LEGENDA

Fattoria didattica accreditata secondo la Carta della qualità della Regione Lombardia

Agriturismo con attività ricreativo-culturali

Fattoria nel territorio del Parco del Mincio

Fattoria nel territorio del Parco dell'Oglio Sud

Fattoria del Panda

Fattoria con sistemi di coltivazione biologici (reg.comunitario 2092/91)

Fattorie sociali

Attività residenziali

VISITA E ATTIVITÁ AL MERCATO CONTADINO

Il mercato dei contadini offre molte possibilità per riflettere su temi come la biodiversità, la sostenibilità ambientale, i frutti "brutti ma buoni". È possibile organizzare una visita al mercato contadino mattutino (il Consorzio agrituristico mantovano ne organizza 27 a Mantova, in provincia e nelle provincie limitrofe) e svolgere attività come caccia al tesoro tra i banchi, interviste ai produttori, riconoscere le varietà vegetali e animali, studiare l'origine dei prodotti con un occhio di riguardo verso la filiera corta, la produzione di formaggio a mano o la pigiatura dell'uva come una volta. Preparata con cura, questa mezza giornata può diventare uno spunto per stimolare l'approfondimento in classe, in gruppo o nel centro estivo. Gli insegnanti o i responsabili dei gruppi possono organizzarsi autonomamente, oppure prendere contatto con il Consorzio per organizzare insieme la giornata e sviluppare le attività più idonee alle esigenze dei visitatori.

Per ulteriori informazioni:
Consorzio agrituristico mantovano
Strada Chiesanuova, 8 - 46100 Mantova
Tel. 0376 324889 - Fax 0376 289820
info@agriturismomantova.it - www.agriturismomantova.it

ESTATE RAGAZZI IN CAMPAGNA

Proposte per genitori e gruppi estivi

Giornate di animazione in campagna, visite in fattoria, attività residenziali e settimane verdi

Le fattorie didattiche mantovane offrono a gruppi di bambini e di ragazzi la possibilità di trascorrere le vacanze estive a contatto con la natura, per far vivere loro un'esperienza con animali, piante, gli spazi aperti, i mestieri degli agricoltori e il mondo delle tradizioni rurali. Alcune fattorie didattiche, che dispongono anche dei servizi di alloggio e ristoro, propongono settimane in fattoria e vacanze verdi. Si potrà provare anche ad andare a cavallo, dare da mangiare agli animali, imparare l'inglese di campagna, accompagnare l'agricoltore nelle sue mansioni in corte, fare attività fisica, prepararsi la merenda con la frutta appena raccolta! Inoltre, in alcune fattorie, ci sarà la possibilità di trascorrere un'intera giornata in azienda spezzando la routine quotidiana e permettendo ai ragazzi di fare un tuffo nel mondo rurale.

Per ulteriori informazioni:
Consorzio agrituristico mantovano
Strada Chiesanuova, 8 - 46100 Mantova
Tel. 0376 324889 - Fax 0376 289820
info@agriturismomantova.it - www.agriturismomantova.it

DOMENICA IN FATTORIA

In campagna con la famiglia

Siete mai stati in una fattoria didattica? Avete mai fatto attività culturale in fattoria? Ecco qualche suggerimento sul perché è importante portare i bambini in fattoria. Le fattorie didattiche sono tutte quelle aziende agricole o agrituristiche dove si svolgono attività educative per bambini per mostrare loro la realtà produttiva, ma anche il fondamento delle nostre radici. Una proposta di educazione a contatto diretto con la natura e i suoi abitanti. I bambini verranno coinvolte direttamente nell'agricoltura, nel raccolto e nella gestione del bestiame. La fattoria didattica crea un contatto diretto tra il mondo urbano e quello rurale insegnando con l'esperienza sul campo la cultura contadina. È una scuola a cielo aperto, dove osservare, toccare con mano come i prodotti arrivano sulle nostre tavole. Sembrano cose stupide, ma i bambini spesso non conoscono le galline, non sanno cos'è un orto….un'esperienza in fattoria permette di conoscere dal vivo mucche, galline, conigli, caprette, asinelli, un modo per insegnargli che non gira tutto intorno alla tecnologia e ai cellulari e ai tablet, ma il mondo esiste davvero. Sono esperienze da vivere non solo con le scolaresche ma anche con mamma e papà per un fine settimana o una domenica fuori porta. La parola d'ordine è divertimento misto ad istruzione. Molte delle fattorie didattiche propongono infatti attività domenicali per rilassarci con tutta la famiglia. È possibile pranzare in agriturismo e a seguire fare una visita guidata, oppure fare una merenda in compagnia, o organizzare pic nic e programmare laboratori. Senza dimenticare i compleanni in fattoria! Una festa per celebrare un'importante ricorrenza all'aria aperta con caccia al tesoro, dolci fatti in casa e merende genuine. Le attività proposte dalle fattorie le trovare negli appositi box, è sempre meglio prendere direttamente contatto con la fattorie a prenotare le domenica. I costi variano in funzione dell'attività.

1. Fattoria Lagolena *di Mauro e Stefano Calderini*

Strada Argine Po, 13 - Motteggiana (MN)
Cell. Vanna 348.4707094 – Cell. Alessio 338.8769578
calderinimauro.amministrazione@gmail.com - www.fattoriadidatticalagolena.it

- **Referente per l'attività:** Vanna
- **Tariffe** dai 120 ai 160 € (tariffa complessiva di gruppo)
- **Periodo di disponibilità delle attività:** tutto l'anno.

Si propongono attività estive per ragazzi e famiglie.

- **Come si arriva** Provenendo da Mantova, raggiungere Borgoforte. Alla fine del ponte sul fiume Po, girare a sinistra verso Motteggiana/Suzzara (a destra per chi proviene da Sailetto/Croce del Gallo/Riva di Suzzara/Luzzara/Guastalla), ed immediatamente svoltare nuovamente a sinistra prendendo la strada sull'argine del fiume Po che porta a Villa Saviola. All'altezza di Motteggiana, prestare attenzione alle indicazioni sulla sinistra che indicano l'ingresso all'agriturismo entrando in zona golenare.

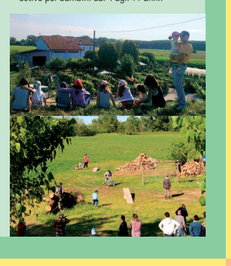
Lagolena è una tipica azienda zootecnica mantovana che si trova nei pressi dell'argine maestro del fiume Po, dove si allevano vacche da latte. Siamo anche agriturismo e proponiamo alcune attività ricreative in campagna, alla scoperta dell'ecosistema arginale mediante l'utilizzo dei cinque sensi con visite sul campo, pratica della vendemmia, conoscenza delle stagioni, del percorso lavorativo che porta dalla coltivazione del prato alla produzione del formaggi, dei cereali e del pane, il ciclo degli alimenti, nonché approfondimento dell'allevamento delle bovine, dei mestieri e del ruolo sociale degli agricoltori, educando al consumo consapevole e al rispetto dell'ambiente. La programmazione delle attività culturali è studiata in funzione dei partecipanti, con possibilità di personalizzazione sulla base della richiesta, dell'età e della stagionalità.

ATTIVITÀ RICREATIVO-CULTURALI

- **Dal grano al pane e/o i biscotti** esperienza di panificazione iniziando dall'osservazione delle spighe di grano e terminando con l'assaggio del pane appena sfornato; in alternativa, preparazione dei biscotti (dai 5 agli 8 anni).
- **Dall'erba al formaggio** esperienza della caseificazione iniziando con l'osservazione dei prati, per proseguire con il fieno e il latte. Cenni di anatomia degli stomaci dei bovini. Possibilità di assaggiare il formaggio appena cagliato (dai 7 ai 10 anni).
- **Caccia alle uova con frittata** caccia alle uova fresche nascoste nel vigneto per preparare una frittata, utilizzando anche farina e latte. Conclusione con la degustazione della frittata (dai 3 ai 7 anni).
- **Marmellata che passione** raccolta di frutta di stagione e preparazione della marmellata con la possibilità di assaggiarla o porlarla a casa per degustarla in famiglia (3-10 anni)
- **Vendemmia** raccolta dell'uva e pigiatura. Possibilità di assaggiare il succo d'uva (3-10 anni, solo autunno)

PER GRUPPI E FAMIGLIE: È disponibile un'ampia sala per la ristorazione agrituristica e possibilità di visite domenicali alla fattoria e ai suoi animali. Tutto l'anno è possibile organizzare compleanni.

NOTE
Sono disponibili spazi attrezzati, interni ed esterni, per il pranzo al sacco e le varie attività. Area giochi all'aperto. Ampio parcheggio per pullman e auto. Nei mesi di giugno e luglio dal lunedì al venerdì alla mattina si svolgono alcune attività ricreative estive per bambini dai 4 agli 11 anni.



2. Corte Galvagnina *di Vanni Feroldi*

Via Argine Tre Teste, 9 - 46030 Cesole di Marcaria (MN)
Cell. Vanni 339.2098562
info@cortegalvagnina.it - www.cortegalvagnina.it - www.agriturismomantova.it

- **Referenti per l'attività didattica:** Vanni Feroldi
- **Tariffe** Mezza giornata € 6,00 Giornata intera € 12,00
- **Periodo di disponibilità delle attività didattiche:** primavera, estate e autunno.
- **Note** Sono disponibili grandi spazi attrezzati, interni ed esterni, per il pranzo al sacco e le varie attività. Ampio parcheggio per pullman e auto.
- **Come si arriva** Pochi chilometri a sud di Mantova, lungo la SP 56, tra Cesole e Borgoforte. Distanze: Mantova 15' - Cremona 60'- Parma 60' - Verona 60' - Brescia 75' - Carpi 55'

Ultima di sei corti realizzate nel '600 in fregio all'argine Tre Teste, elevato a protezione della Bonifica dai duchi di Mantova, Corte Galvagnina, ha mantenuto intatto nel tempo l'originale modello di corte chiusa della bassa pianura mantovana. Storia e leggenda, lavoro e vita contadina, si mescolano regalando al luogo un fascino particolare. Nell'azienda vengono allevati animali da cortile, mentre la campagna circostante è coltivata a cereali, ortaggi, bosco e vigneto nel rispetto degli equilibri della natura.

ATTIVITÀ DIDATTICHE
Tutte le attività, adattate all'età degli ospiti, comprendono l'**escursione con la barossa** per scoprire la campagna intorno alla fattoria.

- **Il grano: dal chicco al pane** (3-10 anni). Partendo dalle spighe di grano, fino alla cottura del pane nell'antico forno a legna, utilizzando le macine preistoriche e i tradizionali utensili del contadino.
- **Il mais dalla pannocchia alla polenta** (3-10 anni). Alla riscoperta dell'alimento base dell'antica alimentazione contadina: la raccolta, la sfogliatura del mais, la sgranatura e la macinazione con macine settecentesche per arrivare alla polenta fumante. Con gli scarti della sfogliatura, si realizza un presepe.
- **La vendemmia: dall'uva al vino** (3-10 anni). La vendemmia nel vecchio vigneto, la pigiatura a mano, la torchiatura, fino al mosto.
- **L'orto e gli attrezzi** (3-10 anni).
- **Le attività del bosco** (5-13 anni)
- **La carta** (3-10 anni)
- **L'erbario**

3. La Rovere *di Maria Rosa Lazzarini*

strada Contrargine sud, 28 - 46010 Cesole di Marcaria (MN)
Tel. 0376.968019 - Cell. Maria Rosa 349.6954282
info@agriturismolarovere.it - www.agriturismolarovere.it - www.agriturismomantova.it

- **Referente per l'attività didattica:** Maria Rosa Lazzarini
- **Tariffe** Dai € 7 ,00 ai € 15,00 in funzione dell'attività scelta.
- **Periodo di disponibilità delle attività didattiche:** da aprile a ottobre.
- **Come si arriva** Dalla A22: uscita Mantova Nord, superare Mantova in direzione S. Silvestro, Buscoldo, Cesole, oppure dall'uscita Pegognaga, proseguire per Suzzara, Borgoforte, Scorzarolo, Cesole. Dalla A1-uscita Cremona, proseguire verso Mantova fino a Bozzolo. Proseguire per S.Michele, Campitello, Cesole.

La Rovere è una piccola e armoniosa fattoria immersa nel verde del parco Oglio Sud, in prossimità della confluenza del fiume Oglio in Po, a 15 Km da Mantova e 18 Km da Sabbioneta. Si coltivano cereali e ortaggi per alimentazione umana, barbabietole. L'orto, frutteto, animali da cortile e le api forniscono i prodotti che Mariarosa trasforma in piatti eccellenti, impiegando con perizia erbe spontanee e erbe selvatiche.

ATTIVITÀ DIDATTICHE

Educazione ambientale
- **Magico Bosco cosa nascondi, scopriamolo insieme** (dai 3 ai 15 anni) Percorso botanico-storico. Conosciamo piante ed erbe che ci circondano. Il percorso sensibilizza i bambini all'ambiente "BOSCO" attraverso la cultura e filosofia di vita contadina. Vedranno da vicino il bosco con le sue piante, erbe e animali. Gli elementi raccolti attraverso i sensi (annusare, toccare, guardare) saranno oggetto dei nostri giochi.
- **Lombrico-labirinto il compostiere** (dai 5 ai 15 anni) - Importanza del lombrico e di alcuni insetti suoi amici.
- **Ciclo-riciclo-magia-fantasia** (dai 5 ai 15 anni) - Con i materiali di riciclo vegetale e non, creiamo personaggi e costruiamo una fantastica storia.
- **Il seme sorgente di vita** (dai 5 ai 15 anni) Origine, funzione e suoi usi in campagna e cucina.

Educazione alimentare e al gusto
Percorsi e giochi-laboratorio per capire l'origine e la stagionalità dei prodotti. La raccolta sarà la base di partenza delle nostre ricette. Cucineremo e insieme degusteremo i piatti realizzati.

- **Il mio menu** (dai 5 ai 10 anni) - Mini corso di cucina
- **Faccia da macedonia** (dai 3 ai 10 anni)
- **Che quadro di panino** (dai 3 ai 10 anni)
- **Impariamo a mangiare** (dai 10 ai 15 anni) - Riconosciamo gli alimenti di base dei nostri pasti e costruiamo una ricetta.
- **Il Miele** (dai 3 ai 15 anni) - Prezioso alimento, dal lavoro delle api alla produzione del miele e suoi usi nell'alimentazione.

La Tradizione
- **Fà e disfà, l'è tot an laurar**: Lavori femminili e maschili
- **Erbe Selvatiche**: filosofia di vita dei nostri nonni
- **Le raccolte**: cereali, verdura (zucca ecc.), frutta (lamponi, more ecc.)

PER LE FAMIGLIE CON BAMBINI:
Merendiamo in compagnia - La terza domenica di settembre e la seconda domenica di ottobre, a partire dalle ore 16.00, creiamo e degustiamo le merende del passato. Indispensabile prenotare entro il venerdì sera.

NOTE
La fattoria dispone di servizi per disabili. Possibilità di consumare il pasto preparato in agriturismo. Organizziamo con piacere giornate in campagna per GREST e CRED estivi.

4. Cardinal Mendoza *di Stefano e Alessio Alberini*

Via Due Palme, 5 - 46030 Borgoforte (MN)
Tel. 0376.648512 - Cell. Stefano 335.5893557 - Cell. Alessio 338.1254565 - Fax 0376.478902
stefanoalberini@virgilio.it - www.agriturismomantova.it

- **Referente per l'attività:** Alessio Alberini
- **Tariffe** Mezza giornata: € 5,00 Con merenda: € 8,00
- **Periodo di disponibilità delle attività:** tutto l'anno
- **Come si arriva** - Uscita A22 Mantova Sud: direzione Suzzara/Reggio Emilia. A Borgoforte seguire le indicazioni.

- Uscita A22 Pegognaga: direzione Mantova fino a Borgoforte.

La corte agricola, edificata ai primi del Novecento, assiste per quasi un secolo alle vicissitudini di tre generazioni: osserva il lavoro nei campi, offre ricovero alle mucche, al foraggio e alla legna per la stufa, ma soprattutto è la casa delle persone che vi abitano, proprietari e salariati e delle loro numerose famiglie. Poi, d'un tratto, più nulla: il progresso ha fermato quel meccanismo sino ad allora perfetto. Stefano ed Alessio hanno fatto rivivere il vecchio casale ristrutturandolo nel rispetto dell'architettura della Pianura Padana, con lo scopo di riavvicinare soprattutto i bambini ai lavori e alle tradizioni di un tempo, così familiari ai loro nonni ma ormai sconosciuti ai più piccini.

L'agriturismo Cardinal Mendoza accoglie alunni ed insegnanti delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado per la realizzazione di attività didattiche, all'occorrenza in ambienti coperti ed attrezzati.

ATTIVITÀ RICREATIVO-CULTURALI
- **Il pane fatto da noi** Ciclo dal frumento al pane: tra le attività proposte dalla nostra azienda, fare il pane è forse quella che dà più soddisfazione ai nostri piccoli ospiti. Nel corso della visita, della durata di circa tre ore, i bambini imparano infatti a conoscere il ciclo che parte dal frumento fino ad arrivare ad impastare il pane con le loro mani, sviluppando così la manualità. Dopo la lievitazione, si daranno varie forme al pane, che verrà messo a cuocere nel forno a legna sopra al vecchio porcile. È motivo di orgoglio, poi, vedere il prodotto finito e sentirne il profumo e il calore!
- **L'agricoltura attraverso i suoi strumenti** Passeggiando per la corte si possono vedere molti attrezzi agricoli antichi e moderni, che servono per il lavoro nei campi. I ragazzi potranno in questo modo rendersi conto di come avvengono i lavori agricoli e verrà loro illustrato come funzionano trattore, aratro, motofalciatrice, rastrello, zappa, badile e quant'altro.
- **Il museo contadino** La vecchia stalla restaurata ospita antichi attrezzi e i macchinari usati in passato in agricoltura. Al piano superiore l'abitazione è arredata con gli oggetti di uso quotidiano di un tempo per illustrare ai visitatori lo stile di vita tipico delle nostre campagne prima del massiccio avvento tecnologico. Uno spuntino a base di prodotti del territorio (salumi, pane fresco, bevande ecc…) completerà la visita.
- **Conosciamo da vicino i porcellini** I ragazzi hanno la possibilità di accarezzare i maialini e vedere i "fratelli maggiori" ormai pronti per diventare quei prelibati prodotti che arricchiscono abitualmente le nostre tavole; dopo aver imparato a distinguere i cereali (mais, orzo, frumento, ecc…) usati per l'alimentazione zootecnica, si fa ritorno al forno dove il pane nel frattempo si è cotto.

5. Corte Erbatici *di Francesca Lusvardi e Massimiliano Cazzaniga*

Strada Bocca Chiavica, 21 – 46010 Commessaggio (MN)
Cell. Francesca 333.7350107 – Cell. Massimiliano 333.7350108
agriturismocorterbatici@gmail.com – www.agriturismocorteerbatici.it – Facebook Corte Erbatici Commessaggio

- **Referente per l'attività:** Francesca Lusvardi
- **Tariffe** da € 6,00 a € 7,00 a persona mezza giornata; € 9,00 a persona giornata intera
- **Periodo di disponibilità delle attività:** dal 1 marzo al 31 ottobre
- **Come si arriva** in auto: a 30 km dall'uscita autostradale (A22) Siamo a metà strada tra Mantova e Parma, a circa 25 km dalla città e 14 km da Sabbioneta. In prossimità del paese di Gazzuolo, prendere la statale per Viadana (sulla sinistra provenendo da Mantova). Dopo circa 4 km, in corrispondenza di un lampeggiante che segnala la presenza di una ciclabile, imboccare la piccola strada sulla sinistra. Avanti 300 metri, siamo la prima corte sulla destra.

Corte Erbatici è un'antica corte realizzata tra il XVI e il XVIII sec, immersa nel verde e collocata nel Parco Oglio Sud, nel cuore della Riserva integrale della Bogina, canale realizzato dai Gonzaga per rendere navigabile il tratto Sabbioneta – Mantova, ora corridoio di passaggio per uccelli migratori e stanziali. Siamo azienda biologica con produzione di frutta, piccoli frutti e ortaggi. La nostra prerogativa è la gestione naturale dei cavalli, che vivono liberi in branco. Essi sono scalzi (non ferrati) ed hanno a disposizione ampi spazi e un guado per rinfrescarsi liberamente. Questo metodo d'allevamento offre al cavallo libertà di movimento all'aria aperta e promuoviamo un metodo di addestramento alternativo assolutamente non traumatico, né coercitivo.

ATTIVITÀ RICREATIVO-CULTURALI
- **Conosciamo da vicino i cavalli:** osserviamo gli animali e il loro ambiente naturale, come si rapportano tra loro, come giocano e si divertono a fare il bagno. Impariamo il loro linguaggio del corpo e come comunicano. Relazione uomo – cavallo: tutto ciò che va oltre il tradizionale cavalcare, ovvero istauriamo un rapporto di amicizia con questo straordinario animale, giochiamo con lui e impariamo a condurlo con semplici movimenti del nostro corpo (scuola secondaria e adulti).
- **Gli amici della fattoria:** osserviamo gli animali della corte, asinelli, pony, caprette e tante galline. Proponiamo un percorso sensoriale con gli asinelli Carlotta e Terenzio e i pony Ciko, Stella e Menta, la pecora Bianca, la mucca Margherita con Bartolomeo (scuola infanzia e primaria).
- **Scopriamo il vecchio pollaio**, con tutti i suoi abitanti e costruiamo le "scalere", il giaciglio delle galline, raccogliendo materiale nel bosco (scuola infanzia e primaria)
- **Dalla terra ai colori:** storia dei pigmenti in polvere di origine vegetale. Impariamo ad utilizzare i pigmenti mescolandoli con leganti naturali, e coloriamo come nell'antichità (per tutti).
- **Dal seme alla piantina**: dal semenzaio alle piantine dell'orto, come imparare a piantarle ed accudirle secondo i metodi dell'agricoltura biologica e ai cicli naturali della campagna (scuola primaria e secondaria).
- **Passeggiata e ricerca**: riconosciamo insieme le piante spontanee del Parco Oglio Sud, che crescono lungo i rivali e cogliamone i frutti, quali mirabelle, more di gelso, more di rovo, prugnoli… Passeggiamo lungo le vie dell'acqua alla scoperta del canale Bogina e della quercia secolare di 300 anni.

PER GRUPPI E FAMIGLIE: possibilità di organizzare per il fine settimana, percorsi guidati in azienda, conoscenza degli animali e dei metodi di addestramento naturali.

NOTE
Consigliamo di indossare scarpe e abbigliamento comodo. Area pic nic, con possibilità di consumo del pranzo al sacco o di una merende fredda proposta dall'agriturismo. Accoglienza di CRED e GREST estivi. Nelle vicinanze: impianto idrovoro di San Matteo delle Chiaviche, chiavica del Riglio Ducale.

6. Agriturismo e Oasi WWF Le Bine

di Francesco Cecere

Strada Bine, 1424 - 46011 Acquanegra sul Chiese (MN) - Cell. 348.3850901
francesco.cicciocecere@gmail.com - www.lebine.it - www.agriturismomantova.it - Facebook Le Bine - Instagram le.bine - You Tube Le Bine

- **Referente per l'attività didattica:** Francesco Cecere
- **Tariffe** € 6/persona per le attività di mezza giornata; € 10/persona per la giornata intera; € 45/50 ad alunno per le attività residenziali (2 giorni e una notte).
- **Periodo di disponibilità delle attività didattiche:** tutto l'anno scolastico!
- **Come si arriva** Le Bine si trova al centro tra Mantova, Cremona, Brescia e Parma. L'ingresso è sulla strada tra Calvatone (CR) e Acquanegra s/C (MN), vicino al ponte sul fiume Oglio.

Le Bine è contemporaneamente una riserva naturale (gestita in collaborazione con il WWF e il Parco Oglio Sud), una fattoria didattica ed un agriturismo. Natura, biodiversità e scienza sono il tema principale delle nostre attività, impostate in maniera differente a seconda delle diverse fasce d'età. Per il nido, la scuola d'infanzia ed il primo ciclo della scuola primaria viene privilegiato l'aspetto ludico e fantastico; per il secondo ciclo della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado i contenuti delle attività si arricchiscono di stimoli e contenuti scientifici, legando al meglio pratica e teoria per osservare con nuovi occhi l'ambiente naturale.

ATTIVITÀ DIDATTICHE NEL BOSCO
- **Il folletto Binetto**: una passeggiata per scoprire i segreti del bosco magico (3/6 anni);
- **L'alfabeto del bosco**: una visita guidata nella riserva per ripassare e toccare con mano "*parole difficili*" come quercia, stagno, gnomo... (7/8 anni);
- **Il taccuino dell'avventura**: un'escursione nel bosco per stimolare la capacità di osservazione, di ascolto e di interpretazione (8/10 anni);
- **Per non perdersi nel bosco**: un'escursione nella riserva per imparare a leggere una carta topografica e per usare la bussola (11/14 anni).

IN LABORATORIO TRA NATURA E SCIENZA
- **Sotto i piedi e nell'acqua**: travestiamoci da naturalisti e, con dei potenti microscopi, scopriamo gli animali del suolo e dell'acqua (6/14 anni);

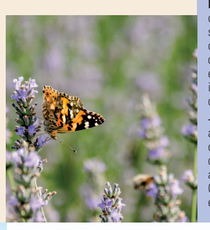
IN FATTORIA
- **Api e miele**: il "dolce" mondo delle api visto e … assaggiato da molto vicino (4/14 anni);

7. Az. Agr. Jenny Green *di Antonella Ziliani*

Via Castello, 25 – 26034 Piadena (CR)
Tel. 338.2402673 – 0375.98552
jennygreen@virgilio.it – www.jennygreen.it

- **Referente per l'attività:** Antonella Ziliani
- **Tariffe** da 5,00 € a 7,00 €, in base al laboratorio
- **Periodo di disponibilità delle attività:** da aprile a giugno solo il pomeriggio
- **Numero partecipanti:** max 60
- **Come si arriva**
- da Mantova, direzione Cremona poi, una volta a Piadena, uscire dal paese direzione Brescia;
- da Cremona, direzione Mantova poi, una volta a Piadena, uscire dal paese direzione Brescia;

Azienda agricola a vocazione vivaistica da tre generazioni, dal 2010 introduce la coltivazione di erbe aromatiche ed officinali, prevalentemente lavanda di differenti varietà ma anche issopo officinale, alloro, elicriso, salvia Sclarea, melissa, maggiorana, menta e molto altro. La produzione è principalmente finalizzata alla distillazione di oli essenziali. Le operazioni di coltivazione seguono lo scandire delle stagioni e non vengono impiegati prodotti di sintesi per la cura delle piante, le operazioni di raccolta del materiale vegetale sono svolte manualmente così come la pulizia dalle malerbe. Nella coltivazione di aromatiche c'è davvero qualcosa di intrigante ed appassionante, legato non solo all'aspetto agronomico quanto all'aspetto dell'olfatto. L'idea che le piante, attraverso il loro profumo, ci permettano di migliorare il nostro modo di vivere, ha convinto Antonella della bontà di questa idea, quella della distillazione per l'ottenimento degli oli essenziali. L'azienda coltiva con metodo naturale ed è dotata di laboratorio di distillazione delle piante aromatiche.



ATTIVITÀ DIDATTICHE
- **Che senso ha il cibo?** *(proposta per la scuola secondaria di primo e secondo grado)* In una società in cui il rapporto tra l'uomo e il cibo sta divenendo via via sempre più difficile, in cui si è persa la percezione dell'origine degli alimenti e delle loro vere sembianze naturali, sono state ideate delle attività di laboratorio, che consentano di recuperare con esso un rapporto ludico, piacevole e sano. Condotte in classe o presso l'azienda, esse s'ispireranno al principio dell'"Imparare facendo", con il quale sarà possibile ampliare la conoscenza sul mondo del cibo, determinando la nascita d'emozioni fino ad ora sconosciute. Il tutto avverrà attraverso tecniche di brain storming, laboratori sensoriali, test di degustazione, visita alla fattoria biologica Arginino Piccolo con interviste a persone qualificate e prove manuali in campo.
- **Fibre tessili** *(proposta per il secondo ciclo della scuola primaria e per la scuola secondaria di primo grado)* Per capire qual è l'origine dei tessuti che s'indossano quotidianamente, i ragazzi si addentreranno nella storia delle fibre tessili e delle loro tecniche di trasformazione. Scopriranno che la lana si ottiene dal manto delle pecore e che si possono trasformare in fibra e filare anche i fusti di alcune piante come il lino e la canapa, oltre ad un particolare filamento prodotto dai bachi, dal quale si ottengono stoffe resistenti e preziose.
- **La vita nella fattoria** *(proposta per il primo ciclo della scuola primaria)* Visitando gli ambienti della fattoria, i ragazzi conosceranno le persone e gli animali che vi abitano, oltre ai numerosi processi produttivi con cui sono trasformate le materie prime.

ATTIVITÀ RICREATIVO-CULTURALI
- ERBARIO AROMATICO: attraverso la raccolta delle varie tipologie di piante aromatiche e officinali, riconoscimento visivo ed olfattivo e catalogazione di ogni essenza. Questo laboratorio è indicato per qualsiasi tipologia di scuola, dalla materna alle primarie e secondarie di primo e secondo grado. Costo: € 7, compreso materiale vegetale e didattico per la realizzazione dell'erbario;
- DEGUSTAZIONE OLFATTIVA DI OLI ESSENZIALI: comprendere le differenze olfattive riconoscendo le piante da cui si sono ottenute le essenze. Differenze olfattive tra idrolati e oli essenziali corrispondenti. A cosa servono gli oli essenziali e idrolati. Questo laboratorio è indicato per ogni tipo di scuola, ad eccezione dell'infanzia. Costo: € 5.
- STORIA DEGLI OLI ESSENZIALI: alla scoperta delle antiche radici degli oli essenziali dagli egizi ai giorni nostri e degustazione olfattiva di parti fresche di aromatiche e oli essenziali corrispondenti. Questo laboratorio è indicato dalle elementari alle superiori. Costo: € 6.

8. Cascina Basalganella *di Graziella Salari e Elena Garosi*

Via Bissona, 45 - Loc. Villa Cappella, 46040 Ceresara (MN)
Cell. 338.7352980 - garosi.elena@gmail.com - www.agriturismomantova.it

- **Referente per l'attività didattica:** Elena Garosi
- **Tariffe** 7 € mezza giornata, 10 € giornata intera. Possibilità di laboratori, visite e percorsi di cucina rivolti a centri per diversamente abili dalle 10.00 alle 14.30 a € 10,0 a persona
- **Periodo di disponibilità delle attività didattiche:** tutto l'anno, previo accordo con l'azienda.
- **Come si arriva** La cascina si trova a 25 Km da Mantova, superato Rodigo prendere per Goito e girare a sinistra per Villa Cappella e superare la frazione. Se si arriva da altre direzioni le indicazioni per Villa Cappella si trovano sulla strada che collega Piubega a Ceresara.

ATTIVITÀ DIDATTICHE
Ogni percorso scelto comprende la visita guidata dove daremo da mangiare ai molti animali presenti in fattoria e faremo un percorso alla scoperta dei vegetali presenti, gli alberi da frutto, l'orto e le erbe aromatiche. Tutte le proposte verranno adattate a seconda dell'età dei bambini.

- **Ecologia** Conosciamo il lombrico rosso e le sue caratteristiche. Osserveremo dove vive e come trasforma alcuni rifiuti in un fertilizzante utilissimo con cui pianteremo dei semini e decoreremo dei vasetti che i bimbi porteranno a casa.
- **Caccia al tesoro** Scopriamo la fattoria attraverso un avventurosa gara di orientamento con una caccia al tesoro tematica.
- **Dal seme al vaso** Un percorso di giochi sul ciclo vitale dei vegetali e sulla stagionalità porterà i bambini a decorare dei vasetti con i semi e a piantare delle piantine.
- **Dal seme… al pane** Osservando una spiga e altri chicchi, con una macina e qualche semplice strumento, i bambini impasteranno ognuno il proprio panino e dopo averlo cotto lo porteranno a casa.
- **Cinque sensi per scoprire il mondo** Attraverso un laboratorio, i bambini scopriranno il mondo della fattoria utilizzando i sensi uno per volta. Costruiranno un erbario, coloreranno con la natura e faranno un quadro con le verdure che potranno gustare.
- **Gli animali della fattoria:** i bambini scopriranno chi vive nella fattoria attraverso giochi divertenti e un percorso di osservazione di chi ha 2 o 4 zampe, il pelo o le piume, chi fa le uova e chi allatta, gli daremo da mangiare e concluderemo con un cerchio dove accarezzeremo i coniglietti. Porteranno a casa un ricordo del loro animale preferito.

• ATTIVITÀ SOCIALE

9. Cascina Sguazzarina *della Famiglia Pedretti*

Strada Baldese, 12 - Loc. Sant'Anna - 46042 Castel Goffredo (MN)
Tel. 0376.781203 - Cell. Giacomo 334.2451459
casc.sguazzarina@libero.it - www.cascinasguazzarina.it

- **Referente per l'attività didattica:** Giacomo e Simona Pedretti
- **Tariffe**
- € 7,00 per alunno: mezza giornata
- € 10,00 per alunno: giornata intera
- € 60,00 per alunno: attività residenziale "Un giorno e una notte in fattoria"
- **Periodo di apertura:** tutto l'anno
- **Come si arriva** Dalla A4 uscire a Desenzano, seguire per Castiglione delle Stiviere e poi per Castel Goffredo. L'agriturismo si trova in località S.Anna, situata sulla Strada Provinciale che collega Castel Goffredo a Ceresara. Strada e parcheggio accessibili ai pullman.

Legata alle sorti del vicino canale, VASO OSONE, fino a quarant' anni fa senza ponte, questa cascina, il cui nome è attestato fin dal '700 all'interno del Catasto Teresiano, fu definita SGUAZZARINA, a causa delle inondazioni che subiva, trovandosi nel punto più basso della zona. Oltre alla casa padronale con annessi portici e barchesse, l'azienda si estende per 17 ettari circondati da siepi e filari di piante autoctone e coltivati con metodi a basso impatto ambientale. Si produce mais, grano, soia, verdura e frutta. Nel bosco (biodinamico) e nel pioppeto, si allevano in ampi recinti oche, anatre, galline, capre, pecore, maiali, vitelli, asini e bovini.

ATTIVITÀ DIDATTICA GIORNALIERA
Noi siamo la famiglia Pedretti: Giacomo, Simona, i figli Pietro, Marco e Giulia, i nonni e le zie. Da più di 20 anni collaboriamo con scuole, centri ricreativi, strutture per disabili proponendo attività di SCOPERTA (ambientale, sociale e personale).

Percorsi:

Di scoperta
- Percorso botanico-sensoriale
- Le erbe spontanee ed officinali
- Gli animali della fattoria
- Osservazione degli animali selvatici
- Conosciamo il sistema solare
- Osservazione del cielo notturno

Di trasformazione
- Dal latte al burro
- Dalle pannocchie alla polenta
- Dalla spiga al pane
- Corsi di cucina

Di manualità, di gioco e di fantasia
- Sgraniamo il mais e costruiamo le bamboline con le brattee della pannocchia
- I vecchi mestieri
- La bügada
- Gli antichi giochi
- Costruiamo gli spaventapasseri
- Attività teatrali
- Filastrocche, detti e canti popolari
- Orienteering (con mappa e bussola all'avventura)

ATTIVITÀ DIDATTICA RESIDENZIALE
Il nostro desiderio è di ospitare gli alunni (scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di I° grado) e i loro insegnanti, non solo per l'attività giornaliera ma anche per la serata e la notte. Le attività didattiche da scegliere sono numerose (vedi percorsi attività didattica giornaliera) e ben strutturate anche per la sera. La gita un giorno e una notte in fattoria si svolge con l'arrivo al mattino (accoglienza e prima attività), pranzo al sacco, attività pomeridiana, merenda (con prodotti dell'agriturismo), presa di possesso delle camere, cena (con prodotti dall'agriturismo), attività serale,buona notte. Il giorno successivo c'è il risveglio con colazione (con prodotti dall'agriturismo), attività del matt