

# LA FATTORIA A SCUOLA

**Iniziativa didattica  
di educazione alimentare, agroambientale e  
culturale rivolta alle scuole  
di ogni ordine e grado**



## Cos'è

Una raccolta di proposte educative che le Fattorie didattiche della provincia di Forlì-Cesena rivolgono al mondo della scuola. Laboratori e percorsi realizzabili direttamente in classe a cura dei referenti delle aziende stesse.

Questa iniziativa integra i percorsi delle giornate in fattoria consultabili nella nuova Guida delle Fattorie didattiche anche on-line.

[www.provincia.fc.it/agricoltura](http://www.provincia.fc.it/agricoltura)

[www.alimos.it](http://www.alimos.it)

[www.fattoriedidattiche.net](http://www.fattoriedidattiche.net)

## Durata

Il tempo minimo per la realizzazione dei laboratori è un'ora.

## Dove

Nei locali scolastici o nelle aree di pertinenza: classe, mensa scolastica, laboratorio, cortile della scuola, ecc...

## Quando

Ogni laboratorio è realizzabile in tutti i mesi dell'anno.

## Come

Contattare direttamente il referente della fattoria didattica con il quale definire l'obiettivo didattico, il programma nel dettaglio, la data, l'orario e il luogo più adatto dove realizzare il laboratorio scelto.

## Quanto costa

Il costo per ogni laboratorio, considerando un numero medio di 20 e fino ad un max di 30 alunni, è di 100 euro, da corrispondere al referente della fattoria didattica.

## Per info e dettagli

ALIMOS Soc. Coop.

Tel. 0547/415158

[brighi@alimos.it](mailto:brighi@alimos.it)

## L'agricoltura biologica e i suoi segreti

Con quiz e indovinelli, semi e frutti scopriremo quali sono i segreti e le tecniche dell'agricoltura biologica. Il contadino coinvolgerà gli alunni nella scoperta del fantastico mondo vegetale. *Al termine dell'attività all'alunno rimarrà una collezione di semi, schede di approfondimento e gioco sull'argomento.*

**Azienda Agricola RIVALTA** - Marco Rivalta  
Via Lughese 118 - Forlì  
cell. 333 6956218 [rivalta.marco73@libero.it](mailto:rivalta.marco73@libero.it) [www.rivalta-fattoria.it](http://www.rivalta-fattoria.it)

## Come si divertivano i nonni... giochi e balli nell'aia

Si proporranno agli alunni alcuni giochi e balli tradizionali dei nonni e la costruzione di semplici giocattoli. *Al termine dell'attività all'alunno rimarrà il giocattolo che costruirà e una scheda con la descrizione dei giochi.*

**Azienda Agricola FILIPPI** - Nadia Lombini  
Via Trabalza 1 - Petrignone di Forlì  
tel. 0543 753232 [viamaggionuovo@interfree.it](mailto:viamaggionuovo@interfree.it)

## Il "genio del bosco" tra orto e frutteto

Attività partecipativa utile a comprendere le relazioni tra diversità biologica e del paesaggio con le colture agricole di un ambiente collinare come San Martino in Monte. È un gioco coinvolgente, per gruppi di bambini/ragazzi, alla ricerca dei vari componenti che determinano l'equilibrio tra diversi ecosistemi. La finalità sta nello scoprire l'interazione tra l'ecologia, le qualità ambientali del luogo e quelle dei prodotti per l'alimentazione.

**Azienda Agricola Biologica CA' NOVA DI SAN MARTINO** - Dante Facchini  
Via San Martino in Monte 16 - Modigliana  
cell. 333 6030940 [vignesanmartino@libero.it](mailto:vignesanmartino@libero.it)

## Una giornata da contadino

Per i più piccoli: dal seme alla pianta, riconoscimento degli ortaggi e loro stagionalità principalmente tramite attività ludiche. Per i più grandi: ciclo delle semine, loro rotazione e cenni sulle proprietà nutrizionali dei vari alimenti. Tutte le attività avranno come *mascotte* "Fiocco" il coniglietto della fattoria che darà suggerimenti su cosa mangiare, quando e perché! I bambini insieme ai contadini sperimenteranno la semina in una vaschetta. In caso di orto scolastico sarà possibile effettuare la semina e le attività sopra elencate direttamente all'aperto. *Al termine dell'attività alla classe rimarrà la vaschetta in cui viene effettuata la semina.*

**Società Agricola DESIDIA** - Isabella Laghi  
Via Decio Raggi 398 - Forlì  
cell. 347 3442634 [desidia.agricarpena@gmail.com](mailto:desidia.agricarpena@gmail.com)

## Intrecciamoci... costruire insieme una ghirlanda

Breve esposizione per riconoscere le piante utili all'intreccio dei cesti e trattamento del materiale. Descrizione degli attrezzi e delle tecniche per la costruzione dei cesti e realizzazione a titolo esemplificativo di un semplice intreccio che costituirà la base di una ghirlanda. Ogni alunno potrà personalizzare la propria ghirlanda con qualsiasi materiale a scelta: nastri, perline di vetro, fiori di carta.

*Al termine dell'attività all'alunno rimarrà la ghirlanda.*

**Azienda Agricola Fantini Gianni PODERE CARLO FANTINI** - Monica Fantini

Via AUSA 2182 - Bertinoro

tel. 0543 445392 – cell. 347 0135107 [info@poderefantini.it](mailto:info@poderefantini.it) [www.poderefantini.it](http://www.poderefantini.it)

## Il baco da seta pregiata e il baco da seta selvatica

Presentazione del ciclo del baco da seta pregiata, allevamento tipico del territorio di Meldola, con materiali ottenuti dall'allevamento: uova, farfalle, bozzoli di seta colorati, seta prodotta. Presentazione del baco da seta selvatica allevato in forma sperimentale in azienda, unico in Italia: farfalle di provenienza asiatica, indiana, greca, bozzoli di seta selvatica.

*Al termine dell'attività all'alunno rimarrà schema del ciclo del baco da seta pregiato e 2 bozzoli di seta.*

**Azienda Agricola LA CASACCIA** - Maria Grazia Conti

Via Palareto 9/A - Meldola

cell. 333 4192002 [az.lacasaccia@libero.it](mailto:az.lacasaccia@libero.it)

## La merenda secondo stagione

Preparare la merenda, da vivere come il momento migliore per mangiare il pane condito con prodotti del nostro territorio e di stagione, in sostituzione di ipercaloriche merendine piene di grassi. Prepareremo insieme una merenda da gustare al momento e daremo indicazioni sugli abbinamenti che si possono fare per preparare tante merende, diverse ogni giorno della settimana (es. lunedì: pane con pomodoro, olio e origano, per coniugare la fragranza del pane con la salubrità dell'olio di extravergine oliva, ricco di antiossidanti; martedì: pane con miele e ricotta...).

*Al termine dell'attività all'alunno rimarrà il calendario "La Merenda".*

**Società Cooperativa Agricola FATTORIE FAGGIOLI** - Francesca Faggioli

Via San Giovanni 41 Loc. Cusercoli - Civitella di Romagna

tel. 0543 989826 [ff@fattoriefaggioli.it](mailto:ff@fattoriefaggioli.it) [www.fattoriefaggioli.it](http://www.fattoriefaggioli.it)

## La fattoria dei 5 sensi

Un modo divertente di scoprire e assaporare la frutta a produzione biologica attraverso i 5 sensi. Laboratori creativi (es. realizzazione di un piccolo spaventapasseri).

*Al termine dell'attività all'alunno rimarrà un piccolo spaventapasseri o altro.*

**Fattoria Biologica LA QUIETE DEL RIO** - Marco Amadori

Via Rio Marano 3250 - Rio Marano di Cesena

cell. 347 7049474 [info@laquietedelrio.it](mailto:info@laquietedelrio.it) [www.laquietedelrio.it](http://www.laquietedelrio.it)

## Gianni l'ortolano e le fragole

Gianni l'ortolano accompagnerà la classe alla conoscenza della fragola... dal terreno al frutto. Cosa vive nel suolo, di che cosa è fatto il terreno, come e quando si pianta la fragola, i tempi di crescita, le fasi del suo ciclo biologico, di che cosa ha bisogno per maturare. Qual è il vero frutto della fragola e che cosa noi mangiamo, quali sono i suoi segreti e perché è rossa. Un laboratorio didattico per coinvolgere i ragazzi con semplici attività ed esperimenti, piantare le fragole per poterle seguire da vicino nella loro crescita, raccoglierle e degustarle tra qualche mese.

**Azienda Agricola Biologica LA FRAGOLA DE BOSCH** - Piergianni Pazzaglia  
Via Sottorigossa 1321 - Gambettola  
cell. 347 9629766 [info@lafragoladebosch.com](mailto:info@lafragoladebosch.com) [www.lafragoladebosch.com](http://www.lafragoladebosch.com)

## Riciclo e compostiera

Tutto si riutilizza: il cestino di plastica diventa una piccola serra e la cassetta di legno un piccolo orto. Oppure costruzione di una piccola compostiera per la raccolta di scarti organici come foglie secche o bucce di frutta e verdura che si trasformeranno in terriccio da utilizzare per piante e fiori.

*Al termine dell'attività alla classe rimarrà la piccola serra o la piccola compostiera.*

**Azienda Agrituristica 26punto80** - Samantha Cappelli  
Via Felloniche 2680 - Longiano  
tel. 0547 665378 - cell. 327 7567394 [info@26punto80.com](mailto:info@26punto80.com) [www.26punto80.com](http://www.26punto80.com)

## Il succo della vendemmia... il vino racconta

Percorso adatto agli studenti più grandi. Un'attività ricca di colori, profumi, storia e cultura, raccontata da chi quotidianamente lavora con passione. Le tecniche di impianto, di lavorazione e la cura del vigneto. La trasformazione dell'uva, dalla bacca... al calice. La vinificazione nella storia. L'educazione al bere, che insegna a distinguere i prodotti, a riconoscerne i pregi, a moderare i consumi e a considerarli parte di un corretto regime alimentare.

*Al termine dell'attività all'alunno rimarrà materiale didattico a supporto del percorso realizzato.*

**Azienda Agrituristica VILLA VENTI** - Manuela Riva  
Via Doccia 1442 - Villa Venti di Roncofreddo  
tel. 0541 949532 [info@villaventi.it](mailto:info@villaventi.it) [www.villaventi.it](http://www.villaventi.it)

## I giochi dei nonni

Laboratorio di manualità per la costruzione dei giochi dei nonni (palla di stracci, bambola di pezza, spaventapasseri, s-ciuplet, ecc...), con l'utilizzo di stracci, carta, plastica.

*Al termine dell'attività all'alunno rimarrà il gioco realizzato.*

**Azienda Agrituristica PODERE DELLA ROSA** - Lorena e Livio Dellarosa  
Via Lago 24 - Bagnolo di Sogliano al Rubicone  
cell. 338 3776665 [agriturismo@poderedellarosa.it](mailto:agriturismo@poderedellarosa.it) [www.poderedellarosa.it](http://www.poderedellarosa.it)