



Se si considerano alcuni tra i principali obiettivi trasversali della scuola:

- sviluppare le capacità di osservazione, descrizione e analisi;
- sviluppare una manualità operativa, utile soprattutto nella fase di attività sperimentale;
- contribuire a sviluppare un senso critico e una flessibilità mentale;
- contribuire alla socializzazione e al confronto tra pari;
- contribuire a sviluppare un senso di appartenenza al territorio;
- contribuire a sviluppare rispetto verso se stessi, gli altri e l'ambiente;
- contribuire allo sviluppo di una visione del sapere scientifico come uno strumento utile anche per la comprensione dei fenomeni della vita quotidiana;

si può riflettere che questi obiettivi possono essere perseguiti sviluppando dei progetti in collaborazione con le fattorie educative.

### **Quando presentare la proposta? - i tempi della scuola e il Fondo Istituto**

I tempi di presentazione, accettazione e attuazione di una proposta didattica alla scuola sono determinati in gran parte

dai finanziamenti e in particolare dal fondo di istituto (F. I.).

Il fondo d'istituto è il principale finanziamento statale che viene elargito alle scuole ogni anno per sostenere varie attività amministrative e didattiche. È assegnato dal Ministero ad ogni scuola in base al numero di dipendenti (personale docente ed A.T.A) e viene accreditato sul conto corrente della scuola solo a gennaio. A queste risorse possono aggiungersi: le economie non utilizzate negli anni precedenti; i risparmi sugli stipendi dei supplenti temporanei (art. 22 legge finanziaria 2002); altri finanziamenti che in base al programma annuale sono destinati ad incrementare il fondo; finanziamenti che la scuola, nell'ambito dell'autonomia, può trovare da altri enti. L'insieme di queste risorse sono utilizzate per pagare: gli stipendi dello staff del Dirigente Scolastico; gli stipendi dei supplenti temporanei non nominati dal Provveditorato; l'onere per le attività aggiuntive funzionali all'insegnamento svolte da alcuni docenti su richiesta del collegio docente; gli straordinari dei dipendenti; corsi di alfabetizzazione della lingua italiana; corsi di alfabetizzazione informatica; attività di recupero e sostegno; progetti scolastici presentati e svolti dai docenti e infine progetti svolti da enti esterni.

Il F. I. può essere calcolato in anticipo all'inizio dell'anno scolastico e ciò permette al collegio dei docenti di programmare attività didattiche specifiche e di aderire a progetti e percorsi didattici che richiedono un finanziamento.

Purtroppo, in generale, le risorse finanziarie della scuola non sono così consistenti da permettere un adeguato supporto a tutte le attività che richiedono un finanziamento. Inoltre in questo panorama si devono considerare i recenti tagli che sono stati fatti sul personale scolastico in base al quale viene calcolato il fondo d'istituto, che di conseguenza risulta ridimensionato. Non è difficile ipotizzare che in una politica del risparmio finanziario la scuola, dovendo garantire i servizi principali, decida di supportare finanziariamente in modo meno consistente le proposte didattiche presentate da enti esterni.

In relazione ai tempi della scuola e alla disponibilità dei finanziamenti, in particolare il fondo d'istituto, possiamo considerare i tempi di presentazione ed in caso di accettazione di attuazione di una proposta didattica alla scuola.

**A GIUGNO** si deve presentare la proposta didattica alla scuola. Se questa viene accettata è inserita nel P.O. F. dell'anno scolastico successivo.



**A SETTEMBRE** si possono ancora presentare alle scuole delle proposte didattiche con finalità simili a quelle riportate nell'offerta formativa della scuola.

In questo mese vengono approvati i progetti che sono stati presentati e vengono destinati i finanziamenti dal F. I. per l'attuazione, con eventuali tagli. In caso di tagli il progetto presentato inizialmente deve essere modificato e ripresentato alla scuola.

**A GENNAIO**, con l'arrivo dei finanziamenti sul conto corrente della scuola, si attua il progetto, ma le attività potrebbero iniziare a **FEBBRAIO - MARZO** perché generalmente in coincidenza ci sono gli scrutini del primo quadrimestre.

Da quanto detto, forse, a chi deve presentare delle proposte didattiche alle scuole viene da domandarsi: non è possibile lavorare con le scuole attuando dei progetti didattici nel periodo da ottobre a gennaio? Sì, ma tali progetti devono essere stati approvati l'a. s. precedente e devono essere finanziati con il F. I. dell'a. s. precedente; altrimenti si inizia a lavorare sulla fiducia, sempre salvo autorizzazione del Dirigente Scolastico.

Per quanto riguarda le uscite didattiche e i viaggi di istruzione, che generalmente non vengono sostenute finanziariamente con il F. I. o altri finanziamenti ma

dagli alunni e dalle loro famiglie, i tempi di presentazione di tali proposte sono più flessibili ma si devono tener presenti i tempi amministrativi e le difficoltà dei docenti per organizzare tali attività.

Le uscite didattiche e i viaggi di istruzione sono proposte dai docenti al consiglio di classe e devono essere approvate e verbalizzate entro il 30 novembre. Il docente referente per l'uscita deve inserirla nella sua programmazione indicandone gli obiettivi formativi e didattici. Tali termini possono essere resi flessibili se il docente dichiara nella programmazione che eventuali altre destinazioni verranno definite nel corso dell'anno scolastico; in questo modo si possono inserire eventuali proposte di uscite che arrivano alla scuola in ritardo rispetto ai termini previsti. L'approvazione di qualsiasi uscita è comunque data dal Dirigente Scolastico. I docenti per effettuare le uscite didattiche con la classe possono incontrare delle difficoltà: trovare un collega che accompagna la classe insieme a lui (da regolamento occorre generalmente un docente ogni 15 alunni) e indicare i possibili docenti supplenti; trovare un'altra classe con cui dividere le spese del pullman; avere l'approvazione del consiglio di classe; avere l'approvazione del Dirigente Scolastico.; avere una buona adesione degli alunni.

### **Cosa deve contenere la proposta da presentare alla scuola? - struttura proposta didattica -**

La proposta didattica deve essere presentata in forma chiara e comunicativa e deve essere ben inquadrata nel contesto in cui si presenta. I destinatari e i realizzatori devono essere esplicitati. Devono essere riportati in dettaglio gli obiettivi, i contenuti, i tempi e le modalità di svolgimento del progetto. È buona pratica riportare in modo specifico le attività, i luoghi dove si svolgeranno, i materiali, gli strumenti utilizzati e gli eventuali prodotti che si costruiranno con gli studenti. Deve essere riportata, motivandola, la metodologia che si seguirà e le varie fasi della verifica. Di fondamentale importanza è riportare i costi per capitoli di spesa, questo rende il progetto flessibile e riadattabile in caso di tagli sui finanziamenti.



## Struttura della proposta didattica da presentare alla Scuola

TITOLO	Accattivante e rappresentativo.
PRESENTAZIONE	Inquadramento generale del progetto.
CONTESTO	Scuola, sociale - territoriale. (POF)
DESTINATARI	Classi e sezioni coinvolte, docenti.
REALIZZATORI	Ente esterno alla scuola, referente e operatori, eventuali docenti.
OBIETTIVI GENERALI	Non troppo articolati e adatti alla fascia d'età e al contesto. Si raggiungono indirettamente (possono richiamare quelli del POF).
OBIETTIVI SPECIFICI	Puntiformi semplici da ottenere attraverso lo svolgimento delle attività (possono coincidere con gli obiettivi di apprendimento).
CONTENUTI	Argomenti che vengono trattati per raggiungere gli obiettivi specifici. Devono essere ben collegati con la programmazione del docente.
TEMPI E MODALITÀ	Periodo in cui si svolgerà il progetto e con quale frequenza per le classi. Deve tenere presente i tempi della scuola determinati dal F. I.
ATTIVITA'	Descrizione delle singole attività che si svolgeranno.
LUOGHI	Devono essere indicati e motivati i luoghi dove si svolgeranno le singole attività.
MATERIALI E STRUMENTI	Lista dei materiali e strumenti che verranno impiegati. (in parte possono rientrare nei costi)
METODOLOGIA	Brainstorming, attività pratica, escursione, lavoro di gruppo,....
PRODOTTI	Sono gli oggetti costruiti con i ragazzi che resteranno a scuola per una manifestazione. Rappresentano la concretizzazione del progetto.
VALUTAZIONE E VERIFICA	Si svolge sia in itinere sia alla fine delle attività; è sulle classi, sul progetto e su chi lo realizza. Può essere fatta in diversi modi (provocazione, gioco, test, rappresentazione teatrale, manufatto, evento). Dà modo di verificare la comunicazione con il gruppo e il passaggio o meno del messaggio che si vuole trasmettere. È fondamentale!
COSTI	Devono essere suddivisi per capitoli di spesa: materiali, attività, operatori, eventuali docenti, coordinamento ed eventuali sponsor finanziatori. Questo rende il progetto flessibile e modificabile in caso venga finanziato con meno risorse di quelle previste inizialmente.





### **A chi si presenta la proposta didattica?**

La proposta didattica può essere presentata alla scuola per due strade: una più formale e una indiretta. Nella via formale la proposta viene presentata direttamente al Dirigente Scolastico o a chi lo sostituisce (vicario). Tale proposta con i dovuti tempi sarà protocollata dalla segreteria e arriverà in visione ai docenti in sala professori per mezzo di un libro, che contiene tutti i progetti presentati da enti esterni alla scuola. I docenti a loro discrezione possono consultare il libro dei progetti. Nel caso in cui il progetto sia considerato di grande importanza dal Dirigente Scolastico, questo può fare una circolare. Il progetto viene così messo in visione dei docenti nel libro delle circolari, anche questo, come il libro dei progetti, è depositato in sala professori ma in questo caso i docenti hanno il dovere di consultarlo.

Nella via indiretta la proposta viene presentata ad un docente che pensiamo possa essere interessato o al docente referente per l'educazione ambientale. Se questo risulta interessato presenterà la proposta al Dirigente Scolastico mostrando la sua volontà ad aderire e diffonderà tale proposta agli altri colleghi. Di solito la via indiretta risulta la più efficace perché

si presenta la proposta direttamente a chi deve svolgerla con la classe e dovrà supportare tutto l'iter di approvazioni.

La proposta può essere promossa in modo efficace attraverso un incontro introduttivo per condividere il percorso e attraverso la sperimentazione dei docenti delle attività. È importante curare il rapporto con il docente nelle varie fasi di svolgimento della proposta educativa, per avere un riscontro dell'efficacia delle attività e per apportare eventuali modifiche in itinere.

## **3.6 La formazione degli operatori**

### **Una premessa sulla formazione**

La formazione professionale è un valore, un diritto sancito dalla Costituzione. Se da un verso rappresenta per ciascun individuo un'opportunità di costruzione o sviluppo delle competenze nella propria vita evolutiva e professionale, dall'altro è strategica per la crescita di un intero territorio e per la sua coesione, perché senza formazione non si migliora la qualità dei progetti e dei prodotti, non si crea impresa e innovazione. La formazione deve lavorare in rete e in sinergia con il territorio e deve poter rispondere ad ogni cambiamento o aggiornamen-

to nei processi lavorativi; costruire professionalità, intervenire nei progetti di vita di chi ad essa si rivolge, rispondere a esigenze specifiche delle imprese e degli operatori economici, rendere più vicino il mondo del lavoro a quello della scuola, dell'università e della ricerca. Fare formazione significa non disperdere conoscenze, competenze e abilità utili, per "essere presenti sul mercato", per aggiornarsi e condividere percorsi. È un processo indispensabile in una società in continuo mutamento in cui il concetto di flessibilità non è più un'opzione, ma l'unico modo per potersi adeguare ad una richiesta professionale sempre più legata ad esigenze di complessità e multifunzionalità.

**Formare significa prima di tutto far emergere le capacità e le risorse delle persone, sviluppare conoscenze e competenze e dare la possibilità di accrescere il potenziale che ciascuno possiede.**

Formare significa condividere concetti, valori, principi e linguaggi in grado di produrre un cambiamento a livello del sapere (conoscenze), del saper fare (capacità, abilità) e del saper essere (atteggiamenti, comportamenti).

Esiste una profonda differenza tra formare ed informare che risiede nell'efficacia del processo: formare vuol dire innescare un cambiamento generativo della persona



nell'ambito della sua realtà e fornire nuove opportunità. Il formatore non offre solo strumenti operativi e concettuali ma diviene una sorta di catalizzatore, un facilitatore dei processi di apprendimento finalizzati al cambiamento della persona che intraprende il cammino formativo stesso. La formazione è evoluzione, in quanto riconosce la centralità della persona e della "risorsa umana" con tutto il suo potenziale.

Formare è comunicare, e per comunicare serve stabilire un linguaggio comune con i partecipanti e la condivisione di obiettivi chiari attraverso un "patto formativo" tra i formatori e l'aula. Nella formazione è importante utilizzare strumenti molteplici e più diversificati possibile (attività operative, simulazioni, lezioni frontali, tirocinio) per permettere a ciascuno di raggiungere tali obiettivi. Il percorso formativo è tanto più efficace quanto più è trasversale, continuo nel tempo, di qualità, con contenuti operativi calati nel contesto e facilmente spendibili, a cui i partecipanti possano riconoscere nel tempo una valenza migliorativa della propria professionalità.



### Formare chi? La figura professionale dell'operatore di fattoria educativa

La formazione rivolta a coloro che svolgono le attività presso una fattoria educativa costituisce un elemento di complessità legato alla figura stessa dell'operatore, intrinsecamente poliedrica e polivalente.

Occorre tenere presente che le fattorie che si aprono alle attività educative e alla fruizione sono già, per loro natura, uno spazio didattico e costituiscono un importante strumento di diffusione e conoscenza delle pratiche rurali e dei cicli produttivi in grado di promuovere la valorizzazione dell'agricoltura e dei prodotti agroalimentari tipici di un territorio. Accrescono la consapevolezza del ruolo sociale e molteplice del mondo rurale e, in una logica di sviluppo integrato, la valorizzazione delle risorse tradizionali e culturali di un territorio.

In quasi tutte le Regioni, affinché una fattoria didattica possa essere riconosciuta e accreditata dalle amministrazioni come tale, o entrare a far parte di una "rete" o di un "Albo regionale", deve sottoscrivere e rispettare gli impegni contenuti in una **Carta della Qualità**, documento istituzionale che contiene i parametri e i requisiti principali dell'accoglienza e della didattica in fattoria. La Carta definisce il concetto di "fatto-

ria educativa/didattica" fornendo indicazioni di dettaglio anche sui seguenti aspetti: comunicazione, conduzione, competenze professionali, caratteristiche produttive e strutturali, uso di un eventuale marchio, offerta didattica, tariffario, condizioni di sicurezza e igiene, organizzazione e logistica. Gli imprenditori titolari della fattoria e gli operatori che vi collaborano e svolgono le attività educative con i visitatori devono frequentare un percorso formativo abilitante, di durata e contenuti variabili nelle singole Regioni.

Scorrendo i punti di una qualsiasi carta della qualità regionale si evince la grande varietà di competenze che la figura dell'operatore deve possedere. Avere una conoscenza approfondita del mondo agricolo, delle pratiche rurali, dei cicli produttivi naturali e dei principali processi biologici che ne sono alla base, delle filiere dei prodotti, del governo degli animali, della gestione di un orto. Avere familiarità con le norme di igiene e sicurezza ed essere esperto di accoglienza di un pubblico. Allo stesso tempo deve possedere in modo complementare quelle doti comunicative, educative e interpretative in grado di lasciare un messaggio indelebile ai fruitori nella visita. **Il ruolo richiesto** (ecco perché poliedrico e polivalente) **è quello di un sapiente comunicatore agricolo**, che attraverso un **linguaggio semplice e comprensibile** sia in grado



di far sperimentare, scoprire e ripercorrere i segreti e i gesti di una “antica” cultura della terra improntata ad una genuina sostenibilità, impregnata dal riuso e dal riciclo così come dai ritmi dei raccolti e delle stagioni, quasi dimenticata o mai vissuta dalla maggior parte dei visitatori.

Ai corsi base che abilitano la figura dell'operatore devono poter accedere persone con buone qualità educative e didattiche, ma che non si sono ancora affacciate al mondo agricolo o ne hanno parziale conoscenza, così come operatori o imprenditori agricoli che scoprono la possibilità di diffondere le loro attività, svolte da sempre in famiglia, ma che debbono imparare o perfezionare le chiavi comunicative e metodologiche per divulgarli ad un pubblico differenziato. Il percorso formativo sarà tanto più ricco quanto più vi si troveranno partecipanti che rappresentino entrambe le provenienze e che siano in grado di mettere a confronto le molteplici esperienze acquisite.

### Formare come?

Se fare formazione come precedentemente citato significa dare nuove opportunità e generare un cambiamento nella persona, allora si deve puntare ad una programmazione formativa ampia, completa, che sia il più possibile esaustiva degli ar-

gomenti, che tenga conto di tutte le esigenze e attenti a garantire l'acquisizione di più competenze. Proprio perché agli operatori nel loro ruolo viene richiesto di far sperimentare emozioni e azioni ad un pubblico, l'approccio operativo-sensoriale dovrebbe essere l'elemento trasversale che permea e caratterizza ogni modulo, così come l'incoraggiamento ad una partecipazione attiva e alla libera espressione dei partecipanti, i momenti di dibattito, il confronto di esperienze dopo le attività.

Nella formazione esiste un “timing”, una scansione tra il ricevere o sperimentare contenuti e il tempo di assimilazione e riflessione che è altrettanto determinante come la scelta degli argomenti. La “giusta” durata che comprenda i momenti di riflessione e partecipazione, che stimoli dubbi e domande, che mostri più punti di vista e casi di studio, influisce sull'efficacia dell'intervento formativo. Obiettivi che la formazione per gli operatori di fattoria educativa si deve porre sono il **creare competenze stabili e far nascere nel partecipante passione e motivazione all'apprendere**, ma anche **offrire capacità e strumenti per “fare impresa”**, per ampliare e integrare il reddito in un'ottica di sostenibilità economica che deve necessariamente essere compatibile con la scelta di intraprendere quest'attività lavorativa.

### Quale formazione?

Quale formazione d'ingresso e, successivamente, di aggiornamento può dunque attribuire alla figura dell'operatore di fattoria educativa l'insieme di prerogative utili per svolgere efficacemente il proprio lavoro (competenze, capacità, conoscenze, comportamenti, attitudini, abilità, ecc.)? Come strutturare, nei metodi e nei contenuti, una strategia di *capacity building* che consenta a questa figura così poliedrica e delicata di confrontarsi al meglio con un mercato in crescita, esigente, selettivo e dai contorni ancora incerti, mantenendo saldi nel tempo entusiasmo e motivazioni? E come monitorare e valutare la qualità di questa formazione?

Si tenterà nel seguito di dare parziale risposta a queste domande, riflettendo su spunti e suggerimenti operativi tarati su criteri di concretezza che derivano dall'esperienza di due prime iniziative formative ad hoc condotte nel Lazio dall'ARP - Agenzia Regionale Parchi. Anche con lo scopo di stimolare una discussione che deve restare aperta.

Le caratteristiche di una formazione efficace riflettono il profilo professionale della figura che si vuole formare. Più essa è multiforme e complessa, più l'azione formativa da realizzare vi si deve adeguare. Per un operatore di fattoria educativa, la







formazione abilitante deve considerare le due principali anime del profilo, quelle di “educatore” e di “coltivatore”, bilanciandole e creando le dovute aree di sovrapposizione e integrazione. Deve inoltre tenere conto dei requisiti di qualità intrinseci al processo formativo (stimolare il cambiamento, fornire nuove opportunità), dei principali ambiti tematici individuati in precedenza e dei diversi gap di competenze che possono emergere, più o meno guidati, fra i partecipanti.

Dal punto di vista metodologico, fin dalla fase primaria di **progettazione - suddivisione del tempo formativo** è utile prevedere un giusto mix di ore di aula, laboratorio e attività pratiche all'aperto. La **durata** del corso deve essere adeguata ai contenuti e all'ambizione del progetto formativo. L'esame delle diverse Carte della Qualità regionali fornisce al riguardo indicazioni quantitative “minime” estremamente variabili che vanno dalle 32 alle 120 ore. L'esperienza dei due corsi ARP induce a ritenere che il numero adeguato di ore non possa essere inferiore alle 160, articolate in giornate piene, secondo moduli e unità didattiche calendarizzate su almeno tre mesi per consentire i giusti tempi di assimilazione. Se i fondi a disposizione sono sufficienti, alcuni moduli possono essere residenziali (due o tre giorni in

uno stesso posto) per favorire esperienze di *full immersion*, sia relazionali sia rispetto ai temi trattati.

Ecco un possibile elenco di **contenuti** irrinunciabili su cui articolare i moduli didattici:

- Storia ed evoluzione delle fattorie didattiche
- Pedagogia e meccanismi di apprendimento
- Accessibilità
- Educazione alimentare
- Sostenibilità
- Filiere produttive in agricoltura
- Agricoltura sostenibile e multifunzionalità
- Mondo contadino e tradizioni
- Aspetti normativi, fiscali e gestionali delle fattorie educative
- La sicurezza in fattoria
- Comunicazione e gestione di gruppi
- Promozione e marketing
- Canali di finanziamento delle attività

In funzione delle diverse unità didattiche si devono prevedere **setting** e **contesti formativi** favorevoli all'apprendimento degli adulti, che riescano fin dai primi momenti ad incoraggiare la creazione e il rafforzamento del gruppo di formazione. In un'ottica di corso “itinerante”, con il supporto di fattorie educative consolidate che possano ospitare la didattica e funzionare

da casi di studio, è opportuno privilegiare luoghi all'aria aperta per tutte le situazioni che lo consentano. Ipotizzando una rotazione fra le varie aziende che permetta di apprezzare la grande diversità di metodi, lavori, prodotti, ambienti e paesaggi agricoli della realtà regionale di riferimento.

Nella **comunicazione/promozione dell'evento formativo** può essere illuminante immedesimarsi nei suoi destinatari diretti o indiretti (operatori, aziende agricole, ecc.) e provare a rispondere a quesiti tipo “a che serve questo corso?”, “perché dovrei parteciparvi?”. È a partire da simili input che diventa poi facile individuare le espressioni e i termini chiave appropriati per raggiungere nel modo più efficace i target individuati.

L'**apertura** di un corso è uno dei momenti più delicati dell'intera filiera formativa. È durante queste poche ore che si costruisce in ogni partecipante quell'insieme di impressioni e sensazioni che può motivare ed entusiasmare fin da subito o, invece, spingere all'abbandono prematuro perché la realtà sperimentata soddisfa poco o per niente le aspettative. È opportuno quindi creare dall'inizio un clima chiaro e improntato ad una comunicazione bidirezionale fra formatori e aula, anche attraverso un “patto formativo” trasparente per obiettivi, impegni reciproci e oppor-



tunità, ma allo stesso tempo flessibile e adattabile.

Con lo scopo non secondario di correggere e integrare la programmazione didattica per renderla ancora più adatta al gruppo dei partecipanti, la prima giornata di corso può anche diventare una formidabile miniera di indicazioni per i formatori. In particolare si può utilizzare il momento di **presentazione** di ciascuno come un modo per indagarne esperienze, competenze, conoscenze, desideri, necessità e aspettative, magari con metodi o espedienti indiretti che evitino forzature sulle personalità più riservate, ad esempio utilizzando cartoncini o schede da far compilare in forma anonima. Lo stesso metodo è stato sperimentato con successo all'inizio dei due percorsi formativi condotti dall'ARP per rilevare, a gruppi, l'insieme delle competenze ritenute necessarie per la figura professionale dell'operatore di fattoria educativa e le competenze che, invece, si riteneva opportuno approfondire durante il corso.

Anche nella fase più pianificata di **svolgimento "a regime"** della formazione è auspicabile mantenere un discreto margine di adattabilità. Nell'ottica del "fare per capire" anche gli interventi più frontali possono all'occorrenza includere un momento esercitativo o di sperimentazione e verifica, mentre le parti più pratiche dovrebbero coinvolgere i partecipanti in situazioni o simulazioni il più possibile concrete e realistiche non disdegnando, ad esempio, attività di *problem solving*. Nei momenti strettamente dedicati a queste esercitazioni/simulazioni, è importante privilegiare il lavoro di gruppo che, tra le tante ricadute positive, negli adulti come nei ragazzi catalizza la componente cooperativa e non competitiva dell'apprendimento e abitua a progettare insieme. Se il *setting* di riferimento lo consente (campo, orto, frutteto, serra, ecc.) questi momenti possono anche prevedere la realizzazione comune di alcuni elementari lavori agricoli. Una competenza accessoria, ma del tutto

trasversale e indispensabile in qualsiasi contesto lavorativo, su cui i partecipanti potrebbero focalizzarsi attraverso esercitazioni ad hoc in alcuni momenti di questa fase è la capacità di progettare e lavorare per obiettivi.

In maniera non molto dissimile da chi si occupa di formazione, anche l'operatore di fattoria educativa deve saper svolgere un ruolo di comunicatore e facilitatore dei processi di apprendimento. Può essere allora utile che la squadra dei formatori sappia trarre spunto dalle diverse occasioni che il corso può presentare (conflitti, contrattempi, problemi, ecc.) per affrontarle con spirito "auto esplicativo", in un'ottica di trasparenza soprattutto per quanto riguarda i metodi e le tecniche di comunicazione e gestione dei gruppi. Attraverso l'opportunità di valutare le scelte di conduzione appena sperimentate, il partecipante acquisisce "in diretta" il punto di vista del comunicatore/facilitatore rispetto ad una qualsiasi situazione, può criticarlo, acco-





glierlo, avviare un processo di riflessione e immedesimazione.

La conclusione del corso dovrebbe prevedere, al di fuori dell'orario didattico, un **tirocinio** di più giornate, che comprenda attività educative ed agricole, che ogni partecipante dovrebbe poter svolgere a scelta in una o più aziende fra quelle visitate durante il percorso formativo, oltre a quella di appartenenza.

Oltre al monitoraggio in itinere del buon andamento del corso, apprezzabile istante per istante in maniera qualitativa dai formatori in base al grado di partecipazione e empatia espresso dall'aula, una prima **valutazione** quantitativa della sua efficacia può derivare da due diversi questionari da distribuire al momento della chiusura. Il primo esprime il gradimento dei partecipanti, in una scala da 1 a 5, rispetto ad alcuni aspetti specifici: contenuti, durata, conoscenze/competenze acquisite, attività pratiche svolte, completezza e comprensibilità degli argomenti, ecc. Il secondo è una scheda di "autovalutazione" in cui, in una scala da 1 a 10, viene chiesto ai partecipanti di esprimere una stima soggettiva del proprio livello di abilità prima e dopo il corso rispetto ad alcune competenze professionali chiave (ad esempio "conoscere i principali cicli di produzione agricola e



saperli comunicare", oppure "saper condurre una visita o un'attività in una fattoria educativa").

A corso concluso, un compito collaterale dei formatori dovrebbe essere quello di mantenere uno scambio periodico di informazioni, esperienze e buone pratiche col gruppo degli operatori (**follow up**), anche in merito ad eventuali nuove opportunità. Questo incarico non dovrebbe risultare troppo gravoso se durante i mesi di formazione si sarà costituita una piccola **rete di comunicazione** fra tutti gli interessati, con iniziative e flussi multi direzionali anche a partire dagli stessi partecipanti.

Altra cosa è, ovviamente, l'organizzazione di brevi **interventi di aggiornamento**, da realizzarsi con cadenza annuale a favore di tutti gli operatori abilitati nel tempo, in un'ottica di formazione permanente. I contenuti su cui articolare questi incontri dovrebbero includere da una parte l'adeguamento (normativo, fiscale, gestionale, culturale, operativo, ecc.) rispetto ad un contesto in continua, rapida, evoluzione; dall'altra, azioni di approfondimento, sperimentazione e verifica nell'ambito dei temi già trattati durante i corsi abilitanti.



QUATTRO


 Mettersi in rete,  
un bene per tutti

#### 4.1 La prima rete di fattorie didattiche: il caso di Forlì Cesena

La Provincia di Forlì-Cesena con la stretta collaborazione di Alimos, dal 1990 ha instaurato un rapporto permanente con le scuole attraverso il progetto “Agricoltura Ambiente Alimentazione”, con corsi di formazione per educatori, laboratori e percorsi didattici per gli alunni, visite guidate “Dal campo alla tavola”, redazione e fornitura di materiali per l’approfondimento.

Nell’anno 1996 sull’esempio di quanto avveniva nel nord Europa, Alimos (allora denominato Osservatorio Agroambientale) ha organizzato il primo gruppo permanente di fattorie didattiche grazie alla collaborazione di imprenditori agricoli che si sono organizzati nella **Rete delle fattorie didattiche romagnole** attraverso il progetto “A scuola nella fattoria ecologica”. Le fattorie didattiche romagnole erano allora 11 aziende caratteristiche del territorio che adottavano da anni tecniche di coltivazione rispettose dell’ambiente quali la produzione biologica e integrata, metodi in grado di coniugare la garanzia di genuinità e salubrità degli alimenti con la tutela dell’ambiente e del paesaggio.

Obiettivo del progetto era, ed è anche oggi, **creare un’occasione di contatto diretto tra settore agricolo**

**e scuola e di far conoscere il lavoro dell’agricoltore, “custode” delle ricchezze ambientali e culturali del territorio e della produzione di alimenti di qualità.**

Conoscere la fattoria, trascorrere una giornata in campagna diventa un momento importante per familiarizzare non con la natura esotica, ma con quella vicina alla scuola, alla città; significa comprendere le relazioni esistenti tra sistemi produttivi, consumi alimentari, salvaguardia dell’ambiente. Il tutto attraverso percorsi didattici che permettono di trasferire in modo più efficace “sensazioni”, “emozioni” e concetti che generalmente sono alla base dell’ospitalità, creano la possibilità di condividere con gli altri le proprie esperienze e tirare fuori da quel polveroso armadio che è la nostra memoria i ricordi, i profumi, le tradizioni, un patrimonio che non può andare perduto.

La Provincia di Forlì-Cesena è infatti una delle aree in cui l’agricoltura biologica e integrata è maggiormente diffusa sia a livello nazionale sia europeo. L’attenzione al miglioramento ambientale è continua e costante, diverse sono infatti le aziende che aderiscono ai progetti sull’impiego delle energie rinnovabili e sulla conservazione dell’agrobiodiversità.

Le fattorie didattiche del territorio provinciale di Forlì-Cesena hanno deciso

La possibilità di entrare in un sistema di relazioni con altre fattorie educative che condividano stessi obiettivi e valori, è sicuramente fondamentale per i singoli imprenditori-educatori che vogliano dare una prospettiva di sviluppo alla propria attività. Nel primo paragrafo Annalisa Brighi, della società ALIMOS, sintetizza l’evolversi del fenomeno fattorie didattiche in Emilia Romagna, descrivendo quanto la prima rete italiana tra fattorie abbia contribuito alla realizzazione di un progetto ancora oggi unico in Italia, sia per numero di aziende coinvolte dello stesso territorio, sia per l’interazione e la sinergia creatasi tra settore pubblico e privato. Nel secondo capitolo Antonella Lo Re e Roberta Grilli, rispettivamente responsabile dell’ufficio educazione dell’ente RomaNatura ed esperta di educazione ambientale, presentano la storia e le caratteristiche della rete delle Fattorie Educative di RomaNatura, legata alle imprese agricole presenti nelle aree protette del Comune di Roma. Infine, nel terzo capitolo Nicoletta Cutolo descrive la nascita del progetto Natura in Campo e della rete delle Fattorie Educative dell’Agenzia Regionale Parchi, avvalorando la presenza di una rete che possa mettere in contatto le fattorie che svolgono, o intendono svolgere, attività educative in contesti agricoli inseriti nelle aree protette del Lazio.



di costituire nel 2001, assieme ad Alimos, l'Associazione delle Fattorie Didattiche di Forlì-Cesena, organismo senza fini di lucro, che si propone una maggiore valorizzazione e promozione di queste attività.

Nel 1998 è nato il progetto "Fattorie Aperte e Fattorie Didattiche" nell'ambito del progetto triennale "Fattorie Aperte" promosso dall'Assessorato Agricoltura della Regione Emilia-Romagna in collaborazione con le nove Amministrazioni Provinciali emiliano-romagnole e il coordinamento tecnico di Alimos.

Il forte interesse suscitato dall'iniziativa, sia presso gli agricoltori, sia presso le scuole, ha incrementato notevolmente il numero delle aziende coinvolte e le aspettative verso queste attività.

Era affermata quindi l'esigenza, nell'ambito del coordinamento regionale, di definire criteri standardizzati per la selezione delle aziende e la verifica della qualità didattica delle proposte.

L'aspetto prioritario da considerare è che le visite delle scolaresche vengano svolte con un chiaro obiettivo didattico da raggiungere e siano valorizzate sia dagli agricoltori sia dagli insegnanti responsabili.

La Regione Emilia-Romagna ha quindi definito criteri standardizzati per la selezione delle aziende, l'accreditamento e

la verifica dei requisiti di qualità e della validità didattica delle proposte.

Le fattorie didattiche accreditate dalla Regione Emilia-Romagna nell'ambito del progetto "Fattorie Aperte e Fattorie Didattiche" sottoscrivono la **Carta della Qualità** e si impegnano a rispondere ai requisiti in essa contenuti, in particolare:

- CARATTERISTICHE PRODUTTIVE;
- ADOZIONE DI SISTEMI DI PRODUZIONE BIOLOGICA O INTEGRATA O DI PRODUZIONI TIPICHE DI QUALITÀ;
- FORMAZIONE DEGLI AGRICOLTORI:
  - partecipazione ad un corso specifico di base e a successivi aggiornamenti.
- ACCOGLIENZA:
  - presenza di locali o ambienti coperti attrezzati con arredo indispensabile per la realizzazione delle attività didattiche in caso di maltempo e di almeno un servizio igienico riservato agli ospiti;
  - adeguata pulizia dei luoghi prossimi al centro aziendale, che devono essere liberi da materiale d'ingombro, attrezzature in disuso o altro che possa costituire ostacolo, pericolo o comunque effetto sgradevole;
  - presenza di aree delimitate dove i bambini possano consumare la merenda e/o giocare in libertà e sicurezza;

- suggerire ai visitatori un abbigliamento comodo, adeguato alla stagione e all'attività all'aria aperta.

#### · DIDATTICA:

- accogliere un numero di bambini proporzionato al numero di operatori presenti in azienda;
  - fornire alle classi il materiale didattico di supporto predisposto dalla Regione Emilia-Romagna e/o da altri Enti qualificati, oltre a quello specifico della fattoria didattica;
  - concordare, prima della visita, con gli insegnanti, gli obiettivi educativi da raggiungere e il programma da realizzare con la classe;
  - predisporre l'itinerario in funzione dell'età dei ragazzi e dei programmi dei cicli scolastici;
  - prevedere un approccio interattivo: i soggetti dell'incontro sono agricoltori, insegnanti e ragazzi;
  - fornire agli insegnanti la scheda di valutazione dell'esperienza in fattoria, prevedere modalità feed-back (di interazione) tra aziende e classi e tenere un registro delle classi in visita;
  - sottoporsi al monitoraggio e ai controlli effettuati dalle Province.
- #### · SICUREZZA:
- rispetto delle norme sanitarie e di sicurezza vigenti in materia, previste





dalle norme di settore, con eventuale redazione di un documento programmatico sulla sicurezza ai sensi del **D.lgs. 626/94** e **D.lgs. 81/08**, se dovuto;

- prevedere un'assicurazione di responsabilità civile che includa i rischi di intossicazione alimentare;
- rendere inaccessibili ai visitatori le sostanze pericolose;
- segnalare opportunamente, anche in forma verbale all'insegnante o al referente di gruppo, le aree e le attrezzature a rischio;
- accertarsi con il corpo insegnante della presenza di bambini con eventuali allergie, intolleranze o problemi particolari;
- dal 3 febbraio 2005 è in vigore l'obbligo del Pronto soccorso aziendale, istituito dal D.M. 15 Luglio 2003 n. 388. Ogni azienda, di piccole e grandi dimensioni, deve essere dotata di una cassetta o pacchetto di primo intervento, di personale specializzato per la gestione degli interventi di soccorso e di un collegamento con il servizio di emergenza sanitario.

**Le province e la Regione Emilia-Romagna effettuano un attento monitoraggio delle attività.** I fun-

zionari delle singole province verificano la rispondenza delle aziende ai requisiti. La non rispondenza ai requisiti o la perdita degli standard di qualità comporta l'esclusione dalla rete regionale delle fattorie didattiche. Al fine di offrire un'immagine unitaria e coordinata delle "Fattorie Didattiche dell'Emilia-Romagna" viene utilizzato un logo identificativo a livello regionale, che riconosce in modo omogeneo ed uniforme sul territorio la rete delle fattorie e che può essere utilizzato solo dalle aziende accreditate. Oggi il progetto è regolamentato dalla **Legge Regionale n. 4 del 31 marzo 2009** "Disciplina dell'agriturismo e della multifunzionalità delle aziende agricole" che definisce la fattoria didattica.

### I primi nodi della rete

Quattordici anni fa le referenti di Alimos Soc. Coop. hanno coinvolto 11 imprenditori agricoli di aziende agricole caratteristiche del territorio che adottavano tecniche di produzione rispettose dell'ambiente, costituendo il *primo gruppo permanente* di fattorie didattiche della Provincia di Forlì-Cesena.

Oggi sono ventinove gli imprenditori di aziende agricole e agrituristiche che costituiscono la rete romagnola, ai quali an-

nualmente è richiesto di adempiere ai requisiti previsti dalla **"Carta della qualità"** in termini di ecocompatibilità, accoglienza, sicurezza, formazione e didattica.

Gli enti di formazione regionali periodicamente propongono corsi di base per tutti quegli imprenditori che vogliono diversificare la propria attività in fattoria didattica e anche corsi di aggiornamento per i referenti della rete.

Gli operatori vengono seguiti passo dopo passo per la strutturazione di un'azienda accogliente e sicura e per la predisposizione di un programma con percorsi didattici differenziati per livelli di età.

Vengono realizzati incontri tra i referenti provinciali del Servizio Agricoltura e Spazio Rurale, Flora e Fauna e gli operatori delle fattorie didattiche ad inizio anno scolastico, per programmare le attività nel dettaglio, distribuire il materiale didattico da fornire alle classi, le schede di registrazione dei visitatori e quelle di verifica. Al termine di ogni anno scolastico seguono momenti di condivisione e di analisi sullo stato dell'arte, di verifica delle attività realizzate, di monitoraggio delle classi e adulti in visita. Questo incontro è essenziale per migliorare e rimodulare, se necessario, le proposte al fine di perseguire la massima qualità nell'offerta.



Il Servizio Agricoltura e Spazio Rurale, Flora e Fauna effettua inoltre un attento monitoraggio delle attività, ispezionando a campione le fattorie didattiche nei giorni in cui accolgono le classi.

Gli operatori vengono coinvolti inoltre in incontri istituzionali, di promozione e di incontro-confronto con il mondo della scuola e con i consumatori, in genere in occasione di fiere, convegni, feste ecc...

## Il coinvolgimento della Scuola

Le fattorie didattiche aprono le porte alla scuola e ai visitatori in un'ottica di multifunzionalità, di rapporto continuativo con il consumatore, di **coinvolgimento attivo**. L'interesse dello "strumento" Fattoria risiede nel fatto che offre legami con la dimensione sociale, economica, tecnica, politica, culturale dell'ambiente. Una proposta che integra le politiche culturali locali con le politiche di innovazione didattica e contenutistica della scuola stessa. Le visite in fattoria, preparate adeguatamente dagli insegnanti ed inserite e ragionate nel piano dell'offerta formativa (POF), sono preziose occasioni di apprendimento e crescita e quindi da valorizzare da parte della scuola dell'autonomia. Tre idee fondamentali sono alla base delle attività in fattoria: la pedagogia attiva dell' "imparare facendo", il

contatto con i viventi e il luogo di vita, d'incontro, di formazione, di emozione.

Le azioni di promozione del progetto, di valorizzazione delle fattorie didattiche, di diffusione degli obiettivi e di coinvolgimento del mondo scolastico che realizza la Provincia di Forlì-Cesena e Alimos, riguardano la:

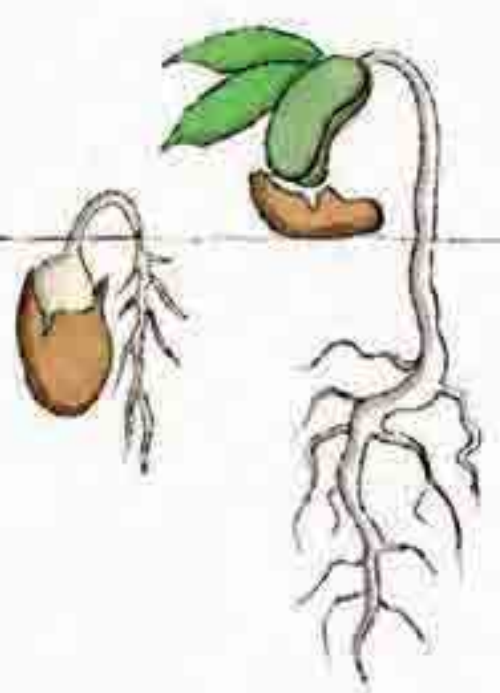
- promozione periodica della guida delle fattorie didattiche di Forlì-Cesena, coordinando la redazione delle schede di ogni singola fattoria didattica con la proposta dei percorsi e laboratori per scuole e consumatori in genere. La guida viene consegnata in quantità a tutti i plessi scolastici e agli insegnanti in indirizzo. Viene pubblicizzata attraverso una conferenza stampa e inserita nei siti internet di riferimento;
- realizzazione annuale di seminari itineranti nelle fattorie didattiche rivolti ad insegnanti ed educatori;
- proposta di giornate di promozione dei percorsi delle fattorie didattiche realizzate ad inizio anno scolastico nelle fattorie della rete;
- organizzazione di eventi di presentazione delle attività delle fattorie didattiche, partecipazione a fiere e convegni per far conoscere la rete provinciale;

- promozione di feste, degustazioni abbinata al teatro in fattoria nel periodo autunnale per coinvolgere giovani famiglie e consumatori in genere.

Per fornire agli educatori degli strumenti per "fare" educazione ambientale ed alimentare in modo interdisciplinare e attivo; per favorire la divulgazione delle problematiche legate alle produzioni agricole ed ai rapporti che queste hanno con l'ambiente e la nostra alimentazione; per suggerire piste di lavoro, percorsi e metodologie che possano coinvolgere i ragazzi e supportare le visite in fattoria, dal 1990 la Provincia di Forlì-Cesena e Alimos realizzano vari materiali didattici, divulgativi e di approfondimento.

Questi supporti, ad uso e consumo di educatori e allievi, stampati in centinaia di copie, costituiscono la prima produzione nazionale dedicata ai temi Agricoltura, Ambiente, Alimentazione e Salute. Insieme alla collaborazione di esperti è curata l'ideazione, la redazione, la stampa e la diffusione di poster, video, cd-rom, vademecum, guide e schede didattiche.

**La qualità delle proposte e dei servizi è perseguita costantemente sia attraverso l'interazione con gli insegnanti che le attività formative e lo scambio di esperienze tra le fattorie.**



La Carta della Qualità richiede infatti alle fattorie di fornire agli insegnanti la scheda di valutazione dell'esperienza, raccolte da Alimos, censite e valutate al termine dell'anno scolastico attraverso un report. Ogni referente di fattoria didattica deve prevedere una modalità feed-back (di interazione) con classi e tenere un registro delle classi in visita.

Negli anni sono state inoltre definite le istruzioni per l'uso per i visitatori delle fattorie didattiche di Forlì-Cesena in termini di modalità di prenotazione; costi per la mezza e l'intera giornata; convenzioni per il trasporto di A/R per la fattoria; periodo di visita; abbigliamento e materiali occorrenti; merende e pasti, materiali didattici forniti.

### **L'impresa agricola prima di tutto**

Le fattorie didattiche sono delle vere e proprie aziende agricole, caratterizzate dalla produzione e dal lavoro degli agricoltori che in esse operano realmente, in cui parte del tempo di lavoro e parte della struttura aziendale vengono messi a disposizione per accogliere gruppi scolastici, famiglie, singoli consumatori, per la proposta di attività di educazione alimentare e agro-ambientale.

L'**imprenditore agricolo** ha solitamente l'esigenza di comunicare diretta-

mente con il cittadino per ridurre la distanza, sempre maggiore, tra il consumatore di beni finiti e l'origine degli stessi.

Altro obiettivo è di incrementare il reddito aziendale, seguendo la "filosofia" della multifunzionalità che vede nella diversificazione dell'attività un modo per generare nuovo reddito.

Tutto ciò deve essere fatto nel rispetto della autenticità della "vita" dell'azienda: rispetto dei ritmi naturali nella realizzazione dei vari percorsi; rispetto della vocazione aziendale, ciò che l'azienda offre deve essere la propria realtà aziendale, il proprio lavoro, anche se utilizzando forme di comunicazione e di promozione "studiate" e mirate a *target* specifici.

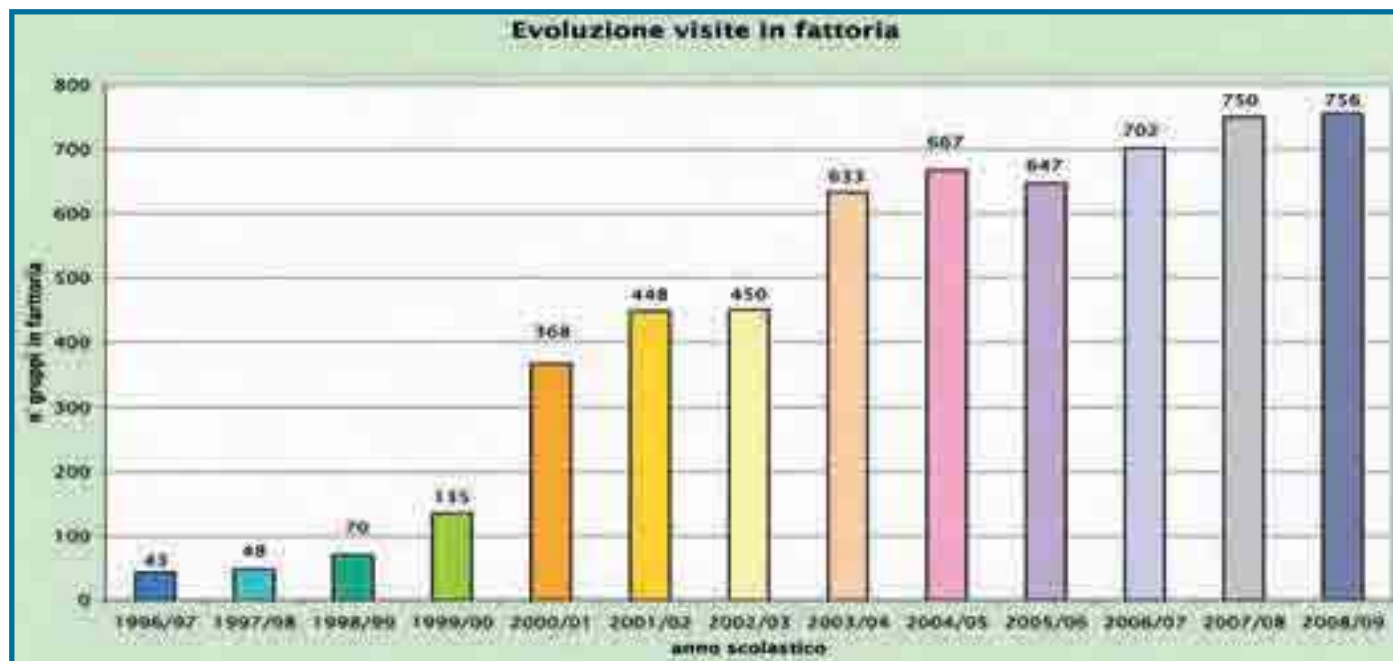
**Le fattorie didattiche sono aziende agricole che mantengono la funzione primaria di produzione.** Sono gli agricoltori stessi, supportati da familiari o animatori, che accolgono le scolaresche e i gruppi interessati. Come ogni attività d'impresa, la creazione di una fattoria didattica comporta la necessità di definire il proprio progetto aziendale, in funzione della proprie peculiarità, tenendo sempre conto dei bisogni che vuole soddisfare. Le fattorie didattiche devono possedere requisiti di qualità essenziali per soddisfare l'utente e permettere la buona riuscita delle visite. La fattoria di-

dattica deve essere un'azienda ecocompatibile, accogliente, attrezzata, sicura e con una adeguata proposta didattica.

### **Obiettivi educativi delle Fattorie Didattiche dell'Emilia Romagna**

- Valorizzare la relazione città-campagna.
- Creare interesse per la (ri)scoperta dell'ambiente e dell'attività agricola.
- Favorire il recupero del valore culturale ed ambientale del proprio territorio.
- Valorizzare l'importanza e il ruolo sociale dell'agricoltura.
- Sensibilizzare ai ritmi della natura e al rispetto dell'ambiente.
- Educare al consumo consapevole attraverso la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi, consumi alimentari e salvaguardia dell'ambiente.
- Far comprendere il percorso degli alimenti dal campo alla tavola.
- Favorire la valorizzazione della biodiversità.





## I risultati di questi anni

Dal 1996 ad oggi si è registrato un enorme incremento delle visite nelle fattorie di Forlì-Cesena (da 43 classi/gruppi nel 1996/97 a 756 classi/gruppi in fattoria nel 2008/09). Attraverso l'elaborazione delle schede di registrazione delle classi in visita fornite dalle aziende, è possibile delineare le principali caratteristiche dell'accoglienza didattica in fattoria.

Nell'ultimo anno scolastico sono state circa 15.047 le persone coinvolte (11.418 ragazzi e 3.629 adulti e ragazzi dei centri estivi). Il dato più significativo degli ultimi anni è l'aumento dei centri estivi, che si posizionano al quarto posto dopo le scuole primarie, dell'infanzia e i gruppi di adulti. La maggior parte delle classi e dei gruppi scelgono la mezza giornata, seguita dalla giornata intera ed effettuano i percorsi nei mesi di aprile, maggio, giugno e luglio.

Le classi provengono per lo più dalla Provincia di Forlì-Cesena, ma significativa è l'utenza dalle altre province dell'Emilia-Romagna e dalle regioni vicine.

La visita delle classi in fattoria, seppure di durata limitata a una mezza giornata o a una giornata intera, risulta collegata

per il 90% ad un progetto educativo che risulta essere nell'ambito dell'educazione ambientale, alimentare e/o legato ad altre tematiche quali l'ambito storico-tradizionale, le scienze e la cucina. I percorsi realizzati in fattoria hanno la possibilità, quindi, di essere ripresi e sviluppati a scuola. Dall'elaborazione delle schede di verifica è emerso un giudizio nettamente positivo sulle giornate in fattoria (dal buono all'ottimo), sia dal punto di vista dell'accoglienza sia dal punto di vista didattico (contenuti, competenza e professionalità), dichiarando di voler **riproporre l'esperienza** della giornata in fattoria anche negli anni successivi. Solo la minoranza ha dichiarato di non riproporre l'esperienza in quanto la classe è già andata nelle fattorie più volte nel corso degli anni.

Le fattorie didattiche valutano l'attività positivamente, giudicandola compatibile con l'attività agricola. Quasi tutte sono impegnate in progetti di miglioramento, chi per le strutture di accoglienza, chi per la sicurezza, e varie dichiarano che i ricavi sono stati proporzionali all'impegno sostenuto. Sono impegnati da 1 a 5 operatori,

in relazione al numero di ragazzi/persone presenti (possono essere ospitati da 15 a 100 ragazzi); in media sono impiegati per i percorsi/laboratori 3 operatori.

Questi dati indicano che il lavoro svolto per una sempre maggiore qualificazione e differenziazione delle proposte didattiche e l'allargamento dell'utenza delle fattorie continua a dare buoni risultati, ma che è necessario prevedere tutti gli anni un imponente lavoro di promozione diretta sia nelle scuole che presso l'utenza organizzata degli adulti, fatta dall'ente pubblico e dalle fattorie didattiche.

## Il ruolo legislativo della Regione

In Emilia Romagna il progetto è regolamentato dalla **Legge Regionale n. 4 del 31 marzo 2009** "Disciplina dell'agriturismo e della multifunzionalità delle aziende agricole" che definisce la fattoria didattica, la sua offerta formativa, i requisiti, i controlli, le sanzioni.

Obiettivi prioritari sono il consolidamento del rapporto con il mondo scolastico e i gruppi organizzati, della qualità didattica e degli strumenti di verifica. La formazio-



ne risulta un requisito indispensabile. L'attività formativa prevede corsi di formazione di base e di aggiornamento per imprenditori agricoli; aggiornamento per insegnanti; predisposizione di materiale didattico specifico. Gli agricoltori si impegnano a sottoscrivere una "Carta della qualità" e a effettuare un presidio costante della qualità educativa della propria offerta. Le province e la Regione Emilia-Romagna effettuano un attento monitoraggio delle attività. **Un progetto oggi unico in Italia, sia per numero delle aziende coinvolte del territorio interessato, che per l'interazione e la sinergia tra settore pubblico e privato.** Ciascuna azienda rappresenta un universo che testimonia la ricchezza e la diversità dell'agricoltura, dei suoi prodotti, dei suoi paesaggi; ma anche, e soprattutto, fa conoscere il ruolo dell'agricoltore, i saperi della cultura rurale, la passione dei contadini per questo lavoro e l'amore per la terra.

## 4.2 Fattorie Educative nei parchi, l'esperienza pilota di RomaNatura

Il progetto delle Fattorie Educative si colloca in un programma più ampio di educazione ambientale che l'Ente RomaNatura svolge all'interno delle sue Aree Naturali Protette.

Questa esperienza è nata da una collaborazione tra l'Ente e il Comune di Roma, grazie ad un finanziamento dell'Assessorato alle Politiche Educative e Scolastiche sui fondi previsti dalla Legge 285/97, "Disposizioni per la promozione di diritti e di opportunità per l'infanzia e l'adolescenza".

### **La proposta didattica delle Fattorie Educative si è sviluppata con lo scopo di promuovere lo sviluppo sostenibile all'interno delle Aree Protette di Roma,**

mediante la creazione di nuovi percorsi mirati alla sensibilizzazione dei bambini e dei ragazzi, ma non solo, ad un contatto diretto con l'ambiente circostante e alla scoperta della cultura agricola tradizionale della Campagna Romana. Allo stesso tempo, il progetto ha avuto l'importante obiettivo di favorire, nell'ottica del modello multifunzionale dell'agricoltura che si è andato affermando grazie al Decreto Legislativo n. 228 del 2001, l'imprenditoria sostenibile di alcune realtà agricole presenti all'interno delle Aree Protette della città. Le Fattorie Educative sono, infatti, nella maggior parte dei casi, delle vere e proprie aziende agricole dove, accanto alle attività produttive tradizionali, vengono svolti percorsi di educazione ambientale ad integrazione del reddito agricolo.

La Rete delle Fattorie Educative di RomaNatura è nata dunque con l'obiettivo di creare sinergie e connessioni con i soggetti che operano sul territorio locale, in particolare con le aziende agricole presenti all'interno delle Aree Protette della città e di realizzare una rete strutturata di centri di educazione agro-ambientale permanenti, che, una volta terminato il finanziamento erogato dal Comune di Roma, fossero in grado di andare avanti in modo autonomo e che potessero essere un valido punto di riferimento per le scuole della città ma anche per tutti i cittadini. Per questo le Fattorie Educative rappresentano un elemento della cosiddetta *governance*, intesa come insieme di programmi, norme, soprattutto educative e soggetti indispensabili a gestire correttamente un territorio.

La Rete è nata grazie a due progetti consecutivi, entrambi finanziati dal Comune di Roma, "La Rete delle Fattorie Educative di RomaNatura", per il biennio 2002-2004 e "Le stagioni danno i frutti", dal 2004 al 2006, attraverso il coinvolgimento di alcune aziende agricole all'interno delle Aree Protette gestite dall'Ente che si erano già precedentemente proposte, in modo autonomo ed occasionale, come strutture per la fruizione alle scuole della città.

Il primo progetto attivato per il biennio 2002-2004 è stato centrato soprattutto



to sulle attività di organizzazione e coordinamento della Rete delle Fattorie Educative, in vista dell'apertura al pubblico. Tra queste, particolare importanza è stata data agli interventi di adeguamento delle strutture aziendali per l'accoglienza al pubblico, attraverso la ristrutturazione e il miglioramento degli spazi al chiuso e la creazione o la messa in sicurezza di appositi spazi all'aperto per l'accoglienza delle classi, rispettando tutte le procedure in materia igienico-sanitaria. In ogni fattoria, in accordo con l'Ente, è stato creato un percorso educativo attrezzato, sono stati progettati alcuni laboratori tematici e sono state acquistate tutte le attrezzature necessarie per la loro attivazione. È stato organizzato un corso di formazione per gli operatori agricoli delle Fattorie aderenti, ritenuto dall'Ente un momento fondamentale per lo scambio di idee ed esperienze, ma soprattutto molto importante per la costruzione di un percorso comune necessario alla realizzazione di una vera e propria Rete ben organizzata sul territorio. Inoltre, per valorizzare i percorsi educativi svolti nelle Fattorie sono stati realizzati alcuni materiali didattici di supporto, tra cui pannelli illustrativi in forex da posizionare all'esterno, lungo il percorso, o all'interno delle aule didattiche utilizzate per i laboratori, un kit di schede didattiche da distribuire al termine della vi-

sita per permettere agli insegnanti di proseguire in classe il lavoro iniziato in fattoria con gli operatori e anche alcuni giochi interattivi per gli alunni delle scuole.

Prima dell'apertura delle Fattorie al pubblico, l'Ente RomaNatura ha stipulato con le aziende una convenzione con la quale ognuna di loro si impegnava formalmente a rispettare una serie di regole comuni tra cui: garantire la migliore accoglienza delle classi e soprattutto l'ingresso gratuito agli alunni delle scuole attraverso il circuito "Città come Scuola", assicurare la partecipazione dei propri operatori ai corsi di formazione e alle successive giornate di aggiornamento previste, svolgere le attività rispettando le norme in materia di igiene e sicurezza, attivare tutti i percorsi didattici identificati in collaborazione con l'Ente RomaNatura, distribuire ai partecipanti tutto il materiale informativo e didattico fornito dall'Ente.

Grande importanza è stata poi data alla promozione al pubblico della Rete, che stava nascendo. Tale attività è stata effettuata dall'Ente RomaNatura in collaborazione con l'Assessorato alle Politiche Educative e Scolastiche del Comune di Roma, che ha pubblicizzato il progetto nell'ambito dell'iniziativa "Città come Scuola", un programma di visite guidate nei luoghi della città istruttivi dal punto



di vista culturale, ambientale e sociale, di cui possono usufruire tutte le scuole romane da quelle dell'infanzia fino alle superiori, raccolte all'interno di un apposito catalogo distribuito agli insegnanti. Da parte sua l'Ente ha avviato un'importante campagna di informazione e sensibilizzazione del pubblico all'iniziativa delle Fattorie Educative, mediante la produzione e la distribuzione di materiale promozionale, l'attivazione di uno spazio web appositamente dedicato ([www.fattorieeducative.it](http://www.fattorieeducative.it)) e anche attraverso l'organizzazione di eventi dedicati alla scoperta delle Fattorie, rivolti sia all'utenza scolastica che ai cittadini. Oltre a ciò è stato attivato da parte di RomaNatura un protocollo d'intesa con l'Ufficio Scolastico Regionale per la promozione ufficiale della Rete delle Fattorie alle scuole di tutto il territorio.

Ma la cosa più rilevante è che, grazie a questo finanziamento, a partire da marzo 2003 gli alunni della scuola dell'infanzia e di quella primaria del Comune di Roma hanno potuto partecipare gratuitamente alle attività didattiche svolte nelle Fattorie della Rete.





Il progetto di prosecuzione dal titolo *“Le stagioni danno i frutti”*, attivato per l’anno scolastico 2004-2005 e poi proseguito in quello successivo (a.s. 2005-2006) con un ulteriore finanziamento, è stato pensato partendo da una proposta educativa maggiormente articolata, basata sulla stagionalità e sul clima, che prevedeva due visite consecutive in Fattoria con l’obiettivo di permettere ai bambini di imparare a conoscere e soprattutto riconoscere dal vivo gli eventi che si succedono nelle diverse stagioni in campagna. In questa ottica sono stati attivati nuovi percorsi educativi legati proprio alla stagionalità e sono stati realizzati nuovi materiali didattici. Come per il biennio precedente tutte le attività all’interno delle Fattorie Educative della Rete si sono svolte gratuitamente per le scuole della città, che hanno prenotato la visita attraverso il circuito *“Città come Scuola”*.

L’obiettivo principale di *“Le stagioni danno i frutti”* è stato quello di promuovere il più possibile le Fattorie Educative al pubblico e di diffondere la loro conoscenza sul territorio, in modo da rendere le aziende autonome e soprattutto facilmente identificabili all’utenza sia scolastica che privata. Tutto questo allo scopo di fare delle Fattorie di RomaNatura dei veri e propri centri di educazione ambientale

permanenti all’interno della città, in grado di essere indipendenti una volta terminato il finanziamento da parte del Comune di Roma. Sempre in questa ottica di promozione, si è cercato di coinvolgere maggiormente gli insegnanti delle scuole, rendendo l’incontro preliminare in azienda un vero e proprio momento di scambio di idee e opinioni sulle diverse tematiche di educazione ambientale ed educazione alla sostenibilità, affrontate durante i percorsi educativi in Fattoria.

Le Fattorie Educative sono nate con l’obiettivo didattico fondamentale di permettere ai bambini e ai ragazzi di avere un contatto diretto con l’ambiente circostante all’interno di una grande città come quella di Roma. I percorsi educativi che vengono svolti in ciascuna Fattoria sono strutturati e pensati proprio nell’ottica di favorire una riscoperta dell’ambiente naturale, delle tradizioni agricole della campagna romana e di un’alimentazione sana e consapevole. La metodologia educativa si basa essenzialmente sull’osservazione diretta, sulla scoperta continua dell’ambiente circostante, sul gioco. Durante la giornata in fattoria, i bambini e i ragazzi infatti possono osservare dal *“vivo”* la vita degli animali e scoprire l’origine e la trasformazione dei prodotti che mangiano tutti i giorni, sperimentando in questo modo un

contatto diretto con la natura e un approccio di tipo sensoriale. Le differenti attività si articolano principalmente su tematiche legate alla produzione e alla trasformazione degli alimenti, su argomenti legati alle energie rinnovabili (soprattutto per i ragazzi delle scuole superiori), sull’osservazione degli animali della fattoria, sulla riscoperta delle tradizioni contadine e sull’importanza del riciclo dei materiali.

Il metodo utilizzato in queste proposte educative, che privilegia un tipo di apprendimento dal vivo, consente il coinvolgimento attivo e diretto dei visitatori nelle attività della Fattoria, permettendo ai bambini e ai ragazzi di sviluppare un senso di partecipazione e responsabilità nei confronti dell’ambiente naturale circostante. Le Fattorie di RomaNatura rappresentano per questo un luogo privilegiato all’interno del quale i visitatori possono scoprire la relazione tra due realtà piuttosto differenti, come la città e la campagna, in cui imparano a riconoscere le piante e gli animali che ci vivono e dove sicuramente possono riuscire a capire il valore dell’ambiente e i ritmi stagionali della natura.

La formazione degli operatori ha rappresentato fin dall’inizio del progetto della Rete delle Fattorie Educative un punto fondamentale. Il corso, organizzato con l’avvio della Rete, è stato strutturato con due



obiettivi ben precisi: da una parte quello di migliorare la qualità dell'offerta didattica nelle Fattorie, attraverso una maggiore preparazione degli operatori e dall'altra quello di favorire la conoscenza tra gli operatori di ciascuna azienda nonché di creare un momento di scambio tra loro, primo passo importante per la costituzione della Rete. La formazione è proseguita nel tempo sia attraverso l'organizzazione di seminari e lezioni a carattere teorico-pratico sia con lo svolgimento di corsi residenziali di aggiornamento di più giorni in altre fattorie didattiche, che hanno rappresentato un'occasione fondamentale per conoscere altre realtà che in ambito nazionale si occupano di educazione ambientale in fattoria. Particolare importanza è stata data anche all'organizzazione di riunioni di coordinamento periodiche con gli operatori, che hanno permesso di consolidare il rapporto tra RomaNatura e le aziende e tra le aziende stesse, proprio nell'ottica di rafforzare il concetto di Rete e anche quello di *governance*.

Attualmente, le aziende coinvolte nella Rete delle Fattorie Educative sono cinque (Cooperativa Agricola Tor S.Giovanni; Cooperativa Agricoltura Nuova; Azienda Agricola Anna Momigliano; Cooperativa Il Trattore; Azienda Agrituristiche Co.Br. Ag.Or.), tutte all'interno di una delle 15

Aree Protette gestite dall'Ente. Il costo delle visite in Fattoria, terminato ormai il finanziamento che permetteva l'ingresso gratuito agli alunni delle scuole, è di 6 euro per l'intera giornata e di 5 euro per la sola mattinata.

Recentemente, per favorire la promozione della Rete, l'Ente ha pubblicizzato le Fattorie Educative realizzando un evento dal titolo "Fattorie Aperte" all'interno del quale sono stati organizzati, in ciascuna delle cinque aziende, un incontro preliminare per gli insegnanti delle scuole e una successiva visita gratuita in Fattoria per le classi. Inoltre, nell'ottica dell'idea di realizzare una Rete ben organizzata sul territorio, l'Ente sta predisponendo la stesura di una "Carta della Qualità" in cui vengono riassunti i principali requisiti, in materia di accoglienza, didattica, sicurezza, a cui le aziende che aderiscono alla Rete devono rispondere. Potranno così inserirsi nella Rete altre fattorie che già lavorano con le scuole.

Le Fattorie Educative di RomaNatura rappresentano un'esperienza importante nel campo dell'educazione ambientale e dell'educazione alla sostenibilità all'interno delle Aree Naturali Protette della città di Roma, perché permettono ai bambini e ai ragazzi che partecipano a questi percorsi un approccio diretto e attivo, che risulta essen-

ziale alla preparazione di cittadini consapevoli e responsabili nei confronti dell'ambiente. Una delle **caratteristiche distintive delle Fattorie di RomaNatura è infatti proprio la loro collocazione all'interno di un'area protetta, che unita alla conduzione biologica delle aziende rappresenta un valore aggiunto, particolarmente importante per avvicinare i ragazzi al concetto di sostenibilità.**

In questi ultimi anni, grazie anche ai periodici incontri di formazione e programmazione per gli insegnanti realizzati in collaborazione con l'ufficio scolastico regionale, le Fattorie Educative sono divenute un punto di riferimento valido nell'ottica di un'educazione di tipo non formale. Ciò è confermato dal fatto che molte scuole hanno deciso di intraprendere un percorso educativo continuativo portando i propri alunni nelle stesse Fattorie un anno dopo l'altro oppure continuando il lavoro intrapreso nella Riserva Naturale nella quale è inserita la Fattoria.

Le visite finanziate dal progetto e quelle a pagamento in Fattoria, unite ad una maggiore visibilità all'esterno di queste strutture grazie alla pubblicità dovuta al fatto di far parte della Rete delle Fattorie Educative di RomaNatura, hanno portato, nell'ottica della multifunzionalità aziendale,



ad una diversificazione del reddito agricolo, in linea con uno degli obiettivi del progetto stesso. Inoltre questo progetto è stato concepito nell'ottica di servire, attraverso il finanziamento delle visite alle scuole della città, come uno strumento promozionale per le Fattorie Educative, in modo che, una volta terminate le visite gratuite le aziende continuassero a svolgere le stesse attività a pagamento per gli alunni. L'aver strutturato la Rete ci permette adesso di non dover necessariamente attendere ingenti e specifici finanziamenti sempre più difficili da reperire, ma di approfittare di fondi per la realizzazione di materiale didattico, progetti di educazione ambientale, allestimenti o formazione. Ciò ha permesso, ad esempio, la realizzazione di un nuovo laboratorio sull'energia e la casa ecologica in due aziende, la ristampa del materiale didattico e il rifacimento dei pannelli. Recentemente stiamo realizzando un corso di formazione per la realizzazione di un giardino delle farfalle per facilitare la trattazione di temi di educazione ambientale legati al ciclo della riproduzione, alla biodiversità, alla lotta biologica e...perché no, al bello! I giardini delle farfalle verranno realizzati nelle aziende con vivai. Queste aziende potranno servire da "fornitori esperti" per gli insegnanti che vorranno realizzare il giardino delle farfalle nelle loro scuole.

**Le fattorie stanno ampliando e variando sempre più le attività proposte, tanto da trasformarsi, in questo modo, in veri e propri laboratori permanenti di educazione ambientale.**

### 4.3 Una rete per le fattorie educative nei parchi del Lazio

L'Agenzia Regionale Parchi della Regione Lazio, nello svolgimento del suo ruolo istituzionale, mira a favorire lo sviluppo dei territori protetti anche attraverso il sostegno alle attività agricole, soprattutto se legate a sistemi e metodi di produzione tradizionali, compatibili con l'ambiente. In tal senso, da alcuni anni è particolarmente impegnata nell'attuazione di "Natura in Campo", il progetto integrato della Regione pensato e ideato per incentivare le produzioni agricole, tradizionali, biologiche e di qualità presenti nel sistema delle aree protette della Regione.

Le azioni fondamentali del programma sono:

- la valorizzazione dei prodotti di qualità provenienti dai territori delle aree protette, attraverso azioni coordinate di sostegno e diffusione attuate in collaborazione con gli enti gestori e

attraverso l'adozione e gestione del "marchio" (recentemente revisionato) "Natura in Campo - I prodotti dei Parchi", concesso ai prodotti agroalimentari dei comuni con aree protette sulla base di un regolamento che ne disciplina i requisiti, le modalità di concessione e di utilizzazione.

- l'attivazione delle Fattorie Educative, ossia di strutture aziendali appositamente destinate e allestite per accogliere gruppi di bambini, famiglie, scolaresche e orientate a favorire e promuovere un contatto diretto con il mondo agricolo.

L'ARP, prendendo spunto dalla feconda esperienza attivata dall'Ente RomaNatura nell'ambito del comune di Roma, nel 2003 ha deciso di estendere le possibilità di incontro fra i ragazzi e gli adulti dei contesti urbani con quanti vivono e lavorano nelle campagne delle aree protette del Lazio. Non è banale sottolineare che nei Parchi, nelle Riserve e nei Monumenti Naturali, così come nelle aree della rete europea "Natura 2000", gli ambienti agricoli racchiusi mantengono il loro carattere distintivo agro-forestale e rurale, privo di commistioni con gli altri settori. Quello che si definisce "ambiente urbano", che ormai non è solo un luogo fisico (come tale caratterizzato da determinati param-







tri di presenza o di ampiezza, ecc), ma un "modus vivendi" generalizzato e omologato, totalmente e definitivamente distaccato dai ritmi dei processi naturali e dagli obblighi delle attività agricole, è indipendente dal fatto che si trovi dentro o fuori un'area tutelata, nella grande area metropolitana o nel piccolo borgo isolato. In questo ambiente vivono quei bambini e quelle bambine, a Roma come nei più piccoli paesi montani non fa differenza, che sempre più frequentemente sono figli di genitori cresciuti, come loro, lontano dalla campagna. Sempre meno sono quelli che, anche nei piccoli centri, possono vedere crescere le piantine dell'orto e che, pochissimi, si possono vantare di essere saliti almeno una volta a dorso di asino o di cavallo.

I risultati di numerose indagini sul mondo dell'infanzia e degli adolescenti confermano la forte separazione tra giovani ed agricoltura, e ci dicono che oltre il 60% degli intervistati non collega il pane al grano ed alla farina e che il 75% giudica il lavoro del contadino poco attraente perché sporco e duro, anche se non ha mai messo piede in una fattoria.

Le nuove generazioni sono all'oscuro di molte caratteristiche della vita agricola, ignorano le sue abitudini, i suoi strumenti; non sanno apprezzare l'odore della terra, dei fiori e dei frutti sugli alberi, del latte

appena munto; non hanno mai provato la sensazione tattile derivante da un contatto diretto con le piante coltivate e con gli animali allevati.

È proprio in base a queste considerazioni che, a partire dal 2004 e nell'ambito del più ampio programma "Natura in Campo" - il programma integrato della Regione Lazio pensato per sostenere il mantenimento delle attività tradizionali nei territori del sistema delle aree protette regionali (vedi box) -, l'Agenzia ha ritenuto importante realizzare in prima persona un progetto educativo con lo scopo di ristabilire il dimenticato ma indispensabile contatto uomo-agricoltura e al contempo mostrare e diffondere un'opportunità di sviluppo economico sostenibile per le aziende agricole delle aree protette.

Per questo, in tre realtà agricole di particolare valore paesaggistico e ambientale, utilizzando le opportunità di finanziamento offerte dall'Unione Europea per le aree interne, l'Agenzia ha realizzato le strutture didattiche della rete "Natura in Campo". Si tratta di strutture destinate all'accoglimento educativo di bambini, ragazzi, ma anche gruppi, famiglie e adulti, completamente attrezzate in base alle opportunità produttive offerte dalla specifica e peculiare attività agricola che si svolge in quell'azienda. L'obiettivo è stato anche quello di creare un riferimento

territoriale per le attività delle aree protette e dell'Agenzia, in particolare del progetto "Natura in Campo", con l'intento dichiarato di mettere a disposizione di tutti un esempio pratico ripetibile, un modello operativo per quanti intendano dedicarsi non ad una generica attività didattica nell'azienda agricola, ma a un percorso di educazione all'ambiente, al paesaggio, all'agricoltura che produce in modo sano, che mantiene il territorio e conserva memoria e tradizione.

In tal modo si punta a coinvolgere e stimolare le imprese agricole a dedicare parte della propria azienda e del proprio tempo alla realizzazione di visite ed itinerari didattici, seguendo la metodologia dell' "educare facendo".

Le strutture pilota, attive presso tre aziende agricole presenti in aree protette regionali (*La Sonnina* presso il Monumento Naturale La Selva di Genazzano, *Parco degli Aceri* nel Parco Naturale Regionale dei Monti Simbruini, *Collevalle* presso la Riserva Regionale di Monte Casoli di Bommarzo, vedi appendice) e date in gestione dall'Agenzia con contratti vincolanti a soggetti con esperienza e capacità in ambito educativo, hanno quindi il duplice compito di proporre un modello sia per gli alunni e gli insegnanti, sia per gli agricoltori che intendano aprire strutture analoghe nell'ambito delle aree protette regionali.



Far comprendere, grazie a percorsi didattici ben organizzati, soprattutto ai bambini, come si evolve il ciclo biologico delle produzioni agricole e degli animali, come avviene la coltivazione, la raccolta e la trasformazione dei prodotti, cosa siano i prodotti territoriali locali, come si possa produrre energia a basso impatto ambientale direttamente nell'azienda agricola, ecc., rappresenta senza dubbio il presupposto per una corretta nutrizione, per l'abbandono dello spreco, per il rispetto dell'ambiente e del lavoro manuale.

Le Fattorie Educative della Rete "Natura in Campo", rappresentano forse lo strumento giusto per stimolare l'instaurarsi di un rapporto diretto tra mondo dell'educazione e mondo agricolo. Il forte dinamismo espresso dal tessuto imprenditoriale agricolo nei confronti della cosiddetta attività didattica ha evidenziato la necessità di predisporre appositi momenti di discussione, confronto e formazione per tutti coloro che a vario titolo partecipano all'organizzazione di attività aperte a soggetti esterni nei contesti agricoli.

L'intento con cui L'Agenzia si dedica a questa azione di costituzione di un modello di riferimento, nucleo originario "pilota" della costituenda rete "Natura in Campo" delle fattorie educative in tutte le aree protette regionali, è quello di far integrare

le conoscenze e competenze di agricoltori, operatori didattici, educatori ed insegnanti, così come questo manuale ha lo scopo di delineare le linee guida che rendano più agevole l'espressione educativa della fattoria didattica.

In tale direzione sono state realizzate alcune importanti iniziative come ad esempio i corsi di formazione per "Operatori di Fattoria Educativa", cui segue la redazione del Manuale.

I corsi, organizzati nel 2008 e nel 2010 sono stati rivolti a partecipanti esterni all'Agenzia, opportunamente selezionati tramite bando pubblico, cui sono state fornite le competenze utili per lavorare in, e/o gestire, una fattoria educativa, anche in vista della possibilità che il Piano di Sviluppo Rurale 2006-2013 della Regione Lazio offre alla diversificazione economica dell'azienda agricola per le attività educative. I corsi, già ampiamente descritti al terzo capitolo, sono stati pianificati con un taglio prevalentemente pratico operativo dedicato all'apprendimento sul campo, che ha portato i partecipanti a svolgere anche diverse giornate di stage presso un insieme di strutture di eccellenza, su base nazionale e regionale.

La valutazione complessiva dei corsi secondo le impressioni dei partecipanti espresse attraverso un apposito questionario

di valutazione compilato al termine delle attività didattiche, è stata molto buona. In particolare, alla domanda chiave "Le conoscenze/competenze acquisite durante il corso potranno risultare utili nella sua attività lavorativa" quasi il 75% dei corsisti ha risposto "molto" o "del tutto".

Ai due corsi hanno partecipato oltre 40 persone, ora in grado di realizzare e promuovere la costituzione di fattorie educative "mirate", possibili nodi della "rete" che si vuole creare. È questo infatti uno degli obiettivi che l'Agenzia si è data nella prosecuzione del progetto "Natura in Campo". Insieme al compito di predisporre i criteri qualità, stabiliti da una apposita "Carta", o meglio ancora da un Disciplinaire (ad esempio sul modello di ciò che avviene per il marchio), che, con l'adesione, i partecipanti decidono volontariamente di rispettare. Ovviamente si tratta di definire standard qualitativi minimi per la gestione sostenibile della struttura e la produzione agricola aziendale, la progettazione e gestione dei processi educativi e formativi, dell'inclusione sociale, dando per scontato che la struttura aderente operi nel rispetto di tutte le normative vigenti nei settori ambiente, sicurezza e tutela del lavoro. Tale definizione, di per sé non particolarmente complessa, prelude ovviamente alla costituzione di un sistema di controlli e di ge-

stione della rete stessa (registrazione, rilievo, concessione del logo o del marchio a richiedenti, pubblicizzazione e valorizzazione delle strutture aderenti, ecc) per i quali necessita la costituzione di una struttura tecnico-valutativa ad hoc. È infatti indispensabile che una tale iniziativa venga concordata e coordinata con quelle messe in campo dalla Regione Lazio su tutto il territorio agricolo regionale, e potrà essere realizzata quando L'Agenzia sarà in grado di certificare garanzia e affidabilità delle strutture private che intenderanno aderire e partecipare al progetto.

Ad oggi ci sono diverse manifestazioni di interesse per la costituzione e l'adesione a questa rete di aziende "dei Parchi", aziende agricole interessate a promuovere

quei valori educativi che l'Agenzia trasmette in tutte le sue iniziative. Ci sono già potenziali e importanti nodi, imprese con le quali si è stretta una fattiva collaborazione e i cui gestori/operatori hanno partecipato ai corsi (vedi appendice). Insomma si tratta di costruire una solida impalcatura dedicata all'educazione nei più bei contesti agricoli regionali, per creare occasioni di sviluppo diverse e innovative rispetto al tradizionale modo di produzione. Infatti, la possibilità di apertura all'esterno, di nuova inclusione sociale, non costituisce solo una occasione di integrazione del reddito aziendale, ma un'opportunità di lavoro soprattutto per i giovani e le donne che in quelle realtà rurali tutelate vivono e intendono continuare a farlo.

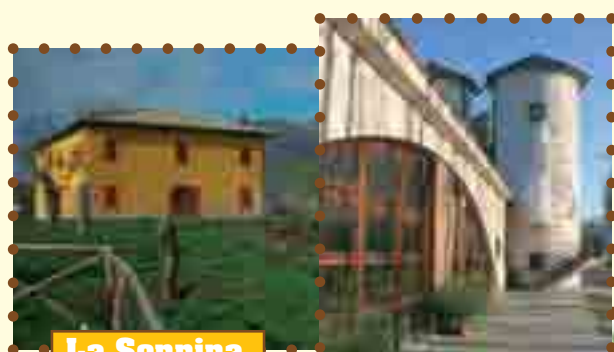




# appendice 1

## Le fattorie educative delle Aree Protette del Lazio

In questa parte della pubblicazione sono state raccolte le esperienze di 6 realtà presenti nel Lazio, con lo scopo di dimostrare come sia possibile utilizzare le tante attenzioni, informazioni e strategie presentate in questo manuale per organizzare e gestire una fattoria didattica - educativa. Le prime tre fattorie descritte appartengono alla rete "Natura in Campo" mentre le altre tre esperienze sono riferite a fattorie che hanno manifestato l'interesse di accreditarsi alla rete. Le schede di presentazione delle fattorie hanno lo scopo di illustrare come un'idea può essere trasformata in una "atipica attività imprenditoriale", il cui scopo principale è quello di seminare buoni propositi nei cittadini di domani.



La Sonnina



Collevale

Parco degli Aceri



## LE FATTORIE EDUCATIVE NATURA IN CAMPO

### FATTORIA COLLEVALLE

#### La nostra Fattoria

La "Fattoria Collevale", situata nel comune di Bomarzo (VT), è gestita dalla Cooperativa agricola "ColleValle Agrinatura" che da oltre 20 conduce le attività agricole del comprensorio di 420 ettari, secondo le regole dettate dall'Unione Europea in merito all'Agricoltura Biologica. Il nome Colle Valle descrive il suo paesaggio fatto di un armonioso susseguirsi di boschi e di campi in collina coltivati a vigneti, oliveti e noccioleti ed in pianura a cereali e foraggi, disseminati da pecore al pascolo.

In questo ambiente straordinario, dove l'azione dell'uomo segue l'incessante rinnovarsi delle stagioni, è nata nel 2004, nell'ambito del progetto "Natura in Campo" dell'Agenzia Regionale Parchi del Lazio la "Fattoria Educativa Collevale", affidata alle cure di ragazze e ragazzi della cooperativa "Sorgente Sociale".

Fondata nell'anno 2004, la "Sorgente Sociale Soc. Coop. Sociale" nasce dall'interesse comune di alcuni giovani a collaborare alla salvaguardia e valorizzazione delle risorse naturali, paesaggistiche e culturali caratteristiche del vasto territorio del comprensorio biologico.

Lo scopo del nostro essere cooperativa sociale è quello di comunicare e tramandare, alla società intera, la saggezza e la cultura rurale che nei secoli hanno permesso la custodia del nostro patrimonio agricolo, paesaggistico, ambientale.

La cooperativa inoltre sostiene e realizza l'inserimento lavorativo di persone portatrici di handicap e disagio sociale, riconoscendo all'agricoltura e, più in generale, alla vita a contatto con la natura, delle caratteristiche peculiari che si pongono come ottimo substrato per il recupero di patologie più o meno gravi, sia in ambito psichico che motorio.



Sicuramente l'aspetto della cooperazione tra cooperativa agricola e sociale, è stato il punto di forza quando si è deciso di "fare sul serio", progettando un'attività che avesse come obiettivo principale quello di offrire lavoro in una zona colpita dall'esodo di generazioni di lavoratori verso i grandi centri urbani.

Grazie alla collaborazione con la storica cooperativa agricola (ad oggi formalizzata da un'Associazione Temporanea d'Impresa - ATI) e all'intervento dei tanti studenti tirocinanti e laureandi delle facoltà di Agraria e Scienze Ambientali dell'Università degli Studi della Tuscia, moltissime sono state le idee e gli spunti da cui si è partiti per elaborare progetti e partecipare a diversi bandi di finanziamento.

Da sempre, per rispondere ai fabbisogni di lavoro che scaturiscono dalle diverse attività della cooperativa, la coop. Sociale si serve della professionalità, motivazione e dedizione dei 4 soci fondatori, che risultano essere i primi soggetti coinvolti nelle attività lavorative. Ad oggi sono coinvolti nella gestione della Fattoria Educativa Collevale, in qualità di operatori, ragazzi e ragazze laureandi e laureati presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi della Tuscia e operatori opportunamente formati alle tecniche di con-



duzione, animazione e didattica per gruppi in visita.

Prerogativa fondamentale alla riuscita delle nostre attività è quella della salvaguardia della qualità dei servizi resi. Per questo ogni nuovo lavoratore/operatore/animatore prima di essere inserito a pieno nello staff degli operatori della fattoria, viene opportunamente introdotto e formato alle sue nuove mansioni.

La formazione per tutti gli operatori è permanente, questo ci permette di migliorare sempre il nostro essere animatori un po' contadini ed un po' pedagogisti, che con il metodo del "Facendo si Impara", propongono a bambini, giovani, adulti ed anziani, attività con cui "sporcarsi" mani e piedi di Natura!

## **AFFACCENDATI IN FATTORIA, il nostro cavallo di battaglia**

Dalle prime attività fino ad oggi, molti sono stati gli aggiustamenti e i cambiamenti delle visite, dovuti sia all'esperienza maturata che a diverse situazioni agronomiche e ambientali. Comunque la caratteristica che più ci ha contraddistinto da subito era quella di proporre laboratori diversi dagli altri perché *"... molti momenti di gioco e di attività realmente utili alla fattoria..."* (dal nostro registro dei commenti dei visitatori).

La struttura di un nostro laboratorio didattico tipo, prevede da subito un vivo coinvolgimento del pubblico in un'attività pratica con la quale si vuole dare subito co-



noscenza ai visitatori dell'azienda agricola, della sua importanza e della sua ciclicità.

Fatto ciò i nostri ospiti si dedicano all'approfondimento della tematica scelta al momento della prenotazione (momento importantissimo e delicato), poi guidati attraverso diverse attività ludiche, manuali e di stimolazione sensoriale, scoprono la storia e i segreti di antiche e moderne pratiche agronomiche, fasi della filiera agro-alimentare e dei lavori della fattoria in senso lato.

Infine si passa alla parte più didattica del laboratorio, ossia quella della verifica della fase d'apprendimento, poi, a seconda del tempo rimasto a disposizione, si fanno condividere ai partecipanti le diverse esperienze vissute durante la giornata.

Generalmente prima di salutarci, i nostri ospiti visitano il piccolo museo dell'arte contadina che abbiamo allestito raccogliendo e restaurando alcune vecchie macchine agricole, attrezzi e oggetti della vita quotidiana di fattoria. Durante la visita si racconta la storia degli ultimi cento anni della fattoria, facendo parlare gli oggetti, stupendo grandi e piccoli visitatori.

Per una buona riuscita di tutte queste attività è necessario concordare, ove possibile, soprattutto per le scuole medie inferiori e superiori, con i docenti gli obiettivi della visita in modo che questi si coniu-



ghino al meglio con gli obiettivi educativi e didattici della classe.

Tra le tante proposte della nostra fattoria, ogni tipologia di visitatore ha nel tempo selezionato il suo laboratorio preferito. Così abbiamo gli asili innamorati degli animali dell'aia, le scuole elementari rapite dal mondo delle api e del formaggio, le scuole medie e superiori dal laboratorio dell'uva e dai percorsi di orienteering tra boschi e nocioleti.

Attualmente la nuova attività che stiamo intraprendendo è quella dei campi scuola di tre giorni rivolti prevalentemente a classi di scuole elementari. Abbiamo cominciato a proporre questo tipo di esperienza perché la "gita" mordi e fuggi non ci dava modo di trasmettere l'essenza della vita di fattoria, ossia i ritmi dettati dalla natura, dalla luce e dal buio, dal freddo e dal caldo, dalla pioggia e dal sole.

La nostra proposta consiste nell'offrire agli ospiti giornate in cui, il contatto con la natura, il gioco, il lavoro della fattoria, la manualità e la vita comunitaria, si pongano come veri educatori e maestri; lasciamo che siano le emozioni e le esperienze vissute a stimolare nei bambini la voglia di scoperta e partecipazione.

Le attività di tutti i giorni sono collegate tra loro e si compongono di differenti momenti che trovano la loro conclusione nella realizzazione di un qualcosa di tangibile ed utile per tutto il gruppo. Nei primi 2 giorni di campo i bambini sono impegnati nello svolgimento di diverse attività collegate al mondo rurale e caratteristiche della nostra fattoria ed imparano a riconoscere l'origine degli alimenti, partecipando attivamente alle diverse fasi che intercorrono tra la produzione e il consumo dei cibi.





Per favorire il coinvolgimento diretto di tutti i bambini e facilitare l'apprendimento cooperativo, la classe viene divisa in due gruppi, ognuno dei quali è seguito da un proprio operatore in tutte le attività della giornata. Ciò nonostante, i momenti vissuti in comune (colazione, pranzo, merenda, cena e dopocena), facilitano il continuo scambio di racconti ed esperienze tra i partecipanti che così riconoscono l'importanza dello stare insieme attraverso l'impegno concreto di tutti.

In particolare i momenti dei pasti sono l'occasione per i bambini di affermare la loro utilità ed il loro ruolo nella vita comune, infatti la stessa preparazione dei pasti o l'allestimento della sala mensa sono uno dei frutti del lavoro di gruppo svolto durante la giornata.

Dopo aver separato i rifiuti in modo tale che anche le galline possano avere da mangiare, quando i bambini sono ancora attorno alla tavola si cominciano a raccontare leggende e storie legate al territorio di Bomarzo e ai suoi abitanti del passato (racconti e storie tramandati di padre in figlio da generazioni identificate e raccolte dall'associazione culturale "I commedianti" del comune di Bomarzo).

L'ultimo giorno è dedicato alla visita della Riserva Naturale di Montecasoli di Bomarzo, durante la passeggiata alla pia-

na di Montecasoli tentiamo di far vivere ai bambini dei momenti di autonomia attraverso un'attività che ricorda una caccia al tesoro, con cui vengono affrontati importanti aspetti naturalistici e storici relativi all'ambiente protetto.

Affinché al coinvolgimento pratico ed emotivo segua un approfondimento teorico-scientifico e didattico e per agevolare i docenti nel lavoro in classe, per ogni attività distribuiamo a fine campo diverse schede didattiche di supporto e diversi materiali e riferimenti bibliografici inerenti gli aspetti storici ed archeologici dell'area.

### **I nostri ospiti e i nostri maestri**

Ad oggi riusciamo ad accogliere circa 2000 persone all'anno, escludendo dal conto i partecipanti a particolari eventi di carattere culturale e ricreativo legati all'attività della cooperativa agricola.

La tipologia di visitatori che accogliamo maggiormente è quella delle classi delle scuole elementari, anche se ultimamente cominciano ad affacciarsi con maggiore interesse anche gruppi di adulti, come i centri ricreativi del dopolavoro e gruppi di famiglie.

In media accogliamo gruppi di 45 persone, in genere due classi, tranne quando i visitatori ci raggiungono in treno e quando

partecipano ai campi scuola, in questi casi abbiamo una sola classe alla volta.

A seconda delle attività e del numero dei visitatori, sono coinvolti gli operatori, uno ogni 12 partecipanti per le attività con i più piccoli, uno ogni 20 per gli adulti. Durante il campo scuola il rapporto operatore bambino scende, abbiamo un operatore ogni 8 bambini.

Il numero degli operatori è alla base della qualità che riusciamo ad esprimere durante la nostra attività, confermata dai tanti messaggi e giudizi che ci vengono scritti alla fine delle giornate.

*Emanuele Blasi*

### **Fattoria ColleValle**

**Fattoria Educativa della Rete Natura in Campo dell'Agenzia Regionale Parchi del Lazio**

Loc. Collevalle snc  
01020 Bomarzo (VT)

Tel. e Fax 0761-924016  
cell. 393-9320027

[www.collevalle.it](http://www.collevalle.it)  
[www.sorgentesociale.it](http://www.sorgentesociale.it)

E-mail Responsabile prenotazioni:  
[sabina@sorgentesociale.it](mailto:sabina@sorgentesociale.it)  
[sabina.b@collevalle.it](mailto:sabina.b@collevalle.it)



## FATTORIA EDUCATIVA "LA SONNINA"

La Fattoria Educativa "La Sonnina" si trova nel comune di Genazzano, all'interno del territorio dei Monti Prenestini, a pochi chilometri dal Monumento Naturale "La Selva" gestito dal comune stesso.

La struttura è posta su un terreno collinare dal quale si può godere un bellissimo panorama che spazia dal borgo medioevale di Genazzano, più vicino, ai paesi di S. Vito, Olevano Romano, Serrone e Paliano.

Quando abbiamo iniziato l'avventura della Fattoria Educativa il nostro desiderio era di dare la possibilità ai ragazzi di scoprire un mondo ormai lontano dal loro immaginario. Con lo stesso spirito ci siamo avventurati nella nuova stimolante sfida dei Campi Scuola, dei Centri Estivi e delle attività sociali. Queste ultime comprendono sia attività ricreative per disabili che l'inserimento lavorativo di classi disagiate, quali rifugiati politici ed immigrati per favorire la loro inclusione sociale. Grazie agli incontri fatti nel corso delle varie attività della Cooperativa sono scaturite nuove idee per offrire agli utenti anche la partecipazione ad attività culturali di diverso genere (incontri in fattoria su Dante, concerti di musica classica all'aperto, corsi di formazione di vario genere, ecc...).



Ma la Fattoria non è sempre stata così. Quando la Cooperativa ha preso in gestione il terreno appartenente alla Diocesi di Palestrina, era tutto da ristrutturare e bonificare, ci sono voluti diversi anni affinché il sogno di far rinascere e conoscere questo posto alla gente si avverasse.

Ciò è stato reso possibile grazie alla partecipazione di un bando nell'ambito del progetto "Natura in Campo", che ci ha permesso di recuperare la struttura dove un tempo era attivo un vecchio frantoio del 700, che oggi ospita la Fattoria Educativa. Tale struttura è composta da un grande salone attrezzato per le attività didattiche con le scuole, un altro riservato ai convegni, una piccola cucina e un servizio igienico accessibile a persone disabili. All'esterno vi è un'area attrezzata con tavoli dove, durante le giornate di sole, si possono svolgere le attività educative e pranzare.

Per promuovere la nostra attività abbiamo iniziato a contattare le scuole dei paesi limitrofi, che fortunatamente hanno risposto subito positivamente alle nostre richieste e successivamente abbiamo attivato il sito internet dell'azienda che ci ha permesso di farci conoscere meglio.

Anche se a volte le nostre scelte promozionali non sempre sono state ottimali ci sono servite per sperimentare nel tempo strategie migliori.

La nostra attività è cresciuta pian piano, grazie all'esperienza acquisita nel tempo e al corso per operatori di fattoria educativa organizzato dall'ARP, che abbiamo avuto l'occasione di frequentare e che ci ha permesso di confrontarci con diverse realtà e modi di vivere la fattoria. È stata per noi un'occasione di crescita professionale e personale.

Nel tempo il numero delle persone che lavoravano in fattoria è aumentato;



attualmente siamo circa sette con diverse mansioni, ma all'occorrenza ognuna è in grado di sostituire un'eventuale figura mancante. Cerchiamo sempre e comunque di condividere le nostre scelte prediligendo il lavoro di gruppo.

A fruire delle nostre attività sono in prevalenza i bambini delle scuole materne ed elementari, con un numero giornaliero che va da un minimo di 20 ad un massimo di 60, che si fermano generalmente per l'intera giornata. I laboratori e i tempi vengono scelti in base alle stagioni, ai temi affrontati in classe dagli insegnanti e alle differenti fasce di età dei partecipanti.

I percorsi da noi proposti, legati sempre al nostro territorio e alla vocazione produttiva della nostra azienda, sono:

#### **DAL CHICCO AL PANE**

*"Con le mani in pasta" – "Alla riscoperta delle tradizioni"*

#### **IL LABORIOSO MONDO DELLE API**

*"I doni delle api" – "Dolce come il miele"*  
*"Arnia città delle api" – "Le meraviglie della cera"*

#### **DALL'UOVO ALLA GALLINA**

*"Non sono un pollo" – "Che uovo sei?"*  
*– "La frittata è fatta"*



#### **VERDURE DA COLTIVARE E SGRANOCCHIARE**

*"L'orto biologico"*

#### **BIOLOGICAMENTE**

*"Un condominio molto affollato" – "Dietro quella siepe"*

#### **DOLCE COME LA FRUTTA**

*"Dolce come la frutta"*

#### **FIUTA IL RIFIUTO**

*"Dalla terra alla terra: chiudiamo il cerchio" – "Uso e riutilizzo"*

#### **OLIO DALL'OLIVO MA NON SOLO**

*"Tutte a raccolta"*

#### **C'ERA UNA VOLTA**

*"La corsa dell'energia"*

#### **DALL'UVA AL VINO**

*"Dall'acino al mosto" – "Tutti in cantina"*

#### **LA VIA DEL LATTE: DAL FORAGGIO AL FORMAGGIO**

*"Paese che vai formaggio che trovi"*

#### **MONDO ANTICO**

*"Antichi saponi" – "Sapori e profumi"*

Per poter gestire in maniera adeguata i gruppi, la Cooperativa impiega circa un operatore ogni 15 alunni.

Nel corso della giornata e alla fine di ciascun laboratorio, indipendentemente dalla fascia di età, si cerca di far capire l'importanza del corretto smaltimento dei rifiuti facendo separare i rifiuti organici, che poi verranno utilizzati per la produzione di compost o per l'alimentazione degli





animali, da quelli inorganici, che verranno smaltiti in maniera differenziata per i relativi riutilizzi o ricicli. Tale pratica viene svolta in tutti i settori dell'azienda agricola.

Vista la nostra voglia di trasmettere le vecchie tradizioni, il sapere e i sapori di una volta, l'amore per la terra, proponiamo i laboratori che ne rispecchiano le caratteristiche quali ad esempio quello della raccolta delle olive abbinato alla preparazione di dolci tipici locali o la preparazione delle confetture.

### **Una giornata tipo. Il laboratorio "Olio dall'olivo ma non solo"**

Gli operatori, dopo aver accolto le scolaresche e presentato l'azienda agri-

cola, procedono ad una spiegazione sul ciclo di vita dell'olivo, sulle proprietà dell'olio extravergine di oliva e poi alla raccolta delle olive attraverso l'utilizzo di rastrelletti. Dopo la defogliazione a mano si procede alla spremitura, attraverso l'utilizzo di un piccolo frantoio, e alla degustazione della bruschetta con l'olio appena ottenuto.

Successivamente, all'interno della Fattoria, si passa alla preparazione delle ciambelline di Genazzano.

*Laura Berardi e Cristina Aglitti*

### **Fattoria La Sonnina** **Fattoria Educativa della Rete** **Natura in Campo dell'Agenzia** **Regionale Parchi del Lazio**

Via Colle Mufiano, 19  
00030 Genazzano (RM)

Tel. e Fax 06 95570012  
cell. 339 5667418  
cell. 333 9317417

[www.fattorialasonnina.org](http://www.fattorialasonnina.org)  
[www.sorgentesociale.it](http://www.sorgentesociale.it)

E-mail Responsabile prenotazioni:  
[lasonnina@virgilio.it](mailto:lasonnina@virgilio.it)



## FATTORIA EDUCATIVA PARCO DEGLI ACERI

La fattoria educativa Parco degli Aceri è situata a più di 800 metri s.l.m. nella splendida cornice del Parco Regionale dei Monti Simbruini, ed è circondata da un bellissimo bosco di aceri, faggi, querce e altre piante autoctone. Dal centro aziendale partono tre sentieri montani segnalati dal C.A.I. (Club Alpino Italiano) che raggiungono le località di Campaegli, Cervara, Monte Livata e il suggestivo eremo di Santa Chelidonia. Un'altra particolarità del luogo è la presenza di una grotta carsica di grande interesse.

L'azienda ha come attività principale la produzione di miele, oltre all'allevamento di cavalli haflinger e a quello di galline ovaiole.

La fattoria educativa Parco degli Aceri è gestita dalla società cooperativa "Parco degli Aceri" di Subiaco. La cooperativa è nata nel 2005 con la volontà di coniugare le esperienze educative ambientali delle aree protette del Lazio con le esperienze agricole rurali delle aziende presenti nel territorio. Tra gli obiettivi della cooperativa i principali sono la tutela e la salvaguardia dell'ecosistema e della biodiversità della Valle dell'Aniene e la diffusione della conoscenza delle bellezze e delle attrattive territoriali nel pieno rispetto dei principi in



tema di sviluppo sostenibile ed eco-compatibile.

Inizialmente l'esperienza di gestire una fattoria educativa non è stata affatto semplice. Le prime gite furono abbastanza impegnative perché i bambini che si presentavano in azienda erano sempre più di cinquanta e riuscire a gestirli in un contesto del genere non sempre era facile. Con il passare del tempo però, anche grazie alla nostra esperienza che ogni giorno si arricchiva di qualcosa di nuovo, le cose divennero sempre più facili e controllabili e cominciammo anche a ricevere grandi soddisfazioni, sia personali che da parte degli insegnanti e dei bambini.

Sicuramente le critiche e le osservazioni che spesso, in particolare all'inizio

della nostra esperienza ci sono state rivolte, hanno permesso di migliorare continuamente la nostra offerta e di raggiungere l'attuale livello di preparazione sia dal punto di vista dell'ospitalità che dal punto di vista didattico. È fondamentale parlare con gli ospiti che vengono a visitare la fattoria, poiché le loro impressioni sono importantissime per capire i bisogni delle persone, che cosa si aspettano da una visita in fattoria, che idea hanno della fattoria educativa; bisogna quindi cogliere ogni critica come un suggerimento, come uno stimolo per sviluppare ulteriormente le proprie potenzialità.

Un'altra necessità quando si affronta l'esperienza lavorativa della fattoria educativa è il personale. Attualmente nella fatto-





ria Parco degli Aceri disponiamo minimo di quattro operatori. Questa è la quantità di personale-base che è necessario per il corretto svolgimento delle attività durante una giornata con una media di 50/60 ospiti. Di solito due operatori si occupano dei due laboratori e gli altri della preparazione e organizzazione delle varie fasi della giornata, dalla pulizia e sistemazione dei locali e dell'esterno, all'accoglienza e alla spiegazione del luogo nel quale ci si appresta a trascorrere le piacevoli ore di visita.

I maggiori fruitori dei servizi della fattoria, sono sicuramente le scuole, dalle primarie alle superiori, i gruppi scout e, durante l'estate, i bambini che partecipano ai nostri campi estivi. Il numero di ospiti durante una giornata può variare da un minimo di 20/25 persone fino ad arrivare a un massimo di 150 ospiti, mediamente ogni visita coinvolge intorno alle 50/60 persone.

Quasi tutte le visite durano un'intera giornata, poiché più del 90% degli ospiti arrivano da città distanti almeno un'ora da Subiaco, quindi preferiscono rimanere fino al pomeriggio per non svolgere le attività con troppa fretta. Per l'intera giornata il Parco degli Aceri propone due laboratori a scelta da concordare prima della visita e confermare tramite fax.

La scelta dei laboratori viene fatta dagli insegnanti, la maggior parte delle volte basandosi sui programmi che stanno seguendo a scuola in quel momento. Tuttavia, se le scelte dovessero risultare a noi operatori inadatte all'età dei bambini, ci riserviamo la possibilità di consigliare percorsi alternativi. I laboratori che proponiamo sono molteplici, a partire da quelli più classici tipo quello del pane, delle marmellate, dell'orto e dei dolci fino ad arrivare a quelli più caratteristici della nostra azienda tipo il laboratorio del cavallo, la visita nel bosco o la passeggiata nel viale dei profumi, un bellissimo sentiero ricco di piante aromatiche e officinali.

Una volta individuati i percorsi proponibili, si elabora lo svolgimento pratico dei singoli incontri, impostati in maniera tale da sollecitare i cinque sensi dei partecipanti. In azienda sono presenti attrezzature apposite per i bambini relative ai laboratori (mini-molini, mini torchi per la pasta e per la frutta, mini attrezzi per l'orto, amia didattica, ecc), nonché tutti i materiali necessari all'incontro: oltre al materiale didattico di cui sopra vi sono gli oggetti utili allo svolgimento dell'attività (per esempio grano, piantine di insalata, ecc). L'azienda dispone infine di un'aula didattica multimediale e attrezzata a misura di bambino dove poter svolgere le varie attività.

Tra le molteplici attività da noi proposte quella che più di tutte è caratteristica della nostra fattoria educativa è sicuramente il laboratorio del bosco.

Come già è stato accennato nelle pagine precedenti, la nostra azienda si sviluppa su un territorio di dieci ettari completamente immerso nel verde del Parco Regionale dei Monti Simbruini. Infatti il Parco degli Aceri non si presenta come la classica fattoria di pianura o di collina, ma come un bellissimo ambiente montano curato nei minimi particolari e ricco di piante autoctone e spontanee.

Dai numerosi muretti a secco si affacciano, specialmente in primavera e in estate, meravigliosi cespugli di fiori tipici della zona, si ergono numerosi alberi da frutto, di ulivi e, più in alto, un foltissimo bosco di leccio che fa da cornice a tutto il paesaggio.

All'interno del territorio aziendale sono stati creati vari sentieri e il bosco è stato fortemente valorizzato e arricchito nel corso degli anni, creando dei bellissimi percorsi montani. Naturalmente un posto d'onore va alle molteplici varietà di aceri presenti in azienda, che soprattutto in autunno colorano il paesaggio con colori sgargianti e suggestivi.

Tutto ciò è stato sviluppato in più di venti anni di lavoro, grazie alla passione



immensa per la natura e per la botanica del proprietario. Oltre alla flora, il territorio dei Monti Simbruini è anche ricco di fauna. Non è assolutamente raro incontrare nei pressi dell'azienda volpi, falchi che volano in cerchio intorno ai loro nidi sulle rocce, cinghiali, tassi, istrici, ricci, picchi, usignoli, scoiattoli, lepri o addirittura, se si è particolarmente fortunati, il lupo.

Proprio grazie a queste molteplici caratteristiche il laboratorio del bosco è uno dei laboratori più richiesti dagli ospiti che passano una giornata nella nostra fattoria.

Gli operatori che si occupano del laboratorio del bosco, grazie alla loro passione per questo territorio e all'infinita conoscenza e cultura naturalistica, sono la guida ideale per un'interessantissima piccola escursione nel bosco aziendale, circondati da profumi e suoni, adatta a bambini e ragazzi di ogni fascia di età. Per i più piccoli oltre all'osservazione in loco delle varie piante, dei funghi, dei frutti di bosco, i nostri collaboratori imitano alla perfezione i versi e i suoni dei vari animali presenti nella zona, stimolando così la curiosità dei piccoli ospiti che in questo modo acquisiscono numerose informazioni che altrimenti più difficilmente susciterebbero in loro interesse.

Per quanto riguarda invece gli studenti delle scuole medie e superiori, l'escur-

sione è un'ottima occasione per approfondire il discorso sulle peculiarità del territorio, sull'importanza dei parchi e della salvaguardia delle specie animali e vegetali. Inoltre l'incontro è ricco di spunti scientifici da poter approfondire poi in classe, a partire dalla composizione del terreno, fino alle caratteristiche delle varie piante e dei cicli naturali.

Naturalmente, durante la passeggiata nel bosco aziendale è fondamentale il contributo degli insegnanti che dovranno per primi cercare di mantenere un ordine che possa permettere il corretto svolgimento dell'attività, cercando di far capire ai propri alunni l'importanza e la ricchezza dell'esperienza che stanno per vivere.

Tuttavia, indifferentemente dalle attività svolte, l'esperienza in fattoria difficilmente viene dimenticata dai bambini. In quel luogo loro hanno avuto la possibilità di uscire dalla routine dell'aula scolastica e di imparare divertendosi animati da un grande entusiasmo di sapere. Inoltre questo tipo di lezione è molto utile anche per gli insegnanti che, attraverso l'osservazione dei metodi utilizzati dagli operatori durante lo svolgimento dei laboratori in fattoria, possono trarre spunto per rendere meno "scolastici" i loro metodi d'insegnamento.

*Alessandro Mancini e Marianna Trastulli*



**Fattoria Parco degli Aceri**  
Fattoria Educativa della Rete  
Natura in Campo dell'Agenzia  
Regionale Parchi del Lazio

Contrada legli snc  
00028 Subiaco (RM)

Tel. 0774822916  
cell. 3335300138

[www.parcodegliaceri.it](http://www.parcodegliaceri.it)  
[www.sorgentesociale.it](http://www.sorgentesociale.it)

E-mail Responsabile prenotazioni:  
[info@parcodegliaceri.it](mailto:info@parcodegliaceri.it)

**Casolare 311****Fattoria del Farfa****Le Case Marcieglie**

## LE ALTRE FATTORIE EDUCATIVE DELLE AREE PROTETTE DEL LAZIO

### CASOLARE 311

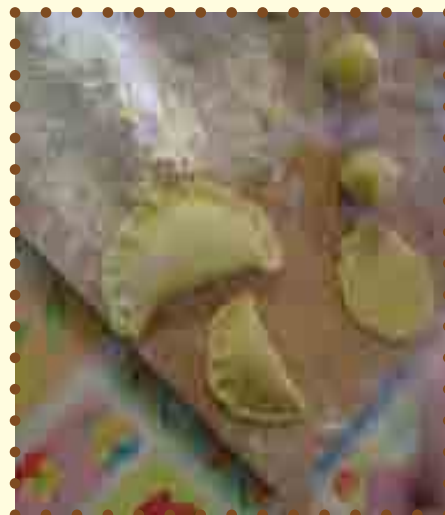
#### La nostra storia

Il “Casolare 311” è una casa colonica costruita nelle campagne di Formello ai tempi della riforma fondiaria, e assegnata nella metà degli anni Cinquanta alla famiglia del bracciante Armando Finocchi (1898-1960). “311” è il numero di assegnazione del podere, che comprende la casa, un terreno collinare di circa dieci ettari, il porcile, il pollaio e la letamaia. La casa è del tipo a due piani, con stalla e magazzini al pianterreno, l’abitazione al primo piano e la scala esterna. Dopo pochi anni dall’assegnazione vennero impiantati un oliveto e un piccolo vigneto. Dagli anni Sessanta l’agricoltore Domenico, figlio di Armando, ha condotto la fattoria, passando alla meccanizzazione del lavoro nei campi e allevando vacche da latte. Fino agli anni Novanta l’attività principale della fattoria era infatti la consegna del latte alla Centrale del Latte di Roma. Come in tante aziende agricole a conduzione familiare, venivano allevati anche pecore, galline e conigli, mentre l’orto si aggiunse ai campi coltivati a frumento e a foraggio.

A partire dalla primavera del 2003, quando le attività agricole erano ormai destinate prevalentemente all’autoconsumo, nel pianterreno della casa colonica venivano raccolti attrezzi contadini tradizionali, manuali e a traino animale, per documentare la persistenza delle culture rurali in tutto il territorio, che dal 1997 era compreso nel Parco Regionale di Veio. All’interno del “Casolare 311” veniva poi riprodotta una cucina tradizionale (con la stufa-cucina, il lavandino di pietra e le stoviglie dell’epoca) e veniva allestita una sala per le attività sociali con 40 posti a sedere. Nel maggio 2009 il “Casolare 311” è stato riconosciuto dalla Regione Lazio come “Museo di interesse locale”, grazie all’interessamento dell’Assessorato alla Cultura del Comune di Formello e su proposta della Provincia di Roma. In questi anni il “Casolare 311” ha inoltre partecipato a mostre sulle culture popolari e a ricerche storiche sul territorio (in collaborazione con l’Università “La Sapienza” di Roma), ha ospitato più volte corsi del Parco di Veio e dell’ARP del Lazio, ha organizzato la rassegna annuale di spettacoli “In viaggio nella Campagna romana” e nel 2010 ha pubblicato il racconto di-

dattico “Maremmino ovvero Le stagioni in campagna”, in collaborazione con il Comune di Formello.

La motivazione che ha spinto la famiglia Finocchi (Domenico, Lucia e i figli Armando ed Emilia) ad organizzare attività educative in fattoria è stato il desiderio di tramandare i saperi tradizionali legati all’agricoltura e di sottolineare il rapporto tra tradizioni contadine e moderna etica ambientale, in un momento in cui rapide trasformazioni sociali sembravano spezzare il dialogo tra le generazioni. In particolare, fin da subito è stata forte la convinzione di accogliere i visitatori in una vera fattoria, tra la magia degli ambienti originali e la crisi del settore agricolo, valutando la realtà storica del presente come la più importante offerta didattica ed educativa. Non il mondo incantato di una finta fattoria ricostruita per l’uso didattico-turistico, quindi, ma un’autentica fattoria a gestione familiare, che comunica anche le contraddizioni, le trasformazioni e le problematiche legate all’agricoltura. In tal senso la scelta di conservare gli attrezzi contadini tradizionali, oltre a quelli moderni normalmente in uso, non intende “musealizzare” la realtà, quanto piuttosto



documentare una visione di lungo periodo del lavoro in campagna e del paesaggio agrario. È una civiltà rurale che fa i conti con la contemporaneità.

Quando al “Casolare 311” la raccolta degli attrezzi d’epoca aveva raggiunto un primo livello di fruibilità, è stato chiesto il patrocinio al Parco di Veio e al Comune di Formello per offrire visite guidate alle scuole. In particolare la costante attenzione da parte del Parco di Veio ha permesso di iniziare le attività didattiche (dicembre 2003) e poi le attività culturali (marzo 2004). È stato utile dare al “Casolare 311” una ben precisa identità e chiedere il sostegno di enti pubblici, offrendo in cambio la possibilità di effettuare visite guidate gratuite per le scuole e attività culturali sotto l’egida degli enti sostenitori. Gli enti di riferimento sono stati il Parco di Veio, il Comune di Formello e secondariamente i Comuni di Sacrofano e di Campagnano di Roma. In particolare, la collaborazione con le Amministrazioni comunali ha permesso alle scolaresche in visita l’utilizzo degli scuolabus, a prezzi assai ridotti e talvolta gratuitamente.

### **Le nostre giornate e i nostri partner**

Le visite sono rivolte ad una scolaresca per volta (circa 20 alunni), in modo da aumentare il coinvolgimento degli studenti nelle attività proposte. Tuttavia è possibile organizzare visite per due scolaresche (circa 40-50 alunni): questo avviene quando alcune insegnanti uniscono due classi per razionalizzare le spese del trasporto e affittare un solo pullman, in genere per i gruppi provenienti dagli istituti scolastici di Roma.

Le persone impegnate nelle visite sono due o tre, a seconda se il gruppo in visita è composto da una o da due classi. Una persona si occupa della visita al museo e della visita in fattoria, mentre un’altra prepara il dolce assieme ai bambini. La casa colonica è abitata dalla famiglia di assegnatari, che gestisce anche le visite guidate, con il supporto di uno storico dell’agricoltura o di una biologa; l’incontro con una vera famiglia di agricoltori rimane al centro della visita. Per alcuni progetti didattici specifici è stato possibile collaborare con altre associazioni cultura-

li specializzate nell’educazione ambientale, chiedendo in questo caso una quota di partecipazione ad ogni bambino (“Una giornata in fattoria”). Talvolta la visita al “Casolare 311” è stata preceduta o seguita da un incontro in classe, di introduzione o di verifica, a scelta degli insegnanti e in collaborazione con le associazioni culturali. Costante è anche la collaborazione con agricoltori anziani del territorio, che gratuitamente offrono la loro esperienza e con piacere rispondono alle domande dei più giovani.

Con gli anni è stato perfezionato il percorso didattico di una mattinata-tipo: la presentazione della fattoria nell’aia, mostrando il paesaggio circostante; l’approfondimento sul ciclo delle lavorazioni stagionali commentando gli attrezzi contadini nella prima stanza del museo, la preparazione del dolce in cucina, una discussione osservando e utilizzando alcuni attrezzi nella stalla, la visita alla fattoria e all’orto.

Nell’aia della casa colonica avvengono le presentazioni, per dare modo ai ragazzi di familiarizzare con l’ambiente senza eccessive pressioni didattiche. Dall’aia è possibile intanto osservare i paesaggi (il bosco di Sacrofano, gli spazi rurali, la periferia romana in lontananza), annusare i profumi e ascoltare i rumori della campagna. Con la riforma fondiaria, il Casolare





311 testimonia la frammentazione della proprietà fondiaria tipica del Novecento e visibile osservando i campi. Al momento delle presentazioni viene subito chiarito e discusso il motivo della visita: conoscere da vicino strumenti, ambienti, prodotti e tempi dell'agricoltura, in una visione storica che però arriva a valutare i ruoli dell'agricoltura nella società di oggi.

A questo punto si entra nel museo. La prima stanza conserva infatti alcuni attrezzi a traino animale disposti secondo l'ordine delle stagioni, dalla semina alla raccolta: un aratro rovesciatore per preparare il terreno, gli erpici, la seminatrice e il sacco della semina, una falciatrice per la raccolta. Con i ragazzi più grandi è possibile anche discutere delle fonti per ricostruire la storia dell'agricoltura, ispirandosi ad alcuni documenti visibili nella stessa stanza: documenti d'archivio (come il verbale di consegna della casa colonica), alcune fotografie d'epoca, una mappa degli anni Cinquanta con i relativi toponimi e ovviamente le fonti materiali rappresentate dagli attrezzi stessi. Per comprendere con immediatezza il traino animale degli attrezzi, due ragazzi sono invitati ad infilare il collo in un giogo, mentre un terzo può tenere le maniglie dell'aratro. In questo modo gli attrezzi iniziano a prendere vita. Viene poi idealmente ripercorso il ciclo del gra-



no, dalla semina alla trebbiatura, fino alla macinazione e alla farina.

Ecco che allora si passa in cucina, in cui partendo proprio dalla farina viene preparato un dolce. Con farina, uova e olio la massaia Lucia prepara le "frappe". I ragazzi collaborano attivamente, stendendo la sfoglia e poi tagliandola. Nel frattempo si continua ad osservare le stoviglie e gli oggetti della cucina, dal macinino per il caffè al ferro da stiro, confrontandoli con gli oggetti di oggi. Mentre la massaia Lucia frigge le frappe, i ragazzi fanno una pausa, nell'aia e nel giardino della casa colonica.

La visita riprende nella stalla, dove sono conservati altri attrezzi manuali e a traino animale. Molti attrezzi d'epoca vengono usati dai ragazzi, che possono pedalare seduti sulla mola per affilare le lame, girare la manovella dello svecciatoio, misurare dei pesi con la stadera, misurando forza e abilità. A questo punto è possibile confrontare alcuni aspetti della cultura tradizionali con la moderna cultura ecologica: la cultura del ri-uso, l'uso a lungo termine delle risorse, il senso di comunità, l'abitudine alla cooperazione, ma anche il senso di sacralità della natura, richiamando

opportunamente tradizioni popolari legate all'agricoltura. Nel frattempo le frappe sono pronte, ed è possibile assaggiarle tutti insieme nel giardino o nell'aia.

Dopo questo momento di convivialità, i ragazzi vengono accompagnati nell'orto e nella fattoria. Nell'orto osservano le lavorazioni stagionali (talvolta prendendo parte ad alcune semplici operazioni, come la preparazione del terreno con la zappa), mentre nella fattoria governano alcuni animali (galline, conigli, capre, cavalli). Nei pressi dell'orto, vicino a un piccolo oliveto, c'è la riproduzione in scala 1:2 di una capanna di pastori della transumanza, realizzata nel 2008 nell'ambito del "Corso per operatori di fattoria educativa" dell'ARP del Lazio, anch'essa oggetto di visita e discussione con gli studenti. Con queste attività in genere si conclude la visita mattutina, che dura circa due-tre ore. Alcuni gruppi in visita chiedono di potersi trattenere fino al pomeriggio: in questo caso vengono prolungate le attività nell'orto e nella fattoria, ma vengono anche proposti semplici giochi popolari, nella convinzione che una visita in fattoria comprende anche momenti di festa e di serenità all'aria aperta.

Per i rifiuti prodotti, si procede alla raccolta differenziata.

## I nostri obiettivi

Considerando che “un’esperienza didattica” è un’esperienza che permette di trasmettere e condividere alcune conoscenze e che “un’esperienza educativa” è un’esperienza che contribuisce a modificare un atteggiamento o un convincimento, una visita al “Casolare 311” può offrire una preziosa esperienza didattica perché permette concretamente di a) apprendere i cicli delle stagioni e delle lavorazioni e le filiere alimentari dal campo alla tavola e osservare le piante coltivate e gli animali della fattoria; b) conoscere da vicino gli attrezzi manuali e a traino animale del lavoro in campagna: sono stati gli attrezzi non solo dei nostri nonni, ma di ogni epoca storica e di ogni angolo della Terra a partire dall’invenzione dell’agricoltura; c) capire con un colpo d’occhio i cambiamenti del paesaggio e i loro caratteri peculiari, riflettendo sul rapporto città – campagna.

Una visita al “Casolare 311” potrebbe costituire invece una significativa esperienza educativa a) nell’individuare negli attrezzi contadini tradizionali un patrimonio culturale di tutte le popolazioni della Terra e leggerci un messaggio di vicinanza e di fratellanza nel comune rapporto con le risorse

e con l’ambiente; b) per il contatto diretto con gli animali e con le coltivazioni, perché dà il senso di far parte di una stessa grande comunità vivente che comprende esseri umani, animali e piante e perché permette di immergersi nella vita quotidiana degli agricoltori, seppur per poche ore; c) poter discutere insieme sui temi che emergono durante la visita, lontano dalle dinamiche e dalle gerarchie dell’aula scolastica, in un ambiente nuovo eppure familiare come una fattoria, riflettendo e prendendo la parola, verificando le utili nozioni scolastiche ma anche attingendo alla propria esperienza, alla propria sensibilità, alla propria capacità di osservazione e di confronto con la realtà da cui si proviene. È allora possibile confrontare la nostra contemporaneità con un mondo diverso eppure reale, come il mondo contadino di due generazioni fa, testimone di quella che viene comunemente detta “società tradizionale”, valutando senza pregiudizi o mitizzazioni aspetti positivi e negativi presenti in entrambe le società. Qualche esempio. La cultura del riuso imposta un tempo dalla povertà può essere oggi recuperata per non essere ricoperta dai rifiuti della nostra società dell’abbondanza? L’uso oculato delle risorse un tempo reso necessario dall’esiguità dei mezzi per sfruttarle può tornare utile oggi, dopo che cinquant’anni di iper-sfruttamen-



to reso possibile dalla meccanizzazione e dalla tecnologia hanno impoverito e sfigurato il Pianeta? Ad alcune forme di gestione collettiva delle risorse tipiche della società tradizionale (come gli usi civici) possono ispirarsi alcune politiche contemporanee? L’agricoltura non è anche il più complesso ed efficiente sistema di presidio ambientale, ad esempio contro gli incendi estivi? A quali appaganti forme di vita sociale possiamo oggi dedicare il tempo che prima occorreva per lavorare così duramente dalla mattina alla sera? Riusciamo a immaginare il lavoro sottinteso nel cibo che mangiamo? Da tutti questi temi può emergere una visione critica del presente che induce anche a rivedere i propri atteggiamenti.

Non sono previsti particolari materiali didattici; si punta sull’osservazione diretta della realtà, magari documentata dagli stessi studenti con appunti, fotografie o disegni.

## I nostri visitatori

In questi anni (dicembre 2003 – aprile 2010) i maggiori visitatori del “Casolare 311” sono state le scolaresche delle scuole elementari, seguendo una prassi che vuole la visita in fattoria utile soprattutto in quel periodo della vita scolastica. Tuttavia il “Casolare 311” accoglie anche ragazzi delle scuole medie, delle scuole superiori





e di corsi universitari, approfondendo in questi casi i temi delle fonti storiche per la storia dell'agricoltura, della continuità tra culture popolari ed etica ambientale, del paesaggio agrario, della multifunzionalità dell'agricoltura, della toponomastica, dell'istituzione delle aree protette come occasione di valorizzazione del territorio, del rapporto città - campagna. Ogni anno il "Casolare 311" accoglie circa 30 classi.

Confrontando l'esperienza del "Casolare 311" con quella di altre fattorie, confronto reso possibile soprattutto grazie al già ricordato corso organizzato dall'ARP del Lazio, sono emerse le due criticità dell'età dei visitatori (in genere bambini delle scuole elementari e difficilmente ragazzi più grandi) e del periodo di visita (in genere concentrato nel periodo primaverile). Il "Casolare 311" cerca di superare queste criticità offrendo temi di approfondimento esplicitamente rivolti a ragazzi più grandi e offrendo alcuni progetti tematici in mesi in cui le attività agricole sono meno intense e le stagioni climatiche meno favorevoli; si tratta ad esempio di progetti sulle musiche popolari, sulla toponomastica e sulle fiabe tradizionali. Inoltre, dal momento della sua apertura al pubblico, come già ricordato il "Casolare 311" ha presentato ogni anno un regolare calendario di attività culturali, dal nome com-

plessivo di "In viaggio nella campagna romana" e comprendente concerti, proiezioni, letture, giochi popolari e corsi tematici per imparare e tramandare le arti popolari, dalla cucina all'intreccio dei cesti; queste attività sono ben distribuite nel corso dell'anno, in modo da costituire un costante punto di riferimento per visitatori, residenti e associazioni culturali.

In conclusione, ciò che caratterizza la fattoria del "Casolare 311" è la conservazione di ambienti e attrezzi d'epoca, originali eppure pienamente fruibili, nella convinzione che ogni fattoria può in questo modo documentare e trasmettere l'identità agricola del proprio territorio di riferimento. I luoghi autentici hanno una eco profonda; l'ambiente dell'apprendimento non è un fondale intercambiabile, ma è un contesto qualificante che a livello emotivo interagisce segretamente con l'individuo.

Una rete di fattorie educative del Lazio, valorizzando il più possibile le strutture originarie nelle loro più svariate forme, racconterebbe dunque la varietà dei paesaggi e delle culture regionali legate all'agricoltura, con l'opportunità di ideare suggestivi confronti tra una fattoria e l'altra, tra un sistema agricolo e l'altro. La visita in una fattoria della rete non concluderebbe quindi un percorso, ma anzi

lo aprirebbe, non costituendo che l'inizio di un viaggio alla scoperta del territorio laziale.

*Armando Finocchi*

### **Museo di interesse locale e Fattoria Casolare 311**

Via Santi Martiri, 12  
00060 Formello (RM)

Tel. 06-9084255  
cell. 340-9294634

[www.comunediformello.it](http://www.comunediformello.it)  
[www.parcodiveio.it](http://www.parcodiveio.it)

E-mail:  
[museo.casolare311@gmail.com](mailto:museo.casolare311@gmail.com)





## FATTORIA DIDATTICA DEL FARFA

### La nostra Fattoria

La fattoria, ad un'ora di macchina da Roma, vicina alla famosa abbazia di Farfa, è immersa in un paesaggio naturale e storico di grande fascino. Qui il fiume Farfa ha disegnato nei secoli un ambiente sorprendentemente selvaggio, arricchito dalla paziente opera dell'uomo con testimonianze preziose.

Nel 2007 la Regione Lazio ha riconosciuto il pregio naturalistico e archeologico dell'area ed ha istituito il Monumento Naturale Gole del Farfa su proposta di ItaliaNostra, Sezione Sabina. Parte del territorio dell'azienda si trova inoltre in un Sito di Interesse Comunitario e Zona di Protezione Speciale tutelati nell'ambito della Rete Natura 2000 dall'Unione Europea.

La cooperativa agricola Fiume Farfa è stata costituita nel 2000 e gestisce un'azienda agricola multifunzionale in cui la tutela ed il recupero del paesaggio agrario, la gestione di siti archeologici, il turismo sostenibile e l'educazione agro-ambientale affiancano le attività agricole più tradizionali.

All'interno delle attività della cooperativa, è stato sviluppato un progetto di ri-



cettività e di educazione agro-ambientale denominato Agriturismo Le Mole sul farfa - Fattoria Didattica del Farfa che s'ispira ai contenuti del Seminario Nazionale "Biodiversità nel paesaggio agrario storico" organizzato da ItaliaNostra Nazionale a Firenze nel 1999.

Gli ospiti possono vedere come, utilizzando strumenti comunitari e capitale privato, si può realizzare un'ipotesi di sviluppo sostenibile di un'area marginale in cui la tutela ambientale costituisce non solo un opportuno mezzo di salvaguardia del territorio, ma anche un volano per un'attività economicamente proficua e culturalmente stimolante.

I visitatori vengono accolti in un edificio rurale ristrutturato nel 2001 con fondi privati e utilizzando fondi del Piano di Sviluppo Rurale Reg. CE 1257/99. Tutti gli interventi sono stati pensati da subito tenendo conto dell'ambiente e dello sviluppo sostenibile nella gestione d'impresa. A questo scopo la struttura è stata dotata di fitodepuratore, collettori termosolari, caldaia a biomassa, tetto ventilato, lampadine a basso consumo, elettrodomestici in classe A e sistemi di riduzione del consumo idrico.

Attualmente (2010) l'agriturismo è in fase di certificazione Ecolabel europeo presso l'ISPRA.

Partendo da zero, nell'azienda agricola è stata realizzata negli anni una rete di percorsi archeologico - naturalistici che consente di apprezzare la ricchezza del territorio.

Parte degli interventi di tutela e valorizzazione del territorio sono stati realizzati organizzando in dieci anni numerosi campi di lavoro volontario in collaborazione con l'Associazione Lunaria di Roma. A queste esperienze hanno partecipato giovani provenienti da diversi paesi dell'Unione Europea e del mondo.

Presso la fattoria è stato inoltre possibile svolgere tra il 2003 e il 2007 il Servizio Volontario Europeo sotto forma di uno stage formativo, della durata di 6-12 mesi, dedicato all'apprendimento delle tecniche dell'agricoltura biologica, del recupero del paesaggio e della realizzazione di percorsi didattici all'interno dell'azienda. L'esperienza ha offerto la possibilità di inserirsi attivamente negli interventi per il recupero mirato delle valenze paesaggistiche tradizionali: siepi, muretti a secco, olivi secolari, viti maritate, alberi sparsi, sentieri e siti archeologici.

Sono stati ospitati giovani provenienti da Belgio, Ungheria, Germania, Turchia, Francia, Grecia, Portogallo e Spagna. Tra di loro giovani laureati in storia dell'arte, geografia, biologia, agraria e architettura



del paesaggio hanno scelto di partecipare a questa esperienza di apprendimento non formale per approfondire le loro conoscenze professionali.

Le prime esperienze con le scuole sono state rappresentate da giornate singole passate in fattoria. Da qualche anno la cooperativa si sta dedicando ad attività di tipo residenziale.

Nella fattoria attualmente operano quattro persone.

### **Una giornata tipo nella nostra fattoria**

La Fattoria si propone come un museo rurale diffuso dove osservare olivi millenari, una villa romana, i resti di un antico mulino, un acquedotto, un ponte medioevale, i boschi lungo il fiume, vecchi tratturi e il mondo delle api.

I maggiori fruitori dei servizi offerti dalla fattoria sono le scuole elementari (classi IV e V), scuole medie, famiglie e gruppi escursionistici.

Il numero massimo di visitatori ospitati in una giornata è di circa 60 persone. La durata media dei percorsi è di mezza giornata con un operatore ogni 15 partecipanti

Normalmente le attività vengono modulate in relazione alle esigenze dei visitatori con particolare riferimento all'età.

L'offerta didattica per le scuole si articola in più momenti:

- Incontri in classe dove vengono illustrati i temi legati al percorso didattico scelto dall'insegnante.
- Uscite in fattoria dove osservare e partecipare alle diverse attività agricole e di tutela del paesaggio con itinerari attrezzati diversi a seconda dell'età.
- Campi scuola di tre o cinque giorni nel Monumento Naturale Gole del Farfa.

### **I percorsi didattici che proponiamo sono:**

#### ***Il ciclo dell'olio biologico***

- Dal seme al frutto
- Le varietà locali e l'importanza della biodiversità vegetale
- La potatura degli olivi
- Visita ai ruderi della "Villa Romana" e all'oliveto secolare
- Visita ad un frantoio moderno
- Degustazione con bruschetta dell'olio aziendale certificato Natura in Campo.

#### ***Il mondo delle api***

- Lezione con supporto di pannelli didattici





- Il miele biologico
- Attrezzatura e abbigliamento dell'apicoltore
- Osservazione di un'arnia con pareti di vetro
- Degustazione del miele aziendale certificato Natura in Campo

#### ***Lettura di un paesaggio agrario storico***

- Le origini
- La "Villa Romana"
- La struttura agraria medioevale in Sabina
- Biodiversità ed elementi tradizionali del paesaggio agrario
- La cartina dell'uso del suolo

#### ***La tutela della biodiversità in Europa***

- Unione Europea e biodiversità
- Direttiva Habitat e Uccelli
- La Rete Natura 2000
- Uscita in fattoria alla scoperta di una Zona di Protezione Speciale

#### ***Il Farfa e il suo ecosistema***

- Il ciclo dell'acqua
- La vegetazione ripariale e rupicola
- Qualità delle acque e mappaggio biologico



#### ***Alla scoperta dei Mulini del Farfa***

- Mulini e paesaggio agrario
- Macchine e luoghi di lavoro
- Il contadino, il mugnaio, il feudatario
- Visita ai ruderi medioevali del mulino
- Laboratorio del pane

#### ***La fattoria ecologica***

- L'Ecolabel europeo
- Gestione sostenibile delle risorse
- I pannelli termosolari
- Il fitodepuratore
- La caldaia a biomassa

Stefano Fassone



#### **Fattoria didattica del Farfa**

Strada delle mole snc  
02040 Mompeo (RI)

Tel e fax 0765 469037  
Cell. 328 4603412  
[www.fiumefarfa.eu](http://www.fiumefarfa.eu)

E-mail:  
[fiumefarfa@gmail.com](mailto:fiumefarfa@gmail.com)





## FATTORIA LE CASE MARCIEGLIE

### Il nostro messaggio

*Vorremo che tutti sentissero questa nostra terra, questo nostro luogo, come casa loro, noi la lavoriamo, e la teniamo per tutti, la consideriamo senza confini, e senza muri, un passaggio verso altre terre ma dove ci piace che chi passa si possa fermare per saperne un po' di più dell'agricoltura, della natura, degli animali e di tutto quanto qui da sempre vive secondo cicli che coinvolgono tutti gli esseri viventi di città e di campagna.*

Questo è lo spirito, la passione, l'ingrediente speciale, con il quale lavoriamo nella nostra fattoria accogliendo ospiti piccoli e grandi, proponendo percorsi ed esperienze che possano far scoprire le ricchezze che questo territorio offre, entrando in contatto con la vita rurale e naturale o, più semplicemente, con il nostro "mondo".

### La nostra Fattoria

La Fattoria Didattica "Le Case Marcieglie" si trova a San Donato Val di Comino nel versante laziale del Parco Nazionale d'Abruzzo Lazio e Molise. L'amore per la terra, le tecniche e i segreti per coltivare ed allevare ci sono stati tramandati dai nostri avi.

Il nucleo principale della fattoria è un antico casolare, "Le case Marcieglie" risalente al XVI secolo, abitato dai nostri nonni con i loro 10 figli fino al 1966 e poi utilizzato come fienile fino a circa 10 anni fa; infine restaurato rispettando l'architettura originaria.

La nostra struttura è in grado di fornire servizi di ristorazione ed accoglienza, mentre le attività educative vengono svolte sia nel casolare sia nei terreni immersi tra gli uliveti, nel castagneto, nei prati, vicino alle fonti, in altre aziende, sui sentieri del Parco Nazionale d'Abruzzo Lazio e Molise e nella vicina Riserva Naturale del Lago di Posta Fibreno.

Il desiderio di attivare un agriturismo/fattoria didattica (l'unica dicitura al momento riconosciuta dalle istituzioni) nasce per diverse motivazioni ed esigenze:

- la necessità di decidere cosa fare dell'azienda agricola data l'età dei nostri genitori e la crisi che ancora oggi attraversa il settore dell'agricoltura;
- il bisogno di recuperare il casolare mantenuto con grandi sacrifici per tanti anni;
- la passione e volontà di rimanere a vivere in un territorio straordinario ma difficile come tutti i piccoli centri dell'Appennino.

Io, Elisa Cedrone, imprenditore agricolo a titolo principale, sono la titolare dell'azienda e la mia formazione professionale mi vede impegnata da oltre 10 anni, anche in ambito di volontariato, come educatore del Parco Nazionale d'Abruzzo Lazio e Molise e di diverse Aree Protette, nelle rispettive strutture di accoglienza per visitatori di tutte le età, come animatore nel Gruppo di Azione Locale nelle aziende agricole, come collaboratore degli insegnanti nelle attività legate alla montagna. In questi anni ho incontrato ogni giorno alunni di scuole di ogni ordine e grado, famiglie, anziani, ricercatori.

Forte di questa preziosa esperienza maturata sul campo, ho coinvolto sorelle e fratelli, convinto i miei genitori, contrari a che noi figli svolgessimo qualsiasi lavoro legato all'agricoltura considerata attività



faticosa e non socialmente apprezzata, ad avviare una fattoria educativa e un agriturismo. Ciò non solo avrebbe restituito valore e vitalità ad un angolo di territorio montano, ma avrebbe riportato tutti, paesani, operatori, ospiti e visitatori ad apprezzare le cose più semplici ed essenziali che la campagna e la natura ci offrono, coinvolgendoli nella vita familiare e agricola.

L'avviamento della struttura ha comportato non pochi problemi, prettamente burocratici dovuti alla presenza di molte norme, a volte ridondanti ed eccessive per piccole aziende multifunzionali come la nostra.

Nonostante si sia rivelato molto utile studiare la normativa per poi discuterla con le istituzioni (ASL, Ufficio provinciale agriturismo ecc.), più complesso è stato far comprendere cosa è una "Fattoria educativa", dato che nel territorio della provincia di Frosinone la nostra è stata la prima realtà a nascere come progetto di fattoria didattica e agriturismo bio-ecologico. La nostra struttura nasce primariamente come agriturismo ed esprime nelle sue attività la natura di fattoria didattico-educativa.

Ci piace pensare "Le Case Marcieglie" come un luogo di incontro e di conoscenza reciproca, di scambi di esperienze tra operatori agricoli, ragazzi, insegnanti e



adulti. Lo testimoniano le collaborazioni che siamo riusciti ad instaurare con realtà anche lontane dalla nostra provincia.

Il forte stimolo ad andare avanti ci è stato dato soprattutto dal mondo escursionistico ma non solo. Dalla "FIE" (Federazione Italiana Escursionismo), che ha avviato con noi una serie di preziosi scambi e cooperazioni per le forniture di materiali alla struttura e come appoggi alla nostra capacità di accoglienza, dall'associazione "Domus Mea" di Latina, dall'Associazione "Donne in Campo", dal mondo scolastico grazie al supporto di molti insegnanti che hanno collaborato con noi nella sperimentazione e stesura dei laboratori, dalla popolazione locale che ha visto in questa nostra esperienza un modo per riscattare la propria identità, dagli anziani che hanno contribuito con la loro memoria storica alla ricostruzione fisica del casolare ed infine dalla collaborazione avuta con i tanti educatori ambientali con i quali ho avuto modo di lavorare per anni.

Grazie alla collaborazione iniziale con l'Associazione INEA (Interpreti Naturalistici e Educatori Ambientali) nasciamo, uffi-

cialmente nel 2008, come prima Fattoria dei Cicli, ovvero come modello di fattoria didattica improntata sul metodo dell'Interpretazione Ambientale (del patrimonio naturale, storico e culturale), applicato al mondo rurale.

### Le nostre attività

I laboratori da noi presentati fino ad oggi prevedono attività di scoperta dei prodotti tipici del territorio della Valle di Comino, del Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise e della provincia di Frosinone, attraverso attività pratiche di uno o più incontri che si svolgono principalmente nelle strutture della fattoria didattica/agriturismo. Allo scopo di promuovere, tutelare e difendere realmente la cultura e le tradizionali produzioni locali, la nostra struttura ha fatto di tutto per non rimanere una esperienza isolata, ha cercato ed è riuscita a stringere forti collaborazioni con altre realtà di produzione agricola (trasformazione del latte e produzione di formaggio di pecora, frantoi per la molitura delle olive) della Valle di Comino che oggi ospitano regolarmente visitatori (bambini e adul-





ti) che partecipano alle nostre attività di “scoperta e riscoperta”.

Il nostro progetto, didattico-comunicativo sui valori e sul patrimonio di conoscenze e tradizioni del mondo rurale, si basa principalmente sui processi ecologici che sono alla base della vita e delle attività produttive e tradizionali del mondo rurale. Esso vuole mostrare come questi funzionino in natura, come l'uomo ne è parte, come l'azienda-fattoria funziona ed utilizza tali cicli e il flusso di energia. Inoltre vuole mostrare come la vita quotidiana degli esseri umani (cittadini compresi, e quindi anche i nostri piccoli e grandi visitatori) sia parte di tali cicli.

*“Se ascolto dimentico, se vedo imparo, se faccio ricordo”.* Nella nostra fattoria didattica si “impara facendo” per far comprendere il legame fra l'origine dei prodotti agricoli e la loro finalità.

Venendoci a trovare è possibile realizzare laboratori dedicati all'impasto per la produzione di pasta e biscotti; ascoltare antiche storie; conoscere gli animali domestici e i rapporti di convivenza con le specie selvatiche; riscoprire le antiche capacità manuali e naturali.

Per rendere concrete e far comprendere le varie tematiche che affrontiamo, tutti i percorsi educativi e di conoscenza della fattoria sono realizzati con la me-

todologia dell'Interpretazione Ambientale (legata alle sensazioni del benessere, facendo, scoprendo), che realizza giochi ed attività pratiche, operative e divertenti, semplici, chiare e coinvolgenti e che sottolinea le relazioni tra l'esperienza vissuta in azienda e quella quotidiana dei partecipanti nei loro ambienti di vita (città, scuola, lavoro, ecc.).

### **I nostri operatori**

Con noi collaborano varie persone in base alla tipologia di attività da svolgere, anche se l'azienda resta a conduzione familiare ed ogni componente ha un compito ben preciso.

Accanto a me, operatore di fattorie educative (sempre attenta alla mia formazione, ho partecipato al corso per Operatore di Fattoria Educativa organizzato dall'ARP nel 2010), ci sono mamma Annina e papà Giuseppe custodi del sapere e del sacrificio. Tra i miei fratelli Dario, mano pratica e artistica, bravo conduttore per le attività con cavalli e asini in montagna e per le attività legate alla musica popolare; Rita che ha fatto suoi i saperi della cucina tradizionale fatta esclusivamente con i prodotti da noi coltivati, realizzatrice di giocattoli antichi e di costumi tradizionali; Sandra che studia Scienze Forestali, anche lei operatore di fattoria educativa, Luciano

e la sua famiglia che partecipano a tutto, anche se saltuariamente. Il gruppo comprende anche delle zie, Maria e Anna che ci forniscono un valido aiuto per i laboratori dedicati all'impasto, giochi antichi, riti e leggende e l'utilizzo delle erbe spontanee.

Altri operatori che collaborano sono: Maura (operatore del Parco Nazionale d'Abruzzo Lazio e Molise), Annamaria (operatore di fattoria educativa) ed Elena (operatore per persone con disabilità).

### **Una giornata tipo nella nostra fattoria**

La nostra struttura, in qualità di Agriturismo, è in grado di offrire servizi di ristorazione e accoglienza in camere, per circa 20 persone. Nell'attività didattica, invece, il numero dei visitatori varia in base al tipo di scuola e alle esperienze che i docenti scelgono di far svolgere ai propri alunni.

Al momento del contatto preliminare con la classe ci permettiamo di dare dei piccoli suggerimenti riguardanti l'abbigliamento, che deve essere abbastanza comodo, così come l'alimentazione (nel caso di pranzo al sacco) che deve prevedere cibi semplici, poco salati e bevande non gassate. Nel caso di consumazione del pranzo realizzato in azienda, prediligiamo i nostri prodotti e offriamo semplici piatti legati alle tradizioni locali.





La suddivisione delle attività che proponiamo in base al grado della scuola ospitata è puramente indicativa; tutti i percorsi sono realizzabili e vengono modulati in base all'età e alle esigenze specifiche del gruppo utilizzando materiali, linguaggi e strumenti differenziati per fascia di età.

#### SCUOLA DELL'INFANZIA

##### **Pronto chi parla? che scarpa indossi?**

Attività di conoscenza e di riconoscimento degli animali della fattoria.

##### **Oggi ci penso io, contadino per un giorno**

Attività di avvicinamento alla conduzione e preparazione di una giornata nella fattoria.

##### **Oggi cucino io**

Con le mani in pasta e seguendo i nostri consigli i bambini potranno realizzare e in seguito degustare pasta, pane e biscotti.

##### **Ascolta una storia**

"Dal seme al seme" - laboratorio di lettura sul ciclo del seme; "La radura degli gnomi" - storia animata sull'inquinamento; "La quercia Bernardina" - storia animata sugli incendi.

#### SCUOLA PRIMARIA

##### **Che cosa preferisci? Dolci, Pane o Pasta**

- Attività che conduce alla scoperta della storia di un chicco di grano: dal seme al suo utilizzo nella cucina.

##### **Le forme del Latte: "Il Latte, il Formaggio, la Ricotta"**

Conoscenza degli animali di allevamento (bovino ed ovini), e trasformazione del latte: come si produce il formaggio.

##### **Dalle olive all'olio "L'olio di oliva della Valle di Comino"**

Conoscenza del ciclo della pianta dell'olivo: dal seme alla raccolta del frutto; la trasformazione e la macina dell'oliva in frantoio.

##### **La biodiversità vegetale della fattoria**

Conoscenza del mondo delle piante che si trovano in fattoria: da quelle per il consumo alimentare, coltivate secondo i criteri dell'agricoltura biologica, alle specie utilizzate per la cura naturale degli animali.

##### **La biodiversità animale della fattoria**

Conoscenza del mondo animale che convive insieme alle specie domestiche e della fattoria.

#### SCUOLA SECONDARIA I GRADO

##### **Ma quanto mangi?**

Laboratori specifici sui temi dell'alimentazione.

##### **Caccia al tesoro naturalistico**

Per conoscere le abitudini ed i modi di fare di animali domestici e selvatici.

##### **Olimpiadi del contadino**

Alla scoperta dell'arte di arrangiarsi del contadino.

##### **Orienteering in fattoria**

Per scoprire come in agricoltura l'uomo segue l'andamento del sole e della luna, e come orienta le colture in base ai punti cardinali.

##### **Con il vecchio si fa il nuovo e in fattorie si riusa tutto**

Approfondimento sulla problematica dei rifiuti e occasione per la costruzione di semplici comportamenti quotidiani più sostenibili.

##### **Le mani fanno**

Laboratori artigianali e per la costruzione di cesti e giocattoli.

A cura di Elisa Cedrone  
con la collaborazione di Maura Giallatini

### **Agriturismo Fattoria didattica "Le Case Marcieglie"**

Via Pietracquara, 61  
03046 San Donato Val di Comino (FR)  
versante laziale del Parco Nazionale  
d'Abruzzo Lazio e Molise

Elisa Cedrone cell. 328 3182068

[www.lecasemarcieglie.com](http://www.lecasemarcieglie.com)

E-mail: [elisa.ced@libero.it](mailto:elisa.ced@libero.it)

# appendice 2

## Un racconto dalla Fattoria "La Buona Terra"



### UNA STORIA TRENTENNALE DI EDUCAZIONE ALL'AGRICOLTURA

#### UN RACCONTO DALLA FATTORIA SCUOLA "LA BUONA TERRA"

L'Agenzia Regionale Parchi del Lazio ci ha contattati perché teneva ad avere un nostro contributo nella realizzazione del presente manuale dedicato agli operatori di Fattoria Educativa. Ci ha chiesto di elaborare una scheda tecnica in grado di illustrare la nostra esperienza, fornire dati e informazioni utili, seguendo uno schema chiaro e di facile lettura. Naturalmente accettiamo la proposta, iniziamo il lavoro, Cinzia è al mio fianco e mi aiuta a sintetizzare, a incasellare, ma le parole spesso escono dalle righe, non riusciamo a contenerle e a volte le lasciamo andare libere a raccontare la nostra fattoria scuola. Ci auguriamo che questa nostra testimonianza possa essere utile e offrire spunti a coloro che intendono iniziare un'attività educativa legata all'agricoltura, ma che soprattutto stimoli la ricerca, l'approfondimento... la fantasia.

#### **Descrizione della fattoria**

La fattoria scuola La Buona Terra è innanzitutto un'azienda agricola, nata alla

fine degli anni settanta su un progetto di recupero di terreni marginali ed abbandonati sulle colline del lago Trasimeno.

Fino ai primi del '900 caratterizzato da boschi e uliveti, il paesaggio è cambiato con il progressivo taglio delle querce. I terreni sono stati utilizzati come pascolo o coltivati a grano favorendo un insediamento rurale durato fino agli anni '60, quando lentamente la popolazione locale si è spostata verso il paese.

L'Azienda oggi ha recuperato allevamenti, colture e sistemi di produzione tradizionali e a basso impatto ambientale, ridando continuità alla presenza dell'uomo come presidio del territorio.

Le stalle accolgono le greggi nelle notti d'inverno, i grandi pascoli danno da mangiare a cavalli, mucche, pecore e capre, un piccolo caseificio trasforma il latte prodotto.

Un campo terrazzato incolto è diventato il giardino delle erbe officinali, dove vengono salvaguardate specie autoctone e coltivate varietà di piante compatibili con l'ambiente locale.

Il bosco di querce è in fase avanzata di trasformazione in alto fusto.

L'uliveto secolare è stato recuperato e le olive lavorate nel piccolo frantoio aziendale.

L'antico casale accoglie gruppi sociali e scolaresche.

La particolarità della nostra azienda, che riproduce in piccolo le caratteristiche dell'azienda tipica dell'Italia centrale, ha determinato sin dall'inizio un crescente interesse nel mondo della scuola che sempre più spesso chiedeva di poter portare in visita i propri allievi, mentre per la Facoltà di veterinaria il gregge di capre diventò oggetto di studio ed esperienza per i propri studenti.



## Come è nata la voglia di iniziare l'esperienza della fattoria educativa

Un giorno un'amica propone di portare in gita nella nostra fattoria i bambini di una colonia estiva. Pensiamo ad un'attività possibile, potrebbe essere la caseificazione. Sono molto piccoli, bisogna adattare il laboratorio, si trasportano all'esterno attrezzature semplici, il tavolo da lavoro viene sostituito da assi poggiate a misura su mattoni, si scelgono le fucelle più piccole, il pentolone è pronto, i bambini possono fare il formaggio. E lo fanno, con inaspettata abilità, e il loro entusiasmo ci contagia. È il 1980 e sarà l'inizio di un lungo percorso che ci impegnerà negli anni successivi. I laboratori verranno adattati all'utilizzo da parte dei bambini, ogni spazio, ogni attrezzatura passata al vaglio.

In Europa già esistevano esperienze simili con cui confrontarsi e anche qui da noi la crescita di una certa sensibilità delle istituzioni verso l'educazione ambientale offriva spazi per la formazione. Importante è stato l'incontro con Francesco Tonucci illustre pedagogista che ama definirsi un "Bambinologo", responsabile del Reparto di Psicopedagogia del CNR di Roma. La sua idea di fattoria scuola aderiva perfettamente alla nostra espe-

rienza, la condivisione degli obiettivi era sostanziale. Da allora Francesco segue le nostre scelte, suggerisce alternative, ci accompagna nel percorso formativo.

Altrettanto importante è stata la formazione permanente impressa dalle tante esperienze di accoglienza che ci hanno permesso di operare fianco a fianco con operatori di gruppi sociali ed associazioni altamente qualificati, seguita da una formazione specifica su temi individuati nello svolgimento delle diverse attività.

Particolarmente impegnativi ma basilari sono stati i corsi di riqualificazione professionale che ci hanno permesso di affrontare e approfondire tematiche relative all'alimentazione, al bosco, al territorio, come pure di sperimentare noi come allievi.

Chi incontriamo oggi alla fattoria? Anziani agricoltori offrono abilità ed esperienza, partecipano attivamente accompagnandoci nella cura della terra, delle colture, degli allevamenti, con tanto sapere da trasferire a tutti noi e ai bambini.

Se entriamo nella cucina ci accoglie Mariella intenta come sempre a preparare semplici e gustose pietanze con energia e sapiente cura.

Nella sala accanto la piccola macina lavora, le spianatoie sono disposte sui grandi tavoli e Rina guida i ragazzi, ma

spesso anche gli adulti, nella preparazione del pane, le sue mani impastano leggere la farina e sempre sorridente aiuta ora l'uno ora l'altro.

Viola sperimenta pietanze al limite della fattibilità, le intolleranze alimentari sono sempre più frequenti tra i bambini e lei ricerca tra antiche e nuove ricette per creare con i pochi ingredienti consentiti un buon dolce o un piatto speciale che poi offre con grazia ai piccoli ospiti.

Fabrizio accompagna i gruppi a visitare l'azienda, a conoscere i luoghi e i piccoli e grandi abitanti della fattoria pronto a rispondere pacatamente alle mille domande di tutti.

Barbara trasmette tutta la sua passione e il suo sapere occupandosi di mille cose con cura e leggerezza. Segue i laboratori di trasformazione delle erbe officinali coinvolgendo adulti e bambini nell'arte di catturarne gli odori.

Simona conosce tutti gli animali della fattoria, a molti ha dato un nome, li accudisce e li cura, coinvolge e rassicura chi lavora con lei nel portare le capre e le pecore al pascolo oppure nel mungere le mucche. Oggi la incontriamo nel caseificio, dove con fare giocoso e sicuro guida il gruppo nella preparazione del formaggio.

Alice è nell'orto, semina, trapianta, annaffia e zappa, custodisce i semi, se-





gue con attenzione gli insegnamenti degli anziani agricoltori. Insieme a Mariella e ai bambini raccoglie tutto ciò che serve per la preparazione del pasto.

Anna accoglie quanti arrivano e ritornano alla fattoria, raccoglie le osservazioni di tutti, ne conserva il ricordo. È la memoria del luogo.

Cinzia, efficiente, tranquilla e operosa. Accompagna i gruppi, pronta a sostenere le difficoltà di tutti. È la nostra "comunicatrice".

E poi tanti altri, che ci accompagnano talvolta nel nostro cammino, o ci affiancano offrendoci la loro professionalità consentendoci di portare avanti il nostro lavoro.

### **L'organizzazione degli operatori e della fattoria**

Al gruppo di operatori stabili che svolgono compiti spesso definiti ma al tempo stesso con una grande capacità di interscambio, si affiancano tanti esperti collaboratori che invece svolgono mansioni specifiche, agricoltori, tecnici manutentori, formatori.

Perché la fattoria scuola funzioni innanzitutto abbiamo bisogno di una fattoria che funzioni.

Successivamente valutiamo tutti i lavori, le differenti fasi che possono essere proposte ai bambini, i tempi di realizzazio-

ne, quanti bambini possono partecipare contemporaneamente allo stesso laboratorio, le attrezzature necessarie, la stagionalità o meno. Ne risulterà un elenco dettagliato di attività possibili che consentirà di volta in volta la compilazione del programma che verrà proposto alle scuole.

La nostra fattoria accoglie una o più classi fino ad un massimo di 40 bambini.

Le classi già al momento dell'accoglienza verranno divise in gruppi in funzione dell'età dei partecipanti considerando che i bambini più piccoli verranno raccolti in gruppi meno numerosi, fino ad un massimo di 12 partecipanti per i ragazzi dai dodici anni in poi.

I gruppi si alterneranno nelle diverse attività seguiti ciascuno da un insegnante-accompagnatore e da un operatore della fattoria. L'ideale sarebbe che la persona che abitualmente si occupa di un lavoro possa acquisire gli strumenti adatti a proporlo ai bambini e ragazzi. Qualora questo non fosse possibile, del tutto o in parte, sarà affiancato da un altro operatore che lo supporterà nel laboratorio.

È poi necessaria una persona che:

- cura i rapporti con la scuola,
- propone e concorda il percorso educativo,
- predispone il programma insieme agli operatori,

- raccoglie le necessità per i diversi laboratori e predispone l'acquisto dei materiali,
- coordina il lavoro degli operatori.

I compiti indispensabili da svolgere, da una o più persone in relazione alle competenze di ciascuno, sono:

- preparazione dei menù in base alla disponibilità dei prodotti aziendali e cura della dispensa e degli altri acquisti presso i fornitori di fiducia,
- cura della casa, degli ambienti e la vanderia,
- cura e manutenzione degli spazi esterni e di tutti i laboratori,
- gestione della cucina e preparazione dei pasti.
- accoglienza delle classi, sistemazione nelle camere, divisione in gruppi e prima organizzazione delle attività,
- realizzazione di tutti i laboratori previsti



*L'espletamento di tutti gli obblighi di ordine burocratico può essere svolto dalla stessa persona che si occupa già dell'amministrazione aziendale.*

*Gli operatori della nostra fattoria scuola sono tutti soci o dipendenti della Cooperativa La Buona Terra, impegnati tutto l'anno nella gestione dell'azienda. Conducono ognuno per le proprie specificità, i laboratori con i ragazzi, attenti a non sostituire mai la figura dell'insegnante, ad avere un buon rapporto con i bambini, a permettere loro di lavorare veramente, aiutandoli a riflettere su quello che vivono e che fanno. Il gruppo degli operatori comprende anche anziani agricoltori in grado, con la loro conoscenza, di trasmettere ai bambini il significato della vita agricola ed il loro sapere.*

## **Le attività che proponiamo**

### **Il frantoio**

Da un grande portone di legno si accede ai locali ricavati al piano terra di una casa di pietra. Entrando si avverte l'odore dell'olio, al centro si impone alla vista la macina, sul lato la vecchia pressa e allineati lungo la parete bidoni di diversa misura. In un angolo la pila dei fiscoli, nell'altro i decantatori dove termina la lavorazione e l'olio si separa per affioramento dall'acqua di vegetazione. Ogni

operazione, dalla raccolta alla molitura fino al confezionamento è strutturata per essere compiuta anche dai bambini.

### **Trasformazione di erbe officinali**

I tanti modi di conservare e utilizzare le erbe. Si inizia con la raccolta, la scelta accurata delle piante, la disposizione delle attrezzature. Con gesti semplici legati alla tradizione si preparano buone tisane, oppure si lavora nel laboratorio di distillazione per estrarre l'essenza della pianta. Spesso si preparano profumati mazzi di aromatiche che poi vengono appesi ad essiccare alle grandi travi di legno.

### **La caseificazione**

Si inizia da un prato verde dove le pecore e le capre brucano buone erbe e ne riportano a casa i sapori e gli odori ben mescolati nel latte. La mungitura avviene in una capannina accanto alle stalle e il latte ancora caldo trasportato al caseificio. Il pentolone è pronto sul fornello, le formine sul tavolo da lavoro, le pareti sono rivestite di mattonelle bianche e in alto sul bordo pendono allineate le vecchie fuscelle di legno a ricordare cosa si usava un tempo per fare il formaggio. Dalla porta in fondo si va nella caciaia, il profumo intenso ci investe, su assi di legno disposte lungo le pareti stagionano formaggi di tante misure. Possiamo ora scegliere quale porteremo in tavola.

### **Laboratorio cucina**

Ampia e ben ordinata, i piani di lavoro in marmo chiaro e in legno di faggio, pentole di tutte le misure e piccole attrezzature per ogni uso. I bambini esaminano il menù, insieme all'operatore ne individuano gli ingredienti, molti ne potranno trovare nella dispensa, altri nell'orto o nei laboratori alimentari della fattoria. Insieme alle cuoche si può ora preparare il pasto, e lo porteranno in tavola con la consapevolezza dell'origine di ogni alimento. Proprio accanto all'ingresso della cucina c'è il grande forno a legna che scaldiamo ogni volta per cuocere il pane e le pizze.

### **Gli animali della fattoria**

La cura, l'alimentazione, il contatto. Le galline e i pulcini vivono liberi nella fattoria, solo la notte rientrano nel pollaio, struttura costruita con pali di castagno, erica e canina del lago, secondo la tradizione architettonica povera del luogo. Anche gli altri ricoveri per gli animali, i fienili, i pagliai, sono costruiti con gli stessi criteri, ben integrandosi nel paesaggio collinare. Fondamentale è la cura di ogni giorno per i piccoli e grandi abitanti della fattoria che verranno avvicinati, accuditi, accompagnati nei pascoli.

### **L'orto**

Anche l'orto è organizzato perché i bambini possano partecipare ad ogni operazione, dalla semina al raccolto. È diviso



*Se penso all'attività che più ci identifica, gli animali, l'accudimento e tutto quanto ruota intorno a loro sono sicuramente al primo posto.*

*Nella fattoria vivono cavalli, mucche, capre, pecore, maiali, conigli, galline e pulcini, cani e gatti. Ma non solo, spesso incontriamo scoiattoli che hanno fatto la loro tana nel pino vicino alla porcilaia, oppure istrici a cui cediamo rassegnati qualche buon melone dell'orto, volpi furbe, ghiandaie, merli, upupe e tante rondini che tornano ogni primavera.*

*Sono diverse le attività che i bambini possono fare con gli animali della fattoria, prima fra tutte il contatto e la conoscenza.*

*Tutti i bambini che vengono alla fattoria scuola avvicinano gli animali durante la visita guidata. A questo primo approccio segue il momento della cura: il cibo, l'acqua, la pulizia dei ricoveri, talvolta le terapie naturali. Nella fattoria i rifiuti organici commestibili vengono selezionati e distribuiti ai diversi animali: ci sarà un contenitore per i cani e gatti, un altro per i maiali, un cesto per i conigli. A questo verrà aggiunto di volta in volta quanto troviamo nel granaio: in sacchi ben allineati legumi, cereali, scarti vari di lavorazione di prodotti biologici.*

*Poi la mungitura della mucca per avere il buon latte che servirà alla preparazione del dolce della merenda, in cam-*

in quattro parti dove si alternano le varie colture. I bambini seminano, zappano, concimano, ma raccolgono i frutti che altri hanno seminato, scoprendo così la stagionalità dei prodotti. Come per le altre produzioni, l'intento è mantenere la biodiversità conservando le specie locali attraverso la cura nella scelta e nella custodia delle sementi.

### **Il frutteto**

Diffusi intorno alle case gli antichi abitanti della fattoria hanno disposto mandorli, noci, fichi, meli, peri, peschi... un sambuco, il nespolo, prugni, ciliegi, un giuggiolo, spalliere di viti. Negli anni abbiamo aggiunto accanto a queste, varietà compatibili con il territorio. I bambini si occupano della cura delle giovani piante.

### **Il bosco**

Salendo lungo la collina, lasciamo la strada comunale e attraverso gli antichi sentieri dei carbonai ci inoltriamo nel bosco. La sorgente e le tracce degli animali, la casa di legno, i percorsi guidati, favoriscono la scoperta di questo delicato ecosistema da molteplici punti di vista: ambientale, ludico, scientifico, storico. Nel bosco possiamo passeggiare, giocare, annusare, ascoltare, ritrovare miti, fiabe, leggende.

### **Laboratori creativi**

Con materiali naturali creiamo insieme ai bambini piccoli oggetti che porteranno a casa: sacchetti di erbe profumate, paesaggi realizzati con cortecce, foglie secche e petali di fiori, cestini di salice rosso intrecciato.

### **I rifiuti**

Ogni laboratorio produce suo malgrado anche qualcos'altro, e così avviene che nel pentolone del latte ci rimanga del buon siero che i porci mangeranno con gusto mescolato nel pastone, nel frantoio la sansa verrà raccolta in cassette forate, riposta sotto una tettoia ad asciugare e finalmente ci scorderà utilizzata come combustibile nella grande caldaia, mentre l'acqua di vegetazione tornerà nei campi a nutrire gli ulivi. I rifiuti della cucina verranno separati accuratamente, le croste di formaggio, le ossa del pollo, il filino di grasso rimasto nel piatto, andranno nelle ciotole di cani e gatti, il pane secco alle galline, gli scarti delle verdure ai maiali, e tutto ciò che non è appetibile per nessuno, nella concimaia, scigno della fattoria, dove ogni cosa si trasforma in prezioso concime.





bio la mucca riceverà fieno, granaglie, paglia pulita sulla lettiera.

I bambini che soggiornano in azienda la mattina presto possono accompagnare le capre e le pecore ai pascoli per poi la sera riaccompagnarle alla stalla e mungerele. Il latte verrà conservato in un frigorifero speciale in attesa della lavorazione che i bambini stessi faranno.

L'operatore che accompagna i bambini in questo percorso conosce gli animali perché li accudisce tutti i giorni, è attento a ogni bisogno e sa valutare ogni azione e reazione, si emoziona alle nuove nascite, ha una speciale sintonia con loro e sa trasmettere tutto questo ai bambini.

Le stalle, i fienili, i granai, ogni spazio deve essere attentamente strutturato perché i bambini possano lavorare veramente.

A ciascuna di queste attività viene riservato uno spazio variabile di una o due ore, spesso saranno i tempi dei bambini (la destrezza, l'interesse, il coinvolgimento) e l'imprevedibilità di un contesto reale a definirne la durata. Sarà l'abilità dell'operatore a far sì che il lavoro venga svolto bene, con consapevolezza, e infine soddisfazione dei bambini.

### I nostri primi passi

La nostra prima esperienza strutturata si è realizzata con un progetto che

ha coinvolto la scuola a tempo pieno di Passignano sul Trasimeno. Il percorso prevedeva la partecipazione delle diverse classi a tutti i laboratori stagionali con visite a cadenza mensile realizzate lungo il corso dell'intero anno scolastico. Il lavoro realizzato in fattoria si è intrecciato con le attività svolte a scuola, fornendo sempre nuovi spunti di studio e di elaborazione.

Nella primavera del 1990 abbiamo realizzato i primi campi scuola.

### I nostri ospiti

Oggi i maggiori fruitori sono i gruppi scolastici, dalla scuola materna alla scuola media superiore, con maggiore partecipazione della Primaria.

Di seguito ragazzi e giovani adulti in difficoltà, con i quali realizziamo percorsi sia individuali che di gruppo nell'ambito dell'agricoltura sociale.

Per la formazione organizziamo corsi di aggiornamento e riqualificazione professionale e ospitiamo tirocini e stage all'interno di percorsi formativi di enti o associazioni di categoria.

Nel periodo estivo proponiamo campi estivi e visite in fattoria per bambini e adulti.

Complessivamente nell'arco di un anno la fattoria accoglie circa 4500 visitatori, concentrati soprattutto nel periodo scolastico primaverile.

Il numero medio di visitatori in una giornata è di 30 unità, con un minimo di 15 e un massimo di 50.

La nostra comunicazione

Possiamo dire che il canale migliore per farsi conoscere rimane sempre quello offerto da chi ci ha già visitato, il passaparola resta un sistema di promozione eccezionale che invita e rassicura il nuovo utente ma in qualche modo garantisce anche noi. Naturalmente non è sufficiente e ci presentiamo in internet con un nostro sito, partecipiamo a concorsi regionali o di altri enti, portiamo le nostre proposte a manifestazioni e fiere di settore.

Marianna Di Mauro, ha collaborato alla stesura del testo Cinzia Casalino

### Fattoria Scuola La Buona Terra

Loc. Le Guardie  
06065  
Passignano sul Trasimeno (PG)

Tel. 075 829105  
Fax 075 8299371

[www.regione.umbria.it/cridea/buonaterra](http://www.regione.umbria.it/cridea/buonaterra)  
[buonaterra@libero.it](mailto:buonaterra@libero.it)

# Le **FATTORIE EDUCATIVE** delle Aree Protette del Lazio

**FATTORIE EDUCATIVE**  
Natura in Campo



Le altre  
**FATTORIE EDUCATIVE**





Parchi Nazionali

- Abruzzo, Lazio e Molise** Viale S. Lucia - 67032 Pescasseroli (AQ) Tel. 0863 91131
- Circeo** Via Carlo Alberto, 104 - 04016 Sabaudia (LT) Tel. 0773 512240
- Gran Sasso e Monti Della Laga** Via del Convento, 1 - 67010 Assergi (AQ) Tel. 0862 60521

Riserve Naturali Statali

- Isole di Ventotene e S. Stefano** Pzza Castello, 1 - 04020 Ventotene (LT) Tel. 0771 854226
- Litorale Romano** Via del Buttero, Maccarese (RM) Tel. 06 619940/738
- Saline di Tarquinia** Corpo Forestale dello Stato, loc. Saline - 01016 Tarquinia (VT) Tel. 0766 864605
- Tenuta di Castelporziano** Via Pontina, 690 - 00128 Roma Tel. 06 46991

Aree Naturali Marine Protette

- Isole di Ventotene e S. Stefano** Pzza Castello, 1 - 04020 Ventotene (LT) Tel. 0771 854226
- Secche di Tor Paterno\*\*** RomaNatura, Via Gomenizza, 81 - 00195 Roma Tel. 06 35405326

Parchi Naturali Regionali

- Aguzzano\*\*** RomaNatura, Via Gomenizza, 81 - 00195 Roma Tel. 06 35405326
- Antichissima Città di Sutri** Pzza del Comune 32 - 01015 Sutri (VT) Tel. 0761 634660
- Appia Antica** via Appia Antica, 40/42 - 00179 Roma Tel. 06 5130682/5126314
- Bracciano - Martignano** (comprende il MN Caldara di Manziana)  
Via A. Saffi, 4/A - 00062 Bracciano (RM) Tel. 06 99806261/2
- Castelli Romani** Via Cesare Battisti, 5 - 00040 Rocca di Papa (RM) Tel. 06 9479931
- Gianola e Monte di Scauri\*** Ente Parco Riviera d'Ulisse, Via Nunziata, 21 - 04024 Gaeta (LT) Tel. 0771 743070
- Inviolata** Via Roma, 145 - 00012 Guidonia (RM) Tel. 0774 340909
- Marturanum** Pzza G. Marconi, 21 - 01010 Barbarano Romano (VT) Tel. 0761 414601
- Monte Orlando\*** Ente Parco Riviera d'Ulisse, Via Nunziata, 21 - 04024 Gaeta (LT) Tel. 0771 743070
- Monti Aurunci** Viale Glorioso, 10 - 04020 Campodimele (LT) Tel. 0771 598114
- Monti Ausoni e Lago di Fondi** Corso Appio Claudio, 11 - 04022 Fondi (LT) Tel. 0771 513644
- Monti Lucretii** V.le Adriano Petrocchi - 00018 Palombara Sabina (RM) Tel. 0774 637027
- Monti Simbruini** Via dei Prati, 5 - 00020 Jenne (RM) Tel. 0774 827219
- Pineto\*\*** RomaNatura, Via Gomenizza, 81 - 00195 Roma Tel. 06 35405326
- Valle del Treja** Pzza Vittorio Emanuele II, 4 - 01030 Calcata (VT) Tel. 0761 587617
- Velo** Via Felice Cavallotti, 18 - 00063 Campagnano di Roma (RM) Tel. 06 9042774

Riserve Naturali Regionali

- Antica Città di Fregellae, Frabrateria Nova e Lago di S. Giovanni Incarico**  
Via Civita Farnese, 23 - 03020 Isoletta D'Arce Tel. 0776 530020
- Decima Malafede\*\*** RomaNatura, Via Gomenizza, 81 - 00195 Roma Tel. 06 35405326
- Insugherata\*\*** RomaNatura, Via Gomenizza, 81 - 00195 Roma Tel. 06 35405326
- Laghi Lungo e Ripasottile** Via A. Manzoni, 10 - 02100 Rieti Tel. 0746 200999
- Lago di Canterno** Pzza della Chiesa-Loc. Porciano - 03013 Ferentino Tel. 0775 249223
- Lago di Posta Fibreno** Via Fontana Carbone, 16 - 03030 Posta Fibreno (FR) Tel. 0776 888021
- Lago di Vico** S.S. Cassia Cimina, Km 12 - 01032 Caprarola (VT) Tel. 0761 647444
- Laurentino Acqua Acetosa\*\*** RomaNatura, Via Gomenizza, 81 - 00195 Roma Tel. 06 35405326
- Macchia di Gattaceca e Macchia del Barco\*\*\***  
Provincia di Roma, Via Tiburtina, 691 - 00159 Roma (RM) Tel. 06 67663124

Riserve Naturali Regionali

- Macchiatonda** Castello di Santa Severa - 00058 Santa Marinella (RM) Tel. 0766 573032
- Marcigliana\*\*** RomaNatura, Via Gomenizza, 81 - 00195 Roma Tel. 06 35405326
- Montagne della Duchessa** Via della Medicina, 4 - 02021 Corvaro di Borgorose (RI) Tel. 0746 306493
- Monte Casoli di Bomarzo** Pzza M. Fani, 6 - 01100 Viterbo (VT) Tel. 0761 313720
- Monte Catillo\*\*\*** Provincia di Roma, Via Tiburtina, 691 - 00159 Roma (RM) Tel. 06 67663124
- Monte Mario\*\*** RomaNatura, Via Gomenizza, 81 - 00195 Roma Tel. 06 35405326
- Monte Navegna e Monte Cervia** Via Roma, 33 - 02020 Varco Sabino (RI) Tel. 0765 790002
- Monte Rufeno** Pzza Santa Maria Maddalena, 1- 01021 Acquapendente (VT) Tel. 0763 733442
- Monte Soratte\*\*\*** Provincia di Roma, Via Tiburtina, 691 - 00159 Roma (RM) Tel. 06 67663124
- Monterano** Piazza Tubingen, 1 - 00060 Canale Monterano (RM) Tel. 06 9962724
- Nazzano, Tevere - Farfa** Via Tiberina Km 28,100 - 00060 Nazzano (RM) Tel. 0765 332795/332226
- Nomentum\*\*\*** Provincia di Roma, Via Tiburtina, 691 - 00159 Roma (RM) Tel. 06 67663124
- Selva del Lamone** Loc. Bottino s.n.c. - 01010 Farnese (VT) Tel. 0761 458741
- Tenuta dei Massimi\*\*** RomaNatura, Via Gomenizza, 81 - 00195 Roma Tel. 06 35405326
- Tenuta di Acquafredda\*\*** RomaNatura, Via Gomenizza, 81 - 00195 Roma Tel. 06 35405326
- Tor Caldara** Via Ardeatina Km. 34,400 SS. 601 Tel. 06 9864177
- Tuscania** Pzza M. Fani, 6 - 01100 Viterbo (VT) Tel. 0761 313720
- Valle dei Casali\*\*** RomaNatura, Via Gomenizza, 81 - 00195 Roma Tel. 06 35405326
- Valle dell'Aniene\*\*** RomaNatura, Via Gomenizza, 81 - 00195 Roma Tel. 06 35405326
- Valle dell'Arcionello** Pzza M. Fani, 6 - 01100 Viterbo (VT) Tel. 0761 313720
- Villa Borghese di Nettuno\*\*\***  
Provincia di Roma, Via Tiburtina, 691 - 00159 Roma (RM) Tel. 06 67663124

Monumenti Naturali

- Area Verde Viscogliosi** Via Santa Rosalia, 22 - 03039 Sora Tel. 0776 813529
- Bosco del Sasseto** Pzza Santa Maria Maddalena, 1- 01021 Acquapendente (VT) Tel. 0763 733442
- Bosco Faito** Provincia di Frosinone, Pzza Gramsci, 13 - 03100 Frosinone Tel. 0775 2191
- Corviano** Pzza Umberto I, 12 - 01038 Soriano nel Cimino (VT) Tel. 0761 742244
- Fiume Fibreno e Rio Carpello** Pzza Municipio - 03030 Broccostella (FR) Tel. 0776 890054
- Forre di Corchiano** Pzza del Bersagliere, 1 - 01030 Corchiano (VT) Tel. 0761 572002
- Galeria Antica\*\*** RomaNatura, Via Gomenizza, 81 - 00195 Roma Tel. 06 35405326
- Giardino di Ninfa** Via della Fortezza - 04013 Sermoneta (LT) Tel. 0773 632231
- Gole del Farfa** Pzza Regillo, 3 - 02040 Mompeo (RI) Tel. 0765 469028
- Grotte di Falvaterra e Rio Obaco** Piazza Sigismondo, 1 - 03020 Falvaterra (FR) Tel. 0775 90015
- La Selva** Piazza Santa Maria, 4 - 00030 Genazzano (RM) Tel. 06 95579219
- Lago di Giulianello** Via del Municipio, 7 - 00031 Artena (RM) Tel. 06 966171- 06 95191020
- Madonna della Neve** Via Cesare Battisti, 5 - 00040 Rocca di Papa (RM) Tel. 06 9479931
- Mola della Corte - Settecannelle - Capodacqua**  
Viale Glorioso, 10 - 04020 Campodimele (LT) Tel. 0771 598114
- Montecassino\*\*\*\*** Viale Glorioso, 10 - 04020 Campodimele (LT) Tel. 0771 598114
- Palude di Torre Flavia\*\*\*** Provincia di Roma, Via Tiburtina, 691 - 00159 Roma (RM) Tel. 06 67663124
- Parco della Cellulosa\*\*** RomaNatura, Via Gomenizza, 81 - 00195 Roma Tel. 06 35405326
- Pian Sant'Angelo** Via Ottusa, 4 - 01100 Viterbo WWF Tel. 06 844971
- Promontorio Villa di Tiberio e Costa Torre Capovento - Punta Cetarola\***  
Ente Parco Riviera d'Ulisse, Via Nunziata, 21 - 04024 Gaeta (LT) Tel. 0771 743070
- Quarto degli Ebrei - Tenuta di Mazzalupetto\*\***  
RomaNatura, Via Gomenizza, 81 - 00195 Roma Tel. 06 35405326
- Torrecchia Vecchia** Via Corana - 04012 Cisterna (LT) Tel. 06 968341
- Valle delle Cannuccete** Via Vittorio Veneto - 00030 Castel S. Pietro (RM) Tel. 06 9538481
- Villa Clementi e Fonte di S. Stefano** Pzza Garibaldi, 6 - 00033 Cave (RM) Tel. 06 95000827
- Selva di Paliano e Mola di Piscoli\*\*\*\*\***  
Via Palianese sud/SP. 21 - Località La Selva - 03018 Paliano (FR) Tel. 06 51687386

- \* Gestiti dall'Ente Parco Riviera d'Ulisse
- \*\* Gestiti dall'Ente Regionale RomaNatura
- \*\*\* Gestiti dalla Provincia di Roma Ufficio Conservazione Natura
- \*\*\*\* Gestito dall'Ente Parco Monti Aurunci
- \*\*\*\*\* Gestito dall'Agenzia Regionale per i Parchi



Fattoria Collevale



Fattoria Parco degli Aceri



Fattoria La Sonnina



Fattoria Casolare 311



Fattoria del Farfa



Fattoria Le Case Marcieglie





**"Natura in Campo"**  
è il primo progetto di  
promozione agroalimentare  
dei territori protetti della  
Regione Lazio. Realizzato  
dall'Agenzia Regionale Parchi  
per sostenere le attività agricole  
svolte con metodi di produzione  
sostenibili, prevede, la  
concessione del marchio  
a prodotti certificati,  
biologici e tradizionali.

# Le altre pubblicazioni

## Natura in Campo



### **Atlante dei prodotti tipici e tradizionali dei Parchi del Lazio**

Arrivato alla sua terza edizione, l'Atlante, di cui è in preparazione la IV edizione, dà informazioni e notizie sulle produzioni tipiche e sui produttori presenti nei territori protetti della Regione Lazio.

### **Norme e incentivi per l'agricoltura biologica**

#### **Come produrre, preparare e trasformare rispettando la natura**

Questo opuscolo vuole essere una piccola ma efficace guida per tutti gli operatori del settore agricolo che avvertano la necessità di convertire il proprio metodo di coltivazione da convenzionale a biologico.



### **La Vendita diretta dei prodotti Agricoli**

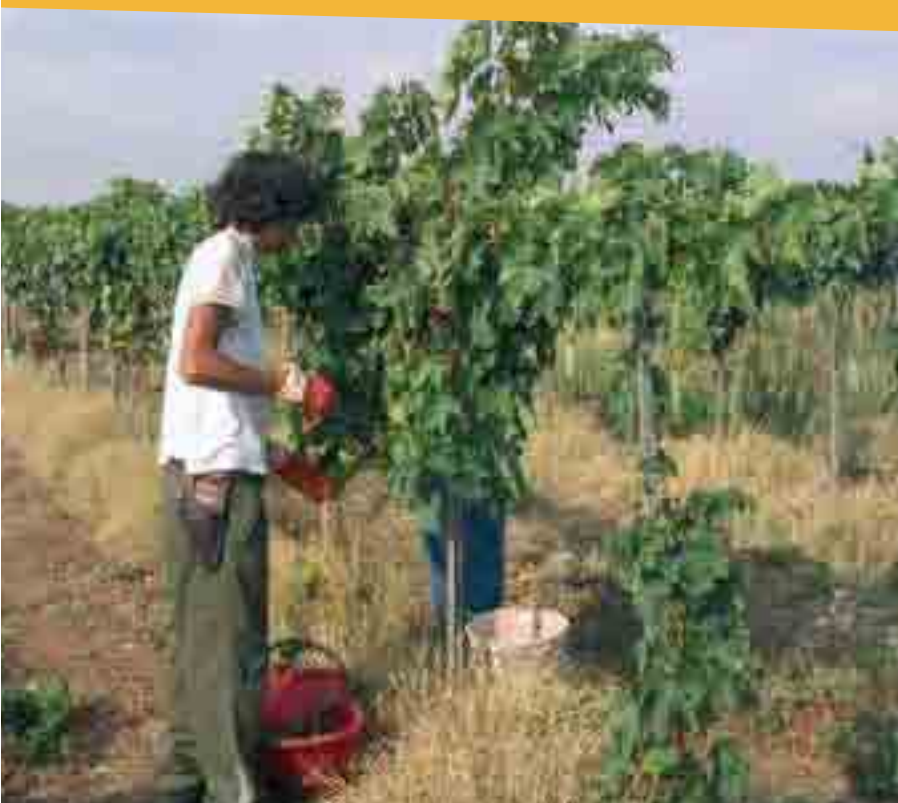
Questa guida è un aiuto offerto a tutti gli agricoltori che vogliano raccogliere la sfida di produrre alimenti di ottima qualità mantenendo costi accessibili per i consumatori, senza aumentare l'impronta ecologica delle coltivazioni sul sistema ambientale circostante.





## Fra agricoltura, natura e cultura:

**referimenti, consigli  
e buone pratiche  
per fare didattica  
in fattoria**



**REGIONE LAZIO**

**ARP - Agenzia Regionale per i Parchi**

**Tel. 0651681 - [www.parchilazio.it](http://www.parchilazio.it)**

**[www.naturaincampo.it](http://www.naturaincampo.it) - [naturaincampo@regione.lazio.it](mailto:naturaincampo@regione.lazio.it)**

**ISBN: 9788895213019**