

... se le fattorie divenissero prolungamento
"verde" delle piazze, estensione dei parchi,
"placarsi delle strade, punto di arrivo
e sosta della mobilità?
Diverrebbero ciò che sono state:
luogo di incontro, di scambi, di narrazioni,
di invenzioni, di sorprese...
Qui, dove il tempo non preme,
dove la velocità e la frenesia sono bandite,
ci si può muovere senza ansia,
sostare senza il pericolo di essere respinti
...e si può mangiare cibo che sa di donne
e uomini e terra, di grano, erba e vento...
...e bere l'uva con dentro il sole e il suo colore
...in fattoria per ritrovare il gusto di vivere.

Mario Benozzo

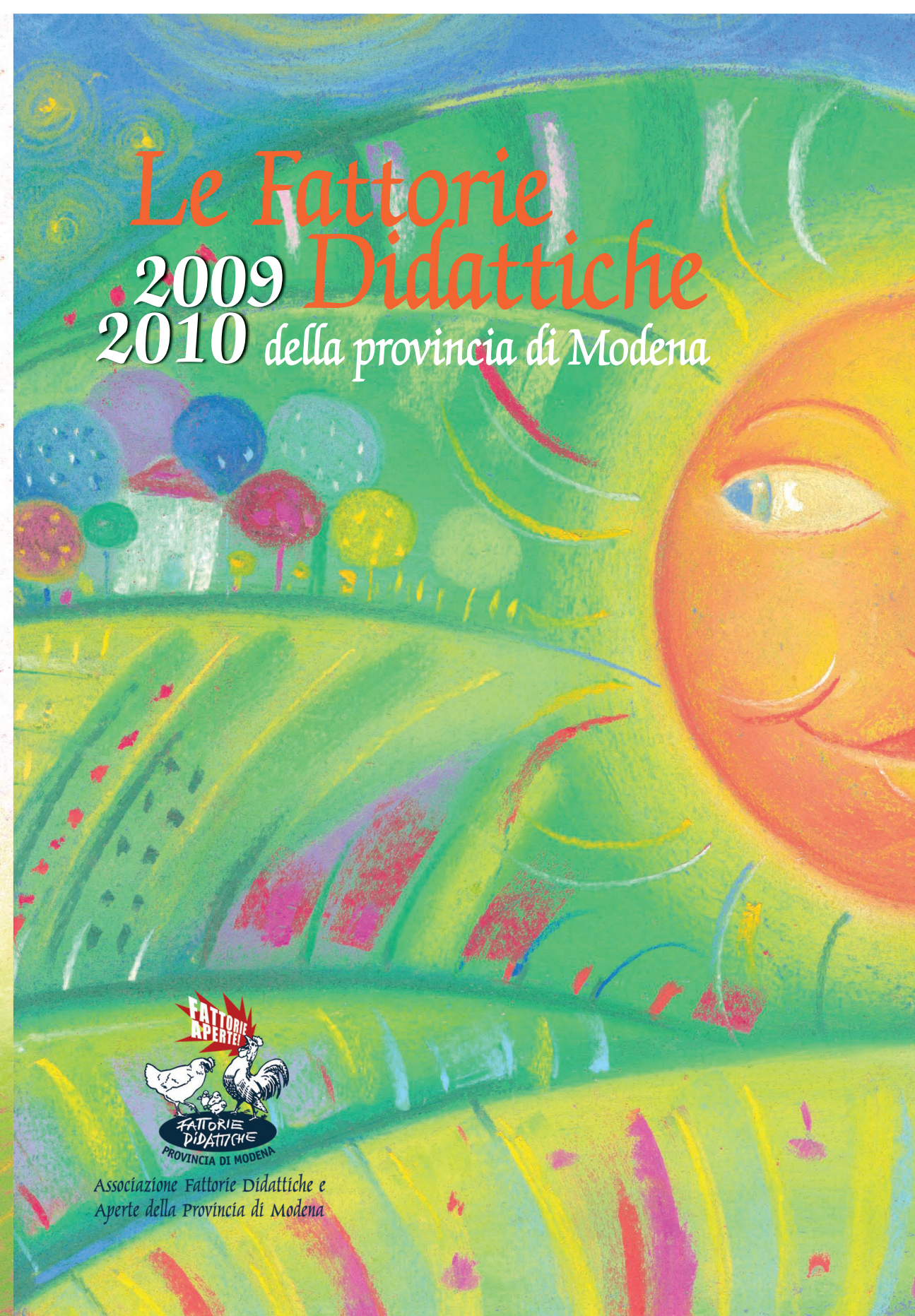


Provincia di Modena



Volume realizzato con il contributo della Provincia di Modena e della Regione Emilia-Romagna ai sensi della L.R. 29/2002 "Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva".

Le Fattorie 2009 Didattiche 2010 della provincia di Modena



Associazione Fattorie Didattiche e
Aperte della Provincia di Modena

**Associazione Fattorie Didattiche e Aperte
della provincia di Modena**

Presidente: Fiorella Barbi

Info:

cell. 377 1755083

cell. 366 4475072

e-mail:

info@fattoriedidattiche.it

www.fattoriedidattiche.it

A cura di:

Associazione Fattorie Didattiche

Si ringraziano gli operatori della Provincia di Modena

Maria Bartolacelli, Lidia Fraulini

Coordinamento grafico

Sauro Perticarini

Progetto grafico e illustrazioni: Antonella Battilani

Stampa: TEM, Modena - Stampato su carta riciclata, luglio 2009

Cosa offre l'Associazione

L'Associazione Fattorie Didattiche della Provincia di Modena collabora da oltre 10 anni con la Provincia e con le scuole di ogni ordine e grado quale indispensabile strumento nel campo dell'educazione alimentare, ed è composta da una quarantina di aziende agricole, e 4 Istituti Agrari, che hanno fatto dell'alimentazione sana, accompagnata da un corretto stile di vita, una vera e propria "bandiera", nell'interesse della salute e del benessere, dei più piccoli in particolare.

Lo strumento principale per favorire scelte di consumo corrette e consapevoli è l'educazione alimentare rivolta in particolare agli alunni delle scuole, ma anche ad insegnanti e genitori.

A livello internazionale, nazionale e locale si sono moltiplicati gli sforzi per far comprendere ai cittadini e soprattutto ai giovani come l'alimentazione sia un elemento chiave per la crescita personale, non soltanto dal punto di vista fisico, ma anche da quello culturale, di riscoperta di un territorio, della sua storia e delle sue tradizioni.

L'Associazione desidera offrire **collaborazione e organizzazione nella predisposizione di progetti** di educazione alimentare, riferiti o meno al Bando Provinciale relativo alla L.R. 29/2002 "Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare", **in modo unitario e coordinato**, affinché:

- sia possibile individuare le migliori risposte alle esigenze di programmazione di attività;
- sia possibile distribuire i progetti, sia su più percorsi didattici che su più aziende del territorio;
- sia possibile, attraverso economie e sinergie, fare accedere al finanziamento della provincia un maggior numero di classi e quindi di ragazzi;
- sia possibile contenere i costi di esperti e di consulenti, che potranno essere messi a disposizione dall'Associazione attraverso convenzioni con professionisti del settore (nutrizionisti, alimentaristi, medici, erboristi, dietisti, operatori del settore di trasformazione alimentare ecc.) disposti a collaborare su questo tipo di progetti;
- sia possibile ridurre le spese per trasferimenti attraverso convenzioni con agenzie di noleggio pullman ecc. ;
- sia possibile concordare tariffe convenzionate e calmierate per l'accesso e la visita a strutture museali, Consorzi di produzione, associazioni di produttori, ecc.;
- sia possibile effettuare almeno una o più visite ed esperienze in fattoria, anche in periodi dell'anno differenti;
- sia possibile **coinvolgere** quali protagonisti **gli operatori della produzione agricola**, in grado di portare, nelle classi come durante i momenti esperienziali, la loro esperienza e capacità di genuino coinvolgimento dei ragazzi in quello che è il loro lavoro, la loro passione e la dedizione alla cura del territorio e dei suoi prodotti.
- sia possibile accumulare, alla fine delle esperienze, materiali didattici e documentazioni che siano riutilizzabili utili e trasferibili anche a classi o scuole che non abbiano partecipato direttamente ai progetti.

A titolo esemplificativo, si potrebbe concentrare l'attenzione sui seguenti prodotti alimentari tipici del nostro territorio:

Prodotto o filiera	Preparazione in classe	Momento esperenziale (o piu' di uno)	Luogo di trasformazione visitabile
Latte	Esperto messo a disposizione dall'associazione delle fattorie didattiche e titolare di una fattoria specializzata	Fattoria didattica	Caseificio
Uva	Esperto messo a disposizione dall'associazione delle fattorie didattiche e titolare di una fattoria specializzata	Fattoria didattica	Cantina o acetaia, museo dell'aceto balsamico
Miele	Esperto messo a disposizione dall'associazione delle fattorie didattiche e titolare di una fattoria specializzata	Fattoria didattica	Fattoria di apicoltori con laboratorio di trasformazione
Maiale	Esperto messo a disposizione dall'associazione delle fattorie didattiche e titolare di una fattoria specializzata	Fattoria didattica	Prosciuttificio, Salumificio
Frutta	Esperto messo a disposizione dall'associazione delle fattorie didattiche e titolare di una fattoria specializzata	Fattoria didattica	Impianto di trasformazione o frigorifero
Castagne	Esperto messo a disposizione dall'associazione delle fattorie didattiche e titolare di una fattoria specializzata	Fattoria didattica	Museo del castagno
Erbe officinali	Esperto messo a disposizione dall'associazione delle fattorie didattiche e titolare di una fattoria specializzata	Fattoria didattica	Erboristeria
Verdure	Esperto messo a disposizione dall'associazione delle fattorie didattiche e titolare di una fattoria specializzata	Fattoria didattica	Mercato contadino, Biopomposa
Cereali	Esperto messo a disposizione dall'associazione delle fattorie didattiche e titolare di una fattoria specializzata	Fattoria didattica	Mulino
Biodiversità in cucina	Esperto messo a disposizione dall'associazione delle fattorie didattiche e titolare di una fattoria specializzata	Fattoria didattica	Cucina agritouristica

Con i ragazzi più grandi potranno essere affrontati altri temi di attualità, qui soltanto riassunti per slogan:

- Il “cibo vicino alla tavola”: produzioni a Km 0, filiera corta, farmers market, Community Supported Agriculture (agricoltura sostenuta dalla comunità locale), G.A.S. (gruppi di acquisto solidale);
- Salute e igiene delle produzioni e degli allevamenti;
- Benessere e igiene nell'allevamento degli animali tra malattie, paure, verità;
- Produzioni biologiche e metodi di coltivazione sostenibili;
- Tracciabilità ed etichettatura degli alimenti;
- La cucina modenese tra civiltà contadina e tradizioni locali; tipicità e ruralità;
- Frodi alimentari: adulterazioni, sofisticazioni, contraffazioni;
- Ortoterapia, “Orti di pace”, orti scolastici
- Biodiversità e antiche varietà di frutta e verdura in via di scomparsa

L'Associazione si propone inoltre di collaborare con le Scuole, le Classi e le Insegnanti per:

- 1 Approfondire e definire gli obiettivi.
- 2 Predisporre il programma delle attività.
- 3 Effettuare la progettazione di dettaglio, coinvolgendo una o più fattorie didattiche in un'ottica di “rete”.
- 4 Coinvolgere le fattorie didattiche più confacenti con il tipo di percorso didattico selezionato, coerenti con i “desiderata” della scuola e logisticamente più idonee.
- 5 Concordare il percorso insieme ad esperti scientifici del settore per le attività in classe, con prezzi convenzionati e calmierati.
- 6 Programmare insieme le visite “outdoor”, con costi convenzionati, sia per i pullman che per le visite alle strutture di trasformazione e alle fattorie didattiche.
- 7 Cercare elementi di integrazione del progetto con altri interventi di educazione alimentare (sia a livello locale che nazionale).
- 8 Valorizzare gli elementi di ricaduta positiva del percorso didattico sui partecipanti.
- 9 Mettere a sistema i percorsi didattici di più classi effettuati sullo stesso “tema”.

L'Associazione si fa garante dell'operato delle fattorie interne al suo circuito e per tale motivo si propone di valutare insieme alle-agli insegnanti il risultato finale della collaborazione con ogni singola fattoria. Sarà perciò cura dell'Associazione contattare direttamente le-gli insegnanti, a fine anno scolastico.

La Carta della Qualità



La Carta della Qualità è sottoscritta dagli imprenditori agricoli accreditati al circuito delle Fattorie Didattiche della Provincia di Modena.

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 (120 ore) 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 possano 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.

- Suggestire 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 (lavoro in sottogruppo).

- 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 con gli insegnanti gli obiettivi educativi da raggiungere e il programma da realizzare con la classe e, come buona prassi, prevedere un incontro preliminare in aula.

- 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.

- Consegnare schede di valutazione dell'esperienza in fattoria e prevedere modalità feed-back tra aziende e classi.

- Tenere un registro delle classi/gruppi in visita.

- Sottoporsi al monitoraggio e ai controlli effettuati dalle Province.

SICUREZZA

- prevedere un'assicurazione di responsabilità civile che includa i rischi alimentari;

- rendere inaccessibili ai visitatori le sostanze pericolose;

- segnalare opportunamente all'insegnante o al referente di gruppo, le aree e le attrezzature a rischio e suggerire i comportamenti più appropriati;

- accertarsi della presenza di bambini/persone con eventuali allergie, intolleranze o problemi particolari;

- rispetto delle norme sanitarie (scatola pronto intervento) e di sicurezza ai sensi del D. lgs 81/08.

Le Fattorie Didattiche sono tutelate dall'esercizio dell'attività venatoria sulla base della con Delibera di Consiglio Provinciale n. 23 del "Piano Faunistico Venatorio Provinciale" (PFVP) 06-02-2008.

L'Ospitalità in Fattoria Didattica

ISTRUZIONI D'USO PER LE VISITE/LABORATORI

Il laboratorio Fattoria è il luogo dell'apprendimento attivo dove i percorsi didattici si fanno esperienza. Per usufruirne al meglio è necessario uniformarne contenuti, linguaggi e strumenti didattici.

L'Assessorato Agricoltura e Alimentazione, in collaborazione con diversi partner, organizza corsi di formazione per docenti e imprenditori agricoli; attiva progetti pilota in ambito provinciale; collabora nella progettazione e finanzia progetti di educazione alimentare presentati da Istituzioni e Associazioni varie.

Per fruire pienamente dell'andata in fattoria è importante costruire il percorso didattico in aula, con momenti formativi ed informativi, e programmare almeno un incontro in classe con il titolare dell'azienda o collaboratori qualificati.

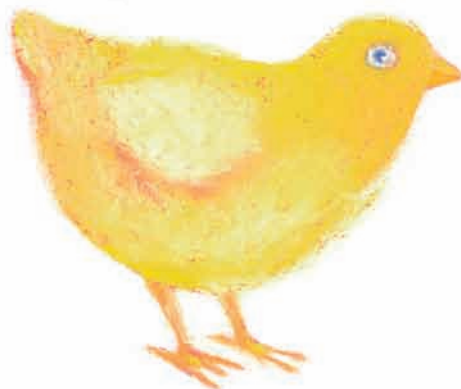
Le fattorie possono offrire più opportunità di visita: mezza giornata, una giornata intera, un itinerario di più incontri per seguire un processo di filiera nelle sue fasi stagionali (es. la vite - potatura e innesti, impianti nuovi, raccolta e pigiatura dell'uva, mosto e sughi, vinificazione e produzione dell'aceto balsamico tradizionale, ecc.).

Le attività didattiche, in relazione ai percorsi prescelti, possono effettuarsi a piccoli gruppi o sottogruppi, con il coinvolgimento degli insegnanti che attuano i percorsi didattici in aula. Per favorire la collaborazione tra i soggetti coinvolti sarà consegnata, ai docenti e/o referenti di gruppo, una scheda di analisi dell'esperienza in fattoria, da inviare all'ufficio Educazione Alimentare dell'Assessorato Agricoltura e Alimentazione.

Le fattorie sono comunque disponibili ad accogliere gruppi scolastici per la gita di fine anno e per vivere giornate in campagna/collina organizzando giochi d'esplorazione ambientale e gestire, in collaborazione con Enti ed Associazioni, centri estivi e/o attività integrative scolastiche.

È opportuno che ogni visitatore sia dotato di **abbigliamento comodo**, adeguato alla stagione e all'attività all'aria aperta.

Agli ospiti è richiesto un comportamento rispettoso dell'ambiente e della cultura rurale, anche utilizzando i servizi ecologici messi a disposizione dalla fattoria.



Informazioni e prenotazioni

Le prenotazioni si effettuano direttamente presso le singole fattorie, concordando la data, i tempi, le attività da svolgere e i costi.

- È opportuno che alla prenotazione faccia seguito una comunicazione scritta (fax, lettera o e-mail) per evitare disguidi, e per segnalare la presenza di bambini e/o adulti con eventuali allergie o intolleranze alimentari (fieno, graminacee, polline, glutine, latticini, ecc.) e particolari esigenze.

Le Fattorie Didattiche sono inserite nella pubblicazione "Naturalmente – Ambiente e Sviluppo sostenibile" della Provincia di Modena all'indirizzo: http://www.retecea.provincia.modena.it/agenda/ext/guida_fattorie_didattiche_della_provincia_di_modena

COSTI

Il costo della permanenza/attività in fattoria varia in relazione ai laboratori didattici scelti, al numero degli ospiti, ai tempi e ai modi della visita, come riportato nelle schede aziendali. Modalità, qualità e costi delle visite in fattoria sono comunque da concordare con le singole aziende.

MERENDE E PASTI

È possibile consumare merenda di prodotti aziendali, e negli agriturismi anche il pasto, concordando modalità e costi.

TRASPORTO

L'organizzazione e il costo del trasporto sono a completo carico della scuola (scuolabus e/o aziende di trasporto). È possibile usufruire di un contributo, nel caso di un percorso superiore ai 30 km, presentando domanda all'Assessorato al Turismo dell'Amministrazione Provinciale: per informazioni contattare la Segreteria al numero 059 209520 oppure consultare il sito www.provincia.modena.it alla voce "Cultura, Eventi e Turismo – Bandi e Moduli – Contributi per Turismo Scolastico"

PERIODO

Le visite in fattoria possono essere effettuate indicativamente nell'arco di tutto l'anno. In caso di maltempo è possibile organizzare in azienda, attività alternativa ai percorsi in campo. I periodi di visita consigliati sono comunque strettamente legati alle specificità aziendali (stagionalità delle produzioni ecc.).



Come leggere la Guida

Legenda dei colori



Bassa Pianura e Valli



Media e Alta Pianura



Collina



Appennino

Le aziende accreditate al circuito provinciale e regionale di Fattorie didattiche, e che aderiscono all'Associazione Fattorie Didattiche di Modena, sono state suddivise per ambito territoriale e contraddistinte da diversi colori per favorire l'immediata riconoscibilità.

I simboli indicano le attività e i servizi complementari proposti dalle Fattorie.

Legenda dei simboli



Ristorazione



Centro Estivo



Pernottamento



Disabili



Bed & Breakfast

Ogni scheda aziendale indica le coordinate geografiche per l'uso del navigatore satellitare

Coord. geogr. _____ N; _____ E

*Le Fattorie Didattiche
nel territorio della
Provincia di Modena*



L'Agricoltura di tipo estensivo riguarda la coltivazione di cereali, culture orticole e cucurbitacee, con la presenza significativa anche di aziende frutticole. Le aziende delle aree più vallive hanno contribuito, con il ripristino di boschi e aree umide, alla trasformazione agroambientale di un territorio rilevante, sia per estensione che per la qualità dell'eco-sistema.

1	Le due nonne, Concordia s/S (MO)	pag. 12
2	Uccelliera, Medolla (MO)	pag. 13
3	Riccina, San Felice s/P (MO)	pag. 14
4	Ponte Vecchio, S. Felice s/P (MO)	pag. 16
5	Istituto "Ignazio Calvi", Finale Emilia (MO)	pag. 17
6	Santa Maria, Massa Finalese (MO)	pag. 19
7	Il Motto, Massa Finalese (MO)	pag. 20
8	Agritour L'Anatra, Cortile di Carpi (MO)	pag. 22

*Le Fattorie Didattiche
della Bassa Pianura e
delle Valli*



1 Fattoria Le Due Nonne

Società Agricola Guerzoni
via Taglio, 26
41033 Concordia s/S MO
Tel. 0535 56561, Fax 0535 412357
Cell. 339 4307649
info@guerzoni.com
www.guerzoni.com

Come raggiungere la Fattoria

A Concordia verso il centro, raggiunto l'argine del fiume, dopo 2 Km a sx in via Taglio, percorrerla per 200 m circa.

Disponibilità parcheggio.

Coord. geogr. 44°55'13,51"N 11°5'57,3"E

L'azienda si estende su 7 ha tutti coltivati a vite con metodo biologico e biodinamico. L'agricoltura biodinamica, ovvero biologico-dinamica, è basata sull'antroposofia, cioè la scienza che studia l'uomo non come entità isolata, ma inserita nel contesto della complessità dell'universo.

Con il metodo biodinamico si cerca, anche nelle piccole realtà delle aziende agricole, di armonizzare tutte le forze naturali.

Trasformiamo tutta l'uva in prodotti tradizionali: mosto cotto o saba, il mosto d'uva, i sughi e l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Si attuano alcune attività sperimentali come l'orto permanente e la permacoltura.

Gli unici animali sono quelli del sottosuolo.

Attività didattica

- **Agricoltura, biodinamica e biologica:** la coltivazione di una specie può avvenire in modi molto differenti fra loro.

Scopriamo le differenze e i significati delle varie tecniche analizzando i nostri terreni e comparandoli con alcuni campioni, utilizzando le lenti d'ingrandimento e i sensi.

- **Gli elementi fondamentali:** terra, luce, aria e acqua; scopriamo sul campo come questi elementi siano fondamentali e come ci sia uno stretto equilibrio fra loro.

- **Percorso dell'uva:** dalla terra alle botti di legno, dall'uva al mosto cotto e all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

- **Alla riscoperta dei sensi:** impariamo a riconoscere, tramite i sensi, quanto ci offre la campagna, in odori, profumi e sapori.

- **Il giardino didattico:** tocchiamo, guardiamo, odoriamo e assaggiamo le piantine da orto e officinali per imparare a riconoscerle e a nominarle costruendo un piccolo erbario.

- **Guida alla lettura dei marchi tipici e delle etichette:** scopriamo le garanzie dei vari marchi presenti sulle etichette e quali sono le informazioni che devono essere riportate.

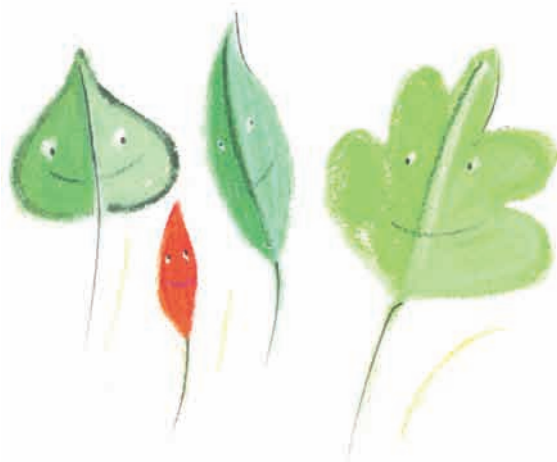
- **Sentiero del fiume:** passeggiata sugli argini del fiume per scoprire cosa si nasconde intorno.

- **Giochi didattici:** con materiale riciclato.

Referente: Iride Bardeschi

Periodo di attività: tutto l'anno.

Contributo richiesto:
a persona a 5,00 €.



di Maria Grazia Manfredini
via Statale 7,
41036 Medolla (MO)
tel. 0535 27730 Cell. 348 5313823
info@fattoriauccelliera.com
www.fattoriauccelliera.com

Come raggiungere la Fattoria

Da Modena a Medolla percorrendo la strada statale 12 (Canaletto) al bivio per Medolla centro proseguire per Mirandola; a 700 m a dx la Fattoria. Ci si accede anche dalla ciclabile "Chico Mendes" a piedi o in bicicletta sia da Medolla che da Mirandola.

Disponibilità di parcheggio.

Coord. geogr. 44°51'24,04"N 11°3'37,52"E

La Fattoria, è a conduzione famigliare da molte generazioni, ha una superficie di 6 ha con indirizzo viticolo e frutticolo; in particolare si producono pere, mele, pesche, albicocche, amarene, ciliege e fragole per la produzione di confetture. L'uva viene prodotta da molti anni e ne è testimonianza una tradizionale "piantata o alberata" centenaria; viene utilizzata per produrre vino e mosto cotto per l'acetaia familiare di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e per produrre composte di frutta, aceto balsamico, saba e il savor.

Nella fattoria sono presenti animali di bassa corte: galline, oche, anatre, faraone, pavoni, conigli e caprette. Nelle zone a nord dell'azienda si possono visitare le valli mirandolesi; una vasta area di grande interesse naturalistico e nelle vicinanze il Castello dei Pico, il palazzo municipale di Mirandola e la rocca Estense a San Felice sul Panaro.

Attività didattica

- **I cereali**: grano, orzo, miglio, avena, farro, segale, mais. Li maciniamo a pietra e facciamo il pane. Il pane nel tempo e nelle sue forme... ma che fantasia!

- **L'acetaia**; vediamo quanto cammina lento il grappolo di uva prima di diventare Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Nel periodo autunnale pigiamo insieme l'uva con i piedi.

- **Dal frutto al vasetto** di marmellata come per magia!

- **Il falò**: chi ha paura del fuoco? Accendiamo un fuoco, raccontiamo la sua storia mentre cuociamo il pane, le verdure...

- **La gara del girasole**: attività da svolgere in due periodi, in aprile seminiamo il girasole, a settembre misuriamo e premiamo il più bello.

- **La piantata secolare**: un micro sistema in equilibrio.

- **Il percorso dei sensi**: se mi tolgo le scarpe sento la natura sotto i piedi...

Referente: Maria Grazia Manfredini

Periodo di attività: tutto l'anno.

Contributo richiesto:

7,00 € (con degustazione prodotti tipici aziendali).



3 Fattoria Riccina

di **Claudio Picchietti**
via Bosco, 391
41038 San Felice S/P MO
Tel. 0535 82912
az.riccina@libero.it
picchietticlaudio@libero.it

Come raggiungere la Fattoria

Percorrendo la provinciale per Correggio n. 468 a 2 Km da S. Felice s/P verso Medolla, alla doppia curva, a sx in via Bosco.

Disponibilità parcheggio.

Coord. geogr. 44°49'54,18"N 11°6'23,13"E

Intorno alla tipica casa rurale della bassa modenese, si estende l'azienda agricola di 7 ha il cui terreno è coltivato con orientamento orto-frutticolo per la produzione, col metodo della "lotta integrata", di meloni, cocomeri, zucche, mele e pere.

Funzionale all'attività agricola un apiario di oltre 20 arnie, da cui si raccoglie miele che viene confezionato nel laboratorio aziendale.

In azienda sono presenti molti animali da cortile: conigli, galline, oche, anatre, faraone, capre, ecc. e la Gallina fulva modenese.

Attività didattica

Il mondo delle api

- **Dal fiore al frutto:** osservazione della siepe e delle sue molteplici funzioni, ambiente di vita di numerosi piccoli animali e insetti utili, zona di equilibrio ecoambientale della nostra campagna. Osserviamo il volo dei pronubi sui fiori spontanei, l'importanza dell'impollinazione, la morfologia del fiore e la sua trasformazione in frutto.

L'importanza dei pronubi e in particolare delle api nella realtà agricola, osservando il loro operato nel frutteto e nelle serre.

- **Dall'ape al miele:** l'unità didattica prevede cenni sulla morfologia dell'insetto (ape regina, operaia, fuco) e la vita sociale dell'alveare.

La vita di ape operaia dalla deposizione dell'uovo alla sua piena maturità. Tutto sulla vita dell'ape regina e del fuco. Un pò di storia dell'apicoltura, i materiali, i metodi di allevamento di ieri e di oggi, l'arnia odierna e i suoi accessori. I prodotti dell'alveare (miele, cera, propoli, polline, pappa reale e veleno).

- **Visita all'apiario:** gli ospiti potranno, con una adeguata protezione, osservare da vicino la vita e l'organizzazione sociale delle api e l'apicoltore nella sua attività.

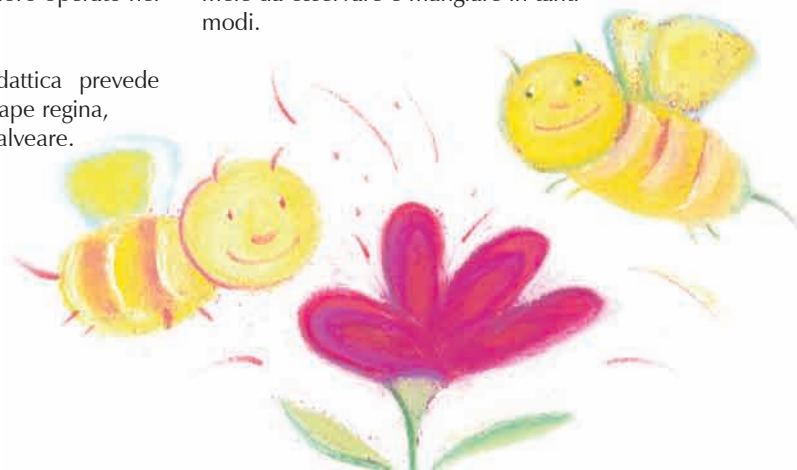
- **Visita al laboratorio di smielatura:** gli ospiti potranno toccare con mano gli attrezzi utilizzati per la raccolta, la smielatura e il confezionamento dei prodotti dell'alveare.

- **La tipicità del miele:** pane e miele, merenda sana e naturale, giusta conclusione di un percorso impegnativo ed emozionante.

- **La bottega delle api:** costruiamo insieme un' arnia e simuliamo una smielatura. Realizziamo candele di pura cera d'api.

- **Una mattina con gli animali della fattoria:** prepariamo il "pastone" o le miscele di cereali per il pollame, raccogliamo l'erba per le oche, accarezziamo e nutriamo capre e conigli. E dopo esserci lavati bene le mani facciamo merenda con i prodotti della fattoria.

- **Ottobre è tempo di mele:** la mela regina dell'autunno, frutto da sempre legato alla storia, religione e magia del genere umano. Gli ospiti potranno visitare un piccolo meleto, raccogliere le mele da osservare e mangiare in tanti modi.



Dopo il lavoro una sana merenda a base di mele e...

- **Il magico orto:** (frutta e verdura di stagione) le stagioni scandiscono i lavori agricoli.

La preparazione del terreno (lavorazioni e concimazioni). La semina: grano in autunno mais e ortaggi in primavera. Il trapianto e la cura delle giovani piantine di melone, di anguria, zucca nelle serre e in pieno campo. La fioritura, la cura dei frutti e la raccolta. Gli ospiti potranno per un giorno diventare agricoltori e con le mani nella terra creare le basi per un piccolo orto da portare a casa. Alla fine del lavoro faremo merenda con i prodotti della fattoria.

Un gomitolo di pecora: percorriamo insieme tutte le operazioni che ci permettono di trasformare il vello della pecora in un gomitolo di filo di lana. La tosatura, il lavaggio, la cardatura, la filatura e la tessitura.

Referente: Claudio Picchietti

Periodo di attività: tutto l'anno.

Contributo richiesto:

a persona 5,00 € mezza giornata,
8,00 € (iva esclusa) giornata intera.

È possibile prenotare anche visite guidate Rocca Estense e Mostra Archeologica "G. Venturini" e altri luoghi di interesse Storico - Artistico.



4 Fattoria Ponte Vecchio

della famiglia Modena

Via dell'Olmone, 475

41038 S. Felice s/P MO

Tel. 0535 84016, Tel/Fax 0535 81713

Cell. 338 4876270, 335 8369809

modma@libero.it

Come raggiungere la Fattoria

Da Modena passare Bomporto, a Camposanto a sx per S. Felice s/P, prima di entrare in S. Felice s/P sulla dx di fronte all'Hotel Luna.

Disponibilità parcheggio.

Coord. geogr. 44°49'33,18"N 11°8'0,68"E

Nell'azienda vi sono tre generazioni di agricoltori nonno, padre, figlio e genero.

È una tipica azienda della Bassa pianura modenese ad orientamento culturale prevalentemente orticolo e cerealicolo con estensione di circa 70 ha. Si coltiva il melone tipico della bassa oltre a cocomeri e fragole.

Presente un vigneto con viti DOC.

La presenza di un bosco di pianura con fauna e flora tipicamente autoctone rendono piacevole e varia la visita.

Attività didattica

- **Laboratorio dei cinque sensi:** gusto, tatto, olfatto, udito e vista, per conoscere ed utilizzarli al meglio.

- **Passeggiata nel bosco:** la vita del bosco tra realtà e fantasia, piante autoctone, folletti e fate.

- **I piccoli animali della fattoria:** diamo loro da mangiare ed accudiamoli.

- **Coloriamo con la natura.**

- **Il laboratorio del miele.**

- **Dal grano al pane.**

Referente: Novella Zaccarelli

Periodo di attività:

Marzo/Ottobre.

Contributo richiesto:

a persona 6,00 €.



via Digione, 20
41034 Finale Emilia MO
Tel. 0535 760054/55, Fax 0535 91603
info@italcalvi.com, www.iis-calvi.it

Come raggiungere la Fattoria

Da Modena si prende la S.P. Panaria Bassa passando per Solara e Camposanto; da Ferrara si percorre la S.S. 468; da Bologna si segue per Cento e poi in direzione Finale Emilia.

Disponibilità parcheggio.

Coord. geogr. 44°50'24,55"N 11°17' 3,62"E

L'Istituto mette a disposizione dei docenti e degli allievi delle scuole secondarie di 1° grado i propri laboratori e le proprie attrezzature scientifiche, promuovendo incontri tecnico-culturali con la realtà scolastica del territorio. Ogni modulo didattico prevede un approccio teorico, adattabile ai livelli e agli obiettivi della classe, a cui segue una fase pratico-operativa che consente a tutti gli allievi l'utilizzo diretto delle attrezzature tecnico-scientifiche di cui la scuola è riccamente dotata. In questo modo ogni studente può davvero "toccare con mano" i contenuti naturalistici proposti e sviluppati nel percorso didattico.

Al fine di migliorare la partecipazione degli allievi è anche possibile sviluppare, a richiesta, argomenti di contenuto naturalistico, ecologico, agronomico non previsti nell'elenco allegato, purché preventivamente concordati.

Attività didattica

- **Polline e impollinazione:** importanza biologica del polline e dei fiori. Approccio teorico e analisi con lo stereomicroscopio e il microscopio ottico del polline dei fiori, sia di quello entomofilo sia di quello anemofilo; studio del polline raccolto dalle api e breve relazione sui suoi utilizzi nella civiltà moderna.

- **Il fiore:** osservazione diretta e riconoscimento in campo dei fiori coltivati e spontanei, studio, nel laboratorio di Biologia, dell'anatomia del fiore grazie all'impiego degli stereomicroscopi messi a disposizione di ogni allievo e con l'uso di una micro videocamera a colori collegata ad un sistema televisivo a circuito chiuso; osservazione microscopica degli ovuli all'interno dell'ovario e dei granuli di polline all'interno dei sacchi pollinici.

Il percorso didattico in oggetto prevede anche l'uso esemplificativo delle chiavi analitiche dicotomiche per la classificazione corretta delle piante.

- **Erbe aromatiche e distillazione:** breve excursus teorico sull'uso delle erbe aromatiche nella tradizione italiana e nella pratica quotidiana.

Visita guidata al campo-catalogo delle erbe aromatiche e officinali della nostra azienda agraria, osservazione diretta dei campioni raccolti con la strumentazione di laboratorio e prova di distillazione in corrente di vapore. Il prodotto finale della distillazione, cioè l'olio essenziale, sarà l'oggetto delle considerazioni conclusive sull'Unità Didattica.

- **Il Bosco Panfilia:** il Bosco Panfilia è una rara e preziosa testimonianza delle antiche foreste planiziarie padane. Esso è situato nel territorio del Comune di Sant'Agostino (FE) in un'ampia ansa golenale del Fiume Reno ed ha un'estensione complessiva di circa 81 ha.

Visita guidata allo scopo di rilevare il "biotipo" dell'area, considerata di notevole interesse vegetazionale. Tale biotipo risulta costituito da:

- a - un piano dominante alto-arboreo costituito da piante alte oltre venti metri e rappresentato principalmente da farnia, pioppo bianco, frassino ossifilo, salice bianco e robinia;
- b - un piano dominato-arboreo rappresentato principalmente da olmo, pioppo nero, gelso bianco, ontano nero e acero campestre;
- c - un piano arbustivo-arboreo con sanguinello, prugnolo, nocciolo, biancospino, sambuco, ligustro e indaco bastardo;
- d - uno strato erbaceo-dominato, rappresentato da carice, edera, vitalba, luppolo, brionia, ecc.



- **La siepe e le sue molteplici funzioni:** rifugio per numerosi abitatori che svolgono un'utile azione di contenimento nei confronti degli insetti dannosi all'agricoltura, contribuendo così all'equilibrio ecoambientale delle campagne sempre più industrializzate. Sono, infatti, scomparse dal nostro paesaggio strutture verdi come filari alberati, boschetti e siepi segno di un'agricoltura ben più legata ai cicli naturali rispetto a quella odierna.

- **Api e apicoltura:** il mondo delle api è indubbiamente complesso e affascinante. L'Unità Didattica prevede lo studio dettagliato del corpo delle api con l'impiego della tecnologia del laboratorio; importanza dei pronubi e nello specifico delle api per il mondo vegetale e agricolo; aspetti della vita sociale delle api e loro allevamento con esame organolettico e microscopico dei più importanti prodotti delle api (miele, polline, pappa reale, propoli, cera, veleno).

- **Piante autoctone e piante ornamentali:** il parco didattico è ricco di oltre 100 specie diverse di essenze arboree ed arbustive, autoctone ed ornamentali. La visita guidata al parco offre la possibilità di raccogliere materiali vegetali da utilizzare in laboratorio per gli esami microscopici: osservazione dei campioni per cogliere gli aspetti sia botanici che patologici ed entomologici.

- **Il tempo e le osservazioni meteorologiche:** la pressione atmosferica, la temperatura dell'aria e del suolo, l'umidità relativa, la nuvolosità, le precipitazioni, il vento, la radiazione solare ecc, sono tutti parametri climatici che concorrono a definire il "tempo".

L'Unità Didattica vuol far conoscere i principali elementi del clima e gli strumenti idonei per la loro misurazione nonché gli elementi necessari utili per la formulazione delle previsioni meteo. La stazione meteorologica, situata al centro dell'azienda agraria, offre la possibilità di studiare dal vivo il funzionamento di tutti gli strumenti più importanti per la misurazione degli elementi del clima.

- **Lotta biologica e integrata:** l'Unità Didattica si propone di illustrare i principi teorici fondamentali della lotta biologica, della lotta integrata e della lotta guidata, avvalendosi di esempi pratici in azienda e osservazioni dirette nel Laboratorio di Patologia ed Entomologia sui campioni raccolti in campo. Proiezione di diapositive e brevi filmati sugli insetti utili e le esperienze di lotta biologica.

- **Il fitodepuratore di Finale Emilia:** l'area adibita a fitodepurazione denominata "Le Meleghine" occupa, nel Comune di Finale Emilia, una superficie complessiva di oltre 35 ha e può essere considerata una vera e propria "zona umida".

L'Unità Didattica prevede un approccio teorico sulle tematiche della fitodepurazione delle acque reflue, con l'uso di audiovisivi per conoscere l'impianto di "Le Meleghine" nel suo complesso, nonché i risultati ambientali ottenuti in questi anni; visita guidata all'impianto: aspetti tecnico-scientifici propri della fitodepurazione e all'ecosistema generatosi nel corso degli anni.

L'I.T.A. "I. Calvi" è incaricato da anni della gestione di tutto l'impianto.

Referente: Elvino Pignatti, Guido Pianzi, Davide Vancini

Periodo di attività:
tutto l'anno scolastico.

Contributo richiesto:
nessuno.



di Rita Poletti
 via S. Maria, 4
 41035 Massa Finalese MO
 Cell. 339 4524516, 339 2937123
 s.maria@tin.it

Come raggiungere la Fattoria

Da Modena raggiungere San Felice s/P, proseguire percorrendo la S.S. 468 verso Finale Emilia per 5 Km; da Ferrara raggiungere Finale Emilia per Massa Finalese e poi percorrendo la S.S. 468, dopo circa 1 Km, si trovano le indicazioni.

Disponibilità parcheggio.

Coord. geogr. 44°50'41,36"N 11°11'42,67"E

L'azienda, che ha un'estensione di 8 ha, è situata in un'area molto interessante sia dal punto di vista storico che naturalistico. È specializzata nella produzione di pere, ma sono presenti anche altre piante da frutto come meli, ciliegi e peschi oltre ad un orto; si allevano animali da cortile (polli, oche, faraone, tacchini, conigli) e sono presenti anche altri animali tra cui maialini nani.

Nelle vicinanze si può visitare l'oratorio tardo romanico di Santa Maria della Neve, edificato agli inizi del XV secolo, il maggiore degli oratori presenti nel territorio comunale.

Attività didattica

- **La Pcaria: dal maiale agli insaccati.** Carta d'identità del maiale, preparazione delle carni e dei condimenti per i vari tipi di insaccati (salami, salsiccia, cotecchini, zamponi). Manipolazione della carne e insaccatura. Cuociamo la carne fresca del salame sotto la brace del fuoco vivo e la assaporiamo. I ciaccioli e la coppa di testa cotti sul fuoco a legna nel paiolo di rame nel rispetto delle tradizioni, dei ritmi e dei tempi, come facevano i nostri nonni (da novembre a febbraio circa).

- **Il frutteto di pere:** illustrazione dei vantaggi della modalità di coltivazione attuale: **la lotta integrata.** (Tutto l'anno)

- **La vendemmia:** osserviamo la struttura di una vite. Vendemmiamo, pigiamo l'uva nelle tinozze, degustiamo il mosto e i "sughi" bianchi e neri. (Fine settembre)

- **Erbario:** andiamo per i campi alla ricerca delle erbe aromatiche selvatiche, cerchiamole nell'orto e raccogliamo. Facciamo l'erbario, cataloghiamo e analizziamo le piante attraverso i sensi e nella nostra vita quotidiana e in cucina (Periodo concordare in base alle erbe scelte).

- **Dal grano al "vecchio forno":** il progetto prevede 3 uscite, un percorso della durata di un intero anno scolastico che mostra le varie fasi di semina e concimazione (ottobre), crescita del grano ed altri cereali (febbraio- marzo), poi la manipolazione della farina per fare la "coppia" di pane e il "Balson" della nostra tradizione, da cuocere nel forno a legna. (Aprile-giugno)

- **La pasta all'uovo:** impastiamo e diamo forma alle prelibatezze della cucina emiliana i maccheroni al pettine, i quadretti, le tagliatelle. Li secciamo e li coloriamo.

- **I disegni con i segreti della fattoria:** diamo sfogo alla nostra fantasia con tutto quello che troviamo in fattoria: piume, sassi, foglie, fiori, paglia, fieno, gusci delle uova...

- **Gli animali della fattoria:** i maialini nani, le galline, le anatre, le oche, i tacchini, i colombi, le caprette, i pony, l'asinella, i conigli, il cane e il gatto. L'alimentazione, le cure giornaliere, il contatto diretto con gli amici animali.

Andiamo per i campi a scoprire gli animali e gli insetti, ascoltiamo i suoni e gli odori della natura, e passeggiamo intorno al macero per osservare i pesci d'acqua dolce.

Referente: Rita Poletti, Claudia Franciosi

Periodo di attività:

Settembre/Giugno nelle mattine di martedì, mercoledì e giovedì.

Contributo richiesto:

da 3,00 a 7,00 € con merenda, in base ai laboratori. Spazi per pranzi al sacco. Pranzi 10-15 €. Laboratori e pranzo per persone con intolleranze alimentari.



di Ferruccio Fabbri

Via Abbà e Motto, n. 20

41035 Massa Finalese MO

Tel. 0535 99199 Fax 0535 731279

Cell. 339 2719485

monicafabbri@yahoo.it

Come raggiungere la Fattoria

Da Modena seguire le indicazioni per Ferrara sulla "Nonantolana" e seguire a sx le indicazioni per Bomporto. Arrivati a Camposanto proseguire dopo la ceramica Panaria poi a sx su Via Abbà e Motto.

Da Ferrara, seguire per Cento. A Mirabello svoltare a dx per Finale Emilia e seguire per Massa Finalese.

Da Bologna seguire per S. Giovanni in Persiceto, poi per Cento. Arrivati a S. Matteo della Decima seguire per Finale Emilia e infine a Massa Finalese. Dopo il centro proseguire per S. Felice S.P. e dopo 1 km svoltare a sx sul ponte di Via Abbà e Motto.

Coord. geogr. 44°50'37,6"N 11°12'48,03"E

L'Azienda è collocata in una zona suggestiva, a 2 km dal centro, circondata da canali, carreggiate e adiacente alla pista ciclabile per il tratto S. Felice-Finale Emilia. È coltivata a vigneti, foraggi, granaglie, pioppeti, alberi da frutto e verdure dove si allevano animali domestici e da cortile: polli, anatre, faraone, un'oca e dei conigli.

Inserita in un territorio a vocazione agricola si trova in prossimità di un parco e un castello neogotico appartenenti, all'inizio del XIX sec., al Conte Carrobbio. Massa Finalese ha un'antica storia di lotte tra il Ducato Estense e quello dei Pico della Mirandola, che distrussero gran parte del patrimonio storico proprio sulle terre del fondo Motto in cui estende parte dei poteri dell'azienda.

I reperti ritrovati in queste terre sono visitabili presso il Museo Civico di Finale Emilia posto all'interno del castello "Delle Rocche", contenitore di un vasto patrimonio di minerali, fossili ed eventi culturali.



Attività didattica

Ogni visita è volta a far giocare i bambini, far loro conoscere gli animali della fattoria, la loro vita, la loro alimentazione e il loro rispetto. In base alle esigenze, si possono visitare le macchine agricole per i sistemi di coltivazione e di trasformazione dei prodotti.

Per ogni visita è possibile scegliere un laboratorio per mezza giornata o due laboratori per la giornata intera da concordare in base all'età dei fruitori e al numero dei partecipanti.

Sono previsti diversi laboratori: alimentare, ambientale e artistico; che prevedono tal volta più incontri ciascuno.

Percorso Alimentare

- **L'appetito vien giocando:** giochi sensoriali e di animazione sui prodotti ortofrutticoli e la loro degustazione.

La vendemmia

Consigliato per le scuole del Nido e primo ciclo delle elementari.

- **La vendemmia:** con i cesti o i secchielli, la pigiatura con i piedi e il sistema per ottenere il mosto in modo manuale e meccanico con visita alla cantina. Dimostrazione della preparazione dei sughi.

La semina e la raccolta nell'orto

Consigliato per il primo e secondo ciclo; prevede almeno due laboratori tra quelli elencati.

- **Seminiamo in base alla luna:** teoria e pratica della preparazione del terreno, della semina e le sue varie tipologie.



- **Le cure dell'orto:** controllo e rimedi per la buona crescita delle verdure; è prevista la seconda fase di semina delle verdure sotto serra.

- **Arcimbolito e i suoi colori:** impariamo a comporre un ritratto artistico come l'artista con la nostra frutta e verdura preferita. Degustazione dei prodotti.

- **La raccolta delle nostre verdure per uno spuntino fantasioso:** raccolta e preparazione della bruschetta a base di verdure.

Consigliato per il secondo ciclo della scuola elementare.

- **La semina del grano:** visione delle macchine per la semina e il loro lavoro a confronto con la semina antica manuale da svolgere in fattoria.

- **La lavorazione della coppia di pane:** insegnamento delle forme di pane tipico del territorio prodotto con vari ingredienti e diverse farine. (Tempo previsto: giornata intera).

- **Tanti modi per cucinare l'uovo:** laboratorio di cucina dell'uovo per preparare una buona colazione o merenda; impariamo a fare i dolcetti (Tempo previsto: giornata intera).

Percorso Artistico

Consigliato per le scuole materne e per il primo ciclo.

- **Sculture di farina:** dalla farina di granoturco preparata per il cibo per i polli, alla creazioni artistiche di animaletti fatti con la pasta salata.

- **Laboratorio di pittura con i prodotti naturali:** tecnica della tempera all'uovo con i pigmenti colorati.

- **Le sculture di fieno:** laboratorio di costruzione di spaventapasseri o animaletti a base di fieno.

Consigliato per il secondo ciclo della scuola elementare.

- **Laboratorio sulla costruzione delle maschere:** lavorazione di maschere con materiale di recupero, carta pesta, carta e colla (previsti 2 o 3 incontri).

- **L'arte della ceramica:** costruzione di ciotole in terracotta o ceramica.

- **Lettture animate in fattoria:** laboratorio sulla recitazione e l'animazione di una lettura (sono previsti due incontri).

Percorso Ambientale

Consigliato per il secondo ciclo della scuola elementare.

- **L'arte del riciclo:** creazione di personaggi fantastici o strumenti musicali fatti con le confezioni degli alimenti. Scrittura di un testo da animare. (Sono previsti due incontri).

- **Storia del nostro territorio:** analisi del terreno, delle piante più comuni, della suddivisione in canali, dei metodi di coltivazione di un tempo e di quelli odierni, ecc...

Referente: Monica Fabbri

Periodo di attività: tutto l'anno.

Contributo richiesto:

7,00 € mezza giornata (merenda inclusa);

9,00 € giornata intera (merenda inclusa) con possibilità di pranzare al sacco;

11,00 € un bambino e un genitore per feste scolastiche o scuola del nido;

13,00 € un bambino e 2 genitori.

E' possibile prenotare inoltre la visita (gratuita) presso i Musei Civici e Il Museo Del Territorio di Finale Emilia.



di Perinda s.s. Società agricola
via Chiesa, 26
41010 Cortile di Carpi MO
 Tel. 059 662666, Fax 059 629589
 Cell. 338 9151721
info@perinda.com
www.marsoph-fruit.com
www.perinda.com

Come raggiungere la Fattoria

Da Modena, S.S. 12 direzione Verona, prima di Sorbara a sx per Carpi a 7 Km circa seguire l'indicazione per Cortile; da Carpi, direzione Cavezzo, a 1 Km imboccare a 1° a dx che conduce a Cortile.

Disponibilità parcheggio.

Coord. geogr. 44°48'9,84"N 10°58'22,68"E

La Fattoria che si colloca nel cuore della Pianura Padana, si sviluppa su 58 ha circa di terreno, adibito a frutticoltura: la nostra principale caratteristica è l'applicazione della tecnologia più innovativa ed il rispetto per la natura. L'intera produzione che è coperta da rete antigrandine, è dotata di avanzati sistemi di irrigazione a goccia, ferti-irrigazione ed impianto antibrina sovrachioma: l'attivazione dell'intervento necessario è assicurata dalla stazione di pompaggio che è corredata anche di miscelatore automatico.

La stazione METOS, collocata in azienda, svolge due importanti funzioni: rileva, attraverso particolari sensori collocati anche nel terreno, dati climatici, che correttamente interpretati, anticipano le probabili malattie che in quelle condizioni si possono sviluppare; segnala inoltre, attraverso l'impostazione di allarmi, le pericolose gelate primaverili.

La presenza del "Lago", di 4,5 ha, circa all'interno della proprietà, popolato ed interessato dalla nostra fauna autoctona (Germano Reale, Beccaccino, ecc.), ha agevolato la possibilità di impiantare un frutteto d'avanguardia.

Le principali colture: Mele (varietà Gala – Fuji e Pink-Lady pubblicizzata come "la mela che ti Bacia") Pere (varietà Williams Bianco ed Abate Fetel "la pera tipica dell'Emilia - Romagna"). Nostro obiettivo didattico è la valorizzazione della realtà locale, della cultura del mondo rurale associata alla percezione dei concetti di stagionalità, alimentazione equilibrata, risorse della terra fino all'importanza della meteorologia in agricoltura.

Attività didattica

- **Il frutteto:** peculiarità della pianta; le api e l'impollinazione; le 4 stagioni; la frutta all'interno di una corretta alimentazione; l'importanza delle previsioni meteorologiche; compatibilità fra tecnologia e rispetto per la natura.

- **Il lago:** acqua, terra, sole e aria... i segreti del lago; il ciclo dell'acqua; l'acqua come risorsa limitata; dove c'è acqua c'è vita; l'inquinamento e il riciclo dei rifiuti.

Referente: Claudia Brina

Periodo di attività:

Marzo/Giugno - Agosto/Novembre

Contributo richiesto:

a persona 7,00 €.





È l'area forte dell'agricoltura modenese.

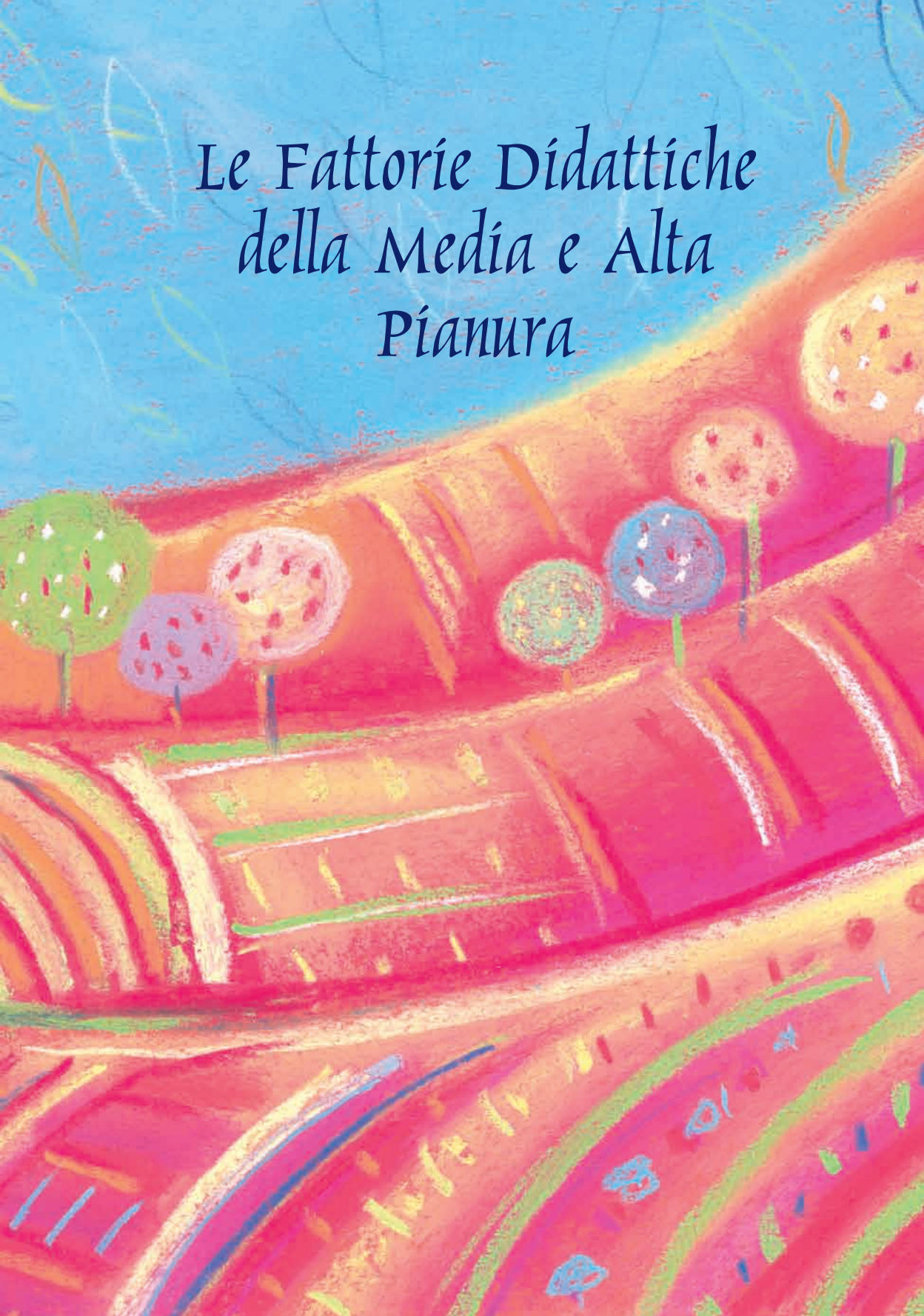
Le aziende sono di medie o grandi dimensioni con produzioni diversificate legate alle filiere produttive tipiche dell'agricoltura modenese:

Parmigiano-Reggiano, Lambrusco e frutta.

Nell'alta pianura, fino alla prima collina, l'agricoltura svolge anche il ruolo di offerta ambientale e di cintura verde per il sistema insediativo.

9	I Urtlan, Campazzo - Nonantola (MO)	pag. 26
10	La Barchetta, Nonantola (MO)	pag. 27
11	Arnaldo, Campogalliano (MO)	pag. 28
12	La Falda, Campogalliano (MO)	pag. 29
13	San Martino, Modena	pag. 30
14	Delle Rose, Cittanova (MO)	pag. 31
15	Agroambientale Magnoni, Bastiglia (MO)	pag. 32
16	I Gelsi, Ganaceto (MO)	pag. 34
17	Cento Fiori, Marzaglia Nuova (MO)	pag. 35
18	Parco della Resistenza, (MO)	pag. 37
19	Santa Rita, Cognento (MO)	pag. 39
20	Fattoria del Latte, Baggiovara (MO)	pag. 40
21	Agrambienteale VII Dicembre 1796, (MO)	pag. 41
22	Grimandi – Palazzo dei Bastardini, Piumazzo (MO)	pag. 42
23	Istituto L. Spallanzani - Castelfranco Emilia (MO)	pag. 43
24	Il Barilotto, San Vito di Spilamberto (MO)	pag. 44
25	La Fontana, Spilamberto (MO)	pag. 45

*Le Fattorie Didattiche
della Media e Alta
Pianura*



di Maria Alessandra Piccinini
 via Rugginenta, 15
 41015 Campazzo - Nonantola MO
 Tel. 059 541087, Fax 059 541007
 Cell. 349 6152546, 328 4523493
 fattoriapiccinini@interfree.it,
 www.fattoriapiccinini.it
 www.i-urtlan.it

Come raggiungere la Fattoria

A Nonantola seguire le indicazioni per Ravarino fino alla via Ferrarona (2° a sx dopo località Casette), percorsa la quale girare a sx e poi a dx in via Rugginenta.

Disponibilità parcheggio.

Coord. geogr. 44°42'52,46"N 11°2'11,19"E

L'azienda nel secolo scorso era del "Nonno Chicola", che con grande impegno coltivava, insieme al fratello Geminiano, i terreni famigliari con frutteti ed ortaggi vicino al fiume Panaro, nella pianura del Campazzo a Nonantola, a 15 km. da Modena. Poi è passata al nonno Antonio, appassionato frutticoltore, che selezionò due cultivars di pesche tardive, quindi al papà Vittorio, il "dott. Vittorino", moderno orto-frutticoltore, tra i pionieri della cooperazione frutticola e viticola modenese ed emiliana. I figli continuano l'attività ammodernandosi ed adeguandosi alle esigenze commerciali ed umane, ed ora è Alessandra con il marito Pier Domenico ad occuparsi dell'azienda di famiglia, dove le produzioni sono tutte certificate biologiche dal 2000.

Le coltivazioni praticate sono ciliegio, susino e pero, erbacee in rotazione, orticole e attività di passione quali giardino, bosco e siepe con piante autoctone. Il centro aziendale, immerso nel verde e nella tranquillità, permette di avvicinarsi alla natura e alla campagna. I titolari uniscono alla competenza, data dagli studi agrari, l'esperienza del lavoro agricolo quotidiano e vorrebbero condividere con gli ospiti la fedeltà alla terra nel rispetto della natura e dei suoi ritmi e vi aspettano per una visita guidata alla scoperta dell'azienda biologica multifunzionale "nella terra del Campazzo": fitodepurazione,

siepi e bosco, compostiera e raccolta differenziata dei rifiuti, frutteti, orti per lo svago nel verde, respirando aria pulita e BioAgriCultura.

Attività didattica

Le attività proposte sono studiate per sviluppare la fantasia emozionale di ciascuno e si svolgono prevalentemente con esperienze pratiche "in campo".

BioAgriCultura: percorso guidato alla scoperta dei metodi di coltivazione (tradizionale, integrato e biologico) di frutta e verdura, l'importanza di siepi, boschetti e fitodepurazione nella produzione di prodotti genuini e nell'agroecosistema.

Alimentazione: percorrere la strada della salute vuol dire imparare a conoscere, individuare e scegliere stili di vita e comportamenti alimentari adeguati; l'alimentazione sana è fondamentale per il proprio benessere.

I sensi: quanti e quali sono. Impariamo a conoscerli e utilizzarli con esperienze pratiche.

Gli elementi naturali (aria, acqua, terra e luce) nel ciclo vitale delle piante, con esperienza pratica di semina in campo.

Referente: Maria Alessandra Piccinini

Periodo di attività: tutto l'anno

Contributo richiesto:

da 7,00 € a 15,00 € a persona
 (IVA esclusa) con un contributo minimo di 100.00 € a seconda del percorso e della durata.

Possibilità di ristorazione

(merenda o pranzo) a prezzo da concordare.

Disponibilità per pranzo al sacco.



di Derna Carpanelli
via Oppio, 88 Loc. via Larga
41015 Nonantola MO
 Tel/Fax 059 548001, Cell. 347 5216158
dernacarpanelli@libero.it
www.casacarpanelli.it

Come raggiungere la Fattoria

Da Modena oltre Nonantola (direzione Bologna) fino alla frazione Via Larga, dopo 500 m ca. voltare a sx in via Misle.

A 1 Km circa a sx in via Oppio indicazione "Azienda Agrituristicamente Casa Carpanelli".
 Disponibilità parcheggio.

Coord. geogr. 44°41'2,29"N 11°4'41,19"E

L'azienda è situata al centro di un territorio ricco di storia, riscattato dalle acque dai monaci Benedettini dell'antica Abbazia di Nonantola (XI sec.). Confina con gli antichi territori della "Partecipanza Agraria" (istituzione che vede le proprie origini nel 1058) con l'area di riequilibrio ecologico "Oasi del Torazzuolo" e con il bosco di Nonantola, un'area, controllata dalla LIPU, in espansione in cui vivono flora e fauna autoctone. L'azienda dista 3 Km dal centro storico dove è possibile visitare l'Abbazia con annesso Museo Benedettino e Villa Emma che ospitò ragazzi ebrei in fuga dai campi di sterminio nazisti durante l'ultima guerra mondiale.

In azienda si coltiva tutto rigorosamente biologico: ortaggi, frutta, vite e foraggiere con possibilità della raccolta self-service. Si allevano lumache, api e polli; sono presenti cavalli, asini e capre.

Attività didattica

- **La lumaca:** l'allevamento, la riproduzione, le lumache in cucina e nella storia, aspetti nutrizionali, culturali ed economici. Il commercio del vivo e del prodotto trasformato pronto per l'uso in cucina.

- **Gli animali da cortile:** cavalli, somari, capre, oche, anatre e polli animano la fattoria.

È possibile dare cibo alle capre, accarezzare cavalli e somari, vedere pulcini, oche e anatre nello stagno, raccogliere le uova ed infine fare una mini cavalcata su Ledy (la cavalla dei bambini).

- **Le api:** relazioni tra api ed ambiente, analisi della società delle api e della vita in alveare fino alla produzione del miele e della cera.

- **Il miracolo dell'uva:** la coltivazione della vite col metodo biologico, la vendemmia, la pigiatura con le modalità di un tempo, la produzione del mosto, del vino, dell'aceto, di saba e sughi (nel periodo della vendemmia).

- **L'orto:** la costruzione dell'orto scolastico, la preparazione del terreno e la semina di ortaggi (da realizzarsi presso la scuola). Visita successiva all'orto aziendale e degustazione di un menù vegetariano.

- **La "pcaria"** (macellazione del maiale): dal maiale alla produzione delle varie tipologie di grassi e d'insaccati nella casa del contadino rispettando tempi, riti e tradizioni. Per la durata e la particolarità delle operazioni si può concordare, secondo le fasce di età, di sviluppare operativamente solo alcune fasi della lavorazione e seguire le altre su supporti multimediali (mesi invernali).

In azienda è presente una raccolta di oggetti d'epoca attinenti il lavoro del contadino, una piccola mostra di tessuti realizzati all'inizio del secolo scorso e un telaio orizzontale del XVIII sec. con il quale è possibile dare una dimostrazione di tessitura. Per ulteriori approfondimenti sulla lavorazione della canapa, così come si svolgeva fino negli anni '60, è possibile visionare video-materiale d'epoca.

Referente: Derna Carpanelli

Periodo di attività: tutto l'anno.

Contributo richiesto: a persona 7,00 €, minimo 40 persone, per gruppi di numero inferiore è possibile l'aggregazione con un altro gruppo, oltre 6,50 € per mezza giornata inclusa la merenda.
 Giornata intera con pranzo al sacco 10,00 €.
 Giornata intera con pranzo in agriturismo 15,00 €.



11 Fattoria Arnaldo

di Giuliano Dotti
via Fornace, 5
41011 Campogalliano MO
Tel/Fax 059 526820
Cell. 347 0121106

Come raggiungere la Fattoria

Da Modena, direzione Campogalliano superato il paese, direzione S. Martino in Rio, dopo 4 Km a dx per Carpi, la Fattoria è a 800 m sulla sx. Disponibilità parcheggio.

Coord. geogr. 44°42'29,34"N 10°49'18,84"E

La Fattoria è composta da 11 ha di terreno coltivati a granoturco ed erba medica e da 2 ha a laghetto.

Attività didattica

- **Il caseificio:** illustrazione delle varie fasi della lavorazione del formaggio (con i bambini di età superiore agli 8 anni facciamo insieme il formaggio).

- **Gli animali della fattoria:** contatto con gli animali per stabilire rapporti di rispetto e conoscenza; modalità di allevamento, anatomia e fisiologia degli animali, compresi quelli da cortile.

- **Ai campi:** osservazione dei terreni, delle varietà seminate e delle tecniche di coltivazione dei prodotti aziendali.

- **Al laghetto:** conoscenza della flora spontanea e della fauna stanziale.

Referente: Giuliano Dotti

Periodo di attività: tutto l'anno.

Contributo richiesto:

a persona: 7,75 € metà giornata,
12,90 € giornata intera.





di Lorena Canossa
via Madonna, 20
41011 Campogalliano MO
Tel/Fax 059 528416, Cell. 333 3042481
info@lafalda.it
www.lafalda.it

Come raggiungere la Fattoria

Da Modena circa 8 Km; dalla Tangenziale uscita n. 11, proseguire direzione Carpi, poi per Campogalliano: indicazione Santuario B.V. Sassola fino in fondo in via Madonna.

Dall'autostrada uscita per Campogalliano A22. Disponibilità parcheggio.

Coord. geogr. 44°40'15,73"N 10°50'10,29"E

L'azienda sorge su di un'area di 8 ha nella zona dei saldini (golena) del fiume Secchia ed è costituita da 2 ha di frutteto (pere), 0,50 ha di allevamento ittico, 5,00 ha di seminativo-ortivo e 0,50 ha ortivo.

Il corpo principale dell'azienda è costituito dalla casa rurale originaria finemente ristrutturata per ospitare l'agriturismo.

Attività didattica

- **Il Laghetto:** visitiamo l'allevamento ittico e assistiamo al "rancio" dei pesci.

- **La Stalla:** avviciniamo i cavalli e gli asini, tocchiamoli e accudiamoli, impariamo tutto su di loro e sul rapporto che hanno con l'uomo.

- **"Meglio un asino vivo che un dottore morto":** un animale degno di rispetto, sfatiamo la tradizione popolare del "somaro".

- **L'Aia:** gli animali della corte visti da vicino (capre, conigli, galline, maiali) non solo "utili" ma anche amici sensibili ed affettuosi.

- **Il cortile:** i cani e i gatti, i nostri compagni da sempre, apprendiamo il loro linguaggio per poterli capire e farci comprendere da loro.

- **L'orto e le sorprese delle verdure:** le sorprese delle verdure e delle erbe, profumi e sapori che accendono la memoria.

- **Laboratorio:** come una carota diventa una torta.

- **Coloriamo i nostri animali:** laboratorio di disegno con schede, giochi e colori.

E' possibile inoltre (aggiungendo un contributo di 4,00 € a bambino) colorare ferri di cavallo che i bambini porteranno a casa.

Referente: Lorena Canossa

Periodo di attività: Marzo/Settembre

Contributo richiesto: a persona per metà giornata da 5 €, pranzo: 10,00 - 15,00 €, merenda: 3,00 €.



13 Fattoria San Martino

di **Lorenza Lucchi**
via S. Martino di Mugnano, 45
41100 Modena (Mo)
Tel/Fax 059 460179
Cell. 366 4475072
aziendasanmartino.mo@alice.it

Come raggiungere la Fattoria

Da Modena si percorre S.da Nuova Estense direzione Montale dopo il cavalcavia sull' Autostrada del Sole la seconda laterale a sinistra è S.da San Martino di Mugnano seguire indicazioni Portile superata la Chiesa San Martino la prima casa a sx è la fattoria. Disponibilità di parcheggio.

Coord. geogr. 44°35'36,60"N 10°55'38,00"E

L'Azienda confina con il torrente Grizzaga e la Chiesa San Martino che risale al 1592, zona tutelata paesaggisticamente.

Coltiviamo con metodo integrato alberi da frutto, vigneto, orto con verdure di stagione, piante aromatiche, erba medica.

Animali: polli, anatre, oche, tacchini, conigli, pavoni bianchi, colombi, cavalli, asini, pony, cani, gatti.

Attività didattica

E' sostenuta dall'applicazione della cultura contadina attraverso l'uso dei detti e proverbi antichi. L'importanza della riappropriazione di spazi, odori, colori della campagna per respirare e godersi il tempo e la natura.

- **Al torrente:** passeggiamo lungo l'argine per osservare la flora spontanea autoctona e la fauna stanziale e di passaggio (Scuola primaria).

- **Il frutteto:** le diverse varietà e le fasi di lavoro che vanno dalla potatura alla raccolta del frutto. I detti di una volta (Scuola primaria 2 ^ ciclo).

- **Gli animali della fattoria:** contatto diretto con gli animali per stabilire un rapporto emozionale, affettivo e dissipare timori e diffidenze (Scuola dell'infanzia e Scuola primaria 1 ^ ciclo).

Come si puliscono, si governano e cosa mangiano. I vari finimenti messi ai cavalli per trainare un calesse, un carro agricolo, un aratro e l'erpice presenti in azienda.

- **L'orto:** preparazione, concimazione, semina e raccolta.

Le piante aromatiche: diamo loro una foglia le sanno riconoscere.

- **Giocoleria contadina:** creiamo riciclando e usando materiali naturali.

Scriviamo come una volta (penna d'oca).

- **La veglia nella vecchia stalla:** personaggi e racconti nelle storie serali, le donne che facevano la calza e la treccia, gli uomini che giocavano a carte.

- **La vita in campagna:** com'era una volta, la vecchia stufa a legna, il camino, il prete a letto e attrezzi dell'antica civiltà contadina.

Referente: Lorenza Lucchi

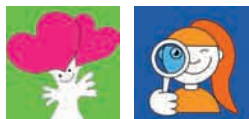
Periodo di attività: tutto l'anno.

Contributo richiesto:

5,00 € mezza giornata merenda inclusa,

8,00 € giornata intera.





di Fausto Fregni

Stradello Fossa Gazzuoli, 98

41010 Cittanova MO

Tel. e fax 059 848660

Cell. 333 3111946, 338 6280906

fattoriadellerose@yahoo.it

gabri.fr@libero.it

Come raggiungere la Fattoria

Via Emilia ovest all'altezza del "GRANDEMILIA" proseguire per Reggio E. per 150 m svoltare a sx per Via Pomposiana. Dalla chiesa di Cittanova proseguire fino all'incrocio a T a dx e dopo 500 m la prima a sx stradello Fossa Gazzuoli.

Disponibilità parcheggio.

Coord. geogr. 44°37'55,35"N 10°49'55,73"E

La fattoria si estende su una superficie di 7 ha coltivati a grano, soia, erba spagna, barbabietole da zucchero e 2 ha di vigneto che produce uva caratteristica della nostre zone; 10.000 mq di terreno sono a disposizione delle oltre 20 specie di animali della fattoria, dove sono accuratamente suddivisi in ampi e accoglienti spazi.

In fattoria coordiniamo inoltre tutte le attività del Circolo Fitetrec Ante con insegnante qualificato per la prima messa in sella. Disponiamo di una grande arena dove insegniamo a cavalcare a grandi e piccini sui nostri meravigliosi cavalli e pony. Organizziamo passeggiate a cavallo, attività in arena e gite in carrozza.

Attività didattica

- **Gli animali della fattoria:** responsabilizziamo i bambini alla cura e al rispetto degli animali, seguendo l'alimentazione, l'allevamento, la pulizia degli alloggi, la raccolta delle uova nel pollaio. Possibilità di assistere a probabili ed emozionanti nascite degli animali ospitati in fattoria, accarezzare e abbracciare i cuccioli di cavalli, asini, pecore, caprette, maialini, conigli, porcellini d'india, oche, papere, quaglie, galline, faraone, tacchini, cani... Infine si potrà fare una splendida ed entusiasmante passeggiata con la carrozza western trainata dal cavallo o una passeggiata direttamente sul dorso dei nostri buonissimi e affidabili cavalli.

- **Il bravo contadino:** ad ogni bambino verrà consegnato un camice contrassegnato con gli animali della fattoria e a ciascuno sarà assegnata una mansione specifica di cura.

Il percorso si concluderà con la consegna di schede di analisi dell'esperienza che consentiranno di proseguire l'attività didattica in classe. A ciascuno verrà rilasciato l'attestato del bravo contadino.

- **L'orto:** preparazione del terreno, semina, crescita delle piantine e raccolta dei prodotti.

Possibilità di seguire la maturazione di frutta e verdura di stagione direttamente a scuola per apprezzarne il sapore genuino secondo la stagionalità.

- **L'uva:** la vite, la potatura, la vendemmia, la pigiatura con i piedi per fare scoprire ai bambini le sensazioni del contatto con i grappoli dell'uva e percepire i profumi di uva e mosto.

Con il mosto ottenuto produciamo i sughi per mamma e papà.

- **Centro estivo:** centro estivo per bambini dai 6 anni in su. Immersi nella natura e a stretto contatto con i nostri simpaticissimi animali i vostri bambini vivranno un'emozionantissima estate con noi! Corsi di equitazione compresi nell'iscrizione, corso addestramento cani, escursioni nel bosco, gite con carrozza western trainata dalla nostra affidabile cavalla "Stella".

- **Pet therapy:** possibilità di attivare progetti di Attività Assistita dagli Animali, Terapia Assistita dagli Animali, Pet Education con personale qualificato in conformità ai principi sulla PetRelationship (CARTA MODENA 2002).

Referenti: Fausto Fregni, Roberta Rienzi.

Periodo di attività:

tutto l'anno (a seconda dei percorsi).

Contributo richiesto:

a persona 7,00 € metà giornata, 10,00 € giornata intera (gruppi di almeno 20 bambini).

Area pic-nic per colazioni al sacco.

Via Attiraglio, 437
41100 Modena
fattoriamagnoni@tin.it
 Tel/fax 059 312161
 Cell. 347 9636296

Come raggiungere la Fattoria

Da Modena per Albareto, a 3Km circa a sx in via Bertola; dopo il ponte a dx in via Attiraglio e a circa 1 Km sulla sx un cancello verde; o da via Canaletto per 3 Km in via Stradello San Matteo.
 Disponibilità parcheggio.

Coord. geogr. 44°41'16,84"N 10°56'55,18"E

Come raggiungere la Stalla

da Modena raggiungere Albareto, dopo 2 Km superato il ponticello percorrere altri 200 m e trovata la siepe di salici a dx c'è la stalla.

Da Modena per Mirandola, via Canaletto, a 4 Km a dx per Albareto. All'incrocio con semaforo lampeggiante a sx e riprendere le indicazioni suddette.

Disponibilità parcheggio.

Coord. geogr. 44°45'40,61"N 11°0'4,46"E

Situata sul lungo argine del Naviglio, nella prima periferia della città, la Fattoria Magnoni rappresenta quel quotidiano di cui non ci si è mai accorti.

I terreni, circa 33 ha suddivisi in due poderi, sono coltivati con il metodo biologico sin dal 1979 e l'allevamento degli animali è praticato con metodologie etologiche.

Per lo svolgimento delle attività didattiche Fattoria Magnoni mette a disposizione degli utenti la propria sede di via Attiraglio, completamente immersa nella campagna modenese. Si tratta di un piccolo podere del tempo che fu, nato nel 1915 con la costruzione della casa colonica su una superficie di circa 3 ettari di terreno circondato da siepi di essenze autoctone. Nella propria struttura la fattoria accoglie inoltre animali domestici ed in particolare si possono osservare ed accarezzare: cani, gatti, conigli, cavie, caprette, oche, anatre, un pony e un'asinella, faraone, tacchini e pavoni. Inoltre Fattoria Magnoni ha aderito al progetto per la salvaguardia dell'agrobiodiversità promosso dalla Provincia di Modena e alleva esemplari di vacca bianca valpadana e galline di razza modenese in pericolo d'estinzione.

Tutto il giardino è ben ombreggiato grazie alla presenza di alberi secolari che rendono l'area ideale per attività ricreative, ludico e motorie.

Attività didattica

Dal 1999 fattoria didattica accreditata, accoglie ogni anno numerosi visitatori (famiglie, gruppi, scuole), collabora con educatori ed insegnanti proponendo progetti didattici da svolgere in aula a scuola e all'interno della propria azienda, a contatto diretto con la vita di campagna.

Dal 2001 collabora con il Comune di Modena per la gestione dei centri scolastici estivi per bambini dell'infanzia e della scuola primaria.

Educazione sensoriale

(Nido, Scuola Materna, Scuola Elementare)

- **Il giardino dai mille colori:** anche le piante cambiano vestito ad ogni stagione.

Esploriamo la fattoria, osserviamo la natura e raccogliamo, annusiamo, assaggiamo ... ascoltiamo, frutti, fiori e bacche, utilizziamo i pigmenti naturali per colorare i disegni, stoffe, oggetti, ecc... come quando non esistevano i pennarelli e le matite.

- **La bottega dei giochi dimenticati:** utilizziamo gli elementi naturali e materiale di recupero per stimolare la fantasia.

Costruiamo i giochi del passato: trampoli, burattini, spaventapasseri, aquiloni, mezzi di trasporto, ecc... modelliamo la creta e la pasta naturale come più ci piace.

- **A tu per tu con gli animali:** conosciamo gli animali della fattoria, osserviamoli, accarezziamoli, ascoltiamo come comunicano, diamo loro il cibo di cui si nutrono, apprendiamo i procedimenti e le tecniche di allevamento e come avviene la trasformazione dei prodotti. Usiamo diversi materiali (creta, pasta naturale, cartone, legno, ecc.) per modellare i nostri nuovi amici, oppure, manipoliamo, trasformiamo i prodotti che ogni giorno ci donano (latte, uova, cera d'api ecc...).

Dopo la visita della fattoria sono previsti laboratori ludici e giochi didattici volti a stimolare la sensorialità dei bambini, sviluppando la socializzazione, una capacità percettiva e manuale sempre più povera e scarsamente coltivata nella vita in città. Ogni intervento verrà strutturato sulla base dell'età e del numero dei partecipanti.

Educazione Alimentare e Ambientale

(Scuola Elementare e Media)

- **Ciclo del latte:** dalla coltivazione del foraggio alla mungitura visitando i campi e l'allevamento delle mucche. Proprietà, caratteristiche e proprietà organolettiche del latte, laboratorio del gusto e di trasformazione del latte in burro, yogurt e formaggio.

- **L'agricoltura biologica:** che cos'è, quali sono i metodi utilizzati e perché è importante un prodotto biologico.

Visita ai campi coltivati e ai prati stabili dell'azienda alla ricerca delle specie utili e dannose, osserviamo le siepi e riflettiamo sulla loro importanza come corridoi ecologici.

Costruiamo mangiatoie e nidi artificiali da installare nel giardino della scuola.

Impariamo a leggere le etichette che troviamo sui prodotti.

- **Cosa succede ogni giorno nell'alveare:** viaggio alla scoperta del mondo delle api, osservazioni dirette, laboratori manuali per sapere tutto quello che ronzia attorno a questi piccoli insetti.

- **Le verdure da sgranocchiare:** come produrre le verdure che mangiamo. Impariamo a conoscerle, seminiamole, curiamole e raccogliamoole.

Come conservare i prodotti dell'orto in modo naturale.

Attraverso questo ciclo di proposte s'intende fornire agli alunni una conoscenza di base sul sistema ecologico della pianura e sull'importanza della conservazione degli ecosistemi naturali, apprendere procedimenti sull'allevamento degli animali e sulla trasformazione dei prodotti, tramandare usi, costumi e tradizioni della cultura contadina.

La fattoria a scuola

(Nido, sc. Materna, sc. Elementare)

- **A tu per tu con gli animali:** conoscere gli animali della fattoria è possibile anche a scuola. Simona la contadina, ad ogni visita alla classe può far conoscere ai bambini i suoi piccoli amici (api, conigli, caprette, pulcini, anatroccoli, ecc...), svelare mille segreti, offrendo l'occasione di un contatto diretto. Nel rispetto di norme igieniche e della sicurezza ma anche del benessere degli ospiti, è possibile osservare la schiusa delle uova, allevare (per alcuni giorni) pulcini, bruchi, ecc. in

classe, rielaborare l'esperienza attraverso laboratori manuali e creativi.

Modalità e costi da concordare con il referente della fattoria.

Referente: Simona Poppi

Periodo di attività: Marzo/Ottobre.

Contributo richiesto:

a persona 6 € mezza giornata (IVA esclusa se dovuta), 9 € giornata intera (IVA esclusa se dovuta), per gruppi di almeno 20 bambini, materiale didattico incluso.



di Enrico Boni
Via Canalazzo, 129 Loc. Ganaceto
41010 Modena
Tel. 059 386139, Fax 059 845049
Cell. 339 5250150
bonienrico@tin.it

Come raggiungere la Fattoria

A dieci minuti dalla città, venendo da Modena sulla S. P. Modena-Carpi, passata la frazione di Ganaceto, al semaforo voltare a sinistra in Via Gherlino e poi alla biforcazione a destra per Via canalazzo. Avanti 800 mt. circa, la fattoria è sulla seconda curva.

Coord. geogr. 43°47'33,11"N 23°18'10,41"E

L'azienda che nel '700 era sede di una piccola comunità di monaci è collocata a metà strada fra Modena e Carpi a pochi passi dalla Pieve Romanica di Ganaceto.

Nelle vicinanze troviamo il Castello di Soliera dimora feudale dei "Campori" e la "Torre di Stoffi", cinquecentesca struttura eretta a guardia del territorio limitrofo. L'indirizzo produttivo è di tipo ortofrutticolo, in particolare le pere, essendo la proprietà sita in uno dei territori nazionali più vocati per questo tipo di coltivazione; si producono anche mele e vari tipi di ortaggi fra cui meloni e pomodori. L'azienda è certificata con il protocollo di qualità europeo Eurepgap.

Attività didattica

- **Le quattro stagioni:** scopriamole attraverso l'uso dei cinque sensi. Osserviamo come cambiano. Immergiamoci nei profumi, nei colori e nei sapori. Impariamo perché la vita delle piante (ma non solo) ha bisogno dell'alternarsi delle stagioni.

- **Facciamo educazione alimentare:** con i prodotti tipici delle nostre campagne.

Apprendiamone le proprietà, scopriamo il viaggio che compiono dal campo alla tavola e ascoltiamo alcuni piccoli suggerimenti per un'alimentazione sana ed equilibrata.

- **Gli animali della fattoria visti da vicino:**

conosciamo come vivono, cosa mangiano, le loro storie e in che modo entrano nella nostra vita di tutti i giorni.

- **Osserviamo il cielo e le nuvole:** capiremo il tempo che passa e faremo previsioni sul tempo che verrà.

Gli obiettivi da raggiungere sono due: provare a far percepire il concetto di tempo (in particolare il suo "trascorrere") e contemporaneamente fornire alcune semplici ma valide regole sulla "previsione del tempo" inteso in senso meteorologico.

- **Conosciamo la vita, i mestieri e i proverbi dei nostri nonni:** attraverso il "Piccolo Museo" della civiltà contadina.

Impariamo come fino a non tanto tempo fa si viveva e si lavorava in campagna e cerchiamo di cogliere le pillole di saggezza che i nostri nonni con i loro proverbi ci hanno tramandato.

Referente: Enrico Boni

Periodo di attività: tutto l'anno.

Contributo richiesto:

a persona 6,00 € metà giornata,
10,00 € giornata intera.





BioFattoria CentoFiori
Polo Ambientale di Marzaglia
Via Pomposiana, 292
Marzaglia Nuova di Modena
Coop. Sociale Rinatura S.c.ar.l. ONLUS
V. Cesari 68, 41100 Modena
Tel. 059 331065, Fax 059 3366182
cell. 348 2715052 - cell. 348 2715052
cell. 340 2318989 - cell. 333 9385181
rinatura@tin.it - www.rinatura.org

BioFattoria Cento Fiori e Parco della Resistenza sono attività in collaborazione col Comune di Modena.

Come raggiungere la Fattoria

Con l'autobus urbano 9/A, con fermata davanti alla fattoria (penultima della corsa). In pullman: V. Emilia Ovest, superare di 2 Km il Grandemilia, girare a sx all'incrocio per Marzaglia (direz. Magreta), superata la chiesa girare a sin. in via Pomposiana in direz. Cognento. La fattoria è sulla sinistra dopo 400 mt.

Coord. geogr. 44°38'18,83"N 10°49'30,19"E

La Coop. Rinatura insieme al Comune di Modena ha realizzato a Marzaglia Nuova una grande oasi naturale e agricola, costituita da 30 ettari di bosco di pianura e zone umide che circondano altri 16 ha di 'fattoria didattica e biologica', aperta come un parco all'uso e alla fruizione collettivi e comprendente il Laboratorio di Educazione Ambientale del Comune di Modena.

In essa si sviluppano le coltivazioni biologiche, composte da un frutteto con un centinaio di varietà antiche, da cereali antichi, ortaggi, erbe officinali, vigneto. Nell'area sono state ricostruite importanti presenze naturalistiche da illustrare: bosco di latifoglie autoctone, stagno con piante igrofile, prati stabili per la fauna, siepi e filari.

Gli obiettivi generali dell'attività didattica sono quelli di sensibilizzare alla conoscenza e al rispetto dell'ambiente e della biodiversità, di conoscere il lavoro dell'agricoltore, di collaborare con gli insegnanti per realizzare una educazione ambientale e alimentare "attiva", di favorire la conoscenza dell'alimentazione e dei prodotti agricoli locali, di conoscere piante, colture e animali della campagna come peculiarità del territorio, di creare interesse per la scoperta dell'ambiente e dell'attività agricola, di favorire un contatto diretto con gli elementi naturali, riscoprendo l'uso dei sensi e della corporeità e accrescendo le abilità manuali.

Attività didattica

Educazione alimentare e attività' di manipolazione

- **Un giorno da Fornai!... dal grano alla pagnotta nel forno:** introduzione ai cereali, cibi base dell'alimentazione umana; che piante sono, dove sono coltivati, che sostanze forniscono. Dal campo di grano alla macinatura delle spighe; la setacciatura della crusca, l'impasto della farina, la lievitazione, la preparazione di piccole pizzette e panini, la cottura nel forno a legna.

- **Un giorno da Apicoltori... dalle api al miele:** con apposite tutine e maschere osserviamo da vicino l'arnia didattica, le api e la vita nell'alveare (cerchiamo l'ape regina!); grazie all'utilizzo di un'arnia con pareti di vetro si assiste in diretta alla vita delle api, la nascita delle api, l'allevamento delle regine, dei fuchi e delle operaie. Attraverso il gioco e l'assaggio riconosciamo vari tipi di miele e altri prodotti dell'alveare; la manipolazione della cera d'api.

- **Un giorno da Ortolani:** (da apr. a sett.). Attività e giochi nell'orto a disposizione dei "bimbi mini-agricoltori", per conoscere il suolo, il ciclo delle piante, l'ecologia della campagna senza veleni, come si fa l'orto e con quali strumenti; la concimazione naturale, la semina o il trapianto di piantine, l'annaffiatura, la raccolta, l'assaggio.

- **Un giorno da Erboristi nel giardino delle erbe aromatiche e officinali:** (da maggio a ottobre). Passeggiata nel bosco, nei campi e al Giardino delle Erbe officinali, alla ricerca di erbe spontanee e coltivate, bacche, fiori, da annusare, seccare, distillare, fare erbari. Insieme a un' Erborista impariamo a preparare olii essenziali, decotti, tinture, infusi, creme, saponi profumati, carte marmorizzate.

- **Un giorno da Frutticoltori:** (da fine maggio a ottobre). Giornata nel frutteto biologico di varietà antiche: A) la raccolta ad altezza di bambino della frutta bio: ciliegie, albicocche, uva, pesche, susine, mele, pere. La nostra biodiversità: i frutti dimenticati. B) gioco-attività: una macedonia insolita.

- **Un giorno da Vignaioli:** (da metà Settembre). La vendemmia nella "pianata modenese" con i filari di olmo e le piante di vite antica: raccogliamo l'uva, pigiamo i grappoli coi piedi e assaggiamo il mosto! La trasformazione (con la farina) in "sughi".

- **Un giorno da Bio-agricoltori:** l'agricoltura biologica e l'agro-ecosistema: produzioni "bio" di ortaggi, frutta, cereali, erbai, sovesci. Il lavoro nei campi: coinvolgimento nelle semine e nella raccolta di frutta e verdura. Le stagioni e la natura: l'ecologia della campagna e i suoi prodotti nei diversi mesi.

Le colture tipiche della pianura, quali le 'piantate modenesi' con i filari di olmo e antiche varietà di vite.

Educazione naturalistica e ambientale

- **Progetto di educazione al territorio:** volto ad incrementare l'interesse e la conoscenza dei bambini verso le caratteristiche ecologiche del territorio che li circonda, con l'obiettivo di far conoscere e proteggere la natura, ricostruita con tanta fatica dall'uomo, ad appena due passi dalla città; laddove prima c'erano colture chimiche, oggi vivono caprioli, tassi e sparvieri, luogo privilegiato dove effettuare osservazioni da vicino e attività pratiche sugli ecosistemi di pianura (il prato, lo stagno e il bosco) e le catene alimentari.

- **Un giorno da Forestali e Naturalisti:** tra gli ecosistemi del Bosco-fattoria, scovando foglie e segnali di animali. Giochi: cosa si trova nei boschi, prati, arbusti e fossati; gioco del Tatto: con occhi bendati e cassetta magica riconosciamo la natura che ci circonda (piume, cortecce, paglia, sassi, terra, frutti). Ci vuole fortuna! scopri e fotografa gli animali del bosco e del lago e facciamo un calco in gesso delle tracce; la cattura dei girini. Alla scoperta del bosco: 30.000 piante con forme, foglie, colori, semi, bacche diversi. Alleviamo e proteggiamo il bosco ricostruito da una decina d'anni; preleviamo dal vivaio alcune piante per trapiantarle. Cataloghiamo e ricaviamo un erbario con fiori, erbe, piante officinali, bacche, frutti selvatici.

- **Un giorno da Architetti e Ingegneri nel bosco:** alla ricerca dei costruttori del bosco: nidi, tane, costruzioni strane, bozzoli, larve, cortecce, semi e frutti. Chi costruisce cosa: eliche, pendagli, galle ghiande, ovoteche, alveari, padelle dei girasoli, semi. In teche di plastica osserviamo i piccoli viventi. Costruttori anche noi: opere coi semi, sculture coi rami, il bosco in scatola, costruiamo le capanne con paglia, pali, frasche e mangiatoie e nidi artificiali per la fauna con un vero falegname.

- **Le due vite delle farfalle:** (da marzo a maggio). Come far accorrere le farfalle, favorirne la vita e la riproduzione. Strategie per attirarle, osservarle, conoscerle, tenersele vicine per un po'.

La metamorfosi dei bruchi in farfalle; confronti con altri Insetti della campagna. Perlustrazione e ricerca, visita al piccolo allevamento e alle piante per le farfalle, allestimento materiali, attività operative.

Laboratori e attività creative sul tema "natura"

- **Laboratorio dei 5 sensi nella natura** (Infanzia e 1° ciclo Sc. Primarie): aromi, sapori, suoni, contatti, colori, forme, emozioni. **Vista:** girando per la campagna riconosciamo i colori primari e secondari. **Olfatto:** gioco a occhi bendati per riconoscere gli odori primari. Il profumo del fieno. **Udito:** il suono della campagna, il vento nei campi, il canto degli animali. **Tatto:** gioco con occhi bendati per riconoscere al tatto ciò che ci circonda. Caldo-freddo, morbido-duro, liscio-ruvido, secco-bagnato. **Gusto:** educazione al gusto per una alimentazione completa e mangiare di tutto; esercitiamo le papille nel riconoscere, con prodotti della fattoria, i gusti fondamentali: dolce, amaro, salato, aspro, acido, amaro, acerbo, maturo, ecc.

- **Laboratori di Creatività e Manipolazione:** oggetti in creta cotti nel forno a legna. Laboratorio di candele di cera d'api. Collage con materiali di recupero, riso, pasta, farina, semi, sale, sabbia. Pasta di sale e pasta di farina per costruire vari oggetti. Calchi in gesso di tracce animali e vegetali. Attività coi prodotti della terra: spaventapasseri, zucche, arcimboldi, fiori e rose, creazione di profumi; lab. di pittura con frutti e verdure; lab. di creazione di colori e pigmenti con decorazione su magliette, scatoline, vassoi, sassi e legno. Costruzione di giocattoli (aquiloni, barchette, trottole, piste per biglie, ecc.) con legno, bacche, e/o materiale di recupero (cassette da frutta, portauova di cartone, rotoli di cartone, ecc.).

Referenti:

Marco Sassi, Rita Ronchetti, Teresa Fazio

Periodo di attività

Da marzo a fine novembre per le attività esterne, tutto l'anno per gli incontri con gli operatori.

Attività da rimandare in caso di maltempo.

Mezza giornata o giornata intera (con pomeriggio in autogestione).

Contributo richiesto

5,50 € a bambino, con minimo di 90 €.

Ospiti disabili: visita gratuita.

Possibilità di consumare il pranzo al sacco (a disposizione: tavoli, gazebo, forno, barbecue, griglie) o prenotarlo al bioagriturismo.

via Morane

41100, Modena

Coop. Sociale Rinatura O.N.L.U.S. - Modena

V. Cesari 68, 41100 Modena

Tel. 059 331065, Fax 059 3366182

Cell. 348 2715052, Cell. 348 2715052

Cell. 340 2318989

rinatura@tin.it - www.rinatura.org

Il Parco agricolo della Resistenza è una attività sviluppata in collaborazione con il Comune di Modena.

Come raggiungere il Parco

A Modena: con autobus urbano di linea n°3, 3a, 5, con fermata davanti al parco in Via Morane (di fronte all'Esselunga); altri ingressi a piedi: dalla Stazione Piccola, Via Vignolese, Via Pavia, Via Ancona.

Coord. geogr. 44°38'3,69"N 10°55'50,16"E

Il Parco della Resistenza è un grande "parco-campagna" comunale di circa 20 ettari di cui una metà coltivati ed una metà utilizzati come spazi verdi, è posto in Via Morane, alle spalle della "Stazione Piccola", a Modena ed è affidato dal 1997 per la gestione delle attività agricole alla Cooperativa Sociale Rinatura.

Scopo delle attività è offrire ai ragazzi l'opportunità di conoscere uno spaccato della campagna com'era una volta e com'è oggi in un parco-laboratorio all'aria aperta a due passi dal centro, diffondere la sensibilità degli utenti scolastici verso il patrimonio agro-ambientale del territorio modenese, riscoprire il piacere di riappropriarsi della campagna, pur rimanendo comodamente in città e coinvolgere i bambini in attività pratiche di conoscenza della natura e di manipolazione dei prodotti della terra.

Qui sono state avviate, unitamente al Comune di Modena, esperienze dimostrative nei campi dell'agricoltura tradizionale e biologica, ricreando uno spaccato di molte attività agricole tradizionali della nostra pianura, oggi in rapida rarefazione, fornendo esempi dimostrativi "sul campo" di agricoltura biologica ed ecocompatibile.

Attività didattica

Esplorazione, osservazione, manualità

Nel parco-campagna si possono coinvolgere i bambini e approfondire:

- **L'orto di classe:** a disposizione delle classi di "bimbi - mini agricoltori" sono offerti dei piccoli appezzamenti di terreno, attrezzi e piantine per svolgere attività pratiche specifiche per ogni classe (semina, trapianto, raccolta).

- **La vendemmia:** (da metà Settembre): raccogliamo l'uva dai filari, pigiamo i grappoli con i piedi, filtriamo e assaggiamo il mosto!! La torchiatura e la trasformazione (con la farina) in "sughi".

- **Il lavoro nei campi:** coinvolgimento e partecipazione alle pratiche colturali: le semine, le cure, la raccolta della frutta.

- **Gli ecosistemi:** le siepi di arbusti autoctoni della pianura (biancospino, prugnolo, sanguinello, ecc), i boschetti, i filari e boschetti di alberi autoctoni (querce, salici, olmi, aceri, gelsi, ecc.), il fosso con i tritoni, i prati stabili di fieno, le fioriture dei campi diverse a seconda dei mesi, il "fontanazzo" (risorgiva), gli specchi d'acqua, il boschetto, l'agroecosistema.

- **Produzioni con metodi biologici:** di ortaggi, cereali antichi (farro, ecc.), piante alimentari ed erbe officinali.

- **Esempi di coltivazioni:** frutteto e vigneto di varietà antiche, ortaggi, erbe officinali, erba medica, cereali, lino, girasole, mais, favino, erbai da sovescio.

- **Produzioni frutticole:** (mele, albicocche, amarene, ecc.) e viticole di antiche varietà (le 'piantate' modenesi con i filari di olmo per sostenere le piante di vite antica).

- **Esploriamo i prati:** le erbe spontanee e officinali. L'odore dell'erba e delle piante aromatiche.

- **Le stagioni e la natura:** ecologia della campagna.

- **Scopriamo l'ambiente agricolo:** relazione tra i prodotti della nostra alimentazione e la campagna. Il piatto biologico, l'organizzazione dei campi e la misurazione delle superfici.

- **Il salvataggio della biodiversità** (varietà antiche di ortaggi, frutta e viti).

- **La civiltà rurale e il paesaggio agricolo tradizionale:** (la "piantata modenese" con i filari di olmo e vite, il macero per la lavorazione della canapa, ecc).

Rivolto alla Scuola primaria (cl. 3°, 4°, 5°) e secondaria di 1° e 2° grado (anche in bicicletta lungo la ricca rete di ciclabili): oltre alle attività di esplorazione e di manualità come sopra, possono essere affrontati anche temi più complessi, quali: il tema della "Memoria" e della Resistenza attraverso un percorso simbolico; il paesaggio agrario tradizionale, la campagna e l'alimentazione all'epoca della Resistenza, le antiche colture e il paesaggio agrario tradizionale di 60 anni fa; l'importanza delle colture biologiche per l'ambiente e la salute; i cicli colturali e fenologici; i micro-habitat naturalistici.



Referenti: Marco Sassi, Rita Ronchetti

Periodo di attività:

tutto l'anno per incontri in aula con gli operatori; al parco da marzo a novembre.

Attività da rimandare in caso di maltempo.

Contributo richiesto:

4,50 € a bambino, con minimo di 80 €.

Ospiti disabili: visita gratuita.





di Umberto Bucciarelli
Stradello Santa Marta, 89
41010 Cognento MO

Tel. 059 848349, Fax 059 8869059

Cell. 348 3711457

info@fattoriasantarita.it

www.fattoriasantarita.it

Come raggiungere la Fattoria

Tangenziale di Modena uscita per Cognento. Superati il cavalcavia e la chiesa di S. Geminiano, a sx per via Jacopo da Porto; dopo 500 m a dx per via Borelle; dopo 1 Km a sx per Viazza di Cognento. Disponibilità parcheggio.

Coord. geogr. 44°37'48,95"N 10°51'12,42"E

L'azienda agricola si estende su una superficie di 15 ha coltivati a seminativo (grano, orzo, farro, mais, soia e barbabietola da zucchero) utilizzando il metodo dell'agricoltura integrata, nel rispetto dell'ambiente, della natura e dei suoi valori. All'ingresso dell'azienda, una caratteristica casa rurale modenese, di recente ristrutturazione, è aperta per raccogliere gli ospiti. Per chi ancora non ci conosce, la visita in azienda sarà un'occasione per godersi un momento di tranquillità nella natura e nelle tradizioni, giungendo fino a noi anche in bicicletta attraverso la retedi piste ciclabili, sostando all'ombra del santuario di S. Geminiano, patrono di Modena.

Attività didattica

- **Lezione pratico-teorica tra le coltivazioni dell'azienda:** dalla semina alla raccolta dei cereali, soia e barbabietole da zucchero. Vengono illustrati i cicli produttivi della terra e le diverse fasi colturali: preparazione del terreno (aratura, zappatura, erpicatura), semina, difesa dalle infestanti e dai parassiti, raccolta dei prodotti. Questo percorso è particolarmente indicato per ragazzi/e delle scuole medie inferiori e superiori.

- **Dalla semina alla raccolta:** (di grano, mais, farro, soia, orzo, barbabietola da zucchero). Nel corso di tre visite ogni partecipante potrà sperimentare le fasi di lavorazione del terreno in base alle diverse stagioni:

- 1) preparazione del letto di semina, la semina;
- 2) il diserbo manuale, la concimazione;
- 3) la raccolta del prodotto.

Ad ogni classe/gruppo verrà assegnato un appezzamento di terra da coltivare.

- **Dal chicco al pane:** (grano, farro, mais), sperimentiamo insieme la macinatura a pietra, la preparazione dell'impasto e la cottura del pane.

I partecipanti potranno lavorare con le mani il proprio "panino", che verrà poi cotto.

- **Dall'orzo alla prima colazione:** sperimentiamo insieme la tostatura, la maciatura a pietra dell'orzo, la preparazione del caffè d'orzo e la fiaccatura dell'orzo perlato.

- **Dal mais alla polenta:** maciniamo insieme il mais per realizzare la farina gialla, produrre la polenta e gustarla con lo zucchero.

- **Percorso dei cinque sensi:** è un'attività di potenziamento di gusto, tatto, olfatto, udito e vista; per conoscere, riconoscere e valorizzare sapori, aromi, rumori, forme e colori della natura.

- **Passeggiata con la terra:** per scoprire le ricchezze e le meraviglie del mondo naturale, entrando in contatto con l'ambiente: un modo "lieve" di percepire la natura con un tocco di freschezza per risvegliare i sensi ed acuire le nostre capacità percettive.

- **Bianchina la gallina:** con l'aiuto di Nonna Tilde andiamo alla scoperta del mondo di Bianchina, la gallina simbolo della fattoria per scoprire come vive e come si nutre. Daremo il mais a Bianchina e mangeremo i pop-corn. Scopriremo come nascono i pulcini e raccoglieremo le uova ancora calde che, in occasione delle feste, saranno anche dipinte.

- **Lo Spaventapasseri:** ci racconta un'agricoltura di ritmi e magie antiche e la storia di contadini, che "personalizzavano" il loro podere collocando qua e là questi stravaganti abitanti della campagna. Costruiamo il nostro spaventapasseri con materiali di recupero per poi metterlo nel campo.

- **I racconti di nonna Tilde:** la nonna racconta le "fiabe di vita vissuta" con testimonianze della prima e seconda guerra mondiale attraverso gli oggetti di uso quotidiano e gli strumenti di lavoro, a documentazione della civiltà contadina tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento per riscoprire le nostre radici.

Referenti: Umberto Bucciarelli

Periodo di attività: tutto l'anno.

Contributo richiesto: a persona da 9,00 € mezza giornata, a 15,00 € giornata intera in base al laboratorio attivato. Visita guidata al "Museo di Nonna Tilde" 5,00 € a persona, minimo gruppi da 10 persone. Su appuntamento.

di Giacomo Cavani
via Jacopo da Porto Sud, 360/4
41100 Baggiovara MO
Tel. 059 510746, Cell. 368 3979168
cavanig@tin.it
www.fattoriadellatte.it

Come raggiungere la Fattoria

Dalla Modena-Sassuolo uscita Baggiovara, via Jacopo da Porto in direzione Cognento.

L'azienda è raggiungibile anche in bicicletta percorrendo la pista ciclabile: via Giardini, via Formigina e via Galassi in fondo alla quale è posto l'ingresso dell'azienda.

Disponibilità parcheggio.

Coord. geogr. 44°37'24,91"N 10°51'23,9"E

Attività principale dell'azienda è l'allevamento di vacche da latte la cui produzione è destinata al consumo fresco di "Latte fresco pastorizzato di Alta Qualità" in certificazione ISO 9002 per la rintracciabilità della filiera e controllo delle caratteristiche igienico-sanitarie della produzione. Il latte viene conferito ad un Consorzio Latte che provvede al confezionamento e alla distribuzione. L'azienda si sviluppa su una superficie di 43 ha coltivati a: 40 ha di terreno a mais, frumento e foraggiere per l'alimentazione del bestiame; 2 ha a frutteto destinato principalmente alla vendita diretta in azienda; 1 ha di vigneto, la cui uva è conferita per la vinificazione.

Attività didattica

La filiera produttiva del latte di Alta Qualità.

- **Alle stalle:** dal vitellino alla vacca da latte; il sistema di allevamento, di alimentazione, il benessere animale e la mungitura.

- **I vincoli qualitativi:** la produzione di latte fresco pastorizzato di Alta Qualità, la filiera controllata e la rintracciabilità.

- **Anche gli animali amano stare in compagnia:** avviciniamoli, lasciamoci annusare e accarezziamoli.

- **Laboratorio di trasformazione:** trasformiamo insieme il latte in formaggio.

- **Laboratorio di degustazione:** scopriamo le diversità dei vari tipi di latte.

Referente: Giacomo Cavani

Periodo di attività: tutto l'anno.

Contributo richiesto:

a persona da 5,00 € metà giornata;
12,00 € giornata intera in base ai percorsi scelti.



AgenziAgrAmbientale Dr. Peri Fattorie VII Dicembre 1796

21

di Pier Luigi Peri
via Emilia Est, 1771 (Ponte S. Ambrogio)
41100 Modena
Tel. 059 282424
Cell. 335 8395454, 347 6400788
verdeperi@alice.it
info@verdeperi.it
www.verdeperi.it

Come raggiungere la Fattoria

Da Modena via Emilia Est direzione Bologna, prima del Ponte di S. Ambrogio a sx al Km 143/V; da Bologna a dx al Km 143/IV.
Disponibilità parcheggio.

Coord. geogr. 44°37'23,26"N 10°59'42,44"E

Immersi nell'agreste alle porte della città, avalliamo la filosofia degli spazi salubri e delle produzioni naturali nel rispetto del sentimento del tempo. Riceviamo chi ha interesse per la tranquillità, per l'agricoltura emiliana e la tradizione dei suoi prodotti. Qui la calma della campagna permette di incontrare mestieri antichi e persone vere.

Attività didattica

- **La silvicoltura pratica:** alberi, quali piantare e dove, come piantarli, allevarli e proteggerli.

- **Tonino insegna come guardare e ascoltare il bosco,** disegnarlo, fotografarlo, difenderlo.

- **Nella Fattoria:** gli animali e il giardino delle rose antiche.

- **Il pane:** le farine e il forno a legna.

- **Dall'uva all'Aceto Balsamico:** percorso autunnale della vendemmia e pigiatura manuale eseguita dai bambini.

- **Dalle Api al miele:** con l'apicoltore osservazioni e interventi diretti, in sicurezza, anche per i più piccoli.

Attività Culturale (rivolta agli adulti):

- **Corsi sulla Cultura e Civiltà della Tavola:**

le nostre case sono la nostra identità culturale; qui ambientiamo corsi di cucina spontanea, d'assaggio e degustazione.

Competizioni tra Prodotti Regionali a Qualità Certificata.

- **Vini tra Cantina e Storia:** dal Lambrusco in su per la conoscenza dei Vini dell'Allegria; tecnica degli Abbinamenti di Buon Senso.

- **Emilia in Tavola:** l'assaggio del Parmigiano in "gara" con il Padano. Vacche rosse e lodigiano: confronto e discussione nella Camera di Affinamento aziendale.

- **Da Maria Luisa alle Legazioni Pontificie:** geografia di sapori e sensazioni a confronto.

Andata e ritorno nel gusto: tra salami, prosciutti e culatelli. Dalle coppe di Piacenza alla Salama da sugo ferrarese.

- **Tra le botti dell'Acetaia:** il palato, la cucina e le dispute a gocce di Balsamico Tradizionale.

Il WORK FOOD è gestito da personale qualificato al Master di Alta Formazione in Management del Turismo Enogastronomico della Facoltà di Sociologia dell'Università degli Studi di Bologna.

INCONTRI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE CON ESPERTI:

- I bambini, il cibo.

- La salute, le erbe, l'orto.

- I bambini, le allergie e le intolleranze.

Referente: Imelde Adele Verganti

Periodo di attività: da concordarsi.

Contributo richiesto: a persona da 6,00 € a 10,00 € (minimo 20 bambini).

Laboratori, corsi, incontri e pasto dell'Agriturismo da concordare.

Pazienti SIMAP, anziani non autosufficienti e disabili visita gratuita.



22 Fattoria Grimandi-Palazzo dei Bastardini

di Roberto Grimandi

Via Bastarda, 9

41010 Piumazzo MO

Tel 059 934247, Fax 059 934330

Cell 347 1113196

famgri@libero.it

www.agriturismogrimandi.it

Come raggiungere la Fattoria

Dall'A1 uscita Modena Sud per Spilamberto, poi a sx per Piumazzo; percorrere il centro del paese, oltre la Torre medievale la seconda strada a dx (via Ciro Menotti), la prima a sx (via Galante) e la prima a dx (via Bastarda). Disponibilità parcheggio.

Coord. geogr. 44°32'28,96"N 11°4'50,36"E

Azienda della pianura modenese interamente coltivata con il metodo della lotta integrata: la produzione è certificata "Global Gap" (buone pratiche agricole europee). Si allevano api e animali di bassa corte oltre a caprette tibetane ed un pony. Il podere è denominato "Casino San Marco" e deve il suo nome alla Corte di San Marco di cui si hanno le prime notizie nell'anno 906 d.C. quando era possedimento del Monastero femminile di San Giulia di Brescia. Successivamente nel seicento nasce il località San Marco l'Ospitale degli Esposti, opera assistenziale che si occupava della cura degli orfani: l'Istituto dei Bastardini. Ancora oggi l'edificio è conosciuto con questo nome come pure la strada che ha mantenuto il nome di Via Bastarda. Lo stemma della casa, ora marchio dell'agriturismo, raffigura infatti due bambini in fasce sormontati da una croce e da un volto di fanciullo. L'edificio, diventato poi villa padronale, forma con le case coloniche, le stalle e i granai, una caratteristica corte a U e presenta soffitti affrescati risalenti ai primi '800 di stile romantico. Negli antichi granai, è collocata una raccolta di strumenti di lavoro, di oggetti del mondo contadino e degli artigiani del secolo scorso che costituisce un vero museo della civiltà contadina. Anche l'interno della casa padronale, oggi sede dell'agriturismo, è inalterato e arredato con oggetti e attrezzature antiche.

Attività didattica

Percorso storico

- **Palazzo dei Bastardini e Museo Contadino:** obiettivo è far conoscere la società contadina del primo '900 cogliendo aspetti di raffronto con la società attuale.

(Il percorso didattico è rivolto a gruppi di ospiti e a studenti delle scuole Secondarie 2° grado.)

Si parlerà di: gestione dell'orfanotrofio e solidarietà; vita mezzadrile: tribolazioni passate, gabelle e riscatto sociale; evoluzione dei metodi produttivi agricoli e artigianali; alimentazione: dalla scarsità all'abbondanza... ; cultura del risparmio, del riutilizzo e il consumismo attuale.

Le api e il miele

(Indirizzato ai bambini della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria 1° grado).

Con l'ausilio di un'arnia didattica si scopre la società delle api: il lavoro incessante delle api operaie, le api nutrici, le api guerriere... l'ape regina (dov'è?)... il fuco maschio fannullone.

Ci vestiamo da apicoltore: visita alla città delle api ... ATTENZIONE!!! ... BZZ... BZZ... indossando la maschera protettiva con l'ausilio dell'affumicatore... e poi... lavorazione del miele.

Laboratorio di degustazione: dei diversi tipi di miele: castagno, millefiori, acacia.

Schede del degustatore: a me piace il miele perché è dolce e naturale... merenda con pane e miele.

SIAMO STATI BRAVISSIMI!!! Ad ogni bambino verrà consegnato il diploma del bravo apicoltore e un vasetto di miele per mamma e papà.

- **A tutta frutta:** dal fiore al frutto, metodi di coltivazione compatibili con l'ambiente, osservazione ed esperienze pratiche in campo. La frutta nell'alimentazione.

Adottiamo una pianta: i bambini sceglieranno una pianta, ne potranno seguire l'evoluzione e alla fine gustarne i frutti.

Sono previsti contatti preventivi con gli insegnanti per modulare la visita a seconda della didattica prevista.

Referente: Roberto Grimandi

Periodo di attività: tutto l'anno in base ai percorsi scelti.

I percorsi hanno una durata di ore 1.30-2.00 circa.

Contributo richiesto: 10,00 € a persona, comprensivo di merenda e visita agli animali.



È distribuito su tre sedi differenti contraddistinte da caratteristiche peculiari determinate dalla diversa identità socio-economica del territorio di appartenenza che si riflettono sugli indirizzi specifici adottati nei percorsi di specializzazione a garanzia di un'elevata integrazione tra scuola e territorio.

Tutte le sedi sono dotate di aziende agricole e laboratori in grado di soddisfare le molteplici esigenze che lo studio di questo settore impone, ma sono anche un valido elemento produttivo, inserito ed integrato nel tessuto del territorio economico locale. Le attività produttive costituiscono un valido supporto per l'attività didattica che ne viene arricchita, integrando le attività teoriche con percorsi specifici nei diversi settori produttivi.

L'Istituto è punto di riferimento per attività seminariali, di consulenza e di informazione, percorsi didattici a supporto di progetti di educazione alimentare e ambientale.

Sede di Castelfranco Emilia

via Solimei, 21/23

41013 Castelfranco E. MO

Tel. 059 926022, Fax 059 923914

Cell. 334 6738777

ipsaace@comune.modena.it

www.ipsaaspallanzani.it

Come raggiungere l'Istituto

Via Emilia direzione Bologna; a Castelfranco E., all'altezza del Teatro Dadà girare a dx dopo 150 m a dx, poi subito a sx in via Solimei.

Disponibilità parcheggio.

Coord. geogr. 44°35'35,49"N 11°3'20,4"E

È specializzata nel settore lattiero caseario, frutticolo e vitivinicolo. Presso l'Istituto sono presenti una cantina, un caseificio e un'acetaia per la produzione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Il punto di forza dell'azienda è rappresentato dal caseificio per la produzione del Parmigiano-Reggiano con la presenza dell'intera filiera. Viene curato anche il settore vivaistico, orticolo e floricolo.



Attività didattica

- **Dal latte al Parmigiano-Reggiano:** le peculiari caratteristiche alimentari, economiche e culturali. Visita alla stalla, al caseificio e al magazzino di stagionatura.

- **Dall'uva al vino:** fenomeni biologici che sottendono alla vinificazione e alle caratteristiche del prodotto di qualità. Visita alla cantina e al laboratorio di chimica.

- **Dal mosto all'Aceto Balsamico Tradizionale:** processo produttivo e i fenomeni biologici che sottendono alla trasformazione e alle caratteristiche qualitative del balsamico.

Visita all'acetaia e al laboratorio di chimica.

- **Floricoltura in serra:** illustrazione, attraverso l'osservazione del materiale vegetale e dell'ambiente di coltivazione, dell'interazione dei fattori che influiscono sulla vita della pianta. Rapporto con gli insetti e interventi di lotta biologica integrata. Visita e lavoro nelle serre calde e fredde.

- **Gli alberi:** dal seme al parco; osservazione del materiale vegetale, dell'ambiente di coltivazione e dell'interazione dei fattori che influiscono sulla vita del parco. Visita a serre, vivai e parco botanico.

- **Fauna minore:** conoscerla e proteggerla. Impariamo a osservare e conoscere i piccoli animali che vivono vicino a noi. Visita all'azienda agricola con osservazione di siepi e micro-ambienti. Impariamo a proteggere i piccoli animali.

- **Apiario:** la biologia dell'ape dal vivo.

L'Istituto è disponibile ad attivare su richiesta laboratori di chimica, scienze e attività in serra.

Referente: prof. Vincenzo Tedeschini

Periodo di attività:

1 Ottobre/30 Aprile.

Contributo richiesto:

a persona 3,00 €.

di Simone Caselli
via A. Volta, 16
41050 San Vito, Spilamberto MO
Tel. 059 798981
Cell. 347 6878986
info@acetaiacaselli.it
www.acetaiacaselli.it

Come raggiungere la Fattoria

Da Modena strada Vignolese, a San Donnino a dx in via Medicine (direz. Maranello-Castelnuovo) al termine della quale a sx e poi la prima a dx (via Pacinotti), alla fine della via a sx; da Vignola verso Modena, passato Spilamberto, a sx in via per San Vito. In paese oltrepassato il ponte a sx in Via Pacinotti; alla fine della via a sx.
Disponibilità parcheggio.

Coord. geogr. 44°33'28,43"N 10°58'27,68"E

L'Acetaia, a conduzione familiare per la terza generazione, è nata dalla passione per un prodotto unico, quale il Balsamico Tradizionale di Modena, intimamente legato alla famiglia che da tempo lo custodisce. Così come in passato, saremo ben lieti di ospitare chiunque fosse desideroso di conoscere una parte della cultura e della tradizione modenese, accompagnandolo, come si vuole per tradizione, nella soffitta, là dove riposa e matura l'Aceto Balsamico Tradizionale, nobile condimento, al vertice della produzione dell'azienda.

Vicino all'Acetaia si trova parte dei vigneti impiantati, Trebbiano e Grasparossa, che vengono destinati alla produzione di mosto cotto per il Tradizionale e per preparare la saba e il savòr.

Attività didattica

- **Dalla vigna al mosto cotto...** è qui che ha inizio la nostra storia:

la vendemmia, raccolta a mano dell'uva nella vigna piccola;

la pigiatura... a piedi nudi nel mosto; sensazioni di altri tempi;

la cottura... nel pentolone del "Mago Barilino"... così il succo dell'uva diventa mosto cotto.

Durante le tre fasi del laboratorio ogni prodotto verrà esplorato attraverso i cinque sensi.

- **La magia dell'acetaia**: come dal mosto cotto si ottiene l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena: fermentazioni, rinalzi, travasi e prelievi. Prendiamoci cura di una piccola batteria: nel bel mezzo di un Barile alla scoperta dei legni, degli attrezzi, usati dal bottaio.

Proviamo a costruire un barilino.

- **Il gusto del tradizionale**: laboratorio di degustazione per ri-conoscere l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, compilazione di schede di valutazione.

- **Creatività con il mosto**: mani, pennelli e tela.

Referente: Simone Caselli

Periodo di attività: tutto l'anno in base ai percorsi scelti.

Contributo richiesto:

a persona 5,00 €.

Possibilità di consumare la merenda in fattoria.





di Paolo Bellenghi
via Ghiarole, 54
41057 Spilamberto MO
Tel/Fax 059 785145
Cell. 320 2504334, 347 6747231
frabel1978@libero.it
www.agriturismolafontana.it

Come raggiungere la Fattoria

Da Modena a Spilamberto, svoltare a sx alla rotonda, proseguire e girare alla 2° laterale a sx, via Ghiarole (strada del cimitero) proseguire per 700 m, l'Azienda si trova a sx. Disponibilità parcheggio.
Coord. geogr. 44°32'47,68"N 10°59'46,52"E

L'azienda nasce nel 1978, nei terreni di famiglia posseduti da ben oltre un secolo, nei pressi del fiume Panaro e si allarga successivamente a Savignano sul Panaro ove è attivo l'agriturismo. Le produzioni prevalenti, oltre al vigneto, sono indirizzate all'autoproduzione di alimenti per animali, quali orzo, frumento, sorgo e foraggi. È presente un allevamento di suini, con 4 scrofe ed un verro di razza mora romagnola, oltre a due scrofe ibride di razza nera modenese di cui è in corso il recupero genetico. Le pecore da carne, di razza massese, sono circa 30; si prevede la introduzione della razza bergamasca. La presenza di un apiario permette di ricavare miele genuino. Nell'ambito aziendale è attivo un laboratorio di cosmesi naturale.

Attività didattica in fattoria

- **Pecore:** l'allevamento, la nascita degli agnelli, la tosatura e prima lavorazione della lana: pulitura, cardatura, filatura e tessitura; contatto con gli agnelli e alimentazione del gregge.
Laboratorio: costruzione di di animali con l'utilizzo della lana e carillon.

- **Maiali:** la razza Mora Romagnola, unica autoctona emiliana, allevamento, riproduzione ed utilizzo delle carni.

- **Api:** vita e osservazione dell'alveare, il museo di apicoltura, i prodotti dell'alveare.

- **Laboratorio:** facciamo le candele di cera e degustiamo i vari tipi di miele.

- **Laboratorio di cosmesi:** preparazione di un bagnoschiuma o di uno shampo, con fiori, radici, profumi.

Il laghetto e i palmipedi

- **Laboratorio la scrittura con la penna d'oca:** dalla penna d'oca alla penna biro; creazione di uno strumento di scrittura con la penna d'oca.

- **Il Vigneto:** il ciclo della vite, la pigiatura, il mosto, i sughi.

- **Il giardino dei sensi:** i colori e i profumi delle erbe aromatiche e spontanee.

- **Il grano, la farina:** facciamo e mangiamo il pane e i biscotti di varie forme e sapori.

- **Laboratorio d'Arte:** in collaborazione con il prof. Giorgio Pini: performance pittoriche, colorazione di oggetti ceramica (bracciali, collane ecc..) e creazione di oggetti artistici con materiali diversi).

Agriturismo La Fontana
Via Belvedere, 4
Località Garofano - Savignano s/P MO

Come raggiungere l'Agriturismo

Da Vignola, oltre il ponte sul Panaro, in direzione Guiglia, superata la Chiesina del Garofano dopo circa 700 m a sx via Belvedere per ca. 1 km. Disponibilità parcheggio.

Coord. geogr. 44°26' 56,65" N 10°59' 34,55"E

Attività didattica in Agriturismo

Il Cibo in val Padana dai Romani fino ai nostri giorni

- **Laboratori del gusto:** alla scoperta di cibi antichi con degustazioni.

- **Le erbe spontanee:** percorso di riconoscimento nel bosco e loro utilizzo gastronomico.

- **Del maiale non si getta nulla:** uso delle sue carni in cucina.


- **La sorgente:** il laghetto e l'importanza dell'acqua sorgiva.

Referente: Francesca Maria Bellenghi

Periodo di attività: tutto l'anno in base ai percorsi scelti.

Contributo richiesto:

a persona da 3,00 € a 10,00 €, in base ai percorsi scelti.

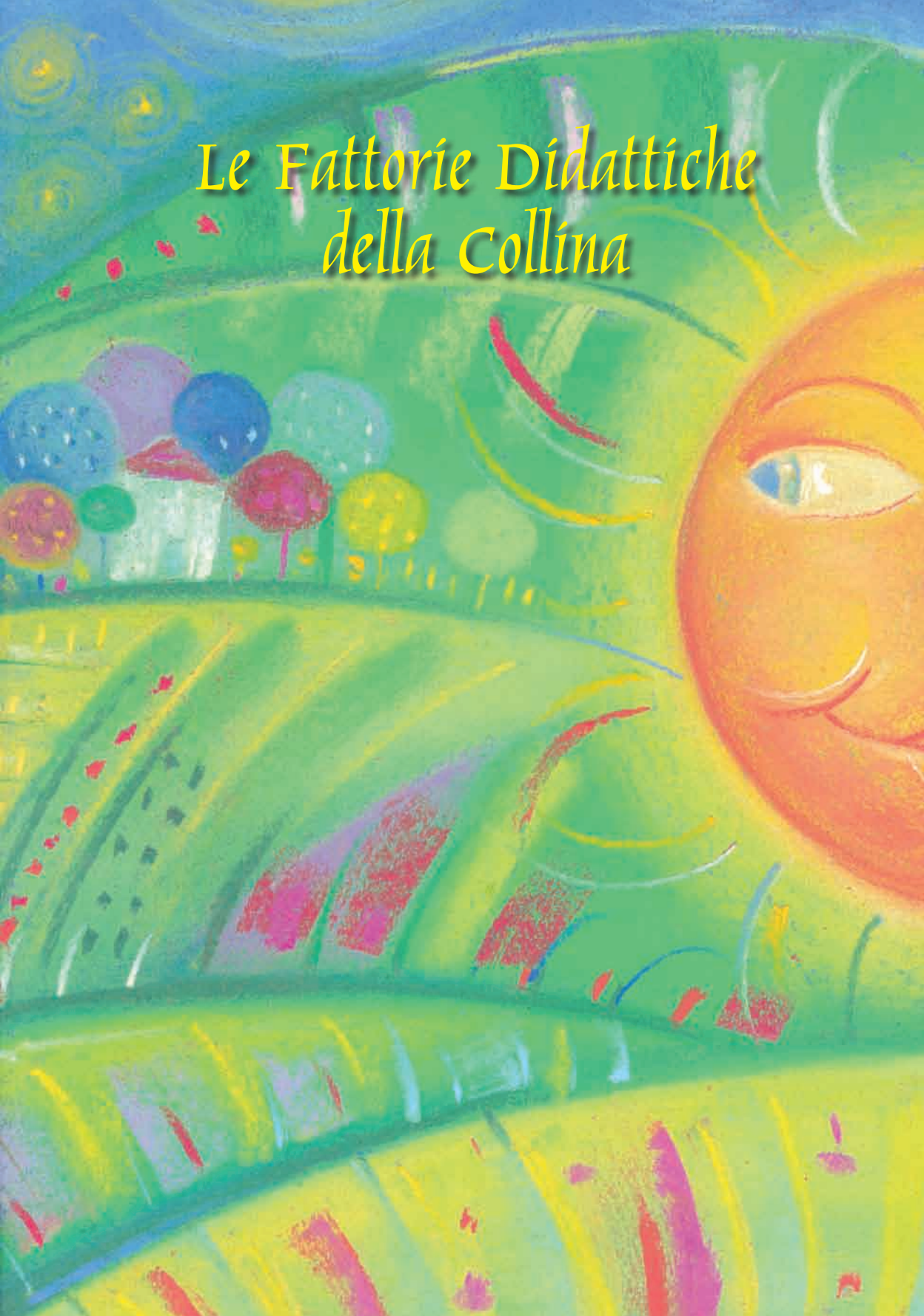


Le aziende agricole, anche se spesso molto piccole e marginali dal punto di vista economico, svolgono tuttavia delle funzioni rilevanti sia per la difesa dell'ambiente che per le produzioni di qualità, soprattutto frutta e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Le risorse paesistiche e naturali dell'area, stanno orientando diverse fattorie a sviluppare attività educative, ricreative e di ospitalità.

26	La Barbera, Castelvetro (MO)	pag. 48
27	Istituto "Lazzaro Spallanzani", Vignola	pag. 49
28	I Toschi, Vignola	pag. 50
29	Nino e Marisa, Mulino di Savignano s/P	pag. 51
30	Fattoria Germoglio, Savignano s/P	pag. 52
31	Fattoria Gazzolo, Nirano-Fiorano Mod. (MO)	pag. 54
32	La Fattoria del Parco, Gorzano - Maranello (MO)	pag. 55
33	Cà Penelope, Gorzano - Maranello (MO)	pag. 56
34	Agriturismo Fattoria Casa Borre, S. Dalmazio (MO)	pag. 57
35	Il Piccolo Mugnaio, Torre Maina - Maranello	pag. 59
36	Cà Basinelli, Roccamatina - Guiglia (MO)	pag. 60
37	Le Fontanelle, Pazzano - Serramazzoni (MO)	pag. 61
38	Faeto, Serramazzoni (MO)	pag. 62
39	Caseificio Santa Rita, Serramazzoni (MO)	pag. 64

Le Fattorie Didattiche della Collina





di Urbano Gianelli

via Lunga, 28

41014 Castelvetro MO

Tel./Fax 059 790171, Cell. 335 7209995

gianurb@libero.it

Come raggiungere la Fattoria

Uscendo da Castelvetro direzione Vignola svoltare alla 1° a sx e percorrerla per 1 Km circa.

Disponibilità parcheggio.

Coord. geogr.: 44°30'27,73"N 10°57'43,76"E

L'azienda posta sulle colline di Castelvetro è immersa nel verde e si estende per 11 ha.

Qui si producono da quasi un secolo vini tipici locali (Lambrusco Grasparossa e Trebbiano) e Aceto Balsamico Tradizionale.

Vi sono coltivazioni di ciliegia tipica e allevamenti di animali da cortile. Impiantato un uliveto dal quale si ottiene olio di oliva extra-vergine per uso familiare.

Attività didattica

- **Dalla vite al vino:** osserviamo la struttura di una vite e raccogliamo grappoli d'uva per la vinificazione, pigiatura, separazione del mosto dalle vinacce, fermentazione e imbottigliamento.

- **Facciamo l'olio di oliva:** l'uliveto, la raccolta delle olive e il frantoio.

Referente: Chiara Gianelli

Periodo di attività:

Settembre/Novembre.

Contributo richiesto:

a persona da 5,50 €.



Sede di Vignola

via per Sassuolo, 2158

41058 Vignola MO

Tel. 059 761968, Fax 059 773563

ipsaavi@comune.modena.it

www.ipsaaspallanzani.it

Come raggiungere l'Istituto

A Vignola tangenziale in direzione Marano s/P; al 1° semaforo a dx per Sassuolo, a 1 Km a sx in via Bellaria.

Disponibilità parcheggio.

Coord. geogr. 44°29'50,76"N 10°59'31,56"E

Specializzata nell'agricoltura biologica, nella produzione di ciliegie, fiori e ortaggi e nella trasformazione dei prodotti agricoli con produzione di marmellate, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Attività didattica

- **Semina e trapianti in serra:** i ragazzi in visita potranno utilizzare le nostre strutture per sperimentare un'esercitazione in serra, preparando con le proprie mani il substrato di coltura ed eseguendo semine o trapianti di piante orticole o da ornamento.

- **Osservazioni vegetali:** illustrazione, tramite osservazione al microscopio di materiale vegetale e dell'ambiente di coltivazione, dell'interazione dei fattori che influiscono sulla vita delle piante.

Tutto ciò è permesso grazie alle attrezzature presenti nel laboratorio di scienze quali microscopi ottici e lo stereomicroscopio.

- **Laboraatrio trasformazione:** i ragazzi in visita potranno visionare le fasi di lavorazione dalla pigiatura dell'uva fino alla cottura del mosto (solo Ottobre).

- **Il mondo segreto dell'acetaia:** l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena rappresenta uno dei fiori all'occhiello delle nostre tradizioni; è possibile partecipare alle varie fasi di preparazione dell'aceto (dalla cottura del mosto, ai travasi) o ad un laboratorio di degustazione.

Referente: prof. Fabio Malagoli

Periodo di attività: Ottobre/Marzo.

Contributo richiesto:

a persona 3,00 €.



di Roberto Toschi
via A. Canova, 4
41058 Vignola MO

Tel. 059 775680 - Fax 059 762394

Cell. 348 3121637

posta@itoschi.it

www.itoschi.it

Come raggiungere la Fattoria

Dal centro di Vignola (Corso Italia) direzione Modena in via Battisti, 1° semaforo a dx via Panaro poi via Doccia e via Canova.

Disponibilità parcheggio.

Coord. geogr. 44°28'49,78"N 11°1'25,19"E

La fattoria biologica, di circa 3,43 ha, è situata in una zona pianeggiante ad altissima vocazione frutticola denominata "basse inferiori", lungo l'alveo del fiume Panaro (riva sinistra) in una zona tutelata paesaggisticamente e attraversata dal "Percorso Natura".

La posizione dell'azienda, ad un Km dal centro del paese e dalla Rocca di Vignola, costituisce un ottimo punto di partenza verso un territorio ricchissimo di tradizioni e bellezze.

L'indirizzo prettamente frutticolo (ciliegia tipica di Vignola e vite) ne fanno un ottimo esempio di azienda tipica della zona.

Con la scelta del biologico, si è data priorità alla salvaguardia sia dell'ambiente, attraverso la tutela di specie e varietà di frutta autoctona (per preservarne il patrimonio genetico), sia della fauna selvatica che al riequilibrio ecologico attraverso l'introduzione di siepi e l'allevamento delle api.

I principi ispiratori delle attività proposte ci vengono dal nostro stile di vita in campagna, dai nostri figli che hanno a disposizione ampi spazi con i quali interagire. Da ciò il desiderio di far vivere anche ad altri ragazzi quella somma di esperienza che i nostri vivono quotidianamente: la fatica del lavoro, la gioia di produrre con le proprie mani il cibo, di trasformare il grano in farina quindi in pane, di fare l'aceto ecc... L'obiettivo è dunque quello di condividere con altre persone una scelta di vita, di essere, per un po', maestri.

Il rapporto privilegiato con le scuole ci ha resi più consapevoli del significato di ogni nostra azione: anche piantare un filare di frutta ha acquisito una valenza didattica.

Non crediamo quindi in un'azienda didattica tipo museo, dove tutto è etichettato, vogliamo attraverso un rapporto umano, comunicare ai nostri ospiti quello che siamo, in primo luogo, e quello che produciamo di conseguenza.



Attività didattica

- **BiologicaMente:** l'agricoltura biologica - valutazione del valore ecologico; il terreno come organismo vivente, con una prova di semina ed eventuale trapianto di piantine nell'orto; le stagioni del frutteto: le lavorazioni nelle diverse stagioni, dalla potatura alla raccolta, dal seme all'albero.

- **Percorsi dell'uva:** dalla vendemmia alla pigiatura con i piedi, alla preparazione del succo, dei sughi, le diverse fermentazioni, la visita all'acetaia del Balsamico, (naturalmente!).

- **Laboratorio del pane:** dalla preparazione della pasta madre all'impasto, e alla cottura dei differenti tipi di pane (arabo, azzimo..) nel forno a legna.

- **Le crescentine nelle tigelle:** la preparazione e la cottura di questo tipico alimento modenese.

- **Otto il biscotto:** preparazione e cottura di differenti tipi di biscotti utilizzando diversi tipi di cereali.

- **Il fiume:** alla scoperta del fiume Panaro, passeggiata lungo l'argine per osservare la flora spontanea, la fauna stanziale e di passaggio, la ricerca di fossili e tracce.

Uso agricolo dell'acqua - valore e tradizione.

Referente: Roberto Toschi

Periodo di attività: tutto l'anno.

Contributo richiesto: a persona da 6,00 € a 8,00 € metà giornata, da 10,00 € a 12 € giornata intera in base al percorso scelto (IVA inclusa) merenda compresa. Gratuito diversamente abili.





di Giuseppe Quartieri
via Claudia, 2368
41056 Mulino di Savignano s/P MO
Tel/Fax 059 731524, Cell. 338 2336975
aaquartieri@tiscali.it

Come raggiungere la Fattoria

da Vignola proseguire per Savignano s/P percorrendo la via Claudia. Superato il centro abitato proseguire per 2 km, al semaforo del Mulino a sx; dopo 30 m a sx.

Disponibilità di parcheggio.

Coord. geogr. 44°29'39,03"N 11°2'31,14"E

L'azienda si estende per una superficie di 15 ha lungo l'alveo del fiume Panaro, in una zona tutelata paesaggisticamente ed attraversata dal "Percorso Sole", sentiero naturalistico che collega Vignola a Modena e si trova nelle vicinanze del sito in cui sono stati rinvenuti la Venere di Savignano e l'elefante, ora custodito nel Museo situato a un chilometro di distanza dall'azienda.

Essa rappresenta il risultato di una perfetta combinazione tra la passione per il lavoro dei campi e la necessità di innovazioni tecnologiche.

La famiglia Quartieri, infatti, è riuscita a mantenere intatti i sapori dei prodotti tipici della nostra terra, migliorandone però alcune caratteristiche, grazie alla preziosa collaborazione con l'Università di Bologna: ha adottato da anni "teli antipioggia", grazie a cui è possibile proteggere i frutti dagli agenti atmosferici, conservandone le qualità organolettiche.

Si mormora, infatti, che sulle ciliegie del Signor Nino splenda sempre il sole! Questa Fattoria, che produce ben 51 qualità di ciliegie per le quali ha vinto per due anni consecutivi il premio per la "Migliore Ciliegia d'Italia", rappresenta un vero paradiso per gli appassionati delle ciliegie.

Oltre al ciliegio si producono pesche, mele, pere, susine, kiwi e cachi.

Attività didattica

- **Il frutteto:** visita all'azienda e gioco delle quattro stagioni per osservare le coltivazioni di alberi da frutto e le nuove tecniche di raccolta.

Impariamo a mangiare la frutta di stagione.

- **Il laboratorio del miele:** la vita delle api e il loro ruolo in agricoltura. Analisi delle fasi della produzione del miele (dalla raccolta del polline alla smielatura) e degustazione del miele nel favo.

- **Gli animali della fattoria:** impariamo come trascorrono le loro giornate e giochiamo tutti insieme.

- **Il fiume:** passeggiata lungo l'argine del fiume, osservazione della flora spontanea e ricerca dei fossili che il Panaro di tanto in tanto porta alla luce.

Su richiesta è prevista la collaborazione con la **burattinaia Michela Donini** che insegnerà a costruire un burattino col materiale riciclato e col **fumettista Cristian Cornia** che allestirà un piccolo laboratorio di disegno.

Referente: Marisa Montanari

Periodo di attività: Marzo/Ottobre.

Contributo richiesto:

a persona 6,00 € metà giornata e 8,00 € giornata intera, (iva inclusa), merenda coi prodotti della fattoria.





di Fiorella Barbi

Via Rio d'Orzo, 535

41056 Savignano s/P MO

Tel/Fax 059 760811, Cell. 333 1701847

fiorella@gruppogermoglio.it

www.gruppogermoglio.it

Come raggiungere la Fattoria

Da Modena: raggiunta Vignola proseguire per circa 2 Km in direz. Savignano/ Bologna; voltare a dx per Castello di Serravalle.

Da Bologna: statale per Bazzano/Vignola; al semaforo del centro di Savignano proseguire per 1500 m e voltare a sx in direz. Castello di Serravalle, dopo 535 metri c'è l'ingresso della fattoria a sx. Disponibilità parcheggio.

Coord. geogr. 44°27'45,03"N 11°1'41,14"E

L'Azienda si estende per una superficie di 16 ha ai piedi dei calanchi tipici della fascia pedemontana che incornicia la splendida valle dei ciliegi di Vignola, nel Comune di Savignano sul Panaro in una zona tutelata paesaggisticamente.

L'area è abitata e frequentata, oltre che da tantissime specie di uccelli stanziali e migratori, anche da animali come caprioli, lepri volpi, cinghiali, scoiattoli, tassi, ecc.

La gestione della fattoria è comunitaria, in quanto tutti i suoi membri, (una ventina di persone riunitesi a vivere insieme un'esperienza di ricerca esistenziale già dal 1982), collaborano alla buona riuscita delle coltivazioni e all'allevamento degli animali. Il metodo di coltivazione segue i canoni biologici o di lotta integrata.

Coltiviamo alberi da frutto e uve, proteggiamo la grande varietà di alberi da frutto spontanei e selvatici tipici della zona; inoltre verdure e foraggio per i nostri animali che sono: polli, anatre, oche, cigni, piccioni, pavoni, mucche, cavalli, maiali, conigli, pesci, cani e gatti. Da sempre il nostro ideale è di creare un centro di educazione integrale permanente e multifunzionale, aperto a tutte le età; proporci come fattoria didattica ci dà l'occasione per iniziare a realizzare questo sogno.

Attività didattica

- **I calanchi di argilla:** escursione nell'ambiente tipico, ricerca dei fossili; attività di laboratorio di manipolazione dell'argilla per conoscere i più svariati usi fin dall'antichità.

- **Gli aquiloni:** laboratorio di costruzione degli aquiloni e messa in volo sulla cima della collina sempre ventilata. E' possibile inoltre introdurre i bambini di età elementare o media alla conoscenza delle tecniche di respirazione yoga per i benefici che apportano alla salute emotiva e psichica oltre che fisica. (Solo in caso di visita di un giorno)

- **Dipingere la natura, nella natura, con la natura:** full-immersion nelle valli, calanchi, giardini, orti, boschetti, colline...e dipingere con gli elementi: fiori, frutti, terra, erbe, ecc...

- **Un Giardino per gli Uccelli:** laboratorio per la costruzione di nidi e mangiatoie artificiali in legno a seguito di visita all'ambiente calanchivo centrata sull'avvistamento e l'ascolto degli uccellini qui presenti.

- **Il pane e i biscotti:** piccolo laboratorio di panificazione (cottura forno a legna) per passare dalla magia del gioco con farine, impasti e formelle, al magico momento della sfornatura delle delizie calde fumanti.

- **Caccia al Tesoro Verde:** camminando fra valli e colli possiamo incontrare e conoscere alcuni alberi centenari cresciuti nelle nostre terre; riconoscere e gustare i frutti antichi e quelli coltivati; cercare, annusare e toccare le erbe spontanee commestibili, e, strada facendo presentarle ai bimbi secondo diversi aspetti: curativi, estetici, mitologici o tradizione popolare. I bambini delle elementari o medie inferiori nel pomeriggio possono essere coinvolti in una grande caccia al Tesoro... Verde!

- **L'acqua che è vita:** dal corpo umano ai corpi celesti attraverso fiumi, laghi, ruscelli. Conoscere l'acqua, educare al rispetto, al risparmio e al suo corretto uso. Il suo uso in agricoltura e le forme che assume.

- **I tre Moschettieri:** il sole l'acqua il vento e le energie rinnovabili. Studio, attraverso giochi e laboratori sul campo modulati diversamente per ogni fascia di età: materne: elementari, medie inferiori.

- **Dal vigneto la delizia:** vendemmiamo e pigiamo l'uva per produrre e consumare il suo succo. Studio delle sue proprietà benefiche, attraverso racconti, aneddoti e storie dall'origine dell'uomo.

- **Conoscere se stessi:** mostra ad uso didattico su tematiche esistenziali: "tutti i cuori prima o poi si chiedono il perché del loro battere". Un modo nuovo e stimolante per affrontare problematiche interne alla scolaresca e intrinseche dell'essere umano.

- **Come l'albero, il gallo, la rana:** attraverso il gioco all'aria aperta, su e giù per colli e valli, boschi e campi, in mezzo ai recinti e alle voliere che ospitano i nostri animali si introducono i bambini alla scoperta della plasticità del loro corpo sperimentando esercizi di Yoga (attività motoria adatta a tutte le età).

Si indirizzerà così l'attenzione dei bambini ora sul ritmo della respirazione, ora sull'ascolto del battito del cuore, ora sulla risposta del proprio corpo a un dato esercizio, ora sul silenzio nella mente per cogliere il passaggio in essa dei diversi pensieri.

- **Corso di Yoga:** n. 10 incontri da svilupparsi presso le classi interessate consistenti in una serie di presentazioni e relative esercitazioni pratiche rivolte ai bambini delle scuole elementari o medie.

Referente: Fiorella Barbi

Periodo di attività: tutto l'anno.

Contributo richiesto:

a persona 6,00 € metà giornata (merenda inclusa)
9,00 € giorno intero (merenda inclusa) possibilità pranzo al sacco in spazi aperti e attrezzati, o aule didattiche protette e riscaldate.

E' inoltre possibile prenotare la vista (gratuita) presso i Musei di Savignano della Venere e dell'Elefante.



di Mirella Fiandri

Via Rio Salse II tronco 12

41040 Nirano – Fiorano Modenese (MO)

Tel/Fax 0536 920301

Cell. 348 8525648 / 334 7800289

mirellafiandri@libero.it

Come raggiungere la Fattoria

Da Maranello percorrere la S.S. 467 fino a Fiorano/ Spezzano, seguire le indicazioni turistiche per le Salse di Nirano. Costeggiare il torrente Fossa fino a Torre delle Oche, superare il piccolo ponte sulla dx poi a sx verso l'Area Protetta. Superata la birreria a svoltare a dx per la Fattoria.

Disponibilità parcheggio.

Ambienti accessibili anche ai disabili.

Coord. geogr. 44°30'59,77"N 10°49'23,39"E

L'Azienda è situata in un territorio di grande pregio naturalistico, ricco di fauna e flora particolarmente interessante come le numerose specie di Orchidee ed erbe spontanee officinali.

Adiacente alla Fattoria si trova l'area integrale delle Salse di Nirano, con il curioso fenomeno dei conetti di fango recentemente inseriti tra i luoghi di interesse comunitario.

L'intera azienda si sviluppa su 40 ha collocati in posizione molto panoramica... quasi un balcone sulla città di Modena con una magnifica vista sul Cimone e sulle prealpi venete nelle giornate limpide. La vecchia stalla è stata ristrutturata seguendo i canoni della bioedilizia, ricavando così un ambiente accogliente e sicuro, in grado di soddisfare le esigenze dei disabili e di garantire anche in caso di pioggia il regolare svolgimento delle attività programmate. Gli animali da cortile di varie specie tra cui oche, anatre, polli, capre animano la fattoria. Fanno parte della famiglia anche tre simpatici cagnolini trovatelli adottati dai bimbi in visita.

Nell'Azienda si coltivano, oltre ai vitigni antichi, anche varietà di ulivi autoctoni come previsto dal progetto di sviluppo dell'ulivo in Emilia Romagna. Frutti antichi e orto biologico sono la priorità dell'Azienda.

Luoghi da visitare in prossimità della fattoria: Riserva Naturale delle Salse di Nirano, Santuario di Fiorano, Castello di Spezzano, Pieve preromanica di Rocca S. Maria, Galleria Ferrari.

Attività didattica

- **L'orto Biologico**: preparazione del terreno per la semina, giochi di classificazione e riconoscimento dei semi, semina nell'orto e in vaso (per portare l'orto a scuola!!), annaffiatura, eliminazione delle erbacce, raccolta e degustazione degli ortaggi.

Per le scuole del territorio vicino che hanno la disponibilità del trasporto sarà possibile effettuare più visite, per seguire l'avvicinarsi delle stagioni e scoprire tutti i piccoli cambiamenti che avvengono nell'orto.

- **Le erbe officinali e il "Baule della Nonna"**: raccolta, riconoscimento, essiccazione e conservazione delle erbe officinali. Giochi e attività di stimolazione sensoriale per scoprire i colori, gli odori, i sapori delle piante aromatiche. Dal "Baule della Nonna" tanti travestimenti, abiti, accessori, oggetti curiosi e incredibili racconti che trasformeranno i bambini in tanti piccoli attori... e la cultura contadina del passato tornerà viva per un giorno!

- **Dalla stalla alla tazza**: a breve distanza è possibile visitare la stalla dell'Azienda Agricola Bertoni, fornitrice di latte per la produzione del Parmigiano Reggiano e "arricchita" da un distributore automatico di latte fresco a disposizione dei "viandanti".

Referente: Mirella Fiandri

Periodo di attività:

da Settembre a Novembre/da Marzo a Giugno.

Contributo richiesto:

a persona 7,00 € mezza giornata, 10,00 € giornata intera. Possibilità di pranzo al sacco nei prati o presso l'Agriturismo "Prà Rosso".

E' possibile visitare la Riserva delle Salse di Nirano e il Museo con accompagnatore (incluso nel prezzo).



soc.coop a r.l.
via Cappella, 109
41053 Gorzano - Maranello MO
Tel. 0536 944720, Fax 0536 930113
Cell. 340 6298863
info@fattoriadelparco.it
www.fattoriadelparco.it

Come raggiungere la Fattoria

Da Modena Nuova Estense direzione Pavullo, al semaforo di Gorzano girare a dx, proseguire verso Maranello per 500 m, all'altezza della curva a gomito a dx voltare a sx sullo stradello via Cappella.

Disponibilità di ampio parcheggio per auto, camper e autobus.

Coord. geogr. 44°30'49,81"N 10°52'25,4"E

La Fattoria del Parco è una cooperativa sociale che sorge sulle prime colline dell'Appennino modenese su un terreno di circa 50 ha a conduzione biologica, circondata da campi, boschi un laghetto naturale e ampi sentieri che offrono la possibilità di lunghe passeggiate.

È composta da un edificio sede delle due sale polivalente, la casa principale, il ristorante dell'agriturismo in cui si trova anche lo spaccio dei prodotti aziendali e gli alloggi per gli ospiti e da una grande scuderia che ospita circa 60 cavalli in cui si praticano le attività di riabilitazione equestre e scuola di equitazione.

Nella ampia area cortiliva è presente un'area giochi attrezzata per bambini.

Negli ampi spazi esterni trovano dimora molti animali: conigli, capre, asini, pony, maialini e tanti altri compagni degli operatori delle Fattorie didattiche e amici di tutti coloro che li vengono a trovare. Sono presenti inoltre 90 "Orti dei Nonni", arnie, e il laghetto naturale (con una postazione di birdwatching) rifugio di molti animali selvatici.

La cooperativa svolge attività di carattere didattico (corsi e centro estivo) e sociale per fornire risposte a bisogni socializzazione, di educazione e sensibilizzazione ambientale, anche con l'inserimento lavorativo di persone svantaggiate.

Attività didattica

- **Le api e il loro mondo:** assaggiamo pane e miele e conosciamo questa bella favola!

- **Gli animali della fattoria:** instauriamo un rapporto empatico con gli animali da cortile.

- **Cavalli-amo:** visita alle scuderie approccio con questi bellissimi animali.

- **Tuffo in un mare d'erba:** percorso giocoso tra sentieri, campi e siepi, corse in libertà e sviluppo dei sensi attraverso i vari aspetti della natura (luci, colori, profumi, sensazioni... magia).

- **Il laghetto della Fattoria:** cenni di ecologia ed osservazioni sul rispetto dell'ambiente, attraverso la scoperta di un paesaggio naturale e selvatico.

Referente: Lorena Carraro

Periodo di attività:

tutto l'anno in base ai percorsi scelti.

Contributo richiesto:

a persona 6,50 € metà giornata, 12,00 € giornata intera e 12,00 € a nucleo familiare compresa la merenda.

Sono presenti ampi spazi all'aperto e al coperto per il pranzo al sacco, inoltre è possibile pranzare o cenare su prenotazione presso il ristorante del nostro agriturismo.



33 Fattoria Agriturismo Ca' Penelope

di Fabrizia Zampieri e Valentina Miozzo
Via Cappella, 52
41053 Gorzano – Maranello (Mo)
Tel/fax 0536 948094 Cell.335 7490824
info@capenelope.it
www.capenelope.it

Come raggiungere la Fattoria

Da Modena, Nuova Estense direzione Pavullo n/F, al semaforo di Gorzano girare a dx, dir. Maranello per 500 m. All'altezza della curva a gomito troverete il cartello per Cà Penelope a sx, avanti 500 m sulla sx.

Disponibilità parcheggio.

Coord. geogr. 44°55'13,51"N 11°5'57,3"E

Cà Penelope, sorge sulle prime colline dell'Appennino modenese su un terreno di circa 8 ha, attraversata e raggiunta da ampi sentieri che congiungono il centro di Maranello con il torrente Tiepido. Offre la possibilità di lunghe passeggiate e trekking con gli asinelli. Vi si trovano produzione di fragole, amarene, frutta antica, vigneto, foraggio.

La struttura ha capacità di accoglienza per ospiti e offre degustazioni di prodotti tipici del territorio. Negli spazi esterni si trovano un'area per pic-nic, uno stagno con papere, il recinto degli asini oltre alle arnie per la produzione del miele.



Attività didattica

- **Primi elementi di chimica naturale:** andiamo alla ricerca di erbe spontanee e fabbrichiamo insieme il detersivo ecologico (da portarci a casa).

- **Il magico mondo delle api:** assaggiamo pane e miele conoscendo questa bellissima favola.

- **Asini e Papere:** passeggiate sugli asinelli con le papere al seguito. (da concordare il costo)

- **Come giocavano in campagna i nostri nonni:** proviamo a giocare sui trampoli, saltare dentro i sacchi, giocare con il "frullo"... e altro!

- **Le tre querce: folletti gnomi, natura e magia:** percorso giocoso tra sentieri, campi e siepi, corse in libertà.

Un modo emozionante di conoscere i vari aspetti della natura: colori, profumi, giochi, la storia delle piante, le favole del posto, il paesaggio naturale e gli animali della fattoria.

Referente: Fabrizia Zampieri

Periodo di attività:

tutto l'anno in base ai percorsi scelti.

Contributo richiesto:

6,50 € a bambino per metà giornata, 12,00 € per l'intera giornata.

Per nucleo familiare da 12,00 € a 17,00 €. Disponibilità per la fornitura di cestino pic-nic di prodotti tipici.



Via Montarnedio, 280
41010 S.Dalmazio (MO)
Tel/Fax 0536 953930 Cell. 3392697089
agrifranca@libero.it
www.agriturismocasaborre.com

Come raggiungere la Fattoria

Da Modena S.S. 12 (Nuova Estense) per Pavullo-Abetone, dopo 25 Km circa girare a sx per S. Dalmazio e poi seguire le indicazioni per Agriturismo Casa Borre. Disponibilità parcheggio.

Coord. geogr. 44°24'26,14"N 10°51'13,96"E

L'azienda agricola è composta da due poderi denominati Cà Mariuccia e Casa Borre, distanti l'uno dall'altro 800 m ed è collocata a 600 m s.l.m.

I fabbricati rurali sono stati ristrutturati e risalgono all'inizio '900. Le coltivazioni principali praticate su un terreno di 21 ha sono: erba medica, cereali, frutteto di ciliegie, albicocche, prugne e lamponi.

La frutta viene trasformata in confetture per la vendita e per l'agriturismo. Collocata tra l'antica via Vandelli e il Rio Torto è immersa in un bellissimo ambiente in cui si possono praticare sport all'aria aperta quali trekking, mountain bike, footing, osservazione naturalistica e piacevoli passeggiate.

Il bosco di circa 1 ha è un rifugio indisturbato per gli animali selvatici della collina; nel laghetto dell'azienda soggiornano quotidianamente papere, pesci, tartarughe e uccelli selvatici oltre ad animali da cortile (galline faraone, piccioni, conigli). Nelle vicinanze: le cascate del Bucamante, i Castelli di Montecuccoli e Monfestino, le pinete di Serramazzone e Pavullo, il Museo Naturalistico del Parco di Pavullo.

Attività didattica

- **Il percorso dell'acqua:** il ciclo dell'acqua ieri e oggi. L'acqua è vita. La vita degli uomini, degli animali e delle piante dipende dall'acqua; essa è ovunque, sopra e sotto di noi. La sorgente, la falda, la pioggia, la neve.

Da dove viene l'acqua del rubinetto che beviamo e usiamo? E come la utilizzavano i nostri nonni?

Il percorso che faremo dal pozzo di casa, attraverso lo stagno, il laghetto e il ruscello, ci farà capire attraverso il racconto di esperienze del passato, il valore e l'importanza di questa risorsa naturale per la vita umana, e quanto le abitudini della vita moderna portino invece allo spreco e al cattivo uso.

Camminando tra boschi e campi coltivati, andremo alla ricerca dei siti d'acqua, osservando animali selvatici, caprioli, lepri, fagiani, falchi, ecc. Cercando le loro impronte vedremo dove si vanno a dissetare e riposare.

Vicino al ruscello possiamo sederci e fare merenda osservando le forme delle cascatelle dell'acqua

Per le scuole elementari.

- **Gli animali del cortile e dell'acqua:** polli, faraone, conigli, piccioni, papere. Entriamo in empatia e giochiamo con loro. Cosa mangiano? prepariamo il loro pasto, alimentiamoli e raccogliamo le uova.

Impariamo quanto sono utili all'uomo: dalla carne alle uova, dal concime per la terra al divertimento di grandi e piccini. Vicino al pozzo di casa e al laghetto ascoltiamo insieme le fiabe delle Fate dell'Acqua di Casa Borre.

Poi giochiamo sui prati come si faceva una volta. Facciamo merenda a base di focaccia o crescentine.



Per le scuole dell'infanzia.

Percorso di educazione alimentare

L'orto biologico

- **Il pomodoro magico:** pianti un seme e ne nascono tanti.

Guardiamo il sole e la luna e decidiamo cosa seminare nell'orto come facevano i nostri nonni.

Ogni stagione da i suoi frutti e aumenta il gusto nel palato.

Gli insetti nocivi e quelli utili all'orto.

Le siepi importanti per l'ecosistema.

Gli attrezzi che ci servono: la zappa, il rastrello, l'innaffiatoio e soprattutto le mani.

Zappiamo, concimiamo, seminiamo, raccogliamo e pesiamo insieme le nostre verdure.

In un vaso piantiamo dei semi per vederli crescerli a scuola.

Costruiamo uno spaventapasseri per tenere lontano gli uccellini.

Il percorso dell'orto prevede 2 visite in fattoria, in primavera per la semina e in settembre-ottobre per la raccolta.

Per le scuole elementari e ultimo ciclo materne.

La crescentina

- **Dal chicco di grano alla Crescentina:**

maciniamo, setacciamo, impastiamo e cuociamo la Crescentina nella tigella di terracotta.

Poi ce la mangiamo sui prati come merenda.

Giochiamo con gli animali e corriamo sui campi.

Referente: Franca Calza

Periodo di attività:

aprile/giugno – settembre/ottobre

Contributo richiesto:

Scuole materne 6,50 €.

Scuole elementari 7,00 €.

Mezza giornata, compresa merenda.



di Maria Assunta Bertani
via Vandelli, 531
41050 Torre Maina - Maranello MO
Tel. 0536 940870, Fax 0536 946071
Cell. 338 2139467
azagrbertani@libero.it
www.ilmolinoditorremaina.it

Come raggiungere la Fattoria

Nuova Estense all'altezza di Torre Maina oltrepassare il ponte in direzione Puianello, dopo 500 m a sx. Disponibilità parcheggio.

Coord. geogr. 44°29'46,77"N 10°52'37,87"E

L'azienda situata ai piedi della prima collina si estende su una superficie di 55 ha, a soli 3 km da Maranello, immersa in un paesaggio caratterizzato da vari tipi di colture che variano da coltivazioni foraggere, a campi di grano e orzo, a vigneti.

L'attività prevalente, condotta con i metodi della lotta integrata su una superficie di 6 ha, è la coltivazione della vite per la produzione in azienda di Lambrusco Grasparossa D.O.C.

Le proposte relative ai percorsi didattici nascono da un'attenta analisi delle peculiarità aziendali.

Nel corpo principale dell'azienda è ubicato un mulino ad acqua azionato da una ruota verticale (tipico delle valli laterali dell'Appennino) e all'interno si svolge l'attività didattica relativa al percorso "Il Piccolo Mugnaio".

Fiancheggiando un laghetto popolato da anatre, cigni, pavoni ed altri animali da cortile, a poche centinaia di metri è possibile attingere acqua salata da un antico pozzo, "un'acqua salsa" dalla quale sarà possibile estrarre il sale.

Nel periodo della vendemmia, essendo l'azienda prevalentemente vitivinicola, sarà bello partecipare alla raccolta dell'uva e pigiarla coi piedi nell'antica pigiatrice.



Attività didattica

- **Il piccolo mugnaio:** maciniamo, setacciamo, burattiamo, impastiamo, inforniamo e... mangiamo, assaporiamo, degustiamo il frutto del nostro lavoro.

- **L'evoluzione economica della vita contadina:** dal medioevo alla "Fattoria Didattica".

- **Il bosco degli gnomi:** quando l'emozione semplifica l'apprendimento.

- **Con i piedi nella pigiatrice - il gioco del vino:** per grandi e piccini (periodo di vendemmia: settembre-ottobre).

All'interno dell'azienda è sorto un "piccolo museo" d'oggetti e attrezzi dell'arte contadina, attinenti la produzione del grano e la sua trasformazione in farina, alla lavorazione del vino e alle attività invernali svolte un tempo dai contadini.

Referente: Maria Assunta Bertani

Periodo di attività: tutto l'anno, Luglio/Agosto escluso.

Contributo richiesto: a persona da 6,50 € a 13,00 € (iva esclusa).

Possibilità di pranzare su prenotazione.





Azienda Agricola Ca' Basinelli
di Silvio Panini
Via Ca' Basinelli 266
41050 Roccamalatina – Guiglia (MO)
 Tel/Fax 059 795988 – 348 3557221
koine@database.it
www.database.it/koine

Come raggiungere la Fattoria

Da Modena: strada Vignolese fino a Vignola.
 Seguire dir. Zocca/Guiglia. Superata la città di Guiglia si incontra Roccamalatina.

La prima via a sinistra dopo il cartello di località è via Ca' Basinelli.

Da Bologna: strada Bazzanese fino a Vignola.
 Seguire dir. Zocca/Guiglia. Superata la città di Guiglia si incontra Roccamalatina.

La prima via a sinistra dopo il cartello di località è via Ca' Basinelli.

Disponibilità parcheggio.

La particolarità morfologica più interessante dell'azienda, che si estende per 5 ettari, è che ha due esposizioni: metà terreno è orientato a nord l'alta metà a sud. Da una parte vegeta il castagneto e il ciliegio, dall'altra l'olivo e il fico.

Tutto il terreno ha avuto una certificazione biologica fino a pochi anni fa poi non riconfermata perché i prodotti dell'azienda non vengono venduti ma regalati. Anche senza certificazione la conduzione agronomica del podere è stata fino ad oggi attuata senza l'uso di molecole di sintesi chimica. L'intento è quello di favorire la maggior biodiversità possibile e a tale scopo vengono piantate ogni anno delle nuove essenze di frutti antichi e di alberi autoctoni.

Il podere, per le sue pendenze e per l'affioramento di rocce, è in buona parte lavorabile solo con mezzi manuali. Dispone comunque di circa 4000 metri quadrati pianeggianti per la coltivazione di futuri orti scolastici e di 3000 metri sempre pianeggianti per giochi collettivi. Tutti gli edifici, abitazione, legnaia e stalla e fienile (oggi fattoria didattica) sono un esempio ben conservato di architettura rurale dell'ottocento.

Anche in caso di maltempo la struttura può ospitare molto comodamente cinquanta persone e continuare all'interno con un programma didattico alternativo.

La fattoria verrà gestita dai componenti della famiglia e con l'aiuto, in casi speciali, di attori della compagnia teatrale Koinè.

Attività didattica

Il nostro lavoro in fattoria, che coincide con quello della compagnia teatrale Koinè che ivi ha sede, prevede di avviare un progetto che accolga anche Istituti Scolastici Superiori e corsi di formazione per insegnanti - come già abbiamo fatto. La fattoria vorrebbe anche ospitare gli allievi della Scuola Elementare di Roccamalatina (che possono venire a piedi), le prime classi degli Istituti Agrari di Monteombraro e di Vignola, i pubblici eterogenei non scolarizzati, gli agricoltori del territorio, i corsisti dei Master Universitari e, utilizzando gli artifici del teatro, si vorrebbe raccontare loro che l'Agricoltura è un'Arte, una disciplina estetica e produttiva ad un tempo, e che la dignità del lavoro agricolo nasce soltanto quando l'agricoltore ha piena coscienza della vita che sta arando, mietendo, potando e allevando.

Una fattoria didattica che non produce non ha motivi per continuare ad esistere. Non deve porsi ovviamente problemi quantitativi, ma deve fare in modo che il visitatore possa consumare e trasformare la metafora materiale del suo lavoro agricolo: il frutto dell'albero domestico, dell'albero innestato.

Il programma della giornata (o delle giornate) in fattoria non è predefinito ma viene sempre concordato con il committente.

Referente: Silvio Panini

Periodo di attività: tutto l'anno.
 (anche con la neve)

Contributo richiesto:
 da concordare in base al percorso richiesto.



di Luisa Cottafavi
via Olio di Sopra, 69 - Casa Fontanelle
41028 Pazzano - Serramazzoni MO
 Tel. 0536 954302, Fax 0536 951007
 Cell. 339 1029205
info@caseificiosantarita.com

Come raggiungere la Fattoria

Nuova Estense direzione Pavullo/Abetone, a circa 23 Km da Modena svoltare a dx al bivio per Valle (dopo il distributore Esso); dopo 1,5 Km a sx seguire lo stradello per 1 Km circa, poi di nuovo a sx avanti 20 m.

Disponibilità parcheggio.

Coord. geogr. 44°27'13,72"N 10°49'43,05"E

L'azienda agricola, dove si pratica l'agricoltura biologica da circa 30 anni, è situata a 450 m s.l.m. e si inserisce in un paesaggio di collina integro, facilmente raggiungibile.

L'azienda agricola si estende per 17 ha, e presenta un assetto agricolo-territoriale praticamente inalterato: campi circondati da siepi e boschetti, filari di vite maritata, sorgenti e piccoli stagni, campi coltivati a foraggio per le bovine da Parmigiano-Reggiano (Caseificio Soc. Santa Rita) e cereali (antiche varietà di grano e farro per la farina del "pane della salute").

Il nucleo aziendale è composto da una casa colonica con area cortiliva, un forno a legna, un portico con mulino a pietra, una stalla tradizionale in cui sono allevati un cavallo e due asine.

Nelle vicinanze si trovano le "Cascate del Bucamante", il bosco di Montefestino con il relativo castello ed alcuni borghi storici come Valle, Granarolo, Valdana e S.Rocco. I percorsi sono indirizzati a suggerire, ai giovani e non, modalità di vita a contatto con la natura e l'ambiente rurale.

Attività didattica

- **Percorso natura** (3-4 ore): escursione in campagna tra filari di vite maritata, piantate, frutteti di ciliegi, meli e frutti selvatici ed ancora per siepi e vecchie carreggiate contornate da una grande varietà di arbusti, alberi e fiori. Passeggiata attraverso campi e boschi parlando di natura e agricoltura.

- **Percorso dal chicco alla bocca "il pane della salute"** (3-5 ore): visita a un campo di cereali, macinatura a pietra, cottura del pane nel forno a legna (aiuola didattica di diverse specie di cereali).



I visitatori potranno rilassarsi e passare un po' di tempo con gli animali: le somarelle saranno felici di farsi accarezzare dagli ospiti.

Referente: Luisa Cottafavi

Periodo di attività:

Aprile/Maggio.

Contributo richiesto:

a persona da 5,50 € a 7,00 € in base al percorso scelto.



di Lucia Dallari e Fabrizio Gherardini
via Faeto, 886

41028 Serramazzone (Mo)

Tel. 0536 955125

Cell. 349 2165950, 338 2909815

luciadallari@alice.it

www.fattoriafaeto.it

Come raggiungere la Fattoria

Dal centro di Serramazzone prendere via XXIV Maggio fino al bivio per Faeto (circa 2 km) e seguire l'indicazione fino all'insegna della fattoria.

Disponibilità parcheggio.

Coord. geogr. 44°25'21,6"N 10°46'11,93"E

L'azienda occupa 15 ha di terreno diviso tra bosco ceduo, castagneto e campi seminati ad erba medica, orzo e frumento. Alcuni appezzamenti, sia di campo sia di bosco, sono destinati al pascolo brado dei bovini, che vivono liberi tutto l'anno. Sono infatti presenti in azienda: mucche, vitelli, caprette, suini ed animali di bassa corte quali galline e conigli.

L'allevamento è da carne e segue il ciclo vacca-vitello, ossia il piccolo viene sempre lasciato con la madre che lo nutre del suo latte fino all'arrivo del nuovo vitellino. Il frutteto ha diverse varietà di albicocche, ciliegie, pere, pesche, mele, duroni.

Tutte le coltivazioni, compreso l'orto, sono a conduzione biologica certificata. In azienda è presente un forno a legna molto antico che utilizziamo per la cottura del pane.

Nelle vicinanze si trovano l'antico borgo di Faeto, il bosco Paradiso, l'ofiolite di Varana, le cascate del Bucamante e Monfestino.

Attività didattica

Percorsi di educazione alimentare

- Le marmellate misteriose

Laboratorio del gusto che si svolge all'arrivo in fattoria, come momento di conoscenza e ambientamento.

Viene offerta una merenda a base di pane cotto nel forno a legna, burro, zucchero e marmellate che i bambini (e gli accompagnatori!) dovranno riconoscere utilizzando tutti i sensi: valutando sapore, colore, profumo e consistenza si scopriranno gli ingredienti e le combinazioni di frutta e verdura utilizzate nella loro preparazione.

- Prima in terra poi in bocca: i ritmi della terra

Il percorso di produzione del pane è molto ampio e può essere articolato in momenti e fasi diverse, a seconda della stagione e dei programmi di educazione alimentare attuati dalla scuola.

In azienda proponiamo tre incontri nelle diverse stagioni per seguire il percorso del chicco di grano: dalla preparazione del terreno alla semina ed alla macinatura per la farina.

Per la semina ogni scolaresca avrà a disposizione un pezzettino campo recintato di cui deciderà il nome e che gestirà, anche con la creazione del proprio spaventapasseri, fino al momento della raccolta.

Momento finale sarà naturalmente la produzione di diversi tipi di pane: bianco, integrale, aromatizzato con erbe officinali e la conseguente cottura nel forno a legna.

Il percorso del pane è anche proposto nella versione "le merende di una volta": nel corso di una giornata insieme prepariamo il pane ed il burro per fare assaggiare ai bambini il sano spuntino di una volta... pane, burro e zucchero.

- Chi semina raccoglie

Seminiamo un orto da far crescere in classe o in fattoria: conosciamo le verdure e la loro stagionalità, seguiamone insieme la crescita dal seme fino alla tavola. Per ortaggi come il pomodoro l'esperienza potrà essere di durata biennale: dopo la semina e la messa a dimora delle piantine nell'orto della classe presente in fattoria, i ragazzi potranno seguirne lo sviluppo durante l'estate. A settembre, con la ripresa delle scuole, il nostro lavoro si concluderà con la raccolta e la trasformazione in conserva!

- Le castagne

Tanto tempo fa davano nutrimento per tutto l'inverno, come?...

Raccolta della castagna finalizzata all'osservazione del castagneto: questa attività ci porta a riflettere sull'economia contadina che per gran parte dell'anno si basa su questo frutto.

Laboratorio degli antichi sapori: le torte della nonna cotte nel forno a legna (castagnaccio tradizionale o torte a base di farina di castagne).

- Conosciamo gli animali

Come e dove vivono le mucche e i vitelli, i maiali, le caprette, le galline e i pulcini, le anatre, conigli e il cavallino Pippo.

Accudiamoli e nutriamoli: di quali cure hanno bisogno, cosa e quanto mangiano?

Loro cosa ci offrono in cambio delle nostre cure?
Con i diversi tipi di mangime (fieno, orzo, frumento, grano) inventiamo figure colorate, quadretti, cornici.

Percorsi storico-naturalistici

- Il bosco e i suoi misteri

Entriamo in silenzio nel bosco magico di Faeto e cerchiamo le tracce dei suoi abitanti... vicino all'antico pozzo vive infatti il popolo degli Gnomi che ci aspetta per farci conoscere la natura ed offrirci un dono per ringraziarci della nostra visita.

Raccogliamo tutti i colori offerti dalla natura e su tavolette in legno creiamo composizioni fantastiche che saranno i nostri quadri più belli.

Svolgimento di attività sensoriale con materiali naturali.

Per i bimbi più grandi l'attività di conoscenza e di orientamento nel bosco sarà effettuata attraverso lettura delle mappe del luogo e potrà concludersi con la camminata attraverso i boschi per giungere al borgo di Faeto (durata circa 1 ora): l'escursione è finalizzata alla raccolta ed al riconoscimento delle erbe spontanee del territorio, con particolare attenzione alle specie con proprietà curative e medicinali.

- Il bosco è memoria storica

Durante il periodo della II° Guerra Mondiale il bosco è stato la salvezza di molte persone, offrendo loro nutrimento e rifugio.

In collaborazione con l'Associazione Vecchia Filanda di Fanano si propongono ricostruzioni animate della vita di quegli anni.

Tali animazioni sono realizzate da esperti storici che, disponendo di materiali dell'epoca (divise ed equipaggiamenti militari, abbigliamento ed utensili di vita quotidiana) fanno rivivere e comprendere ai ragazzi il difficile periodo della guerra.

Il costo del percorso storico viene stabilito di volta in volta, in base al numero dei partecipanti.

Referente: Lucia Dallari

Periodo di attività:

tutto l'anno in base ai percorsi scelti.

Per le caratteristiche dei percorsi proposti si richiede la partecipazione di gruppi di almeno 15 persone.

Contributo richiesto:

a persona 6,00 € metà giornata, 9,00 € giornata intera.

La merenda di accoglienza che si svolge all'arrivo in fattoria è compresa nel prezzo.

Per il consumo del pranzo al sacco è disponibile una struttura coperta ed accogliente.





Soc. Agr. Coop.
via Pompeano, 2290/1
Loc. Barbona – Pompeano
41028 Serramazzoni MO
 Tel. 0536 950193, Fax 0536 951007
 Cell. 339 5993103
info@caseificiosantarita.com
sales@caseificiosantarita.com

Come raggiungere il Caseificio

Nuova Estense direzione Serramazzoni; dopo il paese deviazione per Pompeano, il Caseificio è dopo 6 Km ca. Disponibilità parcheggio.

Coord. geogr. 44°23'33,89"N 10°46'4,39"E

Il Caseificio Sociale Santa Rita, che nasce nel 1964 localizzato in un luogo incontaminato tra i 700 e 800 m slm e ristrutturato con tecniche e materiali della bioedilizia, è costituito da 8 aziende agricole tutte a conduzione familiare.

L'attenzione al benessere animale e la rigorosa messa al bando di qualunque alimento OGM, sono alla base della gestione quotidiana degli allevamenti. Gli associati operano nel rispetto della natura, applicando i metodi propri dell'agricoltura e della zootecnia biologica ormai da più di 13 anni. Il latte che ne deriva risulta di particolare pregio ed è caratterizzato da elevate caratteristiche qualitative e profumi, che donano al Parmigiano Reggiano Biologico di Montagna il suo gusto caratteristico.

Ogni giorno vengono prodotte 12 forme di Parmigiano Reggiano, tutte marchiate ed identificate

dal numero di Matricola 2895 attribuito dal Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano.

La certificazione I.C.E.A. (Istituto Certificazione Etica e Ambientale) fornisce al consumatore le massime garanzie d'igiene, di tipicità e di qualità del nostro Parmigiano Reggiano.

Nel 2006 il Caseificio si è trasformato in Caseificio Turistico.

Attività didattica

- Il caseificio e il percorso del Parmigiano Reggiano biologico: la lavorazione del latte, la levata della forma, la stagionatura in magazzino costruito con sistemi di bioedilizia.

- Alla stalla: il contatto con gli animali, la mungitura, le tecniche omeopatiche per la salvaguardia della salute degli animali.

- Laboratorio del gusto: assaggio dei prodotti caseari (formaggio e ricotta).

- Escursione: visita al borgo di Pompeano.

Referente: Cinzia Rosi

Periodo di attività:
tutto l'anno.

Contributo richiesto:

a persona 5,50 € metà giornata, per gruppi di minimo 25 persone.



Le aziende agricole della montagna sono di piccole dimensioni e prevalentemente impegnate nella zootecnia da latte.

L'uso del suolo vede una larga presenza di colture foraggere in rotazione e, in misura minore, di castagneti da frutto.

La zona dell'alto crinale è più specializzata in attività agrituristiche e forestali.

40	Istituto "L. Spallanzani", Montecombraro - Zocca (MO)	pag. 68
41	Nella Terra di Nessuno, Rubini - Zocca (MO)	pag. 69
42	Fattoria Letteraria, Gombola di Polinago (MO)	pag. 70
43	Le Caselline, Gaiato Fondovalle - Pavullo n/F (MO)	pag. 71
44	Ca' d'Pignat, Mocogno di Lama Mocogno (MO)	pag. 72
45	Il Cotto, Montese (MO)	pag. 74
46	Il Palazzino, Maserno di Montese (MO)	pag. 75
47	Caseificio Sociale Santa Lucia, Sestola (MO)	pag. 76
48	Ca' de Frà, Casine di Sestola (MO)	pag. 77
49	I Rodi, Fanano (MO)	pag. 78
50	Il Feliceto, Ospitale - Fanano (MO)	pag. 79
51	La Palazza, Fanano (MO)	pag. 80

*Le Fattorie Didattiche
della Montagna*



Sede di Monteombraro

via Serre, 200
41050 Monteombraro MO
Tel. 059 989580 Fax 059 989526
Cell. 348 3044210
ipsaa.zocca@tin.it
www.ipsaaspallanzani.it

Come raggiungere l'Istituto

Da Modena: raggiungere Spilamberto poi direzione Bazzano deviare per Monteombraro-Zocca; a Monteombraro 100 m dalla piazza centrale oppure da Vignola per Zocca, 3 Km prima di Zocca deviare per Monteombraro.

Da Bologna: raggiungere Bazzano e poi come sopra.

Disponibilità parcheggio.

Coord. geogr. 44°22'31,62"N 11°0'28,54"E

L'Istituto è impegnato da diversi anni nella valorizzazione delle risorse agricole ed ambientali locali, con la coltivazione del castagno, delle erbe officinali, dei piccoli frutti e del turismo agro-ambientale.

È dotato di un laboratorio di trasformazione delle piante officinali con distillatore; vengono realizzati e commercializzati diversi articoli di profumeria partendo dalle piante coltivate in azienda.

Attività didattica

- **Dalla pianta al prodotto:** visita e riconoscimento delle piante officinali; le semine, le piantine piccole in vaso e in pieno campo.

Esercitazione di estrazione dei principi attivi per uso cosmetico ed erboristico. Illustrazione dei sistemi di estrazione e analisi attraverso una scheda di osservazione (con i termini chiave utili alla comprensione) e test finale di verifica (facoltativo).

Referente: prof. Ledo Leonelli

Periodo di attività:

tutto l'anno.

Contributo richiesto:

a persona 2,00 € per gruppi di almeno 15.



di Rossella Ascari
via dei Rubini, 797
41059 loc. Rubini di Zocca MO
Cell. 334 3838282

Come raggiungere la Fattoria

Da Zocca proseguire per la strada della Piscina e del Palazzetto dello Sport per circa 4 Km fino a località "I Rubini", percorrere via Rubini per circa 600 m.

Coord. geogr. 44°21'39,24"N 11°1'1,49"E

L'azienda, ubicata in un antico borgo agricolo all'interno di un bosco di querce e ginepri, è vocata specificatamente alla didattica ambientale e nello specifico di fauna domestica e selvatica.

Tutti gli animali ricoverati sono tenuti allo stato semibrado.

Attività didattica

- **Quando non ce n'era:** l'alimentazione al tempo della guerra: questo percorso si inserisce in un programma di valorizzazione di tutta l'area appenninica, teatro di eventi bellici negli anni 1943-1945 (Linea Gotica), col quale la Regione Emilia-Romagna si sta impegnando per salvaguardare la memoria storica. Nel bunker ricostruito sono presenti i prodotti alimentari e la loro preparazione con le vettovaglie recuperate. Visita al museo sull'Alimentazione in tempo di guerra della Fattoria Didattica presso i locali convenzionati dell'Istituto Angelo Marinelli a Samone.

Durante l'attività didattica è possibile, previ accordi e con contributo, la presenza di personaggi in costume d'epoca.

Corso di cucina legato alle strategie di sopravvivenza delle famiglie modenesi durante le privazioni della guerra, con pranzo di fine corso presso il refettorio e la cucina dell'Istituto Angelo Marinelli.

- **Nidi artificiali nel bosco:** illustrazione dell'etologia delle specie di uccelli e delle diverse tipologie di nidi. Contatto ravvicinato con i fagiani presenti sul territorio.

- **Le orme degli animali:** lungo il sentiero alla scoperta delle orme, indirizzati da schede didattiche sulle diverse specie presenti e diorami che le rappresentano tridimensionalmente.

- **Il bravo allevatore:** accudiamo gli animali domestici e puliamo i loro "ricoveri" con gli attrezzi da lavoro adeguati.

Il percorso vuole responsabilizzare il gruppo mediante "la promessa del bravo allevatore": ogni ragazzo sarà dotato di distintivo di riconoscimento raffigurante un ovino e un caprino, a ciascuno sarà assegnata una specifica mansione.

Visita alla mostra permanente sulla fauna domestica autoctona modenese.

Il percorso si conclude con il rilascio dell'attestato del "bravo allevatore".

Referente: Raffaele Banfi

Periodo di attività:
tutto l'anno.

Contributo richiesto:
a persona 5,00 €.



di Marisa Volpari
Via Valrossenna, 54/2
41040 Gombola - Polinago
Tel. 0536 49128, Cell. 338 8416124
volpiria@tiscali.it
www.lavalledegliasinelli.com

Come raggiungere la Fattoria

Da Reggio Emilia o da Modena raggiungere Sassuolo. Lungo la SP 486 seguite per Passo Radici, poi dopo 2 Km da Muraglione a dx per Polinago. Percorrete la SP 23 per 10 km e a Gombola dopo 2 Km a dx per la fattoria.

Possibilità di parcheggio per auto e autobus.

Coord. geogr. 44°22'32,83"N 10°43'11,64"E

La fattoria si trova sull'Appennino ad un'altitudine di 500 m. L'attività prevalente è l'allevamento degli asini e di altri piccoli animali addestrati per poter essere avvicinati senza timore da tutti, specialmente dai bambini. In particolare gli asinelli possono essere cavalcati e, all'interno dell'azienda, è presente una "asinopista" che può essere percorsa per approfondire la conoscenza di questi simpatici animali. La stalla, di recente costruzione, è dotata di un'aula didattica con tavoli e sedie e attrezzata con materiali per laboratori creativi e una ricca raccolta di testi di letteratura indirizzata in particolare agli allievi delle scuole materne, elementari e medie inferiori.

La fattoria, a gestione familiare, si avvale della collaborazione di educatori e di guide ambientali. È possibile consumare merende o pranzi al sacco in ambienti coperti o all'aperto.

È presente in fattoria anche il Parco Etnico dove si trovano numerose tende dei popoli nomadi.

I bambini potranno provare, accompagnati dalla guida, anche il percorso "A piede libero" che farà loro scoprire sensazioni nuove come attraversare un ruscello a piedi scalzi o sentire il solletico dell'erba appena tagliata sotto i piedi.

La natura infatti osserva e si scopre non solo con gli occhi ma soprattutto risvegliando altri sensi come l'olfatto ed il tatto che sono spesso trascurati nella vita di ogni giorno.

A circa due chilometri di distanza, nell'antico borgo di Gombola, si trova la casa del Podestà, recuperata come ostello col nome di "Podesteria di Gombola": per accordi presi con la gestione dell'ostello è possibile usufruire, su prenotazione, di ristorazione e pernottamento fino ad un numero massimo di 52 persone.



Attività didattica

- **Esplorazione letteraria:** percorsi legati alla lettura "accompagnati dall'asino", che con la sua lentezza ci insegna il giusto ritmo per poter assaporare la lettura del nostro animatore-raccontastorie.

- **Esplorazione della natura:** percorsi immersi nei boschi o lungo i torrenti per osservare, ascoltare e toccare con mano i materiali che la natura ci regala.

- **Esplorazione del gusto e delle tradizioni:** con la compagnia degli asinelli e dopo aver visitato l'antico mulino di Gombola, vari percorsi per scoprire i diversi modi di fare il pane: tradizionale, etnico, con farina di castagne.

- **Trekking:** lungo i sentieri dell'Appennino, in compagnia degli asinelli che portano i bagagli e le tende si può provare l'emozione della libertà dell'esplorazione e la magia del campo notturno sotto le stelle.

- **Orienteering:** nata nei paesi dell'Europa centrale questa nuova pratica sportiva ci aiuta a conoscere il territorio. Insieme all'esercizio fisico si sviluppano autonomia, capacità di decisione, senso dell'orientamento e conoscenza della topografia e dei "segni" lasciati dall'uomo nell'ambiente.

Referente: Marisa Volpari

Periodo di attività:

tutto l'anno.

Contributo richiesto:

da 8,00 € a 15,00 € a persona da concordare in base al percorso scelto.



di Tiziana Merli e Marco Fabbri
via Pradole, 16
41026 Gaiato Fondovalle Pavullo n/F MO
Tel/Fax 0536 42002, Cell. 333 4015957
info@lecaselline.it
www.lecaselline.it

Come raggiungere la Fattoria

Fondovalle Panaro in direzione Fanano, 50 m dopo il cartello N. 32 (che indica Fanano Km 11.7) voltare a dx in salita e dopo 100 m a sx seguendo le indicazioni per l'azienda per circa 3 km. La strada è in parte ghiaia ed in parte asfaltata. Ultimo tratto di 1 Km è percorribile solo da mezzi di lunghezza inferiore a 10 metri.

Disponibilità parcheggio.

Coord. geogr. 44°16'34,86"N 10°51'20,27"E

La fattoria, circondata da boschi, si trova all'inizio della valle del torrente Scoltenna a circa 630 m s.l.m.. A 1 km è possibile visitare la Torre di Gaiato, ultimi resti di un più vasto complesso medioevale di osservazione e difesa.

In azienda, costituita nel gennaio del 1998 dalla rilevazione di un podere non coltivato fin dal 1970, si allevano fin dall'inizio capre camosciate e si producono con metodo biologico ortaggi, frutta, piccoli frutti e foraggiere.

La fattoria nasce come progetto di vita dei suoi proprietari. È un luogo dove ritrovare armonia, e dove si vive secondo i ritmi della natura.

In questo contesto la Fattoria offre un programma didattico articolato e calibrato secondo la fascia di età dei ragazzi, dall'asilo nido fino alle scuole medie, per mettere i ragazzi in contatto con animali e piante, la quantità di percorsi e l'approfondimento degli argomenti è rapportato all'età degli utilizzatori e concordato preventivamente con gli insegnanti.

L'attività proposta ha l'obiettivo di trasmettere, attraverso la conoscenza del territorio, della natura e degli antichi mestieri, tradizioni e valori del mondo rurale.

Attività didattica

- **Il bosco degli elfi:** l'ambiente bosco riconosciamolo come risorsa vitale e indispensabile; gli animali che lo abitano attraverso le loro tracce e i loro versi; il bosco e gli antichi mestieri (carbonai, taglialegna, ecc.). Sviluppiamo le capacità motorie e affiniamo quelle sensoriali.

- **Gli animali della fattoria:** alimentazione e cura, il contatto diretto per conoscerli e rispettarli. Il loro ruolo in agricoltura prima della meccanizzazione.

- **Mungitura delle capre e preparazione del formaggio:** proviamo a mungere instaurando un rapporto di rispetto e di fiducia. Il latte e l'azione del caglio. Metodiche e fasi di preparazione del formaggio. Latte e derivati in un'alimentazione naturale ed equilibrata.

- **Costruzione delle tigelle:** impastiamo l'argilla con un componente "segreto" per costruire "le pietre" utilizzate nel passato per cuocere nel camino le crescentine.

- **Costruzione di spaventapasseri:** cosa sono e a cosa servono. Spazio alla fantasia ed alla creatività nel prepararli, vestirli e truccarli.

Referente: Tiziana Merli

Periodo di attività:

tutto l'anno.

Contributo richiesto:

a persona 8,00 € metà giornata,
13,00 € giornata intera (iva esclusa).



di Claudia Poppi
via Casa Bedato, 8
41023 Mocogno di Lama Mocogno MO
Cell. 338 5873486
info@cadpignat.it
www.cadpignat.it

Come raggiungere la Fattoria

Da Modena Nuova Estense, direzione Abetone;
da Lama Mocogno a dx direzione Montefiorino;
dopo 3,5 Km a sx indicazioni per la fattoria.
Disponibilità parcheggio.

Coord. geogr. 44°18'18,46"N 10°42'15,38"E

Azienda agricola a indirizzo prevalentemente zootecnico cui si affiancano produzioni quali fragole, lamponi, more e amarene, allevamento familiare di animali da cortile, asini, maiali, conigli, pecore e caprette oltre che ad essere custodi dell'antica razza Vacca Bianca Modenese e della Gallina Modenese.

Un luogo di aggregazione familiare in un contesto agrario che realizza così una nuova offerta di turismo, rivolta a tutti coloro che ricercano una dimensione semplice, integrata da iniziative culturali compatibili con l'ambiente anche in virtù della crescente richiesta di garanzie sull'alimentazione. L'azienda ha un'acetaia di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, oltre a una piccola mostra di arnesi ed attrezzi da lavoro antichi.

Attività didattica

- **Energie Rinnovabili:** sole, acqua, vento e terra; energia dalla natura per un futuro rispettoso dell'ambiente.

Scopriremo insieme sperimentando strumenti semplici come utilizzare le energie pulite: forno e fornello solare, essiccatore, ecc...

- **Per fare tutto ci vuole un fiore:** percorso alla scoperta del "mondo" dei fiori...i colori, i profumi e le forme. I "mandala" della natura scopriamoli insieme. Fiori in cucina per un laboratorio di gusto.

- **Erbe o erbacce:** percorso alla scoperta di ciò che spesso calpestiamo senza porci domande. Erbe officinali, armati e spontanee. Il loro utilizzo in cucina e in farmacia.

- **Ma chi fa il latte:** conoscere gli animali e superare eventuali paure e diffidenze; attraverso esperienze sensoriali ed emozionali. Storia dell'agricoltura e dell'allevamento.

Le origini dei nostri alimenti.

- **Ape Mia:** l'ape, l'alveare e i suoi doni.

Piccolo laboratorio di cucina ed esperienze gustative. Insetti amici importanti per l'uomo.

- **Un Semino per Brunino:** il seme e il suo ciclo vitale; evoluzione delle colture e delle tecniche colturali biologiche; importanza del seme per la conservazione della biodiversità in agricoltura biologica; esperienze con "i piedi per terra", semina in classe e trapianto in fattoria.

- **I Cereali:** (grano, farro, miglio, segale, mais, ecc), polente e polentine... che carine!

La Panificazione e la sua storia, mulino e attrezzi utili che nel tempo l'uomo ha realizzato per faticare di meno: la grama, impastatrici e mulini elettrici, setacci e buratti.

- **Al Pan d'na volta:** dal chicco alla farina – mani in pasta – ma prima ci laviamo le mani!

Ci possiamo preparare anche le crescetine e poi ce le mangiamo con ricotta fresca e Parmigiano Reggiano.

Momento di comunione e di socializzazione volto a stimolare i partecipanti a comprendere l'importanza della collaborazione.

- **I quattro elementi:** Terra, Acqua, Aria e Fuoco, come la loro forza si esprime in Natura.

Esperienze pratiche.

- **Il Fuoco:** un percorso che permette di avvicinare l'esperienza di accendere un falò per trasformarci in uomini preistorici e incantarci di fronte alla meraviglia del fuoco... e parlare del percorso alimentare dell'uomo dagli albori all'elettricità dei giorni nostri.

- **L'Acqua:** un torrente per amico ci darà la possibilità di scoprire come sia importante questo elemento. Si potrà costruire un ponte o ruota da mulino per comprendere i meccanismi della forza idrica facendo accendere una lampadina se vi applichiamo una dinamo.

Useremo l'acqua per annaffiare l'orto ma anche per dar da bere a mucche e galline.

Parleremo dell'acqua che arriva al rubinetto e di tanto altro.

- **L'Aria:** un mondo da scoprire, come potremo vivere senza? Le esperienze ariose che potremo fare sono tante: dalla costruzione di giochi con questo elemento come girandole e aquiloni, pale e soffioni, al respiro.

Tutti respiriamo e allora... Yoga nel bosco e rilassamento. Ma l'aria si vede, si sente? Così ci potremo immergere nell'Aria dipinta dai pittori, nell'Aria delle arie musicali, nelle poesie... tante emozioni nuove.

- **La Terra:** le radici ben pintate per terra.

Osservazione diretta della crescita e accudimento delle piantine saranno elementi che svilupperete in classe e poi in fattoria... pomodori, zucchine, carote e insalata...tutto si trapianta nella Madre Terra (per questo va rispettata e non inquinata... un percorso con materiali di recupero in modo da riciclare tutto il più possibile? Si può fare, si può fare) o li usiamo per scoprire le forme della Natura e ne facciamo dei bigliettini di Auguri? Lo sapete vero che nell'insalata sbocciano le Rose! – "Rose nell'insalata" di Bruno Munari – Bosco e campagna, prati, erbe e malerbe, officinali e selvatiche, animali e insetti. Fiumi e torrenti, alberi e cespugli...tutti con i piedi per terra.

- **Gli alberi raccontano:** una guida naturalistica ci accompagnerà in questa curiosa caccia all'albero. "Mimetizzazione" per giocare insieme a nascondino.

- **Il sentiero di Claudia:** l'importanza di ristabilire contatti gioiosi con la natura - passeggiate nel bosco volte a risvegliare emozioni ed emozionalità assopite.

- **Il bosco:** scoiattoli e volpi, funghi e castagne. Laboratorio del gusto e/o del colore.

- **I suoni della natura:** esperienze di propriocezione in natura. Paesaggi sonori. Musica del silenzio.

- **Il fil di lana:** le tradizioni di una volta, tessere ed intrecciare, cucire e ricamare. Costruzione di un piccolo telaio in legno per tessere insieme.

- **Il sacco dei giochi dei Nonni:** utilizziamo gli elementi naturali e materiale di recupero per divertirci.

Costruiamo insieme: trampoli con corde e vecchie latte, fucili ad elastici, trottole e burattini... e il tiro alla fune e la corsa con i sacchi?

Una giornata di semplici gare fra noi a vedere chi si stanca prima... facciamo venire anche mamma e papà?

Referente: Claudia Poppi

Periodo di attività:

tutto l'anno in base ai percorsi scelti.

Contributo richiesto:

a persona da 3,00 € a 15,00 € (con merende e spuntini) in base ai percorsi scelti e al n° di partecipanti.



45 Fattoria Il Cotto

di Nada Zanardi

Via Mingolino, 600, loc. Salto

41055 Montese (MO)

Tel 059 982316, Cell. 333 2001688

fattoriailcotto@tiscali.it

Come raggiungere la Fattoria

Uscita A1 Modena Sud. Percorrere la via Fondovalle in direzione Sestola. Al ponte Docciola a sx per Montese. Salire fino a frazione Salto e voltare a sx in Via Castiglione seguendo via Mingolino. Disponibilità parcheggio.

Coord. geogr. 44°17'16,02"N 10°56'16,92"E

La fattoria, diventata da poco Agriturismo, si trova a 800 s.l.m. da cui si domina la vallata del Lago Bracciano dove esisteva un insediamento etrusco, probabilmente luogo di culto e di pellegrinaggio, per la presenza di una sorgente d'acqua salata considerata Sorgente di Vita.

La fattoria deve il suo nome ad un'altra sorgente detta "Il Cotto", che offre un'acqua freschissima ed è raggiungibile da un sentiero immerso in una splendida vegetazione di acacie, castagni, ciliegi selvatici e sambuchi, situata all'interno del Parco del Montello dove si trovano ancora integre diverse trincee della seconda guerra mondiale essendo sul tracciato della Linea Gotica.

La zona è ricca di fauna selvatica: daini, caprioli, cinghiali, poiane, lepri e l'istrice che lascia il segno del suo passaggio con la perdita di alcuni aculei.

L'azienda è specializzata nell'essiccazione della castagna e nella produzione di farina e prodotti derivati come pane di castagne e dolci tipici.

Alleva anche animali di bassa corte oche, galline modenese, conigli, capre, suini cinto senese, asini e cavalli.

Nel capoluogo Montese, che dista circa 2 Km dall'azienda, è possibile visitare la Rocca del XII sec., in cui si trova un Museo storico della seconda guerra mondiale. Sempre a Montese si trova la "Via dei Mulini" lungo il Rio S. Martino dove si possono visitare queste affascinanti strutture alcune delle quali ancora funzionanti.

A Iola, 4 Km fuori Montese, è allestito un Museo sulla Civiltà Rurale locale.

Attività didattica

È volta a trasmettere un invito a conoscere la montagna ed i suoi abitanti, come vivono oggi e come potrebbero vivere domani valorizzando le risorse naturali e storiche dell'Appennino.



- **La Castagna:** la sua importanza nella storia passata e nel futuro.

La raccolta manuale e meccanizzata, l'essiccatoio, la battitura a fine essiccazione e la trasformazione in pane, torte, biscotti, ecc... (tutto l'anno), degustazione caldarroste cotte sul fuoco a legna previa sbucciatura dei bambini.

- **La tigella e la sua storia:** realizzazione delle tigelle (strumenti per cuocere le crescente) con terra di castagneto e calcite così come si faceva anticamente, preparazione delle crescentine cotte sulle braci del camino e relativa degustazione in loco con salumi e formaggi tipici per non perdere le tradizioni ed i sapori di una volta.

- **Linea Gotica - un paese tra due fuochi:** Montese, il più colpito nella 2° guerra mondiale.

Vivere la storia tramite un'escursione a piedi per visitare le trincee tedesche della Lastra Bianca, dove il caposaldo tedesco del Montello non fu mai conquistato grazie a postazioni e ricoveri particolarmente efficaci e perfettamente mimetizzabili, ma abbandonato solo dopo il 18 Aprile 1945.

A scopo didattico si effettuerà una ricerca di reperti bellici con il metal detector.

Si potrà terminare il laboratorio degustando alcuni prodotti aziendali che permetteranno di capire come si mangiava nel nostro territorio nel periodo della Grande Guerra.

Referente: Nada Zanardi

Periodo di attività:

da Aprile ad Ottobre.

Contributo richiesto:

6,00 € mezza giornata (compreso merenda all'arrivo); 8,00 € giornata intera (compreso merenda all'arrivo).

Prezzi da concordare in base ai percorsi scelti ed alle relative degustazioni.



di Mario Milani
via Lama, 2500
41055 Maserno di Montese MO
Tel/Fax 059 980394, Cell. 338 3239394
ilpalazzino@libero.it

Come raggiungere la Fattoria

da Vignola Fondovalle Panaro - 2 Km dopo Montese in direzione Maserno.

Disponibilità parcheggio.

Coord. geogr. 44°15'34,24"N 10°56'27,15"E

L'azienda è a 800 m s.l.m. Si trova a 2 Km a sud di Montese, località turistica dell'Appennino.

L'attività agricola, condotta con metodo biologico, si sviluppa su circa 27 ha.

Le principali colture sono: patata di Montese, cereali, ortaggi, mele (è presente un frutteto con varietà antiche), susine, ciliegie di Vignola, noci, castagne.

Vi è quindi la possibilità di raccolta guidata della frutta.

È attraversata dal "percorso Belvedere" (attrezzato per bici-cavallo-piedi) che partendo da Marano arriva fino al monte Belvedere (1100 m).

Adiacente all'azienda è presente una zona d'emergenza ambientale denominata cascata di "Striscialacqua", in cui si trova una flora tipica e rara (felce maschio, bucanave, ecc.) dovuta al microclima presente.

A Montese è possibile visitare la Rocca del XII sec., il cui elemento principale è la Torre che ospita un museo storico della seconda guerra mondiale: qui è passata la linea gotica.

A Iola, 4 Km fuori Montese, è presente un museo sulla civiltà rurale locale.

La nostra proposta ha l'obiettivo di avvicinare bambini e adulti all'attività manuale, perché l'esperienza pratica è foriera di emozioni e sensazioni importanti.

Attività didattica

- **Mondo Pane:** dalla visita in azienda alla storia della nascita del pane; metodi antichi e moderni di coltivazione; raccolta del grano e visita al vecchio mulino ad acqua con macina di pietra; facciamo pane e focacce cotte nel forno a legna: portiamo a casa "il frutto del nostro lavoro".

- **Il Vecchio Castagno:** osservazione del tronco di un vecchio castagno utile per il sostentamento dell'uomo; l'albero e il ciclo della castagna (raccolta, essiccazione, macina, utilizzo della farina); visita al castagneto per la raccolta libera dei frutti che potranno essere consumati a casa.

- **Striscialacqua:** la visita si concentrerà lungo il "percorso di Striscialacqua" al fine di cogliere la diversità degli ambienti e degli elementi naturali che li caratterizzano. Si potranno così osservare le colture tipiche di queste zone e giunti alla cascata, osservare la flora spontanea e rara che cresce in questo microambiente (stupenda la fioritura dei bucanave in primavera). Possibilità di visitare un mulino ad acqua per conoscere le tradizioni e l'importanza che l'acqua ha avuto ed ha per l'uomo.

Poiché il tempo di percorrenza in pullman da Modena Sud è di 1h e 30', all'arrivo sarà distribuita una merenda dei nostri prodotti (focaccia salata, e crostata di frutta, con acqua e succhi): si chiede espressamente di non far portare ai bambini prodotti industriali.

Non è possibile seguire più di un percorso nella stessa giornata.

Referente: Mario Milani

Periodo di attività:

Marzo/Giugno – Settembre/Novembre.

Contributo richiesto:

a persona 5,00 €; pranzo 8,00 €.



47 Caseificio Sociale Santa Lucia

via per Vesale, 141
41029 Sestola (MO)
Tel/Fax 0536 67161, Cell. 328 4526803
pavullo@cetac.it

Come raggiungere il Caseificio

Uscita A1 Modena Sud direzione Vignola, seguire le indicazioni per Sestola sulla provinciale Fondovalle Panaro sino alla confluenza dei torrenti Scoltenna e Leo, a dx in via Scoltenna seguire per Sestola, poi a sx in Via Vesale per 3 Km.

Disponibilità parcheggio.

Coord. geogr. 44°15'23,33"N 10°50'9,26"E

Il Caseificio Santa Lucia, situato nel comune di Sestola in località Rocchetta Sandri a circa 800 m s.l.m., nasce a metà degli anni '50 e dal 1962 è gestito in forma Cooperativa; si tratta di un piccolo caseificio che attualmente associa nove agricoltori, produttori di latte della zona, la cui produzione giornaliera è di circa otto forme di Parmigiano-Reggiano che vengono stagionate in azienda sino alla vendita.

Dal dicembre 2006 è attivo un negozio: "La Bottega Montanara", per la vendita sia delle produzioni aziendali che dei prodotti tipici del territorio.

Nell'intento di aumentare l'offerta ai clienti del negozio, è fruibile un'area attrezzata con panche, tavoli e barbecue, allestita sotto ad un confortante boschetto.

Attività didattica

- **Percorso guidato sulla "via del latte"**: alla scoperta del caseificio e dei segreti della trasformazione del latte in formaggio.

- **Come diventare un perfetto assaggiatore di formaggi**: viaggio attraverso i sensi.

- **Caccia al tesoro** nel magazzino di stagionatura: un gioco per scoprire le diverse età del Parmigiano-Reggiano.

- **Rubabandiera**: anche attraverso un vecchio gioco si possono scoprire tante curiosità.

- **Facciamo insieme il burro**.

- **Lecture nel boschetto**: un testo breve ma avvincente da leggere all'ombra degli alberi.

Referente: Luigi Biolchini

Periodo di attività:

tutto l'anno.

Contributo richiesto:

4,00 € a persona per mezza giornata (esclusa merenda).

Nelle vicinanze è possibile visitare una stalla o organizzare escursioni tra i numerosi sentieri del Parco del Frignano.





di Luigi Gherardini

via Provinciale per Pavullo, 239

41029 Casine di Sestola MO

Tel/Fax 0536 64072, Cell. 339 4655206

gherardini.luigi@tiscali.it

www.agriturismocadefra.com

Come raggiungere la Fattoria

Da Modena via Estense fino a Pavullo e poi la via Provinciale che porta a Sestola; oppure la via Viniolese fino a Marano s/P e poi la Fondovalle. Disponibilità parcheggio.

Coord. geogr. 44°17'0,68"N 10°48'8,8"E

La Fattoria a conduzione familiare è situata a 400 m s.l.m. in una verde vallata tipica degli Appennini, è circondata da boschi e campi coltivati a foraggio, ortaggi e cereali. Già da alcuni anni c'impegniamo nella valorizzazione del prodotto biologico attraverso la produzione e vendita di foraggio e ortaggi freschi, formaggi freschi e stagionati; inoltre alleviamo piccoli animali da cortile e animali da ingrasso. A pochi km di distanza è possibile visitare, oltre il ponte di Olina, luogo di elevato interesse storico, gli affioramenti di ofioliti di Sassorosso e Valdisasso.

Il nostro intento è di trasmettere ai bambini e non solo, tramite la testimonianza del "nostro quotidiano", l'importanza del lavoro agricolo e della cultura rurale. L'approccio all'attività didattica nasce dall'esperienza personale della vita in campagna ed è ora supportata dalla formazione e dal confronto con le altre Fattorie.

Attività didattica

- **Perché non apprezziamo gli animali?:** contatto diretto con gli animali: accarezziamo, chiamiamo per nome, scopriamo insieme gli animali della fattoria, le loro esigenze, il loro "diverso profumo" e ... possibilità di seguire e partecipare attivamente alla trasformazione e lavorazione di alcuni prodotti derivati dagli animali.

- **Riscoprire tradizioni e usanze:** lasciamoci trascinare dai ricordi e scopriamo insieme vecchie usanze: intrecciamo insieme i vimini per fare cesti, corghe e scope mentre ascoltiamo una storia dei tempi andati.

- **La filatura della lana:** lavoriamo la lana come nei tempi passati: seguiamo il ciclo di produzione della lana dalla fibra grezza, ai filati, fino all'utilizzo del telaio.

- **Dal foraggio al formaggio:** la filiera del latte, scopriamo il ciclo dell'erba medica, ne portiamo un po' alle mucche poi, a partire dalla mungitura seguiamo la via del latte e facciamo il burro, il formaggio e la ricotta.

- **Le crescentine:** una volta le crescentine si cuocevano nelle tigelle, proviamo insieme oggi come si faceva nei tempi passati.

- **L'orto:** scopriamo insieme la provenienza di frutta e verdura che tutti i giorni troviamo sulla nostra tavola, impariamo i cicli produttivi della terra, le semine nelle diverse stagioni, i trapianti, la raccolta dei prodotti.

- **Impariamo come si faceva "il sapone una volta":** attraverso il procedimento tradizionale scopriamo come un tempo venivano utilizzati efficacemente vari tipi di sostanze con funzione detergente (solo per gruppi di adulti).

Pacchetti didattici di 1 o 2 giorni in collaborazione con altre Fattorie.

Referente: Maria Milani

Periodo di attività: tutto l'anno.

Contributo richiesto: a partire da 5,50 € a persona, in base al numero e al tipo di percorsi scelti.

Pranzo: prezzo variabile a seconda dell'età dei partecipanti e del menu concordato.

di Helen Raemy
via Cima Lotta, 848/A
41021 Fanano MO
Tel/Fax 0536 68296, Cell. 333 7365531
irodifanano@tiscali.it
www.irodi.it

Come raggiungere la Fattoria

Da Vignola raggiungere Fanano, proseguire in direzione Sestola per 2 Km circa. Raggiungibile anche con i mezzi pubblici (ATCM).
Disponibilità parcheggio.

Coord. geogr. 44°13'24,84"N 10°47'41,29"E

La fattoria biologica, a conduzione familiare, si trova a Fanano comune inserito nel Parco del Frignano. Immersa nel verde dei prati tra boschi di castagno, è affacciata sulla Valle del Panaro e sul Crinale dell'Appennino Tosco-Emiliano.

Coltiviamo, con metodo biologico, frutti di bosco (lamponi, more, ribes rosso e nero, uva spina) e dall'interno del Parco raccogliamo il mirtillo nero spontaneo.

Nel nostro nuovo laboratorio nel rispetto della tradizione e tenendo presente le nuove esigenze alimentari, trasformiamo la nostra frutta in confetture, composte, succhi e sciroppi.

La scelta importante che abbiamo compiuto, quella di coltivare terreni abbandonati e recuperare frutti e piante dimenticate non è stata casuale, il nostro interesse per la natura e per le problematiche ambientali ci ha da sempre coinvolti.

Vogliamo trasmettere ai bambini e a tutti coloro che ci visiteranno, il rispetto per la natura e fare conoscere un'agricoltura un po' particolare di montagna.

Alleviamo animali da cortile e api, cani e gatti ci fanno compagnia.

Attività didattica

- **I frutti di bosco:** la stagionalità e la raccolta dei diversi frutti, l'uso alimentare e terapeutico.

- **La raccolta differenziata:** le mille "cose" da riutilizzare che invece si buttano via.

- **Festa di fine anno** con divertente caccia al tesoro agreste con ricchi premi ai gruppi più abili. Una giornata allegra con tutti i compagni da ricordare!

Referente: Helen Raemy

Periodo di attività:

Settembre/Giugno.

Contributo richiesto:

da concordare a seconda del percorso scelto e ai partecipanti.



di Simonetta Zampini
via Cà Zucchi, 454/A
41020 Ospitale - Fanano MO
 Tel. 0536 68409, Fax 0536 69525
 Cell. 339 6566972
info@feliceto.it
www.feliceto.it

Come raggiungere la Fattoria

Da Vignola Fondovalle per Fanano, prima di Fanano sulla sx per Ospitale dopo il borgo a 2 Km.

Disponibilità parcheggio.

Coord. geogr. 44°9'44,96"N 10°46'54,36"E

La fattoria si trova a 1140 m s.l.m., nella stupenda vallata di Ospitale all'interno del Parco Regionale del Frignano e a due passi dalla Toscana e dalle montagne bolognesi. La zona è attraversata da sentieri che collegano le vecchie borgate e da antiche strade come la Via Romea. Il centro aziendale è un antico casolare in sasso e travi a vista dove le sale, tutte dotate di camino, ben si prestano alla didattica, oltre che alla ristorazione. Il podere si estende su un'area di 30 ha in agricoltura biologica, coltivazioni di frutti di bosco e allevamento di vacche Bianca Modenese, animali da cortile, cavalli Bardigiani, capre, asini e api. I nostri obiettivi sono la valorizzazione della montagna e in particolare delle razze autoctone in via d'estinzione e promuovere la salvaguardia della natura.

Attività didattica

- **Il battesimo della sella:** l'emozione del primo approccio del cavallo, impariamo a conoscere il cavallo lavorando con lui da terra, in sella e in libertà.

- **La fattoria e le antiche razze:** conoscenza degli animali della nostra fattoria, le razze autoctone di queste valli: cavalli bardigiani, mucche bianche modenesi, maiali di cinto sensese. Razze di antica morfologia, un tempo esistenti in tutto l'Appennino ed oggi salvaguardate solo da alcune fattorie.

- **Il cavallo e la natura:** lezioni di avviamento alla cura e al governo, con primo approccio di striglia, sella e armatura, alcuni giri di prova nel rettangolo con guida equestre ambientale, in piena sicurezza e immersi nel verde.

- **I cinque sensi:** passeggiando: guardiamo cosa ci sta intorno, ascoltiamo "il silenzio" della foresta, bendati riconosciamo le cortecce degli alberi, annusiamo i vari odori della fattoria, infine assaggiamo i prodotti della natura trasformati.

- **Sulle tracce del lupo:** seguendo le tracce degli animali che vivono nel nostro territorio, scoviamo le prede del lupo, animale tanto bistrattato dalle credenze di un tempo, ma che alla fine non è così cattivo come ci vogliono far credere.

- **La Val di Lamola:** storie, leggende e costumi di questa stupenda vallata così ricca di vecchie borgate costruite seulla Via Romea, antica strada percorsa dai pellegrini cristiani per raggiungere Roma.

- **Laboratori del gusto:** i dolcetti montanari "scarpaccioli". Antica ricetta che si tramandava ad ogni generazione, quando in questa valle si viveva prevalentemente con i frutti del bosco: castagne secche, marmellate di more, mirtilli e lamponi. Impariamo anche noi a preparare, cucinare e degustare queste delizie.

- **Dalla sorgente alla tavola** (scuole elementari, medie e superiori): seguiamo il tortuoso e complesso percorso dell'acqua, dalle piogge, dalla neve, attraverso le falde, i ruscelli fino alla bottiglia che troviamo sulle nostre tavole. Con visita finale allo stabilimento della Monte Cimone.

Referente: Simonetta Zampini

Periodo di attività: tutto l'anno.

Contributo richiesto: a persona da 8,00 € a 18,00 € in base all'età e al consumo del pasto e/o merenda.

Possibilità di concordare direttamente settimane verdi e soggiorni cavallo-natura.





di Anna Maria Tonielli
via Calvanella, 710
41020 Canevare - Fanano MO
Tel 0536 69311, Fax 0536 66631
Cell. 335 6266972
info@agriturismodelcimone.it
www.agriturismodelcimone.it

Come raggiungere la Fattoria

Da Modena per Vignola-Fanano, da Fanano direzione Canevare. Proseguire per gli "impianti sciistici del Cimone", a 4 km l'indicazione per l'Agriturismo del Cimone.
Disponibilità parcheggio.

Coord. geogr. 44°12'47,75"N 10°45'20,78"E

L'attività della nostra azienda è iniziata nel 1991. Gli edifici principali sono posti a 1220 m s.l.m, mentre la superficie aziendale si estende per circa 100 ha da un'altitudine di 1150 m fino a 1510 m. Nel terreno recintato che è adibito per la maggior parte a pascolo per gli animali, prolifica un piccolo frutteto, la coltivazione di piccoli frutti e un grande orto. Il bosco è costituito da faggi, larici e abeti. Le attività agricole sono legate all'allevamento di vacche Grigio Alpine per la produzione della carne edel latte di altissima qualità impiegato per la produzione di formaggi nel caseificio aziendale, di animali di bassa corte, caprette, suini e somari.

I Cavalli Haflinger sono nostri inseparabili compagni di avventura per passeggiate e percorsi di trekking. Coltiviamo e alleviamo col metodo di agricoltura biologica e a partire dal 2003 le nostre produzioni sono certificate dall'organismo di controllo "AIAB". La nostra produzione agricola viene utilizzata per l'agriturismo e trasformata per la vendita diretta. Disponibilità di sala dotata di cucina riservata ad attività didattiche.

Attività didattica

- **La vita in fattoria:** visita all'azienda e contatto diretto con gli animali; partecipazione allo svolgimento di piccole faccende quotidiane che scandiscono i tempi della fattoria.

- **L'agricoltura biologica:** tecniche e metodi di coltivazione e allevamento.

- **Alla scoperta del bosco:** percorso natura. Passeggiata attraverso la proprietà aziendale, osservazione degli alberi e della flora spontanea. Incontro con gli animali al pascolo e ricerca delle tracce degli animali selvatici.

- **Percorso bosco-energia:** illustrazione dell'innovativo sistema di teleriscaldamento da noi adottato, funzionante con una caldaia a "cippato" di legna. Questo metodo, ormai collaudato e diffuso in Austria, permette di riscaldare tutte le strutture aziendali impiegando quantitativi modesti di legna, di cui i nostri boschi abbondano.

Nell'ambito dell'analisi delle fonti di energia alternative è possibile visitare la centrale idroelettrica realizzata dal comune di Fanano che si trova a pochi km dall'azienda.

- **Dalla semina alla crescentina:** visita alla coltivazione del grano, osservazione dei diversi cereali. Analisi dei prodotti coltivati all'interno dell'azienda nell'impiego alimentare o zootecnico. Impastiamo e cuociamo le crescentine nel camino utilizzando le tigelle, come una volta. Possibilità di soggiorni prolungati, alloggiando in camere o tende dell'agriturismo.

Disponibilità a progettare percorsi specifici su richiesta.

Referente: Anna Maria Tonielli

Periodo di attività:

Settembre/Giugno.

Contributo richiesto:

a persona da 3,00 a 10,00 € in base a tempi e numero; pranzo: 12,00 €; merenda: 5,00 €.

Sala conferenze, campeggio.





Cartina delle Fattorie

Bassa Pianura e Valli

- 1 Le due nonne, Concordia s/S (MO)
- 2 Uccelliera, Medolla (MO)
- 3 Riccina, San Felice s/P (MO)
- 4 Ponte Vecchio, San Felice s/P (MO)
- 5 I. Calvi, Finale Emilia (MO)
- 6 Santa Maria, Massa Finalese (MO)
- 7 Motto, Massa Finalese (MO)
- 8 Agritour L'Anatra, Cortile di Carpi (MO)

Media e Alta Pianura

- 9 I Urtlan, Campazzo, Nonantola (MO)
- 10 La Barchetta, Nonantola (MO)
- 11 Arnaldo, Campogalliano (MO)
- 12 La Falda, Campogalliano (MO)
- 13 Fattoria San Martino (MO)
- 14 Delle Rose, Cittanova (MO)
- 15 Agroambientale Magnoni, (MO)
- 16 I Gelsi, Ganaceto (MO)
- 17 Centofiori, Marzaglia Nuova (MO)
- 18 Parco della Resistenza, (MO)
- 19 Santa Rita, Cognento (MO)
- 20 Fattoria del Latte, Baggiovara (MO)
- 21 Agrambientale VII dicembre 1796, (MO)
- 22 Grimandi, Palazzo dei Bastardini, Piumazzo (MO)
- 23 I.I.S. L. Spallanzani, Castelfranco Emilia (MO)
- 24 Il Barilotto, San Vito di Spilamberto (MO)
- 25 La Fontana, Spilamberto (MO)

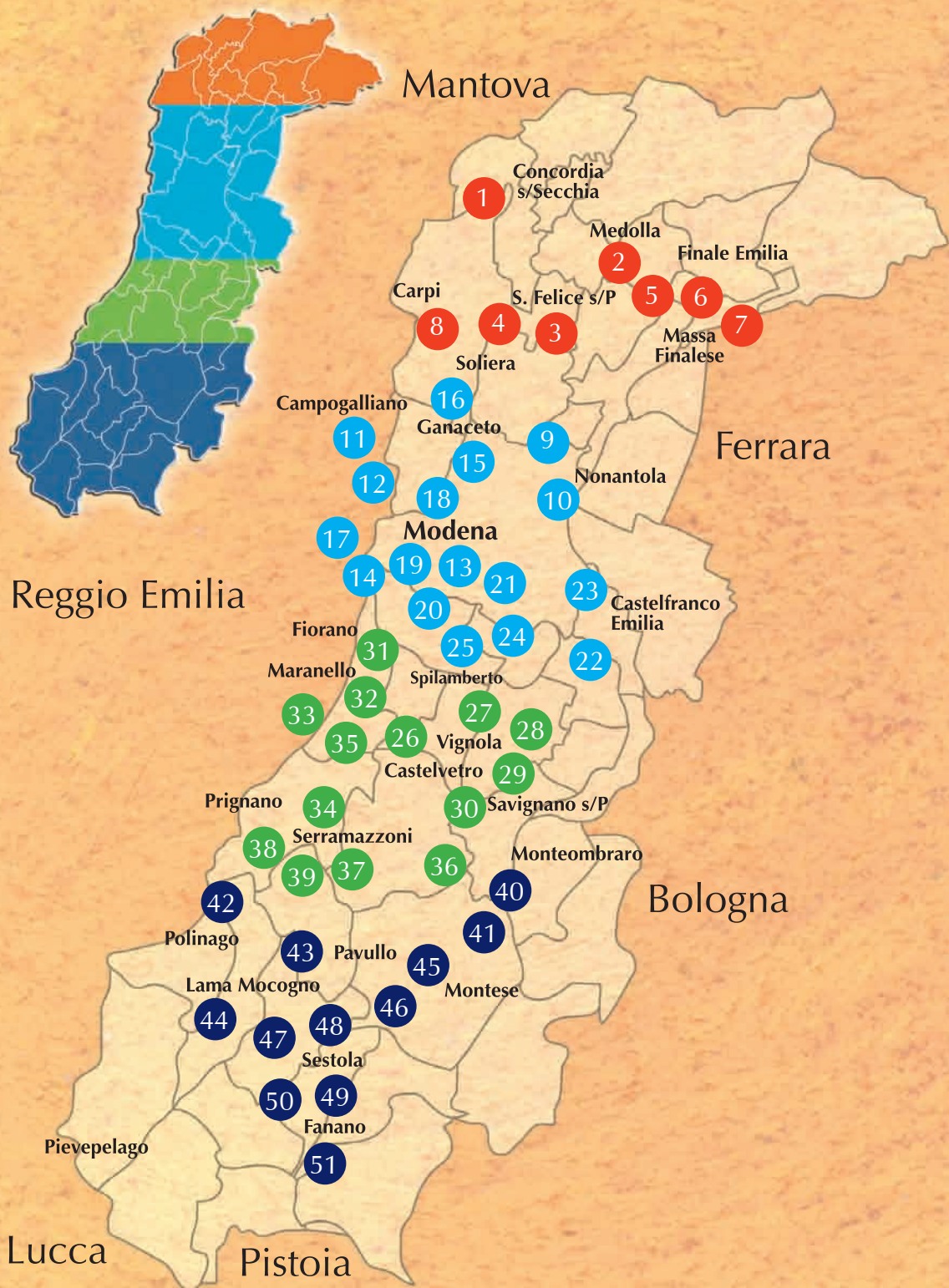
Collina

- 26 La Barbera, Castelvetro (MO)
- 27 I.I.S. L. Spallanzani, Vignola (MO)
- 28 I Toschi, Vignola (MO)
- 29 Nino e Marisa, Mulino di Savignano s/P (MO)
- 30 Germoglio, Savignano s/P (MO)
- 31 Fattoria Gazzolo, Fiorano Modenese (MO)
- 32 Fattoria del Parco, Gorzano, Maranello (MO)
- 33 Ca' Penelope, Gorzano, Maranello (MO)
- 34 Casa Borre, S. Dalmazio, Serramazzone (MO)
- 35 Il Piccolo Mugnaio, Torre Maina, Maranello (MO)
- 36 Fattoria Cà Basinelli, Roccamalatina, Guiglia (MO)
- 37 Le Fontanelle, Pazzano, Serramazzone (MO)
- 38 Faeto, Serramazzone (MO)
- 39 Caseificio Santa Rita, Serramazzone (MO)

Montagna

- 40 I.I.S. L. Spallanzani, Monteombraro, Zocca (MO)
- 41 Nella Terra di Nessuno, Zocca (MO)
- 42 Fattoria Letteraria, Gombola di Polinago (MO)
- 43 Le Caselline, Gaiato Fondovalle, Pavullo n/F (MO)
- 44 Cà d'Pignat, Mocogno, Lama Mocogno (MO)
- 45 Il Cotto, Montese (MO)
- 46 Il Palazzino, Maserno di Montese (MO)
- 47 Caseificio Sociale Santa Lucia, Sestola (MO)
- 48 Cà de Frà, Casine di Sestola (MO)
- 49 I Rodi, Fanano (MO)
- 50 Il Feliceto, Ospitale, Fanano (MO)
- 51 La Palazza, Canevare, Fanano (MO)





Indice

Cosa offre l'Associazione
La Carta della Qualità
L'ospitalità in Fattoria Didattica
Informazioni e prenotazioni
Legenda dei colori e dei simboli

pag. 1
pag. 4
pag. 6
pag. 7
pag. 8

Bassa Pianura e Valli

- 1 Le due nonne, Concordia s/S
- 2 Uccelliera, Medolla
- 3 Riccina, San Felice s/P
- 4 Ponte Vecchio, S. Felice s/P
- 5 Istituto "Ignazio Calvi", Finale Emilia
- 6 Santa Maria, Massa Finalese
- 7 Il Motto, Massa Finalese
- 8 Agritour L'Anatra, Cortile di Carpi

pag. 12
pag. 13
pag. 14
pag. 16
pag. 17
pag. 19
pag. 20
pag. 22

Media e Alta Pianura

- 9 Urtlan, Campazzo - Nonantola
- 10 La Barchetta, Nonantola
- 11 Arnaldo, Campogalliano
- 12 La Falda, Campogalliano
- 13 San Martino, Modena
- 14 Delle Rose, Cittanova
- 15 Agroambientale Magnoni, Bastiglia
- 16 I Gelsi, Ganaceto
- 17 Cento Fiori, Marzaglia Nuova
- 18 Parco della Resistenza
- 19 Santa Rita, Cognento
- 20 Fattoria del Latte, Baggiovra
- 21 Agrambiente VII Dicembre 1796
- 22 Grimandi, Palazzo dei Bastardini, Piumazzo
- 23 Istituto L. Spallanzani - Castelfranco Emilia
- 24 Il Barilotto, San Vito di Spilamberto
- 25 La Fontana, Spilamberto

pag. 26
pag. 27
pag. 28
pag. 29
pag. 30
pag. 31
pag. 32
pag. 34
pag. 35
pag. 37
pag. 39
pag. 40
pag. 41
pag. 42
pag. 43
pag. 44
pag. 45

Collina

- 26 La Barbera, Castelvetro
- 27 Istituto "Lazzaro Spallanzani", Vignola
- 28 I Toschi, Vignola
- 29 Nino e Marisa, Mulino di Savignano s/P
- 30 Germoglio, Savignano s/P
- 31 Gazzolo, Nirano-Fiorano Mod.
- 32 Fattoria del Parco, Gorzano - Maranello
- 33 Cà Penelope, Gorzano - Maranello
- 34 Casa Borre, S. Dalmazio
- 35 Il Piccolo Mugnaio, Torre Maina - Maranello
- 36 Cà Basinelli, Roccamalatina - Guiglia
- 37 Le Fontanelle, Pazzano - Serramazzoni
- 38 Faeto, Serramazzoni
- 39 Caseificio Santa Rita, Serramazzoni

pag. 48
pag. 49
pag. 50
pag. 51
pag. 52
pag. 54
pag. 55
pag. 56
pag. 57
pag. 59
pag. 60
pag. 61
pag. 62
pag. 64

Montagna

- 40 Istituto L. Spallanzani, Monteombraro - Zocca
- 41 Nella Terra di Nessuno, Rubini - Zocca
- 42 Fattoria Letteraria, Gombola di Polinago
- 43 Le Caselline, Gaiato Fondovalle - Pavullo n/F
- 44 Ca' d'Pignat, Mocogno di Lama Mocogno
- 45 Il Cotto, Montese
- 46 Il Palazzino, Maserno di Montese
- 47 Caseificio Sociale Santa Lucia, Sestola
- 48 Ca' de Frà, Casine di Sestola
- 49 I Rodi, Fanano
- 50 Il Feliceto, Ospitale - Fanano
- 51 La Palazza, Fanano

pag. 68
pag. 69
pag. 70
pag. 71
pag. 72
pag. 74
pag. 75
pag. 76
pag. 77
pag. 78
pag. 79
pag. 80

Cartina delle Fattorie

pag. 82