

Didattica

IN AGRICOLA





La nostra azienda agricola, ai piedi delle Colline di Reggio Emilia, si estende su cinque ettari e mezzo di terreno e unisce tradizione e innovazione in un progetto che valorizza biodiversità e sostenibilità.

Coltiviamo ortaggi freschi, gestiamo un vigneto, curiamo orti didattici e un giardino sensoriale con piante autoctone e alberi da frutto antichi.

Accanto alla coltivazione in campo aperto, utilizziamo serre tecnologicamente avanzate per la produzione di microalghe e disponiamo di un laboratorio dedicato alla trasformazione artigianale: conserve, sughi, erbazzoni, torte salate e gastronomia vegetale.

Completa il percorso produttivo la nostra acetaia, dove nasce il condimento balsamico.



CONOSCERE, TOCCARE, COMPRENDERE

Nel giugno 2020 siamo stati riconosciuti come Fattoria Didattica, con l'obiettivo di aprire l'azienda a bambini, ragazzi e adulti, **trasformando il nostro lavoro quotidiano in esperienza educativa.**

E dal 2023 siamo orgogliosi di far parte del progetto **Scuola Diffusa**, nato con il Comune di Reggio Emilia e Officina Educativa, per portare **l'apprendimento oltre le aule e dentro la vita reale.**

Proponiamo percorsi pensati per **trasmettere l'amore per la natura**, promuovere la conoscenza delle specie locali, accrescere la **consapevolezza** sui valori nutrizionali degli alimenti e offrire una visione moderna dell'agricoltura.

La fattoria didattica offre a bambini e studenti l'opportunità di scoprire i segreti della coltivazione e i processi di trasformazione che portano alla produzione di cibi sani e nutrienti, attraverso attività pratiche e laboratori guidati.

Tutti i nostri percorsi sono progettati per essere adeguati all'età dei bambini e dei ragazzi, e possono essere personalizzati in base a specifiche esigenze educative o di programma scolastico segnalate dagli insegnanti.



I Nostri Percorsi

I SEMI

Unicità e Diversità nella natura
dai 3 anni in su

ALLA SCOPERTA DELLA NATURA CON I 5 SENSI

dai 5 anni in su

UNA GIORNATA DA FATTORE

dai 3 anni in su

CON LE MANI IN PASTA

dai 3 anni in su

IL MONDO SEGRETO DEGLI IMPOLLINATORI

Custodi della natura
dai 9 anni in su

ALLA SCOPERTA DEI PROCESSI PRODUTTIVI

dai 5 anni in su

COLTIVIAMO IL FUTURO

Scoprire la sostenibilità in azienda
dai 9 anni in su

SEMI – Unicità e Diversità nella Natura

Ogni seme è una piccola promessa.

Custodisce vita, storie e forme uniche, diverse tra loro come le meraviglie della natura.

In questo percorso invitiamo i bambini e i ragazzi a osservare, scoprire e meravigliarsi:

- Impariamo a riconoscere i semi, la loro varietà di forme, colori e origini.
- Esploriamo dove possiamo trovarli, viaggiando tra prati, alberi e frutti.
- Scopriamo come la natura ci insegna che la diversità è ricchezza.

Attività pratica:

Ogni partecipante pianta un seme e, passo dopo passo, impara le pratiche fondamentali per favorirne la germinazione, la crescita e la sopravvivenza.

Dal primo germoglio alla crescita, ogni bambino potrà seguire la vita che nasce dalle proprie mani.

Obiettivi educativi:

- Stimolare la curiosità scientifica.
- Promuovere il rispetto della natura e della biodiversità.
- Sviluppare responsabilità e cura verso l'ambiente.

ALLA SCOPERTA DELLA NATURA CON I 5 SENSI

Un'esperienza educativa tra osservazione e percezione

Il percorso didattico è pensato per stimolare nei bambini un rapporto diretto con l'ambiente naturale attraverso l'uso dei cinque sensi.

Contenuti e attività del percorso:

Vista: riconoscimento di colori, forme, luci e dettagli della natura.

Udito: ascolto guidato di suoni naturali e identificazione delle loro origini

Olfatto: esplorazione di profumi e odori caratteristici di piante, fiori e terra.

Tatto: sperimentazione manuale attraverso l'uso delle materie prime naturali dell'azienda.

Gusto: assaggi sicuri e guidati per riconoscere sapori della natura.

Obiettivi educativi:

- Stimolare la curiosità e l'osservazione attiva.
- Favorire un approccio multisensoriale all'ambiente.
- Sviluppare empatia e rispetto verso la natura.



Una giornata da fattore

Esperienza diretta di vita agricola

Il percorso “Una giornata da fattore” permette ai partecipanti di vivere un’esperienza immersiva all’interno dell’azienda agricola, imparando attraverso il fare.

Attività principali:

- Esplorazione dell’azienda agricola e osservazione diretta dei cicli naturali delle colture.
- Lavoro pratico nell’orto: semina, trapianto, cura delle piante e raccolta stagionale.
- Costruzione di uno spaventapasseri, che rimarrà in azienda come simbolo della giornata.
- Creazione di un ricordo personale realizzato con le proprie mani da portare a casa.

Obiettivi educativi:

- Avvicinare i partecipanti alla vita contadina e all’agricoltura sostenibile.
- Sviluppare manualità e creatività.
- Comprendere il valore del lavoro agricolo e delle risorse naturali.



con le mani in pasta

Laboratorio di cucina per bambini e ragazzi

Il percorso didattico “Con le mani in pasta” è pensato per avvicinare i bambini al mondo della cucina attraverso attività pratiche e divertenti.

Attività principali:

- Scoprire le materie prime e imparare a conoscerne le proprietà.
- Impastare, mescolare e modellare con le proprie mani.
- Realizzare ricette dolci e salate semplici, sicure e adatte all'età.

Obiettivi educativi:

- Stimolare manualità e creatività.
- Promuovere la conoscenza degli alimenti e delle loro caratteristiche.
- Favorire la collaborazione e la condivisione.

Un laboratorio che unisce educazione alimentare e divertimento, lasciando ai bambini il piacere di creare qualcosa di proprio.



il mondo segreto degli impollinatori

Piccoli, silenziosi e instancabili: gli impollinatori sono i custodi invisibili della vita.

In questo percorso bambini e ragazzi vengono guidati alla scoperta del mondo affascinante degli insetti impollinatori e della loro funzione fondamentale per l'equilibrio degli ecosistemi.

Contenuti del percorso:

- Conoscenza delle principali specie impollinatrici: api, bombi, farfalle, coleotteri e altri insetti.
- Funzione ecologica dell'impollinazione e importanza per la biodiversità.
- Relazione tra impollinatori, piante coltivate e produzione alimentare.
- Focus speciale sulle api e sul loro ruolo chiave negli ecosistemi.
- Discussione sulle minacce che mettono a rischio questi insetti e sulle buone pratiche per tutelarli.

Obiettivi educativi:

- Comprendere il ruolo cruciale degli impollinatori.
- Promuovere rispetto e tutela della biodiversità.
- Stimolare curiosità scientifica e senso di responsabilità ambientale.

alla scoperta dei processi produttivi

Dalla materia prima al prodotto finito

Questo percorso è pensato per bambini e ragazzi più grandi e permette di comprendere tutte le fasi che portano alla realizzazione di un prodotto alimentare artigianale.

Attività del percorso:

- Osservazione diretta delle materie prime e della loro preparazione.
- Analisi delle diverse fasi di lavorazione.
- Approfondimento delle tecniche artigianali e del valore delle produzioni locali.
- Scoperta della storia e della tradizione legata a ciascun prodotto.

È possibile scegliere di approfondire il processo produttivo di:

- Aceto balsamico tradizionale
- Erbazzone
- Miele
- Alga spirulina

Obiettivi educativi:

- Far conoscere il valore del lavoro artigianale.
- Stimolare la consapevolezza sull'origine degli alimenti.
- Educare al rispetto delle materie prime e dei tempi naturali di produzione.

Coltiviamo il futuro

Scoprire la sostenibilità in azienda

La sostenibilità non è solo una parola: è un impegno, una visione, un percorso.

In questo laboratorio, pensato per bambini e ragazzi più grandi, i partecipanti vengono guidati alla scoperta di cosa significa davvero essere sostenibili e di come un'azienda agricola possa produrre nel rispetto dell'ambiente, delle persone e delle risorse naturali.

Attraverso attività pratiche e momenti di confronto, si osserva, riflette e immagina un futuro possibile, ragionando su:

- le scelte quotidiane che possono fare la differenza,
- gli ostacoli e le sfide che un'azienda deve affrontare,
- le aspettative e i compromessi necessari per coltivare in modo responsabile.

Un percorso che unisce consapevolezza e creatività, per seminare nei più giovani l'idea che il futuro si costruisce oggi, insieme.



Prezzi

1 PERCORSO

mezza giornata €12,00/bambino*

2 PERCORSI

giornata intera €16,00/bambino*

PRANZO IN LOCO CON I NOSTRI PRODOTTI

€8,00/persona**

EVENTUALE GENITORE ACCOMPAGNATORE €3,00

* nel prezzo è inclusa 1 merenda con i nostri prodotti aziendali

** è possibile portare il pranzo al sacco

 Insegnati ed eventuali bambini/ragazzi con 104 non pagano

Come partecipare?

Le scuole interessate possono contattarci per scegliere uno dei nostri percorsi didattici o personalizzarlo in base alle esigenze specifiche.

Essendo una Fattoria Didattica iscritta all'Albo della Regione Emilia-Romagna, emettiamo regolare fattura elettronica esente IVA.

Inoltre, siamo iscritti al MEPA, il Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione, per garantire un processo di acquisto semplice e sicuro.

POSSIBILITA' DI PRENOTARE DA SETTEMBRE A MAGGIO

Grazie agli ampi spazi al chiuso riusciamo comunque a garantire anche in caso di mal tempo la realizzazione ottimale dei laboratori

Coltiviamo CONOSCENZA
oggi, per far crescere
CONSAPEVOLEZZA
domani..





contatti 

✉ **Esperienze@agricolavillacanalì.com**

📍 **www.agricolavillacanalì.com**

📞 **3494416938**

🌐 **Via Domenico Sassi 13, Reggio Emilia**