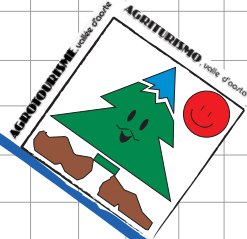




Région Autonome
Vallée d'Aoste
Regione Autonoma
Valle d'Aosta

Assessorat de l'Agriculture
et des Ressources Naturelles
Assessorato Agricoltura
e Risorse Naturali



FATTORIE
DIDATTICHE

**GUIDA ALLA RETE
DELLE FATTORIE DIDATTICHE
DELLA REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA**

EDIZIONE 2010

INDICE

- 1** Presentazione
- 2** Rete delle fattorie didattiche in Valle d'Aosta
- 3** Le fattorie didattiche: potenzialità educative e bisogni dei bambini
- 5** I diritti naturali di bimbi e bimbe
- 6** Progettiamo insieme: incontro tra insegnanti ed operatori di fattoria didattica
- 7** Conosciamo le aziende
- 8** Agriturismo - fattoria didattica Le Rêve
- 10** Agriturismo - fattoria didattica Lou Rosé
- 12** Mappa delle fattorie didattiche
- 14** Agriturismo - fattoria didattica Le Bonheur
- 16** Agriturismo - fattoria didattica Genuinus
- 18** Agriturismo - fattoria didattica Maison Rosset
- 20** Agriturismo - fattoria didattica La Reina
- 22** Agriturismo - fattoria didattica Boule de neige
- 24** Modalità organizzative per le visite

Referenti del progetto: Corrado Adamo, Tiziana Cognein, Lorenza Grand Blanc
Direzione Produzioni vegetali e servizi fitosanitari

Fotografie: Operatori agrituristici

Progetto grafico: Emanuela Gaida

Stampa: Tipografia Testolin di B. Testolin e C. snc

Si ringrazia per la preziosa collaborazione: Fabrizio Bertolino,
Università della Valle d'Aosta - Université de la Vallée d'Aoste, Facoltà di Scienze della Formazione

Le informazioni aziendali riportate nella Guida sono garantite dalle aziende agricole stesse.

È possibile la riproduzione parziale del contenuto della Guida, citando la fonte.

PRESENTAZIONE

Questa guida è frutto di un progetto nato nel 2003, quando l'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali aderisce al progetto Interreg III B Spazio Alpino NEPROVALTER con l'obiettivo di valorizzare il patrimonio culturale e le tradizioni dei luoghi di montagna, nonché di favorire lo sviluppo socio-economico e la salvaguardia delle zone marginali dell'area alpina e prealpina. Nasce così l'idea di sviluppare una rete di "fattorie didattiche" per promuovere sia il recupero della fiducia nei confronti dei prodotti, della tradizione e della cultura rurali sia per favorire la fruizione e la conoscenza dei luoghi di produzione e di conservazione del paesaggio montano.



L'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali diventa quindi promotore di tale iniziativa, realizzando e proponendo alle scuole alcuni percorsi didattici, tra cui il più importante è "l'orto biologico", presso il Centro agricolo dimostrativo sito a Saint-Marcel, il quale viene identificato come "modello riproducibile" e come " trampolino di lancio" delle fattorie didattiche.

Le scuole dimostrano a loro volta interesse per l'iniziativa e le richieste di poter effettuare le attività didattiche superano, ogni anno, qualunque aspettativa.

Nel frattempo la Regione si interroga su come disciplinare questo particolare e delicato settore e, in data 4 dicembre 2006, approva la legge regionale n. 29, "Nuova disciplina dell'agriturismo", inserendo le fattorie didattiche tra le attività agrituristiche, come attività connessa e complementare all'esercizio dell'attività agricola. La Giunta regionale, successivamente, definisce con propria deliberazione n. 3546, in data 5 dicembre 2008, i requisiti professionali, tecnici e qualitativi richiesti per l'esercizio di tale attività.

In questo quadro si inserisce la formazione quale strumento necessario per gestire l'accoglienza, l'assistenza e l'accompagnamento delle scolaresche nell'azienda agricola e 29 operatori hanno concluso con esito positivo il primo percorso formativo organizzato dall'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali in collaborazione con l'Institut agricole régional e finanziato dal Fondo sociale europeo.

Sette sono gli operatori che hanno avviato l'attività di fattoria didattica. Molto importante è la figura femminile che, nell'organizzazione e nello svolgimento delle proposte didattiche, esprime il "savoir faire" di tante imprenditrici che con dedizione si impegnano in questo settore.

Se è vero che i bambini valdostani sono prevalentemente circondati da un ambiente rurale è altrettanto vero che conoscono l'origine dei prodotti che consumano, il patrimonio culturale e il territorio che li circonda?

Con la speranza che cresca la voglia di trascorrere una giornata in fattoria, auguro a tutti un buon anno scolastico!

Giuseppe Isabellon
Assessore all'Agricoltura e Risorse naturali

RETE DELLE FATTORIE DIDATTICHE IN VALLE D'AOSTA

Le fattorie didattiche in Valle d'Aosta sono aziende agrituristiche in cui gli operatori si prefiggono l'obiettivo di condurre gli utenti alla scoperta della vita degli animali, delle produzioni tipiche del territorio, dell'origine dei prodotti che consumano e delle tradizioni rurali attraverso l'organizzazione di attività didattiche ed esperienze pratiche. Gli utenti diventano dunque i protagonisti attraverso il contatto diretto con il territorio rurale, luogo di produzione, ma anche di conservazione dell'ambiente e dei valori della cultura contadina.



Le fattorie didattiche si distinguono dalle aziende agricole che svolgono occasionalmente visite aziendali in quanto:

- gli operatori hanno frequentato specifici corsi di formazione;
- sono opportunamente strutturate per accogliere le scolaresche e gruppi in genere;
- dispongono di spazi e locali attrezzati per lo svolgimento delle attività didattiche;
- dispongono di servizi igienici dedicati;
- prevedono un approccio interattivo tra operatori, insegnanti e ragazzi;
- accolgono un numero di utenti adeguato, rispetto alla disponibilità degli operatori presenti in azienda, indicativamente 1 ogni 25 utenti.

Nell'aprile del 2010 è stata sottoscritta una convenzione tra l'Amministrazione regionale e l'Università della Valle d'Aosta con lo scopo di formalizzare una collaborazione già in atto, riconfermando il lavoro di riflessione sulle potenzialità educative delle fattorie in risposta ai nuovi bisogni dei bambini. È stata così avviata un'importante azione di supporto, da parte della Facoltà di Scienze della Formazione, alla progettazione delle proposte educative delle fattorie didattiche individuate dall'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali.

Le fattorie didattiche sono ormai una realtà ben consolidata a livello nazionale, ne esistono oltre 2100, e rispondono sempre più alle esigenze del mondo della scuola.

Con l'augurio di riscontrare lo stesso interesse da parte delle scuole valdostane, di suscitare la curiosità dei bambini per il territorio rurale che li circonda e con la speranza di avviare una collaborazione con dirigenti scolastici ed insegnanti per la programmazione delle attività didattiche, Vi invitiamo a visitare le fattorie didattiche della Valle d'Aosta!

Corrado Adamo
Direzione Produzioni vegetali e servizi fitosanitari

LE FATTORIE DIDATTICHE: POTENZIALITÀ EDUCATIVE E BISOGNI DEI BAMBINI

Qui tutto è così strano: le abitudini, i materiali, la gente, l'aria stesa che si respira, la gravità, i suoni, il sapore dei cibi... Certe volte mi sento frastornat e avrei voglia di tornare a casa. Ma tutto sommato è un'esperienza interessante e credo che, quando mi sarò abituat mi diventerò un mondo.

Un abbraccio affettuoso, Mo'

No, non è il resoconto sgrammaticato di una bambina in visita presso una fattoria, ma quanto l'extraterrestre Mo (di genere neutro) scrive ai suoi genitori dopo i primi giorni di permanenza *alla pari* presso una famiglia della terra.

A pensarci bene il progressivo distacco tra città e campagna, tra luogo dove si produce e dove si commercia e consuma il cibo, l'affermarsi di una dimensione virtuale e *on line* della vita, insieme alla riduzione della possibilità (e spesso della voglia) di muoversi e esplorare autonomamente spazi esterni alle proprie abitazioni, rende per i bambini *moderni* il mondo rurale e la fattoria, ambienti sconosciuti ed

inconsueti, estranei come il pianeta terra per l'extraterrestre Mo.

La mancanza di esperienze dirette e quotidiane a contatto con l'ambiente rurale (ed in egual modo con quello naturale) ha effetti, ormai dimostrati, non solo sui saperi quanto sulla salute e sullo sviluppo dei bambini stessi: obesità, mancato affinamento delle capacità sensoriali (con conseguente impoverimento dell'esperienza umana), nuove paure (di toccare, di sporcarsi, di assaggiare, di avvicinare un animale...), aumento delle allergie ed iperattività sono solo alcuni dei sintomi di una diffusa e generalizzata perdita della propria identità ecologica.

Ricucire il legame spezzato tra bambino e natura, scrive Louv nel 2006, *può forse apparire un compito immane [...] Ma dobbiamo essere fermi nella convinzione che questo obiettivo è possibile, o per lo meno perseguibile. L'alternativa all'agire secondo questo convincimento è impensabile per la salute umana e l'ambiente naturale. La teoria dell'attaccamento all'ambiente è un buon principio guida: l'attaccamento alla terra è un bene sia per il bambino sia per la terra?*

In questa logica assume importanza la costituzione di un sistema formativo diversificato e articolato in cui, sinergicamente con la scuola e la famiglia, nuovi soggetti (gli agricoltori), nuovi contesti (le fattorie didattiche) e specifiche metodologie di lavoro (pedagogia attiva) contribuiscano alla scoperta e conoscenza del territorio, alla valorizzazione di un'agricoltura a basso impatto ambientale, alla crescita di cittadini consapevoli di essere parte di un sistema a cui devono la loro sopravvivenza.

La fattoria didattica quindi come possibile risposta a nuovi bisogni dei bambini e di una società aperta ad un futuro sostenibile.

Si tratta di proporre (o riproporre) saperi e conoscenze perdute (sull'origine dei cibi, sulla storia locale, sul rapporto millenario tra uomo ed animali...), ma anche e soprattutto di offrire l'opportunità di fare esperienze, di creare luoghi capaci di soddisfare delle esigenze fondamentali dei bambini.

É per questo motivo che le fattorie didattiche valdostane hanno scelto di adottare e promuovere il manifesto dei *Diritti naturali di bimbi e bimbe*, scritto nel 1994 da Gianfranco Zavalloni, contribuendo, con la traduzione in franco provenzale, all'ambizioso progetto della sua diffusione in almeno cento lingue³.

Per iniziare...

Può succedere di tutto in fattoria! Pecore che mangiano pizza, maialini che vanno in città, vitelli che suonano musica country e lupi che si innamorano di galline.

Sono proprio i cartoni animati (*Mucche alla riscossa*, *Galline in fuga*, *Shaun the sheep*, *Aia*, *Il Cortile*, *Lupo Alberto*, ...) e i libri per l'infanzia che rappresentano sempre più spesso il primo incontro tra i bambini e l'ambiente rurale. Un incontro che si realizza al chiuso di una stanza, senza contatti, mediato da un video e che contribuisce a costruire una rappresentazione di fattoria tanto divertente, colorata e ricca di animali, quanto irreale e distorta.

Indagare il modello che i bambini si costruiscono dell'ambiente rurale, analizzando personaggi e materiali molto amati, può essere uno spunto didattico interessante, che introduce attraverso il mondo di cartonia l'esperienza reale in fattoria.



Mucche alla riscossa
(Disney, 2004)



Shaun - Vita da pecora
(Aardman Animation, 2007)



Ritorno al cortile
(Paramount, 2007)



Galline in fuga
(Aardman Animation, 2000)

Fabrizio Bertolino, ricercatore di Pedagogia generale
Università della Valle d'Aosta

¹ Bianca Pitzorno, *Extraterrestre alla pari*, Einaudi Ragazzi, Trieste, 1996.

² Richard Louv, *L'ultimo bambino nei boschi*, Rizzoli, Milano, 2006.

³ Gianfranco Zavalloni, *La pedagogia della lumaca*, EMI, Bologna, 2008.



I DIRITTI NATURALI DI BIMBI E BIMBE

LE DROUET NATUREL DI MÈINOÙ



IL DIRITTO ALL'OZIO - LO DROUET I BOUN TÈN

A vivere momenti di tempo non programmato dagli adulti
A vivre de momàn pa organizòu di grou



IL DIRITTO A SPORCARSI - LO DROUET A EUMPOURTCHI-SE

A giocare con la sabbia, la terra, l'erba, le foglie, l'acqua, i sassi, i rametti
A djoujì avouì la sabbia, la tèra, l'erba, le foille, l'ive, le beurio, le rame



IL DIRITTO AGLI ODORI - LO DROUET I FLOU A SENTÌ LO GOU DI FLOU

A percepire il gusto degli odori, a riconoscere i profumi offerti dalla natura
A recougnitre le boun flou de la nateuva



IL DIRITTO AL DIALOGO - LO DROUET A PRDÉJÌ

Ad ascoltare e poter prendere la parola, ad interloquire e dialogare
A acoutì é posèi dée quèe bague, a disquetì è a prédjì



IL DIRITTO ALL'USO DELLE MANI - LO DROUET A EUMPLÉYÌ LE MAN

A piantare chiodi, segare e raspare legni, scartavetrare, incollare, plasmare la creta, legare corde, accendere un fuoco
A plantì de poueunte, résì è raboutì de bouque, pasé la cartavaivo, euncoullh, traillé l'arjile, llati de corde, allemì eun fouà



IL DIRITTO AD UN BUON INIZIO - LO DROUET A BIÈN COMÉNCHÌ

A mangiare cibi sani fin dalla nascita, a bere acqua pulita e respirare aria pura
A mindjì de boun-e bague dèi que t'ì nèisi, a bèe d'ive propria é a tsoufhi de boun-a èe



IL DIRITTO ALLA STRADA - LO DROUET I TSEMEUN

A giocare in piazza liberamente, a camminare per le strade
A djoujì libramén pe la plase, a rouli pe le rotte



IL DIRITTO AL SELVAGGIO - LO DROUET A ITRE SARVADZO

A costruire un rifugio-gioco nei boschetti, ad avere canneti in cui nascondersi, alberi su cui arrampicarsi
A fée baati eumna couégne-djouà ià pe lo bouque, a avèi de poste ioù catchi-se, de z abro ioù rampeilli-se



IL DIRITTO AL SILENZIO - LO DROUET I SILÉNSE

Ad ascoltare il soffio del vento, il canto degli uccelli, il gorgogliare dell'acqua
A acoutì lo soufso de l'ououa, lo tsanti di-z-ouujì, lo gorgoilli de l'ive



IL DIRITTO ALLE SFUMATURE - LO DROUET I NUANSE

A vedere il sorgere del sole e il suo tramonto, ad ammirare, nella notte, la luna e le stelle
A vére albéyì é mouechì lo solèi, a avèitchì, pe lo nite, la leumna é le-z-itèile

Manifesto di Gianfranco Zavalloni - www.scuolacreativa.it

Traduzione in francoprovenzale (varietà patois di Roisan)
a cura di Federica Diémoz con la supervisione dello Sportello linguistico -
Assessorato Istruzione e Cultura della Regione autonoma Valle d'Aosta.



PROGETTIAMO INSIEME: INCONTRO TRA INSEGNANTI ED OPERATORI DI FATTORIA DIDATTICA

Per gli insegnanti che intendono programmare delle attività didattiche presso le fattorie, l'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali, di concerto con l'Assessorato Istruzione e Cultura e la Facoltà di Scienze della Formazione, organizzerà **un incontro di mezza giornata** nel mese di **ottobre** o **novembre** per:

- favorire la conoscenza reciproca tra gli insegnanti e gli operatori di fattoria didattica;
- far conoscere le strutture aziendali;
- concordare le attività, in relazione al piano dell'offerta formativa ed ai programmi scolastici;
- approfondire la modalità di lavoro ed il significato educativo delle fattorie didattiche.

In base al numero di adesioni si valuterà la possibilità di visitare le aziende coinvolte.

Al fine di poter organizzare tale iniziativa, si richiede agli insegnanti di segnalare il proprio interesse inviando il seguente modulo di adesione oppure contattando l'istruttore tecnico Tiziana Cognein al numero tel. 0165/275214-17-18 o via e-mail t.cognein@regione.vda.it **entro il 30 settembre 2010.**

MODELLO DI ADESIONE

Assessorato Agricoltura e Risorse naturali
Dipartimento Agricoltura
Direzione Produzioni vegetali e servizi fitosanitari
Ufficio Agriturismo
"Progetto Fattorie didattiche"
Fax 0165/275204 - Tel. 0165/275214 - 17 - 18
e-mail: t.cognein@regione.vda.it

PROGETTIAMO INSIEME: INCONTRO FATTORIE DIDATTICHE

Il sottoscritto (nome e cognome) _____

Tel _____ fax _____ e-mail _____

Istituzione scolastica _____

Indirizzo scuola _____

Materia di insegnamento _____

richiede di poter partecipare all'incontro sulle fattorie didattiche.

A tal proposito segnala di avere un particolare interesse per le seguenti tematiche/attività:

Richiede, inoltre, che si tenga conto delle seguenti esigenze/problematiche:

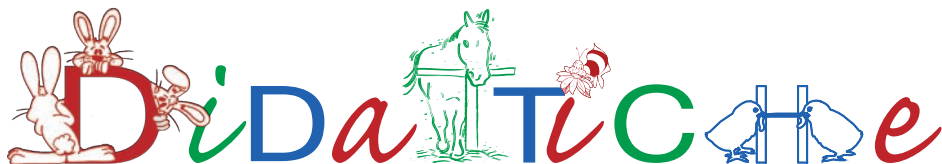
Data _____

Firma _____



CONOSCIAMO LE AZIENDE

Schede descrittive delle aziende aderenti alla
Rete delle Fattorie didattiche in Valle d'Aosta
*(elencate e suddivise per comune,
secondo la tipologia classica dell'elenco telefonico)*



Le attività didattiche proposte affrontano i temi dell'educazione ambientale e della cultura rurale attraverso l'organizzazione di esperienze pratiche che permettono di sviluppare nei bambini la manualità, le capacità sensoriali, la motricità, l'area affettiva e la riflessione scientifica.

Programmare più visite nel corso dell'anno ed in più aziende permette di scoprire il ritmo delle stagioni e la diversità di prodotti, di tecniche colturali e di paesaggi che caratterizzano l'agricoltura valdostana.

Le attività didattiche proposte saranno concordate con gli insegnanti, in funzione dell'età dei ragazzi, dei programmi scolastici e dei progetti della classe.



♥ DESCRIZIONE AZIENDA

L'azienda agricola, di tipo familiare, è situata ai piedi del massiccio del Monte Bianco in uno scenario che sa bene conciliare la presenza dell'uomo con la natura. L'azienda è circondata da prati e bosco e da sempre è dedicata all'allevamento di capre, circa 90 capi di razza camosciata delle alpi per la produzione di latte che viene conferito presso il caseificio della zona e trasformato in formaggi. In azienda vengono inoltre allevati cavalli e, per la produzione di carne e lana, vitelli e pecore; adiacenti alla struttura si estendono gli orti e il lamponeto, per la produzione di succhi di frutta e marmellate confezionati dalle padrone di casa ed utilizzati in agriturismo.



♥ OBIETTIVI DELLA VISITA

- apprendere nozioni sull'allevamento delle capre (gestione, alimentazione, selezione, riproduzione e mungitura);
- imparare il rispetto per gli animali;
- apprendere il ciclo di trasformazione del latte in formaggi;
- conoscere l'ambiente e il territorio montano;
- capire l'importanza socio-culturale dell'agricoltura e delle persone impegnate nel mondo rurale.

♥ ATTIVITÀ DIDATTICHE PROPOSTE

1. la storia dell'allevamento caprino in Valle d'Aosta;
2. l'azienda agricola e il territorio circostante: visita alla stalla, illustrazione del ciclo vitale e dell'alimentazione degli animali nelle diverse fasce di età;
3. le proprietà e la trasformazione del latte caprino: confronto con il latte vaccino; differenza tra le varie tecniche di lavorazione del latte (casalinga, artigianale e industriale);
4. il laboratorio di trasformazione dal latte al formaggio;
5. il laboratorio "formaggi della Valdigne" (degu-stazione guidata).





♥ SPAZI

I bambini possono usufruire delle strutture dell'agriturismo (saletta interna, bagni e prato esterno) per pranzare al sacco e per svolgere le attività didattiche.



♥ COSTO

€ 7,00 mezza giornata, attività didattica con degustazione di prodotti aziendali;
€ 7,00 mezza giornata, attività didattica e il laboratorio "formaggi della Valdigne";
€ 15,00 giornata intera, attività didattica, degustazione di prodotti aziendali, un laboratorio a scelta tra "dal latte al formaggio" e "formaggi della Valdigne".

♥ Periodo di attività e destinatari

Da ottobre a maggio: il lunedì e martedì; le attività sono rivolte alle scuole dell'infanzia e primaria.

♥ Capacità di accoglienza

Si possono ospitare da un minimo di 10 ad un massimo di 25 persone.

♥ Contatti

Responsabile della visita in azienda: **Fiorella Milliere**
tel. 0165 842861
cell. 339 6936934
fax: 0165 842861
www.agriturismo.com/lereve
e.mail: lereve@agriturismo.com

♥ COME RAGGIUNGERE L'AZIENDA

L'azienda è raggiungibile con il pullman e dispone di ampio parcheggio. Dal centro di Courmayeur seguire le indicazioni per Plan Gorret e per l'agriturismo.

♥ DESCRIZIONE AZIENDA

L'azienda agricola produce cereali, principalmente mais per la produzione di farina per polenta, inizialmente ad uso familiare poi negli ultimi 20 anni la coltivazione è diventata una realtà sempre più importante dando vita ad una azienda di trasformazione e commercializzazione.

In azienda vengono coltivati anche ortaggi quali patate, pomodori, insalate ecc... per la vendita diretta e piccoli frutti come lamponi, ribes, uva spina, trasformati direttamente in azienda in succhi di frutta e marmellate ed utilizzati per la somministrazione della colazione agli ospiti dell'agriturismo e della merenda ai fruitori della fattoria didattica.

Percorrendo un breve tratto di strada sterrata si possono osservare i campi e giungere al laboratorio artigianale dove è possibile osservare la macinazione dei cereali e la trasformazione in dolci. In azienda sono presenti anche animali di bassa corte: galline, tacchini, oche e anatre.

Dal 2005 l'azienda si è ingrandita e nell'antica cascina Rosé risalente al 1700 ha aperto l'agriturismo che offre servizio di camere con prima colazione e propone le attività di fattoria didattica.



♥ OBIETTIVI DELLA VISITA

- riscoprire il mondo rurale e le produzioni agricole;
- valorizzare l'ambiente della campagna sia nelle sue componenti tradizionali che in quelle moderne;
- comprendere l'importanza di una corretta alimentazione e l'origine di alcuni cibi che troviamo sulla nostra tavola;
- sviluppare l'amore per l'ambiente;
- favorire momenti di collaborazione e socializzazione.

♥ ATTIVITÀ DIDATTICHE PROPOSTE

1. la storia dei cereali in Valle d'Aosta;
2. la preparazione del terreno e la semina dei cereali: mais in primavera (aprile-maggio), segale in autunno (ottobre-novembre);
3. la raccolta dei cereali: mais in autunno (ottobre), segale in estate (luglio);
4. alla scoperta dei vari tipi di farine (sviluppo dei 5 sensi);
5. dai cereali ai biscotti e altri prodotti (tecniche di lavorazione casalinga, artigianale e industriale);
6. il laboratorio "campionato dei biscotti" (degustazione guidata).





♥ SPAZI

I bambini possono usufruire delle strutture dell'agriturismo: i bagni, la saletta interna o il prato esterno per pranzare al sacco.



Agriturismo Lou Rosé

♥ COSTO

€ 5,00 mezza giornata, attività didattica con degustazione di biscotti accompagnati da succhi di frutta;
€ 8,00 giornata intera, attività didattica con degustazione di prodotti aziendali.

♥ Periodo di attività e destinatari

Le attività si svolgono preferibilmente da settembre a novembre e da marzo a giugno per le scuole dell'infanzia e primaria.

♥ Capacità di accoglienza

Possono essere ospitate al massimo 25 persone.

♥ Contatti

Responsabile della visita in azienda: **Monica Genestreti**
cell: 320 2990713
fax: 0125 1969090
www.lourose.it
e.mail: lourose@libero.it

♥ COME RAGGIUNGERE L'AZIENDA

Prima di entrare nell'abitato di Donnas, svoltare a sinistra seguendo le indicazioni "Gran Vert" e proseguire fino alla frazione Clapey dove si trova l'agriturismo Lou Rosé.
A circa 200 metri dall'azienda si trova un ampio parcheggio per pullman.

MAPPA DELLE FATTORIE DIDATTICHE

SVIZZERA



1 **Agriturismo LE RÊVE**
Rue Biolley, 3 - COURMAYEUR



4 **Agriturismo GENUINUS**
Fraz. Petit- Fénis, 24 - NUS



2 **Agriturismo LOU ROSÈ**
Via Clapey, 203 - DONNAS



3 **Agriturismo LE BONHEUR**
Fraz. Chez-Croiset, 53/a - FENIS



Agriturismo MAISON ROSSET

Passaggio Rosset, 1 - NUS



Agriturismo LA REINA

Loc. Saint-Benin, 17/a - POLLEIN



Agriturismo BOULE DE NEIGE

Fraz. Mazod, 20 - TORGNON

♥ DESCRIZIONE AZIENDA

L'azienda agricola, ad indirizzo zootecnico ed ortofruttilicolo, è immersa nel verde e si trova a 500 m dal castello di Fénis. Si estende su una superficie di circa 3 ettari. In azienda vengono allevati bovini, cavalli, pony, asini, maialini vietnamiti e animali di bassa corte tra cui oche, galline, anatre, pavoni e conigli. Sono inoltre presenti l'orto e il frutteto per la produzione di alimenti utilizzati nel ristorante.



♥ OBIETTIVI DELLA VISITA

- conoscere il cavallo e la sua storia;
- sensibilizzare i ragazzi al mondo dell'agricoltura valdostana;
- riscoprire le tradizioni legate al mondo rurale ed i prodotti tipici;
- favorire il contatto con la natura e gli animali presenti nell'azienda agricola;
- conoscere le caratteristiche e le abitudini di alcuni animali di bassa corte.

♥ ATTIVITÀ DIDATTICHE PROPOSTE

1. un cavallo per amico: educare alla conoscenza dell'animale;
2. la cura, l'alimentazione e la ferratura del cavallo, la messa in sella;
3. una passeggiata a cavallo: durata 20 minuti;
4. un insolito pollaio: descrizioni e differenze delle varie specie avicole (galine, pavoni, oche, anatre...); riconoscere le differenti uova ed imparare a romperle con la giusta tecnica, per cucinarle;
5. la raccolta di ortaggi, piante spontanee e/o erbe aromatiche a seconda della stagionalità per la preparazione di piatti prelibati;
6. la preparazione e la degustazione di frittelle e "flan".





♥ SPAZI

Per lo svolgimento delle attività didattiche l'azienda dispone di ampi spazi verdi e di cortile. In caso di maltempo gli ospiti potranno usufruire degli spazi interni dell'agriturismo: sala ristoro, veranda e club house.



♥ COSTO

€ 8,00 mezza giornata, un insolito pollaio, raccolta di ortaggi e/o piante aromatiche/spontanee, preparazione e degustazione di frittelle e "flan". Nell'ambito dell'attività svolta sarà consegnato ai bambini un sacchettino di aromi.

€ 20,00 mezza giornata, il cavallo ha bisogno di noi... e 20 min. a passeggio con il cavallo. È prevista una degustazione con prodotti aziendali. Nell'ambito dell'attività svolta sarà consegnato ai bambini un ferro di cavallo.

€ 25,00 giornata intera - entrambi i percorsi sopra descritti.

È possibile pranzare presso l'agriturismo, al prezzo di € 10,00 a persona.

<p>♥ Periodo di attività e destinatari</p> <p>L'attività può essere svolta tutto l'anno ed è rivolta alle scuole di ogni ordine e grado e agli adulti.</p>	<p>♥ Capacità di accoglienza</p> <p>Si ospitano da un minimo di 12 ad un massimo di 50 persone.</p>	<p>♥ Contatti</p> <p>Responsabile della visita in azienda: Luigina Voyat tel. 0165 764117 www.agriturismolebonheur.com e.mail: info@agriturismolebonheur.com o lellavoyat@gmail.com</p>
---	--	--

♥ COME RAGGIUNGERE L'AZIENDA

Dalla strada statale 26, o dall'autostrada A5 uscita Nus, seguire indicazioni per Fénis fino all'ingresso del paese. Superato il castello, dopo circa 300 m, svoltare a sinistra e percorrere altri 300 m. A destra, prima del ponte, si trova una strada sterrata con l'indicazione per l'agriturismo, facilmente individuabile e situato a circa 200 m di distanza.

I pullman diretti in agriturismo sono autorizzati a transitare nel paese e a parcheggiare a 200 m di distanza dall'azienda.

♥ DESCRIZIONE AZIENDA

L'azienda agricola, ubicata nella Valle di Saint-Barthelémy a 6 Km del fondo valle, è biologica e ad indirizzo orto-frutticolo. Si estende su una superficie di 3 ettari dove vengono coltivati principalmente piccoli frutti (lamponi, more, ribes rosso/bianco/nero, uva spina rossa e bianca) per la produzione di confetture, succhi di frutta, salse per carni e formaggi e per dolci, aceti aromatizzati e sciroppi. La frutta viene anche venduta fresca a famiglie, gruppi di acquisto solidale, pasticcerie, negozi e ristoranti.

Sono presenti inoltre piante di noci, con le quali viene prodotto l'olio, le erbe aromatiche per il confezionamento di sacchetti profuma biancheria o da utilizzare in cucina per insaporire i piatti e gli orti destinati alla produzione di antipasti di verdure e alla vendita diretta. L'azienda è dotata di un proprio laboratorio di trasformazione.

Gli animali sono rappresentati dalle api, che rivestono un ruolo essenziale per l'azienda stessa.

La titolare, Elisa, ha 33 anni e da dieci ha deciso di dedicarsi completamente all'agricoltura, ha frequentato il liceo socio - psico - pedagogico e ha conseguito la laurea in sociologia con indirizzo territorio e ambiente, ha fatto diverse esperienze di insegnamento nella scuola primaria e dell'infanzia, parla oltre all'italiano ed al patois anche il francese e l'inglese; ha una grande passione per il territorio nel quale è nata e cresciuta e crede fermamente che la sua scelta di vita possa influenzare in qualche modo la gestione del contesto rurale in cui vive. "Genuinus" offre anche delle merende sinoire e di compleanno oltre a rinfreschi per occasioni speciali.



♥ OBIETTIVI DELLA VISITA

Educare ad un'alimentazione sana e naturale, acquisire comportamenti di rispetto verso tutti gli organismi viventi e le componenti ambientali, imparare a sentirsi responsabili nella gestione dell'ambiente e della propria salute, valorizzare e far conoscere la vita lavorativa dell'agricoltore e imparare il rispetto per un lavoro duro ma gratificante, riconoscere le piante e gli ortaggi apprendendo l'importanza che hanno per noi, conoscere i principi dell'agricoltura biologica, valorizzare le capacità sensoriali.

♥ ATTIVITÀ DIDATTICHE PROPOSTE

1. le differenze tra agricoltura tradizionale e biologica: le certificazioni;
2. riconoscere i semi e gli ortaggi attraverso i sensi, preparazione del terreno, semina in campo, illustrazione degli attrezzi da lavoro;
3. imparare a conoscere le piante dei piccoli frutti, le tecniche colturali (es. la potatura). La trasformazione dei frutti in marmellate, succhi, aceti balsamici, ecc.;
4. l'agri-storia;
5. giochi di degustazione con crostate e sciroppi;
6. l'osservazione delle fasi di crescita e maturazione dei piccoli frutti e l'importanza dell'acqua come risorsa limitata, raffronto con la vita quotidiana dei bimbi;
7. imparare a conoscere le piante del bosco e i loro prodotti attraverso l'utilizzo dei sensi;





8. i metodi di coltivazione di un tempo a confronto con quelli moderni: giochi ed indovinelli sull'utilizzo dei diversi attrezzi da lavoro;
9. la visita all'apiario e allo smielatore; illustrazione dell'attrezzatura apistica e degustazione del miele;
10. i diritti dei bambini e dei ragazzi presenti in azienda, secondo quanto indicato nel "Manifesto dei diritti naturali di bimbi e bimbe" di G. Zavalloni.

♥ SPAZI

I bambini possono usufruire delle strutture dell'agriturismo (saletta interna, bagni e prato esterno) per pranzare al sacco. In caso di maltempo siamo attrezzati con una saletta per fare attività didattica all'interno.



♥ COSTO

€ 8.00 mezza giornata, attività didattica (dalle api al miele, la confettura, i diritti naturali dei bambini) e piccola degustazione.

€ 12.00 mezza giornata, attività didattica (l'orto la semina o raccolta, i frutteti, i 5 sensi, i diritti naturali dei bimbi, l'apiario), degustazione di 3 tipi di torta e sciroppi.

€ 14.00 giornata intera (l'orto semina o raccolta, il noceto, il lamponeto, i diritti dei bimbi, l'apiario, i 5 sensi, l'agristoria, la confettura, il laboratorio, agricoltura bio e tradizionale), degustazioni di 3 tipi di torte e 3 tipi di sciroppi e succhi di frutta.

Le attività saranno svolte per un min. di 15 bambini, in alternativa quota minima di 120,00 €/gruppo. A tutti i bambini saranno consegnati il diploma dell'agricoltore di montagna e la noce magica.

♥ Periodo di attività e destinatari

Aprile, maggio e settembre; le attività sono indirizzate a bambini della scuola primaria e dell'infanzia ma anche a bimbi dell'asilo nido (accompagnati dai genitori).

♥ Capacità di accoglienza

In caso di maltempo si possono ospitare al massimo 25 persone.

♥ Contatti

Responsabile della visita in azienda: **Elisa Dorrier**
cell. 347 9792697
www.genuinus.it
e.mail: elisa@genuinus.it

♥ COME RAGGIUNGERE L'AZIENDA

Autostrada Torino-Aosta uscita Nus. Prendere la strada regionale per Saint-Barthélemy e dopo 6 km trovate il piccolo villaggio di Petit-Fénis.

Facilmente accessibile ai pullman, parcheggio sulla strada regionale.

♥ DESCRIZIONE AZIENDA

Nel 1998 la famiglia Rosset costruisce un nuovo fabbricato rurale, al fine di delocalizzare l'azienda agricola al di fuori del centro storico. Questa scelta nasce dall'esigenza di creare un'azienda più funzionale, moderna, razionale ed al passo coi tempi.

Ad indirizzo zootecnico, in azienda vengono allevati 35 capi bovini di pezzata rossa, nera e castana per la produzione di latte e carne; l'allevamento comprende anche i maiali per la produzione di salumi e animali di bassa corte (galline e conigli). Nel ristorante sono utilizzati gli ortaggi prodotti nell'azienda come patate, carote, insalata, pomodori, zucchine, zucche, ecc. e piante aromatiche. Il latte prodotto nell'azienda di piano e nell'alpeggio, dove le bovine monticano nel periodo estivo, viene direttamente trasformato producendo, tra l'altro, Fontina DOP, reblec, tomini, formaggi aromatizzati al peperoncino, tome grasse e semigrasse, formaggi stravecchi e gelato. I formaggi sono somministrati nel ristorante e venduti direttamente al consumatore.



♥ OBIETTIVI DELLA VISITA

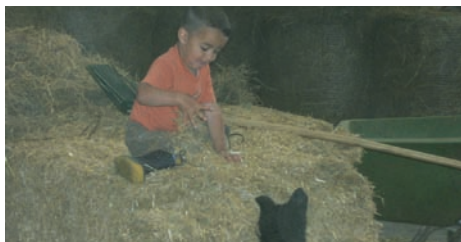
I ragazzi hanno l'occasione di immergersi nel mondo rurale e di trascorrere giornate "speciali" in campagna: visitando una stalla, accarezzando una mucca o un vitellino, toccando il fieno e perché no il latte durante la mungitura, scoprendo quanti prodotti arrivano da un'azienda... Il contatto diretto con il mondo rurale può suscitare forti emozioni nei più giovani e aiutare a sviluppare una maggiore conoscenza delle risorse del territorio, coscienza ecologica e rispetto per la natura.

Gli obiettivi sono di avvicinare i ragazzi al mondo rurale, far conoscere il lavoro dell'agricoltore, promuovere i prodotti alimentari tipici della nostra cultura, stabilire uno stretto legame tra agricoltura-alimentazione-salute-ambiente, far comprendere il percorso degli alimenti dal campo alla

tavola, valorizzare la cultura e le tradizioni del mondo agricolo, sviluppare concetti di rispetto ambientale e fare attività pratiche per riflettere sul valore delle cose quotidiane.

♥ ATTIVITÀ DIDATTICHE PROPOSTE

1. la visita dell'azienda agricola: la stalla e la mungitura; il pollaio e la raccolta delle uova; la porcaia e la preparazione del pasto per i maiali e la conigliera;
2. le caratteristiche e l'alimentazione degli animali della fattoria;
3. gli attrezzi agricoli e il loro utilizzo;





4. il laboratorio di trasformazione dal latte al formaggio;
5. le differenze tra i diversi tipi di formaggio;
6. la preparazione e la degustazione del gelato.

Questi percorsi didattici permettono di trasferire in modo più efficace sensazioni, emozioni e concetti che generalmente sono alla base dell'ospitalità e che sono difficili da trasmettere se non vengono vissuti in prima persona.



♥ SPAZI

Le attività saranno svolte, al mattino, nel fienile dell'azienda, nella stalla e all'aperto e, nel pomeriggio, nel cortile di Maison Rosset. In caso di maltempo le attività potranno essere svolte negli spazi coperti dell'azienda.

♥ COSTO

- € 5.00 mezza giornata, attività didattica con piccola degustazione;
- € 15.00 mezza giornata, attività didattica con pranzo in agriturismo;
- € 20.00 giornata intera, attività didattica con pranzo in agriturismo e degustazione.

♥ Periodo di attività e destinatari

L'attività in azienda viene svolta dal mese di aprile al mese di ottobre (esclusi luglio e agosto), dal lunedì al venerdì ed è rivolta ai bambini della scuola dell'infanzia, della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado.

♥ Capacità di accoglienza

Le attività saranno svolte per gruppi di circa 50 persone (giornata intera o mezza giornata con pranzo in agriturismo) e per un minimo di 20 partecipanti, per visite da 1 a 2 ore.

♥ Contatti

Responsabile della visita in azienda: **Elena Rosset**
tel. 0165 767176
www.maisonrosset.it
e.mail: maison.rosset@gmail.com

♥ COME RAGGIUNGERE L'AZIENDA

L'azienda si trova adiacente alla strada statale 26. Per chi si avvale dell'uso di mezzi pubblici, è prevista una fermata nel comune di Nus a circa 1 km dall'azienda; è possibile inoltre raggiungerci utilizzando il treno: la stazione si trova a circa 1 km.

♥ DESCRIZIONE AZIENDA

L'azienda agricola è ad indirizzo zootecnico. Sono presenti due stalle, la prima ospita 40 bovine, tutte di razza pezzata nera e castana, le *nèyre*. Ogni bovina ha un nome, un campanaccio, delle corna e soprattutto un carattere... questa stalla racconta di *bosquet*, di *Rèine* e di *combat* e della tradizione tramandata, da più di 50 anni, da questa famiglia di agricoltori. La seconda struttura ospita i vitellini, allevati a stabulazione libera, ed i manzi. Nell'azienda i bambini potranno visitare anche il pollaio e la conigliera.



Adiacente alla struttura aziendale vi sono inoltre il frutteto e l'orto per la produzione di frutta (pere, mele, pesche, fichi, kiwi ...) e verdura (zucchine, carote, patate, insalata, fagiolini ...) utilizzate nei menù dell'agriturismo. La responsabile delle visite in azienda si chiama Ileana; il diploma socio - psico - pedagogico conseguito e l'amore per l'agricoltura le permettono di far conoscere a bambini e adulti la passione con cui, insieme alla sua famiglia, svolge il suo lavoro dando la possibilità ai suoi ospiti di entrare in contatto con la realtà agricola che vive ogni giorno.



♥ OBIETTIVI DELLA VISITA

- far conoscere il lavoro dell'agricoltore e il mondo agricolo;
- educare a un buon rapporto con la terra e con i suoi prodotti;
- promuovere i prodotti alimentari tipici della cultura valdostana ed un consumo consapevole;
- valorizzare la cultura e le tradizioni del mondo agricolo;
- sviluppare concetti di rispetto ambientale.

♥ ATTIVITÀ DIDATTICHE PROPOSTE

1. "allevatore per un giorno": il lavoro dell'agricoltore, la visita della stalla e la conoscenza degli animali e del loro ciclo vitale nell'azienda zootecnica;
2. la "bataille des reines": che passione! La storia, la tradizione e la preparazione dei *bosquets*;
3. dall'erba al fieno: tecniche di fienagione di ieri e di oggi;
4. dal latte al formaggio: l'origine del latte e le sue trasformazioni. È possibile visitare il caseificio "Le lait" di Pollein, dove l'azienda conferisce il latte delle sue bovine;
5. la vita nel pollaio e nella conigliera: conoscere le caratteristiche e l'utilità della gallina in azienda, accudire i conigli e osservare il loro comportamento;
6. l'orto e il frutteto: imparare a riconoscere frutta e verdura attraverso le filastrocche e a seminarle in un vasetto da portare a casa;
7. la "caccia al tesoro": alla ricerca degli oggetti che completano la "storia della fattoria";
8. "giochiamo all'aria aperta": imparare a giocare insieme stando a contatto con la natura;
9. "disegnare con la natura": usare i colori che si trovano in natura per creare un disegno;
10. il "museo contadino": conoscere gli attrezzi agricoli utilizzati in passato e confronto tra il lavoro dei contadini di ieri e di oggi.





♥ SPAZI

I bambini possono usufruire delle strutture dell'agriturismo (saletta interna, bagni e prato esterno) per pranzare al sacco. In caso di maltempo si può usufruire della sala dell'agriturismo oppure del fienile.



♥ COSTO

€ 5.00 mezza giornata, attività didattica con piccola degustazione di prodotti aziendali;
 € 8.00 giornata intera, attività didattica con piccola degustazione di prodotti aziendali;
 € 15.00 giornata intera, attività didattica con pranzo in agriturismo.

♥ Periodo di attività e destinatari

L'attività può essere svolta tutto l'anno ed è rivolta a bambini della scuola dell'infanzia e primaria ma anche a bimbi dell'asilo nido.

♥ Capacità di accoglienza

Si possono accogliere al massimo 45/50 persone.

♥ Contatti

Responsabile della visita in azienda: **Ileana Vierin**
 tel. 0165 253775
 cell: 327 6894291
 fax 0165 253775
www.lareina.it
 e.mail: info@lareina.it

♥ COME RAGGIUNGERE L'AZIENDA

Direzione Torino-Aosta

Dalla strada statale 26 seguire direzione Pollein-Pila. A circa 1 Km dal centro di Pollein, l'agriturismo, edificio di colore pesca, si trova a destra, appena passato il distributore.

Direzione Aosta-Torino

Pollein dista circa 3 km da Aosta. Seguire direzione Pollein Autoporto-Autostrada. L'agriturismo si trova sulla sinistra, a circa 1 km dalla rotonda del Pont Suaz.

L'azienda è facilmente raggiungibile sia con pullman privato (parcheggio adiacente all'agriturismo) sia con autobus di linea n. 1 - fermata Saint-Benin.

♥ DESCRIZIONE AZIENDA

L'azienda agricola, a conduzione familiare, è ad indirizzo zootecnico. Si allevano bovini di razza valdostana pezzata rossa il cui latte viene trasformato nel piccolo caseificio dell'azienda. Si ottengono formaggi stagionati (tra cui il Bleu de Torgnon, la specialità della casa), freschi e yogurt che in parte sono utilizzati nella ristorazione dell'agriturismo e in parte sono venduti nello spaccio aziendale. Nell'azienda si trovano anche animali da cortile (conigli e galline), due caprette, un cavallo e un asino. Si coltivano inoltre patate, viti, ortaggi e piccoli frutti. È un'azienda

"multifunzionale", ovvero l'azienda agricola rappresenta il motore per attività multiple: il caseificio, lo spaccio aziendale, l'agriturismo e la fattoria didattica. È un'azienda moderna che dispone di impianto fotovoltaico, sistema di mungitura a lattodotto, essiccatoio per il fieno e che, allo stesso tempo, si pone nel rispetto delle tradizioni: grande cura è riservata agli animali, è praticata la transumanza estiva, si utilizzano erbe spontanee per la cura degli animali, così come ci hanno insegnato i nostri nonni.



♥ OBIETTIVI DELLA VISITA

- avvicinare i ragazzi al mondo rurale;
- far conoscere il lavoro dell'agricoltore, le caratteristiche di un'azienda agricola e il suo funzionamento;
- educare a un buon rapporto con la terra e i suoi prodotti;
- promuovere i prodotti alimentari tipici della nostra cultura e un consumo consapevole;
- stabilire uno stretto legame tra agricoltura, alimentazione, salute e ambiente;
- valorizzare la cultura e le tradizioni del mondo agricolo;
- favorire scambi generazionali;
- sviluppare concetti di rispetto ambientale.

♥ ATTIVITÀ DIDATTICHE PROPOSTE

1. alla scoperta dell'azienda agricola: le caratteristiche, le abitudini e la cura degli animali; la mungitura manuale e meccanica, giochi tematici con i prodotti e gli attrezzi agricoli;
2. conoscere le piante spontanee del territorio e il loro utilizzo culinario e tradizionale nell'azienda agricola;
3. in casera per fare il formaggio: ripercorrere le fasi di trasformazione del formaggio attraverso attività manuali, creative e sensoriali; degustazione guidata dei formaggi aziendali;
4. la preparazione dello yogurt: ripercorrere le fasi della produzione dello yogurt, naturale e alla frutta, attraverso attività manuali, creative, sensoriali e degustazioni;
5. dall'agricoltura tradizionale all'agricoltura moderna: viaggio nell'evoluzione agricola attraverso i diversi attrezzi utilizzati nel tempo e le modalità di lavoro nonché la trasformazione del territorio; possibile abbinamento con la visita al museo etnografico di





Torgnon;

6. il rispetto dell'ambiente: il sistema azienda agricola a "rifiuti 0";

7. l'utilizzo di energie alternative in azienda: il fotovoltaico.

♥ SPAZI

I bambini possono usufruire delle strutture dell'agriturismo (saletta interna, bagni e prato esterno) per pranzare al sacco.



♥ COSTO

€ 5.00 mezza giornata, attività didattica, laboratorio del formaggio o yogurt con degustazione di prodotti aziendali

€ 8.00 giornata intera, attività didattica, laboratorio del formaggio o yogurt con degustazione di prodotti aziendali e visita al museo etnografico o altra attività tra quelle proposte in azienda.

La degustazione di prodotti aziendali consiste in succhi o tè o latte con crostata o pane e marmellata o frittelle.

€ 15.00 mezza giornata, attività didattica con laboratorio e pranzo in agriturismo;

€ 20.00 giornata intera, attività didattica con laboratorio, pranzo in agriturismo e visita al museo etnografico o altra attività tra quelle proposte in azienda.

♥ Periodo di attività e destinatari

Da gennaio a giugno. Le attività sono rivolte alla scuola dell'infanzia primaria, secondaria di primo e secondo grado, gruppi di famiglie.

♥ Capacità di accoglienza

Si possono ospitare da un minimo di 10 ad un massimo di 50 persone.

♥ Contatti

Responsabile della visita in azienda: **Aline Perrin**
cell: 328 1272841
fax 0166 541025
www.agriturismitorgnon.it
e.mail:
agri.bouledeneige@libero.it

♥ COME RAGGIUNGERE L'AZIENDA

Autostrada Torino-Aosta uscita Châtillon. Prendere la strada regionale per Breuil Cervinia fino al comune di Antey-Saint-André (circa 8 km), seguire poi la strada regionale per Torgnon fino alla frazione Mazod (circa 4 km).

Facilmente accessibile al pullman, parcheggio a 40 metri dall'azienda agricola.

MODALITÀ ORGANIZZATIVE PER LE VISITE

PRENOTAZIONI



La visita deve essere prenotata direttamente presso la fattoria didattica prescelta. È opportuno che alla prenotazione telefonica segua una comunicazione scritta, inviando (tramite lettera, fax o e-mail) l'allegata scheda di prenotazione compilata in tutte le sue parti e sottoscritta. Vi preghiamo di verificare telefonicamente l'avvenuto ricevimento della scheda. Sarà cura dell'operatore inviare alla scuola un fax o e-mail di conferma.

È raccomandabile parlare con il responsabile delle attività didattiche della fattoria per concordare in anticipo gli obiettivi educativi e le attività da svolgere in azienda, in funzione dell'età e della numerosità degli ospiti, dei programmi scolastici, del periodo stagionale e della durata della visita (mezza giornata o giornata intera).

TARIFFE



Il costo per lo svolgimento dell'accoglienza in fattoria varia in relazione alle attività svolte, al numero di partecipanti, ai servizi offerti e ai tempi delle visite. L'importo viene concordato al momento della prenotazione e a conclusione della visita sarà rilasciata apposita ricevuta o fattura fiscale.



TRASPORTO

L'organizzazione del trasporto è a carico delle scuole.



ALLERGIE

Per gestire al meglio l'accoglienza degli ospiti e per prevenire situazioni di rischio in azienda, è fondamentale comunicare in anticipo al responsabile della fattoria l'eventuale presenza di bambini o adulti con allergie (fieno, polline o altra tipologia), intolleranze alimentari o particolari esigenze legate a motivazioni di natura religiosa, etica o culturale.



ABBIGLIAMENTO

Si consiglia un abbigliamento semplice con scarpe comode, adatti alla stagione e alle attività all'aria aperta.



GLI IMPEGNI DEGLI OSPITI

Gli ospiti che vanno in fattoria entrano in un luogo dove si lavora, si produce e si vive; pertanto si richiede loro di rispettare cose, persone ed animali e di ascoltare con attenzione le avvertenze che l'operatore fornisce.

MODELLO DI SCHEDA DI PRENOTAZIONE PER UNA VISITA IN FATTORIA

Alla Fattoria didattica

Fax/e-mail _____

Istituzione scolastica _____

Scuola dell'infanzia primaria secondaria

indirizzo _____

Tel _____ fax _____ e-mail _____

PRENOTA UNA VISITA DIDATTICA

In data _____

Per le classi	Classe e sezione	Numero studenti	Nomi insegnanti di riferimento per la classe

Segnalare:

n. alunni e insegnanti con allergie e/o intolleranze alimentari _____

(specificare la tipologia) _____

n. alunni e insegnanti con esigenze alimentari di natura religiosa/etica/culturale _____

(specificare la tipologia) _____

n. alunni diversamente abili (specificare il disagio) _____

La visita si svolgerà solo al mattino per l'intera giornata solo al pomeriggio

Con pranzo in agriturismo pranzo al sacco portato da casa

Orario di arrivo previsto: ore _____

Orario di partenza previsto: ore _____

Attività didattica concordata

Prezzo concordato per alunno _____

Prezzo complessivo per la visita _____

Data _____

Firma per accettazione _____

Ai sensi dell'art. 13 del d.lgs 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" (Privacy), tali dati saranno utilizzati ad uso interno ed eventualmente per l'inserimento in elaborazioni di tipo statistico.

Région Autonome
Valleé d'Aoste



Regione Autonoma
Valle d'Aosta

Assessorat de l'Agriculture
et des Ressources Naturelles
Assessorato Agricoltura
e Risorse Naturali



PER INFORMAZIONI

Assessorato Agricoltura e Risorse naturali
Dipartimento Agricoltura

Direzione Produzioni vegetali e servizi fitosanitari
Ufficio Agriturismo

Tel. 0165/275214 - 17 - 18

e-mail t.cognein@regione.vda.it

www.regione.vda.it/agricoltura



UNIVERSITA
VALLE D'AOSTA
UNIVERSITE
VALLEE D'AOSTE