



Associazione dell'ANPA
Per l'Agriturismo
le Fattorie didattiche
e sociali, l'Ambiente
il Territorio e la Cultura rurale

Quaderno informativo

Fattorie didattiche

Realizzato a seguito del Seminario

**“Fattorie didattiche: da autodidatta ed educatore –
come qualificare la proposta educativa”**

Svolto nell’ambito del progetto

“Agricoltura: Laboratorio di Arte, Cultura, Ambiente, Territorio e Benessere”

Progetto cofinanziato dal FEARS – PSR Calabria 2014/2020 – Misura 01.02.01 –
Sostegno per progetti dimostrativi e azioni di informazione.

A cura di

Rosa Critelli

Presidente Associazione *Agricoltura è*

Con il contributo di

Maria Carlotta Rizzuto,

Avvocato assegnista di ricerca presso l'Università Magna Graecia di Catanzaro

Francesco Faragò

Medico, direttore f.f. della Unità Operativa Complessa di Igiene degli Alimenti e
della Nutrizione dell’Asp di Catanzaro e Lamezia Terme

Gennaro Davola,

Dottore commercialista esperto nel campo della fiscalità nell’agricoltura

Maurizio Agostino

Dott. Agronomo – esperto Agricoltura biologica

Premessa

Le fattorie Didattiche hanno avuto origine dalla necessità di “**Educare**”.

Educare i giovani e, in particolare i bambini, alla ruralità, al rispetto dell’agricoltura e degli agricoltori, alla conoscenza delle varie componenti della campagna.

Si cominciò a parlare di fattorie didattiche all’inizio degli anni ’90, quando l’Agricoltura italiana viveva una situazione particolare. Tutti ricordiamo gli attacchi che essa subiva perché considerata responsabile del degrado ambientale a causa delle lavorazioni forzate per rendere il territorio più adatto alle colture intensive e per l’uso indiscriminato della chimica nelle coltivazioni. Gli agricoltori erano additati come attentatori, anche, della salute dei cittadini – consumatori.

Le aree rurali, l’agricoltura, gli Agricoltori vivevano in uno stato di abbandono, di isolamento perché si era creato un forte distacco tra la città e la campagna e, soprattutto, tra le nuove generazioni e il mondo dell’agricoltura nel suo complesso.

Non bastava ricordare che lo sviluppo di un'agricoltura moderna, intensiva e specializzata si era resa necessaria per debellare la fame nelle città, subito dopo la guerra e che la Comunità Europea aveva investito e incentivato l'uso della chimica e la meccanizzazione al fine di produrre di più.

E mentre gli agricoltori che si erano resi disponibili a ciò subivano ingiusti attacchi, l'Agricoltura diventava oggetto di interminabili discussioni nei salotti televisivi che ne evidenziamo solo gli aspetti negativi.

Nel frattempo, l'educazione alimentare e le conseguenti scelte alimentari venivano affidate agli spot televisivi che presentavano e invitavano a comprare e consumare cibi pronti, confezionati, raffinati, omogeneizzati, sterilizzati, condensati, liofilizzati, idrogenati, ottenuti mediante l'uso di additivi quali: coloranti, antiossidanti, stabilizzanti, antiagglomeranti, aromi, conservanti, emulsionanti, acidi/alcali, tamponi, sbiancanti, propellenti, dolcificanti, esaltatori di sapidità che arricchiscono il nostro corpo di calorie e lo impoveriscono delle sostanze, invece, fondamentali quali vitamine, Sali minerali, proteine. Mentre, i programmi televisivi dove, molto spesso, improvvisati esperti si alternavano per convincere tutti sulla bontà di un prodotto al posto

di un altro, sulle caratteristiche nutrizionali, etc., avevano fatto passare l'idea che il cibo arriva dagli scaffali dei supermercati, che nasce nelle scatole e l'alimentazione passò da una cucina a base di prodotti semplici e naturali i cui metodi di conservazione si limitavano all'essiccazione, fermentazione, salatura, cucinati giorno per giorno con prodotti freschi, di stagione e locali, ad una alimentazione conservata, precotta, surgelata, manipolata, liofilizzata.

E non si è più dato valore alle risorse naturali e ambientali facendo passare l'idea che tali risorse, a partire dall'acqua, fossero inesauribili.

Le principali vittime di questi messaggi sono stati i bambini, molto spesso affidati alla televisione.

Gli stessi bambini che la vita moderna e frenetica costringe a vivere in maniera programmata, informatizzata, sempre super impegnati in attività scolastiche, sportive e curriculari, facendo diventare oggetto di studio e scuola ciò che prima era divertimento, vacanza, hobby.

Allora, bisognava intervenire per contribuire a ripristinare il contatto tra la campagna, intesa come sintesi di agricoltura, ambiente, natura, arte e cultura e i bambini affinché essi potessero arricchire la loro

cultura e scoprire che c'è un mondo diverso fuori dalla città, un mondo che ha altri colori, altri odori, altri sapori e tempi di vita più quieti.

Ripristinare, quanto più possibile, la giusta considerazione verso gli agricoltori e verso l'agricoltura non era semplice. Né le misure dell'Unione Europea che già puntava ad una agricoltura più sostenibile e, quindi, verso l'integrato, il biologico, etc. erano sufficienti per far cambiare l'opinione che si era creata, anzi venivano elevate anche proteste perché l'Unione Europea e lo stato riempivano di soldi gli agricoltori senza merito.

Da ciò, quindi, la necessità di recuperare un consenso sociale verso l'Agricoltura e gli Agricoltori per il nuovo, inedito ed insostituibile ruolo che essi hanno proprio nella preservazione e difesa dell'ambiente e del territorio, per la qualità dei prodotti, per la sicurezza alimentare. Quindi, fra le tante iniziative, le fattorie didattiche sembravano essere la soluzione per avvicinare le giovani generazioni alla campagna in tutti i suoi aspetti e per far conoscere il vero mondo dell'agricoltura e degli Agricoltori.

In Fattoria

Quindi in Fattoria per:

- **Riappropriarsi del giusto rapporto con l'agricoltura e l'ambiente** partendo dalle cose semplici ormai, purtroppo, scomparse che devono essere riproposte come diritti per ritessere quel filo che lega l'uomo alla terra, alle origini, alla vita.
- **Riappropriarsi della conoscenza dell'origine dei prodotti**, assistendo ai processi di trasformazione del latte, dell'uva, dell'olivo, delle carni, etc. che si realizzano nelle aziende agricole.
- **Diventare esperti conoscitori ed estimatori dei molteplici profumi e sapori dei cibi**, per una appropriata e consapevole alimentazione.
- **Sapere**. Conoscere, vivendolo, un mondo spesso sconosciuto: quello dell'agricoltura e degli uomini e delle donne che vivono e lavorano nel mondo agricolo
- **Saper Essere**. Imparare che la natura è un delicato equilibrio fra l'uomo, le piante, gli animali. Imparare, quindi, a non sconvolgere L'equilibrio

rapportandosi agli uomini, alle piante e agli animali con educazione e rispetto.

Imparare, perciò, a **Saper Essere** una parte della natura importante quanto le altre.

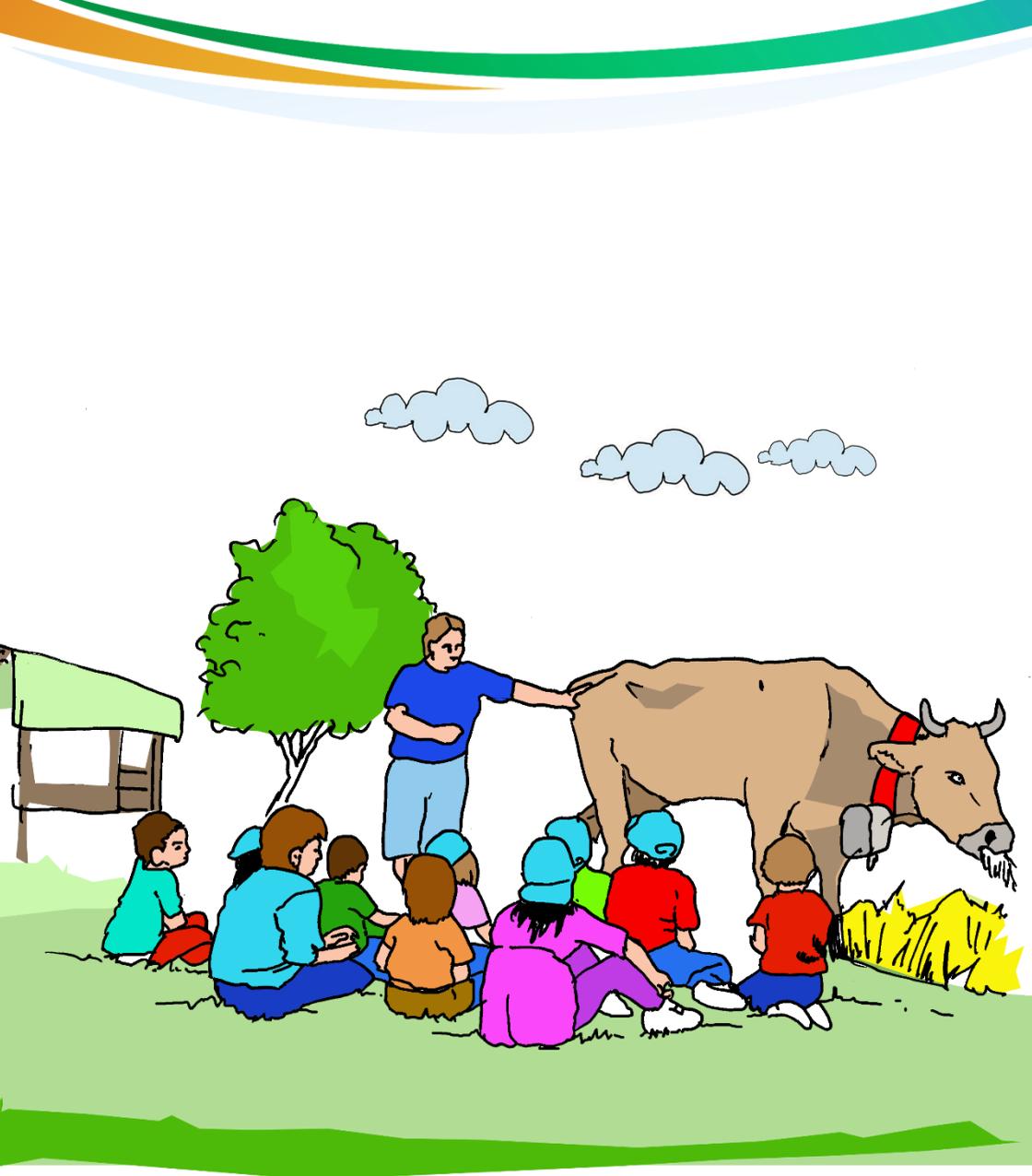
- **Saper Fare.** Imparare ad usare i sensi:
 - La vista per osservare tutto ciò che circonda
 - L'udito per ascoltare i suoni della natura
 - L'odorato per sentire i diversi profumi della vita
 - Il gusto per assaporare le cose semplici
 - Il tatto per creare. Il pane, l'olio, il vino, ogni frutto hanno bisogno delle mani per essere creati. Mani esperte, capaci.

Imparare a **Saper Fare** e non a veder fare. Essere protagonista.

Per perseguire questi obiettivi, protagonisti principali sono:

Le aziende agricole con gli agricoltori che si devono riappropriare del loro ruolo importante di produttori di cibo, di manutentori del territorio, di custodi della presenza storica sul territorio e di educatori.

Il **mondo della scuola**, per avvicinare i giovani alla conoscenza della campagna e dell'agricoltura.



Legislazione

Non esiste una normativa specifica a livello nazionale anche se molte regioni hanno legiferato la materia. La Calabria è tra queste.

In Calabria, si è voluto regolamentare la materia onde evitare che, così come stava accadendo, si prestasse alle diverse interpretazioni da parte degli Operatori agrituristici ma, soprattutto, da parte delle istituzioni scolastiche e delle stesse famiglie dei bambini e ragazzi individuati come gli utenti delle Fattorie Didattiche.

Il quadro normativo si riferisce a:

- **Normativa generale di settore**
- **Soggetti - Operatori**
- **Strutture**
- **Attività didattiche**
- **Le norme riferite all'Agriturismo** (Se l'azienda svolge attività di ospitalità, ristorazione, attività ricreative)
- **Le norme riferite alla sicurezza alimentare** (per la produzione, manipolazione,

trasformazione e somministrazione dei prodotti alimentari)

- **La normativa fiscale**

Normativa generale

La legge regionale riconosce come aziende agricole didattiche le imprese agricole, singole o associate, come definite ai sensi dell'articolo 1 del Decreto legislativo 18 maggio 2001 n. 228, che si impegnano a svolgere, oltre alle attività tradizionali, attività didattiche e culturali volte alla conoscenza dei cicli biologici animali e vegetali e dei processi di produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti agricoli e silvo-pastorali, per educare ad un consumo alimentare consapevole, al rispetto per l'ambiente nell'ambito dello sviluppo sostenibile.

Con l'Art.3 del Decreto Legislativo 228 del 18/05/2001 - Orientamento e modernizzazione del settore agricolo, Agriturismo, vendita diretta – si sancisce che rientrano fra le attività agrituristiche l'organizzazione di attività ricreative, culturali e **didattiche**, di pratica sportiva, escursionistiche e di ippoturismo finalizzate ad una migliore fruizione e conoscenza del territorio, nonché la degustazione dei

prodotti aziendali, ivi inclusa la mescita del vino, ai sensi della legge 27 luglio 1999, n. 268.

Dalla lettura del suddetto decreto si evince che l'attività didattica è subordinata alla presenza di un'azienda agrituristica mentre, la legge regionale della Calabria prevede la possibilità di esercitare attività didattica anche in assenza di autorizzazione all'esercizio dell'attività agrituristica.

A regolamentare la materia intervengono:

- [Legge regionale Calabria n. 14 del 30 aprile 2009](#)
- [Legge regionale n. 22 del 5 luglio 2016 - Modifiche alla legge regionale 14 del 30 aprile 2009](#)
- [Regolamento di attuazione della legge regionale n. 14/2009 n. 2 del 2011](#)

N.B. la normativa indicata può essere scaricata dal sito www.agricolturaecalabria.it sezione: Attività > Fattorie Didattiche > Normativa

I Soggetti

*I soggetti che possono esercitare l'attività didattica sono **gli Imprenditori Agricoli** che utilizzano la propria azienda, in rapporto di connessione e complementarità rispetto alle attività di coltivazione del fondo, silvi-coltura, allevamento del bestiame che devono comunque rimanere principali.*

Sono, quindi, Agricoltori che, oltre a svolgere le normali attività agricole e zootecniche, offrono all'utenza percorsi educativi e formativi, di uno o più giorni, incentrati sulla conoscenza dell'agricoltura, del territorio, dell'ambiente naturale, della gastronomia locale, della gestione delle risorse, del paesaggio, delle tradizioni rurali, dell'artigianato rurale ed artistico, dei modelli produttivi e sociali del passato e del presente e in generale del patrimonio storico-culturale per stimolare riflessioni e azioni consapevoli a favore dello sviluppo sostenibile.

Parliamo, quindi, di:

- Soggetti
- Attività agricole essenziali
- Attività connesse

A regolamentare la materia intervengono:

- Art. 2135 del Codice Civile
- Decreto Legislativo 228 del 18/05/2001 - Orientamento e modernizzazione del settore agricolo, Agriturismo, vendita diretta

N.B. la normativa indicata può essere scaricata dal sito www.agricolturaecalabria.it sezione: Attività > Fattorie Didattiche > Normativa

“E’ imprenditore Agricolo chi esercita una delle seguenti attività: coltivazione del fondo, selvicoltura, allevamento di animali e attività connesse”.

Il D.Lgs. 18 maggio 2001, n. 228 ha disposto (con l'art.1, comma 2) che "Si considerano Imprenditori Agricoli le cooperative di imprenditori agricoli ed i loro consorzi quando utilizzano per lo svolgimento delle attività di cui all'articolo 2135 del codice civile, come sostituito dal comma 1 del presente articolo, prevalentemente prodotti dei soci, ovvero forniscono prevalentemente ai soci beni e servizi diretti alla cura ed allo sviluppo del ciclo biologico".

Attività Agricole essenziali

“Per coltivazione del fondo, per selvicoltura e per allevamento di animali si intendono le attività dirette alla cura ed allo sviluppo di un ciclo biologico o di una fase necessaria del ciclo stesso, di carattere vegetale o animale, che utilizzano o possono utilizzare il fondo, il bosco o le acque dolci, salmastre o marine”.

Le attività agricole essenziali consistono in:

Coltivazione del fondo: finalizzata all’ottenimento di un raccolto

Selvicoltura: coltura del bosco (il solo sfruttamento non è considerato attività agricola) **Allevamento di animali:** allevamento di qualunque specie, compresa l’itticoltura (il solo commercio di bestiame no è considerata attività agricola).

Attività connesse

“Si intendono comunque connesse le attività, esercitate dal medesimo imprenditore agricolo, dirette alla manipolazione, conservazione, trasformazione, commercializzazione e valorizzazione che abbiano ad oggetto prodotti

ottenuti prevalentemente dalla coltivazione del fondo o del bosco o dall'allevamento di animali, nonché le attività dirette alla fornitura di beni o servizi mediante l'utilizzazione prevalente di attrezzature o risorse dell'azienda normalmente impiegate nell'attività agricola esercitata, ivi comprese le attività di valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale e forestale, ovvero di ricezione ed ospitalità come definite dalla legge”.

Sono attività che per loro natura costituiscono attività di impresa commerciale, ma cambiano natura, diventano quindi attività di impresa agricola, in quanto esiste una connessione con un'attività agricola essenziale.

Affinché tali attività non facciano acquisire all'imprenditore la qualifica di imprenditore commerciale, sono necessarie due connessioni:

Connessione soggettiva:

Le attività sono esercitate dal medesimo **Imprenditore agricolo**, quindi che già esercita attività agricole essenziali;

Connessione oggettiva:

L'art. 2135 c.c. menziona il criterio di prevalenza due volte e lo fa secondo accezioni differenti:

1) L'espressione è riferita alla produzione (prevalenza per prodotto);

2) Il suddetto criterio è riferito alle attrezzature e alle risorse (prevalenza per attività).

A sua volta, la prevalenza dei prodotti è stata intesa in due ulteriori significati:

1) Di tipo quantitativo, nel senso di qualificare le attività di trasformazione, manipolazione, commercializzazione dei prodotti agricoli come attività agricole per connessione solamente là dove la produzione del bene finale sia avvenuta mediante l'uso prevalente di prodotti della propria impresa agricola rispetto a quelli acquistati da terzi.

2) Di tipo reddituale-valoriale che rinvia, invece, alla prevalenza dell'attività dalla quale derivi la maggior fonte di guadagno

Le Strutture

Le Fattorie Didattiche devono essere attrezzate e dotate di tutti gli strumenti e strutture necessarie per accogliere i partecipanti e garantire lo svolgimento delle attività didattiche e culturali previste e i servizi necessari alla permanenza in azienda.

Quindi, la stessa casa degli agricoltori, altre strutture non più utili agli stessi o alle attività agricole: ex stalle, depositi attrezzi, etc. che mantengono la caratteristica di ruralità.

Le strutture di servizio devono rispondere ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia di abitabilità, igiene, sanità e sicurezza.

Le prime norme a cui attenersi, prima ancora di parlare di svolgimento delle attività, riguardano le norme in materia di agibilità dei locali, sicurezza degli impianti, prevenzione degli incendi, la prevenzione della legionellosi e l'abbattimento delle barriere architettoniche.

Normativa di riferimento:

- DPR 380/2001 aggiornato con decreto legislativo 222/2016 - Testo Unico in Materia di edilizia
- DM 9 aprile 1994 - DM 6 ottobre 2003 (Ministero dell'Interno) - Prevenzione Incendi
- Decreto 6 ottobre 2003 - Disposizioni di prevenzione incendi per le attività turistico - alberghiere
- Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome - Provvedimento 7 maggio 2015 - Prevenzione legionellosi
- Legge 104 del 5 febbraio 1992 - Artt. 23 e 24 - Legge -quadro su eliminazione o superamento delle barriere architettoniche

N.B. la normativa indicata può essere scaricata dal sito www.agricolturaecalabria.it sezione: Attività > Fattorie Didattiche > Normativa

Attività Didattiche

I percorsi didattici da proporre alle scuole e/o ai gruppi devono essere formulati e predisposti in base alle peculiarità dell'azienda e delle persone che vi vivono e vi lavorano.

I Programmi didattici, quindi, devono essere predisposti in base alle colture, agli allevamenti, agli impianti di trasformazione presenti in azienda, al territorio in cui l'azienda ricade, al paesaggio agrario, alle risorse naturalistiche dell'ambiente circostante e devono contenere attività volte a fare acquisire le conoscenze su:

- a) L'importanza del lavoro agricolo;
- b) Il ruolo sociale e multifunzionale dell'agricoltura;
- c) I sistemi e le tecniche di coltivazione e di allevamento;
- d) I processi di trasformazione dei prodotti agricoli;
- e) Le relazioni tra l'Agricoltura e l'Ambiente;
- f) I cicli della natura e le relazioni tra le varie componenti ambientali;
- g) Le stagioni dell'agricoltura;

- h) L'educazione alimentare;
- i) L'educazione ambientale;
- j) Le risorse storiche, culturali, naturali, archeologiche del territorio in cui ricade l'azienda.

Inoltre, devono prevedere attività pratiche e laboratori per permettere esperienze dirette tipo seminare, raccogliere, trasformare, costruire, catalogare campioni di vegetali e insetti, preparare cibi, ecc.

Normativa di riferimento

- Legge regionale Calabria n. 14 del 30 aprile 2009
- Legge regionale n. 22 del 5 luglio 2016 - Modifiche alla legge regionale 14 del 30 aprile 2009
- Regolamento di attuazione della legge regionale n. 14/2009 n. 2 del 2011

N.B. la normativa indicata può essere scaricata dal sito www.agricolturaecalabria.it sezione: Attività > Fattorie Didattiche > Normativa

Normativa Fiscale

Fermo restando il rispetto di tutte le norme in materia fiscale e tributaria cui l'azienda agricola deve fare riferimento, **per quanto riguarda l'IVA**, per la sola fornitura dei servizi forniti per le attività didattiche si richiama il

- Decreto del Presidente della Repubblica n. 633 del 26 ottobre 1972 - Art. 10 - Istituzione e disciplina dell'IVA
- Agenzia delle Entrate - Risoluzione n. 77 del 16 ottobre 2018 - Trattamento fiscale agli effetti dell'IVA per le attività socio-educative svolte da un'azienda agricola

N.B. la normativa indicata può essere scaricata dal sito www.agricolturaecalabria.it sezione: Attività > Fattorie Didattiche > Normativa

Adempimenti burocratici

Chi vuole svolgere attività didattica deve iscriversi all'albo regionale delle Fattorie Didattiche di cui alla legge regionale 14/2009 e relativo regolamento di attuazione.

Ottenuta l'iscrizione all'elenco regionale, per poter svolgere l'attività di Fattoria Didattica i soggetti interessati devono comunicare al comune di appartenenza l'inizio attività e ottenere dallo stesso l'autorizzazione ad esercitare l'attività previo controllo circa l'idoneità igienico-sanitaria dei locali destinati all'accoglienza, che devono possedere le caratteristiche strutturali igienico - sanitarie previste dal Regolamento edilizio comunale per i locali di civile abitazione.

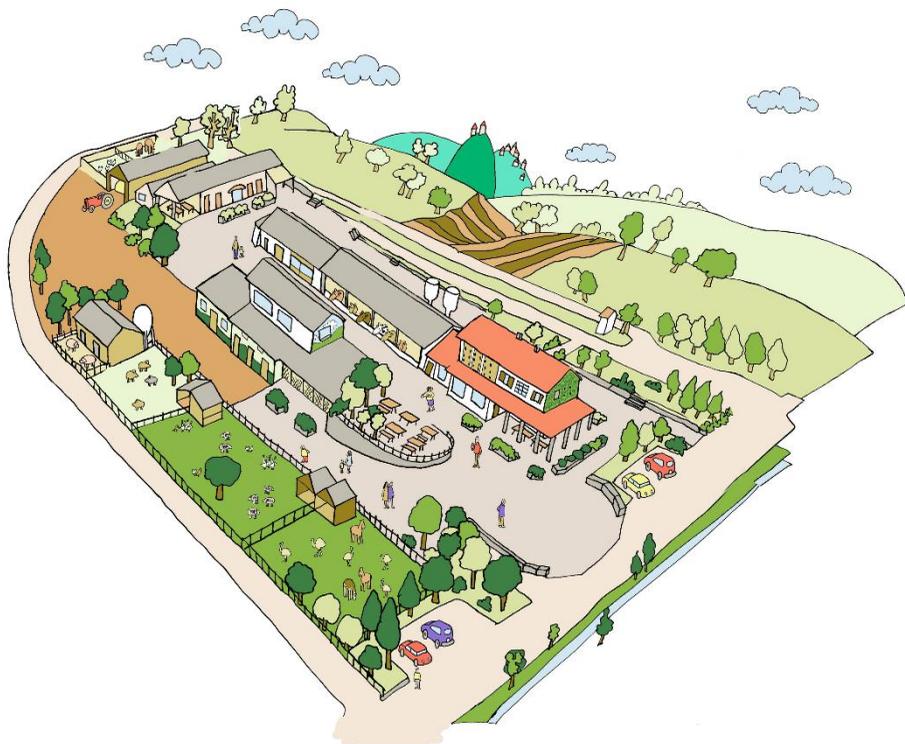
N.B. L'iscrizione deve essere fatta tramite SUAP. Il modulo di iscrizione e l'elenco dei documenti necessari possono essere scaricati dal sito www.agricolturaecalabria.it sezione: Attività > Fattorie Didattiche > Normativa

Come si gestisce una Fattoria Didattica

Dopo aver analizzato la normativa che regola l'attività delle Fattorie didattiche, passiamo alla descrizione di come si gestisce una fattoria didattica.

I protagonisti della Fattoria Didattica sono:

- **L'Azienda agricola**
- **L'Agricoltore**
- **Gli Scolari:**
 - Classi scolastiche
 - Gruppi extrascolastici
 - Famiglie
- **Le Attività didattiche**



L'azienda agricola

La Fattoria didattica non è altro che un'azienda agricola che diventa scuola, quando è in grado di ospitare scolaresche e svolgere attività didattiche e divulgative allo scopo di far conoscere aspetti specifici dell'attività agricola, dell'ambiente rurale e naturalistico del territorio che circonda l'azienda e dell'ambiente in generale.

La fattoria didattica è principalmente una azienda agricola che diventa un'aula scolastica all'aperto dove le lezioni riguardano:

La strutturazione aziendale. Quindi le colture, gli spazi naturali che sono: parti di terreno incolti, fossi, siepi naturali (di rovo per esempio), boschetti, che hanno una funzione ecologica importante per l'agricoltura, per l'ambiente e, quindi, anche per l'uomo e le strutture

Per cui in una azienda agricola possiamo trovare:

1. una parte coltivata a cereali;
2. il frutteto;
3. il vigneto
4. l'orto;
5. l'uliveto;
6. il prato pascolo;
7. le serre per le produzioni di fiori o orticole protette

Le strutture necessarie alla conduzione dell'attività agricola e zootecnica:

- La stalla
- La sala mungitura
- Il fienile
- I magazzini per il ricovero delle macchine e degli attrezzi
- I magazzini per lo stoccaggio e la conservazione dei prodotti

Le strutture necessarie per la trasformazione di alcuni prodotti. Per esempio:

- Il frantoio per l'olio
- La cantina per il vino

- Il caseificio per la trasformazione del latte
- Laboratori per la produzione di marmellate, prodotti sott'olio, miele

Vi è, inoltre, l'abitazione dell'agricoltore e della sua famiglia.

Nella fattoria didattica, quindi, lo svolgimento delle normali attività di coltivazione e allevamento, trasformazione e vendita dei prodotti sono le “lezioni” a cui gli “scolari agricoli” devono assistere nelle giornate destinate alla didattica.

Le aziende a forte diversificazione produttiva a differenza di quelle monoculturali risultano essere le più adatte.

Per coerenza con le motivazioni che hanno contribuito alla nascita delle fattorie didattiche e a dare il ruolo di educatori agli agricoltori, l'azienda agricola didattica deve adottare sistemi di produzione biologica, sistemi e tecniche di lavorazione dei prodotti agricole aziendali e locali tradizionali, sistemi produttivi inseriti in regimi di controllo e certificazione di prodotto volontaria o regolamentata.

L'Agricoltore

Il Maestro della fattoria didattica è l'Agricoltore (o agricoltrice) coadiuvato da collaboratori, dipendenti, familiari.

L'agricoltore è il responsabile dell'azienda agricola nella quale lavora.

Il mestiere di agricoltore spesso aveva carattere ereditario, cioè i figli continuavano a gestire l'azienda al posto dei genitori anziani.

Da un po' di anni, invece, fare l'agricoltore e l'agricoltrice è cominciata ad essere una scelta di lavoro ma, molto spesso, anche una scelta di vita.

Quello dell'agricoltore è un lavoro duro, sacrificato ma è anche un mestiere che consente di vivere nella natura e di mantenere un certo stile di vita.

Non è semplice fare l'agricoltore.

L'Agricoltore, con tutto il suo sapere, con la sua storia, con la sua vita vissuta a contatto con la natura e con il paesaggio, con le piante e con gli animali diventa "Maestro", Maestro di vita perché nello svolgere la sua professione ha imparato a curare

l'ambiente circostante la sua azienda al fine di evitare calamità naturali, a curare alberi, piante ed animali perché il loro benessere dipende esclusivamente da lui e da essi egli ricava il suo reddito.

L'agricoltore deve saper fare un po' di tutto:

Il Botanico

Deve conoscere le piante, curarle, nutrirle;

Il Veterinario

Deve conoscere gli animali, deve saperli alimentare, trattare e, anche curarli in attesa del veterinario vero;

Il Meteorologo

Deve conoscere il clima, i cambiamenti climatici;

Il Meccanico

Deve conoscere le macchine che utilizza e saper effettuare le piccole riparazioni, la manutenzione.

Il Ragioniere

Deve saper amministrare la sua azienda. Deve tenere la contabilità, registrare le fatture. Deve tenere il bilancio dell'azienda, conoscere i costi di produzione e saper vendere i prodotti.

Il Manager

Deve saper dirigere l'azienda. Dirigere gli operai, i tecnici. Deve saper compiere le scelte più giuste per lo sviluppo della sua azienda. Deve conoscere le leggi, le regole, i mercati.

Il Creativo

Oggi l'agricoltura non fornisce più solo beni alimentari, ma anche servizi per il tempo libero. Allora, l'agricoltore deve saper attrarre gli ospiti con proposte originali, divertenti, etc.

Lo Studente

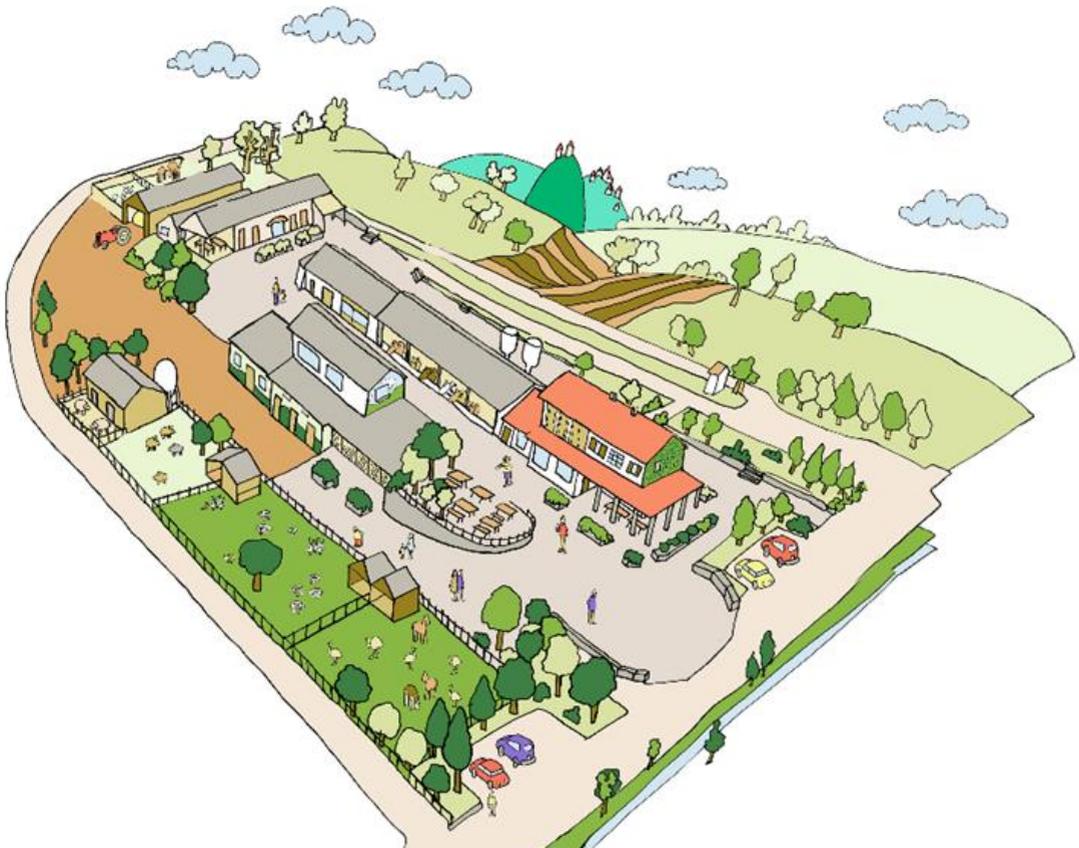
Per poter svolgere bene tutti i suoi compiti, l'agricoltore deve tenersi continuamente aggiornato e informato. Deve, quindi, periodicamente frequentare i corsi di formazione per imparare le novità o perfezionare le tecniche, le conoscenze, etc.



La Struttura

L'azienda deve essere dotata di strutture adeguate ad accogliere i gruppi scolastici:

- Spazi all'aperto e all'interno sufficientemente ampi;
- Servizi igienici in numero adeguato al numero delle persone ospitate;
- I locali interni e gli spazi esterni devono essere adeguatamente puliti, ordinati e curati (la prima lezione parte da ciò che vedono ed osservano).



Gli Scolari

Gli scolari possono essere bambini, ragazzi, adulti organizzati in classi scolastiche, in gruppi extrascolastici, famiglie.

Chiunque organizza le visite deve informare gli scolari delle regole da rispettare:

1. l'abbigliamento degli scolari e degli accompagnatori deve essere adeguato e consono all'attività didattica in azienda agricola ed alla stagione (abbigliamento sportivo, scarponcini, stivali, cappellino, impermeabile). Inoltre, è opportuno portare un cambio di abiti e scarpe.
2. È indispensabile segnalare al responsabile della fattoria, al momento della prenotazione, la presenza di persone con allergie ed intolleranze alimentari ed eventuali particolari esigenze, al fine di prevenire situazioni di rischio.
3. Spiegare, soprattutto ai bambini, ma anche agli accompagnatori che la fattoria non è un bar o ristorante, si mangia quello che viene proposto e offerto.

L'educazione alimentare è uno dei motivi per cui ci si reca in fattoria, quindi, bisogna insegnare a distinguere i cibi, ad assaporarli, sentirne i profumi, conoscerne le qualità e, soprattutto bisogna far cambiare le abitudini alimentari sbagliate e dannose, non assecondarle.

La Scuola

Quando le visite didattiche sono organizzate dalla **Scuola**, l'Istituzione scolastica deve avere ben chiaro che non si tratta di svolgere le classiche gite scolastiche in un luogo anziché un altro.

Si tratta, invece, di proporre un percorso educativo alternativo.

Le giornate in fattoria devono essere prima opportunamente preparate in classe. Questa attività (lezioni in classe e in fattoria) dovrebbero rientrare in uno specifico programma compreso nelle normali attività curriculari con la durata dell'intero ciclo scolastico.

I Genitori

Anche i genitori devono svolgere un ruolo attivo per la piena riuscita degli obiettivi del percorso educativo in fattoria.

A tal fine è necessario che essi conoscano bene il programma didattico che i loro figli svolgono sia in classe sia in fattoria, soprattutto per ciò che riguarda l'educazione alimentare, in maniera tale da proseguire anche a casa l'azione per una alimentazione sana e corretta, contrastando i messaggi negativi che arrivano dagli spot pubblicitari.

Le Associazioni

Le stesse raccomandazioni valgono anche per le Associazioni che organizzano visite didattiche e giornate in Fattoria.

Le Attività didattiche

Innanzitutto vi è da precisare che la fattoria didattica non deve essere confusa con una azienda agrituristica dove andare a pranzare e trascorrere qualche ora.

La fattoria didattica è quell'azienda agricola dove è possibile svolgere i percorsi formativi prima descritti.

Per una migliore organizzazione delle giornate didattiche e per trarre un maggiore vantaggio dalle attività, il numero dei bambini partecipanti non dovrebbe essere superiore a 20 e, comunque, non più di una classe.

Affinché l'attività didattica risulti essere completa e proficua, è necessario che gli stessi bambini possano portare a compimento ogni attività e seguire l'iter del prodotto studiato per tutto il ciclo biologico.

pertanto, le lezioni in azienda non possono esplicarsi in una sola giornata ma vanno programmate tutte quelle necessarie in base, anche, alla stagionalità del prodotto oggetto di studio.

Come organizzare le attività didattiche

L'agricoltore predispone le attività didattiche da proporre alle scuole in base alle peculiarità dell'azienda e delle persone che vi vivono e lavorano.

Una fattoria didattica, per la grande ed importante funzione che deve svolgere, non può essere improvvisata. Pertanto, è necessario che tutte le componenti dell'azienda agricola: l'agricoltura, il paesaggio agrario, l'ambiente naturale, la storia, la cultura, le tradizioni, l'arte, rappresentino per l'agricoltore, la sua famiglia, i collaboratori una ricchezza sulla quale puntare per realizzare i loro progetti.

Inoltre, le motivazioni che spingono l'agricoltore ad avviare l'attività didattica nella propria azienda: sicuramente la necessità di integrare il reddito agricolo attraverso lo svolgimento di nuove attività e, quindi, una migliore utilizzazione della manodopera esistente e possibilità di mantenimento dell'occupazione, ma anche la possibilità di riorganizzare e modernizzare l'attività agricola, di qualificare e certificare i prodotti, di uscire dall'anonimato e dall'isolamento, di mettere a disposizione delle nuove generazioni tutto il suo

sapere rappresentano il punto di forza di tutta l'azienda.

Le attività didattiche, quindi sono predisposte in base alle colture, agli allevamenti, agli impianti di trasformazione presenti in azienda, al territorio in cui l'azienda ricade, al paesaggio agrario, alle risorse naturalistiche dell'ambiente circostante.

Per cui le attività didattiche e i percorsi formativi possono riguardare:

La vita in fattoria

L'organizzazione della fattoria

Il rapporto tra l'Agricoltura e l'Ambiente

I cicli naturali

L'agricoltura biologica

Il riciclaggio delle sostanze organiche

L'agricoltura multifunzionale

L'agroenergia

La cura del paesaggio

Gli alimenti

Dal seme al pane

Dall'olivo all'olio

Dall'uva al vino

Dalla frutta alle marmellate

Gli alberi da frutto
Gli animali della fattoria
Il mondo delle api
Dal baco alla seta
Le erbe aromatiche ed officinali
Le erbe spontanee
Gli alberi
Gli ecosistemi
L'acqua: un bene prezioso
Le stagioni
Storia del territorio
Il cibo nella storia
I profumi del cibo
I sapori del cibo
Gli antichi mestieri
Gli antichi giochi
I profumi della campagna
I rumori della campagna
Un giorno in campagna



La Ristorazione

Si tratti di un pranzo vero e proprio, di una colazione o di uno spuntino, quello del pasto è uno dei momenti più importanti durante la giornata in fattoria.

Si tratta di educare ad alimentarsi correttamente con cibi sani, genuini, biologici, locali, freschi e di stagione.

L'agricoltore dovrà, quindi, porre molta attenzione a ciò che porta sulla tavola e a come propone i piatti spesso non graditi ai piccoli ospiti (verdure, legumi, etc.).

L'agricoltore non può e non deve in nessun modo assecondare i gusti e le preferenze. Non c'è motivo di andare in fattoria se si devono mangiare le stesse cose del self service.

I bambini devono conoscere i cibi, a partire dall'orto, dal pollaio, dalla stalla per finire alla tavola. Devono avere l'opportunità di cimentarsi anche con l'esperienza di assaggiare un alimento ritenuto schifezza solo per la forma o il colore.

Devono poter sapere che esiste qualcos'altro oltre alla pasta e sugo, cotoletta e patatine fritte.

Regole per una corretta e sicura visita nella fattoria didattica

Le aziende agricole non sono il salotto di casa o una ludoteca. Sono soprattutto spazi aperti che possono essere pianeggianti e comodi, ma anche scoscesi e scomodi.

Sono luoghi di lavoro e habitat per piante ed animali. Pertanto, durante la visita in azienda, si incontrano persone che lavorano, mezzi meccanici in azione, attrezzature ed utensili vari, animali, piante, arbusti ed erbe.

È possibile incorrere, anche, in pericoli e rischi.

Per vivere al meglio la visita e l'attività didattica, evitando incidenti e disastri, è necessario prevedere compiti, indicazioni e regole a cui tutti: Agricoltori, scolari, insegnanti, devono attenersi.



L'Agricoltore

L'agricoltore deve, innanzitutto, informare i gruppi sulle attività dell'azienda, dei lavori in atto, delle eventuali limitazioni di accesso ai campi, ai magazzini, locali, etc.

Dette limitazioni devono essere, inoltre, opportunamente segnalate da cartelli e avvisi.

Ma vediamo quali sono i **Pericoli della campagna.**

Campi coltivati

- Per evitare contatti con erbacce, rovi o insetti e animali, l'accesso ai campi coltivati dovrà essere garantito da una viabilità interna adeguata (cavedagne, sentieri con terra battuta, etc.);
- Dovrà essere vietato l'accesso ai campi se gli stessi sono stati irrorati di pesticidi, erbicidi, etc. (in caso di aziende non biologiche).
- I bambini devono assistere ai lavori dei campi accompagnati dai responsabili dell'azienda e dagli insegnanti.

Macchine agricole e attrezzi

Le macchine e gli attrezzi non utilizzati, durante le visite, dovranno essere adeguatamente riposti e custoditi.

Sostanze pericolose

I locali contenenti sostanze pericolose dovranno essere chiusi e adeguatamente segnalati.

Gli animali

I visitatori devono essere informati della presenza in azienda degli animali domestici e degli insetti ed animali non domestici che è possibile incontrare lungo il percorso.

Gli animali della fattoria, pur essendo abituati alla presenza dell'uomo, possono avere reazioni sgradevoli e pericolose se stuzzicati, infastiditi, spaventati maltrattati.

Gli animali devono essere tenuti nei recinti. Gli accompagnatori devono informare i visitatori delle abitudini degli animali e delle possibili conseguenze del loro mancato rispetto.

- **Cavalli, asini, muli, bovini** sono dotati di zoccoli e, se infastiditi, se ne servono molto bene!

Le mucche scalciano di lato, muli, cavalli e asini di solito scalciano posteriormente: regolarsi quindi di conseguenza e in ogni caso evitare di spaventarli avvicinandosi senza che possano vederci.

- **Anche gli animali hanno un loro carattere.**

Un cavallo con occhi spalancati e orecchie indietro manifesta ad esempio nervosismo, desiderio di fuga o aggressività: non avvicinarsi a questo soggetto!

Se volete offrire un pezzetto di zucchero o del pane secco a un **cavallo** o a un **asino**, porgetelo sempre con la mano aperta. Tenendo il cibo con la punta delle dita correte il rischio di rimanere morsiati.

- I **cani** in genere aggrediscono solo se sentono minacciato il territorio a loro affidato: non entrate in case coloniche, giardini, stalle senza aver prima preso contatto con chi vi abita.
- I **cani pastori** si comportano col gregge come i cani da guardia col territorio: occorre quindi mantenersi a una certa distanza dalle pecore

evitando, ad esempio, di passare a piedi in mezzo al gregge, senza essere accompagnati dal proprietario.

- Le **api**, se lasciate tranquille, non pungono nessuno. Nemmeno gli sciame sono un pericolo e non si corre alcun rischio anche se passano a breve distanza. Occorre, invece, stare molto attenti a non avvicinarsi troppo alle arnie e occorre evitare di passare a poca distanza dalla porticina di entrata utilizzata dalle api.

Animali innocui ritenuti erroneamente pericolosi:

- Il **Geco** o Tarantola, una specie di piccola lucertola ritenuta erroneamente velenosa dalla tradizione popolare è, invece, molto utile in quanto è un infaticabile distruttore di insetti dannosi;
- tutte le **serpi** (biacco, orbettino, cervone) non posseggono veleno;
- Le **Forbicine** (*Forficula auricularia*), sono piccoli insetti molto diffusi che recano delle curiose appendici a forma di pinza e sono innocui;

- le **Salamandre** gialle e nere, non sono velenose ma, possono arrecare una leggera irritazione se vengono tenute a lungo in mano;
- lo **Zanzarone** (*Tipula oleracea*) così chiamato perché sembra una enorme zanzara lunga 4 cm, è assolutamente incapace di pungere;
- **Rospi** (*Bufo*), **Pipistrelli**, **Istrici**, **Cervi volanti**, **Millepiedi**, **Mantidi religiose**: sono tutti animali utili all'uomo e totalmente inoffensivi.

Animali pericolosi

Vipere: è risaputo che il loro morso può avere conseguenze gravi. Si tratta, però, di un rettile decisamente timido e schivo che fugge al minimo rumore.

Nelle escursioni bisogna:

- calzare scarponcini alti
 - fare attenzione a dove si mettono le mani quando si va a funghi
 - evitare di sedersi su mucchi di legna o pietre
 - portare con sé un bastone con cui battere i cespugli prima di procedere a raccogliere more, lamponi, etc.
- **Vespe, i grossi calabroni** (Vespa crabro), di colore giallo aranciato della dimensione anche di 3 cm, da non confondere con le più mansuete api o coi tranquilli Bombi. Il loro morso, se multiplo, può avere conseguenze molto gravi.

Bisogna:

- non avvicinarsi mai e tantomeno stuzzicare i nidi (in genere quasi sferici, pensili, di colore grigiastro).
 - avvisare il titolare dell'azienda di cui si è ospiti, Se si scopre un nido attorno alla casa in modo che provveda ad eliminarlo (di notte e col fuoco).
- **Ragni:** nonostante la cattiva fama sono in genere inoffensivi. Anche il comune Ragno crociato

(*Araneus diadematus*) può al massimo provocare col morso un lieve dolore locale. L'unica eccezione è la Malmignatta (*Latrodectus tredecim-guttatus*), un ragno grande circa 1 cm., di colore nero vellutato su cui spiccano 13 macchie rosse. La sua puntura è assai dolorosa e può avere conseguenze gravi soprattutto su persone particolarmente sensibili. In Italia è piuttosto raro.

- **Processionarie:** Si tratta di bruchi lunghi 3-4 cm., di colore marroncino e col corpo ricoperto di setole. Si riconoscono facilmente per la curiosa abitudine di procedere in fila, l'uno dietro l'altro (da cui il nome processionaria). Vivono in boschi di conifere. Il contatto della pelle con questi insetti provoca forti irritazioni. Occorre quindi fare attenzione a non toccare qualsiasi tipo di bruco.
- **Scorpioni:** in l'Italia non esistono i grossi scorpioni neri del deserto. È, invece, abbastanza comune lo Scorpione italico (*Euscorpium italicum*), lungo fino a 5 cm. Lo si può trovare in luoghi umidi, negli anfratti dei muri e sotto le pietre. È decisamente improbabile essere punti da questo animale che tende immediatamente a fuggire e a nascondersi appena lo si individua.

Nei luoghi ove siano molto diffusi basta l'avvertenza di non girare a piedi scalzi per evitare qualsiasi problema. Il veleno dello scorpione italico provoca un po' di dolore locale e del gonfiore che scompare facilmente con qualche impacco freddo o con l'applicazione di una semplice pomata antistaminica.

Burroni - precipizi

In una azienda agricola è facile trovarsi in prossimità di burroni, precipizi, fossi, canali per l'irrigazione, laghetti.

Questi devono essere opportunamente segnalati e recintati per evitare incidenti e disgrazie.

