

## Azienda Agricola Agrituristica Santacinnara– [www.santacinnara.com](http://www.santacinnara.com)– [santacinnara@gmail.com](mailto:santacinnara@gmail.com)

L'azienda agricola e agriturismo Santacinnara sorge in una zona di bassa collina (90 m s.l.m.) nel comune di Soveria Simeri (CZ).

L'azienda agricola svolge attività di primaria di coltivazione e attività secondarie di trasformazione e vendita; ospitalità e ristorazione; attività didattiche e sociali; attività culturali e sportive, puntando molto sulla diversificazione e sulla multifunzionalità.

L'attività agricola è specializzata nella coltivazione di agrumi, ulivi, mandorli e ortaggi: tutti prodotti seguendo i dettami dell'agricoltura biologica (certificazione ICEA).

Coltivazioni:

- Ha 5,00 ad oliveto: olio d'oliva, olive da mensa; carolea, leccino.
- Ha 1,50,00 ad agrumeto:navelina, arancia rossa (sanguinella), tangelo, mandarino marzolo (tardivo), mandarino clementino, limone calabrese, limone dolce.
- Ha 0,66 a mandorleto: mandorle ferragnes.
- Ha 1,00 a frutteto: prugna, melograno, gelso bianco, mela cotogna, albicocca merandella, fico, etc.
- Ha 1,00 ortaggi: peperoni, peperoncini, zucchine, melanzane, cetrioli, piselli, fave, etc.
- Ha 10,00 seminativo e pascolo.

Animali da cortile: galline, oche, tacchini, conigli, pecore, caprette, 4 asini, 1 pony.

L'agriturismo funziona dal 1985 - prima azienda autorizzata in Calabria per agriturismo - e offre una vacanza particolarmente tranquilla e a contatto con la natura. Gli alloggi sono in fabbricati indipendenti e sono dotati di tutti i comfort. Per gli ospiti c'è a disposizione una piscina circondata da un aranceto; nonché numerose attrezzature per il tempo libero (campo da tennis, calcetto, pingpong).L'azienda è anche dotata di un piccolo parco giochi in legno per i bambini, di alcune aree attrezzate per il picnic e per le osservazioni naturalistiche, di un piccolo Museo Agricolo e di una esposizione di foto storiche del territorio.Gli animali sono benvenuti.

L'ospitalità è curata personalmente dai proprietari ed è offerta in appartamenti, ricavati da vecchi locali agricoli e dalle case coloniche preesistenti ristrutturate e disposte intorno alla casa padronale. Gli alloggi sono forniti di servizi: cucina attrezzata (stoviglie, frigorifero, fornelli), aria condizionata, riscaldamento autonomo, terrazzino, Wi-Fi. La capienza varia da 2 a 8 posti letto, per una capacità ricettiva totale di 28 posti. L'azienda è accessibile ai disabili.

Il ristoro aziendale è aperto agli ospiti su prenotazione e per l'eventuale servizio di mezza pensione. Il menù, particolarmente adatto a chi ama i cibi semplici e genuini, comprende numerosi piatti tipici della tradizione calabrese. Gli ingredienti utilizzati provengono quasi esclusivamente dall'azienda, pertanto la preparazione dei piatti segue le stagioni. Sempre su prenotazione, il ristoro è aperto ad ospiti che non alloggiano in azienda ( minimo 15 massimo 40 ).

Tutti i prodotti in vendita provengono dai campi dell'azienda e vengono lavorati artigianalmente: marmellata di mandarino, confetture, olio extra vergine di oliva, olii aromatizzati, patè di olive, "piccantino" (un preparato ottenuto utilizzando olio, aglio, peperoncino piccante), miele. L'azienda aderisce al sistema di controllo e certificazione per il metodo biologico ed è certificata da ICEA .

L'azienda svolge attività didattiche– regolarmente iscritta all'albo regionale delle fattorie didattiche. Dal 2014 è anche fattoria sociale.

L'azienda ha ottenuto il riconoscimento di "eco-bio-turismo" da ICEA , per il rispetto delle risorse naturali, culturali e sociali, per il ridotto impatto ambientale (uso di fonti energetiche rinnovabili – fotovoltaico - , raccolta differenziata e riciclo), per le attività di sensibilizzazione verso modelli di vita sani e la valorizzazione delle tradizioni locali. L'azienda ha ottenuto il marchio di Qualità Agritourist (Certificazione Accredita).

SANTACINNARA S.Agr.S.  
CAROLINA FRATTO

## **AGRITURISMO SANTACINNARA**

### **Soggiorni, attività didattiche e sociali**

#### ***Didattica\_Proposte formative***

(rivolte a scuole elementari, medie, superiori, università; numero partecipanti min.20 -max 40).

Le origini dell'agricoltura (elementari, medie) – sessione da 4 ore (2h teoria – 2h in campo)

- a) agricoltura, turismo e ambiente (elementari, medie) – sessione da 4 ore (2h teoria – 2h in campo)
- b) turismo rurale e agriturismo – normativa, organizzazione, gestione, promozione, il mercato (superiori, università) :
  - b1): sessione da 8 ore (5h teoria – 3h esempi pratici in azienda);
  - b2) sessione da 16 ore (10h teoria – 6h esempi pratici in azienda).
- c) la multifunzionalità agricola (superiori, università) :
  - c1) sessione da 8 ore (5h teoria – 3h esempi pratici in azienda);
  - c2) sessione da 16 ore (10h teoria – 6h esempi pratici in azienda)
- d) marketing territoriale (università) : sessione da 8 ore (5h teoria – 3h esempi pratici in azienda).

Le ore di teoria si svolgeranno in una sala attrezzata con connessione wi-fi, pc e proiettore.

Tutti i programmi dei vari argomenti saranno preventivamente calibrati sul reale fabbisogno formativo.

Saranno consegnate dispense digitali e presentazioni in ppt, con omaggio aziendale.

Per tutti i moduli sarà offerta una degustazione o merenda a base di prodotti aziendali.

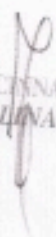
I corsi in formula residenziale per gli studenti delle scuole superiori e delle università.

#### ***Attività sociali\_proposte***

- 1) Turismo sociale accessibile per anziani, per persone con disabilità e famiglie(formula gornaliera e residenziale) con attività di:
  - Attività motorie con istruttori - Passeggiate sull'asino ("onoterapia")
  - Favole e storie in fattoria: racconti e drammatizzazioni
  - Laboratori di riciclo creativo
  - Laboratori di cucina (conservare alimentari e autoproduzioni)
  - Laboratorio agricolo.

**Seminari di formazione e informazione sulle seguenti problematiche:**

- La pettherapy e i vantaggi emotivo- relazionali del prendersi cura di un animale d'affezione.
- Come sviluppare l'autonomia mediante attività pratiche e funzionali;
- Come implementare le competenze emotive a vantaggio del benessere psico-fisico attraverso attività ludiche
- Le Tecniche di rilassamento e gestione dello stress.

  
SANTACONARA S.Agr.S.  
CAROLINA FRATTO