

# Fattorie Didattiche

La disciplina e la rete regionale

Milano, 21 febbraio 2019



Marina Ragni  
Laura Vercelloni

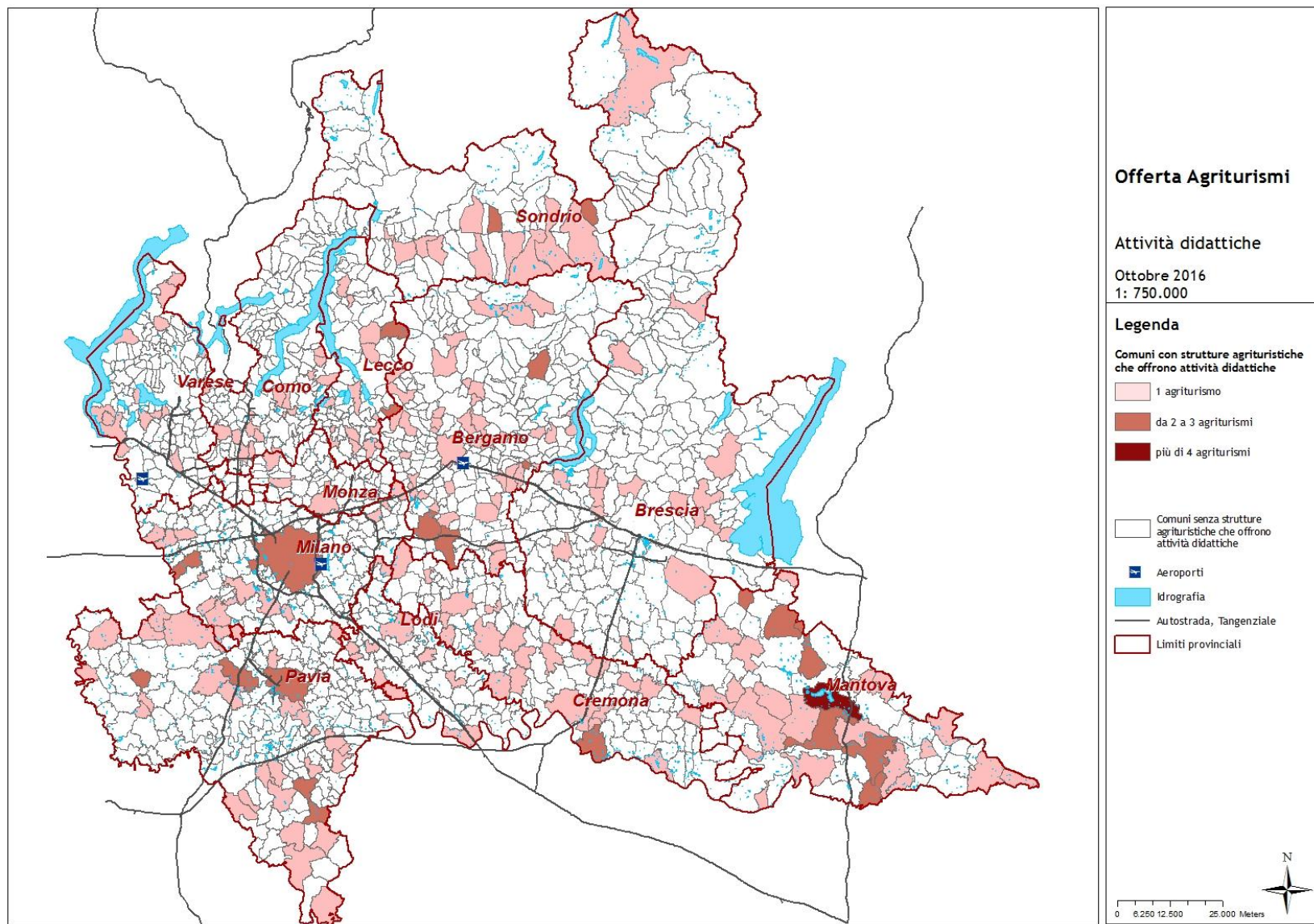
Struttura Tutela e valorizzazione delle produzioni del territorio e diversificazione delle attività agricole





*Le Fattorie Didattiche della Lombardia costituiscono un **circuito di elezione** di **imprese agricole** che si impegnano, oltre che nell'attività **produttiva agricola**, anche nell'attività **didattico-formativa** e nell'accoglienza del pubblico in particolare nell'educazione di bambini, giovani e adulti*





**Fattorie didattiche + di 150 aziende**



# Fonti normative

L. 20/02/2006 n. 96  
*Disciplina  
dell'agriturismo*

Reg. R. 6/05/2008 n. 4  
*Norme di attuazione del  
titolo X della L.R. 31/2008*

L. R. 5/12/2008 n. 31  
*Testo unico delle leggi  
regionali in materia di  
agricoltura, foreste, pesca  
e sviluppo rurale*

L. R. 10/07  
*Disciplina  
regionale  
dell'agriturismo*

**L. R 8/07/14 n. 19**

**Art. 8 ter**  
**"Promozione  
dell'agricoltura  
didattica"**

D.g.r. 08 /02/2017  
n. 6198  
NUOVE DETERMINAZIONI  
IN MATERIA DI  
PROMOZIONE  
DELL'AGRICOLTURA  
DIDATTICA AI SENSI  
DELL'ART. 8 TER DELLA L. R.  
N. 31/08

D.d.s. 21/03/2017  
n. 3068  
DETERMINAZIONI IN  
ORDINE AL  
RICONOSCIMENTO DELLA  
QUALIFICA DI FATTORIA  
DIDATTICA

2006

2008

2014

2017

**D.g.r. 11 ottobre 2002, n. VII/10598**

**Educazione alimentare**

«Approvazione dello schema della Carta  
della qualità e del marchio che identifica la  
rete regionale delle Fattorie Didattiche»



# Fonti normative

## Legge Regionale 5 dicembre 2008 n. 31

Testo unico delle leggi regionali in materia di agricoltura, foreste, pesca e sviluppo rurale

### Art. 8 ter. (Promozione dell'agricoltura didattica)

1. La Regione promuove le **fattorie didattiche** quali soggetti che, oltre a svolgere, anche in forma associata, le attività di cui all'articolo **2135 del CC**, svolgono attività ludico-didattiche finalizzate alla diffusione della conoscenza delle attività agricole, agroalimentari, silvo-pastorali e del territorio rurale. **Tali attività hanno carattere complementare rispetto alla prevalente attività agricola**
2. E' istituito presso la Giunta regionale **l'elenco delle fattorie didattiche** ed è adottato un **marchio di riconoscimento**
3. ....

# Fonti normative

## **D.g.r. 8 febbraio 2017 - n. X/6198**

Nuove determinazioni in materia di promozione dell'agricoltura didattica ai sensi dell'art. 8 ter della l.r. 31/2008

## **D.d.u.o. 21 marzo 2017 - n. 3068**

Determinazioni in ordine al riconoscimento della qualifica di Fattoria Didattica, in attuazione dell'art. 8 ter della l.r. 31/2008 e della d.g.r. 6198 dell'8 febbraio 2017

# Articolo 2135 cc

*E' imprenditore agricolo chi esercita una delle seguenti attività:  
**coltivazione del fondo, selvicoltura, allevamento di animali e attività connesse***

*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...*

*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 (...)** ivi comprese le attività di valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale e forestale, ovvero di ricezione ed ospitalità come definite dalla legge.*



# Elenco regionale

## Fattorie didattiche accreditate



Denominazione	Cognome Titolare	Nome Titolare	Indirizzo	CAP	Comune	Prov
ASPERTI ARTURO ADRIANO	Asperti	Arturo Adriano	Cascina Nuova, 7	24060	Bolgare	BG
AZ.AGR. LA BUCA DI SABINI STEFANO E C. S.S. SOCIETA AGR	Sabini	Stefano	Via Fontanella	24054	Calcio	BG
AZIENDA AGRICOLA VILLA DELLE ROSE DI COLNAGHI CRISTINA	Colnaghi	Cristina	Strada Statale Padana Sup, 12	24050	Mozzanica	BG
SCOLARI SARA - La Merletta Inawakan	Scolari	Sara	Via della Merletta 6/8	24011	Almè	BG
HOBBY FARM ARDIZZONE SAS SOCIETÀ AGRICOLA DI ARDIZZONE GIANANTONIO & C.	Ardizzone	Gianantonio	Via Ripa, 40 - Cascina Grumello - Loc. Nese	24022	Alzano Lombardo	BG
SANTINELLI ANGELO	Santinelli	Angelo	Via Stezzano, 63	24100	Bergamo	BG
APICOLTURA GRISA ANNUNZIO	Grisa	Annunzio	Via della Grumellina, 26	24127	Bergamo	BG
SOCIETA' AGRICOLA FRONTE MURA S.S	Masper	Rossella	Via della Delizia	24124	Bergamo	BG
TENUTA DEGLI ANGELI DI GHIDINI MANUELA CRISTINA	Ghidini	Manuela Cristina	via P.Fontana Roux, 5	24060	Carobbio degli Angeli	BG
LIBORIO DAINA - LA FATTORIA DAL BETEL	Liborio	Daina	Via Passerera, 8	24060	Chiuduno	BG
GAENI MONICA	Gaeni	Monica	Via Valeda 15	24023	Clusone	BG
ROTOLO PAOLO - CASCINA LAMA	Rotoli	Paolo	Via Fiorine 214	24023	Clusone	BG
ANGOLO DI PARADISO DI FORLANI EUGENIA CARLA	Forlani	Eugenia Carla	Via Spirano	24055	Cologno al Serio	BG
LE FORNASETTE DI BONACINA SARA ENRICA	Benigni	Umberto	Cascina Ubbiali, 44 - Località Fornasette	24055	Cologno al Serio	BG
AZIENDA AGRICOLA LE GALOSE DI ALIMBERTI FULVIA	Alimberti Pellegrini	Fulvia	Strada Francesca Km 13	24055	Cologno al Serio	BG

<http://www.regione.lombardia.it/wps/portal/istituzionale/HP/DettaglioRedazionale/servizi-e-informazioni/cittadini/agricoltura/fattorie-didattiche-e-sociali/Le-fattorie-didattiche/fattorie-didattiche-della-lombardia/fattorie-didattiche-della-lombardia>





# Marchio di Fattorie didattiche



# Carta della Qualità

## CARTA DEI REQUISITI DI QUALITÀ PER LE FATTORIE DIDATTICHE

La "Carta dei requisiti di qualità" rappresenta il documento regionale di indirizzo che definisce i requisiti per il riconoscimento delle Fattorie Didattiche operanti nel territorio lombardo e gli obblighi che gli imprenditori agricoli si impegnano a rispettare per il mantenimento dell'iscrizione all'Elenco regionale.

### REQUISITI PER L'ACCREDITAMENTO

#### Requisiti generali

- Essere un imprenditore agricolo, così come definito dall'art. 2135 del Codice Civile, ai sensi del Decreto Legislativo 18 maggio 2001, n. 228.
- Essere iscritto al Registro delle Imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura.
- Essere in possesso della partita IVA agricola.
- Essere iscritti all'anagrafe regionale delle imprese ed avere il fascicolo aziendale aggiornato nel Sis.Co.
- Essere in possesso del certificato di connessione ed essere iscritti all'elenco degli operatori agrituristici.
- Avere la sede operativa nel territorio regionale.
- Stipulare entro la presentazione della SCIA un'apposita polizza assicurativa per la responsabilità civile, specifica per l'attività didattica, nei confronti dei visitatori.
- Presentare un'autodichiarazione relativa ai carichi penali pendenti.
- Rispettare le norme relative alla "Lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile", di cui al Decreto Legislativo n. 39 del 6 aprile 2014, e, ai sensi del D.P.R. 14/11/2003, n. 313, richiedere il rilascio del certificato penale del casellario giudiziario, per le persone da impiegare nello svolgimento delle attività didattiche con minori.

#### Requisiti formativi

Gli operatori delle Fattorie Didattiche e gli operatori di supporto devono poter dimostrare di aver partecipato alla formazione obbligatoria prevista nell'allegato A. Inoltre si impegnano a seguire corsi annuali di aggiornamento della durata di 16 ore per i primi tre anni di attività, di 8 ore dopo i primi tre anni di attività.

#### Requisiti relativi a didattica e accoglienza

- Gli operatori titolari delle Fattorie Didattiche devono predisporre un Progetto Didattico, che deve essere caratterizzato da una elevata connessione con le attività produttive dell'azienda e con le valenze ambientali del territorio.
- Le attività della Fattoria Didattica devono essere svolte nei fabbricati aziendali e/o nei beni fondiari nella disponibilità dell'impresa agricola.
- Le attività didattiche svolte all'esterno dell'azienda agricola devono essere limitate ai percorsi indicati nel Progetto Didattico, alla didattica nelle scuole propedeutica alla visita in azienda e alla partecipazione a manifestazioni promozionali legate al settore primario ed alle attività connesse. Le attività didattiche svolte all'esterno dell'azienda agricola devono avere caratteri di occasionalità e comunque non essere prevalenti rispetto all'attività svolta in azienda.
- Le Fattorie Didattiche concordano con i docenti il programma da realizzare con la classe e gli obiettivi educativi predisponendo uno o più percorsi specifici da proporre con un approccio interattivo alle classi, in funzione dell'età dei ragazzi e dei programmi dei cicli scolastici.
- L'azienda, prima di ogni visita, si impegna a fornire tutta quella serie di informazioni inerenti i comportamenti da tenere in azienda e la logistica. Inoltre prenderà accordi specifici con i docenti nel caso di presenza di soggetti diversamente abili o con allergie/intolleranze.
- Il numero dei partecipanti alle visite e alle attività educative deve essere adeguato agli spazi aziendali e all'efficacia delle azioni previste.
- L'accoglienza, la visita e le attività saranno condotte dall'operatore di Fattoria Didattica e da eventuali operatori di supporto in possesso dell'attestato di partecipazione conseguito a seguito di frequenza, con esito positivo, di un corso autorizzato dall'UTR/Provincia di Sondrio di cui al paragrafo 5.0 "Formazione degli operatori" dell'Allegato A.
- L'accoglienza viene proporzionata al numero degli operatori presenti in azienda: il rapporto operatori/utenti non potrà in nessun caso essere inferiore a 1/30.
- L'imprenditore è tenuto a registrare gli ospiti in un Quaderno delle presenze e a comunicare annualmente (entro il 31 gennaio dell'anno successivo all'attività) il flusso delle presenze.

#### Requisiti delle strutture aziendali

- Utilizzare, per le attività didattiche, locali idonei e beni strumentali dell'azienda agricola, spazi aperti e ambienti coperti opportunamente allestiti, che vengano resi funzionali al tipo di percorso didattico proposto.
- Assicurare la conformità alle norme vigenti in materia di accessibilità e di superamento delle barriere architettoniche, anche con opere provvisorie.
- Per garantire la sicurezza delle persone ospitate, individuare gli ambienti e le attrezzature che rappresentano un pericolo per i fruitori delle attività, vietandone l'accesso al pubblico utilizzando adeguata segnaletica permettendo ai visitatori di rapportarsi in condizioni di sicurezza agli animali allevati.
- L'azienda è dotata di servizi igienici a norma e di lavabi con acqua potabile adeguati al numero dei ragazzi ospitati.
- L'azienda è dotata di aree dove gli ospiti possono giocare in libertà e sicurezza e/o consumare la merenda nel rispetto della normativa agrituristica e sanitaria.

*È il documento che definisce i requisiti e gli obblighi per ottenere l'accreditamento*

#### Sicurezza

- Rispettare le norme vigenti in materia di igiene e sicurezza e adottare tutte le misure necessarie per garantire il visitatore.
- Essere in possesso di attrezzature di primo soccorso.
- Garantire la presenza, durante le giornate di apertura, di operatori che abbiano frequentato i corsi di primo soccorso ai sensi del decreto legislativo n. 81/2008.

#### OBBLIGHI PER IL MANTENIMENTO DELL'ISCRIZIONE ALL'ELENCO REGIONALE

- Obbligo di frequenza ai corsi annuali di aggiornamento, di cui al punto 5.0 dell'allegato A.
- Obbligo di utilizzo del logo identificativo regionale.
- Obbligo di utilizzo della modulistica prevista da Regione Lombardia in ordine alla comunicazione annuale dei dati relativi al numero e alla tipologia delle visite didattiche.
- Impegno ad essere soggetto ai controlli da parte degli UTR (uffici territoriali regionali) e della Provincia di Sondrio, rispetto alla permanenza dei requisiti e al rispetto delle condizioni e modalità per l'esercizio dell'attività di Fattoria Didattica, nonché al monitoraggio da parte della Regione della qualità delle proposte didattiche.

# Carta della Qualità

Punti essenziali



## REQUISITI PER L'ACCREDITAMENTO

- Requisiti generali
- Requisiti formativi → soggettivi
- Requisiti relativi a didattica e accoglienza
- Requisiti delle strutture aziendali
- Sicurezza

## OBBLIGHI PER IL MANTENIMENTO DELL'ISCRIZIONE ALL'ELENCO REGIONALE



# Carta della Qualità

## Requisiti generali

- Essere un imprenditore agricolo ex art. 2135 cc
  - Essere iscritto al Registro delle Imprese presso la CCIAA
  - Essere in possesso della partita IVA agricola
  - Essere iscritti all'anagrafe regionale delle imprese ed avere il fascicolo aziendale a SisCo
- 
- Essere in possesso del certificato di connessione
  - Essere iscritti all'elenco degli operatori agrituristici
- 
- Avere la sede operativa nel territorio regionale
  - Stipulare un'apposita polizza assicurativa per la responsabilità civile nei confronti dei visitatori



Azienda  
agricola

Agriturismo



# Carta della Qualità

## Requisiti formativi



### Corso abilitante 90 ore

*(pedagogia e comunicazione, economia e normativa di settore, agricoltura ed ecologia)*

- modulo base per operatore agrituristico di 40 ore
- modulo specifico relativo alla didattica di 50 ore

### Corsi annuali di aggiornamento

- 16 ore per i primi tre anni di attività
- 8 ore dopo i primi tre anni di attività





# Carta della Qualità

Requisiti didattica e accoglienza



- Le Fattorie Didattiche concordano con i docenti il programma da realizzare con la classe
- L'azienda si impegna a fornire tutta quella serie di informazioni inerenti i comportamenti da tenere in azienda e la logistica
- Il numero dei partecipanti alle visite e alle attività educative deve essere adeguato agli spazi aziendali e all'efficacia delle azioni previste

Rapporto operatori/utenti



1/30



# Carta della Qualità

## Requisiti strutture aziendali



- Disporre di locali idonei e beni strumentali  
spazi aperti e ambienti coperti appositamente allestiti
- Assicurare la conformità alle norme vigenti in materia di accessibilità e di superamento delle barriere architettoniche
- Individuare ambienti e attrezzature pericolose → vietarne l'accesso
- Avere servizi igienici a norma e lavabi con acqua potabile adeguati al numero dei ragazzi ospitati
- Avere aree dove gli ospiti possono giocare in libertà e sicurezza e/o consumare la merenda

*resi funzionali al  
percorso didattico  
proposto*



# Carta della Qualità

## Requisiti sicurezza



- Rispettare le norme vigenti in materia di igiene e sicurezza e adottare tutte le misure necessarie per garantire il visitatore
- Essere in possesso di attrezzature di primo soccorso
- Garantire la presenza, durante le giornate di apertura, di operatori che abbiano frequentato i corsi di primo soccorso ai sensi del decreto legislativo n. 81/2008



# Progetto didattico

- Va allegato alla domanda
- Deve essere incentrato sui temi agricoli



## Contenuti:

- Indicazione del contesto territoriale e delle risorse di cui si dispone
- Descrizione dell'offerta didattica
- Descrizione dei percorsi (*finalità, destinatari, durata, eventuale materiale fornito...*)

*Principio della pedagogia attiva:*

*Apprendere attraverso l'esperienza pratica, l'azione e la percezione del mondo rurale*

## **“L’ape”**

Il percorso didattico è rivolto ai bambini del 1° e 2° ciclo delle scuole elementari.

### **Finalità:**

- Educazione alimentare;
- Educazione ambientale.

### **Obiettivi:**

- Conoscere il mondo delle api, comprendere e usare il linguaggio specifico;
- Comprendere l'avvicinarsi delle stagioni e scoprire il ciclo produttivo delle api;
- Conoscere la possibilità di una corretta alimentazione con prodotti naturali (miele, polline, pappa reale);
- Recuperare usi e costumi della nostra terra;
- Rispondere alle curiosità e alla voglia di conoscenza dei bambini.

### **Contenuti:**

- I fiori, il polline, il nettare; l'ecosistema;
- Il comportamento delle api;
- Il miele come alimento e i prodotti correlati; l'analisi sensoriale.

### **I metodi e gli strumenti:**

Ore 09.30: Arrivo in Azienda e presentazioni;

Ore 10.00: Il racconto dell'apicoltore;

Ore 10.30: Il mondo delle api per immagini (filmato);

Ore 11.30: Gli strumenti per fare apicoltura: l'arnia (smontaggio e dimostrazione), montaggio del foglio cereo, l'attrezzatura dell'apicoltore (maschera, guanti, affumicatore, leva...) il miele (degustazione dei vari tipi di miele prodotti);

Ore 12.00: Gli altri prodotti dell'alveare: il polline, la propoli, la cera e il favetto, il veleno, la pappa reale (cartellonistica, diapositive e pubblicazioni esplicative);

Ore 13.00: Pausa pranzo;

Ore 14.30: L'arnietta da osservazione (visione della regina e delle operaie intente nei lavori interni);

Ore 15.30: Parte ludica: creazione di statuine, animali e candele di cera d'api; gioco “Trova le parole - il mondo delle api dalla A alla Z” (vince chi in 5 minuti riesce a trovare più parole riguardanti il mondo delle api).



**Regione  
Lombardia**



## **“L’orto”**

### **Il campo coltivato e il ciclo delle stagioni in agricoltura**

Il percorso è rivolto ai ragazzi delle scuole materne, elementari e medie. Il contadino accompagna i ragazzi alla scoperta del suo lavoro: la coltivazione in pieno campo e in serra rapportato al ciclo delle stagioni.

Nella visita al campo coltivato, sarà fatto un parallelismo e confronto tra le varie tipologie di coltivazione in pieno campo e in serra, rispettando la stagionalità del prodotto, dell’ambiente e l’importanza del rispetto per la natura.



**Obiettivo:** osservare e riconoscere le piante dell’orto.

**Laboratorio:** dall’orto alla tavola.

Saranno raccolti vari ortaggi che attraverso un semplice processo di lavorazione potranno essere preparati per la degustazione.

Il percorso può durare mezza giornata: dalle 9.00 alle 13.00 o una giornata intera dalle 9.00 alle 16.00.

### **L’alimentazione. L’importanza di una sana e naturale alimentazione.**

Il percorso è rivolto ai ragazzi delle scuole materne, elementari e medie.

L’animatore guida gli alunni in un percorso storico e ambientale sui prodotti della terra, dalla pianta coltivata al prodotto finale.

Con il II ciclo osserviamo la catena e la piramide alimentare.

Con i ragazzi delle medie ci soffermiamo sulla scelta alimentare e il consumo critico.



**Obiettivo:** educare a una equilibrata e corretta alimentazione e fare esperienza sensoriale attraverso il gusto.

Il percorso può durare mezza giornata: dalle 9.00 alle 13.00 o una giornata intera dalle 9.00 alle 16.00.

Per tutti i percorsi è prevista una prima analisi della gita e accordi sulla stessa, da farsi insieme alle insegnanti, e la consegna finale di una scheda di valutazione. È previsto il consumo di una merenda con prodotti aziendali. Su richiesta uno spuntino.



**Regione  
Lombardia**

# «Il Pulcino Pio»

## Obiettivi didattico formativi

Far conoscere ai bambini le abitudini alimentari e di vita del pulcino, pollo, gallina, gallo.

Instaurare un primo rapporto tra il bambino e l'animale.

Insegnare al bambino la differenza tra pulcino, pollo, gallina, gallo.

## Descrizione delle fasi

Visita alla fattoria.

Descrizione del ciclo vitale dal pulcino alla gallina, pollo..

Raccolta delle uova nel pollaio.

Le uova nell'incubatrice.

Il pulcino e le sue caratteristiche.

## Tempi e strutturazione degli argomenti

Ore 9.00/9.30 Arrivo in azienda

Ore 9.30 Accoglienza di benvenuto:

Presentazione del percorso e del lavoro che si farà insieme

Ore 10.30 visita agli animali della fattoria, raccolta delle uova nel pollaio.

Descrizione del ciclo vitale dal pulcino alla gallina, pollo.. e le differenze tra pulcino, pollo, gallina, gallo

Ore 11.00 le uova raccolte vengono portate nell'incubatrice.

Caratteristiche e funzionamento dell'incubatrice

Pulcino, primo approccio con il bambino

Ore 12.00 Pranzo.

Ore 13.30 gioco per riassumere le informazioni e le esperienze della giornata.

Conclusione e impressioni dei bambini.

## Metodi

- Osservazione e raccolta delle informazioni
- Lezione frontale interattiva
- Lavoro di gruppo

## Strumenti

Grembiuli

## Figure professionali coinvolte

Conduttore di impresa agricola che ha partecipato al corso di formazione

## Periodo di realizzazione

Tutto l'anno



Regione  
Lombardia

# «Il bambino che sussurrava al cavallo»

## Obiettivi didattico formativi

Far conoscere ai bambini le abitudini alimentari e di vita del cavallo.  
Instaurare un primo rapporto tra il bambino e l'animale.  
La storia del cavallo da animale da lavoro e trasporto ad campione sportivo.

## Descrizione delle fasi

Visita alla fattoria.  
Descrizione del ciclo vitale del cavallo e delle sue origini.  
Primo contatto tra il bambino e l'animale.  
Il modo di comunicare del cavallo.

## Tempi e strutturazione degli argomenti

Ore 9.00/9.30 Arrivo in azienda  
Ore 9.30 Accoglienza di benvenuto:  
    Presentazione degli spazi in cui si lavorerà  
    Presentazione delle persone che lavorano in azienda  
    Presentazione del percorso e del lavoro che si farà insieme  
Ore 10.30 visita agli animali della fattoria.  
    Arrivo nelle stalle  
    Descrizione del ciclo vitale del cavallo e delle sue origini  
    Il modo di comunicare del cavallo, come interpretare le sue reazioni  
Ore 11.00 primo avvicinamento del bambino al cavallo  
Ore 12.00 Pranzo  
Ore 13.30 la prima lezione direttamente in sella, i bambini a turno potranno provare l'esperienza di un giro a cavallo  
Conclusione e impressioni dei bambini.

## Metodi

Osservazione e raccolta delle informazioni  
Lezione frontale interattiva  
Lezione individuale

## Figure professionali coinvolte

Conduttore di impresa agricola che ha partecipato al corso di formazione

## Periodo di realizzazione

Settembre  
Ottobre  
Novembre

*Per bambini delle scuola primaria*

# Progetto didattico

AZIENDA AGRITURISTICA \_\_\_\_\_

TITOLO DEL PROGETTO DIDATTICO (facoltativo) \_\_\_\_\_

## PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

*(Territorio, ordinamento produttivo, storia, multifunzionalità, obiettivi, foto ...)*

.....

.....

.....

## PRESENTAZIONE DEL PROGETTO DIDATTICO AZIENDALE

*(Motivazioni, competenze, obiettivi, i valori che si vogliono trasmettere ...)*

.....

.....

.....

.....

.....

## PERCORSI DIDATTICI

*Destinatari (specificare se scuole o altri fruitori), durata, descrizione offerta (laboratori manuali, percorsi didattici ...)*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## COERENZA, CONGRUITÀ, SOSTENIBILITÀ DEL PROGETTO DIDATTICO RELATIVAMENTE ALL'ATTIVITÀ AGRICOLA SVOLTA

*(Risorse utilizzate, locali o spazi dedicati ...)*

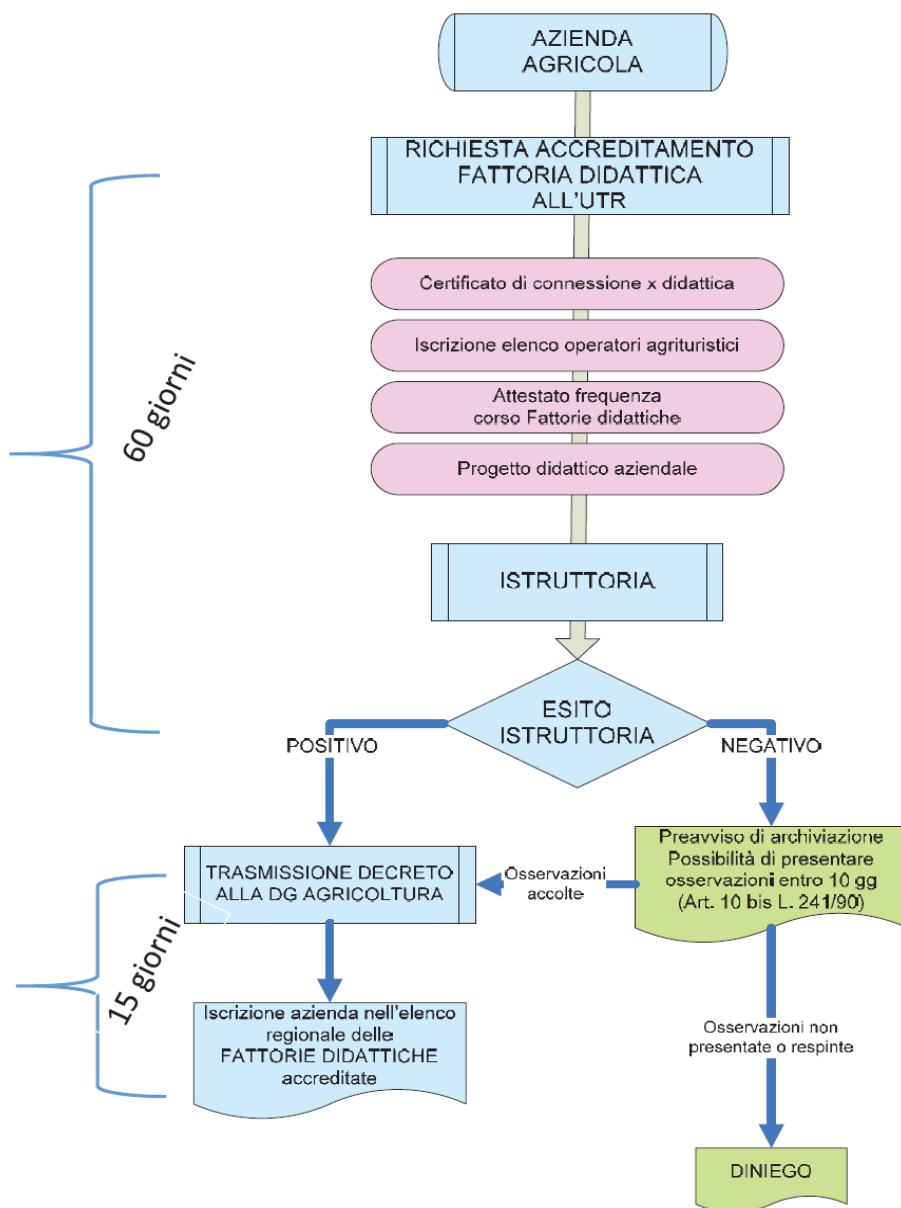
.....

.....

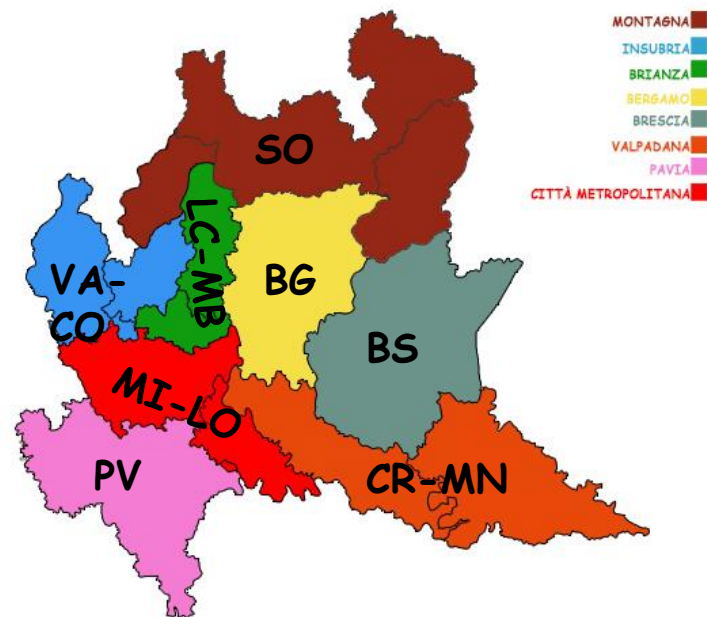
.....



# DOMANDA DI ACCREDITAMENTO ALLA RETE DELLE FATTORIE DIDATTICHE DELLA LOMBARDIA



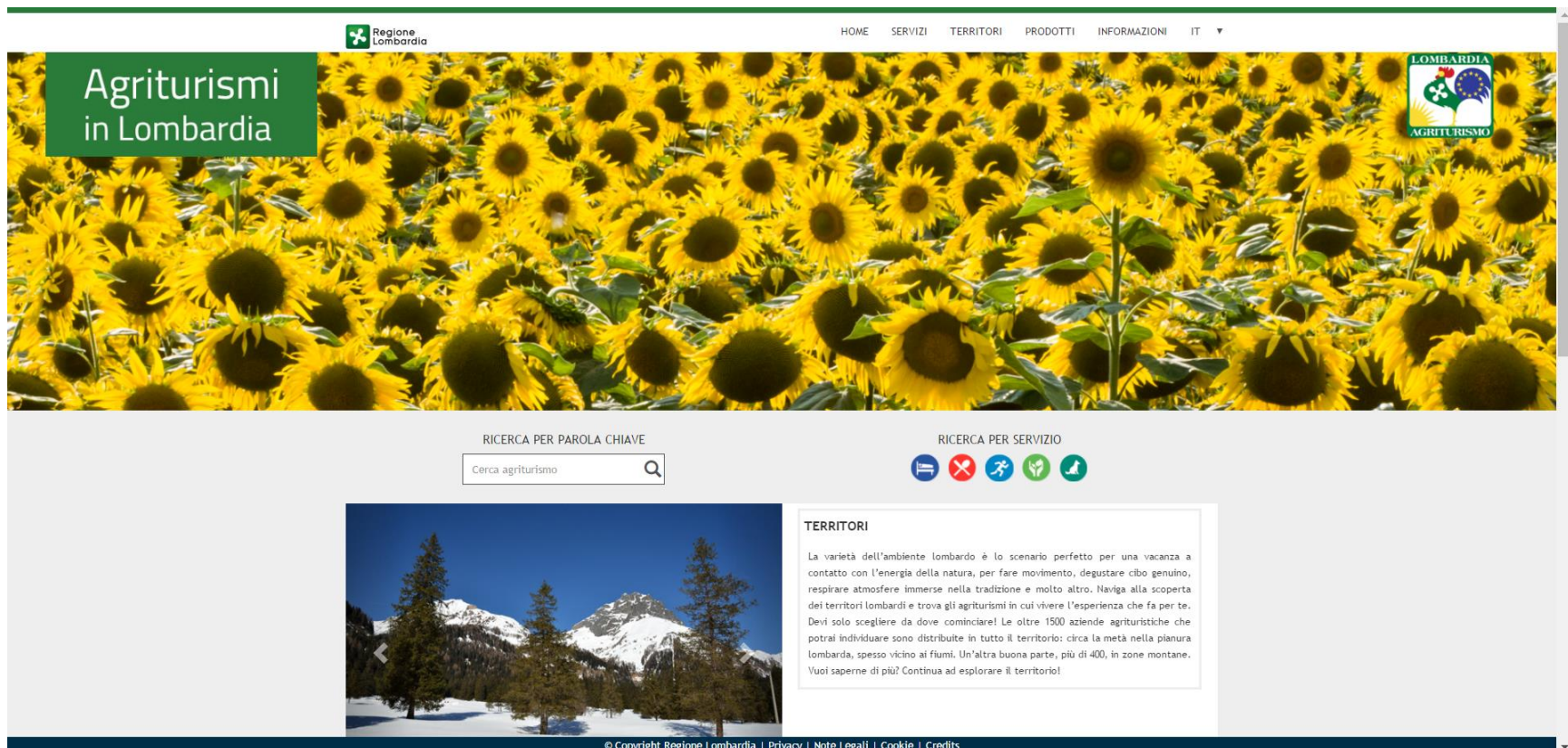
carta qualità  
+  
progetto didattico  
+  
partecipazione corso di formazione





# Sito internet agriturismo

<https://www.agriturismo.regione.lombardia.it/webagri/#/homepage>



# Video agriturismo

<https://www.youtube.com/watch?v=b9QcSVKR4Bk>



# Grazie per l'attenzione

*per informazioni*

*Marina Ragni*

*email: [marina\\_ragni@regione.lombardia.it](mailto:marina_ragni@regione.lombardia.it)  
tel. 02/67652761*

*Laura Vercelloni*

*email: [laura\\_vercelloni@regione.lombardia.it](mailto:laura_vercelloni@regione.lombardia.it)  
tel. 02/67652401*



Regione  
Lombardia