

Fattorie Didattiche

La disciplina e la rete regionale

Milano, 21 febbraio 2019



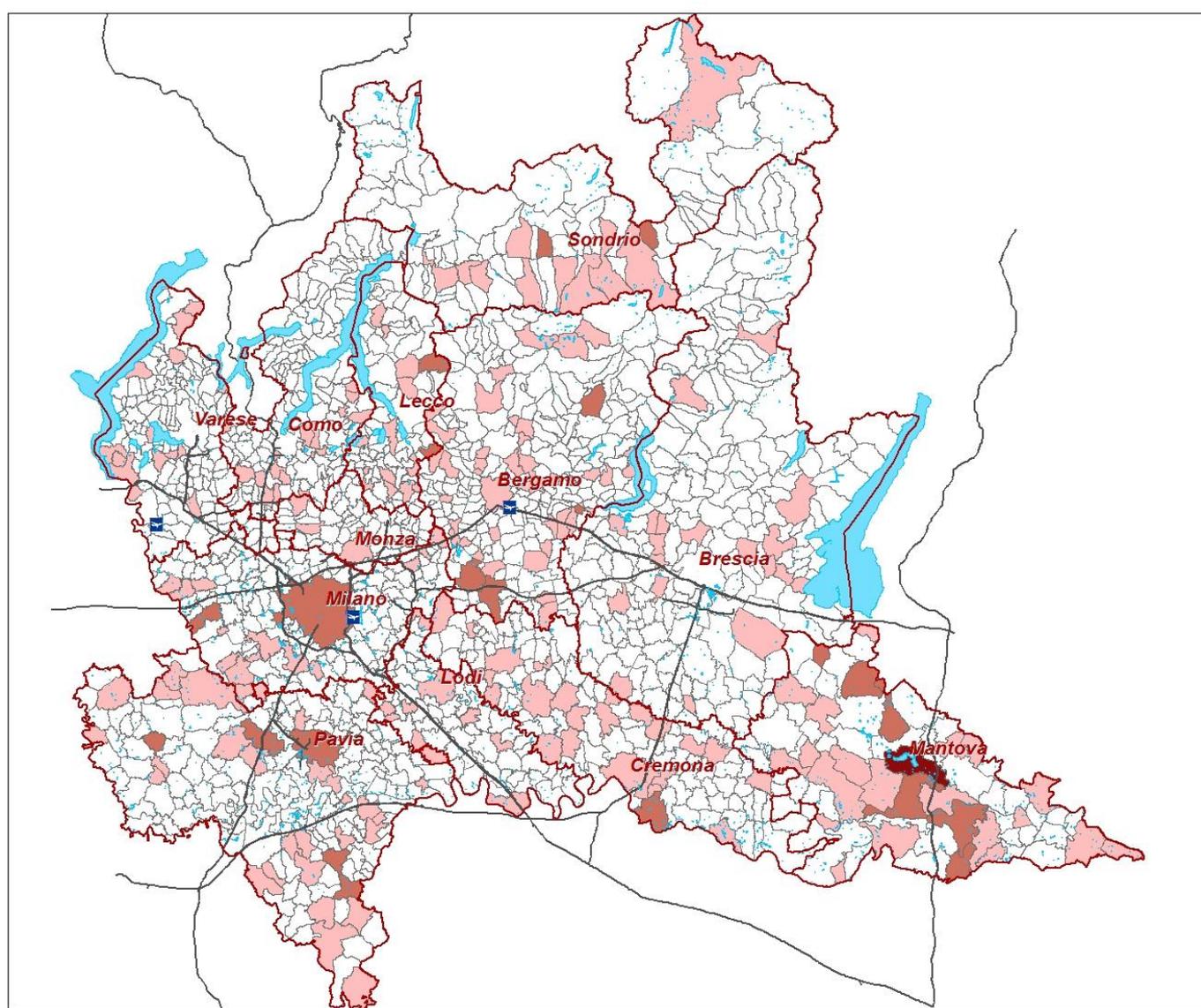
Marina Ragni
Laura Vercelloni

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*



Offerta Agriturismi

Attività didattiche

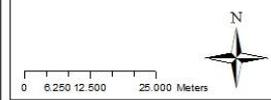
Ottobre 2016
1: 750.000

Legenda

Comuni con strutture agrituristiche che offrono attività didattiche

- 1 agriturismo
- da 2 a 3 agriturismi
- più di 4 agriturismi

- Comuni senza strutture agrituristiche che offrono attività didattiche
- Aeroporti
- Idrografia
- Autostrada, Tangenziale
- Limiti provinciali



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 carattere 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 vengono 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 provvisoriale.
- 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 adattare 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
- Azienda agricola
- Essere in possesso del certificato di connessione
 - Essere iscritti all'elenco degli operatori agrituristici
- Agriturismo
- Avere la sede operativa nel territorio regionale
 - Stipulare un'apposita polizza assicurativa per la responsabilità civile nei confronti dei visitatori



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 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.

«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



«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 dal 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 ...)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

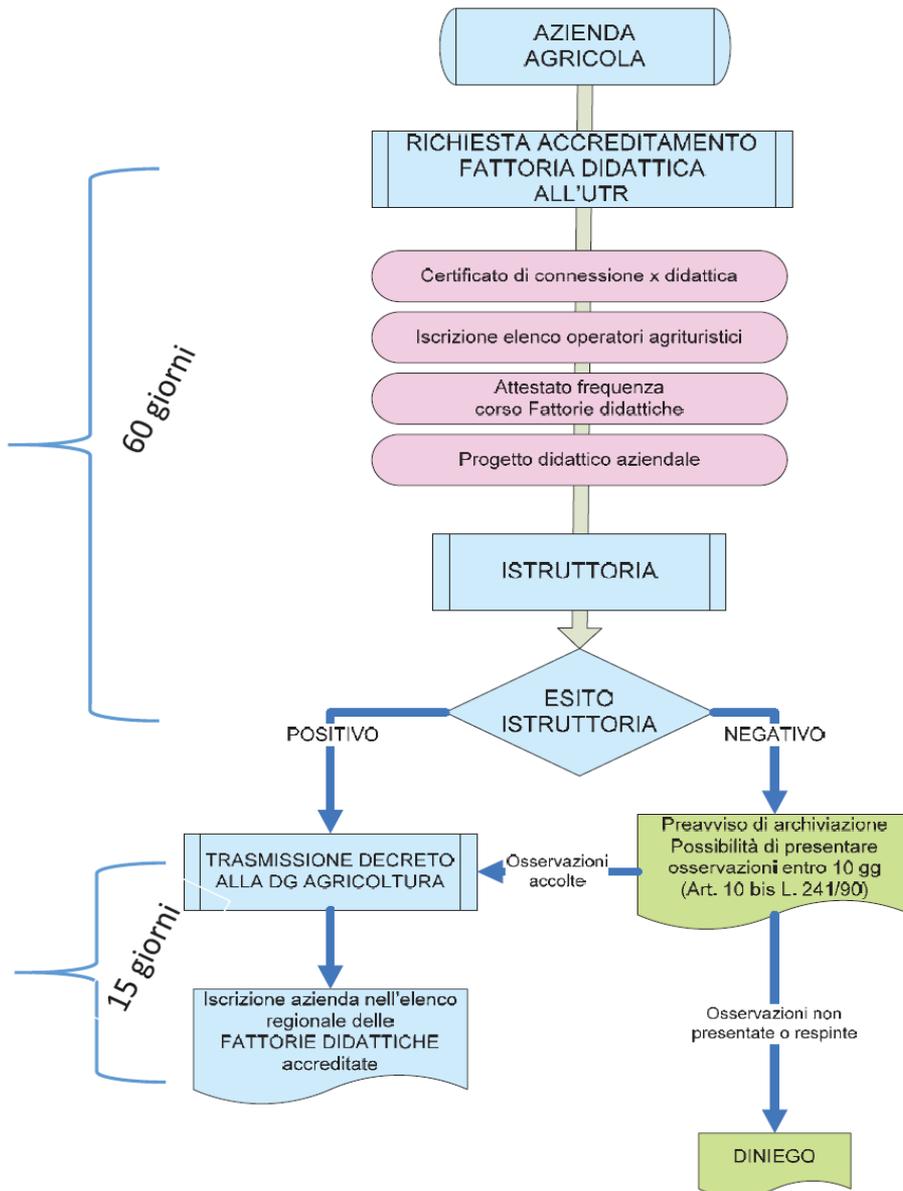
COERENZA, CONGRUITÀ, SOSTENIBILITÀ DEL PROGETTO DIDATTICO RELATIVAMENTE ALL'ATTIVITÀ AGRICOLA SVOLTA

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

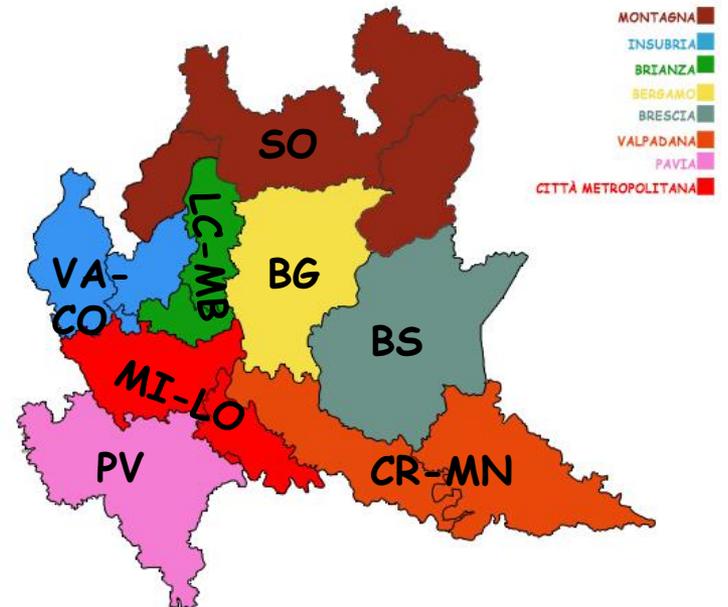
.....
.....
.....



DOMANDA DI ACCREDITAMENTO ALLA RETE DELLE FATTORIE DIDATTICHE DELLA LOMBARDIA



carta qualità
+
progetto didattico
+
partecipazione corso di formazione



Sito internet agriturismi

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

The screenshot shows the homepage of the website 'Agriturismi in Lombardia'. The header features the 'Regione Lombardia' logo on the left and a navigation menu with 'HOME', 'SERVIZI', 'TERRITORI', 'PRODOTTI', 'INFORMAZIONI', and 'IT'. A large banner image of a sunflower field is the main visual. In the top right corner of the banner is the 'LOMBARDIA AGRITURISMO' logo. Below the banner, there are two search sections: 'RICERCA PER PAROLA CHIAVE' with a search box containing 'Cerca agriturismo' and a magnifying glass icon, and 'RICERCA PER SERVIZIO' with five circular icons representing different services. Below these is a 'TERRITORI' section with a photograph of a snowy mountain landscape and a text block describing the variety of the Lombard environment and the availability of over 1500 agritourism businesses.

Regione Lombardia

HOME SERVIZI TERRITORI PRODOTTI INFORMAZIONI IT ▼

Agriturismi in Lombardia

LOMBARDIA AGRITURISMO

RICERCA PER PAROLA CHIAVE

Cerca agriturismo

RICERCA PER SERVIZIO

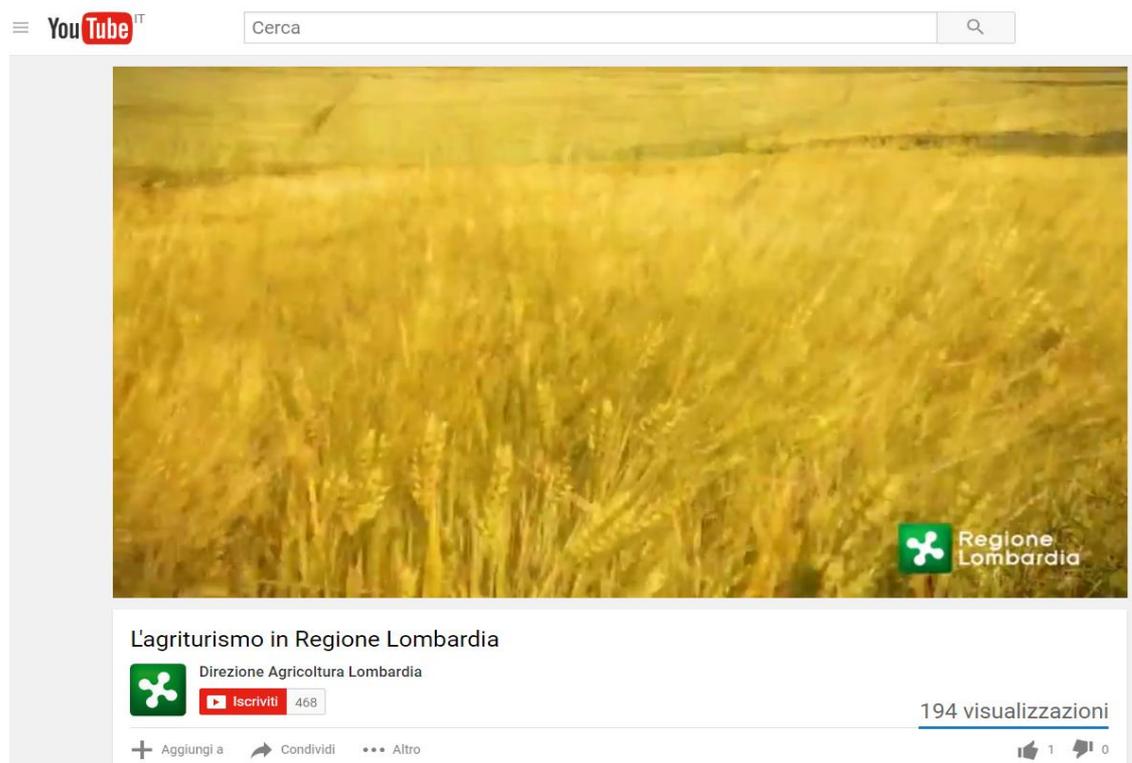
TERRITORI

La varietà dell'ambiente lombardo è lo scenario perfetto per una vacanza a contatto con l'energia della natura, per fare movimento, degustare cibo genuino, respirare atmosfere immerse nella tradizione e molto altro. Naviga alla scoperta dei territori lombardi e trova gli agriturismi in cui vivere l'esperienza che fa per te. Devi solo scegliere da dove cominciare! Le oltre 1500 aziende agrituristiche che potrai individuare sono distribuite in tutto il territorio: circa la metà nella pianura lombarda, spesso vicino ai fiumi. Un'altra buona parte, più di 400, in zone montane. Vuoi saperne di più? Continua ad esplorare il territorio!

© Copyright Regione Lombardia | Privacy | Note Legali | Cookie | Credits

Video agriturismo

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



YouTube IT

Cerca

Regione Lombardia

L'agriturismo in Regione Lombardia

Direzione Agricoltura Lombardia

Iscriviti 468

194 visualizzazioni

+ Aggiungi a Condividi Altro

1 0



Grazie per l'attenzione

per informazioni

Marina Ragni

*email: marina_ragni@regione.lombardia.it
tel. 02/67652761*

Laura Vercelloni

*email: laura_vercelloni@regione.lombardia.it
tel. 02/67652401*

