

Fattoria didattica: conoscere, fare, imparare!

Tante attività e laboratori negli Agriturismi Trentini

Un'occasione per riscoprire i ritmi della vita rurale, conoscere i prodotti delle aziende, ascoltare i racconti delle contadine e riprendere il contatto con la terra, all'insegna del ritmo lento e del benessere nostro e dell'ambiente.



Mani che raccolgono frutta e verdura, che mungono gli animali, mani che lavorano, impastano, aggiungono, tolgono. Sono le mani dei contadini e contadine delle nostre aziende agricole, che vi raccontano la loro arte in momenti emozionanti dedicati a voi.

Sono le Fattorie Didattiche del Trentino, pronte a proporvi esperienze speciali, momenti formativi ed educativi per grandi e piccoli.

Imparare come coltivare le verdure dell'orto, prendersi cura degli animali, conoscere le tecniche di trasformazione dei prodotti agricoli e partecipare a lezioni di cucina fuori dall'ordinario: tutto questo e molto altro è la Fattoria Didattica! Un mondo nuovo e anche antico, che vi coinvolgerà appieno con tante iniziative per stuzzicare la vostra curiosità!

La Fattoria Didattica invita gli ospiti a riscoprire il mondo agricolo attraverso i cinque sensi: vista, olfatto, udito, tatto e gusto. Il maestro-agricoltore vi parla con un linguaggio semplice, fatto di esperienza e di ricordi, di significato, fatica e abilità.

La Fattoria Didattica non sarà solo il luogo della scoperta di antichi saperi, ma diventerà per molti un'esperienza indimenticabile. Il rapporto diretto con l'azienda favorirà anche la crescita di futuri consumatori consapevoli e aiuterà i produttori a operare scelte di qualità, nel rispetto dell'ambiente, del recupero della tradizione e dei valori del proprio territorio.

Un turismo innovativo mirato alle scuole, ma anche il "turismo della famiglia", che coinvolge grandi e piccoli, cioè il nostro futuro. In fattoria didattica si "impara facendo", per far comprendere il legame fra l'origine dei prodotti agricoli e la loro importanza nella nostra nutrizione, ma anche il ruolo fondamentale di flora e fauna nelle nostre radici e nelle nostre attività primarie. Sono un luogo di incontro, di conoscenza reciproca, di scambio di esperienze tra agricoltori e cittadini.

Lasciatevi coinvolgere!



Le esperienze che potrete vivere

nelle Fattorie Didattiche

I laboratori



I segreti dell'orto



Il Trentino in cucina



La vigna nel calice



Sapori in conserva



Il mondo delle api



Artigiano per un giorno



Tutti in fattoria



La cosmesi naturale



Le varie forme del latte



A chi sono rivolte le esperienze

- Famiglie con bambini
- Gruppi organizzati di adulti
- Ospiti dell'agriturismo
- Scuole, classi e scolaresche

Periodo di svolgimento

Tutto l'anno

Come potrete accedervi

Su prenotazione e in giornate dedicate

Attività a pagamento

Si consiglia di contattare la Fattoria Didattica per maggiori informazioni

Il mondo delle api

Miele, pappa reale, cera e propoli: quante cose preziose donano le api!



Il lavoro delle api raccontato attraverso i loro prodotti. La loro perfetta organizzazione ottimizza gli sforzi e le rende capaci di un instancabile lavoro che tutti dovrebbero rispettare.

Scoprite come funziona il lavoro delle api ed il loro moto perpetuo. Grazie a speciali camere di osservazione, vedrete la perfetta organizzazione dell'alveare, la rigida struttura sociale dalla regina alle operaie ed i processi che portano le api a produrre miele, pappa reale ed altri ottimi prodotti. Vedrete anche come costruire una candela con la cera d'api. Infine, comprenderete i fattori di rischio per le api, il loro fondamentale ruolo nel processo d'impollinazione delle piante e perché è così importante salvaguardarle insieme all'ambiente!

I segreti dell'orto

Quanti prodotti nelle aziende agricole!

La vita di campagna è scandita da ritmi naturali che vanno conosciuti e rispettati, per ottenere prodotti di qualità.

Lavorare il terreno, prepararlo affinché sia fertile e dia buoni frutti, anche grazie ad antiche tecniche come la rotazione delle colture.

Scoprirete i segreti della vita in campagna, tra prodotti dell'orto, erbe officinali e spontanee o antiche varietà di colture recentemente riscoperte come frumento e grano saraceno. Vi immergerete in percorsi unici alla scoperta di varietà di mele antiche e di vitigni autoctoni, che raccontano una lunga ed affascinante storia di agricoltura trentina.



Tutti in fattoria

Tra cavalli, asini, oche e galline, comprendere e rispettare le abitudini degli animali



"Come fa il cane?" Inizia così una bella canzone che racconta ai bambini il mondo degli animali: cavalli, asini, galline, conigli, maiali, ma anche alpaca e lama... tutti alla scoperta degli animali!

La fattoria diventa viva e vivace grazie ai tanti animali che la abitano. Scoprite come convivono una moltitudine di animali come cavalli, asini, maiali e tanti altri animali di bassa corte come conigli, galline, galli. Nella giornata di visita farete giochi interattivi per scoprire il mondo animale, passeggerete a cavallo o in sella agli asini, farete il trekking con lama ed alpaca, toserete le pecore o raccoglierete le uova fresche di quaglie e galline. Conoscerete la cura e l'amore che serve in fattoria per mantenere l'ambiente in equilibrio!

La vigna nel calice

Scoprire i segreti dei vitigni e delle uve di montagna

Vivere l'esperienza dei contadini e conoscere come nasce il vino buono.

La cura del vigneto, le giornate in campagna, la cantina: dalla terra alla bottiglia, con tante diverse lavorazioni, nascono i vini di montagna.

Nell'esperienza su vigna e vino imparerete a riconoscere i vari tipi di impianto del vigneto e di vitigno, le operazioni di campagna che si susseguono nell'arco dell'anno, il terroir cioè la simbiosi della capacità e conoscenza del vignaio, l'insieme delle condizioni di terreno, aria, acqua e temperatura dell'ambiente in cui cresce la vigna e lo *story telling* della cantina.

E poi le tecniche biologiche e biodinamiche, nel rispetto della terra e dell'ambiente, il delicato momento della vendemmia e la successiva lavorazione in cantina con le diverse tecniche di vinificazione ed affinamento. Scoprite grazie ai sapienti vignaioli come nasce un vino di montagna!



Le varie forme del latte

Dal latte al formaggio con i segreti del mestiere



Avete mai provato a mungere una mucca? E a fare il formaggio e lo yoghurt? Sapete la differenza tra formaggio fresco e stagionato? Pastorizzato o a latte crudo, o a crosta lavata?

La giornata comincia in stalla! Che sia mattina presto o tardo pomeriggio, mungerete una mucca e ne ricaverete alcuni litri di latte che poi trasformerete in formaggio. Come? Grazie al latte, alla sua temperatura e carica di grassi e proteine, aggiungerete una polverina magica, il caglio, che aiuta le cellule del latte a trasformarsi in morbido formaggio. Potrete preparare e poi portare a casa il vostro prezioso formaggio fresco...oppure attendere qualche mese di stagionatura per apprezzarlo ancora più saporito!

Il Trentino in cucina

Torte, Strudel, Canederli: tante ricette per tutti i gusti!



Dolce o salato? Torta con la confettura o strudel con le mele fatte con le uova fresche di giornata? Potrete scoprire come preparare tanti piatti trentini!

Farina, burro, zucchero, uova, un pizzico di sale...manca qualcosa? L'esperienza dei cuochi agrituristi, che vi faranno scoprire i segreti di alcune leccornie tipicamente trentine! Scoprite nei laboratori come preparare alcuni dolci come strudel, torte con le confetture ma anche canederli o il "tonco de pontesel", guidati dalle esperte mani dei cuochi contadini! Le materie prime provengono dagli orti e dalle campagne dell'agriturismo e sarà ancora più bello cucinare i prodotti con un occhio speciale alla qualità!

Sapori in conserva

Come assicurare lunga vita alle verdure dell'orto!

Scoprite le meraviglie dell'orto, le proprietà delle verdure e come lavorarle per poi degustarle in altre stagioni!

La grande tradizione trentina della conservazione viene raccontata durante i laboratori, nei quali, partendo dalle materie prime dell'azienda, trasformerete la verdura e la frutta in gustosi preparati per l'inverno. Confetture, composte, salsi aromatizzati, tisane, verdure sott'olio e sott'aceto, passate e polpe di pomodoro, sughi pronti per l'inverno: sono moltissime le tecniche e le preparazioni che si possono utilizzare per gustare i prodotti della terra anche nella stagione fredda, quando non ci sarà la verdura fresca.



Artigiano per un giorno

Quanti prodotti artigianali negli agriturismi trentini

Diventate artigiani per un giorno! Scoprite i segreti dell'arte artigiana, utilizzando i prodotti a disposizione negli agriturismi.

L'agriturismo non è solo cibo! Le pecore vengono tostate e con la loro morbida lana lavorata si possono preparare piumotti, oggetti in feltro o semplicemente gomiti di lana colorata. Ma sapete cosa significa cardare e filare la lana? E come si fa? Lo scoprirete in alcuni delle esperienze creative. Per non parlare poi di tutte le altre lavorazioni artigianali che troverete. Ad esempio: sapete cosa sono i vimini? Sono preziosi rami di salice con i quali imparerete, dalle abili mani degli artigiani, ad intrecciare un mobile o un cesto.



La cosmesi naturale

Creme, cosmetici, saponi dagli agriturismi!



Scoprirete il magico mondo della cosmesi, creata ad arte ed in maniera naturale con i prodotti delle aziende agricole.

Le aziende agricole pensano anche al benessere naturale della persona. E dunque, ecco per voi una serie di laboratori per imparare a produrre creme, saponi, detergenti, tutto con prodotti naturali. Trasformatevi in piccoli alchimisti per scoprire, per esempio, quanto curativi o lenitivi possano essere alcuni tipi di latte, di capra o d'asino, o quanto buoni e profumati possano essere i saponi a base di olio ed erbe dei campi. Per non parlare dei fantastici balsami per le labbra, creati con piante aromatiche, miele e fiori di campo!



Gli agriturismi trentini: la vacanza secondo natura!

Una vacanza in un agriturismo trentino è una coccola naturale



Sono oltre cinquecento gli agriturismi in Trentino. Cinquecento strutture, ospitali ed accoglienti, dove vivere un'intensa vacanza all'insegna del benessere della persona.

Dietro ogni agriturismo c'è la vita ed il lavoro di una famiglia contadina: aziende agricole che con il loro lavoro quotidiano producono frutta, verdura ed ortaggi, deliziosi trasformati, vino ed olio, gustosi prodotti di caseificazione. Sono tante infatti le tipologie di azienda agricola che trovate sul nostro territorio: dalla coltivazione di uva e mele delle zone pedemontane e di fondovalle, passiamo alle tipicità collinari con i piccoli frutti e l'olio dell'Alto Garda.



Più in quota troviamo la grande tradizione casearia dell'arco alpino, con stalle che spesso montano e rendono vivi i pascoli delle zone di montagna.

Gli agriturismi trentini sono organizzati con tanti servizi per i vostri momenti di benessere. Troverete oltre trecento strutture che offrono accoglienza ed ospitalità in appartamenti e camere dove vi saranno servite gustose colazioni preparate direttamente dalle sapienti mani dei nostri agrituristi con i prodotti dell'azienda agricola.

Inoltre, in oltre duecento strutture troverete il servizio di ristorazione, con possibilità di degustare i prodotti ed organizzare pranzi o cene anch'essi preparati con i prodotti delle aziende agricole trentine.

Gli agrituristi saranno anche lieti di raccontarvi le loro storie e farvi vivere un'esperienza davvero significativa a contatto con il mondo rurale ed agricolo. Vi accompagneranno attraverso le loro attività e vi potranno anche dare utili consigli per vivere a pieno il territorio e le esperienze che esso offre.

Perché una vacanza in agriturismo è una vacanza lenta, semplice e vera, una vacanza secondo natura!

www.agriturismotrentino.com