



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  
ASSESSORATO  
AGRICOLTURA E RIFORMA  
AGRO-PASTORALE



**ERSAT**  
Ente Regionale di Sviluppo  
e Assistenza Tecnica in Agricoltura

# Le Fattorie Didattiche in **Sardegna**

PROGRAMMA INTERREGIONALE  
"COMUNICAZIONE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE"

DIDATTICA IN FATTORIA

CORSI DI FORMAZIONE E PROFESSIONALIZZAZIONE PER  
OPERATORI DELLE FATTORIE DIDATTICHE



Fondazione  
Luigi  
Ercoli

# Indice

pag.

## **Introduzione**

di Benedetto Meloni - Commissario Straordinario dell'ERSAT ..... 3

**1. Le Fattorie Didattiche** ..... 5

**2. Il progetto formativo** ..... 8

**3. Gli enti coinvolti** ..... 13

**4. Esperienze concrete: materiale didattico elaborato durante i corsi** ..... 19

**Un esempio di Fattoria Didattica** ..... 21

**“Frutticoltura”**

Giornata tipo e programmazione della visita di 30-40 bambini e due insegnanti ..... 24

**“Il latte di qualità si trasforma in Fiore Sardo DOP”** ..... 26

**“Il mirto”** ..... 28

**“L’orto”** ..... 30

**“Il cavallo”**

Il rispetto degli animali e il rapporto uomo-cavallo ..... 32

**“L’ape”** ..... 33

**“La coltivazione dell’olivo”**

Agricoltura Biologica ..... 34

**“La filiera del grano”** ..... 36

**“La magia della vigna”** ..... 38

**“Le piante spontanee del territorio”** ..... 39

**“La produzione del vino”** ..... 40

**“Il giardino dei Profumi”** ..... 41

**Piantina del percorso didattico** ..... 42

**Dove siamo?**

Come si arriva all’Azienda Agricola? ..... 43

**Come raggiungerci** ..... 44

**5. Verso le “Fattorie Didattiche della Sardegna”** ..... 45

**Elenco dei corsisti che hanno superato l’esame finale del “Corso di formazione e professionalizzazione per operatori delle fattorie didattiche”** ..... 49

## Introduzione

*In un'epoca contraddistinta dalla globalizzazione, le trasformazioni tecnologiche, sociali e culturali hanno modificato profondamente il rapporto con il cibo e di conseguenza con il mondo della produzione primaria.*

*Diventa sempre più difficile conoscere o riconoscere ciò che sta intorno a noi, che cosa si coltiva nelle nostre campagne, il percorso che fa il cibo prima di arrivare sulla nostra tavola, chi lo produce e come lo produce.*

*La globalizzazione tende ad appiattire i prodotti, ma non ha appiattito i territori perché unici, irripetibili e non intercambiabili. È il territorio infatti che ci dà il pregio di cogliere le differenze.*

*Il cibo è espressione di due elementi fondamentali: la terra come ambiente ecologico, da cui si ricava ogni alimento, e la comunità delle persone che la coltivano, ne trasformano i prodotti e li elaborano. Nello stesso tempo la piccola produzione e le agricolture compatibili costituiscono una forte risposta all'omologazione.*

*La Sardegna deve quindi ripartire dal valore imprescindibile della sua diversità e specificità per diventare competitiva e sostenere la crescita economica.*

*I prodotti locali sono un patrimonio enorme e unico di cui a lungo si è sottovalutato il valore, culturale ma anche economico, frutto di un sapere che riflette un patrimonio di esperienze e di processi di lungo adattamento tra territori e comunità.*

*Per aiutare la crescita di un consumatore soprattutto giovane, che apprezzi le culture territoriali, la strada principale dovrebbe essere quella dell'educazione (a partire da progetti scolastici, fino ad iniziative sui media o legate all'associazionismo), della corretta informazione e della formazione di una nuova cultura alimentare, rinsaldando i legami fra il settore agricolo e quello gastronomico.*

*Oggi, la mancanza di un'istruzione alimentare all'interno del nostro sistema scolastico è una grave carenza cui bisogna porre rimedio quanto prima. Fino a un paio di generazioni fa non si sentiva ancora così forte questo bisogno, perché la profonda cultura contadina del nostro paese resisteva nelle famiglie, tramite le mamme, i padri, i nonni. Le conoscenze legate ai prodotti agricoli, alla stagionalità delle materie prime e alle loro preparazioni erano tramandate in modo diretto all'interno del nucleo familiare. Oggi questa trasmissione si è interrotta e le nuove generazioni prive di cultura alimentare, vi pongono rimedio soltanto se spinte da un interesse personale in età più avanzata. Nel frattempo la pubblicità e l'offerta alimentare di bassa qualità formano di fatto la cultura alimentare dei nostri giovani, sottoponendoli a una tempesta sensoriale disorientante. Per questo un'educazione alimentare completa dovrebbe non soltanto tenere conto degli aspetti nutritivi, ma dovrebbe anche informare sulle diverse materie prime, sulle tecniche di produzione, sui riconoscimenti di profumi e sapori basilari, per poter apprezzare le caratteristiche organolettiche di un prodotto e le sue reali qualità.*

*Ora, non si tratta di cimentarsi in recuperi archeologici o di raccogliere reperti per il futuro; non ci interessano nemmeno le nostalgie del "buon tempo antico" che portano sul palcoscenico emozioni e sapori che sono scomparsi per sempre. La salvaguardia e la trasmissione dei mestieri e dei saperi attraverso progetti specifici, è un'operazione*

*che riguarda il presente ed è di assoluta urgenza per tamponare le emorragie delle conoscenze, riattivare economie indispensabili per la qualità della nostra vita e per la difesa dell'agricoltura che ha, nel rispetto della memoria, il suo più ricco patrimonio.*

*L'azienda agricola è, a questo punto, il tramite per avvicinare le nuove generazioni e il mondo della scuola in generale alla scoperta di un'identità del territorio e per far loro comprendere lo stretto legame tra il mondo della produzione e l'alimentazione.*

*Le fattorie didattiche sono nate, quindi, per permettere ai bambini di scoprire questo universo stimolando un approccio attivo al mondo animale e vegetale in cui anche annusare gli odori della campagna, raccogliere le mele, seminare delle carote, sono esperienze ai più sconosciute.*

*È la figura dell'agricoltore che personifica l'esperienza, la cultura, la storia del mondo agricolo, ad assumere il ruolo chiave nella "comunicazione" con le scuole. Negli ultimi tempi infatti il mondo scolastico riconosce all'agricoltura un'importanza strategica nel processo formativo dei bambini, considerata laboratorio vivente dove manualità e fisicità possono esprimersi compiutamente e dove si apprende facendo.*

*Osservando la società di oggi non è infrequente notare che i giovani riscontrino difficoltà ad identificarsi, ad elaborare soluzioni e scelte autonome, mangiano tutti le stesse cose, vestono allo stesso modo, non hanno radici forti e profonde cui sostenersi nei momenti difficili. Attraverso il mondo agricolo dove è vivo e quotidiano il concetto dei tempi e del divenire, dell'esistenza di un tempo per seminare e di un tempo per raccogliere, i giovani apprendono che la vita delle piante come quella degli esseri viventi è fatta "da un tempo per nascere, un tempo per crescere e un tempo per morire." L'agricoltura insegna che non si può avere tutto subito, ma che l'attesa di eventi e di cose è l'essenza stessa della vita.*

*È attraverso l'esperienza delle fattorie didattiche che i bambini potranno imparare sul campo cos'è lo sviluppo sostenibile e il rispetto per l'ambiente, apprendendo i principi fondamentali di una sana e corretta alimentazione.*

*Con il progetto dei Laboratori ed "Educazione al gusto" rientrante sempre nel più ampio programma interregionale del Ministero per le Politiche Agricole e Forestali, l'ERSAT accompagna inoltre le scuole alla scoperta delle caratteristiche sensoriali dei prodotti tipici della Sardegna e alla riscoperta dei valori e piaceri dell'alimentazione.*

*Riappropriarsi dell'agricoltura non è un'operazione nostalgica ma significa risvegliare la capacità di percepire le complesse relazioni tra cibo e territorio, identità e specificità. La tipicità di un prodotto è un'innovazione ben riuscita. Una riscoperta dell'oggi di saperi e sapori di un tempo, per una qualità della vita in un presente domani.*

Benedetto Meloni

Commissario Straordinario dell'ERSAT

## 1. Le Fattorie Didattiche

Il termine Fattorie Didattiche identifica le “aziende agricole/agrituristiche disponibili ed impegnate nell’educazione del pubblico ed in particolare nell’accoglienza e nell’educazione di gruppi scolastici e/o di giovani accompagnati da adulti, in situazione formativa”.

In questo contesto, le Fattorie Didattiche offrono l’opportunità di conoscere l’attività agricola ed il ciclo degli alimenti, la vita animale e vegetale, i mestieri ed il ruolo sociale degli agricoltori, per educare al consumo consapevole ed al rispetto dell’ambiente. La proposta educativa nasce quindi dal rapporto con l’agricoltura, intesa come attività economica, tecnologica e culturale, di allevamento e di produzione di beni e servizi in equilibrio con i cicli della natura e dell’ambiente.

In questi anni, le Fattorie Didattiche hanno raggiunto lo scopo previsto, rivelandosi strumenti efficaci di promozione dei valori legati all’agricoltura e allo spazio rurale, ad una alimentazione sana e consapevole e all’ambiente. Queste aziende svolgono, di fatto, una funzione sociale rispondendo ad un disegno culturale d’interesse pubblico; costituiscono uno straordinario laboratorio naturale che gli insegnanti possono utilizzare per le loro finalità didattiche e sono altresì l’occasione per un viaggio alla scoperta della campagna e per rivalutare il ruolo sociale degli agricoltori.

In seguito al riordino delle competenze nel settore agro alimentare, le singole Regioni, nell’ambito delle iniziative di Educazione Alimentare, hanno avviato il progetto “Fattorie didattiche”, con l’obiettivo di contribuire ad avvicinare alla cultura del territorio rurale prioritariamente i ragazzi in età scolare, pur accogliendo anche cittadini adulti, attraverso una maggior conoscenza delle produzioni agroalimentari.

In particolare la Regione Autonoma della Sardegna, nell’ambito del Programma Interregionale “Comunicazione ed Educazione Alimentare” ha affidato all’ERSAT l’attuazione del Programma Operativo denominato “Didattica in Fattoria”; per raggiungere gli obiettivi descritti, le diverse normative generalmente concordano nell’utilizzo dei principi della pedagogia attiva, mettendo così gli ospiti in condizione di acquisire conoscenze attraverso la sperimentazione.

Stando alle ultime rilevazioni, il numero complessivo di aziende e la mole di attività relative alle fattorie didattiche, risultano in forte crescita grazie anche alla spinta della diffusa sensibilizzazione dei cittadini verso le tematiche ambientali e dell’attenzione posta ad ogni livello territoriale e di responsabilità sull’importanza della corretta alimentazione.

Questo sviluppo ha posto in modo sempre più pressante il problema di una adeguata formazione degli operatori del settore, che possono essere ricondotti a tre profili professionali, contraddistinti da un fabbisogno formativo specifico:

- agricoltori impegnati in un processo di riconversione produttiva, d’innovazione di prodotto e di sviluppo di attività multifunzionali;
- collaboratori d’azienda;
- tecnici, pubblici e privati o facenti riferimento alle associazioni di categoria attive sul territorio, impegnati nell’assistenza tecnica e nella realizzazione di esperienze di rete.

Le attività che si svolgono nelle Fattorie Didattiche abbracciano i temi dell'educazione ambientale, dell'educazione alimentare e della ruralità, comprendendo attività che aiutano a sviluppare l'area affettiva, le capacità di relazione, la manualità, la motricità e la riflessione scientifica dei futuri ospiti. Per questo motivo, i percorsi formativi prevedono lo sviluppo, negli operatori, delle capacità di comunicazione con i propri ospiti fornendo alcuni elementi di psicologia dell'età evolutiva, della comunicazione e delle strategie di apprendimento.

Oltre alle competenze strettamente agricole e a quelle educative sopra descritte, il titolare di una Fattoria Didattica deve riuscire ad assumere buone capacità di gestione e di coordinamento, nel contempo saper elaborare in continuo progetti che qualifichino la propria azienda, consolidando i propri spazi di mercato. Per questo motivo, all'interno dei percorsi vengono trattati argomenti quali la pianificazione aziendale, la gestione d'impresa e la gestione di un gruppo di lavoro. Un particolare approfondimento è dedicato alle dinamiche tipiche dei mercati di prossimità e alle possibili azioni di marketing e di promozione. Non sono stati trascurati gli aspetti inerenti la conoscenza delle normative fiscali ed amministrative, igienico-sanitarie e connesse alla sicurezza e alla qualità dei prodotti, alla sicurezza sul lavoro con l'acquisizione delle relative professionalità previste dalle normative vigenti.

Riassumendo:

**Le Fattorie Didattiche sono:**

- Aziende agricole/agrituristiche che costituiscono un circuito di elezione di operatori che si impegnano, oltre che nella attività produttiva tradizionale, anche nell'attività didattico-informativa;
- Aziende disponibili ed impegnate nell'educazione del pubblico ed in particolare nell'accoglienza e nell'educazione di gruppi scolastici e/o di giovani accompagnati da adulti nell'ambito delle loro attività scolastiche e/o extra-scolastiche;
- Un luogo di incontro e di trasmissione di conoscenze, dove il legame tra città e campagna ed il suo mantenimento, è ancora riconosciuto come fondamentale per la ricostruzione di un tessuto civile e per la vita di un popolo.

**La didattica in fattoria si pone l'obbiettivo di:**

- Rispondere all'esigenza di curiosità e di conoscenza del bambino o del ragazzo;
- Far conoscere il lavoro dell'agricoltore;
- Creare occasioni di contatto diretto tra settore agricolo e consumatori;
- Comprendere i percorsi degli alimenti dal campo alla tavola, valorizzare la cultura e la tradizione del mondo rurale;
- Sensibilizzare nei confronti della tutela ambientale, sostenere la diversificazione delle attività agricole come fonte di reddito complementare.

**Temi che possono essere proposti:**

- Attività agricola;
- Ciclo degli alimenti;
- Vita animale e vegetale;
- Mestieri e il ruolo sociale degli agricoltori;
- Consumo consapevole;
- Rispetto dell'ambiente.

**Per un reale sviluppo delle Fattorie Didattiche, ruolo necessario e fondamentale è quello esercitato dall'ente pubblico, come:**

- Promozione e divulgazione delle iniziative;
- Creazione di idonei strumenti didattici;
- Finanziamenti;
- Legislazione.

## 2. Il progetto formativo

Il progetto di formazione e professionalizzazione per Operatori di Fattorie Didattiche realizzato in Sardegna, rivolto complessivamente a 120 partecipanti, si è concretizzato nello svolgimento di quattro corsi, uno per ciascuna delle principali province: Cagliari, Oristano, Sassari e Nuoro.

I corsi Didattica in Fattoria sono stati il primo e fondamentale evento formativo isolano per lo sviluppo e la diffusione della cultura e della pratica della didattica nelle aziende agricole. Il concetto della multifunzionalità dell'agricoltura e il ruolo che nell'ottica della multifunzionalità assume l'agricoltore hanno trovato pieno consenso e adesione negli operatori agricoli che hanno partecipato al corso.

I partecipanti ai corsi sono stati selezionati per ogni provincia dall'Ersat che, attraverso le sedi periferiche, ha coinvolto le aziende agricole nei vari territori, ha proceduto alla verifica dei requisiti dei candidati ed alla stesura di un'apposita graduatoria per l'ammissione alla frequenza. La maggior parte dei partecipanti ha aderito al Progetto Formativo non solo perché l'attività didattica può fornire un'integrazione al reddito aziendale ed essere un veicolo pubblicitario per i prodotti aziendali, ma anche per il desiderio di partecipare alla costruzione di una società più equilibrata e promuovere uno sviluppo più sostenibile. Molti operatori agricoli hanno iniziato il corso con la chiara consapevolezza di essere portatori di conoscenze e valori utili al processo di formazione dei giovani; questa consapevolezza è diventata, attraverso lo scambio con i docenti e tra gli operatori stessi, un sentimento condiviso ed ha chiarito e rafforzato il ruolo che l'operatore agricolo può avere nella attuale società. Se consideriamo che i partecipanti ai corsi erano maschi e femmine in eguale numero e per quanto riguarda l'età si va dai 70 ai 20 anni, è importante evidenziare come la consapevolezza e l'entusiasmo nell'apprendere e nel condividere le esperienze non possano essere ricondotti ad una età o sesso determinato ma si trovino diffusi e condivisi in persone apparentemente lontane non solo per età ma anche per formazione e cultura. In questo senso va messo in risalto che in termini di formazione scolare si va dalla licenza elementare alla laurea (agraria, veterinaria e biologia), con una concentrazione del titolo di scuola inferiore tra gli operatori e operatrici più anziani, mentre i laureati si collocano fra i 30 e i 50 anni. Va messo inoltre in risalto che vario è anche il percorso che ha portato le persone a operare nel settore agricolo. Mentre per alcuni è la naturale prosecuzione dell'attività familiare, per altri è un ritorno dopo un distacco possiamo dire generazionale, mentre per qualcun altro è un settore completamente nuovo e a motivare la scelta è stato il desiderio di un diverso approccio alla vita e al lavoro. Rispetto all'attività didattica si può affermare che circa un quarto degli operatori ha fatto qualche esperienza, mentre alcuni, con esperienza pluriennale, possono essere considerati pionieri nel settore.

Relativamente alle aziende coinvolte, per quanto non si tratti di un campione rappre-

sentativo in senso statistico della realtà agricola isolana, l'insieme delle aziende partecipanti fornisce un quadro completo degli indirizzi produttivi, delle tipologie aziendali e delle produzioni presenti in Sardegna. In generale si tratta di aziende che hanno fatto propria la filosofia della qualità, della diversificazione e dell'integrazione verticale, senza perdere di vista la tradizione in un dialogo tra tradizione e innovazione ricco di spunti e nuove prospettive culturali ed economiche. Questo è un buon punto di partenza per la costituzione della Rete Regionale delle Fattorie Didattiche, in quanto la potenziale offerta formativa si delinea completa e fortemente diversificata.

Dal punto di vista delle dimensioni, si va dai 350 ettari dell'azienda zootecnica di montagna ai 0,5 ettari dell'azienda orticola o frutticola della pianura, con dimensioni intermedie tipiche dei settori e territori considerati. All'interno del gruppo di aziende coinvolte nel progetto, sono presenti tutti gli indirizzi produttivi. Tra essi ci sono sia le colture e gli allevamenti tradizionali che le colture e allevamenti innovativi o relativamente innovativi per la Sardegna, come l'elicoltura e l'allevamento dello struzzo. Nel settore zootecnico sono presenti sia le forme di conduzione intensive che quelle estensive e a basso impatto ambientale come l'allevamento caprino, del daino, del bue rosso e quello ovino con il sistema biologico. Era presente anche un interessante caso di allevamento di cavalli da competizione con le relative strutture connesse. In tutte e quattro le province è presente l'apicoltura specializzata praticata spesso da operatori che hanno già maturato esperienza nel campo della didattica in fattoria. Per quanto riguarda le colture erbacee ricordiamo in primo luogo la cerealicoltura, con la coltivazione del riso e del grano duro, che nelle zone di pianura rappresenta il primo passaggio del più ampio ciclo del pane. Fra le colture orticole specializzate in pieno campo troviamo l'asparago e il carciofo, mentre in serra vengono coltivati prevalentemente pomodori, peperoni, fagiolini. Oltre a queste specie, se ne coltivano altre destinate alla ristorazione se nell'azienda si pratica l'agriturismo. Un discorso approfondito meritano le piante officinali. Il notevole interesse culturale ed economico che queste specie rivestono ha determinato la nascita di aziende che coltivano e, in qualche caso, praticano la raccolta delle essenze spontanee. A fianco alla coltivazione tradizionale dello zafferano e alla raccolta delle bacche di mirto, troviamo la coltivazione di iperico, della calendula e di altre destinate all'industria farmaceutica e cosmetica. È coltivata perfino la rosa canina nel duplice utilizzo di frutti per la marmellata e rami per la floricoltura. La floricoltura viene praticata sia come attività complementare che a livello specialistico, come avviene in una azienda florovivaistica sassarese. In linea con le caratteristiche del settore, nell'Isola la frutticoltura specializzata è praticata in aziende di piccola dimensione o su piccoli appezzamenti in aziende a indirizzo culturale misto (agrumi, pesce, cachi); più spesso si tratta di frutteti misti dove particolare attenzione viene messa nella ricerca e propagazione di antiche varietà locali fino alla costituzione di veri e propri campi catalogo. L'olivicoltura e la viticoltura sono praticate da aziende che ben rappresentano la ricerca di qualità che caratterizza questi settori. In entrambi inoltre, si riscontra l'integrazione verticale tra produzione e trasformazione: compiendo in azienda l'intero ciclo



della filiera, grazie alla presenza di un frantoio o di una cantina; il vino e l'olio possono giungere imbottigliati e etichettati sul mercato. Particolare attenzione merita il tema dell'integrazione verticale accennato. Premesso che nelle aziende agrituristiche la trasformazione riguarda molti prodotti agricoli, con la produzione di formaggio, pane e pasta, vino ma anche di marmellate, prodotti sott'olio, insaccati, liquori, è sicuramente nella filiere più tradizionali, quale quella lattiero casearia e cerealicola, che si ritrovano le esperienze più interessanti. Per quanto riguarda il settore lattiero caseario, è importante evidenziare la presenza di aziende zootecniche dotate di caseificio dove si produce pecorino sardo e fiore sardo, frue e ricotta biologici certificati. La trasformazione del grano in pane, affidata alle donne, ha scandito per secoli la vita nelle case e i cortili della Sardegna. La tradizione panificatoria è rimasta viva come l'amore per il gusto del pane appena sfornato dai forni a legna. Il binomio tradizione-qualità, quando si parla di pane, nei sardi è profondamente radicato. Per questo si sono affermate e rivitalizzate la coltivazione di varietà di grano tradizionali come il Capelli, la molitura con mulini in pietra dei primi del '900 e la panificazione tradizionale con la cottura nei forni a legna. In un'azienda del gruppo si compie l'intero ciclo, in quanto la famiglia è anche proprietaria di uno dei due mulini a pietra regolarmente funzionanti nell'Isola; il pane prodotto è destinato al consumo presso l'agriturismo che la stessa famiglia gestisce. Un'altra azienda, utilizzando la farina ottenuta nel secondo di due mulini citati, gestisce oltre che un agriturismo, un forno e vende il proprio pane nei punti vendita biologici dell'area urbana di Cagliari. Il desiderio di far conoscere la cultura contadina e le tecniche tradizionali agricole e agroalimentari hanno spinto diversi agricoltori ad allestire piccoli ecomusei nella propria azienda affinché i visitatori e gli studenti possano conoscere e comparare le tecniche attuali con quelle del passato.

L'agriturismo, già più volte citato, viene praticato nel 30% delle aziende.

Un ultimo cenno infine alla tipologia delle imprese. Si tratta per lo più di imprese a conduzione familiare registrate come società o come ditta individuale e qualche Cooperativa.

La prima edizione dei corsi è stata avviata nella provincia di Cagliari presso la sede del CNOSFAP di Selargius il 27 giugno e si è conclusa il 25 ottobre 2005 con 27 partecipanti provenienti, oltre che dalla provincia di Cagliari, anche dal Medio-Campidano e dal Sulcis-Iglesiente.

A conclusione di questo corso è stata effettuata una prima valutazione sui risultati ottenuti e sulla qualità del servizio formativo. Sulla base dei dati emersi dal monitoraggio, sono state apportate alcune azioni correttive e migliorative del corso e in particolare si è intensificato il confronto fra le esperienze dei partecipanti ed è stato dedicato maggior tempo ai lavori di gruppo. I partecipanti, fin dall'avvio del corso, sono stati accompagnati nell'elaborazione e nella stesura di un progetto di Didattica in Fattoria per la propria azienda, valorizzando in tal modo conoscenze e competenze acquisite nel

corso insieme all'esperienza maturata in qualità di operatore agricolo. Ciò ha consentito di arricchire notevolmente i contenuti del corso, di rendere gli operatori agricoli protagonisti attivi del percorso formativo e di effettuare, ogniqualvolta si è reso necessario, approfondimenti sui vari argomenti in base ai bisogni formativi espressi dai partecipanti sia a livello individuale che di gruppo classe.

I corsi per le altre province sono stati programmati e realizzati a partire dal mese di dicembre 2005:

- Provincia di Oristano (sede Arborea) avviato il 06 dicembre 2005 e concluso il 08 marzo 2006, hanno concluso il corso 25 partecipanti.
- Provincia di Sassari (sede Sassari) avviato il 06 febbraio e concluso il 12 aprile 2006, hanno concluso il corso 28 partecipanti.
- Provincia di Nuoro (sede Nuoro) avviato il 13 marzo e concluso il 23 maggio 2006, hanno concluso il corso 21 partecipanti.

Le lezioni sono state tenute da nove docenti selezionati fra i collaboratori esperti del CNOSFAP e della Fondazione Clerici. I criteri di scelta del corpo docenti, tutti in possesso di laurea, sono stati la competenza sulle tematiche affidate e il possesso di esperienza specifica sul campo, nonché la valutazione positiva conseguita in precedenti collaborazioni di docenza.

Gli aspetti organizzativi e metodologici del corso sono stati affidati ad un coordinatore che ha costantemente curato i rapporti con i partecipanti ai corsi, con i docenti e con i referenti Ersat. All'inizio di ogni modulo didattico sono stati illustrati e discussi con ciascuna classe obiettivi, contenuti e organizzazione dell'attività formativa. D'altro canto i docenti, per ciascun corso in ogni provincia, prima di tenere le lezioni, sono stati aggiornati sull'andamento del corso, sulla composizione della classe e su particolari bisogni espressi dai partecipanti nei vari territori.

Le attività formative sono state costantemente monitorate seguendo le procedure adottate dal CNOSFAP e dalla Fondazione Clerici in materia di qualità dei servizi formativi. Il monitoraggio ha consentito di intervenire tempestivamente con azioni migliorative sia dal punto di vista organizzativo che dal punto di vista metodologico e didattico. Dalla valutazione finale dei partecipanti emerge come punto critico la brevità del corso e di conseguenza il poco tempo dedicato alla pratica didattica in azienda. Questi aspetti, insieme ad altri argomenti suggeriti dai partecipanti, quali "scienze dell'alimentazione" ed "educazione alimentare", potranno senza dubbio costituire contenuto didattico di aggiornamento quando sarà avviato in Sardegna il sistema delle Fattorie Didattiche.

Il progetto è stato articolato nei seguenti cinque moduli, per una durata totale di 90 ore.

### **MODULO 1 “Didattica in Fattoria”**

Il primo modulo ha assunto la finalità di mettere gli utenti del corso nelle condizioni di:

- saper riconoscere il ruolo dell'imprenditore agricolo quale custode e propositore di modelli culturali e comportamentali;
- promuovere processi di tutela e diffusione di valori relativi al proprio ambiente;
- valorizzare i prodotti tipici e tradizionali in un'ottica ecosostenibile.

### **MODULO 2 “Da azienda agricola a fattoria didattica”**

Attraverso il secondo modulo gli utenti sono stati messi nelle condizioni di sviluppare competenze di carattere tecnico riferite agli ambiti di progettazione, animazione e organizzazione metodologico-didattica; competenze che consentiranno loro di apprendere le modalità necessarie per definire, erogare ed in seguito verificare un percorso didattico. Il modulo ha permesso anche di acquisire conoscenze e competenze relative alle capacità di comunicazione fornendo elementi di psicologia dell'età evolutiva, di comunicazione e di strategie di apprendimento.

### **MODULO 3 “Adempimenti amministrativi, fiscali ed igienico sanitari”**

Il terzo modulo ha permesso di acquisire conoscenze di carattere:

- normativo;
- amministrativo;
- fiscale e assicurativo;

riferite in particolar modo agli aspetti legati alla sicurezza, alla prevenzione dei rischi, all'igiene e alla sanità.

### **MODULO 4 “Simulazione di percorsi didattici”**

Il modulo ha visto la realizzazione di vere e proprie sperimentazioni che hanno permesso agli utenti del corso di simulare la realizzazione di un percorso didattico, a partire dal proprio contesto territoriale e di lavoro. Sono inoltre state presentate esperienze realizzate in altre Fattorie Didattiche quali esemplificazioni.

### **MODULO 5 “Project Work”**

L'ultimo modulo ha permesso agli utenti del corso di provare a definire un vero e proprio percorso didattico in termini di:

- obiettivi perseguibili in relazione ad uno specifico target di utenza;
- scelta di strumenti e metodologie adeguate;
- contenuti (presentazione della propria azienda e fattoria didattica, schede didattiche, ecc.);

utilizzando tecniche e supporti informatici e multimediali presentati nello stesso modulo formativo.

### 3. Gli enti coinvolti

La Regione Autonoma della Sardegna, nell'ambito del Programma Interregionale "Comunicazione ed Educazione Alimentare" ha affidato all'ERSAT l'attuazione del Programma Operativo denominato "Didattica in Fattoria" che con gara di appalto ne ha commissionato la realizzazione all'ASSOCIAZIONE CNOS FAP SALESIANI SARDEGNA e FONDAZIONE LUIGI CLERICI riunite in Associazione Temporanea d'Impresa.

#### ERSAT

L'ERSAT, Ente Regionale di Sviluppo e Assistenza Tecnica in Agricoltura, nato come evoluzione dell'ETFAS, Ente di Trasformazione Fondiaria e Agraria in Sardegna, si propone oggi come punto di riferimento per l'adeguamento del sistema agricolo e rurale regionale alla nuova Politica Agricola Comunitaria.

Esauriti gli originari compiti di Ente di trasformazione agraria e fondiaria, diventa un Ente di assistenza tecnica adeguando le sue attività alla politica regionale e alle linee programmatiche dettate dalla Giunta Regionale e dall'Assessore dell'Agricoltura. Oggi l'ERSAT individua nuovi modelli di assistenza tecnica basati sulla filiera, studiati in accordo con gli altri Enti Strumentali e con l'Assessorato dell'Agricoltura. Assiste le aziende con la gestione delle provvidenze erogate tramite il Programma Operativo Regionale (POR) e il Piano di Sviluppo Rurale (PSR) e partecipa all'attività di Progettazione Integrata Territoriale, nell'ambito della quale l'Ente ha svolto un importante e delicato ruolo di catalizzatore di risorse progettuali e in particolare nella promozione della costituzione dei distretti.

In accordo con altre forze del mondo agricolo l'Ente lavora per la tutela e lo sviluppo delle principali filiere produttive, puntando sulla qualità e specificità dei prodotti agro-alimentari: la filiera suinicola, in quanto l'allevamento del maiale ha radici antiche in Sardegna e costituisce un patrimonio di competenze, tradizioni e cultura che rivestono grande importanza nelle aree centrali dell'Isola; quella vitivinicola, che forse più di altre è emersa come filiera di eccellenza e che necessita senza dubbio di maggiore efficienza e rapidità nel trasferimento delle innovazioni e dell'organizzazione di un sistema integrato di servizi.

Gli interventi programmati a sostegno della filiera ovicaprina sono finalizzati al miglioramento qualitativo dei formaggi a Denominazione d'Origine Protetta (DOP). Non vengono peraltro trascurati gli altri settori produttivi dell'agricoltura regionale, in particolare quelli che ricadono nelle filiere ovicolo-olearia, ortoflorofrutticola, cerealicola e delle carni bovine.

Parallelamente, l'ERSAT ha avviato per la prima volta una serie di azioni trasversali che, sulla base delle indicazioni della Politica Agricola Comunitaria, assumono il territorio come ambito di intervento.

La progettazione integrata mette in rete e indirizza le singole azioni di filiera, mirando ad incentivare l'integrazione tra territori, creando sinergie con gli altri enti agricoli, Amministrazioni, Comunità Montane e i Gal, al fine di promuovere e avviare progetti di sviluppo locale.

L'Ente inoltre ha assunto un importante impegno in relazione alla programmazione nei distretti rurali Barbagie-Mandrolisai e Guilcier-Montiferru-Sinis e del distretto agroalimentare di Arborea. Si tratta di sistemi locali caratterizzati da identità storiche e territoriali omogenee, derivanti dall'integrazione tra varie attività agricole e quelle locali e dalla produzione di beni e servizi di particolare specificità coerenti con la storia e le caratteristiche di quel dato territorio.

Tra gli impegni assunti dall'Ente c'è anche quello di favorire il ruolo multifunzionale dell'agricoltura, cioè rendere l'impresa agricola capace di sviluppare diverse attività e più funzioni: alla produzione di alimenti di qualità, si aggiunge la cura del paesaggio, la manutenzione del territorio, il mantenere vive le aree rurali e le loro tradizioni.

Alla promozione di questi valori è tesa l'attività condotta dall'ERSAT con il trasferimento dell'innovazione tecnologica, con la valorizzazione delle risorse del territorio e della biodiversità, con la mappatura delle produzioni agroalimentari, con la diffusione tra i produttori di una nuova sensibilità alla tutela delle tradizioni produttive locali oltre che con l'Organizzazione dei laboratori del gusto, al fine di educare all'assaggio e degustazione delle produzioni tipiche.

Nell'ambito delle attività di assistenza tecnica, l'ERSAT ha avuto in affidamento fin dal 2000, anno di adesione della Regione Autonoma della Sardegna al programma Ministeriale "Comunicazione ed Educazione Alimentare", la gestione di tutti i programmi operativi e delle azioni sul territorio relative all'educazione alimentare quale strumento di promozione delle produzioni locali e della ruralità.

Il programma realizzato in accordo e con la collaborazione dell'Ufficio Scolastico Regionale, attraverso i Centri Servizi Amministrativi provinciali, ha registrato la partecipazione alle attività proposte di scuole di ogni ordine e grado della Sardegna.

Tra le attività realizzate è stato organizzato anche il Corso di formazione per insegnanti, che ha coinvolto in ambito regionale 390 docenti di scuola materna, elementare, media e superiore in percorsi formativi di circa 50 ore. L'attività formativa fino ad oggi realizzata è stata finalizzata a fornire ai docenti e ai referenti per l'Educazione alla Salute, conoscenze e competenze specifiche, nonché la metodologia di comunicazione necessaria per impostare, nelle rispettive scuole, programmi di educazione alimentare con il coinvolgimento dei genitori degli alunni e dei propri colleghi di lavoro.

Con le Fattorie didattiche, un programma realizzato nell'anno scolastico 2001/2002, l'Ersat ha coinvolto in 278 visite guidate: 31 scuole materne, 39 scuole elementari, 49 scuole medie e 23 scuole superiori. Le attività svolte presso strutture produttive locali sono state indirizzate a diffondere la conoscenza dei processi produttivi e dei prodotti agroalimentari tradizionali tra i giovani in età scolare. Si sono messi in evidenza, tramite un'analisi critica, le modificazioni subite dai prodotti agricoli nei processi di trasformazione e confezionamento e il relativo valore nutrizionale. Si è infine dato ampio spazio alle tradizioni locali, ai metodi di produzione artigianale.

Con i Laboratori di educazione al gusto invece, si sono realizzati 74 progetti di educazione alimentare e sensoriale presentati da 70 scuole della Sardegna. Nel corso delle attività realizzate si sono promossi, tra gli studenti, nuovi comportamenti alimentari e le produzioni tipiche regionali con particolari caratteristiche qualitative e nutrizionali, incrementandone il consumo consapevole nelle scuole e nelle famiglie. Seguono i Corsi per operatori delle fattorie didattiche svolti nell'anno scolastico 2004/2005 e 2005/2006, che hanno formato circa 100 operatori di fattoria didattica nelle province di Sassari, Oristano, Nuoro e Cagliari.

L'attività formativa svolta è stata finalizzata a preparare l'operatore agricolo fornendogli le competenze per far evolvere l'azienda facendola diventare un vero e proprio centro di educazione alimentare ed agroambientale, dotata degli strumenti e delle strutture necessarie per svolgere l'attività didattica e, ancor prima, di una forte capacità di accoglienza, di comunicazione ed, in generale, di organizzazione delle attività e della logistica dell'azienda.

L'obiettivo del programma è la realizzazione del circuito Regionale delle fattorie didattiche della Sardegna come strumento di diffusione tra i giovani in età scolare, e più in generale, tra le famiglie, di nuovi comportamenti alimentari virtuosi, indirizzati verso le produzioni regionali tipiche e di qualità della Regione Sardegna.

## **ASSOCIAZIONE CNOS FAP SALESIANI SARDEGNA**

L'Associazione CNOS FAP Salesiani Sardegna, concreta espressione della presenza salesiana nell'Isola, è un Ente senza finalità di lucro.

Opera dal 1977 nell'ambito della formazione professionale e sceglie di perseguire, quale finalità principale delle proprie attività, la qualità del servizio educativo e formativo, al fine di preparare gli allievi ed inserirli nel mondo del lavoro quali persone mature, qualificate, competenti e fortemente motivate.

A tal fine ha anche adottato un sistema di gestione della qualità, in via di certificazione, per assicurare costantemente la validità dei propri servizi e soddisfare le esigenze e le attese dei partecipanti alle attività formative, in particolare degli allievi, dei committenti delle attività e delle aziende del territorio.

Dal 2002 è accreditata dalla Regione Autonoma della Sardegna per la gestione di attività di formazione iniziale, superiore e continua in 10 diverse sedi operative: Bosa (NU), Budoni (NU), Castiadas (CA), Lanusei (NU), Nuoro, Sassari, Selargius (CA), Suelli (CA), Tiana (NU), Tortoli (NU).

A livello nazionale l'Associazione CNOS-FAP Sardegna aderisce alla Federazione CNOS-FAP, un'Associazione di fatto senza finalità di lucro costituita il 9 dicembre 1977 con il compito di coordinare i Salesiani d'Italia impegnati a promuovere un servizio di pubblico interesse nel campo dell'Orientamento, della Formazione e dell'Aggiornamento professionale nello stile educativo di Don Bosco.

### **La Storia**

L'Associazione CNOS-FAP attualizza in Sardegna l'esperienza formativa di Don Bosco e dei Salesiani. Essa intende assolvere ad un rinnovato impegno di solidarietà e di servizio educativo verso la società italiana.

L'esperienza salesiana nel settore professionale si ricollega quindi a Don Bosco, che fin dal 1842 ha seguito i giovani apprendisti presso le botteghe artigiane della città di Torino. Negli archivi della Congregazione Salesiana si conserva il primo contratto di apprendistato a livello nazionale, che è in carta semplice ed è datato novembre 1851; un secondo contratto, in carta bollata da centesimi 40, porta la data 8 Febbraio 1852 ed altri datati intorno al 1855 appaiono già ben strutturati e standardizzati. Tutti sono firmati dal datore di lavoro, dall'apprendista e da Don Bosco.

L'intuizione di Don Bosco che vedeva nell'educazione della gioventù un fattore fondamentale per la trasformazione sociale conserva oggi la sua attualità e continua a diffondere il ricco patrimonio culturale e pedagogico non solo in Italia, ma in Europa e nel mondo intero.

### **Le esperienze formative**

L'Associazione CNOS-FAP Regione Sardegna, in coerenza con la proposta formativa della Federazione, è attiva nell'ambito: internazionale, nazionale, regionale e locale, dove si elaborano programmi e piani formativi specifici.

Opera soprattutto:

- Con attività di formazione iniziale, superiore e specifica per determinate utenze nel settore industriale, informatico e terziario;
- Con iniziative di formazione continua, in raccordo col mondo del lavoro;
- Con progetti specifici di carattere transnazionale, specialmente con partner dell'Unione Europea;
- Con programmi e piani di formazione a distanza per rispondere alle esigenze più avvertite dagli Operatori della formazione professionale e dal mondo del lavoro.

Promuove e realizza:

- Servizi di orientamento per i giovani anche in collaborazione con il COSPES (Centro di Orientamento Scolastico, Professionale e Sociale);
- La diffusione della cultura professionale attraverso convegni, studi, ricerche, sperimentazioni, pubblicazioni e la rivista quadrimestrale "Rassegna Cnos - Problemi, esperienze, prospettive per la formazione professionale".

### **FONDAZIONE LUIGI CLERICI**

La Fondazione Luigi Clerici svolge attività di progettazione, gestione ed erogazione di servizi di orientamento e di percorsi di formazione di base e professionali rivolti al primo inserimento lavorativo, alla formazione continua, al reinserimento lavorativo, ai formatori, alla formazione superiore ed in campo assistenziale e sociale.

Avviare al lavoro giovani e adulti, curare con particolare attenzione la formazione continua dei lavoratori, attivare iniziative di formazione per soggetti in difficoltà, rispondere alle necessità degli Enti locali attraverso servizi di aggiornamento, di formazione e di orientamento: sono obiettivi che la Fondazione Luigi Clerici realizza attraverso i suoi Centri di formazione professionali presenti in Lombardia, Piemonte e Sardegna.

### **La Storia**

La Fondazione si costituisce il 10 luglio 1972 come aggregazione di Centri di Formazione Professionale già presenti nel territorio lombardo e sorti a partire dagli anni '50.

Deve la propria titolazione a Luigi Clerici, protagonista del movimento sociale e culturale dei lavoratori milanesi e Presidente delle ACLI alla cui memoria ed azione sociale si ispira l'azione dei soci fondatori. Il 4 Aprile 1973 con decreto n. 28, il Presidente della Regione Lombardia accorda alla Fondazione personalità giuridica qualificandola come Ente gestore nel campo della formazione professionale.

La Fondazione si presenta oggi come Ente che caratterizza la propria offerta per un consistente radicamento territoriale ed una varietà di iniziative che si concentrano in tre ambiti:

- attività di formazione e orientamento;
- attività di studio, ricerca e progettazione;
- attività editoriale, di documentazione e di consulenza.

In sede nazionale e regionale, la Fondazione Luigi Clerici aderisce alla CONFAP (Confederazione Nazionale Formazione e Aggiornamento Professionale).

### **I Centri di Formazione Professionale e le Risorse umane**

I CFP sono le Sedi Operative presso cui la Fondazione eroga i servizi formativi che concretizzano le proprie finalità.

I servizi formativi e di orientamento effettuati presso i CFP sono improntati all'innovazione e all'integrazione dei processi formativi ed orientativi (erogazione, tutoring, coordinamento, informazione, ecc.), sono svolti attraverso personale interno adeguatamente qualificato, aggiornato e riqualificato, eventualmente integrato con collaboratori ed esperti esterni; ciò consente di poter disporre di uno standard qualitativo elevato, in grado di assicurare l'attuazione degli interventi programmati.

### **Gli Utenti**

Gli utenti che ogni anno frequentano corsi / attività di orientamento presso la Fondazione Clerici sono circa 5000.

### **Le esperienze formative**

La Fondazione Clerici eroga corsi afferenti a molteplici settori di attività, quali: elettrico-elettronico, meccanico, ristorazione, amministrazione, acconciatura, estetica, commercio, informatica, assistenza, grafica, turismo e agricoltura.

Nello specifico, per quanto riguarda il settore "agricoltura e relativi servizi", la Fondazione eroga corsi per "Operatori delle fattorie didattiche", "Operatori di aziende agrituristiche", "Operatori di centri vacanze", "Tecnici per l'organizzazione e il marketing del turismo integrato", "Tecnici delle produzioni vegetali".

## 4. Esperienze concrete: materiale didattico elaborato durante i corsi

Durante lo svolgimento del corso, nei moduli n° 4 e n° 5 “simulazione di percorsi didattici” e “Project work” i partecipanti sono stati invitati all’elaborazione del progetto di *Didattica in Fattoria* per la propria azienda.

Nei lavori di gruppo è stato effettuato un percorso di ricerca che ha visto diversi momenti: analisi delle risorse aziendali e territoriali utili e necessarie per sviluppare le attività didattiche; formulazione e valutazione delle diverse ipotesi di offerta didattica in base alle caratteristiche di ciascuna azienda; costruzione di percorsi didattici in fattoria con il coinvolgimento di diverse aziende collegate fra loro in “rete”; stesura del progetto individuale e discussione nel gruppo-classe.

### Ogni progetto elaborato contiene:

- presentazione dell’azienda (estensione, indirizzo culturale, allevamenti, strutture ed impianti, risorse umane, storia, etc.), spesso viene citato il patrimonio ambientale e culturale del territorio evidenziandone le caratteristiche e le peculiarità;
- obiettivi e contenuti dell’attività didattica della propria azienda definiti in base alla tipologia di utenza a cui ci si vuole rivolgere;
- descrizione dei diversi percorsi didattici offerti e organizzazione della giornata in fattoria;
- consigli utili, informazioni per raggiungere l’azienda e per contattare i referenti.

Dalla lettura delle pagine che seguono, emerge in primo luogo che gli operatori formati nei corsi hanno ben acquisito le competenze didattiche fondamentali per poter avviare in Sardegna il sistema delle *Fattorie Didattiche*; in secondo luogo appare chiaro che si è diffusa una metodologia di progettazione delle attività in grado di evolvere e migliorare nel tempo l’offerta dei servizi didattici offerti dalle aziende che saranno accreditate nel sistema regionale.

Le pagine che seguono rappresentano, a titolo esemplificativo, una minima parte di ciò che può essere definito “prodotto dell'apprendimento” del corso.

**Argomenti proposti:**

Presentazione dell'azienda	(tratto dall'elaborato di D'Hallewin Guy);
Percorso didattico Frutticoltura	(tratto dall'elaborato di D'Hallewin Guy);
Percorso didattico Dal latte al fiore sardo	(tratto dall'elaborato di Coccollone Maria);
Percorso didattico Il mirto	(tratto dall'elaborato di Planu Aurelia);
Percorso didattico L'orto	(tratto dall'elaborato di Puddu Emanuele);
Percorso didattico Il cavallo	(tratto dall'elaborato di Cualbu Giuseppina);
Percorso didattico L'ape	(tratto dall'elaborato di Oliva Orlando);
Percorso didattico L'ulivo	(tratto dall'elaborato di Porcu Lucia);
Percorso didattico Filiera del grano	(tratto dall'elaborato di Atzeni Roberto);
Percorso didattico Il vino	(tratto dall'elaborato di Bagella Leonardo);
Percorso didattico Le piante spontanee del territorio	(tratto dall'elaborato di Demurtas Luigi);
Dove siamo	(tratto dall'elaborato di Manca Domenico);
Come raggiungerci	(tratto dall'elaborato di Orrù Antonella);
Il ciclo del vino	(tratto dall'elaborato di Firinu Angelica);
Il giardino dei profumi	(tratto dall'elaborato di Marongiu Andrea);
Piantina del percorso didattico	(tratto dall'elaborato di Sechi Riccardo).

## Un esempio di Fattoria Didattica



Un sogno si è realizzato! Una forte spinta ideologica, l'amore per la terra, il rispetto per l'ambiente e la perseveranza sono stati la filosofia che ha permesso di realizzare la fattoria biodinamica. L'azienda è condotta da papà Guy agronomo, con il valido aiuto di Julien (7 anni) e dai saggi suggerimenti di mamma Maria medico specializzata in medicina biologica.



L'azienda si trova nel nord Sardegna a 17 Km da Sassari nel comune di Sennori nella zona collinare della Romangia. Può essere raggiunta tramite la suggestiva litoranea (SP 200) che collega Porto Torres e Sassari a Castelsardo o in alternativa della strada provinciale 27 che porta da Sassari via Sennori a Nulvi e Tergu. I segnali direzionali per l'azienda sono posti lungo queste due vie di accesso (vedi cartina) e l'entrata dell'azienda è sulla destra al Km 2 della SP27 quando percorsa in direzione da Sennori verso Nulvi e Tergu.

La fattoria è situata in collina tra 40 e 165 m di altitudine lungo la valle del fiume Silis. Il suolo è calcareo-marnoso con qualche piccola zona di arenaria. Verso nord-est si vedono le montagne dell'Anglona mentre a nord-ovest si ha un'ampia veduta sul Golfo dell'Asinara con la Marina di Sorso, Porto Torres, Stintino e l'Isola dell'Asinara. Verso Sud sono visibili le colline di Osilo. Nell'azienda vi sono ampie aree di macchia mediterranea medio-bassa caratterizzate dalla presenza di lentischio, ginepro, palma nana, olivastro, bosso, atriplex, artemisia, perastro, timo, ruta, angiride, ginestra, efedra e lungo un canale troviamo canne, rovi e pioppi tremoli. L'area è vocata alla coltivazione della vite e dell'olivo e l'azienda è circondata da vigneti coltivati ad alberello (prevalentemente varietà da vino) e ad oliveti (varietà da olio Bosano, Palma) delimitati dai caratteristici muretti a secco e lentischio.



Vista verso sud-est



Vista verso nord-ovest



Vista verso nord



Vista verso sud

L'azienda ha preso il nome dalla località che denota la presenza in passato di numerosi mandorli oggi ridotti a pochi esemplari. Su una collina dominante c'è la casa padronale (A) e il centro per la lavorazione delle piante officinali e dei prodotti ortofrutticoli (B) un'aula (C) ed un anfiteatro all'aperto (D) per la didattica. L'azienda è anche in grado di offrire il pernottamento a 10 persone in comode camere singole o doppie (E). Nelle aree non sottoposte a coltivazione sono presenti diversi percorsi didattici atti al riconoscimento delle piante officinali spontanee e coltivate (Os, Oc), delle piante con proprietà farmacologiche (Ms, Me), delle aree con macchia mediterranea (m) e un arboreto con piante fruttifere del germoplasma della Sardegna. Vicino all'aula didattica c'è un ampio parcheggio (L), anche per autobus, ed un prato con giochi per i bambini (N). Fino a 6 anni fa l'azienda era di tipo cerealicolo estensivo con pascolo estivo delle stoppie. Da allora è in atto una conversione culturale atta a valorizzare la naturale predisposizione dei vari micro-ambienti esistenti. Tale conversione ha preso l'avvio con l'introduzione delle tecniche di coltivazione biologica e della permacoltura con rotazioni, sovesci e tutte le pratiche atte a ristabilire la fertilità del suolo e preservare l'ecosistema esistente. Circa un quinto della superficie coltivata è occupata da un oliveto (O) di nuovo impianto con varietà autoctone a duplice attitudine (Nera di Gonnos, Terza Grande), un altro quinto da piante officinali (Oc) (salvia, rosmarino, origano, timo), una piccola parte da uva da tavola (V) e la rimanente è dedicata ad una rotazione tra ortaggi, cereali minori (anche farro) e leguminose (R). È presente un laghetto collinare (Q) utilizzato per sopperire alle esigenze idriche delle colture. Interposte tra le aree coltivate ci sono ampie zone di macchia mediterranea medio-bassa (m), lasciata intatta per salvaguardare l'ecosistema. Sono presenti numerosi asini che hanno il compito di controllare lo sviluppo delle erbe spontanee nei terreni a riposo. Due cavalli, una mucca ed alcuni maiali. Nell'ambito del programma che si intende ancora sviluppare c'è l'impianto di un meieto con mele autoctone (Miali, Trempa Arrubia), un agrumeto con la Pompia e un mandorleto. La nostra filosofia è quella di valorizzare tra le tradizioni locali, quelle che reinserite nel contesto odierno migliorano la qualità della vita preservando nello stesso tempo il mondo di domani.



## “Frutticoltura”

**Giornata tipo e programmazione della visita di 30-40 bambini e due insegnanti**

**Titolo:** Camusina, Miali, Umoninca che SSSapori! (piante fruttifere autoctone)

**Livello scolastico:** a partire da alunni della seconda primaria

**Ambito disciplinare:** Area scientifica - Area linguistica - Area matematica

### **Obiettivi didattici:**

- osservazione e riconoscimento delle differenze tra le specie frutticole;
- classificazione dei frutti in relazione a: forma, colore, dimensione consistenza;
- creazione di una scheda pomologica e sua compilazione;
- associazione della forma dei frutti a forme geometriche;
- creazione di una scheda descrittiva della pianta e delle foglie e compilazione.

Incontro preliminare in classe con gli alunni e gli insegnanti al fine di chiarire i concetti di germoplasma, biodiversità, specie e cultivar. Portando come esempio le mele rosse e gialle, l'uva bianca e rossa etc. Sarà anche l'occasione per dare una breve descrizione di quello che si farà lasciando ampi spazi alla fantasia e curiosità dei bambini. Questo incontro servirà anche per informarci su eventuali esigenze dei bambini: allergie, portatori di handicap e sull'orario in cui abitualmente pranzano e fanno delle pause. Si informeranno le insegnanti o chi di competenza sull'abbigliamento consigliato e si concorderà l'orario di arrivo e partenza. Sarebbe opportuno in questa occasione suddividere i bambini in gruppi di lavoro.

### **Arrivo del pullman alle 9.30**

I bambini scendono dal pullman nell'area di parcheggio e vengono subito accolti da un “ben arrivati” e condotti all'aula didattica. Nell'aula si attribuirà un nome (nome di una varietà autoctona: Miali, Appio, Noi Unci, etc.) a ciascun gruppo, a ogni bambino sarà consegnato un tag con il nome del gruppo di appartenenza e il proprio nome, compilato dallo stesso bambino. Ad ogni gruppo sarà consegnata una cesta per la raccolta di materiale (frutta, foglie, fiori) e uno zainetto con una penna e dei fogli. Ogni gruppo avrà un responsabile.

### **Avvio dall'aula verso la piantagione: ore 10.00**

Lungo il percorso (linea rossa) si indicheranno le località visibili dando delle indicazioni geografiche (punti cardinali).

### **Arrivo alla piantagione: ore 10.10**

Si illustreranno le diverse specie presenti (melo, pero, mandorlo, olivo, fico) facendo notare la grande differenza tra di loro e i bambini di ogni gruppo saranno invitati a raccogliere foglie, fiori o frutti di ogni specie e a metterle nel cesto. Si faranno annotare le differenze tra le specie, stimolando i bambini a scoprire ed evidenziare differenze.

Dopo si individuerà una specie e si cercherà di fare le stesse osservazioni all'interno della stessa specie (al massimo per due specie). Particolare attenzione sarà data a far notare che le differenze sono minori ma pur sempre esistono (saranno utilizzati esempi tipo la descrizione di due famiglie etc). Anche qui saranno elencate ed annotate le principali differenze. Un ultimo sguardo e via verso l'aula didattica.

### **Ritorno all'aula didattica: ore 11.30**

Durante il ritorno verso l'aula didattica (percorso azzurro) si comunicherà ai bambini che al loro arrivo in aula potranno effettuare una breve pausa prima di pranzo visitando il parco giochi e l'area degli animali di bassa corte.

### **Avvio verso la sala da pranzo: ore 12.15**

Inizio pranzo alle ore 12:30 (zona B), fine pranzo 13:15, breve pausa fino alle 13:25 e rientro all'aula didattica per l'attività di riconoscimento e di laboratorio.

### **Inizio attività in aula: ore 13.30**

I vari gruppi avranno il compito di separare le foglie raccolte in funzione delle caratteristiche (raggruppamento delle foglie simili per colore, forma, dimensione) e lo stesso sarà fatto per i fiori o i frutti. Quindi saranno preparate delle schede utilizzando dei disegni allo scopo di descrivere le differenze. Tale attività servirà a individuare le differenze tra le specie e quelle tra le cultivar. Attraverso la descrizione delle differenze si cercherà anche di dare alcune nozioni sulle cause che hanno portato alla scomparsa della biodiversità, all'importanza di preservarla e a come valorizzarla.

### **Fine attività didattica in aula e inizio gioco: 15.00**

In delle scatole chiuse saranno messi dei frutti di specie differenti (mela, pera, etc.), in altre frutti della stessa specie ma cultivar differenti (pere grandi, piccole e di forme differenti) i bambini dei vari gruppi dovranno riconoscere gli elementi presenti nelle varie scatole tenendo conto delle schede precedentemente compilate. Lo stesso si potrà fare con le foglie. Nelle scatole sarà introdotto anche un elemento estraneo. I bambini saranno premiati con la consegna di un ricordo della giornata e consegna di alcune schede per la descrizione di specie non prese in considerazione in quella giornata.

### **Partenza dalla fattoria: ore 15.30**

## “Il latte di qualità si trasforma in Fiore Sardo DOP”

Per capire il ciclo produttivo che va dalla mungitura alla trasformazione del latte in prodotto finito, proponiamo una visita in sala mungitura dove i visitatori possono sperimentare nella pratica la mungitura e verificare l'igiene nello svolgimento dell'operazione. Infatti, il prodotto è trasferito senza essere contaminato attraverso una pompa di aspirazione direttamente nella polivalente del minicaseificio, dove si inizia la trasformazione del latte per produrre formaggi di qualità. Questo è il percorso che meglio ci caratterizza e ci permette di distinguerci, perciò su quest'ultimo percorso vogliamo presentare uno studio particolareggiato della visita di un giorno, con una descrizione dettagliata da proporre agli utenti.



**Titolo:** Il latte di qualità si trasforma in Fiore Sardo DOP

**Utenti:** Rivolto ai giovani. Più precisamente ai ragazzi delle scuole medie e medie superiori.

**Obiettivi:** Conoscere il ciclo produttivo che va dalla mungitura alla trasformazione del latte in prodotto finito all'interno del mini-caseificio.

**Metodi:** Visita in sala mungitura per sperimentare nella pratica la mungitura meccanica e visita nel mini-caseificio durante la fase di trasformazione del latte per partecipare alla lavorazione del formaggio.

**Contenuti:** Conoscere la storia del latte biologico e del Fiore Sardo DOP, le sue caratteristiche chimiche-fisiche e organolettiche senza trascurare gli aspetti nutrizionali.

**Strumenti e materiali:** Utilizzo delle attrezzature e dei prodotti presenti in azienda a partire dal latte fino al formaggio, sia fresco sia stagionato.

**Operatori di riferimento:** L'imprenditore agricolo e i suoi familiari, che unendo l'esperienza di anni di lavoro ad un'adeguata formazione, sono le persone più qualificate per mettere in atto il progetto.

**Verifica e valutazione:** Per verificare la riuscita del percorso e l'attività degli operatori, gli strumenti di valutazione saranno: l'interesse per gli argomenti, la partecipazione attiva alle prove pratiche e il livello di apprendimento che scaturirà dalla discussione.

**Tempi e costi:** Per quantificare i tempi d'esecuzione del percorso, bisogna calcolare i tempi di ogni fase di lavoro e valutare i materiali necessari e il loro costo.

## **Dopo aver fatto queste attente valutazioni possiamo proporre alla scuola la visita di una giornata:**

- Ore 9.30: arrivo in azienda e presentazioni.
- Ore 10.00: inizio della lezione partendo dall'osservazione degli animali al pascolo o nella stalla secondo il periodo dell'anno. Da qui dopo aver indossato delle adeguate protezioni igieniche (che offre l'azienda);
- Ore 11.00: si passa al mini-caseificio, per osservare la lavorazione del latte che era stato munto la mattina prima del loro arrivo. All'interno del caseificio si possono vedere tutte le fasi di lavorazione: il trasferimento della cagliata nelle forme, la stufatura, il passaggio alla salatura, l'affumicatura e la stagionatura;
- Ore 12.30: pranzo al sacco presso una zona attrezzata nell'azienda, oppure in un'ampia struttura con uso cucina;
- Ore 14.30: dopo aver indossato guanti e calzari, si prosegue l'attività presso la sala di mungitura, durante la mungitura serale, per sperimentare nella pratica l'operazione di mungitura e vedere il trasferimento del latte al caseificio.
- Ore 16.00: Saluti e partenza.

## “Il mirto”

**Obiettivi Didattici:** Far conoscere il territorio, la sua storia e i tradizionali mestieri che i nostri avi esercitavano in campagna e in montagna, per mantenere vive le nostre radici. Far conoscere come, utilizzando la flora mediterranea, si producono: liquori, sciroppi, pomate, saponi e tanti altri prodotti genuini e naturali che usiamo quotidianamente. Far conoscere con dimostrazioni pratiche la raccolta e la distillazione in corrente di vapore delle erbe officinali per la produzione degli oli essenziali. Educare al rispetto della natura intera (flora, fauna, acqua e aria) illustrando i metodi più corretti per non degradare e mantenerla così integra. Far conoscere le nostre essenze e i loro profumi, farne scoprire le specifiche proprietà curative ed il loro uso in cucina, nella cura del corpo, nella cura dell'anima. Educare al gusto e all'uso di tisane e decotti semplici ed efficaci. Condurre i giovani, attraverso la manipolazione di prodotti genuini e salubri, alla realizzazione di manufatti semplici ma utili (spugnette per la pulizia della persona, mazzolini e centrotavola profumati, tisane, decotti ed altro).

### Attività proposte in azienda

- Raccolta di bacche di mirto e loro mondatura;
- Lavorazione e preparazione della materia prima, sviluppi di lavori creativi;
- Essiccazione ed estrazione in corrente di vapore;
- Preparazione di decotti e infusi;
- Informazione sugli usi e i costumi locali con riferimento ai vecchi mestieri;
- Lezione sul corretto utilizzo delle piante officinali ed educazione al rispetto della natura.



## Attività proposte per le Scuole Medie e Superiori

### Raccolta delle bacche di mirto

- Arrivo in Azienda e sistemazione dei bagagli (si consiglia un abbigliamento adatto a muoversi comodamente in campagna);
- Breve visita all'Azienda;
- Ore 9.30: Raccolta delle bacche con pettini dentro contenitori di plastica o in sacchi, appositamente preparati per l'occorrenza con bretella;
- Ore 10.30: Pausa Merenda (vi saranno anche prodotti locali confezionati con prodotti aziendali: crostate, marmellate, frutta fresca);
- Ore 11.00: Ventilazione e setacciatura delle bacche raccolte. Confezionamento delle bacche in sacchetti sottovuoto (sacchetti che ogni ospite potrà portare a casa). Degustazione prodotti al gusto di mirto;
- Ore 12.30 (a richiesta): Si può far vedere come preparare il liquore tipico, il Mirto;
- Ore 13.00: Partenza dall'Azienda.

Gli ospiti, volendo, potranno acquistare i prodotti aziendali che troveranno in vetrina.

**Costo:** Euro 8,00.



## “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.

## INFORMAZIONI IMPORTANTI:

**Accoglienza:** da aprile a ottobre.

**I costi:** 6 euro per mezza giornata e 9 euro per la giornata intera; da 5 a 7 euro per lo spuntino (se richiesto); in caso di pranzo al sacco, lo stesso può essere consumato nei locali aziendali con una integrazione di 1 euro a bambino.

**Abbigliamento consigliato:** da campagna.  
Comunicare eventuali allergie e intolleranze alimentari.

**Capacità di accoglienza:** max 30 bambini.

**Come raggiungerci:** Dalla S.S. 131 proveniente da Cagliari per Nuoro-Olbia, deviazione sullo svincolo dopo la galleria per Budoni che ci porta all'ingresso di Limpiddu.

A 200 mt dal ristorante la Perla, che si trova proprio sullo svincolo, svoltare a sinistra su una strada sterrata percorribile con il pullman.

### Articolazione di massima della giornata:

- 9.00-9.30: accoglienza e presentazione dell'azienda;
- 9.30-11.00: realizzazione di un percorso didattico;
- 11.00-11.30: pausa relax, giochi liberi, consumo merenda;
- 11.30-12.30: il nonno racconta storie di vita rurale; l'importanza della trasmissione orale della cultura contadina; visita a esposizione giochi e attrezzi antichi
- 12.30-13.00: com'è andata la visita in fattoria; valutazione dell'esperienza; saluti.



## “Il cavallo”

### Il rispetto degli animali e il rapporto uomo-cavallo



#### Giornata Tipo:

Ore 9.00: arrivo in azienda e presentazione del personale e titolari dell'azienda. Sistemazione zaini e piccola pausa in giardino.

Ore 9.30: lezione in aula con descrizione dell'azienda e degli animali presenti (cosa mangiano? come vivono?).

Ore 10.30: visita in stalla, dove si possono vedere e toccare gli animali.

Ore 11.30: breve pausa in giardino con merenda offerta dall'azienda con dolce tipico dell'azienda o spuntino con prodotti aziendali.

Ore 12.00: tutti in scuderia per imparare come si accudisce un cavallo, si puliscono i box e i cavalli.

Ore 13.00: prima della partenza gli ospiti possono lasciare i loro pensieri sulla giornata trascorsa nella nostra Fattoria su un apposito registro. Foto ricordo. Consegna dell'attestato di frequenza e del materiale didattico. Saluto di arrivederci.

#### Obiettivi didattici:

- Scoprire gli animali e il loro ambiente;
- Sviluppare nei ragazzi il rispetto verso gli animali;
- Conoscere le caratteristiche di un'azienda agricola e della sua attività produttiva.

#### Quota attività:

Euro 8.00 + iva a persona (mezza giornata) comprensivo di: spuntino e materiale didattico. Le insegnanti, fino a un numero di una per classe, non pagano.

#### Accoglienza:

Accogliamo fino a un massimo di circa 60 bambini. A disposizione per valutare casi specifici.

#### Suggerimenti:

Si raccomanda l'uso di abiti e calzature adeguate (abbigliamento pratico, scarpe comode con suola antiscivolo, capellino, giacca impermeabile). È importante segnalare la presenza di bambini che presentino allergie (a graminacee, fieno, polline,...) o particolari esigenze alimentari.

**Dimora del cavallo** • Località Casia Noa - Vallermosa - tel. 078179423

## “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).



## **“La coltivazione dell’olivo”**

### **Agricoltura Biologica**

**Livello scolastico:** primo e secondo ciclo;

**Ambiti disciplinari:** area scientifica, area storico geografica, area artistica, area linguistica, area motoria;

**Obiettivi Generali:** sviluppare interesse e senso di responsabilità nei confronti dell’ambiente e dell’agricoltura;

#### **Obiettivi didattici:**

- Conoscere la morfologia e la fisiologia della pianta dell’olivo;
- Conoscere i caratteri relativi all’attività vegetativa della pianta: fioritura, allegagione, maturazione del frutto (ciclo biologico annuale);
- Conoscere la coltivazione dell’olivo: semina in vivaio del selvatico, innesto, trapian- to, forme di allevamento, potatura;
- Conoscere i momenti tecnici per ottenere l’olio: raccolta, frangitura, conservazione dell’olio;
- Conoscere l’importanza dell’olio d’oliva per l’alimentazione dell’uomo.

#### **Contenuti:**

##### **Scheda botanica dell’olivo:**

- famiglia: oleacea
- genere: olea
- specie: olea europea
- varietà: bosana

##### **Morfologia della pianta dell’olivo:**

- aspetto generale dell’albero;
- descrizione dell’apparato radicale e funzioni;
- osservazione delle foglie (forma giovanile e forma adulta) struttura e ruolo;
- osservazione e descrizione della infiorescenza e del fiore;
- frutto e sue caratteristiche.

##### **Impianto dell’oliveto manutenzione straordinaria dell’appezzamento:**

- concimazione con concimi organici naturali (letame);
- livellamento del terreno;
- realizzazione delle scoline per il deflusso dell’acqua piovana;
- scasso (aratura profonda un metro);
- piantumazione dei tutori (pali di sostegno);
- impianto dell’oliveto.

### **Tecniche culturali dell'olivo:**

- la gestione della fertilità del suolo;
- la gestione dell'equilibrio tra chioma e radici della pianta;
- la gestione della raccolta delle olive.

### **Lavorazione delle olive:**

- diagramma delle diverse operazioni per ottenere l'olio (frantoio)

### **Che cos'è l'olio d'oliva:**

- composizione chimica, caratteristiche e proprietà organolettiche;
- l'olio extravergine d'oliva nell'alimentazione umana.

### **Alcune avversità della coltura dell'olivo:**

- parassiti: la mosca dell'olivo (*dacus oleae*);
- crittogame: cicloconio (occhio di pavone);
- il vento.

**Metodologia:** Introduzione dell'argomento con sussidi audiovisivi. Osservazione guidata con escursione sul campo. Osservazione guidata nel laboratorio con prove di degustazione. Esercitazioni con schede, discussione guidata con i visitatori e rappresentazione delle risposte con l'uso di cartoncini di forma e colore diversi.

### **PROGRAMMA DELLA VISITA**

Durata della visita dalle ore 9.00 alle ore 16.30/17.00.

Ore 9.00: Arrivo e accoglienza;

Ore 9.15: Presentazione: degli imprenditori, dei visitatori e del percorso didattico;

Ore 9.45: Diffusione della pianta dell'ulivo nel tempo e nello spazio. Aspetti storici e geografici e visualizzazione con la proiezione di un lucido;

Ore 10.15: Visita guidata nel campo: osservazione della morfologia della pianta dell'olivo; descrizione della fisiologia e del ciclo biologico dell'olivo; osservazione e confronto con altre piante per individuare somiglianze e differenze;

Ore 11.15: Intervallo;

Ore 11.35: Proiezione di slide e power point sui processi di lavorazione della linea olive-olio: dalla raccolta fino alla frangitura, fasi dello stoccaggio e dell'imbottigliamento con abbigliaggio della bottiglia;

Ore 12.00: Visita guidata nei laboratori;

Ore 12.30: Descrizione degli aspetti fisico chimici dell'olio e sua importanza per l'alimentazione dell'uomo;

Ore 13.30: Intervallo per il pranzo;

Ore 15.00: Esercitazioni e test di verifica. Discussione con i visitatori e rappresentazione delle risposte con cartoncini di colori diversi;

Ore 16.30/17.00: Saluto dei visitatori e consegna di materiale didattico.

## “La filiera del grano”

**A chi si rivolge:** Il percorso è rivolto a tutte le età, infatti dalle esperienze precedenti si evidenzia un notevole interesse anche da parte di gruppi di persone adulte, scuole di ogni ordine e università.

Con la presente si propone un modulo per le scuole elementari del primo e secondo ciclo.

### **Obiettivi:**

- Riscoprire le tradizioni, la cultura e le caratteristiche dei derivati del grano;
- Dare consapevolezza nella scelta del cibo;
- Fornire principi di educazione alimentare;
- Conoscere le metodiche di macinazione, della preparazione casalinga dell'impasto, della metamorfosi prodigiosa attraverso la lievitazione naturale e la cottura del pane.

**Metodi:** Coinvolgimento diretto delle persone nelle varie fasi di lavorazione e preparazione degli alimenti, contatto umano con la famiglia disponibile a rispondere alle curiosità dei ragazzi.

**Strumenti:** Visione diretta durante l'utilizzo delle varie attrezzature impiegate nel ciclo: mulino a macina in pietra, impastatrice, sfogliatrice, matterello, ecc.

**Contenuti:** Le tradizioni, i cicli produttivi e le loro caratteristiche, l'origine dei cibi: dal campo alla tavola.

**Tempi:** Inizio attività ore 9.30, fine attività ore 16.00.

**Operatori:** Responsabile del percorso didattico più tre operatrici agrituristiche.

### **Programma:**

Ore 9.30: Saluto di benvenuto;

Ore 9.35: Visita in paese al mulino per osservare la fase di trasformazione del grano, consegna ai partecipanti dei campioni dei derivati: semola, farina, crusca e macinato integrale;

Ore 10.30: Spostamento verso l'azienda agricola, che dista 4 Km dal paese;

Ore 10.45: Arrivo in azienda, breve spiegazione dei cicli di produzione e preparazione dell'impasto;

Ore 11.30: Partecipazione alle fasi tradizionali e moderne di produzione dei gnocchetti sardi e dei ravioli. Partecipazione al ciclo di produzione delle zep-pole o del pane fatto in casa;

Ore 13.00: Pranzo con degustazione delle produzioni di giornata;

Ore 14.30: Partecipazione alle fasi di cottura dei prodotti lievitati: zep-pole o pane e loro degustazione;

- Ore 15.00: Consegna ai partecipanti di materiale illustrativo sulle attività svolte;  
Ore 15.15: Visita agli allevamenti, alle coltivazioni e al parco comunale;  
Ore 15.45: A fine attività momenti di confronto e di discussione sulle attività svolte.



Il percorso viene svolto al coperto; sono presenti spazi idonei all'aperto e anche al coperto per consumare la merenda o per far giocare i bambini. Si consiglia un abbigliamento sportivo.

## “La magia della vigna”

Il percorso è rivolto ai bambini della scuola di prima infanzia e del primo ciclo scolastico.

**Obiettivo:** Fare scoprire ai bambini il lavoro nell’arco delle stagioni in vigna e nella cantina. Fare evidenziare come il prodotto finito (con i suoi gusti e profumi) possa diventare tale attraverso questo fantastico ciclo.

### **Metodo/Programma:**

Ore 9.30-10.00: Accoglienza della comitiva in azienda facendo i preliminari di presentazione;

Ore 10.00-10.30: La prima parte della visita si svolgerà in un locale attrezzato per la didattica, dove verrà esposto agli utenti tutto il percorso lavorativo del viticoltore durante l’anno, avvalendoci di materiale illustrato (cartelloni, foto, disegni) sulla vita in campagna e degli strumenti sia tradizionali che moderni utilizzati nella vigna;

Ore 10.30-11.30: Nella seconda parte del percorso si uscirà direttamente in campo e i bambini verranno sollecitati nei loro sensi olfattivi e tattili durante la passeggiata soprattutto toccando e odorando il terreno e le piante. Si proseguirà il percorso naturalistico facendo notare i profumi dell’ambiente circostante (erbe e fiori spontanei) e inoltre far riconoscere il vento mentre gli accarezza il viso;

Ore 11.30-12.00: Ci saranno degli elementi a sorpresa: verranno fatti salire i bambini sul trattore a motore rigorosamente spento. Verrà raccontata una simpatica storia della famiglia di falchetti della vigna che farà scoprire loro la riconoscenza del mondo naturale quando è trattato con rispetto;

Ore 12.00-13.00: La terza parte della visita proseguirà con uno spostamento di circa 6 km per arrivare alla cantina aziendale e si spiegherà la trasformazione dell’uva attraverso l’aiuto delle attrezzature presenti. Si finirà con una degustazione dei nostri prodotti, escluso il vino (solo olfattivo) e si raffronteranno gli odori della campagna con i profumi della cantina;

Ore 13.00-13.30: Fine visita e ringraziamenti finali ai partecipanti.

## ***“Le piante spontanee del territorio”***

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

**Obiettivo:** Far conoscere le essenze tipiche della flora mediterranea presenti nel territorio ed il loro utilizzo in cucina e nella tradizione popolare.

### **Programma:**

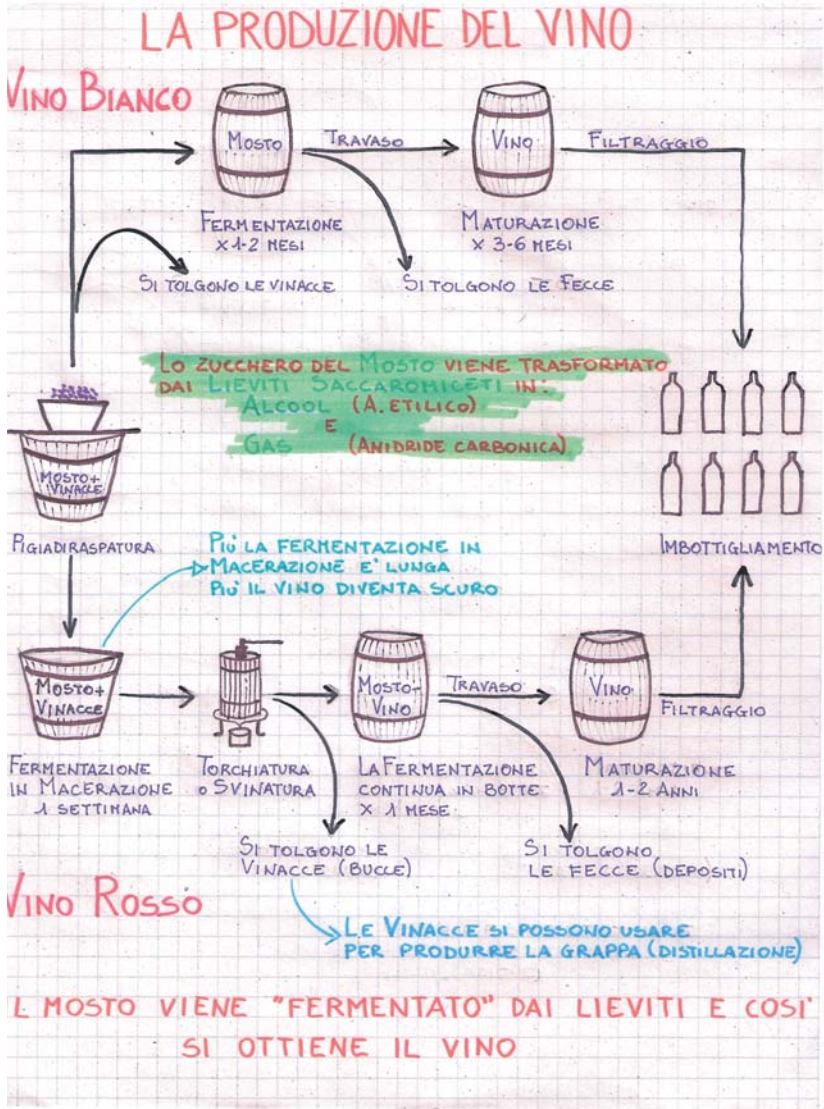
Ore 9.30: Arrivo degli ospiti, accoglienza e descrizione dell'azienda e del territorio;

Ore 10.00: Passeggiata in campagna alla scoperta delle principali piante spontanee tipiche della flora mediterranea e raccolta di materiale vegetale;

Ore 11.30: Rientro in aula didattica. Riconoscimento e classificazione delle piante spontanee, anche con i nomi sardi, attraverso l'analisi sensoriale (colore, forma, profumo) e descrizione del loro utilizzo;

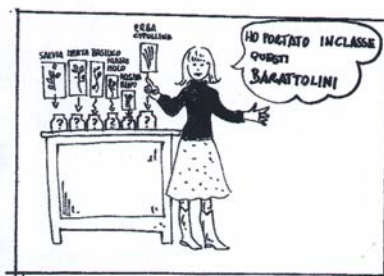
Ore 13.00: Pranzo in agriturismo o pranzo al sacco nell'area verde attrezzata.

## “La produzione del vino”

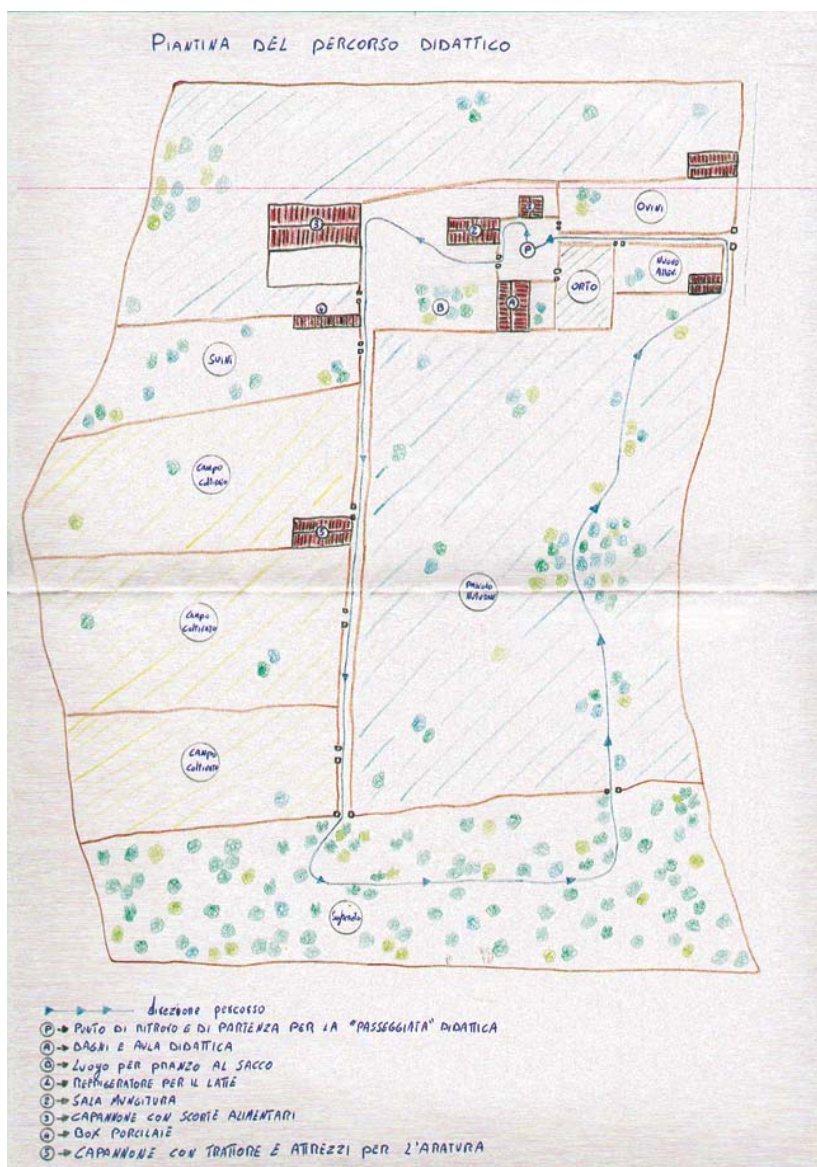


## "Il giardino dei Profumi"

# "Il giardino dei Profumi"



## Piantina del percorso didattico





## Come raggiungerci

Massama è raggiungibile dalla SS 131 uscendo al bivio per ORISTANO NORD, ZEDDIANI, Tharros; si percorre per 3 Km un tratto della vecchia statale verso ORISTANO e si gira a sinistra per MASSAMA. Giunti alla vecchia chiesa del '600 proseguendo a sinistra per 1 km circa sulla SP 9 in direzione di SIAMAGGIORE si trova sulla destra l'Agriturismo IL GIGLIO

Massama (Oristano) è raggiungibile da CAGLIARI (93 Km) in meno di un'ora e da SASSARI (120 Km) in poco più di un'ora.



## 5. Verso le “Fattorie Didattiche della Sardegna”

La nuova sfida dell'ERSAT, Ente Regionale di Sviluppo e Assistenza Tecnica in agricoltura, nato per occuparsi di trasformazione agraria e fondiaria e successivamente modificato in Ente di Sviluppo Agricolo negli anni '80, è di diventare il punto di riferimento per l'adeguamento del sistema agricolo e rurale regionale alla nuova Politica Agricola Comunitaria.

Pertanto l'ERSAT ha tra i suoi obiettivi prioritari lo sviluppo di una rete di produzioni agro-alimentari (olio, vino, pane, formaggi ecc.) basata su tradizionalità e tipicità, nel rispetto di metodologie eco-compatibili e sostenibili, certificate in tutte le fasi e legate in modo stretto, inscindibile e verificabile al territorio. Promuove quindi un'agricoltura capace di contribuire allo sviluppo delle aree interne ricercando l'integrazione delle attività agricole con quelle extra agricole.

Con il programma interregionale “Comunicazione ed Educazione Alimentare”, finanziato dal Ministero per le Politiche Agricole e Forestali, coordinato dall'Assessorato Agricoltura e Riforma Agro-Pastorale della Regione Autonoma della Sardegna, l'Ente ha intrapreso un percorso basato sulla formazione nell'ambito dell'educazione alimentare in collaborazione con l'Ufficio Scolastico regionale.

La crescente sensibilità verso ciò che mangiamo e verso la riscoperta dei sapori e dei piatti della tradizione, impone di divulgare in modo incisivo l'importanza e la cultura del mangiare alimenti sani, di qualità e con alti valori nutrizionali.

La platea migliore per questo tipo di insegnamento è certamente quella delle nuove generazioni; nessuno più dei ragazzi in età scolare è aperto e interessato alle novità. Le produzioni agricole, l'allevamento e la vita rurale in generale, sono per la maggioranza dei nostri studenti una novità.

L'Ente con la preziosa collaborazione degli insegnanti, degli studenti e delle famiglie, ha attuato diversi programmi operativi annuali tra loro incardinati in un unico programma interregionale di “Comunicazione ed educazione alimentare”.

Il primo passo è stato fornire agli insegnanti le conoscenze e le competenze necessarie per coinvolgere i propri colleghi, gli alunni ed i loro genitori nei programmi di educazione alimentare elaborati dalle scuole.

La fattoria è il luogo ideale per insegnare ed imparare cosa sia l'agricoltura, conoscere la vita agreste e capire le tecniche di coltivazione. Per questo, nella seconda fase del progetto, sono state organizzate diverse visite guidate nelle aziende agricole, che si sono rivelate un successo.

In azienda, i ragazzi hanno percepito con chiarezza i diversi aspetti del lavoro agricolo, della sua complessità e dell'impegno necessario; hanno imparato a riconoscere le

varietà vegetali e animali presenti e a sentire e riconoscere gli odori ed i sapori della campagna. Hanno avuto modo di vedere direttamente come avvenga la trasformazione dei prodotti, come dall'oliva si ottenga l'olio, come si produca un vasetto di miele e come i prodotti dell'azienda vengano trasformati nei piatti della cucina tradizionale sarda.

Si sono successivamente approfonditi, attraverso la realizzazione dei Laboratori di educazione al gusto, gli aspetti relativi alla trasformazione dei prodotti aziendali, l'educazione alla diversità del sapore e del gusto. Si è dato crescente spazio agli aspetti educativi rivolti ai ragazzi in età scolare per sviluppare nuovi comportamenti alimentari, basati su una maggiore attenzione alle caratteristiche qualitative e nutrizionali dei prodotti alimentari.

Il coinvolgimento delle fattorie e la loro apertura verso le scuole porta dei benefici ai visitatori ed ai conduttori aziendali. La scuola si avvantaggia perché, attraverso la partecipazione attiva, gli alunni acquisiscono un pacchetto di conoscenze e di esperienze legate al mondo rurale che non potrebbero acquisire altrimenti. Il conduttore ha un riconoscimento sociale della professione esercitata, ha un incremento del reddito aziendale per l'attività didattica svolta e, soprattutto, ha un vantaggio in quanto la visita aziendale è un'ottima forma di pubblicità indiretta.

Dopo aver formato gli insegnanti, a seguito anche delle successive esperienze maturate nel corso delle visite in fattoria e nei Laboratori di educazione al gusto, si è ritenuto che l'improvvisazione di alcuni "fattori" potesse essere particolarmente dannosa al processo di apprendimento. Si è quindi colta l'occasione per creare una nuova figura professionale con attitudini divulgative, in grado di fare evolvere l'azienda, da luogo di produzione a centro di educazione, dove trattare sia gli aspetti riguardanti la coltivazione e la conduzione dell'azienda sia i principali aspetti della cultura rurale e tradizionale, dove il contadino diventa maestro, custode e divulgatore.

I risultati finora ottenuti e l'entusiasmo dimostrato dai diversi partecipanti al progetto spinge a mirare ancora più in alto e a lavorare perché anche in Sardegna, come già accade in altre regioni italiane, si possa istituire un circuito di fattorie didattiche accreditate con precisi requisiti opportunamente codificati.

La fase da iniziare ora è quella del Programma operativo 2004: Saperi in campagna. Il programma "Saperi in campagna", rientra nel Programma interregionale "Comunicazione ed educazione ambientale" promosso dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, con il fine di promuovere i prodotti regionali, far conoscere agli studenti le tecniche di produzione e le caratteristiche dei prodotti agricoli e dell'allevamento. In questi anni, l'Assessorato Regionale dell'Agricoltura e Riforma Agro-Pastorale, con l'ERSAT e

con la collaborazione del corpo docente delle scuole di vario ordine e grado, ha punta-  
to molto sia sulla creazione che sullo sviluppo delle Fattorie didattiche mettendo in  
campo tutte le competenze nel realizzare il programma interregionale sull'Educazione  
alimentare.

Si tratta in sostanza di confermare gli interventi adottati negli anni passati e di avviar-  
ne degli altri.

Attraverso questo nuovo programma si lavorerà innanzitutto alla creazione di aziende  
che condividano la Carta della qualità e che garantiscano livelli qualitativi elevati sia dal  
punto di vista dell'accoglienza che della offerta didattica. Questa fase è molto impor-  
tante non solo per gli studenti che partecipano all'iniziativa, ma anche per il ruolo fon-  
damentale di divulgatori che essi a loro volta sapranno svolgere all'interno delle fami-  
glie e con gli amici, collaborando attivamente alla diffusione dell'educazione alimenta-  
re e, più in generale, alla conoscenza del mondo rurale.

Il fine principale è quello di creare e rafforzare il rapporto tra il mondo delle campagne  
e le nuove generazioni, intensificando le visite oltre che nelle Fattorie didattiche anche  
nei forni, nei caseifici e pastifici, nelle cantine e nei frantoi, per dare l'opportunità agli  
studenti di imparare come avviene la trasformazione dei prodotti agricoli. Gli altri inter-  
venti previsti sono quelli del collaudo del sistema di qualità della rete delle Fattorie  
didattiche ed il controllo e la gestione del sistema, verificando che la Carta della qua-  
lità sia applicata.

Ed è proprio sulla qualità che si basa il successo del programma di educazione ali-  
mentare: un alto livello di qualità, infatti, consentirà alle aziende agricole di far parte  
dell'Albo delle Fattorie didattiche della Sardegna, che verrà istituito dall'Assessorato  
Regionale dell'Agricoltura e gestito dall'ERSAT.

I risultati delle attività in fattoria saranno poi divulgati con grande impegno perché si  
ritiene fondamentale far conoscere all'esterno i risultati di tanto lavoro svolto, ma anche  
per dare il giusto risalto all'impegno dei ragazzi, protagonisti attivi, oltre che fruitori delle  
attività. Per questo si è pensato ad una mostra itinerante dei lavori realizzati dalle scuo-  
le nell'ambito del programma "Comunicazione ed educazione alimentare" e a una loro  
pubblicazione su un sito web dedicato al programma interregionale.

Un'altra ed impegnativa iniziativa che l'ERSAT realizzerà nell'ambito del programma  
interregionale è la pubblicazione e distribuzione di una rivista che tratterà i temi dell'a-  
groambiente e dell'educazione alimentare. L'ERSAT metterà a disposizione i propri  
tecnici, le conoscenze e la grandissima esperienza per un periodico destinato a tutti  
gli studenti della Sardegna, che nelle intenzioni sarà il mezzo attraverso il quale conti-  
nuare a coinvolgere gli alunni direttamente e proseguire nell'educazione al gusto, all'a-  
limentazione e alla natura, mantenendo forte il legame con la propria terra.

Ci si rende perfettamente conto che la mole di lavoro sarà enorme e che ci vorrà un grande impegno da parte di tutte le figure coinvolte, specialmente le scuole, ma gli ottimi risultati ottenuti in questi anni, l'interesse suscitato, ci spingono a continuare. Certi che l'educazione sia un ottimo investimento che aiuterà lo sviluppo della nostra Isola e la salvaguardia della sua cultura.

## ***Elenco dei corsisti che hanno superato l'esame finale del "Corso di formazione e professionalizzazione per operatori delle fattorie didattiche"***

### **PROVINCIA DI ORISTANO**

- 1 ATZENI ROBERTO - Atzeni Nicolò (Villaurbana);
- 2 ATZORI BIAGINO - Soc. coop. "Sa Scruressura" (Sini);
- 3 BALLOI GIUSEPPINA - S.S. Mureddu-Balloi e Figli (Scano Montiferru);
- 4 CADONI ANDREA - Oleificio F.lli Cadoni snc (Escolca);
- 5 CARTA NELLA - Su Lau (Narbolia);
- 6 CASU SIMONETTA - Casu Simonetta (Siamaggiore);
- 7 CASU TERESA - Sardara Francesco (Siamaggiore);
- 8 CORRIAS ANTONELLA - Corrias Antonella (Marrubiu);
- 9 CUSCUSA MICHELE - Az. Agr. F.lli Cuscusa e C. s.s. (Gonnostramatza);
- 10 DESSÌ SANDRO - Azienda Agrituristica A. (Oristano);
- 11 FIRINU ANGELICA - F.lli Orro di Firinu Angelica (Tramata);
- 12 LOGGIAS MARIA ANTONIETTA - Loggias Maria Antonietta (Santa Giusta);
- 13 MANCA GIANFRANCO- Panevino (Nurri);
- 14 MINAUDO FRANCESCA - Agriturismo il Paradiso (Carbonia);
- 15 MULAS MICHELINA - Busia e Mulas (Sciamanna);
- 16 MURA DIEGO - Mura Gino (Ula Tirso);
- 17 MURGIA SIMON PIETRO - Murgia Simon Pietro (Marrubiu);
- 18 OLIVA ORLANDO - Agricola Monte Arci (Marrubiu);
- 19 ORRÙ ANTONELLA - Il Giglio (Oristano);
- 20 PORRU ANNA - Porru Anna (Uras);
- 21 PUSCEDDU SILVANA - Ricci Michele (Calasetta);
- 22 SECCI ANGELO - Agriturismo Is Caminantis (Nurallao);
- 23 SERRA MARIA IMMACOLATA - Serra Maria Immacolata (Uras);
- 24 SIONIS LIONELLO - Az. Agricola Furfullanu (Nurallao);
- 25 VACCA ANGELA - Vacca Angela (Arbus).

### **PROVINCIA DI CAGLIARI**

- 1 ATZENI FERNANDO - Atzeni Fernando (Turri);
- 2 BERTINELLI CARLA - Simieri Suelli (Senorbì);
- 3 BOI ENRICO - L'Agrumeto (Loc. Tuvu - c.p. n. 6 Donori);
- 4 BROGI L. PATRIZIA - Santu Marcialis (Soleminis);
- 5 CASU LUIGIA - Sa Stiddiatroxia (Gestori);
- 6 CASULA PIERO - Le Sorgenti (Gonnesa);
- 7 COCCODI SALVATORE - Coccodi Salvatore (Serramanna);
- 8 CORONA GIANFRANCO - Sa Perda Marcada (Arbus);

- 9 CUALBU GIUSEPPINA - Verachi Salvatore (Vallermosa);
- 10 DEIDDA M. ANTONIETTA - Baccu Cardu (Perdiana);
- 11 ERRIU LUIGI - San Nicolò Gerrei Scarl (San Nicolò Gerrei);
- 12 FOIS SARA - Alma Tellus srl (Quartu S.Elena);
- 13 INCONIS GAVINO - Inconis Gavino (San Gavino Monreale);
- 14 LAMPIS MAURO - Funtanazza (Arbus);
- 15 LEDDA LUCIANO - Sa Tiria di Ledda e T. (Teulada);
- 16 MANDARESU ANNA - Mandaresu Anna (Narcao);
- 17 MARCEDDU MARIA - Marceddu Maria (Dolianova);
- 18 MATZEU CHRISTIAN - Monfalcone (Sanluri Stato);
- 19 MELIS DANIELA - Su Mulloni di Melis (San Soleminis);
- 20 MOI GIAMPIERO - Sa Tella (Guspini);
- 21 MOSSA ANGELO - Mossa Angelo (San Giovanni Suergiu);
- 22 MURENU FERNANDO - Murenu Fernando (Decimomannu);
- 23 PAU SALVATORE - Strofina 78 (Sanluri);
- 24 PLANU AURELIA - Le Perle dell'Oasi (Uta);
- 25 PODDESU CARLO - Argiolas Beccias (Monastir);
- 26 PORRU MARIA GRAZIA - Su Leunaxiu (Soleminis);
- 27 SANNA ANNA - Corte Simpari (San Gavino Monreale).

## PROVINCIA DI NUORO

- 1 CABIDDU STEFANIA - Cabiddu Michele (Villagrande Strisaili);
- 2 CARTA PAOLA CATERINA - Carta Marco (Abbasanta);
- 3 CARZEDDA FABRIZIO - Sa Barracca (Bitti);
- 4 COCCOLLONE MARIA - Coccollone Maria (Fonni);
- 5 COSTA GIOVANNI ANTONIO - Costa Giovanni Antonio (Nuoro);
- 6 DEMURTAS LUIGI - Guparza (Posada);
- 7 GREGU TONINO - Gregu Tonino (Fonni);
- 8 MADRIGALI ANNALISA - Agriturismo Muggiana (Fonni);
- 9 MANCA ANTONIO - Az. Agricola e agriturismo Aradoni (Aritzo);
- 10 PINNA MARCO MAIA - Soc. Coop. a.r.l. (Lula);
- 11 PIRAS TONINA - Apistica (Tonara);
- 12 PIRODDI NATASCIA - Apistica Piroddi Natascia (Jerzu);
- 13 PODDA NICOLA - Az. Agr. Olettana F.lli Podda (Orgosolo);
- 14 PORCU LUCIA - Don Lucifero (Orsei);
- 15 PREIATA GIOVANNA - Preiata Giovanna (Nuoro);
- 16 PUDDU ANTONIA - Puddu Antonia (Teti);
- 17 PUDDU EMANUELE - Elicola Lumache da gastronomia (Budoni);
- 18 RUBIU BARBARA - Durulea di Rubiu Barbara (Olzai);

- 19 RUIU ROSSELLA - Funtan'arva F.Ili Ruiu (Loculi);
- 20 SECCHI SEBASTIANO - Testone (Nuoro);
- 21 SANNA TONINA - Pilia Giovanni Battista (Ilbono).

## **PROVINCIA DI SASSARI**

- 1 ANGIONI DOLORETTA - Pentuma (Chiaromonti);
- 2 ARGHITTU GIAMMARIA - Az. Agr. Di Floricoltura P. Arghittu (Sassari);
- 3 BAGELLA LEONARDO - Bagella Leonardo (Sorso);
- 4 BOI DANIELA - Boi Enrico (Alghero);
- 5 CARBONI GABRIELLA - Casa Amelia di Gabriella Carboni (Sassari);
- 6 CARTA LUISA - F.Ili Carta (Abbasanta);
- 7 COCCO GIACOMINA MARIA - Cocco Giacomina Maria (Monti);
- 8 D'HALLEWIN GUY - Badde Mendula di D'Hallewin Guy (Sennori);
- 9 LIGIOS GIOVANNI - Chessa Lucia (Osilo);
- 10 MANCA ANTONIO F.Ili Manca (Nulvi);
- 11 MANCA DOMENICO - Manca Domenico (Alghero);
- 12 MARONGIU ANDREA - Marongiu Andrea (Sassari);
- 13 MUREDDU FRANCESCO - Mureddu Raffaele (Sassari);
- 14 PIGA M. ANTONIETTA - Agriturismo Calarighe (Romana);
- 15 PINTORE GIUSEPPE - Pintore Giuseppe (Sassari);
- 16 PISANU MARIO PIETRO - Monte Alma (Nulvi);
- 17 PIZZADILI FRANCESCO - Pizzadili Francesco (Mores);
- 18 POSADINO DINO MARIO - Imp. Agr. e Agrit. Sa Tanca Noa (Tergu);
- 19 RUZZU LUCIA - Piras Paolo Salvatore (Nulvi-Tergu);
- 20 SANNA ALBINA FRANCESCA - Imp. Agr. e Agrit. Burrai Melchiorre (Martis);
- 21 SANNA LUCIA - Agri C.L.A.C. di Sanna Lucia (Tottubella);
- 22 SANTORU ANTONIO - Agrituristica F.Ili Santoru (Bessude);
- 23 SATTA PIETRO LUIGI - Satta Pietro Luigi (Agliajà);
- 24 SECHI GAETANO - Campomela (Cargeghe);
- 25 SECHI RICCARDO - Sechi Riccardo (Nulvi);
- 26 SIMBULA ELIDE - Bernardi Genoveffa (Alghero);
- 27 SPADA ANNA MARIA - Pozzo d'Ussi (Sassari);
- 28 TILOCCA MARIA ANTONIA - Mendulas (Villanova Montealeone).

Hanno partecipato alla realizzazione del progetto formativo:

**Comitato scientifico:**

Elisabetta Mosino  
*Assessorato Agricoltura e  
Riforma Agro-Pastorale*

Giuseppe Fara  
*Ufficio Scolastico Regionale -  
CSA Sassari*

Maria Bonaria Sini  
*Ufficio Scolastico Regionale -  
CSA Nuoro*

Emilio Chessa  
*Ufficio Scolastico Regionale -  
CSA Oristano*

Pier Paolo Porcu  
*Ufficio Scolastico Regionale -  
CSA Cagliari*

Maria Grazia Manca  
*ERSAT*

Maria Lucrezia Cuccuru  
*ERSAT*

**Gruppo di lavoro dell'ERSAT  
per l'attuazione del  
programma "Comunicazione  
ed Educazione Alimentare":**

Antonio Cavia  
Andrea Cerimele  
Mariella Cuccuru  
Maria Ibba  
Maria Grazia Manca  
Maristella Melis  
Rita Murgia  
Antonio Paderas  
Marcello Pau  
Gerardo Piras  
Sandro Podda  
Alessandro Sanna  
Anna Maria Soddu  
Fabrizio Tidu  
Massimiliano Venusti

**Docenti del corso:**

Pietro Aresu  
Massimo Fancellu  
Giuseppe Izza  
Rosanna Laconi  
Maria Luisa Ledda  
Tommasina Massa  
Andrea Maxia  
Roberto Origgi  
Massimo Tinti

**Personale CNOSFAP  
Salesiani Sardegna:**

Maria Tiziana Putzolu  
*Direzione del Progetto*

Franco Piseddu  
*Coordinamento*

Linda Gorini  
*Progettazione*

Mario Cirina  
*Assistenza  
tecnico/amministrativa*

don Alfonso Mereu  
don Silvio Foddìs  
don Gianni Lilliu  
don Antonello Gattide  
*Referenti sedi cursuali*

**Personale FONDAZIONE  
LUIGI CLERICI:**

Ermes Beretta  
*Progettazione*

Paolo Cesana  
*Monitoraggio*

Barbara Ruffinoni  
*Valutazione*

Silvia Stefanoni  
*Progettazione*