LA FATTORIA *Didattica*

Azienda Agricola Agrituristica
LA BOTANICA

Fattorie didattiche

CATALOGO SCUOLE 2026-2027

Da oltre 20 anni accompagniamo le scuole in un percorso educativo autentico.

La Botanica non è solo una fattoria: è un'aula a cielo aperto.

Fattoria Didattica accreditata dalla Regione Lombardia, affianchiamo all'attività agricola un impegno concreto nell'educazione e nell'accoglienza di bambini e ragazzi.

A pochi chilometri da Milano, proponiamo percorsi ed esperienze su misura – dalla scuola dell'infanzia alle scuole superiori – per far scoprire la vita di campagna, il valore del lavoro agricolo e il rispetto per la terra e gli animali.

Un luogo dove si impara facendo, osservando, toccando, ascoltando.

Un'esperienza che lascia traccia.

Perché scegliere La Botanica

Oltre 20 anni di esperienza educativa

Siamo Fattoria Didattica accreditata dalla Regione Lombardia e accompagniamo le scuole con professionalità, passione e competenza.

Un'azienda agricola vera

Non una ricostruzione, ma una realtà produttiva attiva: animali, stalle, coltivazioni e trasformazione del latte fanno parte della vita quotidiana.

Laboratori a misura di bambino

Attività suddivise per fasce d'età, a numero chiuso e guidate da operatori dedicati, per garantire qualità, sicurezza e coinvolgimento.

Imparare facendo

Ogni esperienza è concreta: si osserva, si tocca, si impasta, si nutre, si crea. L'apprendimento passa attraverso i sensi e l'esperienza diretta.

A pochi chilometri da Milano

Un'aula a cielo aperto facilmente raggiungibile, immersa nella natura ma comoda per le scuole.

Non solo una gita, ma un'esperienza educativa che resta.

PROPOSTE DIDATTICHE

A.S. 2026-2027

Vita di Fattoria

Visita guidata
Biberon ai vitelli
Fattoria sensoriale

Natura e Ambiente

Il sentiero
Carta d'identità degli alberi
Alberi delle stagioni

Laboratori di Cucina

Gelato
Formaggio
Crostata
Biscotti
Pizza

English Experience

Old McDonald

La Fattoria Sensoriale

Un'esperienza immersiva per avvicinarsi alla natura attraverso i sensi: si cammina scalzi su materiali diversi, si crea musica con oggetti di recupero della fattoria e si dà il biberon ai vitelli.
Per i più piccoli è richiesta la collaborazione delle maestre.
In caso di maltempo, l'attività viene sostituita con la visita guidata della fattoria con biberon.

Obiettivi: stimolazione sensoriale, coordinazione motoria, scoperta della vita rurale.

Durata: 60 minuti

Costo: € 12,00 a bambino

Età consigliata: dai 3 anni

Partecipanti: massimo 25 bambini

Visita guidata della Fattoria

Incontro con gli animali e biberon ai vitelli

Un percorso guidato tra stalla e cortile per conoscere da vicino gli animali, le loro abitudini e il loro ruolo nella vita agricola.

Al termine, ogni bambino darà il biberon al vitellino, vivendo un momento di cura e responsabilità.

Un'esperienza autentica per scoprire la vita di campagna in modo diretto.

Obiettivi: conoscenza degli animali da allevamento, educazione alla cura, ciclo del latte.

Durata: 1 ora

Costo: € 12,00 a bambino

Età consigliata: dai 3 anni

Partecipanti: massimo 25 bambini

Il Gelato della Fattoria

Diventa piccolo gelataio per un giorno

I bambini misurano gli ingredienti, osservano la trasformazione del latte e mescolano con cura, seguendo ogni fase della preparazione.
Scoprono come nasce un vero gelato artigianale e, alla fine, arriva il momento più atteso: la degustazione del proprio lavoro.
Un'esperienza concreta che unisce scoperta, manualità e soddisfazione.

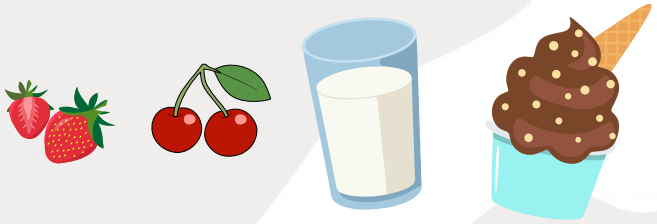
Obiettivi: educazione alimentare, trasformazione del latte, precisione e lavoro di gruppo.

Durata: 1 ora

Costo: € 12,00 a bambino

Età consigliata: dai 5 anni

Partecipanti: massimo 15 bambini



Dal Latte al Formaggio

Diventa piccolo casaro per un giorno

I bambini osservano e partecipano alla trasformazione del latte, seguendo le fasi della preparazione del formaggio.

Scoprono come nasce il primosale e portano a casa il proprio prodotto.

Obiettivi: educazione alimentare, trasformazione del latte, manualità e osservazione.

Durata: 1 ora

Costo: € 12,00 a bambino

Età consigliata: dai 5 anni

Partecipanti: massimo 25 bambini

Mani in pasta: la Crostata della Fattoria

Diventa piccolo pasticcere per un giorno

I bambini mettono le mani in pasta e preparano la propria crostata seguendo la ricetta segreta di Nonna Piera. Alla fine porteranno a casa la torta realizzata con ingredienti semplici e genuini.

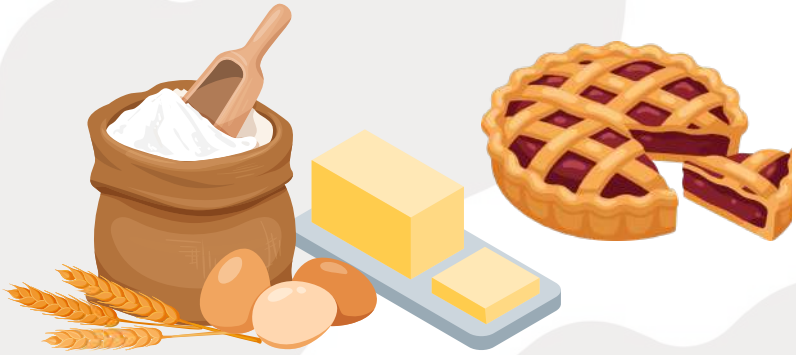
Obiettivi: educazione alimentare, manualità, creatività, precisione e lavoro di gruppo

Durata: 1 ora (attendere la riconsegna della crostata cotta)

Costo: € 15,00 a bambino

Età consigliata: dai 5 anni

Partecipanti: massimo 18 bambini



Mani in pasta: i biscotti della Fattoria

Diventa piccolo pasticcere per un giorno

La frolla di Nonna Piera è pronta… ora tocca a te! I bambini ritagliano, decorano e portano a casa i propri biscotti caldi e fragranti.

Obiettivi: educazione alimentare, manualità, creatività, precisione e lavoro di gruppo

Durata: 1 ora (attendere la riconsegna dei biscotti cotti)

Costo: € 15,00 a bambino

Età consigliata: dai 5 anni

Partecipanti: massimo 18 bambini

Mani in pasta: la Pizza della Fattoria

Diventa piccolo pizzaiolo per un giorno

I bambini stendono, farciscono e personalizzano la propria pizza come veri pizzaioli! La base è pronta, ma la fantasia è tutta loro. Al termine, porteranno a casa la pizza pronta da gustare.

Obiettivi: educazione alimentare, manualità, creatività, precisione e lavoro di gruppo

Durata: 1 ora (attendere la riconsegna della pizza cotta)

Costo: € 15,00 a bambino

Età consigliata: dai 5 anni

Partecipanti: massimo 18 bambini

Il Sentiero della Fattoria

Esploratori per un giorno

I bambini percorrono il sentiero della fattoria osservando piante selvatiche e coltivate, ascoltano i rumori della natura e ammirano gli animali senza disturbarli. La merenda è con pane, burro e zucchero, senza lasciare rifiuti. In caso di maltempo, l'attività sarà sostituita dalla visita della fattoria con incluso il biberon di pari importo. Segnalare eventuali allergie alimentari.

Obiettivi: educazione ambientale, osservazione, rispetto della natura, autonomia e lavoro di gruppo

Durata: 1 ora

Costo: € 12,00 a bambino

Età consigliata: dai 4 anni

Partecipanti: massimo 20 bambini

Carta d'identità degli Alberi

Esploratori della natura per un giorno

Nel Parco Botanico, ogni bambino diventa un piccolo esploratore: osserva il maestoso Cedro del Libano secolare e crea la propria carta d'identità dell'albero, scoprendo curiosità e segreti tra rami e foglie. Un laboratorio di natura, creatività e scoperta.

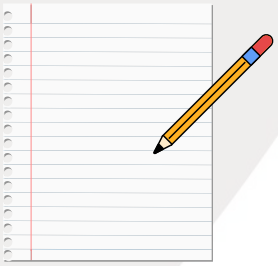
Obiettivi: educazione ambientale, osservazione, creatività, manualità e lavoro di gruppo *(Gli alberi sono lo sforzo infinito della Terra per parlare al cielo in ascolto. - R. Tagore)*

Durata: 1 ora

Costo: € 12,00 a bambino

Età consigliata: dai 5 anni

Partecipanti: massimo 20 bambini



Gli alberi delle Stagioni

Esploratori e artisti per un giorno

I bambini imparano a conoscere frutta e verdura di stagione attraverso 4 alberi che rappresentano le stagioni. Suddivisi in squadre, appendono i frutti, le verdure e i fiori corretti e poi disegnano il loro preferito da portare a scuola come ricordo.

Obiettivi: educazione alimentare ed ambientale, osservazione, creatività e lavoro di gruppo.

Durata: 1 ora

Costo: € 12,00 a bambino

Età consigliata: dai 6 anni

Partecipanti: massimo 20 bambini

Old McDonald

Piccoli esploratori in lingua inglese

I bambini imparano i nomi degli animali e dei loro versi, gli alimenti prodotti in fattoria e le stagioni legate alla loro produzione, il tutto in inglese, con l'aiuto di simpatiche e allegre canzoncine.

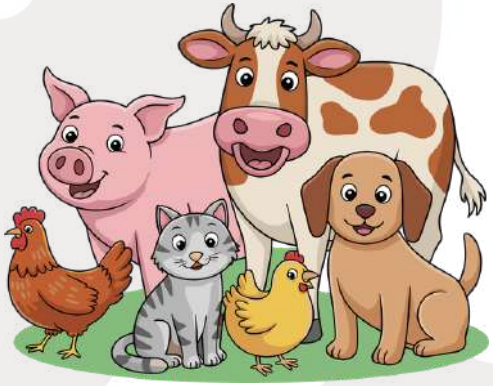
Obiettivi: educazione alimentare, inglese, ascolto, memoria e lavoro di gruppo

Durata: 1 ora

Costo: € 12,00 a bambino

Età consigliata: 6 e 7 anni

Partecipanti: massimo 20 bambini



PROMO *Scuole*

Per agevolare
le scuole e le famiglie
ecco uno speciale **sconto del 20%**
per le uscite didattiche
programmate nei mesi di
marzo, settembre,
ottobre e novembre

Nei mesi autunnali e invernali i laboratori vivamente consigliati sono la visita della fattoria, il biberon ai vitelli ed il laboratorio del gelato essendo le aule didattiche coperte ma non riscaldate

ALTRI SERVIZI

PROPOSTE *Pranzi e Merende*

Proposte Pranzo Bambini

Mezzo Trancio Pizza Margherita o Focaccia Liscia + Acqua €5,50
(consigliabile per bambini dai 3 ai 6 anni)
Trancio Intero Pizza Margherita o Focaccia Liscia + Acqua €8,50
Gelato coppetta monogusto fiordilatte* extra € 2,00
Acqua extra € 1,00

Insegnanti:

Trancio intero di pizza o Focaccia liscia + Acqua + caffè € 10

Per tutti la scelta tra pizza o focaccia è da stabilire in fase di prenotazione.

Merenda

Gelato coppetta monogusto fiordilatte* + acqua € 3,00

*solo per allergia alle proteine del latte e intolleranza al lattosio verrà sostituito con un gusto alla frutta tra le proposte disponibili al momento

PROPOSTE *Aperitivo*

Proposte adulti

Cicchetto de La Botanica: un calice di vino a scelta tra due etichette da noi proposte, oppure una delle birre artigianali più premiate d'Italia dalla ns carta o un frullato analcolico. Come da tradizione, il cicchetto è accompagnato da un buon stuzzichino. Noi vi proponiamo il nostro cartoccio con focaccia, Salame e Salva Cremasco.

Cicchetto alcolico/analcolico € 15

Trancio* Intero Pizza Margherita o Focaccia liscia + Acqua + Calice di vino o birra artigianale €15

Per tutti la scelta* tra pizza o focaccia è da stabilire in fase di prenotazione.

Segnalate allergie alimentari.

Info utili

PRENOTAZIONE *note per la*

I laboratori proposti da Az. Agr. La Botanica vengono effettuati in diverse aree didattiche, con un minimo garantito totale di **15 partecipanti per classe.**
Le capacità massime di partecipanti per i vari laboratori variano in funzione dell'area didattica ospitante.
Az. Agr. La Botanica si riserva il diritto di organizzare i gruppi dei laboratori in base a tali capienze: ciò può voler dire mescolare, raggruppare o dividere classi.
L'azienda si riserva di accorpare eventuali laboratori che, alla conferma 3 gg prima della data, non raggiungono il minimo garantito.

L'orario di arrivo deve essere fissato entro le 09:30.
Obbligatorio per gruppi numerosi
Per scuole con 80 bambini o più, l'arrivo entro le 09:30 è vincolante.

Vi chiediamo gentilmente di comunicare in fase di prenotazione eventuali allergie e intolleranze alimentari in caso di consumazione prevista durante il laboratorio scelto e/o pranzi e merende presso il nostro punto vendita Lattelier.

Bambini DVA
Comprendendo le difficoltà che ogni giorno si trovano ad affrontare, abbiamo pensato di venire incontro alle famiglie con **bambini DVA esentandoli dal pagamento dei laboratori.**
Purtroppo non ci è possibile mantenere la gratuità totale per i soli gruppi DVA dovendo pagare noi a nostra volta operatori per lo svolgimento dell'attività. Pertanto, a tali gruppi, per venire comunque incontro alle famiglie, proponiamo i nostri laboratori con uno sconto del 50%.
In fase di prenotazione vi chiediamo gentilmente di comunicare il grado di disabilità e la tipologia in modo tale da potervi consigliare i laboratori più indicati alle esigenze.
A tal proposito informiamo che solo il laboratorio del gelato ad ora non è disponibile per l'accesso in carrozzina essendo un laboratorio professionale ricavato da spazi preesistenti.

COME *prenotare*

Per prenotare la vostra uscita presso Az. Agr. La Botanica fattoria didattica accreditata, inviateci una mail all'indirizzo **la.botanica.didattica@gmail.com** indicandoci:

- **Nome completo dell'istituto scolastico**
- **Un solo contatto mail al quale inviare tutte le comunicazioni relative all'uscita didattica:** indirizzo di posta elettronica della segreteria scolastica o PEC - no privato
- **data, da verificare disponibilità**
- **orario di arrivo e di partenza**
- **numero di classi**
- **numero di bambini per classe o gruppo (minimo 15)**
- **laboratori scelti per classe o gruppo**
- **età bambini**
- **recapito telefonico di riferimento di almeno un accompagnatore**

È possibile richiedere uno spazio gratuito per il pranzo al sacco.
Si informa che i prezzi dei laboratori sono senza iva: articolo 10 DPR 633/72

Non teniamo date in sospeso. La data si considera bloccata solo dopo aver ricevuto la scansione della scheda prenotazione con il programma della giornata firmata per accettazione.

Vi informiamo che è responsabilità dell'Istituto scolastico confermare ad Az Agr. La Botanica la data stabilita inviando la scansione della scheda firmata per accettazione entro tre giorni dall'invio della stessa. Qualora non dovessimo ricevere entro tale tempistica la scheda firmata per accettazione, la data viene automaticamente considerata libera senza alcuna comunicazione.

MODALITÀ *di pagamento*

TRE GIORNI PRIMA DELL'USCITA DIDATTICA, SARÀ OBBLIGATORIO COMUNICARCI IL NUMERO TOTALE DEI PARTECIPANTI CON UNO SCARTO AMMESSO DEL 10% RISPETTO AL NUMERO INIZIALE PRENOTATO.

Nel caso il numero di partecipanti dovesse ridursi rispetto a quanto indicato sulla scheda prenotazione, Az. Agr. La Botanica si riserva il diritto di riorganizzare i gruppi dei laboratori.

È possibile effettuare la cancellazione senza penali fino a 60 giorni della data concordata. Successivamente, verrà richiesto l'intero importo dei laboratori.
Eventuali cambi data devono essere concordati con la direzione de La Botanica.

Modalità di pagamento accettate:

- bonifico bancario vista fattura;
- contanti o carte di credito effettuabile anche il giorno stesso dell'uscita direttamente in loco. Verrà comunque considerato l'importo corrispettivo ai numeri comunicati 3 giorni prima. Verrà rilasciato in tale modalità il semplice scontrino fiscale. Diversamente, se aveste necessità di fattura, si prega di comunicarlo prima del pagamento e di compilare quindi il modulo preposto alla richiesta. Una volta emesso scontrino fiscale non ci è più possibile convertilo in fattura.

Se si desidera il pagamento con Fattura è obbligatorio segnalare, al momento della firma per accettazione della scheda prenotazione, i dati sotto riportati:

- **RAGIONE SOCIALE**
- **INDIRIZZO SEDE LEGALE**
- **P.IVA**
- **C. FISCALE**
- **C. UNIVOCO**
- **CIG (solo per le Pubbliche Amministrazioni) DA COMUNICARE IL PRIMA POSSIBILE - TASSATIVOI ENTRO 30 GG DALLA DATA DELL'USCITA DIDATTICA**

Si informa che i prezzi dei laboratori sono senza iva: articolo 10 DPR 633/72
Ai sensi dell'articolo 10, n. 20) del decreto del DPR n. 633/72 sono esenti Iva "le prestazioni educative dell'infanzia e della gioventù e quelle didattiche di ogni genere, anche per la formazione, l'aggiornamento, la riqualificazione e riconversione professionale, rese da istituti o scuole riconosciuti da pubbliche amministrazioni...)".

PROGRAMMA *della giornata*

PRIMA DI PARTIRE:

- **Portare scheda prenotazione**

La scheda prenotazione dovrà essere portata dalla persona referente il giorno dell'uscita didattica quale unico riferimento del programma.
Al fine di agevolare lo svolgimento della giornata, è richiesto che **tutti gli insegnanti coinvolti** il giorno dell'uscita abbiano preso visione della scheda.

- **Comunicare l'indirizzo corretto** di ingresso per Az. Agr. La Botanica in base alla tipologia di mezzo:
  - **Pullman:** Via Filippo Gerbino 35 Lentate sul Seveso (MB) - parcheggio in area preposta entrando dal cancello sulla sinistra. Si prega di non parcheggiare nei pressi del portico del ristorante.
  - **Auto:** via Filippo Gerbino 33 Lentate sul Seveso (MB) - ampio parcheggio disponibile dinnanzi all'azienda
- NB: si richiede di essere puntali al fine di garantire il corretto svolgimento dei laboratori nelle tempistiche stabilite in fase di prenotazione. Diversamente in base al ritardo verrà valutato di restringere le tempistiche di accoglienza sotto indicate (briefing, merenda e toilette)

ALL'ARRIVO:

- La giornata inizierà con l'accoglienza e l'accomodamento nell'area pranzo al sacco, spazio da voi riservato, dove potrete lasciare zaini e vs materiale.
- Seguirà subito un Briefing con il corpo docenti, seguendo la scheda già a vostra disposizione. Durante il briefing verranno identificate le toilette, le aree gioco e le aree didattiche.
- Terminato il briefing ci sarà una piccola pausa di benvenuto per gli insegnanti ai quali verrà offerto un caffè e una fetta di torta di nostra produzione.
- Dopo la pausa, si richiede a ogni insegnante di preparare il proprio gruppo prossimo al laboratorio
- Arrivo dell'operatore nell'area preposta per il prelievo dei gruppi
- Inizio dei laboratori

PAUSA PRANZO:

- Per le scuole che non avessero prenotato il pranzo presso il nostro Lattelier (vd. sezione dedicata), vi informiamo che lo scarico delle lunch box dei bambini sarà responsabilità degli accompagnatori e non del personale La Botanica. Su richiesta vi possiamo fornire un carrellino come aiuto. Per agevolare questa operazione, potete chiedere agli autisti dei pullman di fermarsi nell'ampio parcheggio di fronte all'ingresso del Lattelier, dove è predisposta l'area pranzo al sacco esterna. In caso di maltempo, l'area pranzo dedicata sarà spostata sotto al portico del ristorante. Pertanto il pullman potrà, solo in fase di carico scarico, fermarsi nella zona adiacente. Dopo tale operazione dovrà obbligatoriamente tornare nell'area parcheggio preposta.

RIPRESE
Video e Foto

Informativa Privacy ai sensi dell'art. 13 del regolamento ue 2016/679 per riprese audio e video

Ai sensi dell'articolo 13 del Regolamento UE n. 679/2016, vi informiamo che durante le attività didattiche potrebbero essere effettuate riprese video e scattate fotografie da parte del nostro staff e che i dati personali acquisiti sono trattati da Az. Agr. La Botanica per realizzazione di materiali multimediali, realizzati e utilizzati per finalità promozionali e divulgative.

Al momento della prenotazione verrà consegnato un modulo liberatoria da riconsegnare con il consenso o meno da parte dei tutori dei minori per riprese che identifichino personalmente il soggetto nell'atto dell'attività.

La cosa più importante che
abbiamo imparato:
la Natura non la si può governare, la si può
soltanto assecondare. Ma per riuscire ad
assecondarla bisogna conoscerla,
profondamente. E si può arrivare a conoscerla
soltanto amandola.
M. Montessori

La Botanica
Agriturismo con Dimore
Ristorante, Camere, Wedding,
Team Building,
Esperienze in Fattoria,
Fattoria Didattica accreditata

Contatti
Prenotazioni (+39) 335 547 1176
la.botanica.didattica@gmail.com
www.aziendaagricolabotanica.it
Via Filippo Gerbino, 33 - 20823
Lentate sul Seveso MB

labotanica_official