



**Agrilab Campagnano di Roma (RM)**  
**PROGETTO DIDATTICO**  
**2024-2025**

## Chi siamo: Agrilab azienda agricola a Campagnano di Roma

**Fondata nel 2011 da Silvia, giovane imprenditrice agricola professionale,** grazie alla sua realtà familiare dove apprende e sperimenta i principi della coltivazione con metodi naturali e sostenibili. L'idea è di **valorizzare il territorio e tramandare le tradizioni, utilizzando gli strumenti di oggi.**

**Nel totale rispetto della natura e dei suoi ritmi, per generare cibo sano e genuino.** Da Agrilab le coltivazioni sono stagionali e senza l'uso di prodotti di sintesi; le trasformazioni seguono ricette tradizionali e senza l'aggiunta di additivi o conservanti artificiali; la vendita avviene direttamente in azienda, con una filiera cortissima, dal produttore al consumatore, che garantisce **prodotti freschissimi e a basso impatto ambientale.**

*animali della fattoria, che vivono liberi o in ampi spazi, dimostra che è possibile attuare metodi di allevamento nel rispetto del loro benessere.*

**Ad oggi i nostri prodotti sono:** olio evo, frutta e verdura, uova, miele, confetture, sughi, orzo, birra artigianale agricola, farina e pasta.



## Caratteristiche generali dell'azienda: Agrilab a Campagnano (RM)

- *Parcheggio per pulman*
  - *Struttura di recente costruzione*
  - *Spazi verdi sempre curati*
  - *Sala per laboratori e pranzo*
  - *Zone riparate in caso di maltempo*
  - *Area pic-nic artigianale in legno*
  - *Area giochi con tronchi in legno*
  - *Orto coperto sempre visitabile*
  - *Animali: galline, conigli, oche, faraone, asini, pony, pecore*
  - *Laboratorio di trasformazione*
- 
- *Luoghi messi in sicurezza*
  - *Servizi igienici curati*
  - *Punto vendita aziendale*
  - *Assicurazione specifica*



## Obiettivi della visita: da Agrilab vivi un'esperienza nella natura

La nostra attività didattica nasce dal desiderio di condividere il sapere agricolo, riscoprire le usanze gastronomiche locali.

Con i **laboratori manuali** vogliamo avvicinare bambini e ragazzi alle materie prime anche meno diffuse; con la **visita guidata all'orto** facciamo osservare da vicino una coltivazione naturale, diversificata e non intensiva;

con la **passeggiata dagli animali** mostriamo che è possibile creare degli spazi per garantire il loro benessere e serenità;

con il **pranzo a km0** sviluppiamo la consapevolezza di una corretta alimentazione sostenibile.

**La caratteristica della nostra azienda è la biodiversità**, è per questo che da noi è possibile giovare di differenti stimoli visivi, olfattivi e uditivi.



Le attività didattiche: vieni a trovarci in ogni stagione



1

**“Tutto nasce da un chicco.”  
I molteplici utilizzi dell’orzo:**

*la zuppa, la farina, la pasta,  
i biscotti, la birra.*

In questo laboratorio raccontiamo le origini di questo antico cereale e le sue caratteristiche; mostriamo le differenze visive rispetto ai cereali più comuni; realizziamo dei biscotti con la farina di orzo molita a pietra.

***Adatto a: scuola primaria e  
secondaria di primo grado***



***Grazie alle nostre dotazioni  
siamo pronti ad ospitarvi in  
ogni mese dell’anno,  
ammiriamo insieme come  
cambia la Natura in base alla  
stagione.***



## Programma di una giornata in fattoria: visita completa

- Arrivo in azienda, parcheggio e ampio spazio di manovra per pullman ed auto, orario da concordare con la scuola;
- Accoglienza dei bambini nella sala didattica con tavoli e sedute per tutti, servizi igienici e riscaldamento per i mesi invernali;
- Presentazione dell'azienda tramite immagini proiettate su schermo e racconto interattiva delle attività svolte da Agrilab, durata in base all'età;
- Inizio del laboratorio didattico scelto;
- Merenda Agrilab all'aria aperta, seduti ai tavoli pic-nic in legno, con focaccia bianca appena sfornata, acqua e succhi di frutta;
- Visita guidata dell'azienda agricola: l'orto e gli animali;
- Pranzo Agrilab con i prodotti dell'azienda: pasta al pomodoro, polpette di carne e patate al forno, crostata con confettura di frutta;
- Gioco libero all'aria aperta o attività al coperto in caso di maltempo.
- Al termine della visita verrà consegnato il lavoro svolto durante il laboratorio didattico, a ciascun bambino il suo, precedentemente nominati.

***“Agrilab porta avanti l'identità agricola locale, tutela la biodiversità, vuole promuovere e sviluppare il territorio, conservare le buone tradizioni e per tramandarle ai giovani.”***



## Prezzo: intera giornata

***Con merenda, laboratorio manuale, visita guidata e pranzo***

La visita è sempre in esclusiva, non ci sono altri gruppi

- Da 30 a 40 alunni € 20,00
- Da 40 a 50 alunni € 19,00
- Da 50 a 60 alunni € 18,00
- Da 60 a 70 alunni € 17,00

Orario indicativo: 9.30-15.30

\*Gratuito una insegnante ogni 10

\*\*Indicare allergie/intolleranze alimentari al momento della prenotazione della visita

## Prezzi: mezza giornata

***Con merenda e visita guidata all'orto e agli animali***

La visita è sempre in esclusiva, non ci sono altri gruppi

- Da 30 a 40 alunni € 13,00
- Da 40 a 50 alunni € 12,00
- Da 50 a 60 alunni € 11,00
- Da 60 a 70 alunni € 10,00

Orario indicativo: 9.30-12.30

\*Gratuito una insegnante ogni 10

\*\*Indicare allergie/intolleranze alimentari al momento della prenotazione della visita

*Prenotazione richiesta almeno un mese prima. Data da concordare insieme in base alle disponibilità. Saldo tramite bonifico 3 giorni prima*





## Come raggiungerci

***Per raggiungerci usa google maps:  
Cerca "Agrilab" e segui le  
indicazioni, arriverai direttamente  
all'ingresso principale!***

*Ci troviamo a Campagnano di Roma,  
a metà strada tra Roma e Viterbo,  
siamo facilmente raggiungibili grazie  
alla SS2 Cassia, uscita per  
"Campagnano - Autodromo di  
Vallelunga", dopo 1km, sulla sinistra,  
poco prima di un benzinaio, c'è  
l'ingresso dell'azienda.*



**AGRILAB\_CAMPAGNANO**



## Info e prenotazioni

***Siamo sempre disponibili  
tramite Whats App al  
3468230921***

*oppure scrivici a  
agrilab.campagnano@gmail.com*

*Agrilab soc. agricola srl  
Via del Pavone  
Campagnano di Roma (RM)  
P.IVA 11392381007  
agrilab11@pec.it*



*Inquadra con la fotocamera  
e visita il nostro sito*