

Vivere a stretto contatto della natura rispettandola.

L'azienda Casanuova si trova sui monti di Parma, isolata, subito dopo l'abitato di Tizzano Val Parma, a 800 mslm. Il podere ha un'estensione di 50 ettari di prati e boschi ed è inserito nel Parco dei 100 Laghi. L'antica casa a torre, è adagiata su verdi declivi, circondata dai boschi e gode di uno splendido panorama sulla Val Parma. La famiglia Saviola si è trasferita alla Casanuova negli anni '60 ed il suo agriturismo ha ormai compiuto i 25 anni di età. L'azienda è strettamente a conduzione familiare e ad indirizzo silvo-culturale. Si coltivano frutti di bosco in un frutteto di oltre 4000 mq, si allevano api, asini, pecore, vitelli e animali di bassa corte, mentre nei prati si raccoglie il foraggio e si coltivano patate rosse e viola. I prodotti sono semplici, genuini e di altissima qualità, acquistabili online, in azienda, nei mercati di Campagna Amica ed al Podere Stuard. Miele, marmellate, frutta ed ortaggi di stagione, tisane, liquori, mostarda, olii essenziali, fieno e piantine di frutti di bosco fanno parte della produzione.

Come si arriva

Da Parma prendere l'uscita n° 15 della tangenziale in direzione Langhirano. Giunti a Tizzano Val Parma, uscire dal paese e prendere a destra per Casola. L'azienda Casanuova è ad un km e mezzo da quel bivio, sul lato sinistro.

Agricoltore custode: Emanuele Saviola

Referente per la didattica: Diadorim Saviola

Per maggiori informazioni, costi, finanziamenti ed attività personalizzate contattateci:

Casanuova Società Semplice Agricola
C.F. e P.IVA 02597890348 CDT 5W4A8J1
Strada di Carobbio 11 - 43028 Tizzano Val Parma (PR)
Tel. 0521 868278
Numero diretto per la didattica mob. 349 1613984
postino@pec.agriturismocasanuova.com
Email: agriturismocasanuova@libero.it
Web: www.agriturismocasanuova.com



Azienda Agricola Biologica

Casanuova

FATTORIA DIDATTICA

Bio agriturismo



certificazione ICEA 006 H2585

Attività didattiche

Al loro arrivo bambini e ragazzi vengono accolti con un segno di benvenuto, quindi ha inizio un'avventura che li vede esploratori, artigiani, scienziati ed artisti a stretto contatto con la natura.

Ogni attività prevede momenti di gioco, di studio e di riflessione, di lettura e di ascolto. Alcune necessitano di maggiore spazio per il loro completo svolgimento, pertanto possono venire svolte durante una permanenza di più giorni o nel corso di più incontri. Altre attività sono stagionali e attuabili in relazione alle condizioni climatiche. Presso l'azienda sono a disposizione ampi saloni e la "Stanza del Bosco"; ambienti attrezzati per il gioco e per il lavoro. E' possibile pranzare con cibi genuini e prodotti aziendali o al sacco. Per le singole classi è stato realizzato un giornale - diario che vede riassunte le esperienze intraprese, mentre ad ogni partecipante viene consegnato un personale passaporto verde.

La via per non vedenti

Rappresenta l'unico esempio in Emilia Romagna ed uno dei pochissimi in Italia di percorso per non vedenti di 1.500 m di lunghezza, realizzato in modo tale che lo si possa affrontare in assoluta autonomia e sicurezza. Consta di un anello che parte e ritorna all'azienda e che giunge ad una meravigliosa radura dopo circa 800 metri di dolce salita. Prima di ogni visita il sentiero viene controllato e riordinato perché le tabelle in braille e le funi ne consentano un facile utilizzo. Un plastico 3D touch consente prima della partenza a vedenti e non vedenti di rendersi conto dell'effettivo svolgersi del percorso. Lungo il sentiero attrezzato si vivono fantastiche avventure in un bosco magico con i più piccoli e si osserva e studia la fauna e la flora del nostro ecosistema toccando, assaggiando, annusando, ascoltando per imparare a guardare con occhio attento anche con ragazzi e adulti.

Gli asini Romagnoli

Avvicinarsi ad un grande asino romagnolo è un'esperienza straordinaria, è un animale dolce ed affettuoso, assai intelligente e poco timoroso, piuttosto è curioso e di buona volontà. Prima scopriamo le sue origini, poi impartiamo a chi li vuole avvicinare poche ed importanti regole per comportarsi correttamente in loro presenza, quindi li si conosce rimanendo fuori dai recinti ed infine, chi se la sente, può entrare nel pascolo e fare il gioco dell'amicizia con loro, fino ad arrivare a cavalcarli ed a farci aiutare nelle mansioni aziendali. Sono animali così sensibili da essere particolarmente accoglienti con chi ne ha più bisogno.

Che albero è?

Riconoscere gli alberi utilizzando i 5 sensi, scoprendone gli utilizzi e le proprietà, esplorando un ecosistema in cui la biodiversità è la più grande ricchezza. Addentrandoci in un bosco ceduo nel quale da oltre quarant'anni si pratica la raccolta della legna nel rispetto della biodiversità e della conservazione, si scoprono oltre 60 specie arboree ed arbustive, imparando a classificarle individuando in ciascuna le peculiarità che permettono di contraddistinguerla dalle altre. Si raccolgono reperti, si disegnano particolari

delle piante e dei fiori, delle cortecce e dei rami, creando un piccolo erbario e chiavi di identificazione seguendo diverse metodologie.

Il frutteto

Tra i filari di lamponi, rovo, ribes e tanti altri piccoli frutti, si imparano le tecniche di coltivazione, la cura del frutteto, a distinguere le varietà, come raccogliere i frutti e come utilizzarli in svariate ricette. A monte del frutteto il laghetto aziendale nel quale si raccoglie l'acqua piovana, viene utilizzato per irrigare senza sprechi d'acqua e per semplice caduta.

La vita delle api

Il mestiere dell'apicoltore; il laboratorio, la raccolta del miele e la smielatura, i fiori preferiti dalle api ed alla fine vestiti con le tute, tutti a vedere un'arnia da vicino; apprendola per cercare l'ape regina, riconoscere i fuchi e vedere i telai in costruzione.

Le Pecore

Le Cornigliesi sono una razza a forte rischio di estinzione, le alleviamo per la carne e la lana e con questa realizziamo diversi prodotti infeltrendola; pantofole, cappelli, borse, solette ad altro ancora, il laboratorio oltre a lasciar conoscere questo animale, parte dalla tosa e dopo il lavaggio, la tintura, l'asciugatura e la cardatura ed arriva alla creazione di piccoli oggetti.

Il mondo dei funghi

Con il micologo alla scoperta di quante specie commestibili e non siano presenti nei boschi, per avvicinarsi alla micologia con il giusto rigore scientifico che conduce alla conoscenza, al rispetto, alla prudenza ed alla passione.

La panificazione

Dalla raccolta delle fascine nel bosco con gli asini per accendere l'antico forno a legna, all'impasto, la lavorazione, la raccolta di erbe per insaporire il pane, l'infornata ed alla fine la giusta ricompensa per tanto lavoro: pane e marmellata.

NOTE:

le attività vengono strutturate per bambini o adulti in base all'età dei partecipanti, possono avere una connotazione prettamente scientifica per gli istituti professionali, o essere proposti all'interno di racconti o attività ludiche adatti ai bambini dai 2 ..., fino ai 99 anni. In azienda il personale è qualificato per una conduzione in totale sicurezza, approfondita e competente: imprenditore agricolo professionale, coltivatore diretto, operatore agrituristico, animatore ambientale del Parco dei 100 Laghi, micologo iscritto all'albo e Guida Ambientale Escursionistica, ma soprattutto vive nell'azienda e trae il suo sostentamento da quello che riesce a produrre e offrire.