

ALLEGATO 3 DEL PROTOCOLLO ATTUATIVO

SCHEDA DESCRITTIVA – ADESIONE ALBO REGIONALE FATTORIE DIDATTICHE¹

Azienda AGRARIA “ EMANUELE DE CILLIS “

Tipologia di Azienda

Sezione A- Agricola **X** Agrituristiche **Y**

Sezione B- Trasformazione/confezionamento dell' Agroalimentare **Y**

Sezione C- Museo Civiltà contadina/comparto primario **Y**

SEZIONE 1

Ordinamento produttivo o tipologia di produzione/trasformazione o contenuti didattico-culturali (per museo civiltà contadina)	Periodo di effettuazione delle visite	Note (indicazioni aggiuntive sulle tipologie di attività da visionare)
L'azienda agraria possiede un albicoccheto, un limoneto, un aranceto, un noceto, un vigneto, un oliveto e campi liberi per la produzione orticola. Produce vino, olio, agrumi, noci, albicocche e ortaggi di stagione: in particolare zucche, broccoli, ecc..	Da settembre a luglio	

SEZIONE 2

Dati catastali (obbligatori per Aziende Agricole e Agrituristiche)

Partita	Foglio	Particelle	Superfici in mq	Località – Comune	Titolo di possesso (fitto/proprietà/comodato, ecc.)
1	117	96	200	Fabbricato rurale - Napoli	Comodato d'uso gratuito
1	117	99	110	Fabbricato rurale - Napoli	Comodato d'uso gratuito
1	117	101	1.700	Agrumeto - Napoli	Comodato d'uso gratuito
1	117	105	5.800	Seminatoio – Napoli	Comodato d'uso gratuito
1	117	134	3.700	Vigneto – Napoli	Comodato d'uso gratuito
1	117	135	10.191	Frutteto – Napoli	Comodato d'uso gratuito
1	117	155	800	Seminato Arboreo – Napoli	Comodato d'uso gratuito
1	117	156	73	Campo incolto – Napoli	Comodato d'uso gratuito

1	117	363	3.100	Orto irrig - Napoli	Comodato d'uso gratuito
1	117	364	3.300	Orto irrig - Napoli	Comodato d'uso gratuito
1	117	365	1.600	Orto irrig- Napoli	Comodato d'uso gratuito
1	117	382	100.836	Orto irrig- Napoli	Comodato d'uso gratuito
1	117	383	3.600	Orto irrig- Napoli	Comodato d'uso gratuito
1	117	384	4.400	Orto irrig- Napoli	Comodato d'uso gratuito
1	117	385	2.200	Orto irrig- Napoli	Comodato d'uso gratuito
1	117	386	3.800	Orto irrig- Napoli	Comodato d'uso gratuito
1	117	387	890	Orto irrig- Napoli	Comodato d'uso gratuito

¹ NEL CASO GLI SPAZI PREDISPOSTI NON SIANO SUFFICIENTI POSSONO ESSERE AMPLIATI (SE COMPILATO SU FORMATO ELETTRONICO) O POSSONO ESSERE ALLEGATE SEZIONI AGGIUNTIVE, NUMERATE CON RIFERIMENTO ALLA SEZIONE DI CUI COSTITUISCONO APPENDICE

SEZIONE 3

Breve descrizione in merito a: distanza dai centri urbani, tipologie e numero di eventuali animali allevati, altitudine, giacitura, presenza di corsi d'acqua, laghi, boschi, ecc.

L' istituto Sannino-De Cillis con l'annessa azienda agraria De Cillis è sita nel comune di Napoli, precisamente in Via Argine 1085, ai confini con i comuni vesuviani. Rappresenta un polmone verde di 17 ettari di terra, tutti pianeggianti. Va precisato che la scuola agraria nasce nel 1895 ed è stata sempre un punto di riferimento per l'agricoltura del centro sud Italia. Tutti i 17 ettari di terreno sono serviti da acqua (sia di recupero di acqua piovana che da pozzi).

Al momento l'azienda agraria De Cillis non possiede animali in allevamento, ma sono state già avviate le procedure necessarie per poter arricchire il parco agrario De Cillis di animali.

SEZIONE 4

Breve descrizione delle dotazioni aziendali: fabbricati, locali, dotazioni d'aula, supporti didattici, eventuali dotazioni per diversamente abili, cucine, macchinari, presenza di aree museali, punti vendita di prodotti aziendali, ecc.

L'azienda agricola è sita all'interno di una vasta distesa verde al cui centro si erge un fabbricato storico dove sono allocate le aule didattiche, sale riunioni, laboratori multimediali, ascensore, scivoli per accesso disabili, palestre, ecc.. Si accede al plesso percorrendo un viale alberato al di là del cancello principale sito su Via Argine.

L'azienda possiede macchinari di ogni genere: trattori, macchine per la lavorazione della terra, attrezzature varie, cantine per la realizzazione di vino, una piccola area museale itinerante e un punto vendita dei prodotti aziendali di recente ristrutturazione.

La connotazione didattica delle attività ivi presenti è oltremodo valorizzata dalla presenza di laboratori di cucina ad uso degli alunni del settore di enogastronomia.

SEZIONE 5

In caso di somministrazione di alimenti, indicare i menu tipo

- 1. Colazione con aranciata e crostata di frutta**
- 2. Pranzo a base di pasta al pesto raccolto e trasformato all'interno dei laboratori/ pane e olio / pane e pomodoro**
- 3. Dolce alla frutta**

SEZIONE 6

Breve descrizione del percorso più agevole per raggiungere la sede dell'Azienda.

Indicazione di eventuali offerte speciali attuate e di altre eventuali specificità che si intende evidenziare.

A 50 mt dell'azienda agraria c'è la fermata della circumvesuviana Argine Palasport – Linea Napoli Torre del Greco (Via centro Direzionale). L'azienda agraria è ben collegata al centro di Napoli e ai comuni limitrofi attraverso bus di linea.

SEZIONE 7

Descrizione dei principali percorsi didattici-formativi con indicazione dei periodi dell'anno, del costo/visitatore e del costo/gruppo

Settembre/ Ottobre : La vendemmia;

Settembre /Ottobre : piantumazione prodotti orticoli (broccoli, torzelle, cavolfiori ecc);

Settembre/Ottobre: raccolta di zucche con trasformazione in confettura;

Ottobre/Novembre: raccolta olive e trasformazione in olio, festa del vino;

Ottobre/Novembre: raccolta, degustazioni noci e laboratorio formativo sulle noci;

Dicembre / Gennaio: raccolta, degustazione e trasformazione agrumi;

Dicembre / Gennaio: raccolta e degustazione prodotti orticoli (broccoli di Natale, broccoli baresi, torzelle, cavolfiori ecc);

Febbraio : confettura di agrumi, raccolta e degustazione prodotti orticoli (friarielli, cavolfiori, baresi, torzelle ecc), laboratorio di potatura ;

Marzo/ aprile : piantumazione prodotti orticoli (pomodori, basilico, peperoncini verdi, zucche, zucchine ecc;

Maggio / Giugno : percorso olfattivo, mostra fotografica “ I fiori dell'Orto “;

Giugno/ Luglio : la “Pellecchiella” percorso nell' albicoccheto, raccolta e degustazione

Giugno / Luglio : raccolta dei prodotti dell'orto e corso di “Piennoli”.

Durante tutto l'anno sono previsti percorsi didattici titolati “Contadini per un giorno” con attività e giochi interattivi all'aperto.

L' azienda realizza solo percorsi didattici/ formativi per gruppi, il costo compreso pranzo e/o degustazione é di 12 € a persona.

SEZIONE 8

Descrizione gestione delle visite

Numero massimo di utenti/visita 50 Numero di classi ospitate/giorno 3

Numero di addetti interessati: 5

Durata media di ciascuna visita 5 ore

Varie _____

Eventuale fornitura di un pasto e/o di una colazione, a completamento della visita didattica, ecc. **SI**

SEZIONE 9

OFFERTA DIDATTICA - Descrizione analitica delle caratteristiche e peculiarità del servizio didattico offerto dall'azienda, dei contenuti e degli obiettivi, delle modalità didattiche proposte (esempio: laboratori interattivi, giochi di ruolo, degustazioni guidate, ecc.) - punto 3.1, 3.2 e 3.3 Carta della Qualità

I gruppi verranno accolti nel cortile della scuola dove degusteranno un'aranciata o una crostata di frutta; poi effettueranno una visita guidata da docenti esperto nelle varie aree coltivate. Seguirà la partecipazione ai laboratori interattivi e operativi a seconda delle stagioni (raccolta delle albicocche, raccolta delle olive, la vendemmia, ecc.). Al termine del percorso laboratoriale agli ospiti verrà offerta la degustazione di pane e olio, pane e pomodoro, pasta al pesto o al pomodoro fresco.

Data, 30/01/2023



Firma _____