

COMUNITÀ MONTANA “MONTE MAGGIORE”

Progetto “Monte Maggiore Green & Smart Community: Innovazione, Ambiente, Persone” – PNRR M2C1, Investimento 3.2 Green Communities

Iniziativa n. 9 – “Sviluppo di un modello di azienda agricola sostenibile – Agri-Smart Community”

Progettazione dei servizi di multifunzionalità rurale per le aziende agricole dei Comuni pilota

SCHEDA SERVIZIO 1 di 4

Fattoria didattica e agricoltura esperienziale

Servizio	Fattoria didattica e agricoltura esperienziale
Tipologia	Multifunzionalità – attività connessa non ricettiva (educativa/esperienziale)
Soggetto gestore	Singola azienda agricola
Comuni pilota	Giano Vetusto, Rocchetta e Croce, Pontelatone (CE)
Quadro di adesione	Albo Regionale delle Fattorie Didattiche della Campania – Carta della Qualità
Committente	Comunità Montana “Monte Maggiore” – Formicola (CE)

Premessa

Questo documento progetta un servizio di multifunzionalità rurale per le aziende agricole dei tre Comuni pilota — Giano Vetusto, Rocchetta e Croce, Pontelatone — e ne definisce concept, inquadramento normativo, requisiti, flussi di fruizione, stima costi/benefici, sostenibilità gestionale, accessibilità e sicurezza. Prima di entrare nel dettaglio del servizio è utile chiarire il quadro concettuale entro cui si colloca.

La multifunzionalità in agricoltura

Per multifunzionalità si intende il riconoscimento che l'attività agricola non produce soltanto beni alimentari, ma genera congiuntamente una pluralità di funzioni e di beni pubblici: la cura del paesaggio e della biodiversità, la tutela del suolo e delle acque, la trasmissione di saperi e di cultura rurale, l'inclusione sociale, l'offerta di esperienze e di servizi alla comunità. L'ordinamento italiano ha recepito questo principio ampliando la nozione di imprenditore agricolo e di *attività connesse* (art. 2135 del codice civile; D.lgs 228/2001), e la Politica Agricola Comune lo ha rafforzato legando il sostegno alla produzione di beni pubblici e ambientali.

In questa prospettiva l'azienda agricola diventa un soggetto a più dimensioni. Lo schema seguente sintetizza le principali funzioni dell'agricoltura multifunzionale: il servizio descritto in questo documento si colloca nella dimensione educativa e culturale, pur intrecciandosi con quella produttiva, ambientale e turistico-ricreativa.



Schema 1 — Le funzioni dell'agricoltura multifunzionale (in evidenza la dimensione su cui si innesta il servizio).

Le aree interne della Campania e il ruolo dell'azienda agricola

I tre Comuni pilota appartengono a un'area interna della Campania: territori montani e collinari, distanti dai principali poli di servizio, accomunati da spopolamento, invecchiamento della popolazione, abbandono dei terreni e fragilità idrogeologica. In contesti simili l'agricoltura è spesso di piccola scala e a conduzione familiare, ma rappresenta uno degli ultimi presidi attivi del territorio.

Qui la multifunzionalità assume un valore che va oltre la diversificazione del reddito: diventa uno strumento di coesione e di tenuta territoriale. L'azienda che apre le proprie attività alla comunità mantiene vivo il paesaggio, custodisce competenze e identità, riavvicina i centri urbani vicini alle campagne e contribuisce a contrastare la marginalizzazione. L'area del Monte Maggiore — con la sua olivicoltura di qualità, i boschi, la biodiversità e i borghi storici — offre le condizioni per costruire un'offerta multifunzionale credibile e radicata.

Il servizio qui progettato — la fattoria didattica e l'agricoltura esperienziale — è la declinazione educativa di questo disegno. Le stime economiche riportate sono indicative e andranno tarate sui dati reali delle aziende mappate sul territorio.

1. Concept

La fattoria didattica trasforma l'azienda agricola in un luogo di apprendimento esperienziale: l'impresa apre i propri spazi a scuole, famiglie e gruppi per percorsi guidati e laboratori manuali sui cicli dell'agricoltura, sulla trasformazione dei prodotti, sulla biodiversità e sul legame tra cibo, territorio e salute (Dieta Mediterranea). Non comporta ospitalità ricettiva né ristorazione classica: è un servizio educativo e culturale a basso investimento e ad alta valenza identitaria.

La scelta risponde a una vocazione reale del territorio: l'area del Monte Maggiore unisce olivicoltura di qualità, boschi, biodiversità e borghi storici, ed è raggiungibile in giornata dai bacini di domanda di Caserta, Capua e dell'area metropolitana di Napoli. A differenza dell'agriturismo, già diffuso nell'area, l'offerta didattica è meno presidiata, gode di un riconoscimento regionale dedicato e ha natura di interesse pubblico, requisito apprezzato nei contesti di finanziamento.

Format del servizio

- **Visite scolastiche:** percorsi di mezza giornata o giornata intera per infanzia, primaria e secondaria di primo grado.
- **Laboratori tematici:** olio, pane, orto e semina, conoscenza degli animali, biodiversità del Monte Maggiore.
- **Fattorie aperte:** aperture nei fine settimana per famiglie e turismo esperienziale di prossimità.
- **Centri estivi e gruppi:** attività estive, associazioni, gruppi della terza età.

2. Inquadramento normativo e autorizzativo

Livello nazionale. La fattoria didattica rientra tra le *attività connesse* dell'imprenditore agricolo (art. 2135 c.c.; D.lgs 228/2001): mantiene la natura agricola dell'impresa e il relativo regime, senza cambio di destinazione d'uso, purché svolta in rapporto di connessione con l'attività principale.

Livello regionale. In Campania il servizio è disciplinato dall'**Albo Regionale delle Fattorie Didattiche** (istituito nel 2004 con DGR 797/2004 e provvedimenti successivi), gestito dall'Assessorato all'Agricoltura. L'adesione è subordinata al rispetto della **Carta della Qualità**, il disciplinare che fissa requisiti e impegni; solo le aziende iscritte sono autorizzate all'uso del logo identificativo regionale e compaiono nell'elenco ufficiale.

Iter di iscrizione e mantenimento

- Istanza con dichiarazione sostitutiva alla UOD regionale territorialmente competente (per i Comuni in provincia di Caserta).
- Accreditamento, monitoraggio periodico e verifica annuale del mantenimento dei requisiti.
- Partecipazione del titolare/operatore ai corsi di formazione e aggiornamento promossi dalla Regione (in sinergia con le attività formative del progetto).

Adempimenti correlati

- Conformità igienico-sanitaria e notifica/HACCP per degustazioni e somministrazione di alimenti.
- Sicurezza dei luoghi di lavoro e di accoglienza (D.lgs 81/2008) e copertura assicurativa RC verso terzi.
- Eventuali adempimenti edilizi/amministrativi comunali (es. SCIA per piccoli adeguamenti) secondo i regolamenti dei singoli Comuni.

3. Requisiti

Strutturali

- Spazio coperto per accoglienza e laboratori (anche locale o tettoia aziendale riadattati).
- Servizi igienici adeguati, di cui almeno uno accessibile.
- Area di sosta/raccolta gruppi e parcheggio per auto e pullman.
- Percorsi interni segnalati e messi in sicurezza; aree degli animali recintate.

Professionali e organizzativi

- Titolare o operatore con formazione pedagogica di base (percorsi regionali).
- Programmazione didattica documentata: temi, obiettivi, metodo, attività manuali e adattamento per fasce d'età.
- Rapporto operatori/partecipanti adeguato, in particolare con i minori; presidio di primo soccorso.
- Procedure di prenotazione e gestione dei gruppi; materiali didattici dedicati.

Documentali e legali

- Iscrizione all'Albo; conformità igienico-sanitaria; documento di valutazione dei rischi; coperture assicurative; eventuale notifica sanitaria.

4. Flussi di fruizione

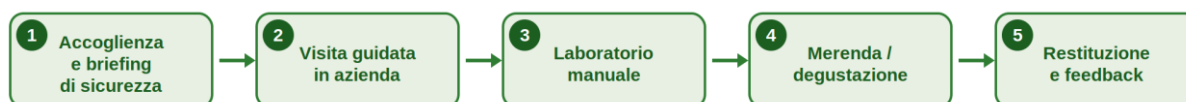
Utenti target

Suole (infanzia, primaria, secondaria di primo grado), famiglie, centri estivi, gruppi organizzati (associazioni, terza età) e turismo esperienziale di prossimità.

Canali di accesso

- Prenotazione tramite la piattaforma digitale del progetto, che può ospitare le schede aziendali e il calendario delle visite.
- Telefono ed e-mail aziendali.
- Programmazione diretta con le scuole nell'ambito delle uscite didattiche / PTOF.

Percorso tipo (mezza giornata, ~3 ore)



Schema 2 — Flusso di fruizione della visita.

- Accoglienza e briefing di sicurezza.
- Visita guidata dell'azienda: colture, animali, cicli stagionali.
- Laboratorio manuale tematico (es. trasformazione dell'olio, panificazione, orto).
- Merenda o degustazione di prodotti aziendali.

- Momento di restituzione e raccolta dei feedback.

La formula a giornata intera aggiunge un pranzo contadino e un secondo laboratorio. La stagionalità vede i picchi in primavera (aprile–giugno) e autunno (settembre–ottobre) per le scuole, e nei fine settimana ed estate per famiglie e centri estivi.

5. Stima costi/benefici

Valori indicativi per una singola azienda, da tarare sui dati reali rilevati. L'eventuale cofinanziamento PNRR/CSR dell'allestimento riduce sensibilmente i tempi di rientro.

Investimento iniziale (una tantum)

Voce	Importo indicativo (€)
Adeguamento spazio accoglienza/laboratorio	5.000 – 12.000
Servizi igienici adeguati e accessibili (se assenti)	3.000 – 8.000
Attrezzature, arredi e materiali didattici	2.000 – 5.000
Segnaletica, area sosta, messa in sicurezza percorsi	2.000 – 5.000
Formazione operatore, iscrizione Albo, prima assicurazione	1.000 – 2.500
Totale indicativo	15.000 – 30.000

Gestione e ricavi a regime (annui)

Voce	Valore indicativo (€/anno)
Costi di gestione (assicurazioni, materiali di consumo, utenze, manutenzione)	3.000 – 6.000
Ricavi a regime (azienda avviata)	8.000 – 25.000

Parametri di riferimento. Tariffe orientative di 8–15 € a partecipante per la mezza giornata e 15–25 € per la giornata intera; gruppo-classe di 20–25 partecipanti; ipotesi di 30–60 gruppi/anno per un'azienda avviata (circa 800–1.500 visitatori/anno). **Break-even** stimato in 2–4 anni, riducibile a meno di 2 con cofinanziamento dell'allestimento.

Benefici non monetari. Reddito aggiuntivo per l'azienda; maggiore riconoscibilità del territorio e dei suoi prodotti; presidio educativo e culturale; sinergia con la piattaforma digitale e le azioni di comunicazione del progetto.

6. Sostenibilità gestionale

- **Modello di gestione:** gestione diretta della singola azienda; l'attività connessa integra il reddito agricolo senza far perdere la qualifica agricola dell'impresa.
- **Continuità oltre il progetto:** ricavi propri ricorrenti; pubblicazione di schede e calendario sulla piattaforma digitale del progetto, la cui operatività è garantita fino al 31/12/2028; promozione congiunta delle aziende dei tre Comuni come rete informale, senza costituzione di un nuovo soggetto, coerente con il modello di gestione per singola azienda.
- **Allineamento con il Piano di Sostenibilità 2026–2031:** alimenta gli indicatori del piano di sostenibilità del progetto (numero di visite, affluenza, soddisfazione).

Rischi e misure di mitigazione

- **Stagionalità e dipendenza dalle scuole:** diversificare verso famiglie, turismo e centri estivi.
- **Carico di lavoro sul titolare:** collaborazioni, personale stagionale, condivisione tra aziende della rete.
- **Variazione della domanda:** azioni di comunicazione del progetto e qualità dell'offerta sostenuta dalle attività formative.

7. Accessibilità e sicurezza

Sicurezza

- Valutazione dei rischi e DVR (D.lgs 81/2008); messa in sicurezza dei percorsi; recinzione delle aree con animali.
- Dispositivi di protezione ove necessari; presidio di primo soccorso; rapporto operatore/minori adeguato.
- Conformità igienico-sanitaria e HACCP per le degustazioni, con gestione di allergeni e intolleranze.
- Coperture assicurative RC verso terzi e infortuni.

Accessibilità e inclusione

- Percorsi e servizi fruibili, per quanto possibile, da persone con disabilità motoria; almeno un servizio igienico accessibile.
- Materiali didattici in versioni accessibili, coerenti con le azioni di comunicazione del progetto, e informazioni online accessibili sulla piattaforma del progetto.
- Attenzione all'inclusione di gruppi misti e alunni con bisogni educativi speciali; differenziazione delle attività per fasce d'età.

8. Declinazione territoriale

- **Giano Vetusto:** olivicoltura e paesaggio del Monte Maggiore, borgo storico. Vocazione "olio e paesaggio": percorsi sull'olio, educazione alimentare e biodiversità.
- **Rocchetta e Croce:** il più montano e boscato dei tre, a popolazione ridotta. Vocazione "bosco e natura": percorsi sull'ambiente, il castagno e la biodiversità, in forte sinergia con il servizio di presidio ambientale (Scheda 3).
- **Pontelatone:** tessuto aziendale più ampio e articolato in frazioni, con oliveti e vigneti. Può fungere da "polo" più strutturato e da riferimento logistico per scuole e gruppi, con percorsi enogastronomici didattici (vite e olio).

Logica di rete. I tre profili sono complementari e non concorrenti: la piattaforma del progetto può presentarli come un'unica offerta territoriale differenziata, evitando sovrapposizioni e valorizzando la specificità di ciascun Comune.