



# Agriturismo Palazzo Vecchio

OFFERTA DIDATTICA PER LE SCUOLE  
A.S. 2024/2025



**PER INFO E PRENOTAZIONI:**

 [prenotazionipalazzovecchio@gmail.com](mailto:prenotazionipalazzovecchio@gmail.com)

Agriturismo Palazzo Vecchio, loc. Piazzano 41 Borgo San Lorenzo (FI)  
[www.palazzovecchio.eu](http://www.palazzovecchio.eu) | [prenotazionipalazzovecchio@gmail.com](mailto:prenotazionipalazzovecchio@gmail.com)

Irene 328 0725857





## Una lunga storia di famiglia, tra tradizione e innovazione

L'azienda Palazzo Vecchio nasce nel lontano 1976, grazie all'opera del nostro capostipite Mario Grossi. È proprio qui, tra le verdi colline del Mugello, che ancora oggi Simone, insieme a Irene, porta avanti il lavoro del babbo con passione e impegno, dedicandosi alla sua amata campagna con nuove attrezzature, ma tutto il sapere e l'esperienza di una **tradizione antica quasi 50 anni**.

Oggi è difficile ridurre il nostro lavoro a un'unica definizione: siamo **un'azienda agricola, un allevamento, un agriturismo, un agri-ristorante e una fattoria didattica**. Abbiamo una grande passione per la nostra terra e i prodotti genuini, per questo accogliamo i più piccoli per insegnare loro ad **amare e rispettare la natura** in ogni sua forma.

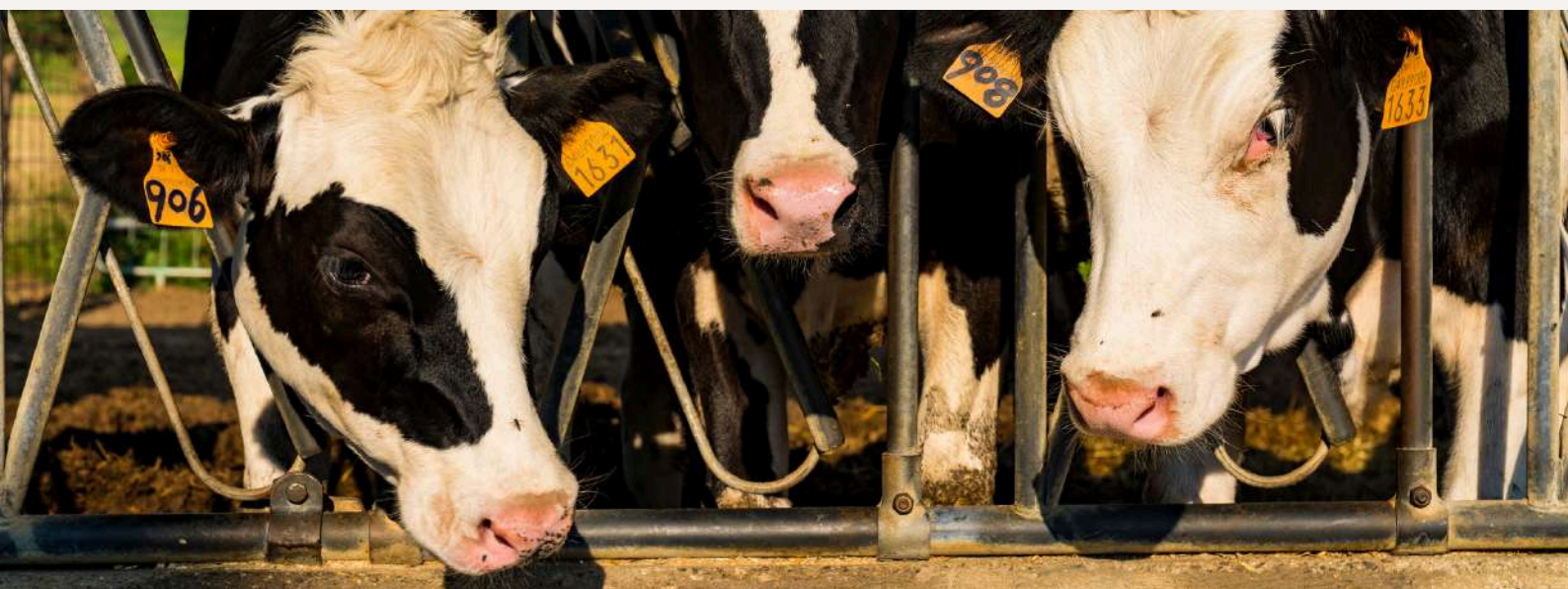




## La fattoria

Ospitiamo un allevamento di bovini selezionati per la produzione di latte fresco della linea "Selezione Mugello" per la centrale del latte "Mukki" di Firenze. Ogni giorno, ci prendiamo cura con amore e dedizione delle nostre 150 mucche di razza Frisona Italiana, impiegando le migliori e più innovative tecnologie per garantire alti standard di benessere animale, oltre a un'elevata qualità del latte. La fattoria ospita anche molti altri animali da cortile: galline, capre, pecore, maiali, asini, conigli...

Svolgiamo con passione l'attività di fattoria didattica, accogliendo scolaresche di ogni età alla scoperta della campagna e degli animali. Guidiamo i visitatori lungo il "percorso del latte", mostrando come avviene la sua produzione, la mungitura, la realizzazione del formaggio e ogni aspetto della vita delle mucche che abitano le nostre stalle.







## **Visita didattica in fattoria: DIVERTIRSI IMPARARE SPERIMENTARE!**

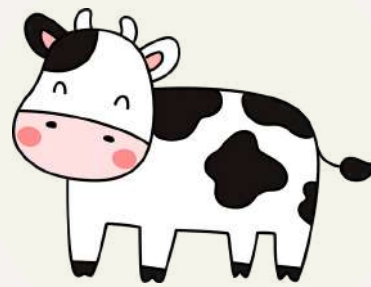
Periodo: da marzo a fine giugno, da settembre a fine ottobre

La classe viene accolta da operatori specializzati che seguono il gruppo durante tutta la permanenza. Il percorso inizia con la **visita alla stalla di bovine da latte**, dove si può assistere alla **mungitura effettuata da un robot** di ultima generazione che consente alle mucche di scegliere autonomamente (H24) il momento della mungitura, nel massimo rispetto del benessere animale. Segue la visita al reparto dei vitellini, che si possono toccare e nutrire. Si passa ai recinti degli **animali da cortile**, che si possono accarezzare in sicurezza, e alla visita al pollaio, dove raccogliere le uova appena deposte.

Scegliendo il **PACCHETTO FULL**, nel pomeriggio i bambini svolgono anche un **laboratorio di produzione casearia artigianale**, in cui modellano la cagliata per realizzare una caciotta.

Dopo la visita mattutina, i bambini possono consumare la **merenda** nel prato e il **pranzo** nello spazio appositamente predisposto.

I laboratori e le attività sono progettate e coordinate in collaborazione con Associazione Turismo Ambiente che si occupa di didattica ambientale da oltre 20 anni, seguendo continui corsi di aggiornamento presso il Laboratorio di Didattica Ambientale della Città Metropolitana di Firenze.



---

# PACCHETTO BASE

**1 attività da svolgere  
la mattina o il pomeriggio:**

Visita guidata alla stalla delle mucche, alla sala di mungitura e alla fattoria degli animali

DURATA: 1 ora circa



---

**Costo /bambino**

**€ 9,00**

**Bambini disabili,  
insegnanti, educatori**

**GRATIS**





# PACCHETTO FULL

## 2 attività da svolgere la mattina e il pomeriggio:

MATTINA: visita guidata alla stalla delle mucche, alla sala di mungitura e alla fattoria degli animali

DURATA: 1 ora circa

POMERIGGIO: laboratorio di produzione casearia artigianale, per realizzare una caciotta\*

\*Nota: il laboratorio prevede la lavorazione della cagliata da parte dei bambini, ma per motivi igienici e normativi non è possibile assaggiare il prodotto di questa lavorazione.

---

**Costo /bambino** € 15,00

**Bambini disabili,  
insegnanti, educatori** GRATIS



## SERVIZI OPZIONALI EXTRA

DISPONIBILI IN AGGIUNTA A ENTRAMBI I PACCHETTI

### Tour in Carovana

Tour della fattoria a bordo della "Carovana"

**Costo /bambino € 3,00**

### Navetta stazione-azienda

Usfruite del nostro comodo servizio navetta, andata e ritorno, tra la stazione dei treni di Borgo S. Lorenzo e la nostra azienda

MINIMO 40 BAMBINI \* - PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

ORARI:

Partenza dalla stazione di Borgo alle 9:20 o 10:20

Rientro dalla nostra azienda alle 15:00

**Costo /bambino € 6,00**

### Pranzo in agriturismo

PRIMO: pasta al pomodoro o all'olio EVO

SECONDO: roastbeef o arista con patatine

Dolce della casa o yogurt

Acqua

**Costo /bambino sopra i 6 anni € 15,00**

**Costo /bambino sotto i 6 anni € 10,00**



Possibilità di pranzo al sacco da casa o dalla mensa!

\*Per numeriche inferiori a 40 bambini, è comunque possibile prenotare il servizio navetta, ma con un incremento di prezzo. Contattateci per maggiori informazioni.





La visita alla fattoria Palazzo Vecchio è un'esperienza educativa, in una **VERA azienda** che lavora la terra, alleva animali, produce latte e formaggio. **La nostra attività non si ferma mai**: troverete mezzi agricoli in movimento, sentirete gli odori e i rumori della campagna, vedrete animali liberi. Con un po' di **attenzione**, tutto il gruppo trascorrerà una bellissima giornata!

**VUOI VENIRE CON LA TUA CLASSE IN FATTORIA?**

Scrivi una email a:

 **[prenotazionipalazzovecchio@gmail.com](mailto:prenotazionipalazzovecchio@gmail.com)**

con il dettaglio delle tue richieste, sarai ricontattato al più presto!



Agriturismo Palazzo Vecchio, loc. Piazzano 41 Borgo San Lorenzo (FI)

[www.palazzovecchio.eu](http://www.palazzovecchio.eu) | [prenotazionipalazzovecchio@gmail.com](mailto:prenotazionipalazzovecchio@gmail.com)

Irene 328 0725857