

2014



2015



23° anno

Scatta il verde

VIENI IN CAMPAGNA

Programma di informazione agroalimentare per le scuole

con il patrocinio di



con il sostegno di



in collaborazione con



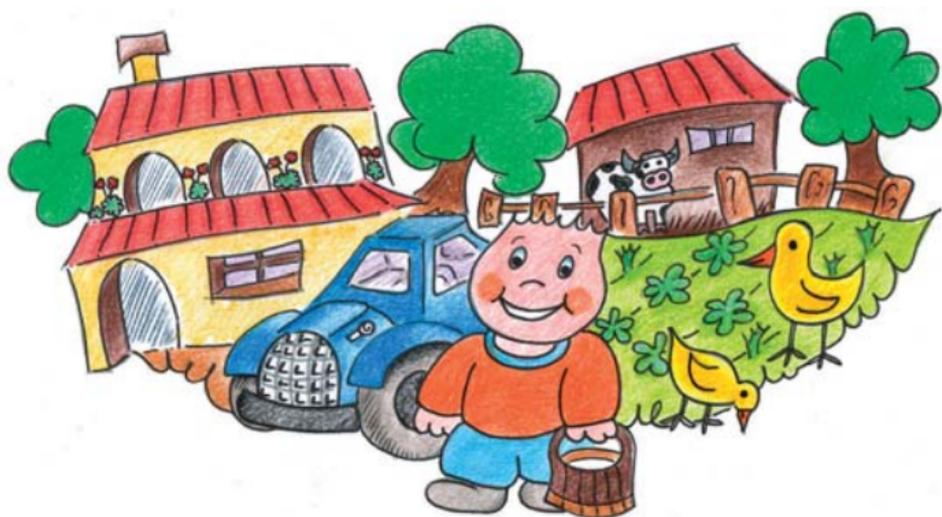
www.agrituristmonferrato.com

2014



2015

il progetto



La prima edizione di **Scatta il verde, vieni in campagna** aveva l'obiettivo di avvicinare la scuola all'agricoltura con esperienze prevalentemente legate all'informazione tramite incontri in aula e visite alle aziende agricole. Da allora sono cambiate molte cose sia a livello agricolo sia a livello scolastico: si sono infatti trasformate profondamente le esigenze formative dei ragazzi. Così il programma di Agriturist si è aggiornato grazie al sostegno di Confagricoltura Alessandria e dei suoi enti collaterali e alla collaborazione di diverse realtà. In particolare si vuol porre l'attenzione sulla possibilità, da parte delle insegnanti, di utilizzare i programmi di seguito esposti come parte integrante dell'attività didattica. Si vorrebbe infatti uscire dallo stereotipo della "piacevole gita in campagna" fine a se stessa, in favore della consapevolezza che la conoscenza del territorio si possa raggiungere soprattutto con percorsi ragionati ben inseriti nel contesto formativo dei ragazzi e distribuiti nel corso di tutto l'anno scolastico. In questo modo diventa più semplice parlare di "stagionalità dei prodotti agricoli", di "consumo consapevole", di "incremento delle energie alternative", in sintesi, dello sviluppo sostenibile delle nostre aziende. Come sempre, tutto questo si può realizzare grazie alla disponibilità delle aziende agricole associate.

Progetto a cura di Cristina Bagnasco e Rossana Sparacino

Si ringraziano:

Rosanna Varese (*presidente di Agriturist Alessandria e Piemonte*),
Luca Brondelli di Brondello (*presidente di Confagricoltura Alessandria*),
Valter Parodi (*direttore di Confagricoltura Alessandria*),
Adalberto Amelotti (*presidente di Anga Alessandria*),

Maria Teresa Bausone (*presidente di Confagricoltura Donna Alessandria*),
Regione Piemonte, Provincia di Alessandria, Ufficio Scolastico Regionale

per il Piemonte - Ambito Territoriale provincia di Alessandria,
Centrale del Latte di Alessandria e Asti, Molino Cagnolo Lorenzo e Figlio, Zerbinati srl,
Ristorazione Sociale e Cooperativa Sociale Coompany, ASLAL,
le Aziende agricole associate che svolgono Fattorie Didattiche, Laura Perrone

2014



2015

le attività

Come da 23 anni, continua l'impegno di Agriturist Alessandria e Confagricoltura per le giovani generazioni a servizio delle scuole e non solo.

Tra le attività che l'associazione propone vi è la visita alla Centrale del Latte di Alessandria e Asti che raccoglie il prezioso latte alta qualità prodotto dagli allevamenti della nostra zona e la visita al Molino Cagnolo Lorenzo e Figlio di Bistagno per scoprire come dei semplici "chicchi" si trasformano in preziosa farina. Una piacevole novità per l'anno scolastico 2014/2015 sarà la possibilità di visitare gli stabilimenti di produzione della Zerbinati srl, azienda alimentare che produce verdure fresche pronte al consumo e zuppe pronte fresche. Visitando la produzione, i ragazzi potranno scoprire come vengono valorizzati, confezionati e controllati i prodotti Zerbinati.

I giovani potranno visitare la Ristorazione Sociale, per vedere come si preparano i piatti in una cucina e giocare in un ambiente protetto ed accogliente.

L'ASL di Alessandria svolge attività di formazione per docenti interessati ad approfondire le tematiche dell'alimentazione e della nutrizione.

In dettaglio le attività gestite direttamente da Agriturist Alessandria per Scatta il verde, vieni in campagna sono:

A) Buono come il latte

visita alla Centrale del Latte di Alessandria ed Asti.

B) Dal grano al pane

visita al Molino Cagnolo Lorenzo e Figlio di Bistagno.

C) Pronto in tavola

visita agli stabilimenti di produzione della Zerbinati srl a Borgo San Martino e Casale Monferrato.

D) Il cibo fa crescere

visita alla Ristorazione Sociale di Alessandria.

E) Insegnanti a scuola di alimentazione

l'ASL incontra i docenti.



le
attività



2014
2015

buono come il latte



Agriturist gestisce le visite alla Centrale del Latte di Alessandria ed Asti per le scolaresche che vogliono approfondire le loro conoscenze sul latte fresco pastorizzato di Alta Qualità, sulle sue proprietà e sul percorso che questo prodotto compie dalla stalla al consumatore.

In occasione della visita sarà possibile seguire tutte le fasi della lavorazione del latte: dai controlli sulle sue caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche, al costante monitoraggio di tutti i parametri che concorrono a determinare appunto l'alta qualità, al funzionamento dei vari macchinari impiegati nella linea produttiva.

Si potranno visitare le strutture della centrale che sono suddivise in aree funzionali: si troveranno la zona di produzione delle bottiglie di polietilene, quelle di imbottigliamento e di stoccaggio e non ultimi i laboratori di analisi.

Si potrà comprendere come la massima qualità del prodotto non sia ottenibile se non come risultato del costante miglioramento dell'esperienza e della capacità di allevatori e tecnici della centrale i quali, ciascuno per le loro competenze, affinano le tecniche di produzione nel rispetto prioritario della naturalità del prodotto.

I controlli di qualità iniziano infatti dalla produzione primaria con una minuziosa programmazione dell'alimentazione del bestiame e con la cura scrupolosa della sua sanità e benessere e proseguono con la rigorosa gestione delle operazioni di mungitura, raccolta e trasporto del latte alla centrale.

Solo l'ottimale interazione fra la miglior gestione di queste fasi garantisce l'Alta Qualità del latte che non è un semplice slogan pubblicitario, ma una categoria tecnica ben definita da norme e disciplinari rigorosissimi che assicurano al consumatore l'assoluta conformità del prodotto agli standard stabiliti.

Durata

La visita si svolge al mattino ed ha la durata di 1 ora e 30 minuti.

Prezzi

Il progetto è gratuito; per tutti in omaggio un cartoncino di latte fresco.

Prenotazione

Agriturist Alessandria

Via Trotti 122 - 15121 Alessandria - Tel. 0131 43151 - Fax 0131 263842

e-mail: alessandria@agrituristmonferrato.com

le
attività



2014
2015

dal grano al pane



Si propone quest'anno la visita al Molino Cagnolo Lorenzo e Figlio sito in Strada torta Mulino n. 9 a Bistagno.

Lorenzo Cagnolo, già mugnaio in un mulino a pietra, ha costruito a Bistagno nel 1952, l'attuale Molino Cagnolo Lorenzo e Figlio, nella splendida cornice naturalistica del fiume Bormida, 8 km ad ovest di Acqui Terme. Il figlio Teresio ha sviluppato l'opera del padre e, a sua volta, ha trasmesso la stessa passione al figlio. È quella che intendiamo trasmettere ai bambini delle scuole che vorranno andare con gli insegnanti a visitare il loro mulino. Teresio è un alpino e come tutti gli alpini ama la natura e i suoi doni. Ancora adesso adora sentire scorrere tra le dita i chicchi di grano dorati e vedersi addosso la farina. Oggi, con i soci e i dipendenti, forma una squadra di dieci persone appassionate alla vita pulsante del mulino. Conosce molto bene i produttori e i panificatori della zona dell'Acquese e con loro partecipa con entusiasmo al progetto Grano di Alessandria.

Pane, biscotti, pasta, pizza sono prodotti che il bambino conosce e consuma quotidianamente, ma non conosce altrettanto bene un cereale importantissimo per la vita dell'uomo da cui si ricava la farina: il grano.

Gli alunni dalla prima elementare all'Università possono scoprire il processo di trasformazione che porta il chicco di grano a trasformarsi in farina presso il Molino.

Tutti gli studenti potranno vedere dal vivo le varie fasi della lavorazione: I^a fase: LA PULITURA, II^a fase: L'UMIDIFICAZIONE, III^a fase: LA MACINATURA, IV^a fase: IL SETACCIAMENTO. In sintesi il chicco viene macinato e setacciato sino ad ottenere crusca, farinaccio e farina. Si potranno quindi osservare e toccare con mano i diversi prodotti ottenuti e scoprirne i loro diversi utilizzi.

Durata

La visita si svolge al mattino ed ha la durata di 1 ora.

Prezzi

Il progetto è gratuito.

Prenotazione

Molino Cagnolo Lorenzo e Figlio
Strada torta Mulino n. 9 - Bistagno - Tel. 0144 79170

le
attività



2014
2015

pronto in tavola



Per far scoprire come si producono le verdure fresche di IV gamma e le zuppe fresche, da quest'anno Agriturist collabora con la Zerbinati srl.

La Zerbinati è nata nel 1970 a Borgo San Martino come azienda familiare commercializzando prodotti ortofrutticoli freschi. Con il passare degli anni l'azienda si è specializzata nei prodotti di IV gamma (verdure fresche selezionate, lavate e confezionate pronte al consumo) e nelle zuppe pronte fresche. Il successo dei suoi prodotti deriva dalla qualità della materia prima, dalla sua freschezza, dall'alto contenuto di servizio e dall'innovazione presenti all'interno di essi; pensati, preparati e prodotti come si farebbe a casa.

La gamma offerta è molto ampia: insalate, verdure fresche di ogni genere, minestre, creme e contorni, tutti freschi e pronti da essere consumati e gustati. Da sempre è controllata interamente dalla famiglia Zerbinati che, ormai da 3 generazioni, grazie al proprio know how, alla passione per l'arte della cucina e del buon cibo, alla ricerca maniacale della qualità e dell'eccellenza riesce a coniugare l'esperienza, l'artigianalità al forte sviluppo tecnologico.

Oggi dispone di due stabilimenti produttivi (Borgo San Martino e Casale Monferrato) di circa 40.000 m², 15 linee di produzione e confezionamento ed è presente con i suoi prodotti in alcune delle più grandi catene di distribuzione italiane. I giovani visiteranno entrambi gli stabilimenti di Casale e Borgo San Martino, che distano circa 8 km tra loro, ed hanno linee di produzione diversificate.

Durata

La visita si svolge al mattino, dal lunedì al venerdì, e ha la durata di circa 2 ore.

Prezzi

Il progetto è gratuito.

Prenotazione

(disponibilità da febbraio 2015)

Zerbinati srl

Via Vittime 11 settembre 2001, 29 – Casale Monferrato

Via Salmazza, 7 – Borgo San Martino

Tel. 0142 429207

e-mail: infozerbinati@zerbinatisrl.it

le
attività



2014
2015

il cibo fa crescere



Per far conoscere ai bambini come vengono preparati i piatti in un luogo di aggregazione e ludico, Agriturist offre la possibilità di visitare la Ristorazione Sociale in Viale Milite Ignoto 1/a ad Alessandria.

L'attività è gestita dalla Cooperativa Sociale COOMPANY che nasce in Alessandria nel giugno 1993, come tentativo concreto di coniugare, non facile binomio, solidarietà e mercato. Individuata come Cooperativa sociale di tipo B, la COOMPANY all'interno dell'ambiente sociale, economico, politico e culturale alessandrino, diventa piccolo momento di studio e analisi del territorio e di alcuni dei suoi bisogni fondamentali e un primo tentativo di risposta nei confronti delle richieste espresse dalle fasce più deboli. Di qui l'idea di preparare pasti per diverse strutture del territorio e per la somministrazione del ristoro nella struttura: che bello poter vedere come si preparano i piatti che arrivano sui tavoli dei nostri centri estivi!

I bambini vedranno le preparazione dei cibi direttamente nei locali cucina e avranno la possibilità di assaggiarli gratuitamente durante il successivo spuntino di metà mattina nella sala ristoro o nel cortile all'aperto. In seguito sarà possibile visitare gli attigui orti cittadini e recarsi al parco giochi interno.

Per le scolaresche che lo desidereranno, nello spirito di un pranzo familiare in cui stringere facilmente relazioni che aiutano a crescere, ci sarà la possibilità di fermarsi a pranzo a costi contenuti (5 euro per il menù bambino) da concordare all'atto della prenotazione, magari per proseguire nel pomeriggio con la visita di una fattoria didattica, di un'altra proposta di Agriturist o qualche museo della città (per ammortizzare i costi del pullman).

Durata

La visita si svolge al mattino da lunedì a venerdì ed ha la durata di 2 ore e 30 minuti.

Prezzi

Il progetto è gratuito.

Prenotazione

Ristorazione Sociale - Viale Milite Ignoto 1/a - Alessandria

Emiliano 329 2329806

e-mail: ristorazionesociale@libero.it

le
attività
insegnanti



2014
2015

a scuola di alimentazione



La convinzione che la sana alimentazione, il modo di vivere corretto con una buona educazione alla salute sia un investimento fondamentale per un futuro migliore di tutti noi, ci spinge a proporre alle scuole, anche con la collaborazione dell'ufficio scolastico provinciale e dell'ASLAL, alcune iniziative ormai consolidate nel tempo.

L'ASLAL propone un progetto sull'educazione alimentare rivolto agli insegnanti che si articola in una serie di incontri formativi condotti da esperti: dietologa, dietista e veterinario.

La dietologa durante gli incontri tratterà i seguenti argomenti: i fabbisogni energetici e i principi nutritivi, le sane abitudini alimentari, il ruolo degli insegnanti e gli obiettivi della ristorazione scolastica. Sono, quindi, incontri formativi per le attività finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione e della nutrizione.

La dietista approfondirà argomenti relativi alla cultura del cibo oggi (facendo riferimento anche a paure e miti di quello che mangiamo), al significato dei cibi e alle problematiche legate al cibo, con riferimento anche all'importanza della scuola nella prevenzione.

Il veterinario dell'ASLAL, che svolge attività di controllo e tutela della salute degli animali, con l'obiettivo di tutelare la salute pubblica ed il benessere animale, fornirà notizie sulle tecniche di allevamento, sull'alimentazione e la cura degli animali e sulla filiera alimentare, approfondendo soprattutto gli argomenti relativi alla carne, al latte e ai suoi derivati.

Tutti questi incontri saranno ottime occasioni per ampliare le proprie conoscenze sui temi della salute e dell'alimentazione di bambini e ragazzi.

Durata

Gli incontri sono due per ogni esperto e hanno la durata di 1 ora e 30 minuti.

Prezzi

Il progetto è gratuito.

Prenotazione

ASLAL Distretto di Alessandria - Dott.ssa Mariacaterina Maconi

Via Pacinotti, 38 - 15121 Alessandria - Tel. 0131 307852 - Cell. 340 7053321

e-mail: mmaconi@aslal.it

oppure consultare il Catalogo Generale Progetto PEAS 2014-2015:

www.aslal.it -> Promozione educazione alla salute PEAS -> Proposte di progetti per la scuola di promozione educazione alla salute -> Catalogo Generale dei Progetti

2014



2015

le fattorie didattiche

Le Fattorie Didattiche costituiscono un circuito di aziende agricole e agrituristiche, opportunamente attrezzate, che svolgono attività di formazione rivolte a coloro che sono interessati ad approfondire la conoscenza del mondo rurale, in particolare scolaresche e gruppi organizzati. L'azienda diventa così luogo di pedagogia attiva, ispirata a una visione pratica dell'apprendimento, all'osservazione e alla scoperta, che permette al visitatore di conoscere l'agricoltura nei suoi molteplici aspetti, come attività economica, tecnologica, culturale, ambientale.

La Regione Piemonte ha istituito il Registro Regionale delle Fattorie Didattiche che prevede attività di promozione e diffusione della cultura rurale nelle scuole e tra i consumatori.

Per verificare quali siano, consultare il sito internet www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp identificate con il simbolo del francobollo.

Anche quest'anno Agriturismo Alessandria presenta i progetti e le attività delle fattorie didattiche associate, ciascuna con i propri percorsi.



Si ricorda che la prenotazione va effettuata direttamente con i titolari delle aziende. Dopo la prenotazione, prima della visita in fattoria, la scuola può chiedere direttamente all'azienda materiale divulgativo sull'esperienza didattica che gli alunni svolgeranno in campagna, da fornire alle famiglie.



1 Agriturismo Cascina Nuova

Strada per Pavia, 2 - 15048 Valenza (AL)

Tel. 0131 954120 - Fax 0131 928553

e-mail: cascinanuova@tin.it www.cascinanuova.com

Giocando con la natura e i suoi colori

2 Agriturismo La Rossa

Cascina La Rossa, 39 - 15010 Morsasco (AL)

Tel. 0144 73104 - Tel./Fax 0144 73388

e-mail: info@quellidellarossa.it

www.quellidellarossa.it

Tutti giù per TERRA!



3 Assandri Franco

Via Duomo, 79 - 15122 S. Giuliano Nuovo (AL)

Tel. 0131 387340 (ore pasti) - Fax 0131 386877

Cell. 335 6031866

La fattoria degli animali

4 Azienda Agricola Andrea Mutti

Località San Ruffino, 49 - 15050 Sarezzano (AL)

Tel./Fax 0131 884119 - Cell. 339 7840000

e-mail: aziendagricola.mutti@libero.it

Lo scorrere delle stagioni; L'agricoltura protagonista nella conservazione del naturale; Laboratori di estimo agrario, agronomia, arboricoltura



2014



2015

le fattorie didattiche



5 Azienda Agricola Bausone Maria Teresa

La Fornace - Fraz. Orti - 15122 Alessandria
Tel./Fax 0131 264691 - Cell. 349 0913707
e-mail: ciarlimaresa@hotmail.com

Io e l'albero

6 Azienda Agricola Cascina Saviola

Via San Giuliano, 59 - 15045 Sale (AL)
Tel. 0131 84914

*Percorso delle siepi; Percorso degli uccelli utili:
le rondini; Percorso delle erbe aromatiche;
Laboratorio con i fiori e le erbe*



7 Azienda Agricola Cascina Zenevrea

Via E. Fossati, 1 - 15020 Ponzano M.to (AL)
Tel 0141 927270 - Fax 0141 916742
Cell. 339 3699594 e-mail: info@cascinazenevrea.it
www.cascinazenevrea.it

*Dall'orto alla tavola; Erbe aromatiche; Nascita
del pane; Gli animali della fattoria; Vendemmia;
A spasso fra vigne, campi e frutteto; Il bosco;
Magia tra favole e natura; Energia pulita*

8 Azienda Agricola Cuniolo Manuel

Strada Serra, 3 - 15122 Valmadonna (AL)
Tel. 0131 508008 - Cell. 349 2721529 - 347 9690313
e-mail: lucia.meraviglia@gmail.com

*Scoperta del mondo dell'ape fino alla
produzione del miele; Il cavallo e il suo mondo*



9 Azienda Agricola Gulminetti Maria Carla

Via Cerreto Grue, 38 - 15050 Sarezzano (AL)
Tel. 0131 884151- 884490 - Cell. 339 3050792
e-mail: luigi.rava@alice.it

*Tutta la natura in un alimento, metti il miele in
tavola; I sapori e i colori dell'autunno*

10 Azienda Agricola L'Aurora

Fraz. Caldirola, 1 - 15050 Fabbrica Curone (AL)
Cell. 349 1718273 (Caterina)
e-mail: fattoriaaurora@libero.it www.fattoriaaurora.it

*Il cavallo; L'orto; I cani; Gli animali della
fattoria; I nostri monti; Campi estivi residenziali*



11 Azienda Agricola La Capanna

Via Cascina Capanna, 2 - 15050 Montegioco (AL)
Tel. 0131 875299 - Fax 0131 875405
e-mail: info@cascinacapanna.it

*Un percorso di educazione ambientale ed
alimentare nel territorio come occasione di
crescita culturale*

2014



2015

le fattorie didattiche



12 Azienda Agricola La Raia

Strada Monterotondo, 79 - 15067 Novi Ligure (AL)

Tel. 0143 743685 - Fax 0143 320765

e-mail: c.rossicairo@gmail.com info@intornoalmelo.it

Raccolta della frutta, delle bacche e delle erbe selvatiche; Facciamo il pane nel forno a legna: dal grano alla pagnotta

13 Azienda Agricola Marengo

Piazza Vittorio Emanuele, 18 - 15019 Strevi (AL)

Tel. 0144 363133 - Fax 0144 364108 Ref.: Doretta Marengo

e-mail: info@marencovini.com www.marencovini.com

Dall'uva al vino



14 Azienda Agricola Nicoletta Calandra

Cascina Giambolino - 15050 Carbonara Scrivia (AL)

Tel./Fax 0131 812082 - Cell. 339 7225660

e-mail: info@cantinalavilletta.it www.cantinalavilletta.it

Dal grano al pane/pasta; Gli animali della fattoria; Facciamo amicizia coi cavalli; Laboratorio di cucina; Pittura su piastrella di biscotto

15 Azienda Agricola Ranch Campreia

Via Pavese (Fraz. Grava) - 15040 Alluvioni Cambiò (AL)

Tel. 0131 848174 - Cell. 347 9765610 (Luisa)

e-mail: luisa.balduzzi@libero.it

Storia del chicco di grano; Erbario; Piantiamo un seme; Natura che nutre; percorso sensoriale; la cromoterapia; Non solo salami



16 Azienda Agricola San Rocco

Strada Rotta 8 - 15050 Carbonara Scrivia (AL)

Cell. 338 9341602 e-mail: carlapaleani@hotmail.it

Il cavallo e il pony; L'orto e i suoi prodotti; Pane o pizza nel forno a legna; La flora e la fauna dello Scrivia; Pitturiamo la giornata

17 Azienda Agricola Tinelli

Via 4 Martiri, 1 - 15020 Casalbagnano (AL)

Tel. 0131 39118 - Fax 0131 389028

Cell. 320 0219155 (Anna) e-mail: annatins@gmail.com

info@aziendagricolatinnelli.it www.aziendagricolatinnelli.it

Raccolta dei frutti; Laboratorio del gusto; Dal fiore al frutto; A caccia di insetti nel frutteto; La storia del seme; Dipingere con la frutta



18 Azienda Agricola Zootecnica La Pederbona

Via Genova, 2 - 15122 Spinetta Marengo (AL)

Cell. 331 2588652 (Francesca) - Fax 0131 619787

e-mail: lapederbona@interfree.it www.lapederbona.it

L'allevamento della vacca da latte; Laboratorio di trasformazione (gelato, yogurt)

2014



2015

le fattorie didattiche



19 Cascina Beneficio

Cascina Beneficio, 60 - 15017 Castelnuovo Bormida (AL)
Tel./Fax 0144 714567 www.cascinabeneficio.it
e-mail: agribeneficio@katamail.com

Conosciamo gli animali

20 Cascina Giovanola

Str. dei Boschi, 8 - 15051 Carezzano (AL)
Tel./Fax 0131 839416 - Cell. 338 7447291
e-mail: info@cascinagianovola.com
www.cascinagianovola.com

A passeggio in mezzo alla natura



21 Cascina La Federica

Via Villarvernia, 80 - 15067 Novi Ligure (AL)
Tel./Fax 0143 329533 - Cell. 388 8483841
e-mail: staff@lafederica.it www.lafederica.it

**La cura e l'alimentazione del cavallo;
Dal chicco al pane**

22 **Castello di Gabiano** - Azienda Agricola dei
Marchesi Cattaneo Adorno Giustiniani
Via S. Defendente, 2 - 15020 Gabiano (AL)
Cell. 331 6869684 (Katia Gazzola) - Tel. 0142 945004
e-mail: accoglienza@castellodigabiano.com
www.castellodigabiano.com

Visita guidata al castello e alla cantina



23 Castello di Piovera

Via Balbi, 4 - 15040 Piovera (AL) - Tel. 0131 698128
Fax 0131 698814 e-mail: castellopiovera@tiscali.it

**La libreria; Gli antichi mestieri; Il gioco e
l'arte; I cinque sensi più uno; Il giardino ed il
parco**

24 Traversa Giuseppe

Cascina Gavazzolo - Reg. S. Rocco - Loc. Gavazzolo
14058 Sessame (AT)
Tel. 0144 79261 - Cell. 338 8959372

Visita guidata alla Gipsoteca e all'azienda



25 Vigne Marina Coppi

Via Sant'Andrea, 5 - 15051 Castellania (AL)
Tel. 0143 314090 - Cell. 333 4924595 (Anna)
e-mail: info@vignemarinacoppi.com
www.vignemarinacoppi.com

**Visita al mausoleo, alla casa Coppi e alla
cascina**