

Le attività  
2012-2013



Le Fattorie  
Didattiche



21° anno

# Scatta il verde

VIENI IN CAMPAGNA

Programma per le scuole  
di informazione agroalimentare

con il patrocinio di



in collaborazione con



[www.agrituristmonferrato.com](http://www.agrituristmonferrato.com)

# Le attività 2012-2013



# Introduzione

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 della Provincia di Alessandria, della Regione Piemonte e dal sempre maggior coinvolgimento di Confagricoltura Alessandria e dei suoi enti collaterali.

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.

**L’edizione 2012-2013 di “Scatta il verde, vieni in campagna” propone tre attività gestite direttamente da Agriturist Alessandria dal titolo:**

## **1) Buono come il latte**

visita alla Centrale del latte di Alessandria ed Asti.

## **2) Assaggia... la campagna!**

laboratorio sensoriale sulla stagionalità di frutta e verdura.

## **3) Al Molino dal chicco alla farina**

visita al Molino di Castellazzo Bormida.

Per **prenotare** una o più attività dell’associazione è necessario inviare via fax l’apposita scheda **entro venerdì 14 dicembre 2012 presso la sede di Agriturist Alessandria.**

Progetto a cura di Cristina Bagnasco e Rossana Sparacino

Si ringraziano:

Rosanna Varese (*presidente di Agriturist Alessandria e Piemonte*), Gian Paolo Coscia (*presidente di Confagricoltura Alessandria e Piemonte*), 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, Centrale del Latte di Alessandria e Asti, le Aziende agricole associate che svolgono Fattorie Didattiche, Enrico Priarone e Laura Perrone, il Molino di Castellazzo, Ditta Bianchi di Portanova

[www.agrituristmonferrato.com/attivita.asp](http://www.agrituristmonferrato.com/attivita.asp)

Le attività  
2012-2013



Buono  
come il latte



Come per il passato 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 delle visite 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: troveremo 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, ricordiamo, 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.

A tutti i partecipanti sarà dato in omaggio un cartoncino di latte fresco.

**Il progetto è gratuito.**



[www.agrituristmonferrato.com/attivita.asp](http://www.agrituristmonferrato.com/attivita.asp)

# Le attività 2012-2013



# Assaggia... la campagna!

Agriturist propone due ore di lezione con un suo esperto che parlerà di stagionalità di frutta e verdura; l'enorme diffusione dei supermercati ha portato infatti ad una perdita del senso dei ritmi di maturazione dei prodotti agricoli e spesso anche dei sapori autentici degli stessi.

L'iniziativa si propone di illustrare le peculiarità vegetali dei principali prodotti agricoli della nostra provincia e di guidare gli alunni in un percorso didattico, in classe, per far comprendere i ritmi del mondo agricolo di casa nostra.

Da quest'anno si propone un laboratorio sensoriale di alcuni ortaggi tipici del nostro territorio, grazie alla collaborazione con la ditta Bianchi di Portanova (Al), da anni impegnata nella lavorazione dei prodotti ortofrutticoli.

L'obiettivo è quello di avvicinare i ragazzi ad un prodotto alimentare normalmente poco gradito in età scolare, in una forma insolita ed accattivante, nel pieno rispetto della tradizione e senza l'utilizzo di additivi chimici e conservanti.

Ed infine, la frutta: numerose sono le varietà di pere e di mele coltivate nella nostra provincia.

Vogliamo fare assaggiare frutta che sia soprattutto buona da mangiare, organizzando una degustazione guidata ed il riconoscimento delle diverse varietà di mele e di pere, come se fosse un gioco.



**Il costo del progetto per la sola parte in aula è pari a 40 euro a classe.**



[www.agrituristmonferrato.com/attivita.asp](http://www.agrituristmonferrato.com/attivita.asp)

Le attività  
2012-2013



Al Molino dal  
chicco alla farina



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: il grano, da cui si ricava la farina.

Grazie all'attività di Agriturist, 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 di Castellazzo.

Tutti gli studenti potranno vedere dal vivo le varie fasi della lavorazione:

**I<sup>a</sup> fase: la pulitura;**

**II<sup>a</sup> fase: l'umidificazione;**

**III<sup>a</sup> fase: la macinatura;**

**IV<sup>a</sup> fase: il setacciamento.**

In sintesi il chicco viene macinato e setacciato sino ad ottenere la crusca, farinaccio, e farina. Si potranno quindi osservare e toccare con mano i diversi prodotti ottenuti e scoprirne i loro diversi utilizzi. L'attività è fattibile nei mesi di settembre, aprile e maggio; i gruppi possono essere di circa 20 persone, in caso di pioggia è necessario spostare la visita, concordando un'altra data.

La visita si svolge una volta ogni 15 giorni, nelle mattinate di martedì o mercoledì ed ha una durata di circa 3 ore. Il numero delle scuole accettato è limitato.

**La visita è gratuita. Per prenotare telefonare direttamente al Molino di Castellazzo  
Tel. 0131 275624 - Fax 0131 275525 e-mail: laboratorio@molinodicastellazzo.it**

[www.agrituristmonferrato.com/attivita.asp](http://www.agrituristmonferrato.com/attivita.asp)

Le attività  
2012-2013



Scheda di  
prenotazione

Scuola

Materna     Elementare     Media inferiore     Media Superiore

Classe

n° allievi

Via

Cap

Comune

E-mail

Tel.

Fax

Sceglie la proposta:

- Buono come il latte**
- Assaggia... la campagna!**
- Al Molino dal chicco alla farina**

### Richiede

L'incontro in classe per il giorno (indicare il giorno della settimana più idoneo e l'orario)

La visita guidata per il giorno (indicare il giorno della settimana più idoneo)

Nome e Cognome dell'insegnante

Data

**La prenotazione è ritenuta valida solo al ricevimento della scheda tramite posta o via fax,  
entro il 14 dicembre 2012.**

**Agriturismo Alessandria - via Trotti, 122 - 15121 Alessandria**

**Tel. 0131 43151/2 (int. 324) - Fax 0131 263842 e-mail: [alessandria@agrituristmonferrato.com](mailto:alessandria@agrituristmonferrato.com)**

[www.agrituristmonferrato.com/attivita.asp](http://www.agrituristmonferrato.com/attivita.asp)

# Le Fattorie Didattiche



# Anno scolastico 2012-2013

## Che cosa sono?



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. Le Fattorie Didattiche sono uno straordinario laboratorio naturale e un luogo di pedagogia attiva, complementare a quella scolastica, che gli insegnanti potranno utilizzare per le loro finalità didattiche, e rappresentano l'occasione per un viaggio alla scoperta della campagna dove i ragazzi impareranno a comprendere l'origine del cibo e a conoscere il legame fra i prodotti agricoli e l'alimentazione, rivalutando così il ruolo sociale degli agricoltori.

Nelle Fattorie Didattiche l'agricoltore infatti assume un ruolo chiave nella comunicazione e nel processo di apprendimento poiché personifica l'esperienza, la cultura e la storia del mondo agricolo.

[www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp](http://www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp)

Le Fattorie  
Didattiche



Anno scolastico  
2012-2013

## Le F.D. della Regione Piemonte



La Regione Piemonte, che per legge ha compiti di vigilanza e di verifica sull'idoneità delle aziende e sul rispetto dei requisiti, svolge attività promozionali e di comunicazione (utilizzando un logo istituzionale identificativo "Fattorie Didattiche della Regione Piemonte"), in seguito a un approfondito monitoraggio, ha istituito il Registro Regionale delle Fattorie Didattiche.

Esso in generale prevede attività di promozione e diffusione della cultura rurale nelle scuole e tra i consumatori.

La Regione Piemonte riconosce quali Fattorie Didattiche le aziende che rispondono a precisi requisiti relativi a sicurezza, norme igienico-sanitarie, logistica, criteri omogenei di formazione e aggiornamento degli operatori, standard di accoglienza, così come esplicitati nella Carta degli Impegni e della Qualità, sottoscritta dalle stesse il 14 settembre 2007.

Il Registro Regionale delle Fattorie Didattiche rappresenta un valido strumento che le Istituzioni firmatarie del protocollo di intesa, mettono a disposizione della scuola e delle famiglie per aiutarle nella scelta di servizi e percorsi finalizzati alla riscoperta del mondo agricolo e della ruralità con i suoi valori.

La Regione ha poi realizzato una guida completa e ragionata delle Fattorie Didattiche, che comprende schede descrittive delle singole fattorie piemontesi: 227 aziende in tutta la Regione distribuite nelle otto province (dato tratto dalla prima edizione della Guida).

Tutte le informazioni sulle Fattorie Didattiche riconosciute dalla Regione Piemonte si possono trovare sul sito della Regione Piemonte [www.regione.piemonte.it](http://www.regione.piemonte.it)

Le Fattorie Didattiche di Agriturist Alessandria che hanno ottenuto l'iscrizione al Registro Regionale delle Fattorie Didattiche sono identificate con il simbolo del francobollo.

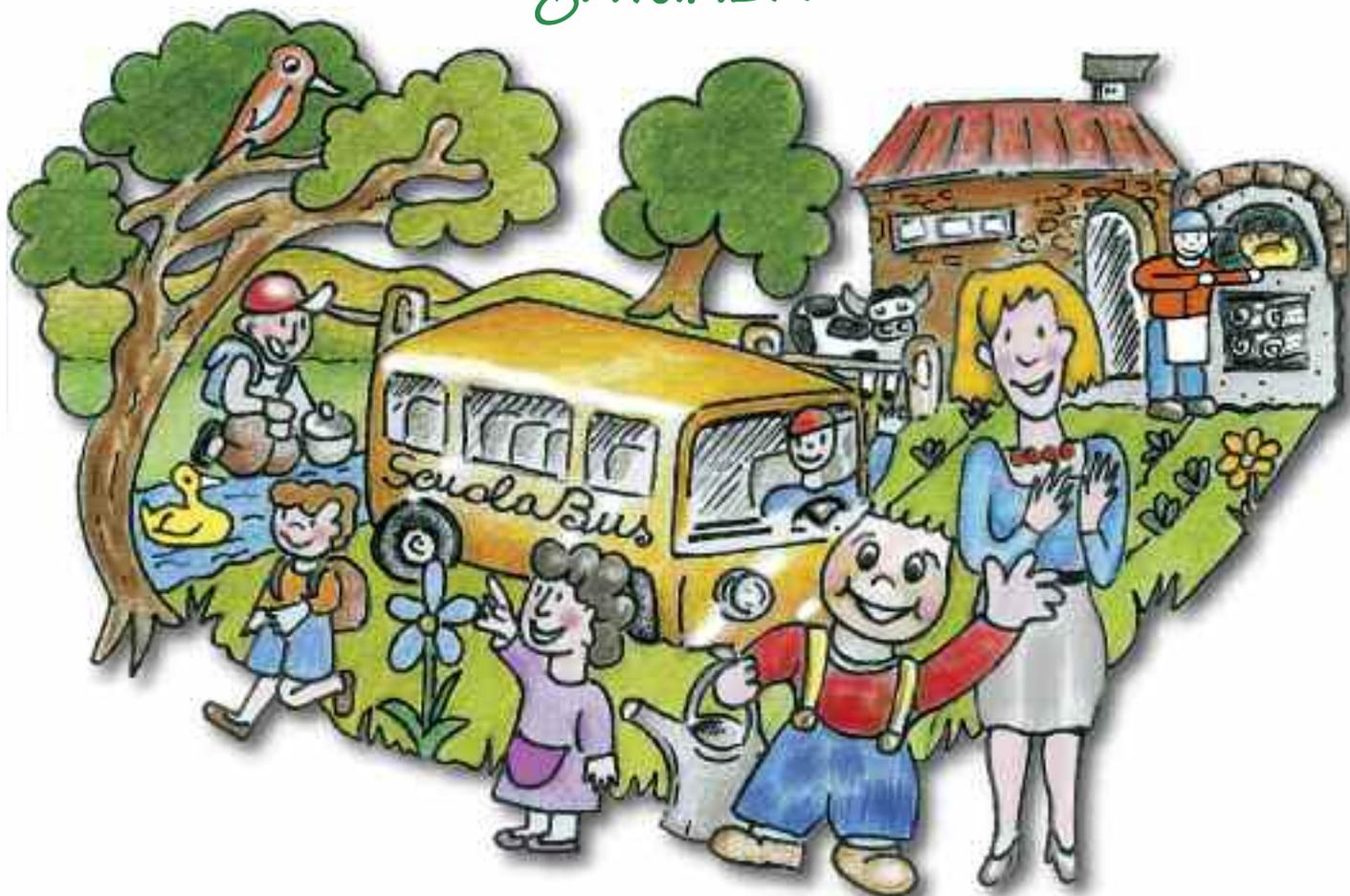
[www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp](http://www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp)

Le Fattorie  
Didattiche



Anno scolastico  
2012-2013

## Le F.D. di Agriturist Alessandria



Anche quest'anno Agriturist Alessandria presenta i progetti e le attività delle fattorie didattiche associate, ognuna delle quali propone percorsi propri, ben evidenziati in questo opuscolo.

A tutti gli studenti aderenti alle iniziative o che visiteranno le fattorie didattiche verranno fornite gratuitamente due utili dispense quali strumento di lavoro in campo e da conservarsi per l'approfondimento dei temi proposti: "Impariamo a mangiare in campagna" e "Assaggia la campagna. Conosci le DOP e IGP".

Grazie agli accordi intercorsi tra le Fattorie Didattiche, le attività di mezza giornata si possono trasformare in attività di tutta la giornata, avendo la possibilità di integrare i diversi programmi. Ad esempio, le attività della durata di mezza giornata di un'azienda di pianura possono essere integrate con quelle di mezza giornata di un'azienda di collina.

**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.**

**Questa edizione dell'opuscolo comprende tutte le aziende agricole e agrituristiche di Agriturist Alessandria che nell'anno scolastico 2012/2013 svolgono l'attività di Fattorie Didattiche seguendo i parametri stabiliti dall'Associazione.**

[www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp](http://www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp)

Le Fattorie  
Didattiche



Anno scolastico  
2012-2013

## Agriturismo Cascina Nuova di Armanda e Federico Felli

Strada per Pavia, 2 – 15048 Valenza (AL)

Tel. 0131 954120 Fax 0131 928553

e-mail: [cascinanuova@tin.it](mailto:cascinanuova@tin.it) [www.cascinanuova.com](http://www.cascinanuova.com)

Sulle rive del Po, Armanda e Federico sono lieti di accogliere gli ospiti nella propria azienda agricola biodinamica in appartamenti di diversa tipologia, equipaggiati ed arredati con cura, passione ed originalità (televisione, telefono, aria condizionata, garage coperto ed ampio parcheggio) particolarmente adatto alle famiglie con bambini.

Federico si occupa dell'agricoltura biodinamica, utilizza cioè una tecnica che prevede l'uso dei preparati biodinamici, fatti con sostanze naturali, con una corretta lavorazione del terreno, con una rotazione delle diverse culture e sovesci misti. Tutto ciò genera più vita e meno erosione nei terreni, più salute e più gusto nei prodotti (alta qualità) ed anche un ambiente più pulito e vivibile.

Lungo il fiume si sviluppano itinerari da percorrere a piedi o in bicicletta. Colazioni, prevalentemente con prodotti biologici.

Piscina, parco giochi, ping pong e biciclette.



### **PROGRAMMA DIDATTICO**

**Il progetto si rivolge agli asili nido**, sempre poco presi in considerazione nelle diverse, interessanti e stimolanti iniziative da parte di quella rete di servizi atti a promuovere una cultura dell'infanzia. Considerata la fascia di età molto bassa e che scopo principale deve essere quello di garantire un benessere psicofisico del bambino, si possono attuare microprogetti che possano favorire uno sviluppo cognitivo relazionale di qualità.

La fattoria didattica può permettere a bambini così piccoli di agire e sperimentare, di favorire la creatività nelle sue diverse espressioni, giocando con la natura ed i suoi colori.

Si utilizzerà uno sfondo integratore che permetterà lo svolgersi di percorsi ludici sempre finalizzati a far avvicinare i piccoli al mondo della natura ed agricoltura senza mai perdere di vista i riferimenti psicopedagogici.

Questo progetto richiede una programmazione di due o tre incontri, da concordare con gli educatori, uno presso la struttura scolastica e uno o due presso la fattoria didattica.

È anche previsto un laboratorio didattico che insegna ai bambini a fare il pane.

Le attività si svolgono al mattino.

Verrà eseguita anche una visita all'azienda; concordando si può effettuare una passeggiata sull'argine del fiume Po, essendo la stessa, situata sulle rive del fiume.



**Costi: 5 euro escluso gli educatori.**

**Spuntino di metà mattina può essere fornito dalla scuola.**

[www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp](http://www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp)

# Le Fattorie Didattiche



# Anno scolastico 2012-2013

## Agriturismo La Rossa

Cascina La Rossa, 39 – 15010 Morsasco (AL)

Tel. 0144 73104 Tel. e fax 0144 73388

e-mail: [info@quellidellarossa.it](mailto:info@quellidellarossa.it) [www.quellidellarossa.it](http://www.quellidellarossa.it)



L'azienda impegna tutta la famiglia Priarone, dalla coltivazione della vite alla trasformazione in vino, dall'allevamento di animali da cortile, alla ristorazione agrituristica con la possibilità di pernottamento in alcuni piccoli alloggi. E' un luogo molto tranquillo immerso nel verde in cui passare una piacevole giornata: il giardino-anfiteatro antistante l'azienda ricostruita sulle fondamenta di un antico monastero rende particolarmente adatta la struttura alle famiglie con bambini. Enrico, dottore in Scienze naturali, con il fratello Franco indirizzano famiglie e scolaresche alla scoperta della natura e dei tradizionali valori della campagna. L'orto, il frutteto, la serra e il pollaio offrono prodotti freschi su cui si basa la cucina di casa, dove eccellono i ravioli fatti a mano e la farona allevata in regime di alimentazione naturale.

### **PROGRAMMA DIDATTICO**

L'iniziativa si propone di avvicinare i ragazzi alle consuete attività dell'azienda.

**Programma per le scuole elementari:** i gruppi di lavoro si occuperanno della conduzione dell'orto e della serra, della cura degli animali da cortile e della cucina dell'agriturismo per la produzione del pane.

**Programma per le scuole medie e superiori:** i gruppi di lavoro si occuperanno della gestione "ecologica" dell'orto e del frutteto, mediante l'attivazione e l'uso di alcune compostiere predisposte allo scopo. Si avvicineranno inoltre alla cucina dell'agriturismo, con particolare attenzione alle produzioni DOP e IGP della nostra provincia.

Attività facoltative da concordare con le insegnanti: **escursione nel bosco con guida naturalistica e mini corso di modellatura della creta.**

ore 9.00: ritrovo in azienda, introduzione alle attività di campagna e preparazione dei vari gruppi di lavoro ed inizio attività.

ore 12.30: pranzo in azienda.

ore 14.00: breve escursione naturalistica lungo i sentieri di collina (possibile visita al maneggio).

ore 15.30: rientro in azienda e tempo a disposizione per la merenda pomeridiana e per attività ludiche.

Tutti i luoghi dell'azienda sono attrezzati per i disabili.



**Costi: 15 euro ad alunno, comprensive di assistenza, pranzo e merenda.**

**Per insegnanti e accompagnatori è gratuito.**

**In caso di pranzo al sacco (fornito dalla scuola) il costo è di 10 euro ad alunno.**

[www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp](http://www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp)

## Assandri Franco

Via Duomo, 79 – Fraz. S. Giuliano Nuovo – 15122 Alessandria  
Tel. 0131 387340 (ore pasti) Fax 0131 386877 Cell. 335 6031866



L'azienda è dedicata all'allevamento di bovini, da cui viene tratto latte di alta qualità, suini e animali da cortile. Il percorso didattico proposto guida proprio alla scoperta degli animali della fattoria: i ragazzi possono scoprire le loro reali caratteristiche, le particolarità dei loro habitat, i loro cicli di vita e le abitudini alimentari.

L'azienda è facilmente raggiungibile: dall'uscita autostradale di Alessandria Est prendendo verso destra; dopo 300 m al semaforo svoltare a sinistra; proseguire ancora per 3 km e sulla sinistra c'è l'azienda. L'azienda è aperta tutto l'anno.

### PROGRAMMA DIDATTICO



**La fattoria degli animali:** nel comune di Alessandria, ci sono allevamenti che hanno un grande piacere di ospitare gruppi scolastici. Queste aziende allevano principalmente vacche da latte, manzi e suini, ma in cascina si possono trovare anche polli, oche, faraone, conigli, di diverse età.

I ragazzi durante la visita possono vedere:

- gli animali, rendendosi conto delle reali dimensioni di ogni specie e razza;
- dove e come vivono gli animali;
- cosa mangiano ed i luoghi di produzione, ad esempio, delle farine, con il molino aziendale.



**Costi: giornaliero 6 euro ad alunno; 3 euro per mezza giornata ad alunno.**

# Le Fattorie Didattiche



# Anno scolastico 2012-2013

## Azienda Agricola Andrea Mutti

Località San Ruffino,49 – 15050 Sarezzano (AL)

Tel. e fax 0131 884119 Cell. 339 7840000

e-mail: [aziendagricola.mutti@libero.it](mailto:aziendagricola.mutti@libero.it)



L'Azienda, da sempre di proprietà della famiglia Mutti, è situata a Sarezzano nella fascia di belle colline che chiude a sud-est il Piemonte e l'Alessandrino preappenninico.

Il comprensorio tortonese è terra di elezione per la coltivazione della vite e del pesco e l'Azienda agricola Mutti ne rappresenta un valido esempio: dei 19 ettari di proprietà aziendale, 14 ettari sono investiti a vigneto e 4 a pescheto. L'attività di conduzione ha raggiunto la quarta generazione ed è attualmente svolta da Andrea Mutti che, grazie anche alle sue qualifiche scolastiche (Laurea in Scienze Agrarie presso l'Università Cattolica di Piacenza nel 1990; Master in Enologia nel 2000 presso la medesima sede; Laurea in Viticoltura ed Enologia nel 2006 presso la medesima sede)

ha oggi più che mai l'obiettivo della valorizzazione del prodotto coltivato.

Come raggiungerci: all'uscita autostradale di Tortona, seguire le indicazioni per la Val Curone e poi le indicazioni per Garbagna. Giunti sulla statale della Val Grue, svoltare a sinistra per San Ruffino (Fraz. di Sarezzano). L'Azienda è accessibile ai pullman. L'attività didattica è idonea per scuole elementari, medie e superiori. L'azienda è dotata di area attrezzata coperta. Disponibilità a svolgere una lezione in classe.

### **PROGRAMMA DIDATTICO**

Tutti i progetti possono essere da mezza giornata o da giornata intera.

#### **Lo scorrere delle stagioni**

Attività didattica riservata a Scuole Materne, Scuole Elementari e Scuole Medie Inferiori Attraverso una passeggiata nel vigneto, nel pescheto e nel bosco si osservano i cambiamenti della natura nell'alternarsi delle stagioni. Per meglio apprezzare gli esercizi e i giochi che verranno svolti con i bambini/ragazzi per questa attività didattica, proponiamo una visita articolata in due momenti diversi: una nel periodo autunnale e una nel periodo primaverile.

#### **L'agricoltura protagonista nella conservazione del naturale**

Attività didattica riservata a Scuole Medie Inferiori e Superiori Progetto di educazione ambientale sul ruolo dell'agricoltore nella salvaguardia del territorio (attività svolta con Dottori Specializzati in Scienze Agrarie e Dottori Esperti in Economia, Diritto e Politica Ambientale)

#### **Laboratori di estimo agrario, agronomia, arboricoltura**

Esercitazioni specifiche sul campo riservata agli Istituti Superiori per Geometri, Agrotecnici e Periti Agrari (attività svolta con Dottori Specializzati in Scienze Agrarie).

Partecipanti: minimo 20 - massimo 50 persone.



**Costi: 5 euro a partecipante per ogni attività didattica. Per chi sceglie la giornata intera, i bambini possono fare un pranzo al sacco con viveri propri oppure possono, a richiesta, usufruire di un buffet freddo preparato da un agriturismo vicino.**

[www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp](http://www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp)

# Le Fattorie Didattiche



# Anno scolastico 2012-2013

## Azienda Agricola Bausone Maria Teresa

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



L'azienda è molto antica e ha una precipua caratteristica: la fornace, costruita nell'800 e rimasta unica nel circondario, che ha fornito i mattoni per costruire una buona parte della città di Alessandria.

Le colture praticate, condotte in alternanza, sono quelle tradizionali: erba medica, cereali, patate, soia.

Da alcuni anni è stato inoltre impiantato un bosco che ormai ha raggiunto buone dimensioni; il bosco cresce intorno all'azienda e ospita una dozzina di piante diverse, rappresentando uno strumento importante e unico nella zona per l'attività didattica e per l'assorbimento di CO<sub>2</sub> (anidride carbonica). Si propone anche una passeggiata sull'argine che permette di arrivare sino al fiume costeggiando i campi.

### **PROGRAMMA DIDATTICO**

**Io e l'albero.** Un percorso in due parti tra città, campagna e fiume per conoscere gli alberi a noi più vicini.

Qui verranno illustrate le ragioni di una scelta arborea ed indicati i primi rudimenti necessari alla corretta coltivazione. Una passeggiata al di là della nuova tangenziale e lungo l'argine ci porterà in un'area di agricoltura intensiva, tipica

della Pianura Padana, dove campi di grano si alternano a campi di mais, di soia, di patate o di erba medica a seconda delle rotazioni annuali. Eccoci arrivati al fiume Bormida, sottolineato dalle sue rive dense di vegetazione spontanea che nasconde un mondo segreto di flora e fauna. Dopo avere illustrato le specie più significative si ritorna alla cascina dove i bambini, se il tempo lo consentirà, potranno esprimere la loro creatività disegnando e descrivendo le impressioni ricevute.

Si aggiunge al progetto "Io e l'albero" la **possibilità di visitare a piccoli gruppi un orto nelle vicinanze del bosco** dove si potranno vedere e conoscere le diverse verdure seminate o trapiantate che abitualmente compaiono sulle nostre tavole ed avere le spiegazioni su come si prepara il terreno, con che cosa si concima e come e quando si raccolgono.

Inoltre è possibile visitare il Giardino Botanico Comunale, ubicato in prossimità della cascina.

Si consiglia le maestre di aderire al progetto non solo in primavera ma anche in autunno per meglio cogliere e fare apprezzare ai bimbi le diversità delle stagioni.



**Costi: 5 euro ad alunno.**



[www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp](http://www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp)

# Le Fattorie Didattiche



# Anno scolastico 2012-2013

## Azienda Agricola Cascina Saviola

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

L'azienda Agricola Cascina Saviola si trova in posizione tranquilla; essendo ubicata in un'oasi faunistica è possibile l'avvistamento di selvaggina.

Le coltivazioni sono a regime di agricoltura biologica (Reg. CEE n°2092/91) e sono tipiche della zona di pianura: cereali (frumento e mais) da cui si ricavano le rispettive farine, prati per il foraggio, ortaggi di stagione e piante aromatiche e officinali.

Sono presenti vari animali da cortile.



### **PROGRAMMA DIDATTICO**

#### **Percorso delle siepi**

Si illustra l'utilità e la funzione delle siepi, il riconoscimento delle varie essenze che le compongono, con particolare attenzione all'integrazione tra organismi vegetali e animali e la salvaguardia degli insetti utili. Si propone una passeggiata per vedere come le piante cambiano nel corso delle stagioni, per osservare i germogli in primavera, i frutti spontanei e le bacche autunnali.

#### **Percorso degli uccelli utili: le rondini**

Nella vecchia stalla si possono osservare tanti nidi, tutti occupati da famiglie di rondini da metà marzo all'autunno, mentre nel nuovo capannone le rondini non nidificano. Perché? La risposta sta nella diversità delle architetture rurali.



Durante la visita si parla degli uccelli utili, insettivori, alleati degli agricoltori e di come attrarli, di come offrire loro nidi per la riproduzione, del cibo per le giornate di gelo invernale.

#### **Percorso delle erbe aromatiche**

Visita al giardino naturale. Laboratorio di riconoscimento delle erbe attraverso i cinque sensi, gli usi nell'alimentazione.

#### **Laboratorio con i fiori e le erbe**

I bambini possono usare la loro creatività utilizzando fiori e piante raccolte in giardino e nei campi dell'azienda.



**Costi: 4 euro per la mezza giornata**

**8 euro per la giornata intera.**

**A disposizione spazi coperti e prati per il gioco libero.**

[www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp](http://www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp)

Le Fattorie  
Didattiche



Anno scolastico  
2012-2013

## Azienda Agricola e Agriturismo Cascina Zenevrea

Via Emilio Fossati, 1 – 15020 Ponzano Monferrato (AL)  
Tel 0141 927270 Fax 0141 916742 Cell 339 3699594  
e-mail: [info@cascinazenevrea.it](mailto:info@cascinazenevrea.it) [www.cascinazenevrea.it](http://www.cascinazenevrea.it)



In uno dei più caratteristici paesaggi del Basso Monferrato a ridosso del Santuario di Crea e del Parco del Sacro Monte si trova la "Cascina Zenevrea", inserita nella splendida cornice di boschi e vigneti dove oltre a svolgere attività agricola di produzione di uve, cereali, frutta, verdura e di allevamento ospita con cortesia scolaresche e gruppi svolgendo attività didattiche e culturali; per chi lo desidera è possibile restare in azienda qualche giorno usufruendo delle camere e della ristorazione. Quale modo migliore per avvicinarsi al mondo rurale? L'azienda è attrezzata per disabili.

### PROGRAMMA DIDATTICO

Laboratori proposti:

**Dall'orto alla tavola** - Dalla preparazione del terreno alla semina e raccolta dei prodotti di stagione per la preparazione dei piatti più tipici e caratteristici de "Il Basso Monferrato".

**Le erbe aromatiche** - Dalle più antiche ricette impariamo ad usare e riconoscere le più importanti ed essenziali erbe aromatiche.

**La nascita del pane** - Semina, cura e raccolta del grano dal campo sin nelle nostre cucine per trasformarsi in uno dei più fragranti e deliziosi cibi: il pane. Dalla più classica cottura nel forno a legna a quello moderno.

**Gli animali della fattoria** - Come in ogni cascina non potevano mancare proprio loro i nostri "amici Animali". Impariamo a conoscerli e curarli fin dalla loro nascita, riconoscendone piume, uova e peculiari caratteristiche.

**La vendemmia** - Come una volta la raccolta dell'uva con il secchio di latta, la gerla e la bigoncia, a seguire la pigiatura... proprio con i piedi e il travaso in botte per la vinificazione.

**A spasso fra vigne, campi e frutteto** - Un percorso per conoscere tempistiche e lavorazioni che si effettuano in primavera e in estate nelle varie colture. Distinguiamo insieme le varietà dei frutti riconoscendone foglie, rami, forme e colori.

**Il bosco** - Alla ricerca di tracce di passaggio di grandi e piccoli animali che vivono il bosco, il silenzio ed i rumori, gli uccellini ed il fruscio delle foglie. Che cosa può turbare tutto ciò? Parliamo d'inquinamento anche lontano dalle città, dove tutto è verde e profumato, dalla raccolta differenziata all'inquinamento acustico.

**Magia tra le favole e la natura** - Un magico percorso dove s'incontra il pozzo in cui buttare i cattivi pensieri, la corda per saltare il tempo, la banca della felicità (giochi di prestigio e teatro).

**Energia pulita** - Sfruttiamo il sole ed attraverso un impianto fotovoltaico produciamo energia elettrica.



**Costi: giornata intera pranzo fornito dall'azienda 15 euro;**  
**giornata intera pranzo al sacco (non fornito dall'azienda) 8 euro;**  
**mezza giornata (rientro prima del pranzo o arrivo nel primo pomeriggio) 6 euro.**  
**Costo aggiuntivo 1 euro ad alunno per il laboratorio "Magia tra le favole e la natura".**

[www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp](http://www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp)

# Le Fattorie Didattiche



# Anno scolastico 2012-2013

## 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

La nostra azienda si adagia sulle dolci pendenze dei colli tortonesi, coltiva 6 ha di vigneto eccellentemente esposti e 2 ha di frutteto misto da cui si ricava profumata frutta colta matura e direttamente commercializzata. Ci dedichiamo all'allevamento delle api e collochiamo le arnie in ecosistemi lontani da fonti di inquinamento perché la genuinità del miele comincia dal nettare raccolto.

### **PROGRAMMA DIDATTICO**

#### ***Tutta la natura in un alimento, metti il miele in tavola***

L'iniziativa permette ai ragazzi con l'utilizzo di un'arnia d'osservazione di scoprire l'affascinante ed organizzato mondo dell'alveare. La visita all'apiario e l'apertura di un'arnia, permettono l'osservazione dei voli dell'ape, della loro strutturazione sociale (ricerca dell'ape regina, operaie e fuchi) e la scoperta dei prodotti dell'alveare nella loro naturale ed originale funzione (miele, polline, propoli e pappa reale).

La visita alla mieleria consente di verificare la naturalità del miele, estratto solo con procedimenti meccanici senza subire manipolazioni.

Scopriamo insieme il miele; il colore, il profumo, il sapore dei vari mieli.

Le apposite protezioni sono fornite dall'azienda. I ragazzi devono presentarsi con pantaloni lunghi, (preferibilmente jeans), calze lunghe e guanti di plastica o gomma.

#### ***I sapori e i colori dell'autunno***

Trascorrere una giornata nel vigneto durante la raccolta dell'uva è un'esperienza che non si dimentica. Insieme si scelgono e si recidono i grappoli, si assaggiano le varie uve: barbera, cortese, dolcetto e le tante qualità delle uve da tavola, si osservano i colori dalle mille sfumature e si assaporano i gusti ed i molteplici profumi. E' possibile completare il percorso con la visita alla storica cantina Viticoltori del Tortonese-Cantina Sociale di Tortona, per analizzare le varie fasi di trasformazione dell'uva in vino (dalla pigiatura all'imbottigliamento).

I titolari sono disponibili per un'eventuale lezione in classe di un'ora circa.

Inoltre è possibile concordare la visita a Volpedo dello studio museo di Giuseppe Pelizza, il pittore che ha rappresentato il mondo agricolo nell'arte (in tale caso si richiede l'intera giornata, con pranzo al sacco non fornito dall'azienda).



**Costi: visite guidate per mezza giornata (ore 8.30-12.30)**

**4 euro a bambino con varianti in base alle esigenze da concordare di volta in volta.**

[www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp](http://www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp)

# Le Fattorie Didattiche



# Anno scolastico 2012-2013

## Azienda Agricola L'Aurora

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



Matteo Ornati è il fondatore e responsabile del centro, esperto in allevamento di cavalli. Insieme a Caterina Bernardi (Laureata in scienze della formazione primaria con esperienza pluriennale come educatrice) opera presso la Fattoria L'Aurora, offrendo la sua pluriennale professionalità, abilità ed entusiasmo nell'allevamento brado e nella gestione di cavalli giovani, adulti, anziani, sani o con salute precaria che a lui sono affidati. La fattoria è situata a Caldirola, 1100 m sul livello del mare, a un'ora circa di strada da Milano o da Genova. È immersa nella fauna incontaminata dell'appennino settentrionale, fatta di boschi di faggi, pini, abeti e roveri e da meravigliosi pascoli. I ragazzi vengono seguiti con passione con lo scopo di farli entrare in contatto con la realtà agricola e naturale del nostro territorio.

### PROGRAMMA DIDATTICO

**Il cavallo:** avvicinamento al cavallo, introduzione all'etologia e basi di equitazione. A seconda della stagione ci rechiamo all'alpeggio o ai pascoli bassi per conoscere il branco dei nostri cavalli che vive allo stato brado. Impariamo come vivono e come rapportarci con loro. In azienda diamo la possibilità ai ragazzi di salire a cavallo e di fare alcune esperienze basate sull'equilibrio e sul rapporto di fiducia con l'animale.

**L'orto:** visitiamo l'orto della fattoria, impariamo a riconoscere le piante e qual'è il modo migliore per coltivarle. Diamo inoltre ai bambini la possibilità di costruire un loro semenzaio da portare avanti poi in classe.

**I cani:** impariamo a rapportarci con i cani, a capire il loro linguaggio in modo da poter avere con loro un rapporto sereno e senza rischi, per far passare ai bambini tutte le paure e i pregiudizi. Impariamo le basi dell'addestramento del cane da compagnia e del cane da lavoro facendo semplici esercizi.

**Gli animali della fattoria:** conosciamo insieme gli animali allevati nella fattoria (cavalli, pecore, galline, ecc.) e parliamo di "etica dell'allevamento". I nostri animali pascolano liberi per la maggior parte dell'anno per rispettare il più possibile la loro natura.

**I nostri monti:** una passeggiata sui monti dal Giarolo al Panà per conoscere la flora e la fauna selvatiche, imparare il rispetto per la natura e capire l'importanza della manutenzione del bosco e degli incolti. Incontriamo i cavalli al pascolo e constatiamo insieme l'importanza del pascolamento ai fini della suddetta manutenzione. (per questo percorso l'età minima è di 8 anni).

I diversi percorsi sono combinabili all'interno della stessa giornata a seconda delle esigenze, sono adattabili in quanto a tempi e difficoltà a bambini e ragazzi dalle scuole dell'infanzia alle scuole medie, saranno inoltre corredati da attività artistiche e ricreative connesse con gli argomenti trattati.

**Campi estivi residenziali:** per bambini dai 3 ai 13 anni organizziamo campi estivi di una settimana per un minimo di 6 iscritti, le attività principali corrispondono a quelle sopra descritte alle quali si aggiungono una giornata al torrente Borbera, una notte nel bosco ed altre attività che variano ogni anno. Ulteriori attività sul sito dell'azienda: [www.fattoriaaurora.it](http://www.fattoriaaurora.it)



**Costi: 6 euro mezza giornata; 8 euro intera giornata. Per il percorso Animali e Monti va aggiunto il costo della seggiovia di circa 2 euro a bambino e l'età minima per i partecipanti è di 8 anni, altrimenti non possono salire sulla funivia da soli.**

[www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp](http://www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp)



# Le Fattorie Didattiche



# Anno scolastico 2012-2013

## Azienda Agricola La Capanna

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

Azienda agricola situata sulle Colline Tortonesi sulla sponda sinistra del torrente Grue a circa 300 metri di altezza s.l.m..

La superficie è di circa 75 ha e l'indirizzo è misto: Zootecnico - Cerealicolo - Viticolo.

Il fiore all'occhiello dell'azienda è il settore zootecnico a ciclo chiuso con numerosi e selezionati capi di bestiame (circa 400 suini e 120 bovini) dove si pratica l'allevamento con metodi biologici.

I capi di bestiame si spostano allo stato semibrado nei pascoli della collina contornati da vigneti e verdi boschi in cui si trova anche un piccolo lago con carpe. Le carni di bovini e suini nati nell'azienda e alimentati con mangimi biologici, vengono trasformati in gustosi salumi e venduti nello spaccio dell'azienda.



### PROGRAMMA DIDATTICO



Una accoglienza da amici illustrando la storia dell'azienda. L'ospitalità è l'essenza della cultura contadina e presso l'azienda questo è un rito cui teniamo moltissimo.

**Un percorso di educazione ambientale ed alimentare nel territorio come occasione di crescita culturale.** L'obiettivo di questo percorso è l'educazione ad un consumo intelligente per una migliore qualità della vita, recuperando valori e tradizioni della vita contadina in un ambiente non inquinato. Si conosceranno da vicino animali che vivono e crescono in essa: maialini, vitellini, mucche, conigli, galline, pecore osservandoli allo stato brado e semibrado. La distribuzione del mangime biologico avviene dopo la sua preparazione (macinatura e miscelatura) e permette di commentare i metodi di cura e nutrizione degli animali.

**Un percorso didattico multidisciplinare in inglese (facoltativo)**, con insegnanti madrelingua ma per diversi livelli di conoscenza della lingua, arricchiscono la

visita. La raccolta di pietre ed erbe avverrà durante la visita commentata nei vari ambienti presenti in azienda: campi, vigneti, laghetto, boschi. Si imparerà a riconoscere le piante più diffuse. La visita alle macchine agricole svilupperà un utile discorso sulla moderna coltivazione dei campi e sulla raccolta meccanizzata dei prodotti agricoli. La degustazione dei prodotti dell'azienda condurrà a utili riflessioni sull'opportunità di sviluppare una agricoltura biologica per il benessere di tutti e per una ritrovata armonia con la natura. Infine, per arricchire la giornata di grandi e piccoli sono disponibili campi da tennis, calcetto, beach soccer, beach volley, bocce, oltre alla possibilità di pescare nel laghetto e praticare trekking con gli asini. Gli ampi spazi esterni sono ideali per lo svolgimento di giochi in gruppo, oltre che di piacevoli lezioni all'aria aperta.

**Costi: per l'intero percorso 6 euro a persona (solo mattina); 12 euro a persona (mattina e pomeriggio con pranzo).**

[www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp](http://www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp)

Le Fattorie  
Didattiche



Anno scolastico  
2012-2013

## Azienda Agricola La Raia

Strada Monterotondo 79 – 15067 Novi Ligure (AL)

Tel. 0143 743685 Fax 0143 320765

e-mail: [caterina@la-raia.it](mailto:caterina@la-raia.it) oppure [caterina.rossicairo@gmail.com](mailto:caterina.rossicairo@gmail.com)

La Raia é una azienda agricola nel cuore delle colline novesi. Ha una superficie di oltre 100 ettari: vi sono boschi di castagno ed acacia, un piccolo lago, colline ricoperte da vigneti, campi coltivati, vecchie case e fienili che ospitano capre e mucche da latte. Coltiviamo la terra con il metodo biodinamico, una filosofia aziendale attenta all'equilibrio naturale e all'ecosistema. Proponiamo alle scuole laboratori e visite guidate in cui i bambini entrano in contatto con la natura giocando e sporcandosi, vivendo esperienze in relazione alla terra, l'acqua, le piante e gli animali.



### **PROGRAMMA DIDATTICO**

#### ***Raccolta della frutta, delle bacche e delle erbe selvatiche***

A chi si rivolge: ai bambini delle elementari e delle medie.

Incontri previsti: a partire da Aprile un incontro nell'azienda agricola, dalle 10 alle 14.

Modalità: a seconda della stagione si farà una passeggiata nel frutteto, nell'orto, nel bosco o nei campi seminati. I bambini potranno raccogliere la frutta e le erbe che la natura offre in quel momento: a fine maggio le ciliegie e la melissa, a giugno le pesche, la malva, il tiglio...



Obiettivi: imparare a conoscere le piante da frutta e le piante selvatiche: accorgersi di come ognuna di esse abbia una forma, un profumo ed un habitat che la distinguono e le appartengono: di alcune si raccolgono i fiori per infusi oppure le foglie da cuocere, di altre ancora le bacche da mangiare o per fare marmellate. Scoprire come la natura celi segreti che l'uomo può a poco a poco svelare.

#### ***Facciamo il pane nel forno a legna: dal grano alla pagnotta.***

A chi si rivolge: ai bambini dell'asilo e delle classi elementari e medie.

Incontri previsti: a partire da Aprile un incontro in azienda: dalle 10 alle 14.

Modalità: su delle lunghe tavole di legno tutti i bambini impasteranno. Saranno fornite farine biologiche e integrali di grano e di farro. Quando la pasta avrà lievitato a sufficienza verranno date le forme alle pagnotte e verrà cotto il pane (la pizza) nel forno a legna e poi mangiato in compagnia. Obiettivi: scoprire la gioia di impastare, di cuocere in un forno a legna, di mangiare una pagnotta ancora calda e profumata.



**Costi: 5 euro per ogni bambino.**

[www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp](http://www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp)

# Le Fattorie Didattiche



# Anno scolastico 2012-2013

## Azienda Agricola Marengo

Piazza Vittorio Emanuele 18 - 15019 Strevi (AL)  
Tel. 0144 363133 Fax 0144 364108 Referente: Doretta Marengo  
www.marencovini.com e-mail: info@marencovini.com



L'Azienda Marengo si trova nell'Alto Monferrato; è condotta dalle sorelle Marengo, quarta generazione dell'azienda vitivinicola che ha sempre fatto della qualità la propria filosofia aziendale. La passione per il nostro lavoro e l'amore per la terra e la natura ci ha ispirato a dedicare una parte del nostro tempo all'educazione ambientale per cercare di instaurare un nuovo equilibrio tra l'uomo e l'ambiente agricolo, un rapporto di rispetto che porta alla produzione di cibi e bevande sane che favoriscono il buon vivere delle persone.

### PROGRAMMA DIDATTICO

**Dall'uva al vino** rivolto ai bambini della scuola primaria ma anche a ragazzi, adulti, anziani, che possono, in ogni stagione, approfondire diversi aspetti che riguardano la vita in campagna, la coltivazione della vite e la trasformazione dell'uva in vino. L'offerta didattica, oltre ad essere ben mirata sull'attività di produzione e trasformazione, vuole anche essere, per i più grandi, una proposta di indirizzo professionale e occupazionale, di valorizzazione della viticoltura intesa come tutela dei nostri paesaggi. La vite è una pianta simbolo del Mediterraneo e della nostra cultura. Il percorso che proponiamo parte dal vigneto per arrivare, attraverso giochi e prove pratiche, alla cantina e al vino. Il nostro modello di riferimento è una didattica partecipata basata sul gioco e sull'esperienza, un metodo che è possibile applicare sia ad adulti che a bambini.

**Sviluppo di una giornata tipo:** Accoglienza in fattoria; Visita alle vigne; Rientro e visita in cantina; Pranzo al sacco; Gioco laboratorio (gioco dei lieviti - disegno dell'etichetta - solo per adulti: degustazione)

Disponiamo di spazi esterni coperti (portico) ed interni riscaldabili, servizi per disabili per accogliere gruppi fino a 30 persone. Abbiamo realizzato la Sala della Civiltà Contadina per testimoniare il lavoro dei vignaioli nel primo '900 in campagna e in cantina. Un modo per trasmettere ai giovani quanto era faticoso eppure sempre affascinante il lavoro dei nonni e dei bisnonni. Gli adulti potranno invece trovare un po' di nostalgia nel rivedere macchinari e attrezzature che risalgono ai pionieri del nostro lavoro.

**I partecipanti alla fine del percorso conosceranno i seguenti argomenti:**

- Cenni storici e curiosità sul vino
- Cos'è la vite, il suo ciclo biologico, la coltivazione nel rispetto dell'ambiente, la differenza tra i grappoli, la vendemmia, come e quando si vendemmia, la vendemmia tardiva, il trattore ed i principali attrezzi agricoli.
- Come si passa dall'uva al vino. In cantina descriveremo le varie macchine enologiche che servono alla lavorazione dell'uva ed alla trasformazione del mosto in vino. Per gli adulti un mini corso di degustazione per imparare a riconoscere profumi e aromi del vino.
- Come si crea un'etichetta, cosa deve contenere obbligatoriamente, eventuali approfondimenti sulle sigle DOC DOCG IGT.

In vendemmia è possibile realizzare con i piccoli visitatori la pigiatura dell'uva con i piedi e programmare una seconda visita per verificare la trasformazione in vino dell'uva pigiata.

Eventuali argomenti trattati in relazione con altre materie (storia, botanica, igiene, dietetica) potranno essere approfonditi su specifica richiesta delle classi.

Il percorso può essere svolto anche in lingua inglese con particolare attenzione ai vocaboli turistici e tecnici.

Possibilità di visita tutto l'anno.



**Costi: Giornata intera - pranzo al sacco - Costo 8 euro a persona**  
**Mezza giornata - mattino o pomeriggio- Costo 5 euro a persona**  
**Diversamente abili: ingresso gratuito**



[www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp](http://www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp)

# Le Fattorie Didattiche



# Anno scolastico 2012-2013

## Azienda Agricola Nicoletta Calandra

Cascina Giambolino – 15050 Carbonara Scrivia (AL)

Tel. e fax 0131 812082 Cell. 339 7225660

e-mail: [info@cantinalavilletta.it](mailto:info@cantinalavilletta.it) [www.cantinalavilletta.it](http://www.cantinalavilletta.it)



L'azienda agricola Nicoletta Calandra conduce circa 30 ha di cui 6 a vigneto doc Colli Tortonesi, producendo uve Barbera, Dolcetto, Croatina, Freisa, Merlot e Timorasso. Le uve, rigorosamente selezionate in vigna, vengono vinificate attentamente con la consulenza di un valido enologo. L'azienda alleva bovini di razza piemontese, alimentandoli con razioni costituite esclusivamente da alimenti di origine vegetale, in gran parte prodotti dall'azienda stessa. Coltiviamo i nostri terreni attenti al minor impatto ambientale. Alleviamo anche alcuni suini da carne per il confezionamento dei nostri "famosi" salami. Possiamo ospitare da 35\40 persone presso il nostro ristorante agriturismo dove è possibile assaggiare piatti del territorio rivisitati con fantasia. L'azienda si estende in due comuni limitrofi: Villaromagnano e Carbonara Scrivia.

### **PROGRAMMA DIDATTICO**

Per materne ed elementari

#### **La cucina degli animali**

- ore 9,30 arrivo agli allevamenti (bovini e suini)
- Visita delle stalle, illustrazione del processo di alimentazione degli animali, tenuto da un med. veterinario
- La cucina degli animali: preparazione del mangime
- Giochiamo con i cavalli
- ore 11,00 trasferimento all'agriturismo per merenda (fornita dall'azienda)
- Gioco all'aperto



Su richiesta sarà possibile proseguire l'attività con:

- ore 12,00 trasferimento all'agriturismo con pranzo al sacco (fornito dalla scuola)
- ore 14,00 visita alla cantina ed ad un vigneto, con illustrazione del processo di vinificazione
- ore 15,30 rientro per merenda (fornita dall'azienda)

Altri corsi su richiesta:

**Corso di cucina per bambini**

**Corso di pittura su piastrelle di biscotto**



**Costi: mezza giornata Euro 7 a bambino.  
Max 25 alunni più accompagnatori.**

[www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp](http://www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp)

# Le Fattorie Didattiche



# Anno scolastico 2012-2013

## 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](mailto:luisa.balduzzi@libero.it)  
Titolari: Famiglia Daffonchio

L'Azienda Agricola Ranch Campreia ("Campo di pietra") è una fattoria dove tutti gli animali vivono liberi, si rispettano e... "si vogliono bene!"

### PROGRAMMA DIDATTICO

Tutti i progetti in fattoria prevedono la seguente accoglienza:

- Visita guidata con descrizione degli animali e loro comportamenti
- Conoscenza delle varie tipologie di uova, tempi di cova, utilizzo in cucina
- Gli attrezzi agricoli usati per la coltivazione del foraggio e dei cereali
- Avvicinamento al cavallo per entrare in sintonia e comprendere il suo linguaggio
- Ascoltiamo in silenzio i rumori della fattoria... e riconosciamo i versi degli animali
- Spazzoliamo e cavalchiamo l'asinella Natalina, accarezziamo i coniglietti

### Progetti da concordare con le insegnanti:



1. Storia del chicco di grano con l'albero delle quattro stagioni - Prepariamo il pane non lievitato, la piadina.
2. Riconoscimento di alcune erbe spontanee commestibili e aromatiche. Erbario.
3. Dal racconto del Piccolo Principe scopriamo quante analogie ci sono con la cura delle piante dell'orto ("È il tempo che hai perduto per la tua rosa che ha reso la tua rosa così importante"). Piantiamo un seme.
4. "Natura che nutre". Giochiamo: frutta e verdura meno bella più buona.
5. Pasqualino il nostro amico spaventapasseri ci guiderà attraverso un percorso sensoriale... gusteremo profumati pop corn.
6. Scopriamo il mondo magico della luce e dei colori e la cromoterapia. Con creatività dipingiamo le pietre del campo, legno, stoffa, cartoncini, ecc. (percorso previsto per l'intera giornata).
7. "Non solo salami". Con la sugna del maiale impariamo a fare il sapone (percorso previsto per l'intera giornata).



**Costi: giornaliero 10 euro ad alunno (non comprensivo del pranzo);  
mezza giornata 5 euro ad alunno.**

[www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp](http://www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp)

# Le Fattorie Didattiche



# Anno scolastico 2012-2013

## Azienda Agricola Tinelli

Via 4 Martiri, 1 – 15020 Casalbagliano (AL)

Tel. 0131 39118 Fax 0131 389028 Cell. 320 0219155 (Anna)

e-mail: [annatins@gmail.com](mailto:annatins@gmail.com) [info@aziendaagricolatinnelli.it](mailto:info@aziendaagricolatinnelli.it) [www.aziendaagricolatinnelli.it](http://www.aziendaagricolatinnelli.it)



La nostra azienda si estende su circa 70 ettari lungo il corso del fiume Tanaro, interamente coltivati secondo i metodi dell'agricoltura biologica.

La produzione principale è costituita da pere, di cui coltiviamo numerose varietà; accanto a questa produzione stimo sviluppando la coltura di alcune varietà di melo Fuji, Braeburn e Gala e della patata Marabel.

Il nostro principale obiettivo è quello di produrre frutta e verdura che siano soprattutto buone da mangiare, per questo abbiamo convertito i sistemi di coltivazione al biologico, concimando solo

con letame di stalla di qualità controllata e impiegando prodotti di difesa naturali, che ci consentono di ricreare l'equilibrio parassita-predatore all'interno del sistema pianta ambiente naturale.

Il rispetto, l'osservazione della natura e la ricerca dei suoi equilibri sono la nostra filosofia di coltivazione, anche se abbiamo sostituito la slitta e la trazione animale con moderne macchine e l'elettronica.

La nostra sfida è il miglioramento continuo della qualità dei nostri prodotti, e chi conosce di agricoltura ed è abituato a misurarsi con gli umori della nostra meravigliosa terra sa che non è cosa scontata.

### PROGRAMMA DIDATTICO

**Raccolta dei frutti** e trasferimento in magazzino. I bambini verranno nei frutteti a raccogliere la frutta (pere e mele) e seguiranno tutti i passaggi dal campo al magazzino. Periodo: fine settembre - prima metà di ottobre.

**Laboratorio del gusto** La frutta, i diversi metodi di coltivazione (tradizionale, integrato, biologico). Impariamo a conoscere attraverso l'osservazione e la degustazione le diverse varietà di mele e pere. Entrano in gioco tutti i sensi così importanti per fare apprezzare e conoscere l'importanza di una sana alimentazione. Periodo consigliato: ottobre - febbraio.

**Dal fiore al frutto** Anche i fiori che stanno sui rami degli alberi sono impollinati dalle api; quando si trasformano in frutti, proteggono e semi dentro la loro polpa. Periodo consigliato: aprile - maggio.

**A caccia di insetti nel frutteto** Viaggio alla scoperta del fantastico mondo degli insetti (utili, innocui e dannosi: classificazione entomologica): la loro vita, i loro segreti, le trappole usate in frutticoltura. Periodo consigliato: marzo - giugno.

**La storia del seme** Osserviamo e raccontiamo la germinazione del seme (attraverso schede e disegni); piantiamo il seme in "vasi" riciclati (impariamo ad utilizzare diversi tipi di contenitori). Periodo consigliato: marzo - giugno.

**Dipingere con la frutta** Realizzazione di una borsa decorata che i bambini porteranno a casa.



Un ampio spazio verde consente il pranzo al sacco e naturalmente il gioco libero.

**Costi: singolo laboratorio 5 euro a bambino.**

**Costo aggiuntivo se c'è il pranzo al sacco (fornito dalla scuola) di 2 euro a bambino.**

**Per insegnanti, accompagnatori e diversamente abili gratuito.**

[www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp](http://www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp)

# Le Fattorie Didattiche



# Anno scolastico 2012-2013

## Azienda Agricola Zootechnica La Pederbona

Via Genova, 2 – 15122 Spinetta Marengo (AL)  
Cell. 331 2588652 (Francesca) Fax 0131 619361  
e-mail: lapederbona@interfree.it www.lapederbona.it

Nel 1969 la Pederbona, fino ad allora esclusivamente azienda agricola, viene acquistata dalla nostra famiglia che in breve tempo la trasforma in un allevamento di vacche da latte. Vieni a scoprire questo meraviglioso mondo: avrai la possibilità di accarezzare i vitellini e buone possibilità di vederne nascere uno. Oggi abbiamo 1100 capi e le nostre 500 vacche producono tutti i giorni più di 150 quintali di latte che consegnamo tramite la Cooperativa alla Centrale del Latte di Alessandria e Asti.



### PROGRAMMA DIDATTICO



La visita permette di riflettere su come l'uomo e l'animale siano reciprocamente indispensabili nel processo produttivo che dà vita alla nostra azienda. **Visitando la cascina** ci si potrà soffermare su tutti i passaggi del ciclo riproduttivo, si potrà ammirare la sala di mungitura osservando la tecnologia e la gestione dei dati. Aprendo le porte dell'azienda durante una normale giornata di lavoro i visitatori si soffermeranno sui **diversi ruoli professionali**: l'imprenditore, il responsabile aziendale e gli addetti alla mungitura, all'alimentazione, al giovane bestiame, alle fecondazioni, alle pulizie, alla campagna. Si presenterà il lavoro come fonte di realizzazione individuale, come esperienza quotidiana in cui ognuno dà tutto se stesso per il mi-

glioramento dell'azienda.

I visitatori attraverso la **visione di un filmato** percorreranno 40 anni di storia in un'atmosfera che permetterà loro di apprezzare i passaggi compiuti nella pratica dell'allevamento.

**Latte: alimento primario.** Forse non tutti sanno che ... una persona sana potrebbe vivere nutrendosi solo di latte... Perché? Una risposta per tutte le età. Presentazione delle caratteristiche del "Latte fresco di Alta Qualità" e delle materie prime che compongono l'alimentazione degli animali. Numero massimo di partecipanti 30.

Periodo di visita: dal 15 ottobre al 15 maggio.



**Costi: 5 euro a persona (esclusi insegnanti).**

**Nel costo è inclusa la merenda e il dvd per approfondimenti in classe.**

[www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp](http://www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp)

# Le Fattorie Didattiche



# Anno scolastico 2012-2013

## Cascina Beneficio

Cascina Beneficio, 60 – 15017 Castelnuovo Bormida (AL)

Tel. e fax 0144 714567

e-mail: [agribeneficio@katamail.com](mailto:agribeneficio@katamail.com) [www.cascinabeneficio.it](http://www.cascinabeneficio.it)



A pochi chilometri da Alessandria e Acqui Terme, immerso nel verde, sulle rive di un laghetto, troverete il nostro agriturismo.

È il posto ideale per chi ama gli animali: nel nostro parco ne potete ammirare a decine, dalle razze autoctone alle più esotiche.

Inoltre da quest'anno si sono aggiunti i polli ornamentali. Si tratta di oltre 15 razze diverse di polli, dalle più piccole alle più grosse, da quelle che fanno le uova azzurre a quelle che le fanno marroni, a polli che al posto di avere le penne hanno il pelo, ecc.

### **PROGRAMMA DIDATTICO**

Le scolaresche che decidono di visitare la nostra fattoria devono avere come scopo principale il piacere di trascorrere una giornata a completo contatto con la natura e gli animali, dimenticandosi per qualche ora i ru-

mori frastornanti della città e gli spazi ridotti nei quali abitualmente vivono.

La giornata "tipo", per i ragazzi che vengono a trovarci, è molto semplice e si divide essenzialmente in tre fasi:

**La prima, quella didattica, consiste nella visita del nostro allevamento.**

Essendo presenti in fattoria numerose specie di animali, ci si sofferma ad ogni recinto a spiegare la storia, le abitudini e le particolarità delle specie che lo occupano. È nostra abitudine invitare i bambini delle scolaresche che vengono a trovarci a portare loro stessi del pane secco per gli animali. Poter porgere con le loro mani il cibo contribuisce a familiarizzare con questi ultimi e cancella la paura iniziale che talvolta i bambini hanno nei loro confronti.

**La seconda fase consiste nel pranzo o merenda:** può essere portata dai ragazzi o preparata da noi secondo gli accordi presi, ma in ogni caso consumata (per quanto possibile) all'aperto, sui tavolini o seduti sull'erba in piena libertà.

**La terza ed ultima parte della giornata è dedicata esclusivamente ai giochi:** i ragazzi vengono lasciati liberi di sfogarsi nei prati, sulle altalene, con la palla o con giochi di gruppo organizzati dai loro accompagnatori; dopo di che, stanchi ma contenti, ritornano a casa.

L'arrivo in azienda non deve essere anteriore alle ore 10.



**Costi: 4 euro a bambino per la visita guidata che si svolge in mattinata; 5 euro a testa se si fermano anche nel mezzogiorno portandosi il pranzo al sacco; 10 euro a testa, accompagnatori compresi, se il pranzo glielo diamo noi (primo, secondo con contorno, dolce e acqua).**

[www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp](http://www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp)

Le Fattorie  
Didattiche



Anno scolastico  
2012-2013

## Cascina Giovanola

Strada dei Boschi, 8 – 15051 Carezzano (AL)

Tel. e fax 0131 839416 Cell. 338 7447291

e-mail: [info@cascinagiovanola.com](mailto:info@cascinagiovanola.com) [www.cascinagiovanola.com](http://www.cascinagiovanola.com)



Un'oasi di verde verso le dolci colline di Carezzano: l'azienda è situata sul panoramico altopiano collinare di Carezzano ed è composta da circa 21 ha di terreno coltivato a prato, vigneto e colture estensive.

L'insediamento della Cascina Giovanola è molto antico, come si evince dalle stampe topografiche del Seicento che già la riportano.

Dalla Giovanola l'occhio può spaziare a 360° verso un panorama di assoluta tranquillità immerso in un'oasi di verde verso le dolci colline di Carezzano. Sentieri si dipartono verso passeggiate che si potranno effettuare a piedi, in bicicletta o a cavallo, immersi in boschi di essenze spontanee: rovere, castagno e gaggia.

Attività ricreative: Giochi all'aria aperta per bambini, escursioni a piedi, tennis da tavolo.  
Vendita prodotti agricoli: Salumi, uva da tavola, vini, frutta, verdura, confetture, miele.

### **PROGRAMMA DIDATTICO**

La visita dell'azienda a seconda di quando sarà effettuata consisterà in una passeggiata in mezzo ai campi e ai boschi del circondario, istruendo e illustrando le varietà delle piante (rovere, castagno, acacia) e delle coltivazioni (grano, orzo, avena, granturco) in un ambiente non ancora inquinato e salutare.

Si conosceranno gli animali che si hanno in azienda (galline, conigli, cavalli, faraone).

Le giornate didattiche si condurranno da aprile a giugno e in settembre/ottobre su prenotazione per mezza giornata con un massimo di 30/40 alunni per ogni giornata. Gli accompagnatori dovranno essere uno ogni 15 alunni.

**Si rivolge ai bambini delle scuole materne ed elementari.**



**Costi: 6 euro più iva per mezza giornata.**

[www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp](http://www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp)

# Le Fattorie Didattiche



# Anno scolastico 2012-2013

## Cascina La Federica

Via Villarvernia, 80 – 15067 Novi Ligure (AL)  
Tel. e fax 0143 329533 Cell. 388 8483841  
e-mail: [staff@lafederica.it](mailto:staff@lafederica.it) [www.lafederica.it](http://www.lafederica.it)



Azienda agricola collocata tra Novi Ligure e Villalvernia, a 2 km dal fiume Scrivia. Si tratta di un antico convento trasformato nel '600 in fattoria, come documentato da mappe catastali del 1691; venne successivamente ampliata nell'800 dall'antica famiglia genovese Negrotto Cambiaso. La fattoria è circondata da ampia vegetazione di alto fusto e campi coltivati e ospita un allevamento di cavalli.

Indicazioni stradali per raggiungere l'azienda: Autostrada A7 – uscita Serravalle Scrivia (13 km) da Sud, uscita Tortona (15 km) da Nord-Est. A 26 – uscita Novi Ligure (10 km) da Ovest. In treno stazione di Novi Ligure (4 km) oppure Tortona (15 km) o Serravalle (10 km).

### **PROGRAMMA DIDATTICO**

La proposta didattica dell'azienda consiste in due attività legate intimamente ad essa:



**La cura e l'alimentazione del cavallo:** nel corso dell'incontro sarà possibile scoprire i segreti legati alla cura dei cavalli, alle loro abitudini ed alla loro alimentazione.

**Dal chicco al pane:** il laboratorio permette di toccare con mano tutte le fasi di lavorazione partendo dal grano per arrivare alla farina e la successiva panificazione per ottenere pane, focaccia, biscotti e pasta.



**Costi per visita guidata: 5 euro per bambino per mezza giornata; 8 euro per bambino per intera giornata.**

**Per qualsiasi variante tipo merenda o spuntino i prezzi si concordano in base a esigenze e disponibilità.**

[www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp](http://www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp)

## Castello di Gabiano

Azienda Agricola dei Marchesi Cattaneo Adorno Giustiniani  
Via S. Defendente 2 - 15020 Gabiano (AL)  
Cell. 331 6869684 Katia Gazzola - Ufficio Tel. 0142 945004  
e-mail: [accoglienza@castellodigabiano.com](mailto:accoglienza@castellodigabiano.com) [www.castellodigabiano.com](http://www.castellodigabiano.com)



Situato ai piedi delle Alpi, ad un'ora e mezzo da Genova e Milano, a un'ora da Alba e a soli trenta minuti da Torino, il Castello di Gabiano è un segreto molto ben custodito.

Un mondo a parte, a due passi dalle principali mete turistiche del territorio, che accoglie i propri ospiti in spazi curati ed in linea con la propria tradizione di qualità.

L'Azienda Agricola dei Marchesi Cattaneo Adorno, con i suoi 260 ettari di estensione di cui 20 destinati a vigneto, è nota per gli altissimi risultati in termini di unicità e qualità dei suoi vini, ma soprattutto perché custodisce la più piccola e antica DOC d'Italia.

Il Gabiano Riserva "A Matilde Giustiniani", viene ottenuto da grappoli di barbera con bacca scura e croccante, in un vigneto storico che la stessa Principessa aveva provveduto ad avviare.

### **PROGRAMMA DIDATTICO**

- visita guidata alle cantine nei sotterranei del castello
  - visita guidata al parco e al labirinto secolare
  - passeggiata didattica tra i vigneti con l'agronomo
  - laboratorio con la nostra enotecnica per comprendere le varie fasi di vinificazione
  - possibilità di caccia al tesoro nel borgo medioevale
- In più nei mesi di settembre e ottobre:
- possibilità di assistere e collaborare al rituale della vendemmia



**Costi: 6 euro più iva ad alunno per la giornata intera.**  
**La tariffa è indicativa e può variare in caso di richieste particolari.**  
**I responsabili e gli animatori del gruppo non sono soggetti a costi.**

# Le Fattorie Didattiche



# Anno scolastico 2012-2013

## Castello di Piovera

Via Balbi, 4 – 15040 Piovera (AL)

Tel. 0131 698128 Fax 0131 698814 e-mail: castelpiovera@tiscali.it

Nell'abitato di Piovera, antico borgo rurale a circa 1.5 Km a nord-ovest di Alessandria, sorge il Castello Balbi. Esso è tra i maggiori della zona e sostanzialmente l'unico ancora conservato che sorge in pianura, circondato da un vasto parco e difeso da una cinta muraria e da un fossato risalente al XIV secolo.

Nato come fortezza sotto i Visconti su antecedenti accampamenti (romano e carolingio) e sulle rovine di un convento passò attraverso i secoli ai Mandelli, ai Gallarati, agli spagnoli Omodeo, agli Sforza e quindi ai Balbi di Genova, dai quali l'ultimo feudatario di Piovera. Essi lo trasformarono in dimora signorile a partire dal XIX secolo conferendogli l'attuale aspetto romanico, senza però intaccare l'originaria struttura a U.

L'attuale proprietario Niccolò Calvi di Bergolo, ha creato all'interno del castello e nel giardino, suggestivi ed interessanti percorsi didattici, storici, culturali, artistici e naturalistici aperti a scuole e al pubblico da svariati anni.



### PROGRAMMA DIDATTICO

Il programma propone la visita al castello, dai sotterranei fino alla torre, la visita agli antichi granai, sedi museali di raccolta degli oggetti del passato contadino ed artigianale. La visita ad altri spazi espositivi nelle scuderie medioevali. I percorsi si svolgono all'interno del castello, nel giardino e nel parco. La visita può comprendere la sola mattinata (9.30-12.00), solo il pomeriggio (14.00-16.00) oppure l'intera giornata con pranzo al sacco presso il centro sportivo comunale.

I percorsi e i laboratori:

**La libreria** - Come nasce un libro. Storia e sviluppo della stampa e laboratorio usano i caratteri tipografici mobili e la vecchia pressa per stampare una pagina ricordo. Curiosando nel passato sfogliando i libri nella biblioteca del castello.

**Gli antichi mestieri** - Breve storia degli antichi mestieri attraverso l'osservazione di utensili e degli attrezzi raccolti nel museo del castello. Confronti con la nuova realtà agricola osservando i moderni strumenti di lavoro in azienda.

**Il gioco e l'arte** - Rielaborazione di concetti figurativi ed astratti utilizzando pennarelli e fogli di carta ed altri materiali. Percorso speciale nella creatività suggestionata da spazi e suoni, inventando e giocando.

**I cinque sensi più uno** - Scopriamo i cinque sensi; con la natura del giardino ci divertiamo insieme a stimolare ed usare i nostri sensi attraverso un divertente percorso sensoriale e tattile.

**Il giardino ed il parco** - Itinerario avventura nel verde attraverso un percorso ludico e didattico osservando le specie vegetali ed animali, imparando ad orientarci nel bosco. Padiglione delle radici, osserviamo le curiose sculture naturali che vi sono raccolte.



**Costi: giornata intera di visita e laboratorio 9 euro a studente.**

**Solo la visita al castello 4 euro a studente. Solo il laboratorio 6 euro a studente.**

**Per disabili ed insegnanti gratuito.**

**Il pranzo al sacco si può consumare presso il centro sportivo attrezzato.**

[www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp](http://www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp)

Le Fattorie  
Didattiche



Anno scolastico  
2012-2013

## Traversa Giuseppe

Cascina Gavazzolo  
Reg. S. Rocco – Loc. Gavazzolo – 14058 Sessame (AT)  
Tel. 0144 79261 Cell. 338 8959372  
[www.cascinagavazzolo.it](http://www.cascinagavazzolo.it) (sito in costruzione)

L'azienda agricola con sede legale a Bistagno e sede aziendale in Sessame di quasi 7 ha è coltivata a vigneto e altri alberi da frutto, seminativi.

Molteplici sono gli aspetti storici e naturalistici dove è collocata l'azienda, i quali verranno illustrati nel corso della visita. L'azienda è raggiungibile con il pullman da 25 posti.

### **PROGRAMMA DIDATTICO**

I percorsi informativi proposti sono:

- **Visita guidata alla Gipsoteca Giulio Monteverde di Bistagno.**
- **Trasferimento in azienda e spiegazione degli aspetti storici del territorio.**
- **Spiegazione degli aspetti naturalistici del territorio.**

Corso informativo:

- **Spiegazione del significato di fattoria.**
- **Illustrazione delle colture svolte in azienda.**
- **Spiegazione delle fitopatie delle colture.**
- **Trattamento delle fitopatie e alimentazione delle colture.**
- **Raccolta dei frutti delle colture.**



**Costi: 9 euro più iva per l'intera giornata.  
5 euro per la mezza giornata.**

[www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp](http://www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp)

Le Fattorie  
Didattiche



Anno scolastico  
2012-2013

## Vigne Marina Coppi

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

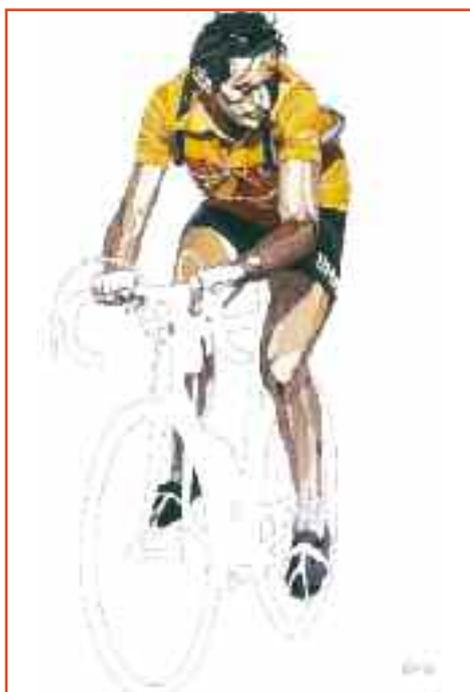
Il desiderio di iniziare quest'avventura nel mondo del vino è legato ad un sogno, quello di far rivivere Castellania, il piccolo paese delle nostre belle colline famoso per aver dato i natali a nonno Fausto: un territorio incontaminato a pochi passi dalle città, che ha qualcosa di unico da raccontare che fa parte della nostra storia.

La nostra sfida è partita da lì e dalla consapevolezza di poter ottenere da quelle terre e proprio quei vigneti che un tempo diedero i frutti migliori, un'uva straordinaria.

Per conservare il legame con la tradizione abbiamo deciso di impiantare vitigni assolutamente autoctoni, ossia varietà d'uva storicamente coltivate nelle nostre colline.

L'impianto è limitato a pochi ettari, quelli di una piccola azienda familiare, e consente la coltivazione diretta e la raccolta manuale delle uve, puntando essenzialmente alla qualità.

I nostri vini sono la sintesi tra moderne tecniche di vinificazione e la cura e la competenza che solo chi ama e da sempre conosce queste vigne può dare.



### **PROGRAMMA DIDATTICO**

Lo scopo delle Nostre attività è **avvicinare i più piccoli alla vita in campagna alla terra e ai suoi frutti**, prevediamo pertanto una descrizione del Nostro "lavoro" con una visita guidata delle vigne e della Nostra cantina e video proiezione dell'evoluzione della Nostra attività.

Vi proponiamo, inoltre, **la visita del mausoleo e della casa Coppi**.

Prevediamo un taglio personalizzato della visita sulla base della fascia scolastica di riferimento, oltre che sulla base delle esigenze del programma scolastico dell'anno in corso.

**Costi: 5 euro più iva ad alunno mezza giornata - 8 euro più iva ad alunno giornata intera.**

**Disponibilità Area attrezzata per pranzo al sacco.**

**Visite Mausoleo – Casa Coppi incluse.**

**Per insegnanti e accompagnatori le attività sono gratuite.**

[www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp](http://www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp)

# Le Fattorie Didattiche



# Anno scolastico 2012-2013

## Villa Claudia

Via Umberto I - Loc. Costa - 15010 Morbello (AL)  
Cell. 335 1419518  
e-mail: [info@villaclaudia.net](mailto:info@villaclaudia.net)

Una nuova realtà culturale e turistica si affaccia sul panorama alessandrino.

A Morbello, presso la struttura comunale denominata Villa Claudia, è stato predisposto un centro culturale e ricreativo in grado di ospitare gruppi scolastici, convegni e meeting in una cornice naturalistica che ha pochi eguali nella provincia di Alessandria. La villa si compone di numerose camere, di una cucina professionale e due sale multimediali.

All'esterno è presente un ampio e curato prato e nove ettari di parco con all'interno un "percorso vita" costituito da attrezzi ginnici, un parco avventura, un campo sportivo multifunzionale in erba sintetica e un'area libera a disposizione per varie attività.

Il centro inoltre ha la possibilità di ospitare sino a 80/90 ragazzi, grazie all'ulteriore gestione dell'adiacente Hotel Costa (3 stelle).

È intenzione del gestore infatti sviluppare un turismo di tipo giovanile, puntando sull'educazione all'ambiente, l'educazione alimentare, ed al comportamento sostenibile, oltre che sull'insegnamento della lingua inglese per mezzo di tutors qualificati. A tal fine è stata predisposta la collaborazione con l'ACLE ([www.acle.it](http://www.acle.it)), Associazione Culturale linguistica educational (accreditata dal MIUR), che curerà la parte linguistica e che garantirà l'affidabilità e serietà che necessitano per tali iniziative.



### **PROGRAMMA DIDATTICO**

Le attività didattiche svolte presso il centro, rientrano nel programma provinciale In.F.E.A, per l'educazione ambientale, e di conseguenza usufruiscono e contribuiscono a rafforzare la rete dei laboratori territoriali regionali.

Inoltre Villa Claudia sarà coinvolta nella rete delle fattorie didattiche piemontesi che sta muovendo importanti passi come concreta proposta di svago e di studio per le realtà scolastiche e non solo del territorio.

In applicazione del SIQUA (sistema degli indicatori di qualità), realizzato dalla Regione Piemonte con la partecipazione dei referenti provinciali, saranno predisposti percorsi didattici residenziali specifici per le scuole che potranno trovare in Villa Claudia un valido supporto allo sviluppo di progetti e servizi che prevedano un lavoro comune tra persone, istituzioni e organizzazioni.

Il territorio circostante il centro è caratterizzato da numerosi percorsi escursionistici a piedi ed in mountain bike, oltre che da siti speleologici.

**Costi: 15 euro comprensivo del pranzo (primo, secondo con contorno, dolce ed acqua) e della merenda pomeridiana.**

**8 euro per coloro che portano il pranzo al sacco.**

[www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp](http://www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp)

## Dove trovarle?



- |                                                 |                                                   |                                              |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 1 • Agr. Cascina Nuova - Valenza                | 9 • Az. Agr. L'Aurora - Fabbria Curone            | 17 • Cascina Beneficio - Castelnuovo Bormida |
| 2 • Agr. La Rossa - Morsasco                    | 10 • Az. Agr. La Capanna - Montegioco             | 18 • Cascina Giovanola - Carezzano           |
| 3 • Assandri Franco - San Giuliano Nuovo        | 11 • Az. Agr. La Raia - Novi Ligure               | 19 • Cascina La Federica - Novi Ligure       |
| 4 • Az. Agr. Andrea Mutti - Sarezzano           | 12 • Az. Agr. Marengo - Strevi                    | 20 • Castello di Gabiano - Gabiano           |
| 5 • Az. Agr. Bausone Maria Teresa - Alessandria | 13 • Az. Agr. Nicoletta Calandra - Villaromagnano | 21 • Castello di Piovera - Piovera           |
| 6 • Az. Agr. Cascina Saviola - Sale             | 14 • Az. Agr. Ranch Campreia - Alluvioni Cambiò   | 22 • Traversa Giuseppe - Sessame             |
| 7 • Az. Agr. Cascina Zenevrea - Ponzano M.to    | 15 • Az. Agr. Tinelli - Casalbagliano             | 23 • Vigne Marina Coppi - Castellania        |
| 8 • Az. Agr. Gulminetti Maria Carla - Sarezzano | 16 • Az. Agr. Zootecnica La Pederbona - Spinetta  | 24 • Villa Claudia - Morbello                |