



Masserie didattiche  
Agriturismo  
Prodotti tipici

CATALOGO  
DELL'OFFERTA  
FORMATIVA

# GUIDA ALLE MASSERIE DIDATTICHE DI PUGLIA

che aderiscono al consorzio  
Taste and Tour in Masseria

*Proposte di itinerari per esperienze  
didattiche di qualità per gli istituti  
scolastici di ogni ordine e grado*



REGIONE PUGLIA  
AREA POLITICHE  
PER LO SVILUPPO RURALE





## IL CONSORZIO TASTE & TOUR IN MASSERIA

riunisce le masserie didattiche iscritte all'Albo regionale delle masserie didattiche di Puglia ai sensi della L. R. 02/08 e si pone come obiettivo primario quello di ricercare un rinnovato rapporto con il mondo dell'agricoltura, ripristinando nelle nuove generazioni quel senso di appartenenza e di legame con la natura, la storia, la cultura popolare, il territorio e l'ambiente rurale.

Attraverso la visita nelle aziende agricole presenti in questa guida, vere e proprie "aule verdi", centri di educazione ambientale ed alimentare, gli studenti possono conoscere il mondo rurale con esperienze, laboratori e attività pratiche capaci di stimolare la creatività, la riflessione, lo spirito critico, e di orientare e promuovere intelligenze.



### Consigli per la visita in fattoria

Le attività proposte dalle singole aziende presenti nella guida si rivolgono a scolaresche di ogni ordine e grado, tuttavia ce ne sono alcune che potrebbero rispondere meglio, per caratteristiche strutturali, all'accoglienza di una fascia di età piuttosto che di un'altra. Si consiglia di indossare abbigliamento e scarpe comode adeguate alla stagione e alle attività all'aria aperta, non dimenticando il cappellino e la giacca a vento. Ricordarsi, inoltre, di comunicare la presenza di bambini con eventuali allergie

*Per garantire il corretto svolgimento della didattica, il Consorzio Taste & Tour in Masseria verifica personalmente che le aziende aderenti alla rete possiedano determinati requisiti essenziali, espressi nella carta della qualità:*

l'adeguata formazione degli operatori (agricoltori stessi, familiari o personale aziendale abilitato);

**il rispetto delle norme igienico-sanitarie e di quelle in materia di sicurezza;**

la presenza di ambienti accoglienti e curati per svolgere le azioni educative;

**la presenza di aree attrezzate e delimitate dove gli ospiti possono consumare la merenda e/o giocare in libertà e sicurezza e, in caso di maltempo, di locali coperti per lo svolgimento delle attività.**

Alle aziende presenti in questa guida viene chiesto un miglioramento continuo dell'ospitalità, sulla base dei consigli forniti dai visitatori a cui si chiede di collaborare segnalando problemi riscontrati durante le uscite didattiche.



## I laboratori didattici

*I laboratori attivati nelle nostre masserie didattiche si pongono i seguenti obiettivi:*

- comprendere i percorsi degli alimenti dal campo alla tavola,
- valorizzare la cultura e la tradizione del mondo rurale.
- creare occasioni di contatto diretto tra settore agricolo e consumatori;
- rispondere all'esigenza di curiosità e di conoscenza del bambino o del ragazzo;
- far conoscere il lavoro dell'agricoltore;
- promuovere, far conoscere oltre ai prodotti e alle attrezzature di un'azienda agricola anche il territorio di riferimento.

Il metodo scelto per realizzare questi obiettivi educativi è quello del "conoscere facendo", mediante il quale i ragazzi si impadroniscono dei saperi e delle conoscenze, osservando, toccando e gustando. Sarà dato particolare rilievo ai laboratori attivi per imparare a conoscere e ad amare quei prodotti alimentari che si assumono spesso con scarsa attenzione, e restituire ai ragazzi quella manualità "perduta", propria di un mondo che affonda le sue radici nella tradizione.

*Invitiamo tutti gli ospiti a visitare le aziende con emozione ed attenzione, certi che saranno delle giornate indimenticabili di scoperta, riscoperta e valorizzazione della cultura rurale della nostra terra.*

### Note informative

Le prenotazioni presso le aziende che aderiscono alla rete del Consorzio Taste & Tour in Masseria devono avvenire attraverso il centro di coordinamento, compilando la scheda di adesione, allegata alla guida, ed inviandola tramite fax al numero

**0803117553**

o all'indirizzo email

**info@masseriedidattichedipuglia.it**

È opportuno anche in caso di contatto diretto con gli operatori, comunicare al centro di coordinamento la presenza in azienda della scolaresca nella data concordata, questo permetterà un più efficace controllo.

Infine per valutare e migliorare le attività svolte nelle nostre Masserie Didattiche vi invitiamo a compilare la scheda di valutazione allegata alla guida, ed inviarla :

Tramite fax al numero 080 3117553

oppure tramite posta a  
Consorzio Taste & Tour in Masseria  
Via Trapani n. 32 - 70022 Altamura Ba.

La scheda va inviata dopo aver valutato in classe la ricaduta della visita.



Usa un QR code reader sul tuo smartphone per raggiungere la masseria

 pernottamento

 ristorazione

 vendita prodotti



Masseria Didattica  
**TERRA  
D'INCONTRO**  
di Simona Carofiglio

Via degli Alberi (S.C. 34)  
70010 Casamassima (BA)  
tel. +39 342 0429982  
www.terradincontro.it  
info@terradincontro.it  
@TerraIncontro  
Terra d'Incontro



Usa il QR Code per  
raggiungere la masseria

Terra d'Incontro è Masseria Didattica e Fattoria Sociale con sede c/o l'Azienda Agricola Carofiglio. La masseria si occupa di vendita di prodotti agroalimentari a Km zero coltivati con metodi naturali come ciliegie e prodotti dell'orto. I suoi laboratori didattici hanno non solo il fine di far conoscere ai più piccoli il mondo agricolo, ma anche quello di far riscoprire le antiche tradizioni della nostra terra e stimolare la creatività e le doti intrinseche che ognuno possiede. Pratica l'agricoltura sociale e l'artigianato sociale occupandosi del reinserimento lavorativo di soggetti svantaggiati. La struttura offre inoltre ospitalità per mostre, convegni ed eventi.



APERTI TUTTO L'ANNO  
PREVIA PRENOTAZIONE

### ITINERARI ED ESCURSIONI

Passeggiata naturalistica nella "Lama San Giorgio"

Passeggiata nel "Bosco di Marcedd"



### ATTIVITÀ LABORATORIALI

#### Il gusto della terra...con riciclo

Il laboratorio consiste nella preparazione di una futura pianta di cui prendersi cura. Verrà fornito il materiale utile come terra e semi ed un contenitore di riciclo da decorare secondo le arti antiche. Alla fine del percorso gli ospiti avranno una piccola pianta di cui prendersi cura a casa, seguendo le indicazioni fornite in masseria per osservarne la crescita.



#### L'ho costruito io

Il percorso didattico inizia con l'illustrazione dei principi base della lavorazione del legno. Si prosegue, poi, con la costruzione di un giocattolo in legno dall'assemblaggio delle componenti fino alla decorazione. Le finalità sono la stimolazione tattile e la coordinazione oculo-manuale e la riscoperta degli antichi giochi in sostituzione al mondo informatico e dei video-games.

#### Il pane...lavoro e decoro

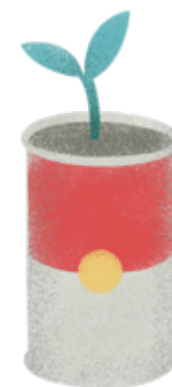
Il laboratorio consiste nella lavorazione della pasta di pane. L'obiettivo è quello di creare un oggetto a base di pasta di pane, partendo dalle materie prime che compongono l'impasto fino ad arrivare alla decorazione. L'obiettivo del percorso è educare alla manipolazione, stimolando la creatività dei più piccoli.

#### Campagna 5 sensi

L'esperienza è piacevole e inaspettata per i più piccoli e per i più grandi. Lo scopo è quello della stimolazione e dell'utilizzo di tutti i sensi per educare ad una percezione del mondo che sia totale in ogni sua componente.

#### L'oliva...secondo me

I piccoli ospiti inizieranno disegnando l'oliva secondo il proprio punto di vista. Proseguiranno con la visione di un dvd fiaba sull'oliva e di un racconto dell'ulivo nella storia della Puglia. Degusteranno poi tre diverse varietà di olive e olio extra vergine di olive. Lo scopo è quello di educare al gusto comprendendo le differenze organolettiche di ogni specifica coltura.



**Masseria Didattica**  
**MADONNA DELL'ASSUNTA**  
 di Michele Dibenedetto

S.p. 35 Corato/Altamura al km 39 dir. Ruvo  
 70022 Altamura (BA)  
 tel. +39 080 3140006  
 mob.+39 3348413839 ref. Massimiliano  
 madonnadellassunta@gmail.com  
 www.agriturismomadonnadellassunta.it  
 f AgriturismoMadonnaDellassunta



Usa il QR Code per raggiungere la masseria



**APERTI TUTTO L'ANNO**  
**PREVIA PRENOTAZIONE**

**ITINERARI ED ESCURSIONI**

Itinerari guidati alla scoperta di Altamura, centro storico e pane Dop

Matera e i sassi tra storia e tradizione

Il Parco nazionale dell'Alta Murgia, la flora e la fauna spontanea

Madonna dell'Assunta è una antica masseria edificata nel 1600 da una comunità di frati. Essi traevano il loro sostentamento dall'allevamento e dalla coltivazione. Di proprietà ecclesiastica fino al 1870, nel 1969 fu acquistata dall'attuale proprietario Michele Dibenedetto. La Masseria oggi è un'azienda agricola zootecnica specializzata nella coltivazione biologica di cereali, situata nel cuore del Parco Nazionale dell'Alta Murgia. Il corpo aziendale, di notevole interesse storico-architettonico, è situato al centro di un'estensione di terreno di 350 ettari in parte coltivato a grano, cereali e foraggio, in parte riservato al pascolo degli ovini, allevamento tipico del territorio. Nell'azienda sono inoltre presenti bovini, equini, suini e animali di bassa corte. L'attività dell'azienda nell'ambito delle Fattorie Didattiche abbracciano i temi dell'educazione ambientale, dell'educazione alimentare e della ruralità.



**ATTIVITÀ LABORATORIALI**

**La magia della trasformazione dei prodotti della Terra**

Percorso guidato per entrare nel mondo dell'orto in cui si insegnerà agli ospiti a conoscere i processi di coltivazione degli ortaggi e della frutta, le modalità ed i tempi di semina e a distinguere i diversi semi nel rispetto della natura e dei suoi ritmi.

**La magia della trasformazione del latte in formaggio e treccine**

Gli ospiti saranno condotti all'interno di un percorso culturale divertente e stimolante, che li porterà a scoprire come vivono gli animali, come si cibano, come vengono munti e come viene lavorato il latte per produrre i prelibati formaggi e le gustose mozzarelle

**Dal grano...al pane e alle orecchiette**

Gli ospiti impareranno a conoscere il processo di produzione del pane e della pasta cimentandosi anche nella preparazione di pasta fatta in casa

**Dal frutto... alla conserva**

Passeggiata nel frutteto con osservazione dei diversi alberi da frutta, alla scoperta delle loro caratteristiche e modalità di coltura. Possibilità di sperimentare le varie fasi di trasformazione della frutta in ottime marmellate fatte in casa.

**Il mondo degli animali**

Agli ospiti sarà data l'opportunità di osservare, da vicino, gli animali da allevamento e da cortile come ovini, caprini e bovini. Potranno accarezzare gli animali, scoprire come vivono e cosa mangiano e imparare quali sono le loro abitudini di vita.



**PASSEGGIATE NATURALISTICHE** lungo i sentieri del Parco Nazionale dell'Alta Murgia

Visita virtuale alla grotta di Lamalunga e dell'Uomo di Altamura.  
 Visita al Pulo di Altamura.

**Escursioni naturalistiche** con osservazione e studio degli ecosistemi più importanti nel Parco dell'Alta Murgia. A spasso nel tempo tra tradizione e innovazione

Visite guidate ad un antico forno a legna e ad un mulino.  
 Visita al Museo della Civiltà Contadina, tra usi e costumi di una volta.

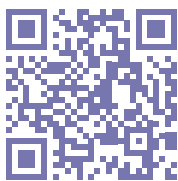
certificato  
 bioagricert





**Masseria didattica**  
**TENUTA PINTO**  
di Pinto Domenico

Via Chiancarelle, 13,  
70042- Contrada Brenca Mola di Bari (BA)  
tel. +39 080 4737532 +39 3405156862  
fax +39 0804737532  
www.tenutapinto.it  
Info@tenutapinto.it  
@tenutapinto  
Tenuta Pinto



Usa il QR Code per  
raggiungere la masseria

APERTI TUTTO L'ANNO  
PREVIA PRENOTAZIONE



### ITINERARI ED ESCURSIONI

#### Scopriamo i nostri dintorni

Gli ospiti cominceranno con una passeggiata nel "Poggio delle Antiche Ville" con relativa spiegazione della storia di ogni villa antica. Proseguiranno la visita all'Ecomuseo per ammirare abiti e strumenti antichi. Si finirà con la creazione di un disegno in Masseria rappresentativo della giornata trascorsa degustando per merenda della frutta stagionale fresca.

#### Perdiamoci insieme

Passeggiata nel "Sentiero dei frutti perduti" alla riscoperta della frutta di un tempo stimolando i sensi con la degustazione guidata di frutti che ormai non si trovano più nella quotidianità (come il corbezzolo, giuggiolo, melograno) associati ad una merenda a base di taralli e succo di frutta

Tenuta Pinto è un'antica masseria del 1729, immersa in un paesaggio rurale rigoglioso con una splendida vista sul blu del mare. L'azienda agricola Pinto nasce circa quaranta anni fa dalla tradizione contadina di famiglia, grazie all'esperienza del suo fondatore Vito Pinto si specializza nella coltivazione dell'uva da tavola. Nell'ultimo decennio la gestione dell'azienda passa alla seconda generazione nella persona di Domenico Pinto perito agrario che guida una riorganizzazione delle produzioni. Grazie al suo intervento nasce il progetto Tenuta Pinto: un'azienda agrituristica che oltre a produrre uva da tavola in conversione al biologico, si arricchisce delle coltivazioni di tutti i frutti e gli ortaggi che il mondo globalizzato stava cancellando, valorizzando i prodotti tipici della tradizione pugliese per una cucina con ingredienti freschi e genuini.



### ATTIVITÀ LABORATORIALI

#### Raccolta delle olive

Gli ospiti parteciperanno alla raccolta delle olive seguendo il tema "come si fa l'olio?". Si continuerà con una merenda di degustazione di oli e una visita al trappeto.

#### Raccolta delle albicocche

Raccolta delle albicocche nel frutteto della Masseria con annesso laboratorio in cui si apprende la preparazione di una marmellata di albicocche assaggiando il prodotto per merenda accompagnandolo con il pane.

#### L'uva da tavola

Visita guidata nella azienda alla scoperta dell'uva da tavola e del "Perché mangiare l'uva fa bene?" il tutto accompagnato da una ottima degustazione di uva.

#### Il vino

Gli ospiti saranno intrattenuti con la visione del filmato sulle Cantine TORMARESCA a cui seguirà un dibattito sugli "effetti benefici del vino" e l'assaggio del "mosto" con tarallini.

#### Cuciniamo insieme

Laboratorio di cucina in cui gli ospiti potranno cimentarsi nella preparazione di orecchiette e pane con merenda a base dei prodotti realizzati insieme.

#### Gioca con la dieta mediterranea

Lezione frontale sul tema "Cos'è la dieta mediterranea?" e gioco sulla classificazione dei prodotti sulla scala della dieta mediterranea. Il tutto accompagnato da una merenda a base di frutta fresca

#### Scaviamo con le nostre mani

Lezione frontale sull'ortofrutta del nostro territorio e laboratorio creativo: "Come si pianta una piantina?" per aiutare a riscoprire la natura. Gli ospiti potranno rifocillarsi con una sana merenda a base di pane e pomodoro



Masseria didattica  
**LAMA  
SAN GIORGIO**

di Scianatico Giovanni

tel. +39 3483342889

www.lamasangiorgio.it

e-commerce: www.lamasangiorgio.com

giovanni.scianatico51@gmail.com

@LamaSanGiorgio

Agriturismo Lama San Giorgio

L'Agriturismo Lama San Giorgio prende il nome dalla gola naturale nella quale sorge ed è un ottimo punto di partenza e di arrivo per piccole e grandi escursioni. Splendida struttura dell'Ottocento ristrutturata nel rispetto delle antiche architetture, è il luogo ideale per trascorrere ore di quiete passeggiando nella natura. La masseria offre una "gustosa" avventura tipicamente pugliese, vantando una ristorazione che esalta la tradizione contadina. Inserito nell'Azienda Agricola Scianatico, l'Agriturismo Lama San Giorgio coltiva e commercializza prodotti agricoli quali uva da tavola, olio extravergine d'oliva, vini, deliziose confetture e prodotti sott'olio realizzando percorsi educativi nell'ambito delle masserie didattiche di Puglia.



Usa il QR Code per raggiungere la masseria



APERTI TUTTO L'ANNO  
PREVIA PRENOTAZIONE

**ITINERARI ED ESCURSIONI**

Terracotte e Lama-Rutigliano

Programma Archeologico-Rutigliano

Lama e Masserie-Rutigliano



**ATTIVITÀ  
LABORATORIALI**

**Laboratorio del pane.**

Il cuoco mostra come creare dall'unione della farina con l'acqua e un pizzico di lievito un profumato pane.

**Laboratorio del formaggio fresco.**

Gli ospiti si inseriranno nell'atmosfera tradizionale seguendo e partecipando al processo di trasformazione del latte

**Laboratorio del centrifugato di frutta.**

Guidato da mani esperte gli ospiti impareranno a creare bevande naturali assaporando i gusti della natura

**Laboratorio delle caramelle.**

Divertente laboratorio creativo per produrre fantasiose lecca-lecca

**Percorso guidato nella Lama**

tra la vegetazione tipica della Macchia Mediterranea e la visita all'antico frantoio risalente al 1600. È l'ideale per conoscere il nostro territorio.

**Visita guidata**

alla scoperta del vigneto. L'uva da tavola, grande risorsa del sud est barese



certificato  
bioagricert per olio  
extravergine d'oliva





**Masseria didattica  
Soc. Agricola Zootecnica**

**IRENE**

di Gabriele Ciro Mansueto

Contrada Tirtiveri 44  
71032 – Biccari (Fg)

tel. +390881 595936 +39339.307 6666

fax +390881 526064

www.masseriairene.it

info@masseriairene.it

 Masseria Didattica Irene



Usa il QR Code per  
raggiungere la masseria



**APERTI TUTTO L'ANNO  
PREVIA PRENOTAZIONE**

### ITINERARI ED ESCURSIONI

#### Visita storica nel borgo antico: Tertiveri e il suo feudo

visita all'antica sede estiva del Vescovo di Benevento a Tertiveri e presso la Torre medioevale della borgata rurale

- Visita al MUSEO CIVILTÀ CONTADINA
- Percorso naturalistico nel bosco di "Monte Cornacchia"

Alla scoperta della flora e fauna selvatica e alla visita di una piscina naturale dell'800 che raccoglie le acque piovane

Non lontano da Lucera, all'ombra del monte Cornacchia, tra campi coltivati e vigneti, ci si ritrova in un suggestivo luogo ritornando a quella civiltà contadina di cui si è quasi persa la memoria: la Masseria Agricola Zootecnica "Irene". L'orto e il frutteto della Masseria regalano, ad ogni stagione, doni ricchissimi, da consumare freschi, cotti o in conserve e confetture. Nell'azienda vengono prodotte altre materie prime, come carne e latte ad esempio. Sono presenti, infatti, in loco mucche, vitelli, caprette, suini, asini, maiali ed animali di bassa corte quali galline, anatre e conigli. Ai visitatori viene offerta la possibilità di approfondire le conoscenze del proprio territorio, di scoprire la bellezza e la perfezione del funzionamento della natura, di vivere, attraverso esperienze ludiche, in modo più responsabile il rapporto con l'ambiente.



### ATTIVITÀ LABORATORIALI

**Dalle olive all'olio:  
la raccolta in campo**

**Dalla frutta alle confetture**

**Laboratorio dal latte  
al formaggio**

**Dalla farina al pane, pasta,  
taralli e biscotti**

**L'uva ed il vino:  
la nostra tradizione locale**



#### **Trasformazione della carne in insaccati**

Gli ospiti potranno visitare la stalla ed assistere alla spiegazione anatomica delle specie per capire e scoprire il processo di trasformazione della carne in insaccato, un percorso conoscitivo che finirà con l'assaggio di prodotti.

#### **Laboratorio sensoriale: imparare toccando e annusando**

Stimolando i sensi si procederà raccogliendo i frutti che la terra offre. Gli ospiti verranno stimolati anche attraverso la descrizione delle attività tematiche della Masseria e l'assaggio dei prodotti naturali raccolti

#### **Gli ortaggi e la loro trasformazione: le conserve**

Gli ospiti si immergeranno nella vita contadina raccogliendo gli ortaggi della masseria per immergersi successivamente nelle fasi di spiegazioni e trasformazioni degli stessi nelle ricette legate alla tradizione locali

#### **A scuola di ferro battuto**

Sotto la guida di mani esperte gli ospiti saranno condotti in un viaggio che attraverserà tradizioni e storia per riscoprire antiche lavorazioni artigianali

#### **Alla riscoperta delle tradizioni dolciarie natalizie e pasquali**

Esplorando il territorio del gusto si ritroveranno sapori antichi delle feste tradizionali

#### **Costruiamo l'orto: i semenzai, seminare, coltivare e raccogliere**

Un percorso nell'orto aiuterà a scoprire la terra e quello che offre, anche attraverso la preparazione dei semenzai e illustrazione delle varie specie di semi, attraverso il trapianto delle piantine da semenzai in pieno campo, la cura dell'orto e la scerbatura delle piante infestanti

#### **La stalla e le abitazioni degli animali**

Attraverso una narrazione in sito verranno illustrati e presentati gli animali della Masseria, le loro abitudini, la loro anatomia e il loro habitat naturale

#### **I giochi di una volta e i loro attrezzi**

I giochi e i loro attrezzi di un tempo ritornano per un giorno all'antico splendore

**Masseria Didattica**  
**SEI CARRI**  
di Pasquale Tarricone

C.da Finizio,  
70031 Loc. Castel del monte, Andria BT  
tel. +39 0883 569836 +39 3281140115  
fax +39 0883 569836  
www.agriturismoseicarri.com  
info@agriturismoseicarri.com  
Agriturismo Sei Carri



Usa il QR Code per raggiungere la masseria



APERTI IN TUTTO L'ANNO

### ITINERARI ED ESCURSIONI

#### Escursioni in calesse, mountain bike e trekking

E' possibile godere della natura con piacevoli passeggiate a piedi, in calesse o in mountain bike tra i sentieri e i tratturi dell'Alta Murgia

#### Escursioni a Castel del Monte

Possibilità di passeggiate tra le terre federiciane per riscoprire la natura con i suoi profumi e colori, affascinanti dall'imponente Castel del Monte

#### Escursioni ad Andria, Trani

#### Escursioni al Parco dell'Alta Murgia

La masseria SEI CARRI è situata a circa 500m sul livello del mare, ai piedi del maestoso e suggestivo Castel del monte, nel cuore del Parco Nazionale dell'Alta Murgia, in un paesaggio di colline argillose, ulivi, vigneti e boschi. Nell'azienda si coltivano, con metodo biologico, orzo, grano, avena e si produce dell'ottimo formaggio e prelibata ricotta. Si allevano con cura e passione cavalli da maneggio, pecore e animali di bassa corte. Nell'azienda di generazione in generazione vengono tramandate le memorie che fanno di una masseria un luogo unico da conservare nel tempo, e per questo permette di assaporare piatti genuini, frutto dell'amore per la tradizione e la natura.



### ATTIVITÀ LABORATORIALI

#### Dal grano alla farina ai prodotti da forno

Interessante percorso per insegnare agli ospiti come si ottiene il pane, la pasta e i dolci partendo dalle spighe di grano. Si cimenteranno con la conoscenza e l'esplorazione della vita di campagna, e con l'impasto e la cottura di prodotti preparati personalmente

#### Dalla mungitura alla trasformazione del latte

Percorso conoscitivo per far scoprire la provenienza del latte e come viene lavorato e trasformato. Gli ospiti con l'aiuto di esperti visiteranno la stalla, osserveranno come e dove vivono gli animali, per poi diventare casari per un giorno trasformando il latte in formaggio.

#### L'agricoltura biologica:

osservazione e studio delle piante e delle tecniche di coltivazione con metodi naturali.

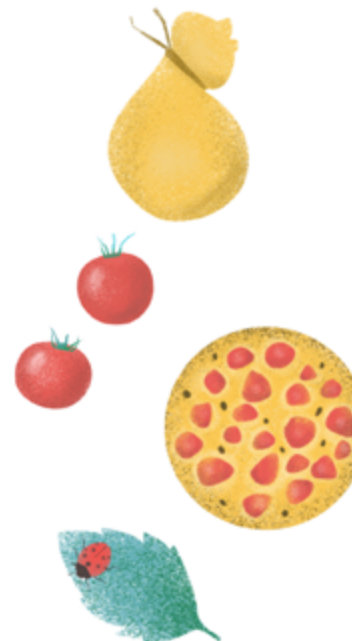
I visitatori hanno l'opportunità di immedesimarsi nel mestiere del contadino, partecipando alla preparazione di un orto. In questo modo è possibile conoscere i prodotti dell'orto e del frutteto e la loro stagionalità

#### Gli animali della masseria

Osservazione e studio degli animali da cortile e da stalla per comprendere e scoprire come vivono, come mangiano, le loro abitudini e le loro e le loro diverse caratteristiche

#### I dolci di nonna Ippolita

Gli ospiti si cimenteranno nella preparazione di alcuni dolci tipici, seguendo le ricette e i segreti della tradizione. Sarà un percorso guidato all'insegna del sapore genuino attraverso l'uso dei 5 sensi





**Masseria Didattica**  
**CHIMIENTI**  
di Pasquale Chimienti

Viale Unita' d'Italia, 60  
70020 Cassano delle Murge (Ba)  
tel. +39.329 6155712 +39.080 775013  
fax +39.080 775013  
www.clubshangri-la.it  
pas.chimienti@alice.it  
masseriachimienti@gmail.com



Usa il QR Code per raggiungere la masseria

APERTI TUTTO L'ANNO  
PREVIA PRENOTAZIONE



### ITINERARI ED ESCURSIONI

#### Il percorso dei sensi Trekking a piedi

#### La grotta di Cristo

La grotta di Cristo, scoperta nel settecento, è di rilevante interesse naturalistico. L'escursione si effettuerà con un noto speleologo.

#### Castellana Grotte e la Valle d'Itria

il complesso geologico più grandioso e spettacolare d'Italia

#### Altamura

Percorso culturale-naturalistico

#### Alberobello-Polignano

Percorso culturale-naturalistico

Castel del Monte- Trani

Bari e la città vecchia

Scoprire Matera

Azienda confortevole e ricercata, è immersa nel verde degli ulivi in un'oasi di pace dove ospitalità, accoglienza ed efficienza sono antiche tradizioni consolidate. La masseria è situata a 1500 m dal centro di Cassano delle Murge (BA) e a 400 m. s.l. confinante con un antico bosco di querce. Si estende su 10 ha tutti coltivati rigorosamente con metodo biologico ed ha indirizzo prevalentemente olivicolo, sia da olio che da mensa, a cui si affiancano produzioni quali mandorle, cereali, uva da vino, ciliege, ortaggi ed un piccolo allevamento di animali da cortile. In virtù della crescente richiesta di garanzie sull'alimentazione, le materie prime vengono trasformate in prodotti conformi alla tradizione e l'uso di erbe spontanee nella gastronomia ha una funzione non solo alimentare, ma soprattutto legata al benessere.



#### Dal chicco alla farina: gioco (chiccolino)

I visitatori osserveranno la scelta e preparazione del terreno. Effettueranno la semina e la visita ad un mulino osservando le diverse farine

#### Impariamo a fare

il pane, la pizza, la pasta, i taralli e dolci

#### Raccolta, trasformazione e conservazione della frutta

#### Prepariamo l'orto

Gli ospiti prepareranno il terreno nel quale semineranno e trapianteranno le piantine, protette dallo spaventapasseri che costruiranno in loco.

#### Olive da mensa

Gli ospiti raccoglieranno le olive da mensa ed eseguiranno le fasi per la preparazione : in salamoia, al sale, alla calce, denocciolate e farcite. Seguirà la degustazione.

#### Il laboratorio sensoriale

Attraverso un percorso guidato si affineranno le percezioni sensoriali indispensabili per una scelta alimentare consapevole.

#### Come fare un profumo naturale

Gli ospiti utilizzeranno alcune materie prime per creare un prodotto artigianale.

#### Chimici per un giorno

I visitatori, attraverso un percorso guidato eseguiranno dei test chimici per evidenziare i principali nutrienti presenti negli alimenti.

#### Le mandorle

la raccolta, la sbucciatura, la trasformazione in alcuni dolci tipici. Degustazione

#### Giochi di strada

Rievocazione di alcuni giochi di strada e in campagna.

#### Dal cereale alla birra: malti e luppoli dell'azienda.

#### Le 4 stagioni

Percorso sensoriale per comprendere l'importanza della stagionalità dei frutti, per riconoscere e apprezzare anche i frutti dimenticati ed intraprendere un corretto stile di vita alimentare.

#### I legumi

la semina, la raccolta, la trasformazione

#### I cereali

riconoscimento sul campo, la raccolta e allo stoccaggio. le trasformazioni e l'alimentazione.

#### Cucina e territorio

Riscoprire i piatti perduti...per non dimenticare le tradizioni

### ATTIVITÀ LABORATORIALI

#### Vivere un giorno in azienda

#### Accudire e dare da mangiare agli animali

#### Comunicare in fattoria

#### La vendemmia ...Dall'uva al vino ...

#### Dal latte al formaggio

#### Fichi secchi e cotto di fichi

#### Dalle olive all'olio

#### Erbe spontanee aromatiche e mangerecce

#### Raccolta delle castagne

#### Raccolta delle noci

#### I rosoli

Slow Tourism  
Certificazione biologica



**Masseria Didattica**  
**BORGO**  
**SCARINGELLA**  
 di Silvia Scaringella

C.da Pescara Sant'Angelo Via per Dolcecanto,  
 70024 Gravina di Puglia (Ba)  
 tel. +39 3384602267 +39 3471642845  
 +39 0803265808  
 www.borgoscaringella.it  
 silviascaringella@libero.it  
 scaringellasilvia@pec.it  
 Borgo Scaringella



Usa il QR Code per raggiungere la masseria



APERTI TUTTO L'ANNO  
 PREVIA PRENOTAZIONE

**ITINERARI ED ESCURSIONI**

**Servizio maneggio**  
 e rilassanti passeggiate a cavallo

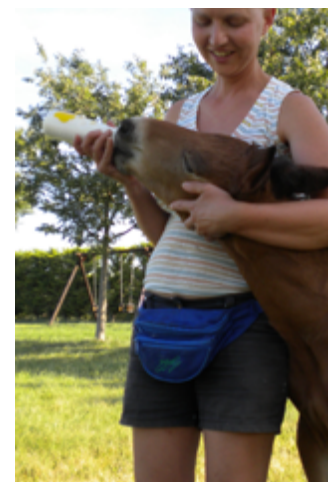
**Visite guidate**  
 ai sassi di Matera e varie chiese rupestri di Gravina, Matera e Altamura

Spingersi fino alle grotte di Alberobello o Castel del Monte

Visite al Parco Archeologico e al Parco Nazionale dell'Alta Murgia

L'agriturismo Borgo Scaringella immerso nel verde del Parco Nazionale dell'Alta Murgia, sorge tra i Sassi di Gravina antica città greca, di fronte l'antico castello federiciano.

L'azienda tra le più grandi della Puglia per allevamento bovino, e mucche da latte, somministra ai suoi capi di bestiame solo foraggio e cereali biologici dei suoi campi. Il ristorante vanta una cucina tipica pugliese, con materia prima biologica coltivata in azienda, dall'uva per il vino, ai pomodori per la salsa, alle olive per olio, ad un immenso orto per ortaggi e verdure di vario genere. Qui verrete coccolati oltre che dai proprietari e dal personale che esaudirà ogni vostra richiesta, dalla dolce musica della natura, il fruscio del vento, il nitrito dei cavalli, il cantare degli uccellini che allietano il vostro soggiorno in masseria.



**ATTIVITÀ**  
**LABORATORIALI**

**Cicli delle produzioni biologiche delle colture**

Esperienza a contatto con la natura, partecipando alla quotidianità dell'azienda didattica per la scoperta della natura e dei suoi prodotti

**Percorso dell'energia pulita**

si approfondiranno i concetti di sfruttamento dell'energia solare e delle fonti alternative attraverso giochi didattici, esperienze di laboratorio e visita alle tecnologie

**Utilizzo degli animali di bassa corte**

i visitatori potranno vedere da vicino il mondo degli animali di bassa corte

**Corsi di equitazione e passeggiate a cavallo**

per avvicinare gli ospiti al mondo equestre e dell'equiturismo

**Ciclo di trasformazione dal grano ai prodotti da forno e pasta fresca**

Il corso insegnerà l'origine degli alimenti che solitamente troviamo sulle nostre tavole e come si producono

**Allevamento bovini ed equini**

gli ospiti saranno introdotti al mondo degli animali, perché possano conoscerli, ed imparare ad amarli

**Ciclo di trasformazione dal latte bovino al formaggio**

specificamente il "Pallone di Gravina", con affumicatura naturale delle scamorze.

**Percorso dell'orto**

con trasformazione degli ortaggi in sott'olii e passata di pomodori, faremo conoscere i prodotti della terra, soprattutto quelli tipici del territorio

**Ciclo di trasformazione dalla frutta alla marmellata**

il percorso ha lo scopo di insegnare ad apprezzare la frutta e la verdura di stagione per un'alimentazione più sana, economica, gustosa e ricca di vitamine

**Ciclo di trasformazione dall'uva al vino**

Riscoprire, dalle più antiche tradizioni alle tecniche più moderne, la viticoltura

**Percorso delle erbe aromatiche**

La presentazione del paesaggio agrario, botanico e forestale dell'azienda con particolare riferimento alle piante che rischiano di scomparire

**Percorso del fungo cardoncello coltivato in serra**

Gli ospiti apprenderanno e osserveranno da vicino le diverse fasi della coltivazione del fungo cardoncello

**laboratori di cucina tradizionale**

Corso di cucina tipica per recuperare la tradizione enogastronomica del territorio.





**Masseria didattica**  
**BARBERA**  
di Riccardo Barbera

S. P. 230 (ex SS 97) km 5.850  
tel. +39 0883 692095 cel. +39 368 3705725  
www.masseriabarbera.it  
info@masseriabarbera.it  
Masseria Barbera

Masseria Barbera è una dimora storica nell'alta Murgia, area del vino D.O.C. e dell'olio extravergine D.O.P. Castel del Monte. La struttura, situata a pochi chilometri dal celeberrimo maniero federiciano, si estende per circa cinquanta ettari condotti a vigneto, oliveto, seminativo, ortofrutteto e pascolo. Di proprietà del dottor Riccardo Barbera, omonimo del trisavolo il quale, a decorrere dal lontano 1860, iniziò il dissodamento del terreno e la trasformazione in vigneti e oliveti di una parte del pascolo. I locali, attualmente adibiti a ristorante e albergo, nel secolo diciottesimo costituivano il nucleo centrale di una tipica masseria fortificata. La struttura presenta ancora oggi il classico camino grande, retaggio della vita contadina, pavimenti in chianca e muri bianchi.



Usa il QR Code per raggiungere la masseria

APERTI TUTTO L'ANNO  
PREVIA PRENOTAZIONE



**ITINERARI**

Alla scoperta del Parco Nazionale dell'Alta Murgia

**Itinerario Federiciano**

Castel del Monte e i suoi misteri, Trani e Barletta

**Canosa E Minervino Murge**

alla scoperta della civiltà degli antichi Dauni

**Discovering Murgia**

Passeggiata naturalistica

La grotta di San Michele.



**ATTIVITÀ  
LABORATORIALI**

**Cicli delle produzioni delle colture: cereali, frutta, ortaggi, olive, uva da vino e piante aromatiche**

Alla scoperta del territorio per conoscere e raccogliere gli ortaggi, riconoscere le erbe aromatiche e il loro utilizzo, per assaporare i sapori di una volta

**Osservazione allevamento ovini e animali di bassa corte**

Gli ospiti impareranno a conoscere gli ovini, le caratteristiche dell'allevamento, le cure e la nutrizione, stando a stretto contatto con gli animali.

**ciclo di trasformazione dal grano alla pasta, pane, taralli e dolci**

Un percorso che parte dalla conoscenza delle materie prime per insegnare l'origine degli alimenti da forno, come si producono, da dove si ottengono

**ciclo di trasformazione dalla farina di grano arso alla pasta e focaccia**

un viaggio affascinante alla scoperta della trasformazione della farina di grano arso, per scoprire sapori nuovi e genuini

**ciclo di trasformazione dal latte di pecora ai formaggi e mozzarella**

Osservazione e prova delle varie fasi del latte, dalla raccolta alla preparazione fino alla trasformazione in deliziosi formaggi

**ciclo di trasformazione dalla frutta alle confetture**

Scoprendo i vari tipi di frutta presenti in campagna si continuerà il percorso imparando i segreti per delle confetture buone, sane e



Certificazione slow food  
Certificazione biologica



Masseria didattica  
**REDENTA**  
di Francesco Stasolla

S.S. 96 Km. 86.850  
70022 Altamura (Ba)  
tel. +39339 4971452  
www.masseriaredenta.it  
info@masseriaredenta.it



Usa il QR Code per raggiungere la masseria

APERTI TUTTO L'ANNO  
PREVIA PRENOTAZIONE



### ITINERARI ED ESCURSIONI

#### La grotta di S. Michele e le erbe murgiane

Visita guidata sui sentieri del Parco Nazionale dell'Alta Murgia e laboratorio api, agricoltura biologica, erbe aromatiche. Visita a grotte rupestri nei pressi della masseria.

Itinerario nelle grotte di Altamura

Itinerario al Pulo di Altamura

Passeggiando nel Parco Nazionale dell'Alta Murgia

#### A spasso negli ecosistemi

proporre agli ospiti i principi di un consumo consapevole e in sintonia con l'ambiente attraverso l'esperienza diretta del mondo circostante

Tipica Masseria dell'Alta Murgia, è allocata in felice posizione su di un poggio, a poche centinaia di metri dal Parco dell'Alta Murgia, da cui si ammirano i campanili della Cattedrale Federiciana di Altamura ed i monti della Lucania.

E' una azienda agricola polifunzionale, esclusivamente a conduzione familiare, di proprietà della famiglia Stasolla dai primi anni del '900; le sue attività spaziano dall'allevamento delle api e produzione di miele, pappa reale e legumi.



### ATTIVITÀ LABORATORIALI

#### Le api e il miele

##### Creiamo candele di cera d'api» o «Colora l'arnia»

Viaggio nel meraviglioso mondo delle api per suscitare l'interesse e l'immaginazione degli ospiti, alla scoperta dell'importanza dell'ape come insetto impollinatore, dei prodotti derivanti dal laborioso lavoro dell'ape e il loro utilizzo. I visitatori apprenderanno il processo di produzione del miele e osserveranno un alveare e un'arnia didattica da vicino. Con l'aiuto dell'operatore didattico, inoltre, gli ospiti proveranno a realizzare candele di cera d'api oppure a personalizzare le arnie.

#### Tracce nella natura: piantiamo un orto

Gli ospiti avranno la possibilità di apprendere, osservare, toccare e gustare i prodotti dell'orto e di conoscere il loro percorso dal campo alla tavola, con particolare attenzione ai metodi di coltivazione biologica dei prodotti e alla loro stagionalità

#### Alla scoperta delle piante aromatiche

Percorso sensoriale per l'individuazione e la classificazione delle piante aromatiche, imparare a conoscerle e ad utilizzarle nella vita quotidiana (in cucina, in fitoterapia..)

#### Costruiamo un erbario

raccogliamo correttamente campioni vegetali, prepariamo il materiale raccolto in modo che si conservi nel tempo, allestiamo una raccolta di reperti che abbia valore scientifico e utilizziamo i più semplici libri per la determinazione.

#### Ciclo della rotazione culturale

ciclo delle produzioni dei cereali, lenticchia di Altamura, cardoncelli, frutta e ortaggi. Osservazione al microscopio delle piante, utilizziamo il metodo scientifico per conoscere da vicino la grandezza del mondo della natura

#### Costruiamo un terrario e fabbrichiamo l'humus

Gli ospiti guarderanno da vicino l'allevamento di lombrichi e ciclo di produzione di humus immergendosi completamente nell'atmosfera da allevatori. Con l'aiuto dell'operatore di masseria didattica impareranno a riconoscere e descrivere la terra, a scoprire, esplorare e raccogliere il terreno con palette e descrivere la terra. Guida all'osservazione del lombrico: come è fatto e come si muove per approfondire il percorso lombrico-humus

Premio Grandi Mieli d'Italia  
Certificazione biologica





# Masseria didattica SALECCHIA

di Francesco D'Innocenzio

C.da Salecchia - S.P. 122 km 4,400 -  
71023 BOVINO (FG)  
tel. +390881 979697 +39340 7745309  
fax +390881 979697  
www.masseriasalecchia.it  
info@masseriasalecchia.it  
f masseria salecchia



Usa il QR Code per  
raggiungere la masseria



APERTI TUTTO L'ANNO  
PREVIA PRENOTAZIONE

## ITINERARI

Visita al Museo della civiltà contadina

### All'antico mulino

Visita al mulino ad acqua per ottenere la farina dal grano, per imparare a riconoscere i diversi cereali e i legumi antichi e la posta di cambio dei cavalli.

Visita agli animali della fattoria

Percorsi in mountain bike, trekking, bird watching, orienteering

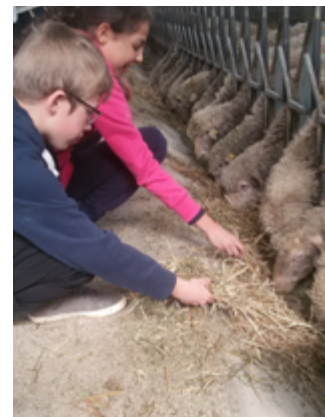
Raccolta di funghi, frutti di bosco, erbe aromatiche spontanee

La Masseria Salecchia, della famiglia D'Innocenzio, è ubicata nell'Appennino dauno, tra i 600 ed i 900 metri d'altezza, in un'area di particolare pregio naturalistico-ambientale, riconosciuta dall'UE come sito d'interesse comunitario (SIC).

L'antica masseria, che risale al 1700, presenta strutture architettoniche in pietra locale di particolare pregio con volte a vela in mattoncini arenari. Gli antichi attrezzi e utensili che venivano utilizzati nei processi produttivi e nelle case di cento anni fa, sono oggi presenti nel museo della civiltà contadina.

Dotata di un parco avventura, la Masseria Salecchia è oggi una masseria didattica biocompatibile e multifunzionale, capace di integrare le attività umane con l'ambiente.

Da ben cento anni, la famiglia D'Innocenzio è dedita, nella sua meravigliosa tenuta di ben 350 ettari, all'allevamento della pecora Gentile di Puglia e del maiale nero dei Monti Dauni; entrambe le razze, in via d'estinzione, sono allevate allo stato brado nei boschi e pascoli aziendali. Da questi animali si ottengono prodotti rari e preziosi. Si produce il pecorino Gentile a partire da latte crudo secondo una antica tecnica pastorale, il Gentile alle erbe, l'Mbriaco Gentile... e la ricotta Cruschina, una delizia da gustare grattugiata sulla pasta. Dal suino nero si ottengono la salsiccia roccchiata, il capocollo, il filetto, la pancetta. Si fa uso di energie rinnovabili nei processi produttivi.



### Le coltivazioni in fattoria

Gli ospiti conosceranno le coltivazioni biologiche e si cimenteranno in laboratori di cucina attiva e di trasformazione come dal grano alla farina alla pasta e dalla terra alla tavola

### Nella vecchia fattoria

Conoscere gli animali della fattoria per superare eventuali paure e diffidenze. Attraverso esperienze sensoriali ed emozionali, come una breve passeggiata sul pony o cavallo, si vuole stabilire un rapporto di familiarità con gli animali

### Percorso da orso -Secondo ciclo scuole elementari e medie inferiori-

Un'esperienza fondamentale per conseguire il brevetto di "Maestro di abilità boschiva". I partecipanti creano, con le guide, un percorso avventuroso nel bosco. Giochi ed esercizi sviluppano le capacità manuali e motorie in un ambiente naturale ed avventuroso.

### Percorso del gusto

Cercare di ritrovare la cultura gastronomica che permetta di distinguere i prodotti artigianali dai prodotti di massa, anonimi e senza storia. Attraverso un laboratorio di cucina attiva si carpiranno i segreti dalla terra alla tavola, produzione della pasta a mano partendo dal grano e la produzione delle marmellate dopo aver raccolto la frutta

### Percorso storico

Confronto tra antiche e moderne tecniche agricole (dal cavallo ai cavalli a vapore). Visita al museo dell'arte contadina: gli usi ed i segreti della vita di un tempo scoperti tramite gli attrezzi e gli utensili domestici e lavorativi dell'epoca.

### Ortobimbo -scuole materne ed elementari-

Esperienza di lavorazione del terreno a misura di bimbo: Semina e trapianto alla riscoperta della naturalità attraverso le mani, il naso, gli occhi...

### Corso di ricamo e cucito

Guidati dalla sarta Anna, gli ospiti impareranno a ricamare e cucire, come facevano le nonne. E alla fine del corso si porteranno a casa il lavoretto fatto con le loro mani.

### La fabbrica del sapone

I visitatori prima faranno con la guida di esperti il sapone con cenere, grasso, olio ecc. e dopo laveranno i panni all'antica fonte come si faceva una volta.

## ATTIVITÀ LABORATORIALI

Dalle olive all'olio  
extravergine

Dall'uva al vino

La via lattea

Preparazione di tisane  
con erbe aromatiche

### Percorso natura

A bordo del vecchio traino gli ospiti si dirigeranno verso la grande montagna "Salecchia" lasciandosi incantare dal panorama e dai racconti sul falco biancone e gli altri rapaci, sul vento e la sua importanza. Passando per una visita alla "Nevera" apprenderanno gli odori della campagna, imparando a riconoscerli

Con una passeggiata conoscitiva partecipata nel bosco gli ospiti impareranno a vivere l'ecosistema del bosco, a riconoscere le tracce degli animali, l'età degli alberi e la loro altezza, le consociazioni arboree ed arbustive, le differenze tra il bosco ceduo e quello ad alto fusto e come si arriva dalla ghianda alla quercia all'humus

**Masseria Didattica**  
**MASSERIA DEI**  
**MONELLI**  
 di Giovanni Signorile

Vicinale Girone S. Chiara, 1, 70014 Conversano(BA)  
 tel. +39080 4959720 +393397705075  
 www.masseriadeimonelli.it  
 info@masseriadeimonelli.it  
 f Masseria dei Monelli



Usa il QR Code per raggiungere la masseria



APERTI TUTTO L'ANNO  
 PREVIA PRENOTAZIONE

**ITINERARI ED ESCURSIONI**

**Lama dell'Annunziata  
 - Vallone Guidotti**

Antichi riti magico-religiosi in Puglia

**Castiglione: la torre, il villaggio, il lago**

Storia di un villaggio scomparso

**La grotta e la gravina di Monsignore**

Il carsismo che cos'è

**La riserva dei laghi di Conversano**

L'acqua e la vita dell'uomo, degli animali e delle piante

La Masseria, situata in agro di Conversano era una delle tante masserie abbandonate all'incuria e al degrado. Acquistata nel 1990 in stato di abbandono, è stata ristrutturata per tornare ad essere abitata e diventare una struttura che ospita attività di turismo sostenibile: una masseria didattica, un centro di documentazione naturalistica, un piccolo B&B.

L'antico fabbricato in pietra dispone di ampi e suggestivi spazi che testimoniano i caratteri della ruralità pugliese: il cortile interno in pietra dove si aprono l'ex stalla e l'antico granaio, ora a disposizione per le attività, l'aia dove si puliva il grano, il pozzo per la raccolta dell'acqua piovana.

La masseria si affaccia su due ettari di terra circa, coltivati con metodi naturali. Ciliegi, mandorli, olivi, le colture principali cui si affiancano un orto, un frutteto, animali di bassa corte ed un appezzamento «per la natura» con alberi e arbusti autoctoni mediterranei.



**CREATIVITÀ E STAGIONI**

**Intorno al fuoco**

Il mondo si incontra intorno al fuoco. Volare per il mondo con l'immaginazione e la parola, attraverso racconti, canti e danze delle varie culture.

**Il mio dolce pupazzo**

Gli ospiti seguiranno una ricetta che profuma di buono, ha il sapore del pane e il calore del sole degustando il prodotto artigianale finale

**Un mattino d'autunno in campagna**

Osservare, vivere e respirare i colori, i profumi e i suoni che il Signor Autunno porta con se!

**Ecobombe**

Il bosco in mano

**Tanta frutta nei vasetti!**

Le conserve della nonna

**NATURA, AGRICOLTURA, AMBIENTE**

**L'orto biologico ed i suoi cibi**

Gli ospiti saranno portati a ragionare sul buon cibo, a conoscere il concetto di stagionalità e riscoprire la semplicità della natura, i suoi prodotti genuini, gli odori e i sapori.

**Dalla natura le erbe...segreti e magie**

Usi etnobotanici delle piante pugliesi

**Foglie tra i fogli di un album**

Un erbario per piccoli botanici ...in erba

**Uccia la buccia**

Il compost e la raccolta differenziata

**Le nostre querce**

Cura e Recupero di aree dismesse

**RICICLO, RIUSO CREATIVO E MATERIALI POVERI**

**Ciclo e riciclo: un foglio di carta**

Da vecchi giornali si creeranno fogli nuovi, per una corretta salvaguardia dell'ambiente

**Il sapone di Marsiglia**

Il sapone e i detersivi naturali, come si producono e a cosa servono



**ATTIVITÀ  
 LABORATORIALI**

**ALIMENTAZIONE NATURALE E  
 TRADIZIONALE**

I visitatori proveranno le ricette tradizionali della nonna

Il pane e la focaccia cotti a legna

I biscotti pugliesi: le intorchiate

Dal latte il formaggio: la caciotta di campagna

I dolcetti di pasta di mandorle

La pasta "fatta a casa"

Freschezza e genuinità



Masseria didattica  
**MADONNA  
DELL'ARCO**  
di Pinto Domenico

Strada Madonna dell'Arco, 89,  
74015, Martina Franca (TA)  
tel. +39080 4805135 +39333 1133015  
www.masseriamadonnadellarco.it  
info@masseriamadonnadellarco.it  
f Agriturismo Masseria Madonna dell'Arco



Usa il QR Code per  
raggiungere la masseria

APERTI TUTTO L'ANNO  
PREVIA PRENOTAZIONE



### ITINERARI ED ESCURSIONI

La valle D'Itria: alla scoperta di uno dei  
paesaggi più belli e suggestivi d'Italia

Visita a Martina Franca

Visita a Locorotondo

Visita a Cisternino

Visita ad Alberbello

Situata nella splendida Valle d'Itria, al centro della Puglia, tra i comuni di Martina Franca, Locorotondo e Cisternino, si erge l'antica masseria della Madonna dell'Arco, a guardia delle sue tenute che si estendono per 23 ettari di campi, vigneti, uliveti, pascoli e folti boschi di fragno e querce secolari dove pascolano, liberi, cavalli e mucche, suini, ovini e diversi esemplari del famoso asino martinese. Dimora storica risalente al XVII secolo la Masseria, trasformata in un'attrezzata azienda agrituristica, offre oggi un soggiorno confortevole e rilassante nei suoi appartamenti e nei suoi caratteristici trulli, con la possibilità di gustare una cucina d'alto livello, in grado di riproporre i sapori della tradizione integrandoli ed arricchendoli con le più moderne tendenze culinarie



#### alla scoperta degli animali

Un appassionante e piacevole percorso alla scoperta degli animali della fattoria per far interagire gli ospiti con gli animali, fargli conoscere le loro abitudini alimentari, il loro habitat naturale, assistere alla mungitura, ascoltare i loro versi e cercare di riprodurli.

#### alla scoperta del formaggio

Iniziando dalla mungitura fino alla produzione del formaggio, gli ospiti si metteranno alla prova nella lavorazione casearia di alcuni tipi di formaggio. Diventando dei "casari" saranno stimolati nella manipolazione del prodotto e nell'assaggio.

#### alla scoperta del pane

I visitatori proveranno in prima persona il processo di preparazione del pane: a partire dalla farina (impareranno i vari tipi di farina esistenti) passando al lievito, fino ad arrivare all'impasto, alla lievitazione e alla cottura, assaporando per ultimo il sapore del loro manufatto.

#### Percorso botanico e nell'orto

I visitatori saranno introdotti ai segreti dell'orto avvicinandoli agli elementi della natura attraverso i sensi e l'esperienza pratica, senza trascurare le proprietà e le caratteristiche delle piante e delle verdure dell'orto. Analizzando la loro forma e aroma, annusandole e toccandole, impareranno a riconoscere le diverse piantine.

#### Nel bosco di fragno

Un giro nel bosco, guidati da un esperto, per apprezzarne la ricchezza dovuta alla biodiversità e per conoscere la natura.

#### cicli delle produzioni delle colture: cereali, foraggio, uva da vino e ortaggi

Si potrà assistere alle reali fasi agricole, delle varie colture, seguire la semina, la nascita, la crescita e le operazioni di mietitura imparando a conoscere l'alternanza delle colture.

#### percorso botanico

Percorso naturalistico sensoriale in campagna con identificazione delle principali specie officinali delle piante, dei fiori coltivati e spontanei e della fauna autoctona.

### ATTIVITÀ LABORATORIALI



**Masseria didattica**  
**FATTORIA**  
**IL NOCE**  
di Ugo Arnò

Contrada Marroco - SP 136  
Manduria- Maruggio Km 4, 74024 Taranto  
+39349 7501556 +39347 9013088  
www.fattoriailnoce.com  
fattoriailnoce@gmail.com  
f agriturismo fattoria il noce



Usa il QR Code per raggiungere la masseria

APERTI TUTTO L'ANNO  
PREVIA PRENOTAZIONE



**ITINERARI ED ESCURSIONI**

**Visite didattiche**

Un giorno in una BioFattoria: alla scoperta di flora e fauna

Il latte che si trasforma in formaggio

Le olive si trasformano in olio

Il Museo della civiltà contadina

Il Museo Missionario Cinese

Il Parco Archeologico delle Mura Messapiche

Visita guidata al bosco dei "Cuturi"

L'Azienda Agrituristica "Fattoria Il Noce" è situata nel verde delle campagne salentine di Manduria. Nata nel 1982 dalla volontà di Ugo Arnò, la Fattoria inizia la sua attività producendo vino rosso Primitivo con uve provenienti dai propri vigneti con metodologie biologiche. Oggi è una Cooperativa Sociale che si interessa ad organizzare laboratori didattici sia per bambini che per disabili, coinvolgendo anche chiunque abbia voglia di vivere dei momenti di vita reale a confronto con le esigenze di una azienda che vive seguendo i ritmi della natura, attraverso le normali attività agricole, a contatto con gli animali tipici della fattoria, e il recupero delle nostre tradizioni, riuscendo ad ottenere un singolare beneficio per i propri ospiti.



**ATTIVITÀ**  
**LABORATORIALI**

**Laboratori del gusto ed educazione alimentare**

Dalla terra alla tavola: il grano diventa pane o pasta fatta in casa o pizza

L'uva che si trasforma in vino o succo d'uva

Facciamo la marmellata?

Laboratorio di cucina mediterranea

I dolci delle feste

**Laboratori di agricoltura e artigianato**

L'orto biologico

La meravigliosa vita delle api

Ceste e cannizzi: un mestiere che sta scomparendo

L'antica arte della cartapesta

Impariamo a lavorare il legno

I burattini: tecniche di creazione e l'arte dello spettacolo

L'intreccio e la tessitura

**Laboratori della tradizione**

La danza popolare pugliese

I giochi della tradizione salentina

Le maschere tradizionali

Prepariamoci per le feste: addobbi e regali fai da te

**Laboratori di storia e archeologia**

Una giornata da antico romano: l'artigianato, l'edilizia, l'arte e le tecniche di guerra

Ricostruzione di ludi gladiatori

L'invenzione della scrittura

Simulazione di scavo archeologico

**Laboratori di scienze ed educazione ambientale**

Educazione ai 5 sensi

Giochiamo con il vento

Il micromondo degli insetti

La raccolta differenziata e il riciclo creativo

Le energie alternative

L'influenza della luna e delle costellazioni sulla vita di campagna

**Laboratori olistici**

Tai chi - Yoga - Biodanza



certificato  
bioagricert





**Masseria didattica**  
**L'OASI**  
di Cannarozzi Michele

Località Piscina Vecchia, 71010 Carpino FG  
tel. +390884 992294 +39392 1195508  
+39347 2213541 fax +390884 992294  
www.oliocannarozzi.com  
www.agriturismoloasi.com  
agricannarozzi@libero.it  
Azienda Agrituristica Cannarozzi Michele  
@favedicarpino - @oliocannarozzi



Usa il QR Code per raggiungere la masseria

APERTI TUTTO L'ANNO  
PREVIA PRENOTAZIONE



**ITINERARI ED ESCURSIONI**

- Foresta umbra
- Santuario San Pio
- San Michele Arcangelo
- Carpino, Dauna da favola
- Il Gargano e il Lago Varano

L'azienda della famiglia Cannarozzi nasce da un'antica tradizione, sul promontorio del Parco Nazionale del Gargano dove ha ereditato da generazioni passate terreni coltivati ed uliveti. L'Azienda, disposta su diversi ettari di estensione, mantiene con grande impegno tradizioni antiche per produrre l'olio extravergine più genuino che possa arrivare sulla vostra tavola. Accogliendo i propri ospiti in un'atmosfera familiare, tra ulivi secolari, svolge attività di ricezione ed educazione di gruppi scolastici nelle quali viene offerta l'opportunità di conoscere le attività dell'azienda, coinvolgendo i piccoli visitatori nella realizzazione di un "prodotto" tipico dell'azienda. Offrendo l'opportunità di conoscere l'attività agricola ed il ciclo degli alimenti, la vita animale e vegetale, i mestieri ed il ruolo sociale degli agricoltori, il territorio, per educare al consumo consapevole ed al rispetto dell'ambiente. Durante o dopo il percorso didattico viene di solito lasciato del tempo per il gioco e spesso viene offerta una merenda a base di prodotti dell'azienda agricola. Per tutelare la salute del consumatore, prodotti, di qualità Biologica, ricevono trattamenti di concimazione naturale.



**ATTIVITÀ  
LABORATORIALI**

**La Stagionalità delle Produzioni**

La vita delle piante nei frutteti e negli orti legata alla stagionalità della produzione orticola: semina, trapianto, crescita, raccolta, trasformazione e arte.

**Dall'Oliva all'Olio**

Gli ospiti conosceranno il processo di trasformazione che porta dall'oliva all'olio, attraverso le fasi principali: la raccolta delle olive, l'estrazione dell'olio extra vergine, la conservazione con filtrazione, l'assaggio ed infine l'imbottigliatura.

**Dal Grano al Pane**

Conducendo gli ospiti presso i terreni seminati verrà raccontata loro la storia del grano, la tecnica di coltivazione utilizzata in azienda e l'importanza degli avvicendamenti culturali nell'agricoltura a basso impatto ambientale. I visitatori avranno la possibilità di cimentarsi nella preparazione del pane

**Dal Latte al Formaggio**

Conoscere da vicino il latte, prodotto che usiamo quotidianamente, e sperimentare le varie fasi di produzione per far prendere coscienza del complesso, ma affascinante processo di trasformazione

**Percorso della Memoria**

Visita al museo della civiltà contadina e degli attrezzi del passato per comprendere oggetti, strumenti e costumi originali riconducibili a usi quotidiani della vita contadina

**Piante Aromatiche**

Percorso alla scoperta delle piante officinali e aromatiche atto a stimolare i visitatori nell'utilizzo dei propri sensi per mettersi in "contatto con la natura" e sviluppare diverse abilità, tra cui l'esplorazione, l'apprendimento, l'osservazione e la manipolazione

**Cambiamo Colore**

Laboratorio della produzione dei colori naturali per apprendere e sperimentare come le sostanze coloranti di origine vegetale permettano di ottenere i colori principali e tante sfumature cromatiche

**Etichette Alimentari**

Creare delle etichette personalizzate e aiutare gli ospiti a decodificare informazioni e messaggi contenuti nelle confezioni alimentari con particolare attenzione alla lettura delle etichette

Colazione offerta all'arrivo

**Presidio Slow Food**

Insegnare gli ospiti ad usare appieno i sensi per poter riconoscere le qualità del cibo e diventare consapevoli delle scelte per la tutela del piacere del cibo, guidandoli sulla via della corretta e sana educazione alimentare

**Mani in Pasta**

Il percorso nasce per far conoscere la cucina contadina locale e il territorio partendo proprio dai suoi prodotti più rappresentativi e

**Telaio**

Ritrovare alcuni aspetti di una realtà produttiva remota attraverso la riscoperta della modalità di lavorazione delle fibre e la manipolazione diretta

Certificazione Biologica per Olio Extravergine e Fave di Carpino - Suolo e Salute

Prodotto Tradizionale di Puglia per Fave di Carpino

Presidio Slow Food



Masseria didattica

FATALÒ

di Giuseppe De Pascalis

Masseria :Via Case sparse, 73020 Cavallino (Le)

Frantoio: Via A. Gramsci,29 Lizzanello (LE)

tel. +390832 651091 +39388 0400190

www.masseriafatalo.it

gidepascalis@gmail.com

La masseria didattica Fatalò appartiene alla famiglia De Pascalis da trecento anni e il signor Giuseppe, con costanza e passione, coltiva con metodo biologico prevalentemente l'olivo di varietà autoctona da cui ricava olio di altissima qualità, che si può acquistare nel punto vendita annesso al frantoio ipogeo. Il frantoio semipogeo è stato edificato nel secolo sedicesimo dai frati Celestini e da questi ceduto nel 1700, epoca in cui si sciolse il suddetto ordine monastico. La masseria "Fatalò" di Giuseppe De Pascalis è impegnata nella produzione di olive da mensa, olive ed olio extravergine di oliva e, marginalmente, nella produzione di frumento, ortaggi e leguminose. Cura l'allevamento di bestiame per usi didattici.



Usa il QR Code per raggiungere la masseria

APERTI TUTTO L'ANNO  
PREVIA PRENOTAZIONE



### ITINERARI ED ESCURSIONI

Escursione a Lizzanello con la visita al frantoio appartenente alla Masseria Fatalò

Passeggiata guidata fra gli ulivi secolari  
Passeggiata fra gli ulivi, osservando la flora e la fauna autoctona

Muretti a secco e ulivi secolari raccontano l'antico umanesimo delle pietre



### ATTIVITÀ LABORATORIALI

#### Con le mani in pasta

dal chicco al pane condito leccese, pizzi, piscialette, puliteie, pucce ecc.; Laboratorio di cucina con riferimenti alla produzione del grano e la sua trasformazione in farina, attività collettive di panificazione e prodotti derivati: pizzi, piscialette, puliteie, pucce (ecc.), nonché riscoperta e valorizzazione dell'utilizzo del lievito madre secondo le antiche tradizioni

#### Ciclo di trasformazione delle olive in olio

nel frantoio semipogeo;  
Una visita guidata al frantoio per chiarire e insegnare i vari passaggi necessari per arrivare dall'oliva all'olio che si porta in tavola.

#### Ciclo di trasformazione delle olive in salamoia

Durante il laboratorio gli ospiti conosceranno e si cimenteranno negli aspetti legati alla trasformazione ed alla conservazione delle olive in salamoia, lavorazione connessa all'ulivo ed al suo frutto

#### Ciclo di trasformazione degli ortaggi in sott'olio

Gli ospiti faranno la conoscenza degli ortaggi comprendendo il concetto di stagionalità e il processo produttivo delle conserve sottolio

#### Ciclo di produzioni biologiche delle colture

cereali, legumi, olive e ortaggi:  
Far conoscere le produzioni tipiche del territorio e l'importanza della biodiversità, educando ad una sana alimentazione e ad un consumo consapevole;

#### Osservazione degli animali di bassa corte

Gli ospiti impareranno le abitudini di vita degli animali di fattoria provando ad accudirli per vivere una giornata a contatto con la natura e gli animali



ICEA (Istituto per la Certificazione  
Etica ed Ambientale)





Masseria didattica  
**TERRE  
DI TRAIANO**

di Ascanio Spagnoletti Zeuli

SP 12 KM 13 +200

76123, Andria (BT)

Coordinate gps: 41.219893, 16.158957

tel. 0883 / 569474

www.terreditraiano.it

info@terreditraiano.it

 Agriturismo Terre di Traiano



Usa il QR Code per raggiungere la masseria

APERTI TUTTO L'ANNO  
PREVIA PRENOTAZIONE

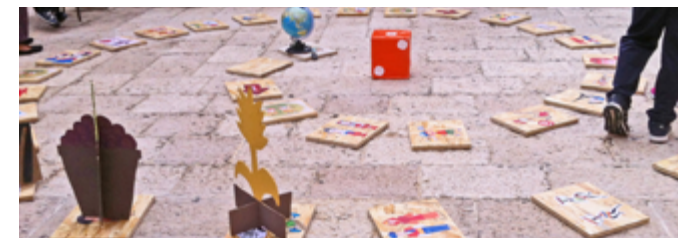


### ITINERARI ED ESCURSIONI

#### Laboratori nel museo dell'olio e visita al frantoio del 1933

Sarà possibile effettuare il percorso riproducendo su diversi supporti gli oggetti del museo dell'olio e del frantoio storico scoprendo i segreti dell'olio. Gli ospiti saranno accompagnati da spiegazioni su: i miti dell'ulivo nel mondo classico; la storia della luce e dell'olio lampante; l'olio in diverse liturgie religiose; l'olio commestibile, da quello di sansa all'extravergine biologico, con la sua lavorazione e conservazione.

Al confine del Parco Nazionale dell'Alta Murgia, la masseria Didattica "Terre di Traiano" è una storica masseria ed un'azienda agricola in biologico al centro di un paesaggio semi collinare con viti e ulivi, circondato da Castel del Monte, dalla Murgia e poco distante dalle città di Andria, Barletta, Canosa e Minervino Murge. Dai terreni calcarei si ottiene olio della pregiata qualità "coratina", extravergine purissimo, e dai vigneti di varietà autoctone si producono generosi vini D.O.C. "Castel del Monte". Frutta, ortaggi biologici e prodotti tipici sono a disposizione degli ospiti. Terre di Traiano è luogo ideale per vivere oggi atmosfere ormai quasi perdute e per apprezzare i profumi ed i sapori che non si ritrovano altrove.



#### Dalla terra alla tavola

L'obiettivo è di fornire agli ospiti una comprensione sulla provenienza del cibo e un rapporto diretto di interazione, comunicazione, formazione fra la tradizione del mondo agricolo e i visitatori.

#### Cicli delle produzioni delle colture

*cereali, olive, uva, ortaggi e frutta di stagione*

Il percorso permette di conoscere le piante e le colture stagionali tipiche del territorio, il loro ciclo vegetativo, la loro coltivazione e la raccolta dei prodotti

#### ciclo di trasformazione degli ortaggi in sott'olii

Illustrando i metodi di coltivazione dei principali ortaggi, la loro importanza nella dieta quotidiana, la loro trasformazione e conservazione, si mostrerà ai visitatori la trasformazione degli ortaggi in sott'olii

#### ciclo di trasformazione dell'uva in vino

Percorso educativo sensoriale per far conoscere la coltivazione delle viti, la vendemmia, la produzione del mosto, del vino e dell'aceto e i fenomeni biologici che sottendono alla fermentazione e alla trasformazione in vino

#### ciclo di trasformazione della frutta in confetture

Gli ospiti impareranno l'importanza della frutta nella dieta quotidiana, la giusta stagione di produzione di ciascuna specie e il ciclo vegetativo della frutta, cimentandosi nella trasformazione della stessa in dolci marmellate

#### osservazione dei cavalli e possibilità di passeggiate a cavallo

Si potranno ammirare e magnifici esemplari di cavalli e fare passeggiate a cavallo per scoprire il territorio circostante

#### Le erbe spontanee

Imparare a conoscere la natura ed i suoi molteplici aspetti, imparando a riconoscere ed utilizzare le erbe e le piante a proprio vantaggio, studiane nel corso del tempo le caratteristiche, le qualità e le proprietà.

#### Laboratori di cucina e degustazione dell'olio e del suo impiego in cucina

Attraverso le informazioni necessarie per comprendere il mondo e la cultura dell'olio, approfondimenti che riguardano le tecniche agronomiche e di trasformazione, i visitatori saranno accolti scopriranno le proprietà nutrizionali e l'utilizzo in cucina dell'olio, simbolo della dieta mediterranea

### ATTIVITÀ LABORATORIALI

#### Laboratori di disegno

Momenti di creatività, relax e divertimento dove sono protagonisti la fantasia ed i colori

#### Laboratorio di danza nella tradizione

In collaborazione con l'associazione Abracadanze di Corato è stato possibile realizzare un gioco dell'oca innovativo e personalizzato, in cui si intrecciano danze e giochi, con danze popolari selezionate per i più piccoli, e giochi recuperati dalla memoria storica della strada.

Certificato "icea eco bio turismo",  
presidio slow food



Masseria didattica  
**MORRONE**  
di di Antonio Laera

c.da Morrone - SS16 km 875 -  
72017 Ostuni - Brindisi  
tel. +390831 330254 +39340 2648112  
www.masseriamorrone.it  
masseriamorrone@libero.it

 Masseria Morrone della Famiglia LAERA Ostuni  
 Masseria Morrone  
 @MasseriaMorrone



Usa il QR Code per  
raggiungere la masseria

**APERTI TUTTO L'ANNO**  
**PREVIA PRENOTAZIONE**



### ITINERARI ED ESCURSIONI

**Visita tra gli oliveti monumentali** L'itinerario si snoda lungo i sentieri panoramici che dalla masseria portano verso i santuari in grotta di S. Oronzo e S. Biagio, tocca poi l'area archeologica di S. Maria D'Agnano, per chiudersi ad anello al punto di partenza. L'itinerario può concludersi con una degustazione di prodotti tipici della Masseria.

### I centri storici di Puglia

Un viaggio tra le narrazioni della tradizione popolare e la storia documentata, tra viuzze strette e tortuose, ammirando palazzi storici, monumenti, chiese, cattedrali e scorci panoramici. Il tutto accompagnato dai racconti leggendari e dalle gesta eroiche rievocate dall'immenso patrimonio storico-architettonico lasciato in eredità dalle differenti civiltà che si sono succedute nelle città

Immersa nel verde dell'Alto Salento, tra gli uliveti secolari e un bosco di macchia mediterranea, fra la collina e il mare, è un'azienda biologica in cui si produce olio extravergine d'oliva DOP "Collina di Brindisi", cereali, ortaggi e frutta di stagione venduti ne punto vendita aziendale. L'agriturismo conta di curatissime stanze nelle quali godere di relax e tranquillità. Sull'ampia terrazza da cui si gode di un panorama mozzafiato, vengono servite le prelibatezze del territorio cucinate secondo le tradizioni contadine. L'azienda permette ai turisti di immergersi completamente in una Vita ormai passata, all'insegna delle cose semplici, naturali e genuine.



### ATTIVITÀ LABORATORIALI

#### LABORATORI DIDATTICI AGRO - ESCURSIONISTICI

#### Trekking ed orienteering in natura

Con questo laboratorio divertente è possibile camminare all'aria aperta in luoghi delimitati e sicuri, imparando ad orientarsi ed a trovare la strada giusta che porta all'ultima lanterna.

#### Passeggiata tra gli stagni

del Parco delle Dune Costiere da Torre Canne a Torre San Leonardo: Questa passeggiata sarà un'occasione per visitare l'antico impianto di acquacoltura in cui si vedranno cefali dorati e anguille. Non mancherà una passeggiata in spiaggia alla scoperta della Posidonia oceanica, bio-indicatore che testimonia la qualità delle acque.

Prodotti di Qualità Puglia  
Olio Dop



#### Intrecciando

Scoprendo il mestiere del canestraio ovvero creare cestini e panieri intrecciando polloni di alberi di ulivo, canne, steli di rovi e altre fibre naturali.

#### Piantiamo l'orto con Ciccio pagliuzza

I visitatori parteciperanno alla preparazione del terreno per la semina, al trapianto degli ortaggi e alla realizzazione di un sistema efficace d'irrigazione, allo scopo di sensibilizzare gli ospiti sui pregi dell'agricoltura biologica, stagionale e sui possibili utilizzi degli ortaggi in cucina

#### I giochi dimenticati

Partecipare attivamente alla realizzazione di bambole o animaletti di stoffa imparando a cucire e mettendo alla prova l'estro e la creatività.

#### Il girotondo del chicco di grano

dalle varietà antiche di grano della nostra terra, alla preparazione dei tipici formati di pasta pugliese, al pane e alle focacce. Mettere le mani in pasta e comprendere il sistema produttivo delle farine e la metodologia di preparazione dell'impasto.

#### Implastiliniamoci

si raccoglie tutto ciò che è già caduto dall'albero o si trova per terra, o tutte le parti dei frutti che di solito si scartano quando si mangia per dare libero sfogo alla fantasia e creare simpatici animaletti.

#### Raccontiamo un piatto dell'antica tradizione contadina

da ortaggi aziendali e un antico ricettario della Masseria, gli ospiti si trasformeranno in "chef della masseria" e con l'aiuto di un cuoco vero proveranno a realizzare un piatto dell'antica tradizione contadina!

#### Le marmellate di zia Anna

dal ricettario della nonna le confetture e le marmellate della tradizione pugliese che i partecipanti prepareranno con le proprie mani per poi portarlo a casa.





## Masseria didattica CHINUNNO

di F.lli Lanzolla

via per Foresta Mercadante km 10 ctr Chinunno

70022 Altamura

tel. +39080 3140185 +39368 7011130

fax. +39080 3140185

www.masseriachinunno.it

info@masseriachinunno.it

tinadisa@libero.it

Masseria Chinunno dei F.lli Lanzolla



Usa il QR Code per raggiungere la masseria

APERTI TUTTO L'ANNO  
PREVIA PRENOTAZIONE



### ITINERARI ED ESCURSIONI

Escursioni alla Foresta Mercadante

Visita ai vigneti "Colli della Murgia"

Visita guidata ad Altamura

Alla scoperta del Parco Nazionale dell'Alta Murgia

Immersa nell'incantevole scenario dell'alta Murgia barese, tra dolci colline, nei pressi della Foresta Mercadante sorge "MASSERIA CHINUNNO". Prestigiosa azienda zootecnica e agrituristica, regala ai suoi ospiti l'opportunità di trascorrere piacevoli giornate a contatto con la natura e con gli animali, di degustare piatti tipici murgiani e di pernottare in zona immersa nel verde. Offre, inoltre, la possibilità di vivere esperienze singolari nel bosco di proprietà, attrezzato di spaziosa area pic-nic, parco giochi, percorso ginnico, percorso mountaine bike, di biciclette a noleggio, di un percorso didattico dedicato agli animali del bosco murgiano, di un'area con animali da cortile e di uno strepitoso "Parco Avventura", con emozionanti percorsi sugli alberi, per bambini e adulti.



### ATTIVITÀ LABORATORIALI

#### I laboratori della trasformazione

durante i laboratori si procede all'approfondimento e alla dimostrazione delle attività tipiche della masseria

#### Dal latte al formaggio

Scopriamo da dove arriva il latte e come si tramuta come per magia in delizioso formaggio

#### Dal chicco al pane

Stimolare gli ospiti alla scoperta delle principali coltivazioni fino ad esaminare con attenzione il loro prodotto: dal chicco di grano alla farina, producendo pasta o pane con le loro mani.

#### Dalla frutta alle marmellate

Esperienza pratica di trasformazione della frutta appena colta in deliziose marmellate

#### Il miele

Una visita alla scoperta dell'affascinante mondo delle api e i prodotti dell'attività che esse svolgono



#### Percorso avventura in masseria

Percorsi sospesi a diverse quote da terra installati su alberi ad alto fusto. Tutto avviene in piena sicurezza accompagnati da un esperto istruttore.

Masseria didattica  
**AMICIZIA**

Pierino Caponio

Contrada Cristo Fasano, 162 –  
70020 Cassano delle Murge (BA) - Italia  
tel. +39080 763393  
fax +39080 763556  
www.amicizia.it  
info@amicizia.it  
Agriturismo Amicizia



Usa il QR Code per  
raggiungere la masseria

APERTI TUTTO L'ANNO  
PREVIA PRENOTAZIONE



**ITINERARI ED ESCURSIONI**

Esploriamo il parco dell'Alta Murgia

La foresta Mercadante

Le cantine pregiate: olio extravergine di  
oliva e Vino Merlot

Altamura e il Pulo

Gravina e le numerose cavità carsiche

Matera, la città dei Sassi

La Masseria Didattica "Amicizia" è un'antica masseria di collina ad indirizzo zootecnico con allevamenti bovini, ovini, suini e caprini, ubicata a poche centinaia di metri dal Parco nazionale dell'Alta Murgia. L'Azienda, esclusivamente a conduzione familiare, è di proprietà della famiglia Caponio sin dal 1600; nasce originariamente come tenuta agricola, per poi convertirsi nei primi anni novanta in agriturismo con lo scopo di far rivivere ai propri ospiti sensazioni di vita contadina ormai dimenticate, mantenendo piacevoli ed accoglienti caratteri dell'architettura rurale pugliese, offrendo ai suoi ospiti tutti i comfort.

E' un'azienda Bio-Ecologica di 70 ettari coltivati a cereali, oliveti, ortaggi, frutteti, legumi, vigneti, seminativi. Organizza feste e sagre all'insegna del mangiare sano e della tradizione.



**Dall'erba al formaggio**

Conoscere la storia del formaggio e capire che la sua bontà ha inizio dall'alimentazione delle mucche. Visita alla sala di mungitura e al caseificio. Trasformazione di latte in derivati e degustazione della ricotta fresca.

**Andiamo in campo**

Visita agli orti con produzione biologica

**Le mani in pasta**

Attività manipolativa con la farina secondo le ricette tradizionali, per imparare a trasformare la farina in focaccia e/o in biscottini con lo zucchero.

**Coltiviamo la terra**

Gli ospiti apprenderanno i processi di coltivazione, i tempi e le modalità di semina anche attraverso l'esperienza di semina di ortaggi e /o il piantare un alberello.

**Alla scoperta del sottobosco**

Riconoscere le erbe, erbacce, erbe belle e i loro segreti, e far sacchetti profumati con essenze aromatiche ed officinali.

**Pietra su pietra**

Preparare i muretti a secco

**Compostiamoci bene**

Fare il compost, da rifiuto a risorsa nel giardino di casa, per sensibilizzare gli ospiti al riciclo e alla salvaguardia del pianeta

**A scuola di cucina**

Cucinare e assaggiare la bontà, i profumi e i segreti dei piatti pugliesi legati alla tradizione del mondo contadino.

**Il nostro amico**

Costruire uno spaventapasseri con materiali di recupero dando spazio a fantasia e creatività per rendere il campo più allegro con il nuovo amico tutto paglia e simpatia

**ATTIVITÀ  
LABORATORIALI**



Certificato biologico ICEA,  
agriturismo AIAB, ENGEA





Masseria didattica  
**DONNA  
CLEMENTINA**

Contrada Orsanese Matinelle  
74011 Castellaneta Marina (Ta)  
tel. +390998 431655 393398206479  
fax +390998 431655  
www.donnaclementina.it  
info@donnaclementina.it

**i** Donna Clementina :: Agriturismo :: Castellaneta Marina (TA)



Usa il QR Code per raggiungere la masseria

**APERTI TUTTO L'ANNO  
PREVIA PRENOTAZIONE**



Immerso nel verde della campagna della riviera ionica, terra delle clementine, è il luogo ideale per trascorrere un periodo di assoluto relax, a due passi dal mare, in un'atmosfera calda e familiare. La villa e la dependance sono state ristrutturate nel 2009. Le coltivazioni seguono rigorosamente i criteri biologici e il 95% dell'energia usata è prodotta da un impianto fotovoltaico.



**ITINERARI ED ESCURSIONI**

Castellaneta, il suo centro storico e la gravina grande

Esploriamo il Parco Regionale Terra delle Gravine

Palagianello e il villaggio rupestre

Scopriamo la "Pineta dell'Appia" a Palagiano



**ATTIVITÀ  
LABORATORIALI**

**I colori dalla natura - piante tintorie**

Estrazione del colore della piante e creazione dei colori naturali

**Ortaggi: le conserve**

Si potranno preparare delle conserve con gli ortaggi di stagione, per gustare la natura in modi diversi

**Coloriamo con le piante**

I visitatori, come veri artisti metteranno alla prova la loro fantasia utilizzando materiale riciclato e i colori naturali

**Teatro con frutta e verdura**

Il percorso rivela agli ospiti come il teatro si possa mettere in scena con frutta e verdura. Conosceranno le loro caratteristiche e potenzialità, inventando tanti personaggi da far vivere in storie inventate! Burattini a dita e marionette a bastone con le verdure

**L'orto: di foglia in foglia**

I visitatori avranno la possibilità di riconoscere le piante, seminare e piantare piantine che potranno anche portare a casa.

**Mani in pasta forno in festa:**

Come si arriva dal chicco alla farina, fino a come si preparano il pane e la focaccia, cos'è il lievito e come si impasta. Durante la lievitazione si preparerà l'impasto che non necessita lievitazione, la pasta.

**Dalla frutta alle marmellate e gelatine:**

Gli ospiti accompagneranno la frutta dagli alberi ad una seconda e dolce vita sottovetro! Impareranno cosa succede mentre cuoce e come si fa la marmellata, le composte, le confetture, le gelatine ottenute tutte partendo da frutta fresca, o da purea di frutta fresca.



presidio slow food



**Masseria didattica**  
**ALBANO**

di Giuseppina Albano

Via Bari – C. da Quadrone delle Vigne km 2+500  
71122 Foggia  
tel. 390881 652619  
fax +390881 652619  
sito: [www.fujanera.it](http://www.fujanera.it)  
[masseriadidatticaalbano@gmail.com](mailto:masseriadidatticaalbano@gmail.com)  
f Masseria Didattica Albano

La Masseria Didattica Albano è una masseria dell'ottocento composta da diversi edifici, costruita per produrre vino a pochi chilometri dalla città di Foggia. La cantina di affinamento è interrata per circa 8 m, ha volte a stella e muri di tufo e cruste, le pietre di riporto tipiche dei nostri terreni, che mantengono costanti temperatura e umidità. Abbandonata da tempo, è stata ripulita e restaurata per tornare alle sue antiche abitudini. L'edificio di fronte conserva il tetto originale in travi di legno e un tempo serviva come ambiente per la torchiatura dei grappoli: di fianco una piccola stalla con le mangiatoie in pietra e la casa del massaro. Completano la masseria un forno per il pane e un ambiente per l'affumicazione e la conservazione del cibo.



Usa il QR Code per raggiungere la masseria

APERTI TUTTO L'ANNO  
PREVIA PRENOTAZIONE



**ITINERARI ED ESCURSIONI**

Daunia da favola

Ipogei e dintorni di Foggia

I luoghi Federiciani

Foggia, tra architettura religiosa ed enogastronomia

I castelli e le città medievali



**ATTIVITÀ  
LABORATORIALI**

**Let's cork!**

I tappi di sughero si prestano benissimo ad essere trasformati con il riciclo creativo in tutto ciò che la fantasia suggerisce

**Ecolamp**

Trasformare i barattoli e i contenitori di plastica inutilizzati in qualcosa di stupefacente!

**I profumi e l'orto della masseria**

gli ospiti scopriranno i profumi delle erbe aromatiche e realizzeranno delicati pot-pourri, rilassandosi all'ombra dell'oliveto gusteranno la merenda contadina e non ancora stanchi potranno lavorare all'orto piantando piccole insalate!

**"Vendemmiando" e "Olivando"**

Divertenti e interessanti laboratori didattici legati alla stagione e ai prodotti, uva e olive. Mani esperte accompagneranno i visitatori in un viaggio di manipolazione, trasformazione e assaggio.

**"Christmas Cookies"**

Un divertente laboratorio che accompagnerà gli ospiti nella preparazione e degustazione dei dolci tipici di Natale: le gustose cartellate!



presidio slow food





Masseria didattica  
**JENNERY**

di Federica Pellè

La Masseria Didattica Jennery è un angolo di natura incontaminata alle porte di Lecce. A due passi dal Barocco, troverai la bellezza della campagna salentina, l'autenticità dei sapori, il calore dell'accoglienza. La fattoria è abitata da tantissimi piccoli e grandi amici: galline e conigli, maialini, caprette, pecorelle, mucche e cavalli sono i veri padroni di casa!

Via Giambattista Pergolesi, 20,  
73100 Lecce(LE)  
tel. +39320 2755177  
www.jenneryfarm.it  
jenneryfarm@libero.it  
Jennery Farm



Usa il QR Code per raggiungere la masseria

APERTI TUTTO L'ANNO  
PREVIA PRENOTAZIONE



**ITINERARI ED ESCURSIONI**

Lecce, il Barocco e le sue meraviglie

Dolmen e Menhir

Castelli Borghi medievali

Aree archeologiche e preistoriche



**ATTIVITÀ  
LABORATORIALI**

**Casaro per un giorno**

Gli ospiti potranno ripercorrere le tappe della storia dell'allevamento, e partecipare alle fasi di lavorazione che vanno dalla mungitura alla preparazione del formaggio. Sarà per loro un'esperienza unica.

**Cercatori d'oro:**

Percorso sensoriale che vedrà gli ospiti impegnati nella raccolta delle olive e nella preparazione in salamoia, secondo le modalità tradizionali. Compatibilmente con la disponibilità del frantoio, sarà inoltre data l'opportunità di assistere alla molitura delle stesse nel luogo della raccolta. L'esperienza, dunque, porterà a riflettere anche sull'importanza della qualità del cibo di cui ci si nutre, aprendo una importante finestra sul tema più complesso dell'educazione alimentare.

**Visita agli allevamento di ovini, suini ed equini**

Viaggio nella vita degli animali alla scoperta delle loro abitudini e fattezze. Come vivono, dove vivono e cosa mangiano

**arte della Cartapesta**

Guidati dagli operatori didattici, i visitatori potranno sperimentare l'antica lavorazione tipicamente leccese della cartapesta, e creare un oggetto che potranno portare a casa in ricordo dell'esperienza vissuta.



Masseria didattica

# NONNO TORE

di Irene Vaglio

Contrada Madonna di Loreto,  
73039 Tricase LE  
tel. +39328 102 1541  
fax +390833 543661  
www.masserianonnotore.it  
irene@masserianonnotore.it  
f Masseria Ittica Nonno Tore



Usa il QR Code per raggiungere la masseria

APERTI TUTTO L'ANNO  
PREVIA PRENOTAZIONE



## ITINERARI ED ESCURSIONI

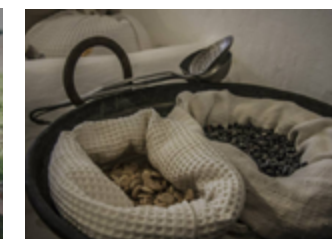
visita alla Masseria costruita nel 700

percorso naturalistico attraverso vari ambienti per riconoscere flora e fauna attraverso tracce visive e sonore

Il bosco di Tricase

Le paiare: caratteristica del paesaggio rurale salentino

La Masseria nonno Tore, sita su una delle più antiche vie di comunicazione del basso Salento che da Otranto portava fino a Santa Maria di Leuca, risale al XVIII secolo. Articolata in due nuclei principali di costruzioni "lámie", era anticamente adibita all'allevamento ovino e bovino, alla produzione di formaggi ed alla coltivazione di ortaggi e grano. Era dotata di una grande aia per la battitura delle spighe e si trovava al centro del cosiddetto largo delle masserie, toponimo ormai in disuso, col quale veniva indicata l'area circostante. Oggi, nelle stalle e negli ambienti un tempo regno dei casari, si possono degustare, accanto ai piatti tipici della tradizione salentina, nuove ricette frutto della creatività dello Chef, preparate con prodotti coltivati a pochi metri dalle cucine, in regime di agricoltura biologica.



### A scuola di natura con l'asino:

Asini, natura e terra. Conoscerli, comprendere la crescita del territorio attraverso l'utilizzo dell'animale per raccogliere i frutti della natura e trasformarli

### Dal grano alla pasta fresca, al pane e focacce e confezionamento in barattoli del grano Senatori Cappelli

Prendendo il via dalle tecniche di coltivazione e del lavoro, si arriverà al viaggio di un chicco di grano accompagnandolo fino a diventare pane, pasta e tanto altro.

### Dalla frutta alle marmellate e liquori

Dalla raccolta della frutta biologica, alla selezione e tutte le fasi di trasformazione fino all'invasettamento e la conservazione della marmellata/confettura o liquori. Si potrà assaporare un prodotto finito preparato come si usava una volta, in maniera semplice, tradizionale e con ingredienti genuini, con frutta rigorosamente di stagione.

### percorso dell'orto con trasformazione dagli ortaggi in sott'olio e conserve

Esaminare attentamente gli ortaggi e la loro crescita per riconoscere le parti della pianta da cui derivano, capire come si coltivano per, infine, trasformarle in conserve e sott'oli buoni da mangiare.

### ciclo di trasformazione dalle piante selvatiche in caffè

Un percorso dalle pianta alla tazzina che racconta il percorso che trasforma una pianta selvatica in una delle bevande più consumate al mondo.

### percorso del lino con tessitura del prodotto attraverso strumenti di una volta

Percorso partecipativo guidato atto al recupero, alla conservazione ed alla divulgazione delle antiche tradizioni vestine nella coltivazione e manipolazione del lino. I visitatori si affacceranno a questo mondo conoscendo gli stadi della sua produzione e della sua lavorazione.

## ATTIVITÀ LABORATORIALI



presidio slow food





## Masseria didattica PORTOVENTO

di Giulio Reho

Lungo Lago Quinto Ennio,  
73010 Torre San Giovanni di Ugento(LE)  
Coordinate gps: 39,85870 N 18,16530 E  
+390833 584180 +39393 3304330  
giulioreho@tin.it

Portovento Masseria Didattica Ittica  
@portovento1



Usa il QR Code per  
raggiungere la masseria

APERTI TUTTO L'ANNO  
PREVIA PRENOTAZIONE



### ITINERARI ED ESCURSIONI

percorsi naturalistici nel parco naturale di Ugento e scoperta dei profumi della macchia mediterranea usate nella tradizione culinaria salentina

Parco astronomico San Lorenzo: viaggio tra le stelle

Maricoltura tour: Un entusiasmante itinerario turistico culturale enogastronomico nell'impianto di maricoltura

Salento di mare e di pietre

Torre Suda, Torre San Giovanni e Racale

Gallipoli e la sua lunga storia

Non tutti sanno che quando si discute di agricoltura si parla anche di mare come luogo di allevamento o semplice raccolta. Anche il pesce, infatti, inteso quale frutto prezioso del nostro ricco mare, può essere allevato o soltanto pescato, divenendo risorsa preziosa e abbondante. Portovento, la prima masseria didattica ittica in Puglia, guarda alle varie forme di pesca per offrire percorsi ittico/gastronomici che rivelino i mestieri del mare e delle sue risorse. Dalle escursioni su barche a pescherecci, all'osservazione dello sbarco del pesce, dall'arte della pulitura e filettatura, alla preparazione di antichi piatti della tradizione culinaria salentina che vede il pesce quale inimitabile protagonista. Percorsi per adulti e per bambini che coniugano la riscoperta del pescato e la cucina tradizionale in questa nostra terra che affonda nell'abbraccio di un prodigo mare.



### ATTIVITÀ LABORATORIALI

#### Pesca con il bolentino

Gita in barca di fronte all'isoletta di Torre San Giovanni e pesca con il bolentino

#### La pesca

ciclo di trasformazione dalla pesca alla spinatura e filettature e alla preparazione del pesce mediterraneo;

#### Esploriamo il mediterraneo:

Gli ospiti saranno guidati alla scoperta della macchia mediterranea tra costa e terra

**passaggiate lungo la costa alla ricerca di piccoli mitili**



**Masseria didattica**  
**CAROPPO**  
di Salvatore Caroppo

Fondata nel 1990 nei locali del vecchio frantoio di famiglia, l'Azienda Agricola Multifunzionale PANIFICIO si è progressivamente evoluta grazie all'iniziativa dell'intera famiglia Caroppo che nel giro di pochi anni ha saputo imporre sul mercato locale i propri prodotti da forno freschi e a lunga conservazione. A questi si sono aggiunti, negli ultimi anni, prodotti agroalimentari di diverso genere. Tutti i prodotti sono realizzati artigianalmente e cotti sia in forni a legna che in forni rotativi e a tubi, secondo le ricette del Salento. I forni in pietra alimentati a ramaglie d'ulivo (tutto ciò che si ottiene dalla potatura degli alberi di ulivo) e puliti dopo ogni cottura con rametti di Alloro, garantiscono prodotti tipici, sani e genuini, realizzati con le migliori materie prime del Salento.

Via Sant'Anna,48 – 73020 Specchia Gallone fraz. di Minervino di Lecce (LE)  
tel. +390836 818519 +39389 4843679  
fax +0836 891840  
www.panificiocaroppo.it  
email: info@panificiocaroppo.it  
Panificio Caroppo



Usa il QR Code per raggiungere la masseria



APERTI TUTTO L'ANNO  
PREVIA PRENOTAZIONE

**ITINERARI ED ESCURSIONI**

Alla scoperta della frazione di Specchia Gallone

La frazione di Cocumola, la sua torre, i dolmen e menhir

Visita all'antico "Trappeto IPOGEO"

Conosciamo Minervino di Lecce, Borgo Autentico d'Italia



**ATTIVITÀ  
LABORATORIALI**

**Dalla terra... alla tavola... alla terra**

Applicare la filiera della panificazione riscritta all'interno di un ciclo di sostenibilità a "km 0" che vede l'impiego di frazioni meno nobili dei cereali, ottenute dai processi colturali e di molitura, per l'alimentazione di animali da latte e da carne. Comprendere l'importanza nutrizionale che il grano e l'orzo hanno sempre avuto nella vita dell'uomo.

**Le mani in pasta**

Conoscere i diversi tipi di farina ed il loro uso nella preparazione di prodotti tipici e non, conoscere il fenomeno della lievitazione nell'impasto diretto ed indiretto ed i microrganismi interessati, sperimentando il processo di panificazione.

**Ho scoperto un orto!**

I visitatori potranno sperimentare il processo di semina e conduzione di un orto per fra riscoprire i ritmi della natura e l'arte della pazienza. Prendendosi cura della campagna, usando semi autoctoni e antichi, comprenderanno, anche, l'importanza dell'irrigazione garantendo la salvaguardia della risorsa idrica.

**Dal latte al formaggio**

Sperimentando il processo di produzione del formaggio gli ospiti potranno riscoprire l'origine del formaggio analizzandone le fasi che intercorrono tra la mungitura e la caseificazione. Conosceranno da quali specie si ricava il latte per fare il formaggio e comprenderanno le tecniche della conduzione dell'allevamento (salute, alimentazione, spazi...) dal quale si ottiene latte di qualità. Sarà un'esperienza emotiva e cognitiva a contatto con la natura.

**Oggi facciamo... Km 0!**

Percorso partecipato per comprendere la filiera della panificazione riscritta all'interno di un ciclo di sostenibilità a "km 0" che vede l'impiego di frazioni meno nobili dei cereali, ottenute dai processi colturali e di molitura, per l'alimentazione di animali da latte e da carne.



presidio slow food  
Prodotti di Qualità Puglia





Masseria didattica  
**TERRA  
DEGLI ULIVI**  
di Massa Simona Carla

Strada provinciale 151 Ruvo- Altamura km 4.600  
70037, Ruvo di Puglia (BA)  
tel. +0803514279 +39333 6599454  
email: [mastrorilli.antonio@fastwebnet.it](mailto:mastrorilli.antonio@fastwebnet.it)



Usa il QR Code per raggiungere la masseria



APERTI TUTTO L'ANNO  
PREVIA PRENOTAZIONE

### ITINERARI ED ESCURSIONI

Percorso naturalistico a cavallo sul Regio  
Tratturo Barletta-Grumo

Conosciamo Ruvo di Puglia

La città dei fiori: Terlizzi

Protetta da un uliveto secolare, seguita da un tratto di una delle antiche strade della trasumanza delle greggi verso i pascoli del nord, si trova la Fattoria Sociale "Terra degli Ulivi", nel territorio di Ruvo di Puglia, sulla strada provinciale verso Altamura. Parte di terra dei latifondi che una volta appartenevano a casati nobiliari di Ruvo, a "Terra degli Ulivi" si combinano le moderne esigenze dell'agricoltura sociale, rivolta alle fasce deboli della popolazione e le attività proprie della fattoria didattica.

Gli ospiti della Fattoria sono accolti in strutture molto curate e armoniosamente collocate nel paesaggio a ridosso del Parco Nazionale dell'Alta Murgia, circondate da giardini arricchiti anche da piante tipiche del territorio mediterraneo. Tali strutture constano di un trullo, una foresteria attrezzata con cucina, ampio salone (che è anche aula didattica multimediale), angolo bar, 5 bagni, ma non è tutto!

Infatti "Terra degli Ulivi" è dotata di una bella scuderia e diversi paddock che ospitano anche i Cavalli della scuola di equitazione: pertanto, attraverso la collaborazione con l'ASD "Terra degli Ulivi", affiliata FISE e CONI, gli ospiti della Fattoria possono svolgere laboratori didattici che riguardano l'equitazione, la mascalcia e la cura del Cavallo, usufruendo anche dei grandi campi da equitazione e delle zone adibite allo svolgimento di questo sport, come pure solo fare l'esperienza del contatto e conoscenza della meravigliosa creatura che è il Cavallo.



### Le colture: frutta e ortaggi

Percorso didattico mirato ad aprire una finestra sulla natura e i suoi preziosi insegnamenti. I visitatori Impareranno ad osservare la natura, a seguire l'evoluzione delle piante, a conoscere il terreno e le varietà per coltivare al meglio la frutta, un alimento fondamentale, come la verdura, per mantenere un giusto apporto di vitamine, sali minerali e fibre.

### La magia della trasformazione : dall'oliva all'olio

Mani esperte accompagneranno l'ospite nel delicato lavoro di trasformazione dell'oliva nell'olio, presentando prima l'ulivo e i suoi frutti, la descrizione completa di tutte le fasi del ciclo di produzione, dalla raccolta delle olive fino alla loro spremitura nel frantoio

I nostri amici cavalli  
un itinerario alla scoperta del cavallo, del suo habitat, le sue abitudini e il legame che da millenni unisce l'uomo a questo splendido animale

### Percorso di ippoterapia

Il cavallo come strumento per un percorso educativo terapeutico-didattico, conoscere se stessi e il proprio corpo, rafforza autostima e la fiducia nelle proprie capacità

### Le erbe aromatiche

Stimolare i cinque sensi per la conoscenza delle piante, delle erbe officinali e aromatiche e il loro utilizzo. Attività teoriche e creative di conoscenza e utilizzo delle piante ed escursioni naturalistiche nel terreno aziendale per identificare e conoscere da vicino la biodiversità del territorio.

### Conosciamo gli animali della fattoria

Gli ospiti si troveranno a stretto contatto con gli animali della fattoria, la loro alimentazione, le loro abitudini e l'ambiente in cui vivono. Saranno stimolati per favorire le relazione con gli animali ed imparare il rispetto per la natura

piscina coperta per la riabilitazione

### ATTIVITÀ LABORATORIALI



Masseria didattica

# SCIAIANI PICCOLA

di Lorenzo Elia

C.da Masseria Sciaiani Piccola, snc,  
72029 Villa Castelli, Brindisi  
tel. +0831 860540 +39339 4086732  
fax +0831 860540  
www.sciaiani.it  
sciaiani@gmail.com

 Bio agriturismo masseria Sciaiani piccola



Usa il QR Code per raggiungere la masseria



**APERTI TUTTO L'ANNO**  
**PREVIA PRENOTAZIONE**

## ITINERARI ED ESCURSIONI

la Murgia dei trulli

Il Parco naturale Terra delle Gravine

Grottaglie e le sue ceramiche

Le grotte naturali

Villa Castelli e la sua storia

La masseria Sciaiani Piccola è un posto ideale per gli amanti del relax, della natura e della cucina genuina. La masseria offre ai suoi ospiti la possibilità di degustare tipiche specialità pugliesi come carne, verdura, legumi, frutta e olio extravergine d'oliva prodotti da agricoltura biologica certificata. L'edificio della struttura ricettiva ha un alto livello di efficienza energetica (il consumo annuo di energia è inferiore a 60 Kwh/mq). Al fine di ridurre l'impatto ambientale della costruzione, la struttura ricettiva utilizza materiali provenienti da fonti locali, tecnologie ad alta efficienza energetica, e si prende cura del paesaggio che la circonda.



## ATTIVITÀ LABORATORIALI

### Contadini per un giorno:

Visita alla masseria, agli animali da cortile, osservazione della macchia mediterranea e laboratorio didattico sulla raccolta delle olive

### Dal latte al formaggio

Percorso guidato per conoscere gli animali, per comprendere da dove arriva il latte e come si trasforma in delizioso formaggio

### Pane, orecchiette e "sagne"

Ricette per tutti i gusti per capire l'importanza del chicco di grano nella dieta mediterranea e provare varie gustose trasformazioni, stimolando i cinque sensi

### Sapore di frutta

individuare i vari tipi di frutta e selezionare quella di stagione per realizzarne poi la confettura o la marmellata.

### Una giornata in masseria

una giornata in masseria con sosta presso la piscina bio e laboratorio di cucina sulla preparazione di pietanze con prodotti tipici della Dieta Mediterranea

### Tra gli ulivi e le vigne

Una passeggiata tra gli ulivi, le vigne, i fiori, le erbe aromatiche e la macchia mediterranea della masseria

### Con le mani in pasta

Realizzare un lavoro con la sinergia e l'energia dei partecipanti attraverso l'unione dei 4 elementi: acqua-terra-fuoco-aria, per poter gustare insieme i buoni prodotti finali

### Ricicl-arte

Partendo da materiale di riciclo naturale, trovato nella masseria si stimolerà la fantasia degli ospiti per creare delle piccole opere d'arte e sensibilizzarli alla salvaguardia del pianeta

### I biscotti della nonna

Seguendo l'antica ricetta della nonna e partendo dalla materia prima si arriverà alla manipolazione e realizzazione dei biscotti che verranno successivamente cotti e mangiati (e si potranno portare a casa)



Eco bio turismo





Masseria didattica

ADAMO

di Adamo Renato & C. S.a.s.

Contrada Le Chianche – Z.A.

73040 ALLISTE – LE

tel. 0833/985288 – 389/1612638 - 3204736801

fax 0833/983056

www.agricolaadamo.it -

info@agricolaadamo.it

fb: Olio Extravergine di oliva "ADAMO", enza portoghese, mimmo adamo



Usa il QR Code per raggiungere la masseria



APERTI TUTTO L'ANNO  
PREVIA PRENOTAZIONE

## ITINERARI ED ESCURSIONI

Parco Naturale Regionale  
"Litorale di Ugento"

Santa Maria di Leuca e la Basilica di  
Santa Maria de finibus terrae

Museo della conchiglia e del corallo a  
palmariggi

L'Azienda Agricola Adamo è situata nella fertile campagna di Alliste, in un paesaggio inconfondibile fatto di olivi dai tronchi contorti, muretti a secco, fichi d'india e terra rossa. La sua storia di tre generazioni è da sempre legata dalla passione per la produzione di oli extravergini di altissima qualità, nel pieno rispetto della tradizione. Specializzata, inoltre, nelle coltivazioni di varietà pregiate di patate, legumi e grano, permette agli ospiti di scoprire, attraverso il contatto diretto, il fascino del mondo agricolo che li circonda. Dotata di un grande e verde spazio esterno, l'azienda offre all'interno la visita nell'ampio frantoio, dove le olive si trasformano in olio. Si passa, nei locali dell'imbottigliamento e, infine nell'aula degustazione per l'assaggio delle diverse tipologie di olio su piatti tipici, per diffondere la cultura dell'abbinamento. Qui, su richiesta, si svolgono varie attività didattiche e laboratoriali per grandi e piccini per far scoprire l'origine degli alimenti e i loro processi produttivi, attraverso stimoli didattici, sensoriali ed emotivi.



## ATTIVITÀ LABORATORIALI

### Contadino per un giorno: la raccolta delle olive

Gli ospiti si immergeranno nell'atmosfera contadina raccogliendo le olive che porteranno al frantoio dove seguiranno le fasi per la produzione dell'olio seguiti da mani esperte

### Il piccolo frantoiano: l'antico metodo di estrazione per "affioramento"

Percorso guidato in cui gli ospiti potranno cimentarsi nell'antico metodo di estrazione per affioramento

### Mini corso di degustazione dell'olio extravergine di oliva

Degustazione guidata alla scoperta delle caratteristiche gustative ed olfattive dell'olio con l'insegnamento di alcune tecniche per l'assaggio

### Il sapone della nonna all'olio Adamo

Gli ospiti prepareranno il sapone all'olio seguendo la ricetta dell'antica tradizione tramandata dalla nonna

### Il piccolo cuoco: i piatti dell'olio della tradizione salentina

Corsi attivi e partecipati di cucina per trasmettere agli ospiti l'importanza di mangiare sano, di conoscere e valorizzare i prodotti tipici seguendo le ricette tradizionali

### Il pasticcere pasticciona: i dolci con l'olio

Corsi attivi e partecipati di cucina per trasmettere agli ospiti l'importanza di mangiare sano, di conoscere e valorizzare i prodotti tipici seguendo le ricette tradizionali

### Dal grano alla pasta fatta in casa

Coinvolgendo gli ospiti attivamente nella lavorazione si propone un approccio didattico del percorso dal grano alle farine e alle procedure di produzione di pasta

### Un bouquet originale fatto con le mie mani

con peperoncini, alloro e salvia  
Un percorso che riavvicina alla terra, alle tradizioni e alle lavorazioni artigianali



Presidio slow food



visite in masserie didattiche anno scolastico .....

## SCHEDA DI ADESIONE

Spett.le Consorzio "Taste and Tour in Masseria" p.c. "Masserie Didattiche di Puglia"

**Oggetto: Richiesta di Visita Guidata presso  
la Masseria Didattica**

... l ... sottoscritto/a .....

Dirigente Scolastico/Insegnante Referente Obiettivo  
dell'Istituto .....  
con sede in ..... CAP ..... Via .....  
Tel ..... Fax ..... P.I./.....  
C.F ..... e-mail .....  
internet.....

### CHIEDE

di poter usufruire di una visita guidata presso la Masseria Didattica .....  
in data ..... per gli alunni della classe ..... sezione .....  
insegnante accompagnatore ..... Tel. ....

**Principale ciclo produttivo di interesse:**

Grano  Latte  Olio  Miele  Uva  Frutta/ortaggi  Allevamento  Corde/cestini   
Altro .....

Dichiara che alla visita parteciperanno n..... alunni n..... insegnanti n..... genitori

**Richiede alla fattoria didattica un'accoglienza per:**

mezza giornata  intera giornata

**Il gruppo inoltre richiede il servizio di:**

pranzo agriturismo  pranzo a sacco  provvede personalmen-  
te al pranzo  gadget aziendale  Trasporto

**Eventuali segnalazioni specifiche** (allergie, intolleranze, altro) .....

**L'Istituto richiede in sede di pagamento il rilascio di:**

ricevuta fiscale  fattura ordinaria  fattura elettronica

**Il pagamento avverrà tramite:**

rimessa diretta  bonifico bancario  altro .....

**Fa presente, infine, che lo scrivente Istituto**

ha già  / non ha  partecipato ad iniziative in tema di Comunicazione ed Educazione Alimentare  
(specificare quali e con quale organizzazione in caso di risposta positiva) .....

data

.....

Timbro e Firma

.....

compilare e inviare via fax  
al num 0803117553  
oppure via e-mail a  
info@masseriedidattichedipuglia.it

**per info** segreteria organizzativa Consorzio Taste and Tour in Masseria  
via la carrera 8 - 70022 altamura - Ba  
tel. 0803117553 mob.338 4912546 -320 0121609 - info@masseriedidattichedipuglia.it  
www.masseriedidattichedipuglia.it - www.tasteandtourinmasseria.it

## SCHEDA DI VALUTAZIONE

Scuola .....  
Indirizzo ..... città .....  
prov. .... tel ..... fax .....  
E-mail ..... data della visita .....

Insegnante ..... classe ..... n.bambini ..... sez .....  
Insegnante ..... classe ..... n.bambini ..... sez .....  
Insegnante ..... classe ..... n.bambini ..... sez .....

**1 Nome della Masseria visitata** .....

**2 Attività/percorso didattico realizzato:** Laboratori didattici  Visita  Itinerario  Altro

**3 Gli alunni erano stati precedentemente preparati all'uscita?** sì  no   
se sì come? .....

**4 Osservazioni sull'attività didattica svolta in masseria** .....

Modalità didattica effettuata/metodo seguito

(Osservazioni sull'organizzazione e gestione dell'esperienza)

**5 Valutazione didattica effettuata/metodo seguito:**

scarso  insufficiente  sufficiente  buono  ottimo

**6 Quale momento è risultato più interessante per i ragazzi?** .....

**7 Il gruppo classe ha consumato:** pranzo  merenda

**8 Valutazione pranzo o merenda:** scarso  insufficiente  sufficiente  buono  ottimo

**9 Qualità complessiva del servizio offerto dalla masseria:**

scarso  insufficiente  sufficiente  buono  ottimo

**10 Ha dei suggerimenti per migliorare le attività proposte?** .....

Si prega di inviare la scheda (op. imbucarla presso l'azienda): Consorzio Taste and Tour in Masseria via la carrera 8 - 70022 Altamura - Ba  
info@masseriedidattichedipuglia.it www.masseriedidattichedipuglia.it - www.tasteandtourinmasseria.it

data

.....

Firma insegnante

.....



