

Denominazione

AGRITURISMO 6 CARRI

AGRITURISMO BERNARDI – MUSEO CIVILTÀ CONTA

AGRITURISMO VIVI NATURA

APICOLTURA ANZIVINO

AZIENDA AGRICOLA E MASSERIA DIDATTICA PAOLA

AZIENDA AGRICOLA MULTIFUNZIONALE CAROPPO

AZIENDA AGRICOLA SAN LORENZO

BIOMASSERIA CINQUE SANTI

FATTORIA ROVELLO

INMARE DI ALDO REHO

JENNERY FARM

LA FERULA FATTORIA DIDATTICA

LA MEZZANA MASSERIA DIDATTICA

LA VALLE DEGLI ASINI

L'ALTRA AGRICOLTURA

MASSERIA BARBERA

MASSERIA CAPPELLA

MASSERIA CARRONE

MASSERIA CASTELLI

MASSERIA CURTIMAGGI

MASSERIA DIDATTICA AGRILAROSA

MASSERIA DIDATTICA AGRITURISTICA TRE PINI

MASSERIA DIDATTICA ANTONIO FACENNA

MASSERIA DIDATTICA DE PALMA

MASSERIA DIDATTICA FERRI

MASSERIA DIDATTICA LA CALCARA

MASSERIA DIDATTICA LU CANTIERI

MASSERIA DIDATTICA MINOIA

MASSERIA FATALO'

MASSERIA FOGGIAGRANDE

MASSERIA LA LUNGHIERA

MASSERIA LE PIANELLE

MASSERIA LE STANZIE

MASSERIA MARANGIOSA

MASSERIA MONTEDORO

MASSERIA MOZZONE

MASSERIA MURA'

MASSERIA OLIVARO

MASSERIA PADULANO PESCHIULLI

MASSERIA REDENTA

MASSERIA REVINALDI

MASSERIA SALAMINA

MASSERIA SANT'ANGELO

MASSERIA SANT'ANGELO

MASSERIA SOLE

MASSERIA SPALLACCIA

MASSERIA STALI

MASSERIA TRITICUM

OVOSALENTO MASSERIA DIDATTICA

TENUTA CHIANCHIZZA

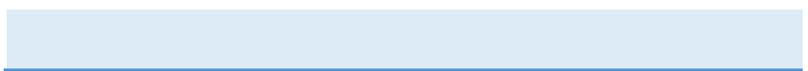
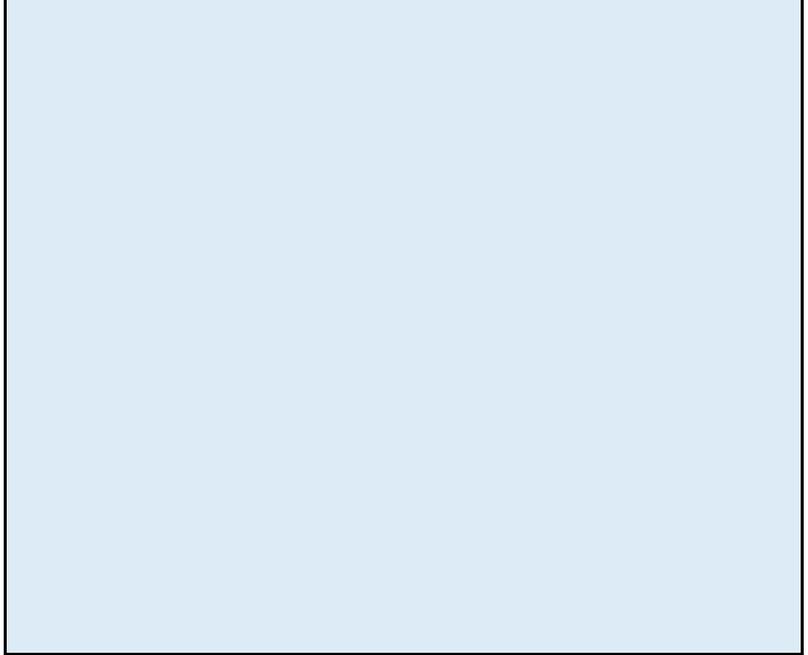
TENUTE D'ONGHIA

TERRA D'INCONTRO

TORREVECCHIA AGRITURISMO E MASSERIA
DIDATTICA

TOSTINI NUOVA

VILLA BUONTEMPO AGRITURISMO E MASSERIA DID



Comune

Andria

Tuglie

Gallipoli

Orsara di Puglia

Altamura

Specchia Gallone

Campi Salentina

Vernole

San Paolo di Civitate

Gallipoli

Lecce

Santeramo In Colle

Andria

Laterza

Barletta

Minervino Murge

Martina Franca

Carovigno

Altamura

Grottaglie

Andria

Cassano delle Murge

Carpino

Gioia del Colle

Ostuni

Altamura

Novoli

Conversano

Lizanello

Via Foggia Grande, 1

Turi

Martina Franca

Supersano

Latiano

Martina Franca

Montalbano di Fasano

Altamura

Maruggio

Corigliano D'otrantò

Altamura

Andria

Pezze di Greco

Andria

Pezze di Greco

Erchie

Galatina

Caprarica di Lecce

Francavilla Fontana

Monteroni di Lecce

Monopoli

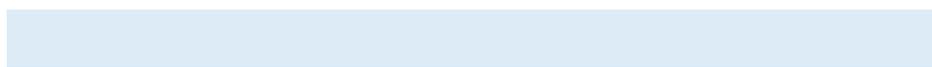
Gioia del Colle

Casamassima

San Pancrazio Salentino

Manduria

Francavilla Fontana



Indirizzo	telefono
Contrada Gorge	0883.569836

Via Venturi 30

368581059

Via Scalelle Km. 3,00	3477052100
Via XX Settembre 1	335/8093454
Via Bresso, 3	3343205610

Via Sant Anna 48	3801017743
Via Stazione 29	3482232911

Via Provinciale per Lecce	3487912951
Contrada Rovello snc	3890525297
Strada provinciale 52	3358117020
Via Giovanbattista Pergolesi	3202755177
Contrada Sava/Iacoviello, 6	3386242700

Via Montegrappa 34	320.2634823
Contrada Frà Gennaro	3384762010
Viale del Santuario 13	3278135468
Strada provinciale 97, km 5.8505	0883 692095

Via per Massafra Zona E 303

0804400652

Contrada Carrone snc

+39.0831.996980

Via Ceraso	3343205610
Contrada Curtimaggio 9	099/5617929
Via Corato 100	0883 761015
Via Vecchia per Altamura sp 79 km 16	392/4255554
Contrada Minizzo	328/7619955

Via Corvello, 5634

329/1696388

Contrada ferro

0804395483

Strada Provinciale 151

338/1254601

Via li Stretti 24

3927578742

Strada Provinciale per Castiglione, 2	3398586886
VIA Antonio Gramsci 29	3380400190
Strada Comunale Foggia Grande 1	3474574907
Contrada Zingarelli 12	3384420254
Via Massafra, zona E 26	3687872640

Strada provinciale 362 Km 32.900 Supersano - Cutrof	3401088978
Contrada Marangiosa	0831/776328
Strada provinciale 581	348 5190933
Contrada Mozzone snc	3389645454

Strada provinciale 79 Cassano - Altamura, KM 10.70	080 9958769
Contrada Olivaro	349/0666531 - 348/8541980
Strada Provinciale Maglie-Cutrofiano Km 3	3248627446
Strada statale 96 km 86	339/4971452

Contrada Laminarca	3389359405
Via Case Sparse 4	080 4897307
Contrada Laminarca	0803264255

Via Case Sparse 4	3389793329
Contrada Sole, ex SS7 Ter	347/2166965
Via Comunale	3286023125
Via Cisterna Vecchia	349 7439463

Strada per Ceglie Messapica SP27, KM 3,5	333338202
Via delle Ginestre 10	3807854271
Contrada Chianchizza, 504	0809374951
Strada Vicinale San Pietro 300C	3664153952

Via degli Alberi	+39 342 0429982
Via per Avetrana	3388287360
Strada Francavilla - Manduria Km 2	099/4521094

Contrada Buontempo 1

3286748422



cellulare	email
338.8538037 - 328.11401	info@agriturismoseicarri.com

368581059

info@civiltacontadina.com

3477052100	info@agriturismo-vivinatura.it
335/8093454	agricolaanzivino@libero.it
3343205610	TORTORELLIPAOLA@YAHOO.IT

3801017743	info@panificiocaroppo.it
3482232911	amministrazione@aziendaagricolasanlorenzo.it

3487912951	masseriacinquesanti@masseriacinquesanti.com
3890525297	fattoriarovello@virgilio.it
3358117020	info@rehomare.it
3202755177	jenneryfarm@libero.it
3386242700	laferula@gmail.com

320.2634823	annafucci83@gmail.com
3384762010	lavaldegliasini@libero.it
3278135468	larte_del_fiore@libero.it
	info@masseriabarbera.it

3394889714	masseriaccappella@gmail.com; info@masseriaccappella.it
+39.320.6627715	info@masseriaccarrone.it

3343205610	ROSATORTORELLI@YAHOO.IT
368 3705725	info@curtimaggi.it
39 360 466288; 39 339 33	info@agrilarosasrl.it
392/4255554	feliciaplanta@libero.it; agriturismo@trepini@gmail.com
328/7619955	antoniofacenna@gmail.com

329/1696388	oliodepalma@libero.it
	info@masseriaferri.com

338/1254601	info@masserialacalcara.it
3927578742	info@tenutalucantieri.it

3398586886	info@masseriaminoia.it
3380400190	gidepascalis@gmail.com
3474574907	masseria.foggiagrande@gmail.com
3384420254	info@lalunghiera.it
3687872640	antonellacisternino80@gmail.com

3401088978	lestanzie@libero.it
	marangiosa@libero.it
348 5190933	info@masseriamontedoro.it
3389645454	info@masseriamozzone.it

329 9286358	info@agriturismomura.com
349/0666531 - 348/85419	racholivaro@yahoo.it
3248627446	masseriapeschiulli.padulano@gmail.com
339/4971452	info@masseriaredenta.it

3389359405	info@masseriarevinaldi.it
080 4897307	info@masseriasalamina.it
	agrisantangelo@libero.it

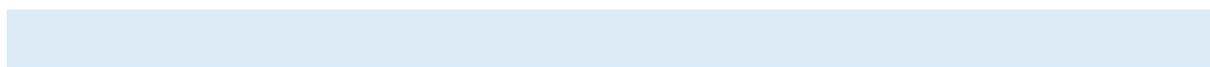
3389793329	masseriasantangelo@gmail.com
347/2166965	angelamasilla60@gmail.com; pietrodipietrangelo198
3286023125	agriturismo.masseriaspallaccia@gmail.com
349 7439463	info@masseriestali.it

3333338202	info@masseriatrivicum.it
3807854271	riccardo.catalano@ymail.com
347.5355996	tenutachianchizza@gmail.com
3664153952	info@tenutedonghia.it

+39 342 0429982	info@terradincontro.it
3388287360	info@torrevecchia.com
368/3601188	martellaangelo@libero.it

3286748422

info@villabuontempo.it



fascia_di_eta

Età scolare e oltre

Età scolare

Età scolare e oltre

Età scolare

Dai 6 anni in su

Età scolare

Età scolare

Età scolare

Fascia scolare dai 6 anni in

Età scolare

Età scolare dai 6 ai 18 ann

età prescolare e scolare

Età dai 4 ai 12 anni

Età scolare

Età scolare

Età scolare dai 6 ai 18 anni

Età scolare dai 6 anni in su

Età dai 6 anni in poi

Età prescolare, scolare e d

Età scolare

Età scolare dai 6 ai 18 ann

Età scolare

Età scolare

Età dai 3 anni in poi

Età dai 6 ai 18 anni

Età prescolare e scolare

Età prescolare

Età prescolare e scolare fi

Età prescolare

Età scolare dai 6 ai 18 ann

Età prescolare e scolare fi

Età scolare e oltre

Età scolare

Età scolare

Età dai 5 ai 12 anni

Età scolare

Età scolare

Età scolare

Età prescolare e scolare. I

Età dai 6 ai 18 anni

Età scolare

Età scolare

Età scolare

Età scolare

Età scolare

Età scolare

Tutte le età

Età scolare

Età prescolare

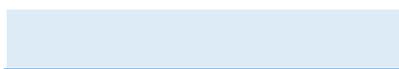
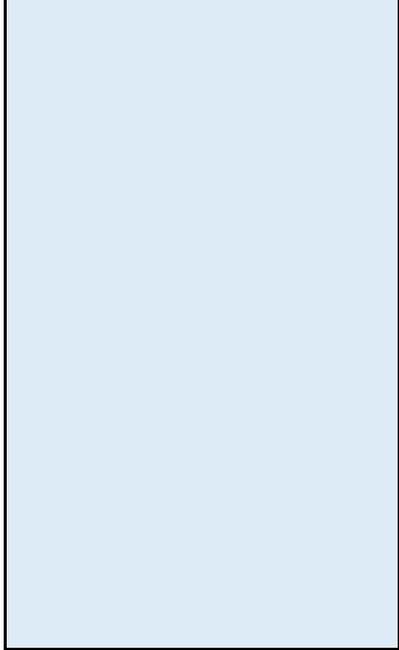
Età prescolare

Fascia scolare dai 6 anni in

Età scolare

Età prescolare

Età prescolare e scolare fi



laboratorio attività

Spesso pensare ad una vacanza con dei bambini può risultare più complicato del previsto; bisogna scegliere una struttura adatta alle esigenze sia dei genitori che dei bambini. Per questo motivo

abbiamo attrezzato il nostro agriturismo per permettere alle famiglie di trascorrere piacevoli vacanze in campagna con i propri bambini.

La posizione tranquilla e lontana dal caos, l'aria pulita, il Baby Parking attrezzato rendono il nostro agriturismo il luogo ideale per le vacanze con bambini. I genitori possono rilassarsi, mentre i propri piccoli giocano sereni in compagnia della nostra equipe di animatori/educatori. Da noi la vacanza può diventare anche un momento di scoperta e di apprendimento essendo attrezzati per le attività sia ludiche che didattiche.

Il nostro agriturismo, infatti, è iscritto all'albo delle masserie didattiche di Puglia e lavora tutto l'anno per sensibilizzare le nuove generazioni ai valori storici e culturali del mondo agricolo al fine di consentire loro di vivere un più sano rapporto con l'ambiente e di riscoprire le radici delle tradizioni contadine.

Percorsi didattici:

ciclo di trasformazione dal chicco in pane e pasta;

ciclo di trasformazione dal latte in formaggio;

ciclo di produzioni delle colture biologiche: cereali e frutta;

allevamento ovicaprino ed equino;

osservazione animali di bassa corte;

Visita al Museo della civiltà Contadina

Sono esposti gli attrezzi di lavoro del contadino, falegname, bottaio, fabbro, maniscalco, carpentiere, cestaio, agrimensore, cantiniere, frantoiano, staderaio, stagnino, arrotino, muratore, legnaiolo, carbonaio, lanaiolo, materassaio, sellaio, calzolaio, barbiere, sarto, tessitore, tintore; oggetti di uso quotidiano e giochi dei bambini.

Laboratorio agricolo

Esame delle piante arboree ed erbacee coltivate e spontanee della macchia mediterranea; esame di un antico erbario, di una raccolta di semi; strumenti e vari metodi di coltivazione del terreno.

Culture tradizionali del Salento: olive, vite, agrumi, tabacco, ortaggi, legumi, cereali e piante tessili (cotone, canapa, lino); attrezzi utilizzati per tali colture e per le successive fasi di lavorazione.

Lotta tradizionale ai parassiti delle piante ed agricoltura biologica; utilizzo di insetti utili.
Raccolta olive, uva e frutti.

Laboratorio zootecnico

- visita allo zoo di animali da cortile; prova pratica di produzione del burro, del formaggio, della ricotta.
- vita delle api e produzione del miele;
- nascita dei pulcini;

La finalità del progetto è quella di suscitare un interesse consapevole verso la sfera agricola, le attività praticate in azienda, le persone che vi lavorano e gli animali presenti in masseria. La proposta educativa consiste in una serie di “percorsi tematici” considerati basilari per conoscere meglio l’orientamento produttivo e la configurazione dell’azienda agricola. L’agricoltura intensiva; la biodiversità; la trasformazione del paesaggio rurale in paesaggio produttivo; la descrizione delle erbe spontanee, sopravvissute nel nostro ambiente ed inoltre passeggiate alla ricerca delle erbe spontanee; racconti, aneddoti, storie...; laboratorio sensoriale; termini dialettali e termini scientifici.

Suddivisione della produzione nel rispetto del calendario biologico:

Autunno:

- Dall’oliva all’olio e alla produzione di olive in salamoia e olive condite (specialità tipiche della Masseria “Vivi Natura”)
- Semina del grano
- Visita al frantoio e al mulino e processi di frangitura e di molitura
- Semina di alcuni ortaggi.

Inverno:

- Dalle granaglie ai biscotti, al pane prodotto con il lievito madre, alle frise, alle pucce, ecc.
- Semina di alcuni ortaggi.

Primavera:

- Dall’uovo al pulcino e agli altri animali nati nella masseria
- Raccolta di alcune erbe aromatiche

Il rapporto con le scuole e con i bambini per noi è molto importante, nel nostro laboratorio e nel punto vendita abbiamo creato un percorso didattico che permette di far vedere ai bambini tutto il processo di produzione, dal nettare al miele nel vasetto. L’interesse che i più piccoli (ma non solo) dimostrano ogni volta che li incontriamo, ci fa capire come il mondo delle api e dei prodotti da loro derivati sia ancora poco conosciuto e questo ci spinge a proseguire su questa strada didattica. Un’eccellenza, dunque, molto legata al territorio.

LABORATORIO DELLA LANA, LABORATORIO DEL PANE E DELLA PASTA, PERCORSO DELL' ORTO, ALLA SCOPERTA DELLA MURGIA, ALLEVAMENTO ZOOTECNICO DI PECORE CAPRE CAVALLI E ASINI

Percorsi didattici:

Cicli di produzione delle colture: cereali, ortaggi, e frutta (agrumi)

Ciclo di trasformazione dal grano al pane, alla focaccia, ai biscotti ecc.;

Percorso dell'orto

Ciclo di trasformazione dal latte al formaggio;

Ciclo di trasformazione dalla frutta alle confetture

Punto di degustazione e vendita dei prodotti

Ciclo di trasformazione dal grano ai prodotti da forno tipici (pane, friselle, biscotti, pitilla, focaccia)

Percorso di educazione alimentare

Laboratorio di compostaggio

Laboratorio di agricoltura ecosostenibile

Attività per il sociale

Ciclo di trasformazione dalle olive all'olio di oliva extravergine (dal campo alla tavola)

Allevamento di animali da bassa corte (galline, conigli, etc. con possibilità di visita guidata)

Allevamento di animali equini (con possibilità di visita guidata)

Allevamento di capre tibetane e mucche;

Con l'ausilio dell'arnia didattica i bambini possono vedere da vicino il comportamento delle api, la funzione dell'ape regina, la struttura dell'alveare. In primavera possono osservare come avviene la smielatura e degustare il miele, il polline e la pappa reale.

Con possibilità su richiesta di fare merenda a base di miele e confetture di produzione aziendale.

“ALLA SCOPERTA DELLA FATTORIA E DEI SUOI ANIMALI”
“GUARDA, ANNUSA E ASSAGGIA: PER SCOPRIRE LE DIFFERENZE TRA IL LATTE DI MUCCA, PECORA E CAPRA ”
“IL LATTE PRENDE FORMA E DIVENTA FORMAGGIO”
“DAL LATTE APPENA MUNTO IL FORMAGGIO DA PASSEGGIO: LA PAMPANELLA,”
“DAL MEDIOEVO, IL FORMAGGIO ANTICO: LA GIUNCATA”
“CREIAMO IL GIUNCO: LA FASCERA CHE RACCOGLIE LA GIUNCATA”
“TUTTI A RACCOLTA: DALLE OLIVE ALL’OLIO. LA SANA MERENDA: PANE E OLIO”
“CONTADINI PER UN GIORNO: ZAPPARE, TRAPIANTARE, INNAFFIARE”
“LA STRADA DEGLI ODORI: ALLA SCOPERTA DELLE ERBE AROMATICHE, SPONTANEE E COMMESTIBILI”
“CRE-ARTE! DIFENDIAMO LA NATURA, IMPARIAMO A COSTRUIRE IL MURETTO A SECCO”
“MANI IN PASTA: DALLA FARINA AL DOLCE ANTICO: LE PITTEDDHE”
“PERCORSO DIDATTICO ARTISTICO-CULTURALE DALLA MASSERIA AL CASTELLO DI ACAYA”
“NATURALISTA PER UN GIORNO PARTENDO DALLA MASSERIA RAGGIUNGIAMO L’OASI DELLE CESINE”
“GLI ANTICHI MESTIERI: CON LE FOGLIE DEL GRANO, PREPARIAMO LA CREDDHA, PANIERE ANTICO”

L’azienda agricola Fattoria Rovello è inserita nell’albo regionale delle Masserie Didattiche ed è impegnata nella valorizzazione della vita rurale in tutte le sue forme.

La nostra Azienda è già stata meta di percorsi formativi di corsi regionali di Donne in Agricoltura, ed ha ospitato e guidato gruppi di bambini ed adulti, in un percorso culturale e salutistico che è risultato interessante e divertente.

Forti dell’esperienza positiva delle Visite Guidate in Masseria nell’Anno Scolastico 2011/2012, vogliamo riproporre a tutte le scuole questa avventura formativa e divertente per chiunque.

Visita in piccoli gruppi tramite barche presso l'allevamento in mare aperto e visita allo stabilimento.

Percorso nelle due aziende zootecniche annesse con visita degli animali; raccolta uova; mungitura; laboratorio casari per un giorno;

Laboratori legati alle colture e alle produzioni aziendali, come pasta fresca, prodotti da forno, marmellata, miele, ceramica, archeologia, escursioni sul territorio circostante.

Servizio navetta settimanale
Attività manuali Attività con gli animali
Orto
Giochi e divertimento
Escursioni in natura
Equitazione

Didattica con gli animali, storia dell'utilizzo degli asini nelle masserie, mungitura dell'asino, toelettatura, mungitura meccanica e spiegazione di tutto il processo di trasformazione del latte; Colazione a base di latte e biscotti d'asina; trekking con gli asinelli, realizzazione di biscotti a base di latte d'asina, del sapone. Piantumazione orto e nel vasetto. Attività di gioco nel parco avventura.

PERCORSI DIDATTICI BASATI SU PROGRAMMI CULTURALI AZIENDALI: FLORICOLTURA IN SERRE/CONOSCENZE BOTANICHE CON MANIPOLAZIONE (TRAVASI/SEMINE PIANTE FLOREALI). ORTICOLTURA: DALLA SEMINA ALLA RACCOLTA E DEGUSTAZIONE; VITICOLTURA: VENDEMMIA, PIGAITURA E DEGUSTAZIONE DI MOSTARDE

Percorsi didattici:
cicli delle produzioni delle colture: cereali, frutta, ortaggi, olive, uva da vino e piante aromatiche;
ciclo di trasformazione dal grano alla pasta, pane, taralli e dolci;
ciclo di trasformazione dalla farina di grano arso alla pasta e focaccia;
ciclo di trasformazione dal latte di pecora ai formaggi e mozzarella;
ciclo di trasformazione dalla frutta alle confetture;
ciclo di trasformazione dai legumi ai piatti tipici;
ciclo di trasformazione dall'uva al vino;
ciclo di trasformazione dagli ortaggi alle conserve e sott'olii;
ciclo di trasformazione dal miele di acacia al torrone.
osservazione animali di bassa corte;
percorso sensoriale per l'individuazione e la classificazione delle piante aromatiche;
percorso naturalistico per l'individuazione della flora e fauna tipica;
laboratori per la realizzazione di cestini in vimini e composizioni floreali.
allevamento ovini;

1. Tour Masseria e esperienza Caseificio: visita dell'azienda, degli allevamenti, del forno antico e del caseificio, in cui con il Laboratorio interattivo, con l'aiuto dei casari si imparano a fare mozzarelle e burrate
2. Tour Masseria e esperienza Forno: visita dell'azienda, degli allevamenti, del caseificio e del forno antico, in cui con il Laboratorio interattivo, le massaie insegnano a fare orecchiette e taralli
3. Tour Masseria e Trekking: visita dell'azienda, degli allevamenti, del caseificio e del forno antico, poi la Guida Naturalistica conduce a scoprire flora e fauna nel Bosco Didattico
4. Tour Masseria e esperienza Orto Didattico: visita dell'azienda, degli allevamenti, del caseificio e del forno antico, poi con una breve passeggiata, si raggiunge l'orto biologico, in cui l'ortolano spiega ortaggi, importanza della stagionalità e insegna a raccogliere i frutti del lavoro.

In aggiunta ai Tour è possibile unire:

- degustazione nel Ristorante
- pranzo completo nel Ristorante
- Picnic all'aria aperta

Masseria didattica

Per imparare a conoscere la campagna e ad entrare in contatto con gli animali ...

Dal 2007 l'Azienda Agritouristica Masseria Carrone entra a far parte del circuito "Masserie didattiche di Puglia" con l'iscrizione all'albo della Regione Puglia organizzando gite per scolaresche e visite guidate per gruppi e famiglie.

Guidati dalla Signora Maria e dalle sue tre figlie, i più piccoli imparano a conoscere la campagna e ad entrare in contatto con gli animali della Masseria; i più grandi a conoscere i valori della cultura contadina e le tradizioni popolari legate al territorio, attraverso anche dei corsi di cucina.

Molteplici sono i laboratori che vengono effettuati all'interno della Masseria, con il compito vero e proprio di "fare scuola" a piccoli e grandi ed educarli all'alimentazione sana attraverso la filiera: "dal produttore al consumatore".

Organizza attività ludiche, divertenti ed interessanti e giornate a pieno contatto con la natura.

PERCORSI DIDATTICI:

Ciclo di trasformazione dal grano al pane e frise;

LABORATORIO DELLA LANA, LABORATORIO DEL PANE E DELLA PASTA, PERCORSO DELL'ORTO, ALLA SCOPERTA DELLA MURGIA, ALLEVAMENTO ZOOTECNICO DI PECORE CAPRE CAVALLI E ASINI

LABORATORIO DEL LATTE, ALLA SCOPERTA DELLE RAZZE AUTOCTONE, CICLO DI TRASFORMAZIONE DELLA FRUTTA PER CONFETTURE, PERCORSO DELL'ORTO, COLTIVAZIONE DEI GRANI ANTICHI, ESCURSIONE NATURALISTICA NEL PARCO DELL'ALTA MURGIA

Proposte di percorsi naturalistici ed enogastronomici dei prodotti tipici della realtà contadina pugliese; visita al frantoio, degustazione di olio, didattica sulla trasformazione del prodotto.

Percorsi didattici:

cicli delle produzioni delle colture: ortaggi e frutta (melograni e uva);

percorso dell'orto con possibilità dell'adozione di una piantina da parte di ogni alunno;

ciclo di trasformazione dagli ortaggi allo sfrondamento, alla pulizia, conservazione e commercializzazione;

ciclo di trasformazione dalla melagrana al succo;

visita alle serre della biodiversità;

percorso di realizzazione del compost e suo utilizzo in collaborazione con l'Università di Bari.

Attività ortofrutticole a seconda della stagione, attività didattiche all'interno della struttura, preparazione di focacce, pane, pasta e marmellata, raccolta di frutti di stagione.

Percorsi didattici:

cicli delle produzioni delle colture: olive, ortaggi ed erbe aromatiche;

ciclo di trasformazione dall'oliva all'olio;

percorso dell'orto con trasformazione dei pomodori in conserva;

percorso delle erbe aromatiche e spontanee;

allevamento bovini della razza podolica, caprini della razza garganica e suini;

ciclo di trasformazione del latte bovino e caprino in formaggi;

percorso naturalistico nel Parco del Gargano.

Percorsi didattici:

cicli delle produzioni biologiche delle colture: cereali, olive, frutta, uva, ortaggi ed erbe aromatiche;

ciclo di trasformazione dal grano al pane, pizza e dolci;

ciclo di trasformazione dalle olive all'olio e ai prodotti cosmetici;

ciclo di trasformazione dalla frutta alle confetture;

ciclo di trasformazione dall'uva al vino;

percorso dell'orto;

ciclo di trasformazione dalle erbe aromatiche ai pout pourri;

laboratori di degustazione dell'olio;

osservazione degli animali di bassa corte, anche di pesci in un acquario in pietra.

Percorsi didattici: cicli delle produzioni delle colture: uva, grano e seminativi;

allevamento di mucche podaliche, asini di Martina Franca e suini;

osservazione di animali di bassa corte;

ciclo di trasformazione dal grano al pane, pasta fresca e pan cotto nell'antico forno a legna;

ciclo di trasformazione dal latte alle mozzarelle e al caciocavallo podolico;

punto vendita di prodotti aziendali: prodotti da forno, prodotti caseari e vino imbottigliato dell'azienda;

percorso delle piante officinali e delle piante della macchia mediterranea nell'adiacente bosco dell'estensione di 50 ha;

percorsi dell'energia alternativa: pannelli fotovoltaici.

Formaggio fatto dal latte di pecora di due munte a 38°C e con caglio naturale.

Scamorze ottenute per fermentazione naturale della pasta del formaggio nel luogo di produzione.

Ricotta fatta dal siero del formaggio con l'innesto di latte di pecora o di capra.

La Masseria La Calcara è anche una scuola immersa nella natura, dove studenti e insegnanti fanno lezione alla scoperta del mondo rurale e della produzione agricola, dei fenomeni naturali e dei cicli biologici, dei legami fra uomo, ambiente naturale e città, accompagnati sapientemente dai contadini che vi lavorano.

La didattica in Masseria rappresenta per i bambini un'occasione preziosa per conoscere il territorio, le sue caratteristiche naturali, culturali ed antropologiche e soprattutto iniziarli all'educazione alimentare.

Una giornata in fattoria didattica significa offrire l'opportunità a bambini e ragazzi di vedere, imparare ed emozionarsi nella natura e in un'antica struttura, testimonianza di una cultura contadina che ancora sopravvive nelle tradizioni e nelle abitudini della gente pugliese.

PROGRAMMA PER LA DIDATTICA

Dalla mungitura meccanica e manuale alla trasformazione del latte.

Dal grano alla farina ai prodotti da forno: laboratorio del pane e della pasta fatta in casa.

Laboratorio di Apicoltura dall'arnia all'invasettamento, laboratorio dei Cinque Sensi lavorando sul riconoscimento delle spezie, Laboratorio olivicolo dall'albero al frantoio (da Ottobre a dicembre), Laboratorio sulla vite (in 4 fasi stagionali: dalla pota secca, alla pota verde, vendemmia e imbottigliamento), Laboratorio di compostaggio, Laboratorio dall'orto alla tavola, Laboratorio "Marmellando" dalla raccolta della frutta fino all'invasettamento, Laboratorio "Pasta e Pasticci" realizzazione della pasta fatta in casa, dei biscotti e del pane.

Percorsi didattici:

cicli delle produzioni biologiche o integrate delle colture: foraggio, olive da olio, frutta prevalentemente ciliegie e mandorle e ortaggi;

percorso naturalistico: nel boschetto a macchia mediterranea alla scoperta e identificazione di piante spontanee.

allevamento: cavalli, asini, muli, mucche, pecore e capre;

ciclo di trasformazione dalla farina al pane e pasta;

ciclo di trasformazione dal latte ai formaggi;

percorso vegetativo dell'olivo con laboratori di degustazione dell'olio extravergine;

percorso dell'orto;

percorso del miele;

ciclo di trasformazione della frutta in confetture;

osservazione degli animali di bassa corte con raccolta delle uova dal pollaio;

percorso storico: la Masseria fortificata del 1700 e visita alla chiesetta rupestre;

Ciclo di trasformazione delle olive in olio,

Ciclo di trasformazione delle olive in salamoia

Ciclo di trasformazione degli ortaggi in sott'olio

Ciclo di produzioni biologiche delle colture

Osservazione degli animali di bassa corte

Conoscere la vita e le curiosità dei piccoli e grandi animali della masseria. Cosa mangiano, dove dormono, come crescono, come giocano tra loro.

Scoprire come si coltiva un orto. Piantare, innaffiare, aspettare, raccogliere e mangiare i suoi frutti.

Mettere le mani in pasta con laboratori di cucina preparando pasta fresca e non solo.

LA VITA DELLA BRUNA, DAL LATTE AL FORMAGGIO, DAL GRANO ALLA PANIFICAZIONE, DALLA FRUTTA ALLE CONFETTURE, DALL'ORTO ALLA TAVOLA

Esperienza visivo/olfattiva e tattile, esperenziale (comprendere come vivono e come si comportano gli animali); vivere il percorso di produzione dei formaggi e provare la loro realizzazione; realizzazione degli oli essenziali con le spezie che si possono trovare in azienda.

Laboratori Didattici in Masseria tutto l'anno. Tour da 0 fino a 4 ore.

Un'esplosione di emozioni sensoriali che null'altro può donare, panorami e paesaggi mozzafiato, profumi ed odori di campagna, storie e vite delle genti più lontane. È il meraviglioso universo della masseria salentina, lì dove signori, coloni e contadini hanno costruito il nostro passato, le nostre tipicità, i nostri saperi, il nostro Mediterraneo. Non si può resistere alla possibilità di vivere la semplicità e la naturalezza di un luogo che conserva i caratteri dei tempi lontani, con la visita d'impresa nell'incantevole agriturismo e complesso masserizio Le Stanzie. L'esperienza ripercorre. Lentamente, ogni momento dell'antica quotidianità: la cucina e le fatiche del contadino, le produzioni di olio dei frantoi ipogei, i culti religiosi dell'epoca, l'archeologia...

... delle grotte, delle fosse granarie e delle tombe medioevali. Chi sceglie questo percorso, affronta un viaggio lontano secoli, unico e speciale, denso di contenuti storici e culturali, condito dalla degustazione di vini, piatti tipici, formaggi e pane.

Percorsi didattici: •cicli delle produzioni biologiche, integrate o ecocompatibili delle colture: cereali, uva, olive, frutta e ortaggi;

- ciclo di trasformazione dal chicco di grano alla pasta e al pane;
- ciclo di trasformazione dal latte al formaggio;
- percorso dell'orto;
- allevamento suino e bovino;

Percorsi didattici: cicli delle produzioni biologiche delle colture: cereali, foraggio olive, frutta (aranceto) e ortaggi;

allevamento: suini, bovini, ovini, caprini ed equini;

ciclo di trasformazione dal latte ai formaggi;

ciclo di trasformazione dalla farina alla pasta fresca;

osservazione animali di bassa corte con possibilità di raccolta delle uova dal pollaio;

laboratori di degustazione dei formaggi di produzione.

Natura e magiche erbe: Il laboratorio didattico si pone l'obiettivo di valutare la capacità di relaz

Da lungo tempo affianchiamo all'ospitalità la proposta di attività didattiche differenziate per st

cicli delle produzioni biologiche delle colture: grano, fieno, olive e ortaggi
percorso di trasformazione dal grano alla farina, al pane, prodotti da forno e pasta fresca
percorso dell'orto
percorso delle piante aromatiche con trasformazione in profumatissime saponette
allevamento cavalli
approccio al cavallo con battesimo della sella e passeggiate
corsi di equitazione

Lavorazione del latte: ai bambini viene mostrato tutta la filiera corta circa la produzione dei formaggi freschi; visita degli animali presenti in azienda; escursioni guidate del territorio circostante l'azienda con degustazione.

In questa azienda si fa agricoltura sociale: didattica (agriasilo, agritata, fattorie didattiche) e lavoro con i minori.

"Ciclo del Miele"

Arrivo e accoglienza con merenda aziendale (torta al miele e frutta di stagione) (caffè per le insegnanti)

Passeggiata naturalistica con visita in azienda con guida eco-ambientale alla scoperta di odori, colori e suoni + gioco attivo (alla scoperta della natura)

In aula didattica creiamo attraverso la drammatizzazione la vita dell'alveare e i suoi compiti (i fanciulli partecipano attivamente vestendosi da api)

In bosco visitiamo l'arnia didattica (in totale sicurezza), e realizziamo due semplici esperimenti scientifici

In aula didattica creeremo una candela di vera cera d'api che potremo portare a casa

Saluti in aia

"Ciclo dei Lombrichi e Humus"

Arrivo e accoglienza con merenda aziendale (torta al miele e frutta di stagione) (caffè per le insegnanti)

Passeggiata naturalistica con visita in azienda con guida eco-ambientale alla scoperta di odori, colori e suoni + gioco attivo (alla scoperta della natura)

In aula didattica creiamo attraverso la drammatizzazione la vita dei lombrichi e i loro compiti

In bosco visitiamo la "Can o Worms" (in totale sicurezza), e realizziamo due semplici esperimenti scientifici

I percorsi a finalità didattica offerti alle diverse tipologie di target sono principalmente:

- Ciclo biologico e produttivo dell'allevamento ovi-caprino di tipo semi-stanziale;
- Tecniche casearie per la produzione di articoli di eccellenza tipici della tradizione silvo-pastorale dell'Alta Murgia;
- Laboratorio di cucina per la preparazione di piatti tipici a base di carne ovi-caprina (gnomerielli, pecora alla rizzola, cuttridd ecc)
- percorso dell'orto con preparazione dei semenzai e illustrazione delle varie specie di semi, trapianto delle piantine, da semenzaio in pieno campo, cura dell'orto e scebratura delle piante infestanti;
- la raccolta dell'orto;
- trasformazione della farina in pasta, orecchiette, pane, focacce, biscotti, frise e taralli della tradizione e loro cottura in forno a legna;
- ciclo di trasformazione della frutta in confetture e degli ortaggi in sottoli, sottaceti;
- ciclo di lavorazione, manipolazione, conservazione e commercializzazione degli ortaggi;
- laboratori di cucina e preparazione piatti della tradizione Pasquale e Natalizia;
- ciclo di trasformazione delle mandorle e delle noci in dolci e rosoli;
- degustazione di prodotti dell'azienda presso lo spaccio aziendale;
- laboratori di educazione ambientale e sviluppo sostenibile;
- muri e costruzioni in pietra: storia e futuro di un lavoro che si sta estinguendo;
- laboratori della lavorazione della pietra;
- percorso tra le erbe spontanee aromatiche ed il loro impiego in cucina;

Percorsi didattici:

cicli delle produzioni biologiche o integrate delle colture: olive da olio, frutta e ortaggi;
ciclo di trasformazione dalla farina al pane, pasta e dolci tipici;
ciclo di trasformazione dall'oliva all'olio extravergine con laboratori di degustazione e ai prodotti cosmetici;
percorso dell'orto e trasformazione degli ortaggi in sott'olii e conserve;
ciclo di trasformazione della frutta in confetture e delle mandorle in dolci tipici;
percorso storico: la Masseria fortificata tra passato, presente e futuro;
laboratorio della preparazione dei piatti tipici tradizionali della Dieta Mediterranea con decorazione delle uova e decorazioni vegetali;
percorso naturalistico: bio itinerario nei 22 ettari aziendali nel
percorso ecologico: agricoltura biologica, sviluppo sostenibile, impariamo a riciclare.

LABORATORIO DEL PANE E PASTA

LABORATORIO DEL LATTE

LABORATORIO PER LA PREPARAZIONE DI PIATTI TIPICI

LABORATORIO DELL'ORTO

LABORATORIO DEGLI ANIMALI DELLA FATTORIA

I nostri percorsi didattici sono concepiti per gruppi da 20 a 50 bambini per favorire le esperienze individuali. Percorso A (ALLA SCOPERTA DELLA CAMPAGNA): - Arrivo e benvenuto; - Gli animali della fattoria; - Produzione del formaggio; - gli ortaggi della stagione, frutteto e frutteto antico, erbe spontanee e piante officinali; - il parco della pietra o momento ricreativo musicale con la "pizzica". Percorso B (DALLA SPIGA AL PANE): - Arrivo e benvenuto; - escursus sui cereali, ciclo di produzione, raccolta e utilizzo; - impastiamo e inforniamo nell'antico forno di pietra; - Visita masseria e suoi animali.

Percorsi didattici:

- ciclo di trasformazione della farina in pane e pasta;
- ciclo di trasformazione del latte in formaggio;
- ciclo delle produzioni biologiche delle colture: cereali, ortaggi, frutta e olive;
- allevamento cavalli;
- osservazione della macchia mediterranea e riscoperta dei suoi frutti e delle verdure selvatiche;

Visita guidata degli animali, didattica della trasformazione dal latte in formaggi e degustazione dei propri prodotti aziendali.

Visita agli animali della fattoria e laboratorio dal latte ai formaggi a cura del mastro casaro.

Filiera dell'Olio è preferibilmente ottobre - novembre - dicembre.

Raccolta delle olive (direttamente in campo, dall'albero. Nozioni sulla coltura biologica e sulle diverse cultivar).

Fasi della lavorazione (lavaggio, frangitura, gramolatura, estrazione).

Degustazione guidata (nozioni sulla classificazione degli olii e sulle caratteristiche organolettiche).

Merenda/degustazione del prodotto finito (con pane e patè di olive, olio e pomodoro di produzione aziendale).

Filiera del pane è preferibilmente marzo - aprile - maggio.

Visita nel campo di cereali (Nozioni sulla coltura biologica e sulle diverse cultivar).

Lavorazione meccanica (macina del grano nel mulino aziendale).

Lavorazione manuale (dalla farina al pane o alla pasta).

Cottura nel forno a legna.

Merenda/degustazione del prodotto finito (con pane e patè di olive, olio e pomodoro di produzione aziendale).

Percorsi didattici: cicli delle produzioni delle colture: cereali, frutta, olive, uva da vino e ortaggi;
ciclo di trasformazione dal chicco di grano al pane e pasta;
ciclo di trasformazione dall'uva al vino;
percorso dell'orto;osservazione degli animali di bassa corte;
allevamento di: ovini, bovini ed equini; percorso dalla tosatura delle pecore al filo di lana;
percorso delle energie rinnovabili;
percorso della storia della Masseria, costruzione del 600 d.c.

Visita dell'azienda, con spiegazione delle varie razze di galline e delle varie tipologie di uova, con l'opportunità data ai bambini di prelevare le uova e dare da mangiare alle galline.
Illustrazione giocosa di come leggere l'etichetta 'dell'uovo in codice'.

Con possibilità, su richiesta, di degustare le uova.

Progetti educativi o attività didattiche con l'ausilio degli animali. Cooking class di prodotti caseari, da forno e orecchiette, il percorso dell'olio con visita al frantoio.

1. A SPASSO NEL BOSCO

Percorso multisensoriale nel bosco con osservazione dei piccoli animali presenti con l'obiettivo di stimolare le capacità tattili, olfattive,visive e uditive dei piccoli alunni.

2. IL BOSCO DELLE FIABE

Percorso di educazione all'ascolto, alla socializzazione e di preparazione alla lettura mediante la partecipazione ad una fiaba animata nel bosco

3.LABORATORI SENSORIALI DI ECOTERAPIA

Laboratori tattili e sensoriali con le varietà biologiche presenti in azienda. Impareremo inoltre a riconoscere diverse piante commestibili spontanee ed aromatiche.

4. ORTO DIDATTICO

Le fasi dell'orto invernale e primaverile e l'esperienza della piantumazione : messa a dimora di piantine orticole in vasetti, che gli alunni porteranno a casa in continuità dell'esperienza fatta in azienda

Le fattorie didattiche sono uno strumento educativo molto efficace perché l'approccio pedagogico che le caratterizza è basato sulla pedagogia attiva dell'imparare facendo. Non basta certo una giornata in fattoria per imparare come funziona un'azienda agricola o un allevamento, per questo sempre più spesso tra scuola e fattoria si instaurano rapporti duraturi con più visite in stagioni diverse.

Le finalità educative generali sono:

- educare i giovani ad una sana alimentazione e ad un consumo consapevole;
- far crescere l'attenzione per l'agricoltura a basso impatto ambientale e la tutela dell'ambiente stesso;
- valorizzare il rapporto città-campagna, avvicinando il consumatore ai valori culturali, storici, ambientali, produttivi del mondo rurale;
- favorire la conoscenza della storia locale e delle tradizioni legate ai cicli stagionali;
- educare all'uso dei sensi come strumenti di valutazione della qualità;
- far conoscere le produzioni tipiche del territorio;
- comprendere l'importanza della biodiversità;
- valorizzare il ruolo dell'agricoltore.

Laboratorio BIANCO "Dal latte al formaggio"; Laboratorio DORATO "Dalla spiga alla pasta"; Laboratorio ROSSO "Dall'uva al vino"; Laboratorio VERDE "Dalle olive all'olio"

Laboratorio della ricotta: da dove nasce e come viene trasformata la ricotta, caciocavallo; Visita guidata degli animali (pecore, vacche, capre) presenti in azienda; Le api il miele: ai bambini vengono descritte le arnie e il procedimento per ottenere il miele in barattolo; passeggiate e giochi tra gli ulivi presenti nei terreni aziendali.

Si impara ad amare e rispettare la Terra attraverso la conoscenza dei suoi ritmi, dei suoi frutti e dei suoi segreti: a Villa Buontempo è possibile scegliere fra tantissimi “laboratori del fare” suddivisi per fascia di età e tematiche d’interesse. Escursioni, ciclopasseggiate, mani in pasta, agrifeste, spettacoli teatrali, attività fisica all’aperto, centri estivi, percorsi didattici rivolti alle associazioni, famiglie, persone con disabilità, scuole interessate a vedere da vicino i processi che si svolgono in azienda nel corso dell’anno. Operatori specializzati raccontano e fanno sperimentare quanto avviene in masseria, facendo scoprire il territorio rurale salentino e gli importanti aspetti della vita quotidiana alla base della sana alimentazione e della tutela dell’ambiente. Si apprezza così il valore delle cose semplici e si stimola un approccio attivo al mondo animale e vegetale. Socializzare, vivere del tempo di qualità, superare le paure ed apprezzare il contatto con la terra sono alcuni degli obiettivi che si raggiungono durante le divertenti attività, con la collaborazione dei nostri amici animali: “con l’aiuto della Natura si impara più facilmente a dare voce alle emozioni”

facebook

twitter

Agriturismo Sei Carri

Museo della Civiltà Contadina e delle
tradizioni popolari del Salento

Agriturismo ViviNatura	
Apicoltura Fratelli Anzivino	

AZIENDA AGRICOLA MULTIFUNZIONALE CAROPPO	
Azienda Agricola San Lorenzo	

Masseria Cinque Santi	
fattoria rovello	
InMare	
jennery farm	
La Ferula Agriturismo - BeB - Fattoria Didattica	

Masseria La Mezzana	
lavaldegliasini	
azienda agricola laltragricoltura	
Masseria Barbera	

<https://www.facebook.com/MasseriaCappella/>

https://twitter.com/m_cappella

Agriturismo Masseria Carrone

Agriturismo Masseria Castelli	
Curtimaggi	
Agriturismo Tre Pini Plantamura	
Masseria Facenna - Carpino	

oliodepalmabio

@olio_bio

Masseria Ferri

Masseria La Calcara

<https://www.facebook.com/Tenutalucantieri>

Masseria Minoia	
https://it-it.facebook.com/frantoio.masseriafatalo	
masseriafoggiagrande	
masseria la lunghiera	
Masseria Le Pianelle	

Masseria Le Stanzie	#lestanzie
Masseria Marangiosa	
Masseria Montedoro	
Masseria Mozzone	

https://www.facebook.com/agriturismomura	
Azienda Agricola Olivaro	
Masseria Padulano Peschiulli	

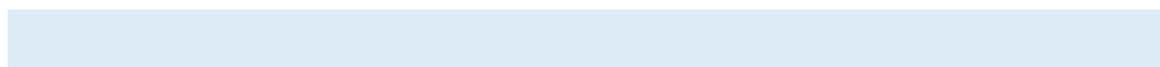
Masseria Revinaldi	
https://www.facebook.com/masseriasalaminina	https://twitter.com/masseriasalar
masseriasantangelo	

Masseria Sant'angelo - Corigliano d'Otranto	
Masseria Sole	
Masseria Spallaccia Azienda Agrituristica	
https://www.facebook.com/MasseriaStaliAgriturismo/?ref=bookmarks	

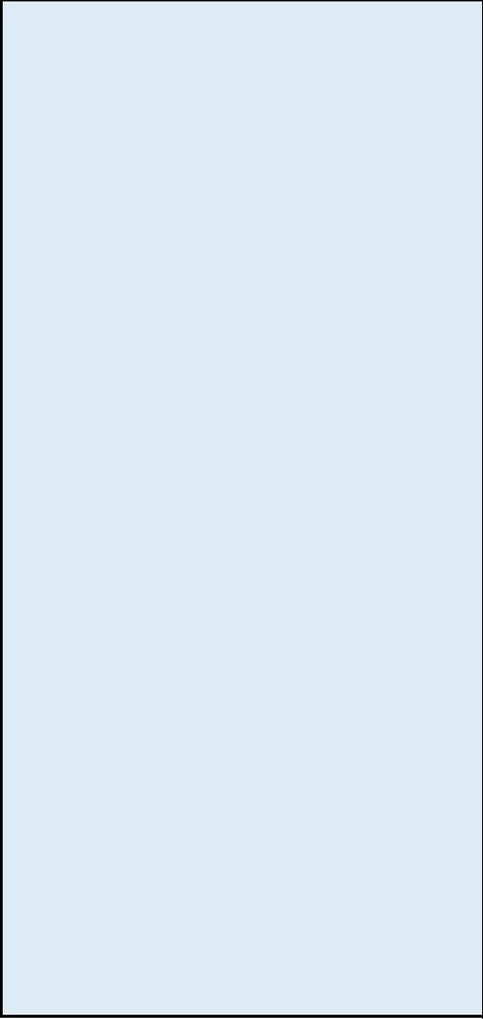
Masseria Triticum	
Azienda Avicola Ovosalento	
www.facebook.com/chianchizza/	
tenute d'onghia	

terra d'incontro	
Agriturismo Masseria Didattica Torrevecchia	
Azieda Agricola Tostini Nuova	

Villa Buontempo Masseria Didattica



instagram





AgriturismoViviNatura

anzivinofabio



masseriacinquesanti

fattoriarovello

jennery farm

Masseria La Mezzana

lavalledegliasini

azienda laltragricoltura

masseriabarbera

<https://www.instagram.com/masseriaccappella/?hl=it>

masseriaccarrone

masseriastelli

Agriturismo Tre Pini Plantamura

masserididatticafacenna

oliodepalma

masseria_ferri_1904

Masseria La Calcara

https://.instagram.com/lu_cant

masseria_minoia

www.instagram.com/frantoio_1

masseria_foggiagrande

masserialalunghiera

Masseria Le Pianelle

masseriaestanzie

marangiosa

masseria montedoro

Masseria Mozzone

agriturismomura

Azienda.Agricola.Olivaro

Masseria Revinaldi

<https://www.instagram.com/m>

Masseria Sant'Angelo -
Corigliano d'Otranto (LE)

masseriaspallaccia

<https://www.instagram.com/m>

masseria triticum

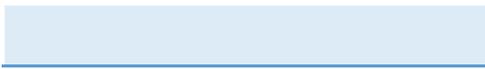
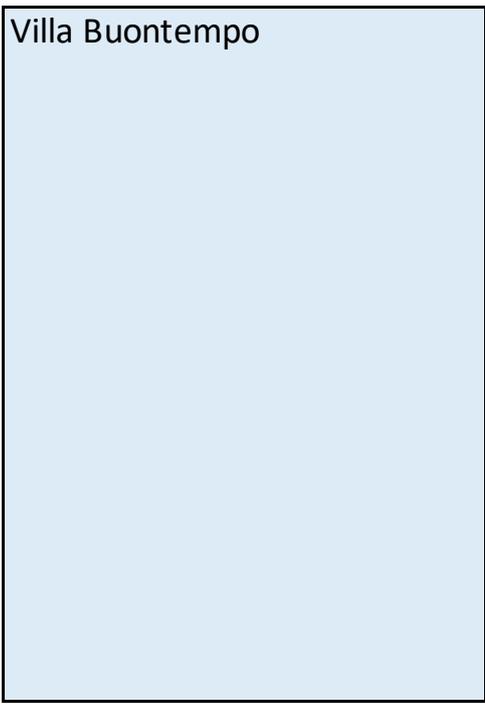
www.instagram.com/tenutachi

tenute d'onghia

masseriaterradincontro

Agriturismo Masseria Didattica

Villa Buontempo



sito_web

www.agriturismoseicarri.com

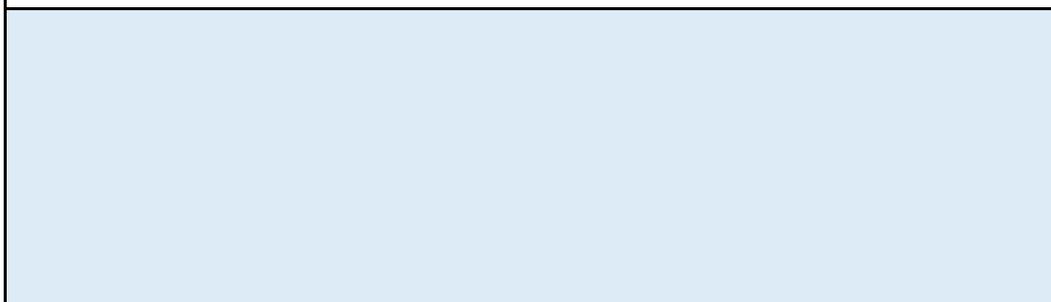


www.civiltaccontadina.com

www.agriturismo-vivinatura.it

www.apicolturaanzivino.it

www.panificiocaroppo.it

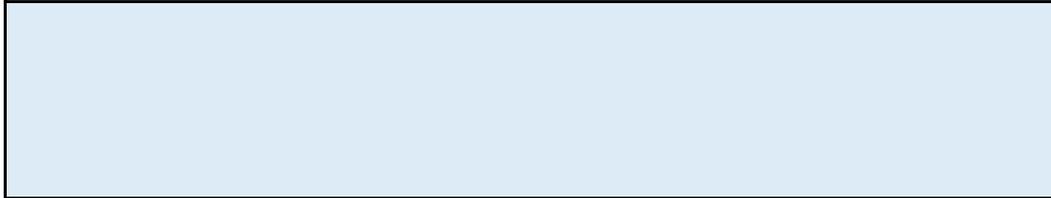
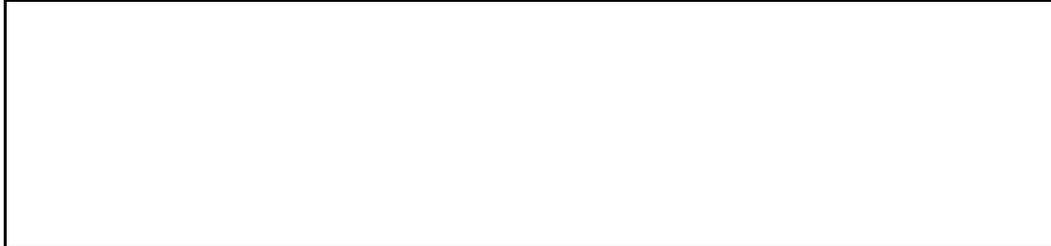


www.masseriacinquesanti.com

www.fattoriarovello.it

www.inmare.eu

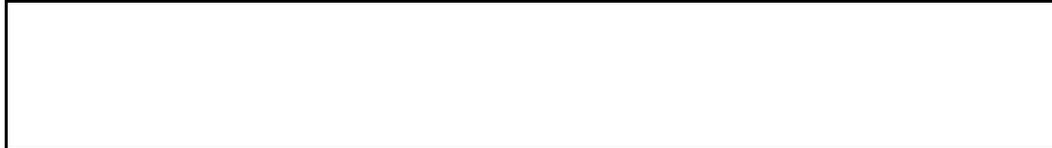
www.jenneryfarm.it



www.masseriabarbera.it

<https://masseriaccappella.it>

www.masseriaccarrone.com



www.agrilarosasrl.it

www.agriturismotrepini.com

www.masseriadidatticaantoniofacenna.it

www.oliodepalma.com

www.masseriaferri.com

www.masserialacalcara.it

<https://tenutalucantieri.it>

www.masseriaminoia.it

masseriefatalo/?hl

www.masseriafoggiagrande.it

www.lalunghiera.it

www.masserialepianelle.it

www.lestanzie.com

<http://masseriamontedoro.weebly.com/>

www.masseriamozzone.it

www.agriturismomura.com

www.aziendaolivaro.it

www.masseriavecchiapeschiulli.it

www.masseriaredenta.it

www.masseriarevinaldi.it

www.masseriasalamina.com

masseriasantangelo.net

www.masseriasantangelo.it

www.masseriastali.it

www.masseriaticum.it

www.tenutachianchizza.it

www.tenutedonghia.it

www.terradincontro.it

<https://www.torrevecchia.com/>

www.villabuontempo.it

