

2023


Agriturist
Alessandria

2024

le fattorie didattiche

Agriturismo La Rossa



Cascina Strada per Cremolino, 15 – 15010 Morsasco (AL)

Tel. 0144 73388

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

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

PROGRAMMA DIDATTICO

Il progetto della nostra fattoria didattica per l'anno scolastico in corso è denominato **"Tutti giù per TERRA! Anno XXIII"**.

L'attività avrà luogo la mattina dalle ore 9.30 alle ore 13.00 e dalle 14.00 alle 15.30; più precisamente nelle ore del mattino i ragazzi potranno partecipare, una volta suddivisi in gruppi, ai laboratori della Rossa e diventare **"Agrichef & Agricoltore"** per un giorno!

I due contesti prevedono il coinvolgimento dei ragazzi nelle attività svolte in azienda: l'esperienza legata al riconoscimento delle farine prodotte in provincia per l'impasto del pane e della pasta frolla e l'identificazione delle piante da frutta, più precisamente quelle destinate alla produzione di uva da Vino; le tecniche di trapianto delle varietà tipiche destinate alle produzioni orticole aziendali, caratterizzeranno le attività della mattinata.

Nel primo caso i ragazzi saranno guidati nella manipolazione dei due impasti finalizzati a creare il proprio panino e la torta con mele e mostarda d'uva.

Nel secondo laboratorio, il gruppo, verrà chiamato a cimentarsi nella semina e, utilizzando la tecnica del trapianto, nella messa a dimora negli orti aziendali di zucchini, pomodori, melanzane, peperoni.

I laboratori occuperanno la comitiva per tutta la mattina, la pausa per lo spuntino consentirà ai gruppi formati di avvicinarsi nelle esperienze per poi accomodarsi, verso le ore 13.00, nel salone in cascina dove verrà servito il pranzo: risotto Carnaroli al Pomodoro - cotoletta impanata con patate - Dolce della Rossa (dovranno essere comunicate allergie/intolleranze certificate per le quali saranno allestiti menù speciali).

Alle ore 14.00 l'attività didattica riprenderà con l'Agripercorso della Rossa. Seguendo il tracciato i ragazzi potranno vedere, toccare ed annusare la flora del Monferrato; saranno guidati nel riconoscimento delle due varietà d'uva allevate in azienda, il Dolcetto ed il Barbera e dei 7 Castelli del Monferrato visibili dalla cima del vigneto.



Costi: La quota ad alunno per l'intera giornata è di euro 20, se verranno garantiti 45 partecipanti la quota sarà di euro 19. Pranzo gratuito per insegnanti di ruolo e di sostegno

www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp