

2021


Agriturismo
Alessandria

2022

le fattorie didattiche

Casa Tui

Agriturismo e Azienda Agricola



Località Casa Tui - 15050 Pozzol Groppo (AL)

Tel. 0131 1978053 - Cell. 366 8729762

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

Immerso nel verde delle colline tortonesi, Casa Tui è il luogo ideale per rilassarsi e riscoprire i gusti della tradizione. Offre la possibilità di mangiare all'aperto in un giardino fiorito; luogo ideale per organizzare banchetti e feste o per ristorarsi dopo una gita o un'escursione. Propone ai suoi ospiti ricche degustazioni di taglieri di salumi e formaggi, in abbinamento a salse, mieli e torte salate.

L'agriturismo propone ricchi e abbondanti piatti della tradizione. I prodotti freschi dell'orto e del frutteto si alternano tra gli ingredienti della cucina, dando vita a menù stagionali che valorizzano le eccellenze culinarie del territorio.

PROGRAMMA DIDATTICO

Il pane e la sua lavorazione: progetto che mira a coinvolgere i bambini nel comprendere l'importanza che il grano e la farina hanno sempre avuto sotto l'aspetto nutrizionale. Questo laboratorio è rivolto ai bambini della scuola dell'infanzia, di quella primaria e delle medie.

L'Elisa pasticciona (laboratorio del biscotto di Elisa): Elisa, amante dell'arte del fare dolci, si mette a disposizione dei piccoli dai 4 ai 14 anni per guidarli nella loro trasformazione in piccoli pasticceri pronti a preparare l'impasto per i biscotti.

I bambini potranno sperimentare la loro fantasia realizzando divertenti forme da cuocere e potranno scoprire e conoscere gli ingredienti che danno vita ai dolci biscotti insieme all'aiuto di Elisa pasticciera pasticciona.

Il mondo delle api (laboratorio del miele): visita alla scoperta del mondo delle api di Claudia. Questo laboratorio è stato pensato per avvicinare i bambini dai 4 ai 14 anni al mondo dell'apicoltura, alla vita delle api, alla loro organizzazione e a quelli che sono i prodotti dell'alveare.

Dall'orzo alla birra: questo laboratorio nasce per far scoprire, passo dopo passo, come dall'orzo, unito ad altri semplici e comuni elementi, si possa dare vita a una delle bevande più apprezzate del mondo. I destinatari del progetto sono ragazzi compresi tra i 12 e i 19 anni che abbiano voglia di avvicinarsi al mondo della birra attraverso la conoscenza delle materie prime e le tecniche di produzione.



I laboratori possono essere effettuati nell'arco di una mattinata o di un'intera giornata e si svolgono da aprile a giugno previa prenotazione.

Costi: 5 euro per bambino per mezza giornata; 8 euro per bambino per l'intera giornata con pranzo al sacco; 15 euro per bambino per l'intera giornata con pranzo in agriturismo.

www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp