

2021


Agriturismo
 Alessandria

2022

le fattorie didattiche

La Casaccia



Via Barbano Dante, 10 - 15034 Cella Monte (AL)

Tel./Fax 0142 489986

e-mail: vini@lacasaccia.biz www.lacasaccia.biz



Siamo un'azienda familiare a conduzione biologica con 8 ettari di vigna per la produzione di vino bio, un orto ed un agriturismo. Ci troviamo nelle colline del Monferrato, nel paesino di Cella Monte; qui abbiamo una cantina sotterranea scavata nella pietra da cantoni dove produciamo il vino, mentre i vigneti si trovano nella collina di fronte a Fraz. Coppi. L'azienda è della famiglia da più generazioni e noi abbiamo iniziato con la produzione biologica 15 anni fa. Crediamo che imparando a conoscere la natura e la biodiversità si possa coglierne veramente la bellezza ed apprendere ad amarla e rispettarla. Questo è il messaggio che vorremmo trasmettere ai più giovani.



PROGRAMMA DIDATTICO



Mettiamoci in gioco nell'orto: dalla semina al trapianto degli ortaggi imparando a conoscerne la stagionalità. Sporchiamoci le mani e capiamo cosa significa coltivare biologico e rispettando la natura. Consigliato a scuole primarie di primo e secondo grado.

L'arte di fare e degustare il vino, beviamo consapevoli!: partendo dal vigneto per capire da dove tutto ha inizio, attraverso la cantina, alla scoperta delle fasi della vinificazione, fino al vino in bottiglia e nel bicchiere, per imparare a bere consapevolmente! Consigliato a istituti superiori, istituti alberghieri e agrari, classi di terza media.

Adotta un filare: verrà affidato ad ogni classe un filare di vigna ed i ragazzi dovranno curarlo nelle varie fasi dell'anno, osservando i germogli crescere, la fioritura e la formazione dei grappoli fino alla loro raccolta. L'attività si svolgerà in più uscite dove si impara a potare le viti, infilare i tralci, sfogliare e vendemmiare.

Facciamo focaccia, pane e 'nutella'!: laboratorio di cucina per imparare a fare la crema di nocciole e cacao, la focaccia e il pane fatti in casa, tutto con ingredienti biologici. Proponiamo giochi di analisi sensoriale per conoscere i sapori. Consigliato a scuole primarie di primo e secondo grado.

Coloriamo con la natura, una giornata in famiglia: passeggiata tra i boschi e le vigne, osservando la flora delle colline e raccogliendo materiale per creare colori naturali. A seguire realizzazione dei colori e laboratorio di pittura per i bambini; visita in cantina e degustazione dei vini biologici per i genitori.

Vendemmia insieme: Raccogliamo insieme l'uva in vigna per poi pigiarla con i piedi e fare il succo in cantina. Assaporeremo il sapore del succo con 100% di uva raccolta da noi!



Costi: giornata intera, incluso il pranzo in azienda 15 euro a partecipante; mezza giornata, incluso il pranzo, 10 euro a partecipante; escluso il pranzo 8 euro. Per l'attività "Facciamo focaccia, pane e 'nutella'!" vi è un costo aggiuntivo di 1 euro ad alunno. Cani ammessi.

www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp