

Le fattorie didattiche dell'Alta Val d'Agri

Ciao, io sono Basilico!



Sono la mascotte delle Fattorie didattiche della Basilicata e vi accompagnerò per tutti i laboratori e i percorsi didattici che gli amici agricoltori hanno preparato per voi.

Mi hanno scelto perché mi chiamo come la mia terra, la Basilicata, ricca di prodotti tipici e di natura incontaminata, di tradizioni agricole e di tanto amore per la terra.

Con me potrete scoprire i cicli della natura, le colture, come si ottengono i prodotti tipici, come ci si prende cura degli animali e tutto quello che ha a che fare con il mondo rurale.

Vieni a riscoprire con me uno stile di vita sano e genuino.

Quello lucano!

"Agriturismo Vignola"



Contrada Capo D'Acqua , 85052 MARSICO NUOVO
(PZ)

tel. 0975 342511 , fax. 0975 342511

Email: maria.antonietta.vig@alice.it sito

www.agrituristicavignola.it

Responsabile visite didattiche : Bruno Giuseppe

L'AZIENDA E LE PRODUZIONI

Situata a 600 m slm, dista 3 km dall'abitato di Marsico Nuovo. Produce cereali, ortofrutta, olive e uva e si allevano cavalli e animali da cortile.

Offre al visitatore la possibilità di pranzare, pernottare e di acquistare prodotti tipici e locali (fagioli di Sarconi Igp, legumi, asparagi, ortaggi, pasta, vino e olio).

I LABORATORI E LE ATTIVITA'

I laboratori

- ✓ "Dal chicco al pane"; "
- ✓ "Un giorno da stalliere";
- ✓ "Vino".

Le attività

- ✓ Escursioni a cavallo

Periodo

- ✓ Disponibile tutto l'anno.



“Azienda Agricola Biologica Per Boschi e Contrade”

Contrada Cava, 6 – SARCONI (PZ)
Tel-Fax 0975 - 66448 e-mail:
info@boschiecontrade.it
Sito www.boschiecontrade.it

L'AZIENDA E LE PRODUZIONI	I LABORATORI E LE ATTIVITA'
<p>Immersa nel verde dei boschi di Sarconi trasforma artigianalmente confetture extra di frutta locale e di antichi coltivi, salse agrodolci di frutta, ortaggi e ottimo miele lucano.</p> <p>Produce numerose varietà autoctone di fagioli che trasforma in una gustosissima crema dolce dal nome curioso “fasoldò” e in prelibate zuppe.</p> <p>Tutti i prodotti possono essere degustati e acquistati in azienda.</p>	<p>I laboratori</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Educazione alimentare ✓ Produzione marmellate e dolci tradizionali <p>Periodo</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Disponibile tutto l'anno

"Azienda Agricola biologica Il Querceto"



Podere Querceto , 85050
MARSICOVETERE (PZ)
tel. 0975 69339 , fax. 0975 69339
E-mail: info@ilquerceto.it sito
www.ilquerceto.it

L'AZIENDA E LE PRODUZIONI

L'azienda è situata a 600 m slm, ai piedi del Monte Volturino, a soli 3 km da Villa d'Agri (PZ). Produce ortaggi, frutta, cereali, fagioli di Sarconi Igp bio, Peperoni di Senise Igp, farro e olive.

Alleva bovini ed equini e offre al visitatore, che avrà l'opportunità di pernottarvi, ortaggi, mele, olio, Fagioli di Sarconi Igp bio, peperoni di Senise Igp, grano duro, erbe officinali e conserve di ottima qualità.

I LABORATORI E LE ATTIVITÀ'

Laboratori:

- "Panificazione e pasta di casa";
- " Piante officinali";
- "Erbario";
- "Tintura dei tessuti con pigmenti vegetali";
- "Lettura del territorio e orientamento";
- "Riciclo, riuso e riutilizzo dei rifiuti";
- "Cucina naturale";
- "Batik";
- "Agricoltura biologica".

Attività :

- Viaggio attraverso il bosco (il valore del bosco e la sua utilità);
- Il percorso delle sorgenti (percorso archeologico: i nostri antenati);
- Parco naturale (P. Nazionale Appennino Lucano Val d'Agri Lagonegrese e aree protette, ambiente e sostenibilità)

Periodo: Da settembre a giugno



*"Azienda agricola biologica"
di Lauria Maria*

C.da Carpineta, 36 , 85050 PATERNO (PZ)
tel. 347 3554846 , fax. 0975 341978
Email: biofagiolodisarconi@hmail.com

L'AZIENDA E LE PRODUZIONI	I LABORATORI E LE ATTIVITA'
<p>L'azienda è a 600 m slm e dista 3 km da Paterno, si distingue per la produzione di ortaggi, legumi e l'allevamento di api dal quale ricava dell'ottimo miele.</p>	<p>Laboratori :</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Smielatura e confezionamento del miele.➤ Selezione e confezionamento dei Fagioli di Sarconi Igp. <p>Attività :</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Visita aziendale con descrizione delle fasi colturali in bio. <p>Periodo:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Da aprile a novembre.



la Trifola centro didattico

via Magliocchini 23 - 85039 Spinoso (PZ) tel: 0971
954009, 338 4828197 ronnavirginia@libero.it -
www.tartufiletrifola.it

L'AZIENDA E LE PRODUZIONI	I LABORATORI E LE ATTIVITA'
<p>La Trifola sapori del bosco è localizzato nel suggestivo scenario di Spinoso, si occupa della coltivazione e della ricerca del tartufo con cani addestrati; dell'addestramento e della vendita degli stessi cani; della nidificazione nel bosco di diverse specie di uccelli; della coltivazione di erbe aromatiche e di un centro didattico affiliato a lega ambiente per un turismo scolastico, ecologico e naturalistico.</p>	<p>I laboratori:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ “alla ricerca del tartufo”➤ “la nidificazione”➤ “il centro didattico” <p>Attività:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ “escursioni nel bosco” <p>Periodo:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Disponibile tutto l’anno

Monastero M



"Azienda Agricola Belisario"

Sarconi **Tel/Fax:** 0975 66280 / 339 3154052 **E-mail:**
info@fagiolidisarconi.it

L'AZIENDA E I PRODOTTI

L'azienda Belisario, iscritta al Consorzio per la tutela dei fagioli di Sarconi, certificata IGP, produce e confeziona ben 20 ecotipi di fagioli, tramandati da padre a figlio e che, meritevolmente salvati da una sicura scomparsa dal ciclo biologico nonché dalla memoria economica e culturale, sono stati restituiti non solo ad una alimentazione corretta e sana ma anche al piacere ed all'orgoglio di assaporare prodotti unici e inconfondibili.

I LABORATORI E LE ATTIVITA'

I laboratori:

- Selezione e confezionamento dei Fagioli di Sarconi Igp.

Attività :

- Visita aziendale con descrizione delle fasi colturali in bio.

Periodo:

Da aprile a novembre.

CONSIGLI PRATICI

Per un'esperienza davvero indimenticabile

- ✓ per consentire di gestire al meglio l'accoglienza degli ospiti è bene comunicare in anticipo al responsabile della fattoria l'eventuale presenza di bambini o adulti con allergie (fieno, graminacee o polline) o intolleranze alimentari o particolari esigenze legate a motivazioni di natura religiosa, etica o culturale;
- ✓ è consigliabile concordare in anticipo con il responsabile delle attività didattiche della fattoria gli obiettivi educativi e le attività da svolgere in azienda, in funzione dell'età e della numerosità degli ospiti, dei programmi dei cicli scolastici, del periodo stagionale e della durata della visita (mezza giornata o giornata intera);
- ✓ le prenotazioni si effettuano direttamente presso le singole fattorie, concordando la data, i tempi, le attività da svolgere e i costi. Gli insegnanti (o i responsabili dei gruppi) possono prenotare la visita utilizzando questa Scheda di prenotazione predisposta dalla Regione Basilicata, o quella proposta da ciascuna fattoria didattica;
- ✓ la fattoria esige rispetto e attenzione per l'ambiente e per chi vi lavora. Gli agricoltori testimoniano uno stile di "fare agricoltura" che non si limita alla sola produzione ma comprende un insieme prezioso di saperi, tradizioni e cultura rurale;
- ✓ è opportuno un abbigliamento sportivo e scarpe comode, adatti alla stagione e alle attività all'aria aperta.

Per maggiori informazioni:

ALSA BOSCO GALDO Via Grumentina, 118 - Villa d'Agri (PZ)

Telefono : 0975/352547 - 314628 - 314649 Fax 0835/258350