

ELENCO AZIENDE AGRICOLE BIOLOGICHE ADERENTI AL PROGETTO **DISPONIBILI PER VISITE DIDATTICHE**

1) Azienda agricola biologica e pastificio “Fornovecchino” di CLAUDIO PAGLIACCIA – Str. Prov. Ombrone, Montefiascone - tel. [339-3601998](tel:339-3601998)

L'azienda di circa 70 ha è condotta in regime di agricoltura biologica dal 1994, certificata dal 1999. Si sviluppa per circa 40 ha tra Viterbo e Montefiascone e il resto sull'altopiano di Castel Giorgio e Acquapendente.

Il centro aziendale si trova nell'appezzamento di Viterbo dove sussiste anche un laboratorio di trasformazione capace di lavorare e trasformare tutte le materie prime prodotte (es. chicchi di cereali perlati, legumi, farine e pasta secca).

In occasione delle visite proporremo un percorso che vedrà un primo contatto con la vegetazione presente sui terreni e la spiegazione delle differenze tra pianta depauperante (Graminacee in genere) e piante rigenerative e/o intercalari (Leguminose, oleaginose e poligonacee), fondamentale in regime di Biologico. Inoltre in questa fase della visita si spiegherà anche il perché della scelta di determinate varietà di cereali (oggi meglio conosciuti come “grani antichi”) rispetto ad altre.

Poi si entrerà in laboratorio dove si potranno vedere tutti i processi che portano alla produzione della farina e successivamente alla produzione della pasta.

Qui verrà evidenziata la differenza tra molitura a pietra e industriale e, per quanto riguarda la pasta, la differenza tra essiccazione a bassa e alta temperatura.

In tutti i passaggi sopra elencati verrà anche sottolineata la scelta aziendale di essere il più possibile sostenibile tramite minime lavorazioni e altre metodiche che saranno spiegate sul posto.

È richiesto un contributo di **8,00 €** a studente.

Ai ragazzi verrà donato un pacco di pasta e un pacco di farina biologici di produzione aziendale.

2) Azienda agricola biologica e fattoria didattica “Al vecchio pozzo” di ALESSANDRA PIOVANI – Loc. Colombrella, Strada Pian dell'oro, Marta - tel. [347-8605935](tel:347-8605935)

L'azienda, tramandata da generazioni e a gestione familiare, vuole mantenere e coltivare l'importante equilibrio tra l'uomo e la natura. La Fattoria didattica si trova all'interno dell'Azienda immersa nel verde, in un generoso spazio dedicato agli animali, alle piante e all'orto. Per la valorizzazione dell'agricoltura biologica e della biodiversità, l'azienda offre diversi tipi di attività

didattiche a seconda della stagione e degli obiettivi formativi che si vogliono perseguire: le attività saranno attinenti alle produzioni agricole presenti, all'allevamento degli animali, alla coltivazione dell'orto.

Ogni laboratorio è realizzato in ampi spazi che possono, in base alle condizioni meteo, essere al coperto o all'aperto. Durante le attività ogni studente ha la possibilità di manipolare i materiali e provare esperienze sensoriali in contatto diretto con piante ed animali.

L'azienda offre una colazione preparata con i propri prodotti biologici.

È richiesto un contributo di **8,00 €** a studente.

Eventualmente l'azienda dispone di sala ristorante dove il pranzo può essere consumato sia all'aperto che all'interno. Il menù consiste in primo, secondo con contorno, acqua e frutta o dolce al costo di 14,00 € a studente.

3) Azienda agricola biologica “La Ferleta” di LUIGI FAVALE - Loc. Montebello, Tuscania - tel. **338-9227803**

L'azienda propone 3 attività:

- a) Accoglienza del gruppo, presentazione e avvio delle attività. Costruzione di un muretto a secco (durata prevista 1 ora circa): L'attività prevede il coinvolgimento attivo nella raccolta di pietre sul terreno e nella costruzione di un muretto (o il completamento di uno esistente), che potrà assolvere a varie funzioni: di recinzione, di delimitazione, di contenimento, per un terrazzamento. Verrà illustrata la valenza del manufatto che ha funzione di favorire la biodiversità floro-faunistica: potrà offrire rifugio e protezione a piccoli animali (lucertole, insetti, serpenti), favorire l'attecchimento di diverse specie di flora pioniera, licheni, funghi, raccogliere l'umidità notturna e cederla al terreno. Un vero microcosmo naturale insospettabile e sorprendente. Sarà fornita una scheda illustrata.
- b) Degustazione guidata di olii (durata 1 ora circa): La degustazione guidata di olii diversi (e.v.o. biologico, commerciale, di semi) sarà finalizzata a cogliere le differenti note gustative, attraverso una tecnica definita che consentirà di individuare la presenza di note piacevoli o sgradevoli (colore, profumazione, consistenza, permanenza, sapore, piccantezza, ...), una vera valutazione sensoriale, dove vista, olfatto, gusto e tatto saranno pienamente coinvolti. I ragazzi stileranno singole schede valutative che saranno oggetto di dibattito. Saranno fornite informazioni sulla coltura dell'olivo. Al termine dell'attività verrà consegnata una scheda tecnica illustrata.
- b) Realizzazione di un erbario (durata 1 ora circa): Si inizia con la raccolta di fiori, foglie, piccole ramificazioni. La scelta avverrà secondo sensibilità dei ragazzi. Insegneremo l'utilizzo di una app di riconoscimento botanico scaricabile dal Web. Saranno fornite informazioni su come conservare il materiale su supporto cartaceo, che sarà poi pressato. La scheda realizzata potrà essere corredata con le informazioni ricavate dall'applicazione Web. Insegneremo come autocostruire una piccola pressa per realizzare un erbario personale o di classe.

Merenda a base di pane integrale e olio e.v.o. biologico e limonata casalinga. (durata 15')

- c) Visita al parco artistico (durata 45'): Offriamo la visita al museo "open air" alle opere di *land art* installate tra le colture dell'azienda. Attualmente sono presenti tre opere di artisti affermati, molto suggestive, e "Omaggio a Bernini", un impianto arboreo - (selezionato in un concorso nazionale per la sua valenza paesaggistica) - di 750 mandorli piantumati a raggiera, a forma di grande ventaglio, che copre ben 2,5 ettari di terreno. Se osservato da un punto di fuga stabilito se ne potranno vedere soltanto 21. Si ispira al colonnato del Bernini di piazza San Pietro dove si può godere della stessa illusione ottica. La visita mira, in sintesi, ad avvicinare all'arte e alle sue forme espressive. Anche in tal caso verrà fornita una scheda con le informazioni sulle opere e sugli artisti che le hanno realizzate.

Al termine dell'incontro verrà donato un sacchetto di mandorle biologiche prodotte dalla nostra azienda.

È richiesto un contributo di **7,00 €** a studente.

(L'azienda dispone di uno spazio al chiuso fino a 25 persone nel caso in cui il tempo non permettesse la lezione all'aperto).

4) Azienda agricola biologica e fattoria didattica "Itaca Terra Madre" di SILVIA PORTENTOSO – Strada Formiconcino snc, Tuscania - tel. **388-8937423**

Itaca Terra Madre si trova nella campagna di Tuscania; è una piccola azienda agricola biologica, nata quasi 3 anni fa dando vita ad orti sinergici dedicati alla produzione di olio, zafferano ed orticole e alla didattica inclusiva per riavvicinare soprattutto bambini e ragazzi ad un'agricoltura naturale e sostenibile e per insegnare loro le tecniche di una trasformazione responsabile dei prodotti che arrivano sulla tavola rispettando stagioni e proprietà organolettiche.

L'azienda, di circa 17 ettari, comprende due oliveti, uno zafferaneto e 3 orti sinergici, con verande, gazebo e il piano terra del casale con cucina attrezzata a vista per i corsi.

L'apprendimento avviene sia attraverso esperienze dirette in campo, sia in cucina con giochi e gare che danno alle attività un carattere ludico, finalizzato alla socializzazione e alla promozione di atteggiamenti inclusivi e solidali.

Gli alunni avranno la possibilità di entrare in contatto con l'universo dei giardini commestibili, da riprodurre anche in casa seguendo le indicazioni delle proprietarie.

Le attività formative saranno svolte in modalità teorica e pratica. Entrambe le attività sotto esposte comprenderanno la distribuzione di materiale didattico e l'utilizzo di strumenti necessari allo svolgimento dei programmi proposti.

Proposta 1 - attività di mattina dalle 9 alle 12:

Obiettivi: Conoscere l'agricoltura sinergica e i suoi principi, come funziona e perché un approccio così naturale può invece risultare "rivoluzionario". Tramite l'osservazione dei bancali rialzati si capirà l'importanza dei cicli colturali, delle consociazioni e degli insetti agonisti-antagonisti, di tutte

le tecniche che si possono adottare per evitare l'uso di concimi chimici e pesticidi e della responsabilità che tutti noi abbiamo verso la natura e verso noi stessi. È fondamentale che le giovani generazioni abbiano la consapevolezza di cosa possa migliorare la nostra vita e di quanto sia necessario un cambiamento nelle nostre abitudini a volte errate. Mettere le mani nella terra li aiuterà a capire che tutti noi possiamo essere gli attori principali di questo cambiamento anche se abbiamo a disposizione solo un piccolo balcone.

Costo: **8,00 €** a studente comprensivi di una merenda preparata in azienda.

Proposta 2 - attività di una giornata dalle 9 alle 15:

Obiettivi: La prima parte della mattina si svolgerà come sopra esposto. Seguirà una gara a squadre per poter mettere in pratica quanto appreso, quindi ci sposteremo in cucina dove useremo le materie prime osservate in orto. Passeremo dalla coltivazione alla trasformazione seguendo i principi di buona alimentazione, salute e lotta agli sprechi. I ragazzi, suddivisi in squadre, avranno a disposizione una *Mystery box*, la scatola degli ingredienti segreti con cui prepareranno un piatto che rispetti le materie prime e che riprenda la nostra tradizione culinaria fondendola con una modernità di sapori e abbinamenti. I piatti saranno poi assaggiati e giudicati, vincerà quello che avrà applicato meglio tutti i concetti appresi nella giornata.

Costo: **13,00 €** a studente comprensivi di una merenda preparata in azienda e del pranzo preparato dai partecipanti durante la gara.

Entrambe le proposte si baseranno sul filo conduttore delle buone pratiche nel settore agroalimentare, sulla sostenibilità ambientale e sociale, sul recupero della cultura e della tradizione gastronomica e agricola.

5) Azienda agricola biologica “Le aromatiche di Bolsena” di PAOLA PEROSILLO – S.R. Cassia al Km 119,700 - San Lorenzo Nuovo - tel. **347-7244821**

Le aromatiche di Bolsena sono un vivaio di produzione di piante aromatiche, officinali e medicinali che coltivano nel rispetto del territorio.

L'attività proposta consiste nel far scoprire ai ragazzi le tecniche di riproduzione delle piante e soprattutto i metodi di coltivazione naturali. All'interno dell'azienda, infatti, non vengono utilizzati pesticidi chimici, ma solo prodotti naturali fatti direttamente in azienda. Avranno la possibilità di scoprire come si realizzano tali prodotti e vedere l'utilizzo di compost nella coltivazione di piante.

Ai ragazzi verrà insegnato come si fanno talee e riproduzione da divisione dalle nostre piante madri, l'utilizzo di fertilizzanti e prodotti naturali per la lotta ai parassiti.

Avranno altresì la possibilità di portare a casa un plateau di piante che potranno far crescere e curare nei propri orti o giardini e dei semi, raccolti direttamente dalle nostre piante.

Metteremo a loro disposizione anche la colazione.

È richiesto un contributo di **8,00 €** a studente.



6) Azienda agricola biologica “Semi di Tuscia” di MARIA STELLA CARBONE – SP12 Martana km 8.7, loc. Guidoizzo, Marta - tel. 328-2898603

Semi di Tuscia è una piccola giovane azienda agricola che si estende su poco più di 5 ettari, a Marta, sui fertili terreni vulcanici intorno al Lago di Bolsena. Il progetto, nato dal sogno di Stella e Lorenzosi basa sul rispetto innanzitutto del tempo e delle stagioni, delle risorse naturali, della biodiversità, del territorio e della sua originalità, ma anche sul rispetto del produttore e del “consum-at(t)ore”, alleati in un rapporto di fiducia e trasparenza, con l’obiettivo comune di avere cibo di qualità, cioè benessere e salute. Crediamo in una agricoltura di piccola scala, che garantisca un reddito dignitoso ai suoi protagonisti, che utilizzi ma non sprechi l’acqua, che doni bellezza al paesaggio agricolo, restituisca la fertilità al suolo come alleato per combattere il cambiamento climatico; un’agricoltura che è parte e convive con la Natura e così alimenta la biodiversità, invece di sfruttare e inquinare.

Ci prendiamo cura di un oliveto con 230 piante varietà Canino, un piccolo frutteto misto e coltiviamo piante aromatiche e officinali perenni e annuali. A breve verrà anche impiantato un nuovo frutteto dedicato a more, mirtilli e lamponi.

Non utilizziamo nessun tipo di diserbante, pesticida o prodotto chimico che possa modificare le caratteristiche delle nostre coltivazioni. Per le lavorazioni meccaniche abbiamo scelto di dotarci di un piccolo trattore che, con il suo peso leggero, consenta di non compattare troppo il terreno. Siamo ovviamente certificati biologici e crediamo nella collaborazione con altre realtà locali, per questo aderiamo con piacere a diverse associazioni, tra cui il Biodistretto Lago di Bolsena.

Proposta di attività 1 (possibile in primavera, dalla seconda metà di febbraio a fine maggio, da decidere insieme):

I ragazzi possono arrivare in azienda di mattina e dopo una passeggiata introduttiva, tra le piante di ulivo e il piccolo frutteto, ci si dirigerà verso il campo delle piante aromatiche e officinali dove si terrà una breve lezione teorica sul variegato mondo di queste piante (coltivazione, proprietà, ecc.), la cui importanza viene spesso trascurata. Successivamente saranno guidati in una attività pratica di semina o raccolta, in base al periodo della visita. Sono entrambe attività condotte manualmente, con il solo ausilio di una seminatrice o di forbici/cesoie.

Seguirà una merenda con infusi e biscotti prodotti in azienda oppure verrà donato un prodotto da portar via. È richiesto un contributo di **7,50 €** a studente.

Proposta di attività 2 (in qualunque momento dell’anno, da decidere insieme):

I ragazzi possono arrivare in azienda di mattina e dopo una passeggiata introduttiva tra le piante aromatiche-officinali e il piccolo frutteto, ci si dirigerà verso l’oliveto, dove si terrà una breve presentazione dei metodi di coltivazione (allevamento, potatura, ecc.). Successivamente saranno guidati da assaggiatori professionisti in una attività teorico-pratica di degustazione. Saranno presentati diversi oli extravergini di oliva con cui i ragazzi faranno un’esperienza olfattiva e gustativa che permetterà loro di riconoscere i profumi e i sapori che ne caratterizzano le differenze qualitative.

Seguirà una merenda con infusi e biscotti prodotti in azienda oppure verrà donato un prodotto da portar via. È richiesto un contributo di **7,50 €** a studente.

7) Azienda agricola biologica Agriturismo “Borgo Podernovo” di PAOLA GIORGIA MASINA – S.S. 2 Cassia Km 115,800, Bolsena - tel. 333-2974767

Il Borgo Podernovo ha una lunga storia che risale al 1850, come testimoniano i documenti visibili nel Museo posto all'interno dell'azienda. Il capostipite della famiglia Francesco Malvolti, notevole in Orvieto, ricevette le terre a suggello dell'amicizia con un marchese orvietano e, a sua volta, ripartì i propri possedimenti tra i due figli Antonio e Luigi. A Luigi, giovane rampollo della famiglia, energico e coraggioso, fu destinata la tenuta di Bolsena, che in pochi anni diventò la più bella e fiorente azienda agricola del territorio. In passato il Borgo ha dato lavoro a decine di famiglie di contadini. Si coltivavano cereali, mais, alberi da frutto, bovini da carne, cavalli, conigli e pollame; vi lavoravano anche un fabbro e un carpentiere per supplire a qualunque necessità. Il collante è sempre stato il legame di stima, rispetto e fiducia reciproca tra i proprietari e i coltivatori.

Le profonde trasformazioni del mondo agricolo nel corso della storia non hanno mutato la passione per la terra, incardinata su un profondo rispetto per la natura e le sue leggi. Gli eredi di Francesco Malvolti hanno sempre difeso con amore la loro terra anche nei momenti in cui l'agricoltura ha vissuto difficoltà importanti, creando un mix sapiente di antichi e nuovi saperi. A partire dal 2000 il Borgo si è saputo reinventare aprendo i suoi casali in pietra vulcanica al turismo. Ad accoglierli tre generazioni: Carla e Luigi Emilio, con le figlie ed i nipoti. Luigi Emilio ha arricchito il Borgo con splendide sculture contemporanee in olivo e in ferro.

Le terre del Borgo digradano dalla collina al lago ed i casali dominano la tenuta con una vista mozzafiato. L'azienda si distingue per coltivazioni biologiche e prodotti d'eccellenza che hanno avuto numerosi riconoscimenti: olio evo extra vergine di oliva di cultivar leccino, canino, frantoio e pendolino; grani antichi (Senatore Cappelli e Khorasan o Turanicum) per la produzione artigianale di pasta biologica macinata a pietra e a basso contenuto glicemico; farro mono cocco decorticato (antichissimo cereale ricco di proprietà nutritive) per produrre farine e pasta, legumi (ceci e lenticchie variegate) con cui viene prodotta anche la pasta.

L'azienda produce larga parte del proprio fabbisogno energetico da fonti rinnovabili e ricicla i rifiuti organici per la concimazione delle piante, riusa e ricicla arnesi e arredi di generazione in generazione, in coerenza con la scelta del bio e della eco-sostenibilità. Convintamente sostenitrice delle tradizioni, l'azienda applica una rotazione delle colture che dà la possibilità di arricchire naturalmente i terreni. Il calcolo costante dell'impatto ambientale ha inoltre portato l'azienda ad investire in boschi di ciliegi, noci e querce (attualmente pari al 20% della superficie totale) con un programma di mantenimento ed incremento arboreo volto all'obiettivo di realizzare un impatto zero sull'ecosistema.

Borgo Podernovo è stato tra i Soci fondatori del Biodistretto Lago di Bolsena, attivamente impegnato nel mantenimento del delicato equilibrio del Sito di Interesse Comunitario Lago di Bolsena, individuato dall'Unione Europea per la conservazione degli habitat naturali e della flora e fauna selvatiche.

L'azienda propone alle scuole attività sul campo a seconda della stagione (raccolta olive, orto, semina, ecc.) e visita alle proprietà e al Museo del Borgo.

È richiesto un contributo di **6,00 €** a studente e alla fine della visita si riceverà in dono prodotti dell'azienda.