

2017



2018



26° anno

Scatta il verde

VIENI IN CAMPAGNA

Programma di informazione agroalimentare per le scuole

con il patrocinio di



con il sostegno di



in collaborazione con



www.agrituristmonferrato.com

2017



2018

il progetto

La prima edizione di **Scatta il verde, vieni in campagna** aveva l'obiettivo di avvicinare la scuola all'agricoltura con esperienze prevalentemente legate all'informazione tramite incontri in aula e visite alle aziende agricole.

Da allora sono cambiate molte cose sia a livello agricolo sia a livello scolastico: si sono infatti trasformate profondamente le esigenze formative dei ragazzi. Così il programma di Agriturist si è aggiornato grazie al sostegno di Confagricoltura Alessandria e dei suoi enti collaterali e alla collaborazione di diverse realtà. In particolare, si vuol porre l'attenzione sulla possibilità, da parte delle insegnanti, di utilizzare i programmi di seguito esposti come parte integrante dell'attività didattica. Si vorrebbe, infatti, uscire dallo stereotipo della "piacevole gita in campagna" fine a se stessa, in favore della consapevolezza che la conoscenza del territorio si possa raggiungere soprattutto con percorsi ragionati ben inseriti nel contesto formativo dei ragazzi e distribuiti nel corso di tutto l'anno scolastico.

In questo modo diventa più semplice parlare di "stagionalità dei prodotti agricoli", di "consumo consapevole", di "incremento delle energie alternative", in sintesi, dello sviluppo sostenibile delle nostre aziende. Come sempre, tutto questo si può realizzare grazie alla disponibilità delle aziende agricole associate.



2017



2018

le attività

Da 26 anni continua l'impegno di Agriturist Alessandria e Confagricoltura per le giovani generazioni a servizio delle scuole e non solo.

Tra le attività che l'associazione propone vi è la visita alla Centrale del Latte di Alessandria e Asti, che raccoglie il prezioso latte alta qualità prodotto dagli allevamenti della nostra zona e quella al Molino Cagnolo Lorenzo e Figlio di Bistagno per scoprire come dei semplici "chicchi" si trasformano in preziosa farina.

Vi è poi la possibilità di recarsi presso gli stabilimenti di produzione della Zerbinati srl, azienda alimentare che produce verdure fresche pronte al consumo e zuppe pronte fresche. Vedendo la produzione, i ragazzi possono scoprire come vengono valorizzati, confezionati e controllati i prodotti Zerbinati. Le PMI di Confindustria apriranno le loro porte il 17 novembre 2017 a tutte le scuole.

I giovani potranno conoscere la Ristorazione Sociale e scoprire percorsi di avvicinamento alla cultura del cibo attraverso visite guidate agli Orti cittadini, laboratori tematici e degustazioni.

L'ASL di Alessandria svolge attività di formazione per docenti interessati ad approfondire le tematiche dell'alimentazione e della nutrizione.

In sintesi, le attività gestite direttamente da Agriturist Alessandria per **Scatta il verde, vieni in campagna** sono:

A) Buono come il latte

visita alla Centrale del Latte di Alessandria ed Asti.

B) Pronto in tavola

visita allo stabilimento di produzione della Zerbinati srl a Casale Monferrato.

C) PMI Day - Industriamoci

le PMI di Confindustria aprono le porte agli studenti.

D) Dal grano al pane

visita al Molino Cagnolo Lorenzo e Figlio di Bistagno.

E) Il cibo fa crescere

visita alla Ristorazione Sociale di Alessandria.

F) Insegnanti a scuola di alimentazione

l'ASL incontra i docenti presso i nostri uffici.

le
attività



2017
2018

buono come il latte



Agriturist gestisce le visite alla **Centrale del Latte di Alessandria ed Asti** per le scolaresche che vogliono approfondire le loro conoscenze sul latte fresco pastorizzato di Alta Qualità, sulle sue proprietà e sul percorso che questo prodotto compie dalla stalla al consumatore. In occasione della visita sarà possibile seguire tutte le fasi della lavorazione del latte: dai controlli sulle sue caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche, al costante monitoraggio di tutti i parametri che concorrono a determinare appunto l'alta qualità, al funzionamento dei vari macchinari impiegati nella linea produttiva.

Si potranno visitare le strutture della centrale che sono suddivise in aree funzionali: si troveranno la zona di produzione delle bottiglie di polietilene, quelle di imbottigliamento e di stoccaggio e non ultimi i laboratori di analisi.

Si potrà comprendere come la massima qualità del prodotto non sia ottenibile se non come risultato del costante miglioramento dell'esperienza e della capacità di allevatori e tecnici della centrale i quali, ciascuno per le loro competenze, affinano le tecniche di produzione nel rispetto prioritario della naturalità del prodotto.

I controlli di qualità iniziano infatti dalla produzione primaria con una minuziosa programmazione dell'alimentazione del bestiame e con la cura scrupolosa della sua sanità e benessere e proseguono con la rigorosa gestione delle operazioni di mungitura, raccolta e trasporto del latte alla Centrale.

Solo l'ottimale interazione fra la miglior gestione di queste fasi garantisce l'Alta Qualità del latte che non è un semplice slogan pubblicitario, ma una categoria tecnica ben definita da norme e disciplinari rigorosissimi che assicurano al consumatore l'assoluta conformità del prodotto agli standard stabiliti.

Durata

La visita si svolge al mattino ed ha la durata di 1 ora e 30 minuti.

Prezzi

L'attività è gratuita; per tutti in omaggio un cartoncino di latte fresco.

Prenotazione

Agriturist Alessandria

Via Trotti, 122 - 15121 Alessandria - Tel. 0131 43151 - Fax 0131 263842

e-mail: alessandria@agrituristmonferrato.com

le
attività



2017
2018

pronto in tavola



Zerbiniati al fianco di Agriturist per il terzo anno consecutivo per far scoprire come si producono le verdure fresche di IV gamma, le zuppe fresche pronte al consumo e i nuovissimi "Burger'Z", burger vegetali con verdure fresche senza glutine e senza soia. La Zerbiniati è nata nel 1970 a Borgo San Martino come azienda familiare commercializzando prodotti ortofrutticoli freschi.

Con il passare degli anni l'azienda si è specializzata nei prodotti di IV gamma (verdure fresche selezionate, lavate e confezionate pronte al consumo), nelle zuppe pronte fresche e nei burger vegetali con verdure fresche.

Il successo dei suoi prodotti deriva dalla qualità della materia prima, dalla sua freschezza, dall'alto contenuto di servizio e dall'innovazione presenti all'interno di essi; pensati, preparati e prodotti come si farebbe a casa.

La gamma offerta è molto ampia: insalate, verdure fresche di ogni genere, minestre, creme, contorni e burger tutti freschi e pronti da essere consumati e gustati. Da sempre è controllata interamente dalla famiglia Zerbiniati che, ormai da 3 generazioni, grazie al proprio know how, alla passione per l'arte della cucina e del buon cibo, alla ricerca maniacale della qualità e dell'eccellenza riesce a coniugare l'esperienza e l'artigianalità al forte sviluppo tecnologico.

Oggi dispone di due stabilimenti produttivi (Borgo San Martino e Casale Monferrato che distano circa 8km tra loro ed hanno linee di produzione diversificate) di circa 40.000 m², 15 linee di produzione e confezionamento ed è presente con i suoi prodotti nelle più grandi catene di distribuzione italiane. I giovani avranno la possibilità di visitare lo stabilimento dei prodotti di IV gamma di Casale Monferrato.

Durata

La visita si svolge al mattino, dal lunedì al venerdì, e ha la durata di circa 2 ore. È preferibile portare in visita classi dalla 2^a della scuola primaria in poi.

Prezzi

Il progetto è gratuito; per tutti in omaggio un simpatico gadget Zerbiniati.

Prenotazione

Zerbiniati srl – referente Michela Ciamillo

Via Vittime 11 settembre 2001, 29 – 15033 Casale Monferrato

Tel. 0142 429207 e-mail: info@zerbinati.com

le
attività



2017
2018

pmi day - industriamoci



iniziativa svolta
in collaborazione con:



È la giornata in cui le piccole e medie imprese di Confindustria aprono le porte dei loro stabilimenti a studenti, insegnanti e comunità locali per mostrare come si svolge l'attività produttiva e per raccontare storia, conquiste e progetti futuri dell'azienda. L'iniziativa è stata lanciata da **Piccola Industria di Confindustria** nel 2010 e da allora ha portato più di 170.000 giovani a diretto contatto con il mondo e con i valori della piccola e media impresa.

Il PMI DAY è inserito nell'ambito della Settimana della Cultura d'Impresa e rientra tra gli eventi della Settimana Europea delle PMI organizzata dalla Commissione Europea. Per gli imprenditori il PMI DAY è il momento importante per far emergere l'articolato impegno a favore della diffusione della cultura d'impresa declinato in particolare sulle tematiche che riguardano l'alternanza scuola - lavoro che innova profondamente la didattica rendendo strutturale il rapporto tra formazione e lavoro e che vede il PMI DAY quale attività inclusa nella progettazione dei percorsi di alternanza. Dopo la positiva esperienza dello scorso anno, che ha visto anche in provincia di Alessandria (unica in Piemonte) e in altri otto territori nazionali lo svolgimento delle visite anche in alcune aziende agricole e nella speranza che il progetto continui ad allargarsi, prosegue la collaborazione tra Piccola Industria e **Confagricoltura**: anche in questa edizione le due Associazioni possono realizzare il PMI DAY in partnership, a conferma dei consolidati rapporti in filiera tra le rispettive imprese, dando in questo modo ai ragazzi l'opportunità di una conoscenza più ampia della realtà produttiva. Per questa edizione le **Cantine Volpi** di Tortona e la **Pernigotti SpA** di Novi Ligure (in attesa di conferma) saranno le aziende protagoniste il **17 novembre 2017** del PMI DAY.

Durata

Nella giornata di venerdì 17 novembre 2017 al mattino dalla ore 9 alle 12, presso le PMI Cantine Volpi e Pernigotti SpA.

Prezzi

L'attività è gratuita.

Prenotazione obbligatoria

Confagricoltura Alessandria - referente Cristina Bagnasco

Via Trotti, 122 - 15121 Alessandria - Tel. 0131 43151 - Fax 0131 263842

e-mail: c.bagnasco@confagricolturalessandria.it

le
attività



2017
2018

dal grano al pane



Si propone anche quest'anno la visita al **Molino Cagnolo Lorenzo e Figlio** sito in Strada torta Mulino, 9 a Bistagno.

Lorenzo Cagnolo, già mugnaio in un mulino a pietra, ha costruito a Bistagno nel 1952, l'attuale Molino Cagnolo Lorenzo e Figlio, nella splendida cornice naturalistica del fiume Bormida, 8 km ad ovest di Acqui Terme. Il figlio Teresio ha sviluppato l'opera del padre e, a sua volta, ha trasmesso la stessa passione al figlio. È quella che intendiamo trasmettere ai bambini delle scuole che vorranno andare con gli insegnanti a visitare il loro mulino. Teresio è un alpino e come tutti gli alpini ama la natura e i suoi doni. Ancora adesso adora sentire scorrere tra le dita i chicchi di grano dorati e vedersi addosso la farina. Oggi, con i soci e i dipendenti, forma una squadra di dieci persone appassionate alla vita pulsante del mulino. Conosce molto bene i produttori e i panificatori della zona dell'Acquese e con loro partecipa con entusiasmo al progetto Grano di Alessandria.

Pane, biscotti, pasta, pizza sono prodotti che il bambino conosce e consuma quotidianamente, ma non conosce altrettanto bene un cereale importantissimo per la vita dell'uomo da cui si ricava la farina: il grano.

Gli alunni dalla prima elementare all'Università possono scoprire il processo di trasformazione che porta il chicco di grano a trasformarsi in farina presso il Molino.

Tutti gli studenti potranno vedere dal vivo le varie fasi della lavorazione: I^a fase: LA PULITURA, II^a fase: L'UMIDIFICAZIONE, III^a fase: LA MACINATURA, IV^a fase: IL SETACCIAMENTO. In sintesi il chicco viene macinato e setacciato sino ad ottenere crusca, farinaccio e farina. Si potranno quindi osservare e toccare con mano i diversi prodotti ottenuti e scoprirne i loro diversi utilizzi.

Durata

La visita si svolge al mattino ed ha la durata di 1 ora.

Prezzi

L'attività è gratuita.

Prenotazione

Molino Cagnolo Lorenzo e Figlio

Strada torta Mulino, 9 - 15012 Bistagno - Tel. 0144 79170

le
attività



2017
2018

il cibo fa crescere



La Coompany&, che gestisce la **Ristorazione Sociale** da diversi anni, propone alcuni percorsi di avvicinamento alla cultura del cibo attraverso visite guidate agli Orti cittadini, laboratori tematici e degustazione di gruppo presso la Ristorazione stessa.

Gli obiettivi dell'attività sono: sviluppare il gusto per il cibo; educare ad una sana e corretta alimentazione; promuovere la conoscenza del territorio e dei prodotti agricoli locali; conoscere i principi dell'agricoltura biologica; sviluppare una coscienza critica rispetto al problema della fame nel mondo; sviluppare coscienza di sé e rafforzare il legame con le proprie radici e la propria storia; conoscere altre culture a partire dalle abitudini alimentari; conoscere e valorizzare le diversità; favorire lo sviluppo di una cultura dell'incontro e dello scambio.

È possibile scegliere uno dei tre percorsi seguenti:

1. Il cibo che unisce

Il percorso porterà a scoprire l'origine e la provenienza di moltissimi alimenti di consumo quotidiano e accompagnerà gli alunni in un simbolico viaggio intorno al mondo e intorno alle culture.

2. Il cibo che distingue

Il percorso mette in luce le diverse condotte alimentari che prediligono o addirittura vietano alcuni cibi per motivi culturali, geografici, storici e nutrizionali.

3. Il cibo e il non spreco

Il percorso intende sensibilizzare gli alunni alla cultura del non spreco, del riciclo, del riuso e del recupero.

Durata

Incontro di 4 ore da marzo a maggio.

Prezzi

Per gli alunni da definire con la Ristorazione Sociale.

Per gli insegnanti accompagnatori l'attività didattica è gratuita.

Prenotazione

Ristorazione Sociale - referente Ahmed Osman

Viale Milite Ignoto, 1/a - 15121 Alessandria - Cell. 329 4693787

e-mail: servizieducativi@coompany.it

le
attività
insegnanti



2017
2018

a scuola di alimentazione



La convinzione che la sana alimentazione, il modo di vivere corretto con una buona educazione alla salute sia un investimento sulla salute e sia fondamentale per un futuro migliore di tutti noi, ci spinge a proporre alle scuole un progetto sull'educazione alimentare rivolto agli insegnanti che si articola in una serie di incontri formativi con alcuni esperti dell'**ASLAL** (dietologa, dietista, veterinario e tecnico della Prevenzione).

Il progetto si propone di avere non solo risvolti sulla salute, ma anche sull'orientamento professionale dei ragazzi per la conoscenza diretta del territorio e delle sue antiche tradizioni.

Contenuti: fabbisogni energetici e i principi nutritivi; sane abitudini alimentari; ruolo degli insegnanti e ristorazione scolastica. Cultura del cibo, paure, miti, significato e problematiche legate al cibo. Tecniche di allevamento, alimentazione e cura degli animali. Filiera alimentare e approfondimento degli argomenti relativi alla carne, al latte e ai suoi derivati.

Metodologia e strumenti di valutazione: intervento di esperti; lezioni frontali; questionario di gradimento; valutazione di processo; attività laboratoriali; attività esperienziali; workshop; seminari; output (elaborato, performance, modifica strutturale).

Durata

18 ore suddivise in:

- 4 incontri frontali con slide di 2,5 ore ciascuno
- 1 incontro in azienda con attività laboratoriale di 2 ore
- Concorso sugli argomenti trattati con elaborato di restituzione dell'esperienza e viaggio premio in una fattoria didattica.

Prezzi

Il corso è gratuito e riconosciuto ai fini della formazione docenti previa approvazione e adozione da parte dell'Istituto Scolastico.

Prenotazione obbligatoria

Agriturist Alessandria - referente Cristina Bagnasco

Via Trotti 122 - 15121 Alessandria - Tel. 0131 43151 - Fax 0131 263842

e-mail: alessandria@agrituristmonferrato.com

2017



2018

le fattorie didattiche



Le Fattorie Didattiche costituiscono un circuito di aziende agricole e agrituristiche, opportunamente attrezzate, che svolgono attività di formazione rivolte a coloro che sono interessati ad approfondire la conoscenza del mondo rurale, in particolare scolaresche e gruppi organizzati. L'azienda diventa così luogo di pedagogia attiva, ispirata a una visione pratica dell'apprendimento, all'osservazione e alla scoperta, che permette al visitatore di conoscere l'agricoltura nei suoi molteplici aspetti, come attività economica, tecnologica, culturale, ambientale.

La Regione Piemonte ha istituito il Registro Regionale delle Fattorie Didattiche che prevede attività di promozione e diffusione della cultura rurale nelle scuole e tra i consumatori. Per verificare quali siano, consultare il sito internet www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp identificate con il simbolo del francobollo (vedere logo in alto).

2017



2018

le fattorie didattiche

Anche quest'anno Agriturismo Alessandria presenta i progetti delle fattorie didattiche associate, ciascuna con i propri percorsi.

Si ricorda che la prenotazione va effettuata direttamente con i titolari delle aziende.

Dopo la prenotazione, prima della visita in fattoria, la scuola può chiedere direttamente all'azienda materiale divulgativo sull'esperienza didattica che gli alunni svolgeranno in campagna, da fornire alle famiglie.

LEGENDA:

 Fattoria Didattica iscritta al Registro della Regione Piemonte

 Agriturismo e/o Bed&Breakfast

 presente su Facebook

 presente su Twitter

 presente su Instagram



**Le Fattorie Didattiche
possono essere tappa
dei Centri Estivi**

**Le schede complete con il dettaglio
di ogni attività per azienda sono
reperibili al seguente link:**

www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp

2017



2018

le fattorie didattiche

1 Agriturismo Cascina Nuova



Giocando con la natura e i suoi colori

Strada per Pavia, 2 - 15048 Valenza (AL)

Tel. 0131 954120 - Fax 0131 928553

cascinanuova@tin.it www.cascinanuova.com



2 Agriturismo Podere La Rossa



Tutti giù per TERRA! anno XIX

Strada per Cremolino, 15 - 15010 Morsasco (AL)

Tel./Fax 0144 73388

info@quellidellarossa.it

www.quellidellarossa.it



3 Assandri Franco Cascina Falamera



La fattoria degli animali

Via Duomo, 79 - 15122 S. Giuliano Nuovo (AL)

Tel. 0131 387340 (ore pasti) - Fax 0131 386877

Cell. 335 1255104



4 Azienda Agricola Andrea Mutti



Lo scorrere delle stagioni; L'agricoltura protagonista nella conservazione del naturale; Laboratori di estimo agrario, agronomia, arboricoltura

Località San Ruffino, 49 - 15050 Sarezzano (AL)

Tel./Fax 0131 884119 - Cell. 339 7840000

aziendagricola.mutti@libero.it

5 Azienda Agricola Balduzzi Bruna



Primo contatto con il cavallo; Tecniche di pulizia dell'animale e dei finimenti

Fraz. Mezzo Nuovo, 33

15050 Isola Sant'Antonio (AL)

Tel. 333 3602408

bruna.balduzzi3@gmail.com

www.brunasstable.it



2017



2018

le fattorie didattiche

6 Azienda Agricola Bausone Maria Teresa



Io e l'albero: ontani, querce rosse, liriodendri, carpini. Una antica fornace circondata dal bosco

La Fornace - Fraz. Orti - 15122 Alessandria
Tel./Fax 0131 264691 - Cell. 349 0913707
ciarlimaresa@hotmail.com



7 Azienda Agricola Cascina Saviola



Percorso delle siepi; Percorso degli uccelli utili: le rondini; Percorso delle erbe aromatiche; Laboratorio con i fiori e le erbe

Via San Giuliano, 59 - 15045 Sale (AL)
Tel. 0131 84914 - Cell. 346 9433506
donatella.novelli@gmail.com



8 Azienda Agricola Cascina Zenevrea

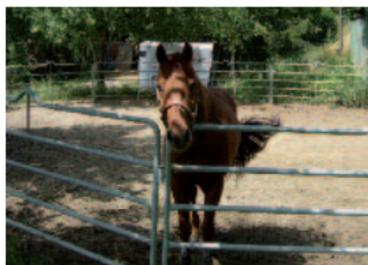


Dall'orto alla tavola; Erbe aromatiche; Nascita del pane; Gli animali della fattoria; Vendemmia; A spasso fra vigne, campi e frutteto; Il bosco; Magia tra favole e natura; Energia pulita; Quello che non vedo "sento"

Via E. Fossati, 1 - 15020 Ponzano M.to (AL)
Tel. 0141 927270 Fax 0141 916742 Cell. 339 3699594
info@cascinazenevrea.it - www.cascinazenevrea.it



9 Azienda Agricola Cuniolo Emanuel



Scoperta del mondo dell'ape fino alla produzione del miele; Il cavallo e il suo mondo

Strada Serra, 3 - 15122 Valmadonna (AL)
Cell. 349 2721529 - 347 9690313
lucia.meraviglia@gmail.com

10 Azienda Agricola Gulminetti Maria Carla



Tutta la natura in un alimento, metti il miele in tavola; I sapori e i colori dell'autunno

Via Cerreto Grue, 38 - 15050 Sarezzano (AL)
Tel. 0131 884151- 884490
Cell. 338 6061808 - 339 3050792
luigi.rava@alice.it

2017



2018

le fattorie didattiche

11 Azienda Agricola L'Aurora



Adotta il libro; Animali della fattoria; Lana cotta; Api; Cavallo; Orto; Cani da difesa del gregge; Formaggio; Campi estivi

Fraz. Caldirola, 1 - 15050 Fabbria Curone (AL)
Cell. 349 1718273 (Caterina)
fattoriaaurora@libero.it www.fattoriaaurora.it



12 Azienda Agricola La Capanna



Un percorso di educazione ambientale ed alimentare nel territorio; percorso multidisciplinare in inglese (facoltativo)

Via Cascina Capanna, 2 - 15050 Montegioco (AL)
Tel. 0131 875299 - Fax 0131 875405
Cell. 335 7881907 info@cascinacapanna.it
www.cascinacapanna.net



13 Azienda Agricola La Raia



Raccolta della frutta, delle bacche e delle erbe selvatiche; Facciamo il pane nel forno a legna: dal grano alla pagnotta

Strada Monterotondo, 79 - 15067 Novi Ligure (AL)
Tel. 0143 743685 - Fax 0143 320765
info@la-raia.it - c.rossicairo@gmail.com - www.la-raia.it



14 Azienda Agricola Marengo



Dall'uva al vino

Piazza Vittorio Emanuele, 18 - 15019 Strevi (AL)
Tel. 0144 363133 - Fax 0144 364108
Ref.: Doretta Marengo info@marencovini.com
www.marencovini.com



15 Azienda Agricola Ranch Campreia



I rumori della fattoria; Il cavallo; L'asinella Natalina; Gli attrezzi agricoli; Mister Trasformino; Pasqualino lo spaventapasseri

Via Pavese (Fraz. Grava) - 15040 Alluvioni Cambiò (AL)
Tel. 0131 848174 - Cell. 347 9765610 (Luisa)
luisa.balduzzi@libero.it



2017



2018

le fattorie didattiche

16 Azienda Agricola San Rocco



Il cavallo e il pony; L'orto e i suoi prodotti; Pane o pizza nel forno a legna; La flora e la fauna dello Scrivia; Pitturiamo la giornata

Strada Rotta, 8 - 15050 Carbonara Scrivia (AL)
Cell. 338 9341602 carlapaleani@hotmail.it

17 Azienda Agricola Tinelli



Raccolta dei frutti; Laboratorio del gusto; Dal fiore al frutto; A caccia di insetti nel frutteto; La storia del seme; Dipingere con la frutta

Via 4 Martiri, 1 - 15020 Casalbagliano (AL)
Tel. 0131 39118 - Fax 0131 389028
Cell. 320 0219155 (Anna) annatins@gmail.com
info@aziendagricolatinelli.it
www.aziendagricolatinelli.it



18 Azienda Agricola Zootecnica La Pederbona



Conoscere le vacche; Conoscere il latte; Laboratorio del Gelato; Laboratorio di Degustazione; Sento con i 5 sensi, Imparo, Esprimo

Via Genova, 2 - 15122 Spinetta Marengo (AL)
Cell. 331 2588652 (Alessia) - Fax 0131 619787
info@lapederbona.it www.lapederbona.it



19 Casa Tui Agriturismo e Azienda Agricola



Il pane e la sua lavorazione; L'Elisa pasticciona (laboratorio del biscotto di Elisa); Il mondo delle api (laboratorio del miele); Dall'orzo alla birra

Località Casa Tui - 15050 Pozzol Groppo (AL)
Tel. 0131 1978053 - Fax 0131 1978055
Cell. 366 8729762
info@agriturismocasatui.it
www.agriturismocasatui.it



2017



2018

le fattorie didattiche

20 Cascina Beneficio



Conosciamo gli animali

Cascina Beneficio, 60
15017 Castelnuovo Bormida (AL)
Tel./Fax 0144 714567
agribeneficio@katamail.com
www.cascinabeneficio.it



21 Cascina Giovanola



A passeggio in mezzo alla natura

Str. dei Boschi, 8
15051 Carezzano (AL)
Cell. 338 7447291
e-mail: info@cascinagiovanola.com
www.cascinagiovanola.com



22 Cascina La Federica



La cura e l'alimentazione del cavallo; Dal chicco al pane

Via Villarvernia, 80 - 15067 Novi Ligure (AL)
Tel./Fax 0143 329533 - Cell. 388 8483841
staff@lafederica.it www.lafederica.it



23 Cascina Torre



Le coltivazioni della pianura alessandrina di ieri e di oggi; La storia dell'antica torre medioevale: un'antica cascina con un illustre ospite ed i lavori di ristrutturazione

Via Casal Cermelli, 10 - 15065 Frugarolo (AL)
Tel./Fax 0131 296014 - Cell. 335 5702392
beppealferano@tiscali.it



2017



2018

le fattorie didattiche

24 Castello di Gabiano



Passeggiata tra i vigneti con l'agronomo; Visita guidata alle cantine; Ingresso al parco e al labirinto secolare; Laboratorio con la nostra enoteca

Az. Agr. dei Marchesi Cattaneo Adorno Giustiniani
Via S. Defendente, 2 - 15020 Gabiano (AL)
Cell. 331 6869684 (Katia Gazzola) - Tel. 0142 945004
accoglienza@castellodigabiano.com
www.castellodigabiano.com



25 Castello di Piovera



La libreria; Gli antichi mestieri; Il gioco e l'arte; I 5 sensi più 1; Il giardino ed il parco

Via Balbi, 4 - 15040 Piovera (AL)
Tel. 0131 698128/2 - Cell. 346 2341141
info@castellodipiovera.it www.castellodipiovera.it



26 La Casaccia



Gioco nell'orto; Beviamo consapevoli!; Adotta un filare; Facciamo focaccia, pane e 'nutella!'; Coloriamo con la natura; Vendemmia insieme

Via Barbano Dante, 10 - 15034 Cella Monte (AL)
Tel./Fax 0142 489986
vini@lacasaccia.biz www.lacasaccia.biz



27 Raglio di Luna



Bee life; L'Esploraorto; Storie da fattoria; Pittori in erba

La Montanina A.P.S.
Via Rossavino, 2 - 15079 Sezzadio (AL)
Cell. 393 6239576 (Sara)
ragliodiluna@gmail.com www.montanina.com



28 Vigne Marina Coppi



Visita a mausoleo, casa Coppi e cascina

Via Sant'Andrea, 5 - 15051 Castellania (AL)
Tel. 0143 314090 - Cell. 333 4924595 (Anna)
info@vignemarinacoppi.com
www.vignemarinacoppi.com



2017



2018

il progetto



LE ATTIVITÀ

A • Buono come il latte

Centrale del Latte di
Alessandria ed Asti

B • Pronto in tavola

Zerbinati srl di Borgo
San Martino e Casale
Monferrato

C • PMI Day -

Industriamoci 2017
Confindustria Alessandria

D • Dal grano al pane

Molino Cagnolo
Lorenzo e Figlio di
Bistagno

E • Il cibo fa crescere

Ristorazione Sociale di
Alessandria

F • Insegnanti a scuola di alimentazione

ASLAL

LE FATTORIE DIDATTICHE

- 1 • Agriturismo Cascina Nuova - Valenza
- 2 • Agriturismo La Rossa - Morsasco
- 3 • Assandri Franco - San Giuliano Nuovo
- 4 • Az. Agr. Andrea Mutti - Sarezzano
- 5 • Az. Agr. Balduzzi Bruna - Isola Sant'Antonio
- 6 • Az. Agr. Bausone Maria Teresa - Alessandria
- 7 • Az. Agr. Cascina Saviola - Sale
- 8 • Az. Agr. Cascina Zenevrea - Ponzano M.to
- 9 • Az. Agr. Cuniolo Emanuel - Valmadonna
- 10 • Az. Agr. Gulminetti Maria Carla - Sarezzano
- 11 • Az. Agr. L'Aurora - Fabbrica Curone
- 12 • Az. Agr. La Capanna - Montegioco
- 13 • Az. Agr. La Raia - Novi Ligure
- 14 • Az. Agr. Marengo - Strevi
- 15 • Az. Agr. Ranch Campreia - Alluvioni Cambiò
- 16 • Az. Agr. San Rocco - Carbonara Scrivia
- 17 • Az. Agr. Tinelli - Casalbagliano
- 18 • Az. Agr. Zootecnica La Pederbona - Spinetta
- 19 • Casa Tui - Pozzol Groppo
- 20 • Cascina Beneficio - Castelnuovo Bormida
- 21 • Cascina Giovanola - Carezzano
- 22 • Cascina La Federica - Novi Ligure
- 23 • Cascina Torre - Frugarolo
- 24 • Castello di Gabiano - Gabiano
- 25 • Castello di Piovera - Piovera
- 26 • La Casaccia - Cella Monte
- 27 • Raglio di Luna - Sezzadio
- 28 • Vigne Marina Coppi - Castellania

2017



2018

gli agriturismi

- ▲ **Tenuta La Fiscala** - Spinetta M.go - AL - Tel. 0131 617198 - Cell. 335 6122996
- ▲ **La Vecchia Posta** - Avolasca - Tel. 0131 876254
- ▲ **Cascina Bottazza** - Casale Monferrato - Tel. 0142 449404
- ▲ **La Faletta** - Fraz. S. Germano - Casale M. - Tel. 0142 670068 - Cell. 340 2943763
- ▲ **Cascina Beneficio** - Castelnuovo Bormida - Tel. 0144 714567
- ▲ **La Casaccia** - Cella Monte - Tel. 0142 489986
- ▲ **La Merlinia** - Dernice - Cell. 347 1747634
- ▲ **Santa Cristina** - Fraz. Santa Cristina - Garbagna - Tel. 0131 877653
- ▲ **La Mesma** - Gavi - Tel. 010 8688150 - Cell. 338 4824398
- ▲ **Nonna Du** - Gavi - Tel. 0143 642582 - Cell. 348 8932198
- ▲ **Cascina Terensano** - Monleale - Tel. 0131 806741 - Cell. 335 5433944
- ▲ **La Capanna** - Montegioco - Tel. 0131 875299 - Cell. 335 7881907
- ▲ **Podere La Rossa** - Morsasco - Tel. 0144 73388
- ▲ **Tenuta La Marchesa** - Novi Ligure - Tel. 0143 314028
- ▲ **La Federica** - Fraz. Merella - Novi Ligure - Tel. 0143 329533 - Cell. 388 8483841
- ▲ **La Presidenta** - Olivola - Tel. 0142 938885
- ▲ **Il Poggio Agrisport** - Poirino - Torino - Tel. 011 9453296 - Cell. 366 1736471
- ▲ **Cascina Zenevrea** - Ponzano - Tel. 0141 927270 - Cell. 339 3699594
- ▲ **Casa Tui** - Pozzol Groppo - Tel. 0131 1978053 - Cell. 366 8729762
- ▲ **I Castagnoni** - Fraz. San Martino - Rosignano M.to - Tel. 0142 488404
- ▲ **Tenuta Guazzaura** - Serralunga di Crea - Tel. 0142 940289 - Cell. 328 8860938
- ▲ **La Traversina** - Stazzano - Tel. 0143 61377 - Cell. 335 494295
- ▲ **Cascina Nuova** - Valenza - Tel. 0131 954120 - Cell. 335 6230457
- ▲ **Villa Gropella** - Valenza - Tel. 0131 951166

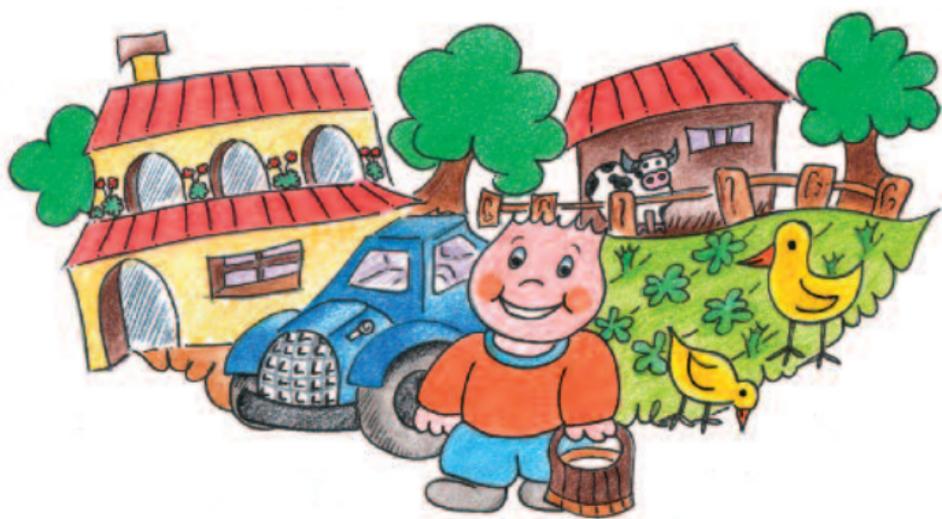
**Informazioni più dettagliate
su ogni agriturismo associato
sono reperibili al seguente link:**

www.agrituristmonferrato.com/agriturismi.asp

2017



2018



Buon anno scolastico!

Progetto a cura di Cristina Bagnasco e Rossana Sparacino

Si ringraziano:

Rosanna Varese (*presidente di Agriturist Alessandria e Piemonte*),
Luca Brondelli di Brondello (*presidente di Confagricoltura Alessandria*),
Valter Parodi (*direttore di Confagricoltura Alessandria*),
Alessandro Calvi di Bergolo (*presidente di Anga Alessandria*),
Michela Marengo (*presidente di Confagricoltura Donna Alessandria*),
Regione Piemonte, Provincia di Alessandria, Ufficio Scolastico Regionale
per il Piemonte - Ambito Territoriale provincia di Alessandria,
ASLAL, Centrale del Latte di Alessandria e Asti, Confindustria Alessandria, Molino
Cagnolo Lorenzo e Figlio, Ristorazione Sociale e Cooperativa Sociale Company&
Zerbinati srl, le Aziende agricole associate che svolgono Fattorie Didattiche,
gli Agriturismi associati, Laura Perrone

Impaginazione e stampa: agosto 2017 presso Litografia Viscardi - AL