



MASSERIA DIDATTICA “PACILLI” - Ischitella (Fg)
MASSERIA DIDATTICA “FALCARE” - Cagnano Varano (Fg)

Ore 18,30 –

Accoglienza in masseria presso la Masseria Didattica “Pacilli” - Ischitella (Fg)

- **Laboratorio didattico della marmellata** “*I segreti della marmellata fatta in casa*”, impariamo a fare squisite confetture sane e genuine.

- **Visita alla grotta di San Michele in Cagnano Varano**, meta del pellegrinaggio turistico e religioso: vi confluiscano infatti visitatori provenienti da ogni luogo mossi da interessi religiosi e naturalistici.

Ore 19,30 presso la Masseria Didattica Falcare Cagnano Varano (Fg)

Laboratori didattici:

■ **La sgranatura delle spighe di grano** il fascino dell’antica cultura agricolo-pastorale, la raccolta del grano nei sacchi per portarlo al mulino ed ottenere la pregiata farina destinata a diventare pane, elemento principale nella nostra alimentazione;

■ **Impariamo a fare la ricotta**, un momento dedicato all’arte del formaggio, non solo per imparare a mangiarlo ma anche a farlo;

■ **Giochi del passato**

- **Assaggi prodotti aziendali a cura delle masserie didattiche “Pacilli” e “Falcare”**

- **Spettacolo teatrale legato alla tradizione contadina locale**, a cura dell’ Associazione culturale Officina Teatrale “Diomedea”

- **Visita notturna a Bosco Quarto** con guide del Parco Nazionale del Gargano.

Info prenotazioni e costi:

Masseria Didattica “Pacilli”

Di Costantino Pacilli

Contrada Isola Varano

71010 Ischitella (Fg)

Tel.: 0882474123/ 3356012704,

l.pacilli@operapadrepio.it

Masseria Didattica “Falcare”

di Cataldo Coccia

C.da Falcare

Cagnano Varano (Fg),

Tel.: 08848238-468395, 3402972147

info@agriturismofalcare.it

www.agriturismofalcare.com

MASSERIA DIDATTICA FATTORIA ROVELLO -San Paolo di Civitate (Fg)

Ore 18,30

- **Accoglienza in masseria in costume tradizionale**

- **Laboratori didattici:**

■ **Laboratori di Biscotti, Pizza e Pane** con cottura in forno a legna;

■ **La filiera dell'olio extra-vergine di oliva biologico** con breve corso di degustazione dello stesso per riconoscerne le caratteristiche.

- **Cena agreste con prodotti tipici della Fattoria;**

- **Balli e canti a cura del Gruppo folk 'I Cantori di Civitate'**. Gli ospiti saranno coinvolti al ritmo delle cupa-cupa, dei tamburelli, delle nacchere, dello sciadavajazz e del traccabbalack;

- **Bruschettata a volontà con olio biologico.**

Info prenotazioni e costi:

Masseria Didattica "Fattoria Rovello"

Donatella Longo

C.da Rovello c.n., 70010 San Paolo di Civitate (Fg)

Tel.: 0882551822 - 3899232902,

fattoriarovello@virgilio.it,

www.fattoriarovello.it.

MASSERIA DIDATTICA FIORENTINO - Castelfiorentino (Fg)

Ore 18,30

Accoglienza in masseria

- **Visita Guidata al Parco Archeologico di Castelfiorentino**

- **Visita guidata all'azienda agricola**, ubicata ai piedi della collina ove sorge Castelfiorentino, oggi area archeologica, luoghi indissolubilmente legati alla storia della figura di Federico II di Svevia.

- **Laboratori didattici:**

- il Latte : dal latte ai formaggi di capra.
- Le mani e le argille, il nuovo formaggio della Masseria Fiorentino "*Argilla*", interamente ricoperto da una patina di creta rosa;
- l'Aia : gli animali da cortile (maiali, conigli, oche, ecc)

- **Mostra d'arte.**

- **Degustazioni di prodotti tipici** con angolo enogastronomico e non solo.

- **Musica e balli tradizionali.**

- **Estemporanea di produzioni in argilla** di manufatti dell'epoca federiciana.

- **Osservazione astronomica** (nei pressi della domus imperiale sito archeologico castelfiorentino)

Domenica 19 giugno

In mattinata

Visita Guidata al Parco Archeologico di CastelFiorentino

Visita Guidata al Centro Storico di Torremaggiore

Info prenotazioni e costi:

Masseria Didattica "Fiorentino"

di Michele Schiavone, Località Fiorentino,

771036 Castelfiorentino (Fg),

Tel.: 0881318149 / 3201197424,

info@fattoriafiorentino.it

www.fattoriafiorentino.it



MASSERIA DIDATTICA EMMAUS -Foggia

Ore 18,30

Accoglienza degli ospiti e "Scopro la fattoria con Mamma e Papà" un viaggio alla scoperta della natura, degli animali, dei prodotti biologici.

Una vera festa della natura in compagnia degli animali della fattoria - capre, cavalli, asini, pony & co - che grandi e piccoli potranno vedere e toccare da vicino, in un ambiente sicuro e protetto.

Laboratori:

- **"Passeggiate in sella ai pony e/o in compagnia degli asinelli"**, i genitori avranno la possibilità di accompagnare i loro bambini sui docili pony e le dolci asine in una bellissima passeggiata in aperta campagna, nei pressi del villaggio a contatto con la natura.
- **"Preparazione delle Orecchiette"**, un'esperienza culturale-tradizionale e gastronomica per rituffarsi nei sapori del passato e far in modo che la gustosità dei nostri piatti tradizionali non venga dispersa ma propinata alle nuove generazioni.

Degustazione di prodotti tipici biologici:

La festa sarà l'occasione per gustare i prodotti biologici della masseria, come marmellate, olive e vari tipi di formaggi..

"Serata sotto le stelle" con musica e karaoke

Info prenotazioni e costi:

Masseria Bio-Didattica Emmaus

Via Manfredonia, km. 8 Loc. Torre Guiducci - Foggia

Punto Informativo su Foggia

Tel.: 0881.712317

cooperativa.arcobaleno@pec.it

www.emmausfoggia.org



MASSERIA DIDATTICA AVELLANETA -San Marco La Catola (Fg)

Ore 18,30

- Accoglienza in Masseria.

- Laboratori didattici:

■ Andiamo per scuderie

■ Visita ad un nucleo di riproduzione del maiale pugliese

■ visita agli impianti ad energie rinnovabili.

- Presentazione del libro “la Francigena del Sud” – la tappa ad Avellaneta- a cura dell’autrice Angela Serracchioli

- Escursione nel bosco S.Cristoforo

- Battesimo della sella

Degustazione a base di prodotti tipici dell’azienda e con prodotti offerti dall’associazione di promozione del territorio “Colline Daune”

- Musica dal vivo

Domenica 19 giugno

In mattinata

Esibizione del gruppo folk di S.Marco la Catola

Tour dei paesini: - convento di S.Marco

- museo di Carlantino

- borgo di Celenza

Info prenotazioni e costi:

Masseria Didattica “Avellaneta”

di Renato Giovanni Palmieri –

C.da Avellaneta, 71030 San Marco La Catola (Fg),

Tel.: 0881.556115 Cell 3472749067

palmierirenato@intefree.it - info@agriturismoavellaneta.it

www.agriturismoavellaneta.it

MASSERIA DIDATTICA ALBANO -Foggia
MASSERIA DIDATTICA POSTA GUEVARA -Orsara di Puglia (Fg)

Ore 18,30 presso Masseria Didattica “Albano” - Foggia

- Accoglienza in Masseria

- Laboratori didattici:

■ **La filiera dell’olio extra-vergine di oliva biologico** con breve corso di degustazione dello stesso per riconoscerne le caratteristiche a cura della **Masseria Didattica “Fattoria Rovello”**;

■ **Mani in pasta**, storia di un chicco di grano a cura della **Masseria Didattica “Posta Guevara”**

■ **“L’arte del riciclaggio”**, laboratorio creativo che invita al rispetto e al riutilizzo delle risorse ambientali, a cura della **Masseria Didattica “Albano”**.

- **Degustazione di vini e prodotti tipici**

- **Spettacolo folkloristico al ritmo della tarantella garganica**, per condividere e tramandare le tradizioni popolari del foggiano e rafforzare l’identità garganica.

Info prenotazioni e costi:

Masseria Didattica “Albano”,
C.da Quadrone delle Vigne, 71122 Foggia
Tel.: 3401844418 / 0881652619
giusy.albano@gmail.com
www.fujanera.it

Masseria Didattica “Posta Guevara”
Località Giardinetto s.s.90, 71027 Orsara di Puglia (Fg)
Tel.: 0881976880 / 3288150711
postaguevara.agr@gmail.com
www.postaguevara.com

MASSERIA DIDATTICA NORMANNO - Segezie (Fg)

Un percorso che vi porterà indietro nel tempo proponendo odori e sapori di altre epoche che stimoleranno i vostri sensi .

Ore 18,30

- Accoglienza in masseria

- Laboratorio Didattico:

- La sgranatura della spiga con relativa macina del grano per osservare la trasformazione in farina al fine di produrre per chi si vorrà cimentare pane, pizze e biscotti;
- Degustazione a base di prodotti tipici dell'azienda
- Passeggiata a cavallo nel tondino
- Passeggiata su percorsi inseriti in suggestive zone d'ombra, per respirare le molteplici fragranze dell'aria agreste ai piedi di antichi pioppeti .
- Visita agli animali con relativo ricovero degli stessi nelle stalle
- Visita al suggestivo e caratteristico museo delle carrozze d'epoca e degli attrezzi antichi del mondo rurale.

Info prenotazioni e costi:

Masseria Didattica "Normanno"

di Saverio Normanno

Via Del Salice, 569, 71020 Segezie (Fg)

Tel.: 3406974820,

agrinormanno@tiscali.it;



MASSERIA DIDATTICA "EREDI FRAGASSI" -Orsara di Puglia (Fg) PRESSO AGRITURISMO MONTE PREISI

Ore 18,30

- **Accoglienza degli ospiti in Masseria**

- **Laboratori didattici:**

■ **Impariamo a fare il pane "viaggio di un chicco di grano"** (farina – lievito madre e acqua processi di lavorazione e cottura nel forno a legna);

■ **La zampogna del subappennino dauno e suoni popolari** a cura di Francesco Capobianco e Antonio Mauriello costruttori di Zampogne e ciaramelle;

■ **I cesti di vimini**, le piante amiche che vengono raccolte, lavorate e intrecciate per creare bellissime ceste;

- **Esposizione prodotti tipici e artigianali**

- **Degustazione "Sapori di bosco"**, il bosco è un luogo magico, affascinante e suggestivo; l'inconfondibile unione di colori ed odori rende l'atmosfera incantata.

- **Musiche e canti popolari**

Domenica 19 giugno

In mattinata

Visite guidate Abbazia dei Santi Angeli

Visita al centro storico di Orsara di Puglia (FG)

Info prenotazioni e costi:

Masseria Didattica "Eredi Fragassi Antonio s.s."

c/o Agriturismo Monte Preisi

Di Mario Fragassi, C.da Monte Preisi, 71027 Orsara di Puglia (Fg),

Tel.: 3282378055 / 3298933952 / 0881964490

Email: jouyfr@tin.it

www.agriturismomontepreisi.it



MASSERIA DIDATTICA SALECCHIA -Bovino (Fg)

Ore 18,30

- Accoglienza e presentazione della masseria

- Visita degli allevamenti dell'azienda

- Laboratori didattici:

■ **percorso del gusto**, cercare di creare nei bambini, consumatori del domani, quella cultura gastronomica che permetta loro di distinguere i prodotti artigianali dai prodotti di massa, anonimi e senza storia. La difesa delle nostre radici passa anche da una più approfondita conoscenza delle origini delle materie prime, delle tradizioni in cucina e dei sapori che quotidianamente scegliamo

■ **La via lattea** *Una signora pecora: "La Gentile di Puglia"*.

■ **Corso di ricamo**, guidati dalla sarta Anna, impariamo a ricamare e cucire, come facevano le nonne, alla fine del corso ci portiamo a casa il lavoretto fatto con le nostre mani.

■ **Laboratorio di cucina attiva**

- Degustazione a base di prodotti tipici dell'azienda

- Rievocazione di antichi mestieri

- Musiche e danze popolari a cura di un gruppo folkloristico

- Escursione notturna, muniti di torce, nei boschi dell'azienda fino a raggiungere la vetta del monte salecchia mt 931 slm

- Veglia sotto le stelle

Domenica 19 giugno

In mattinata

- Santa messa in masseria

- Visita al borgo di Bovino con accompagnatore della pro-loco

Info prenotazioni e costi:

Masseria Didattica "Salecchia"

di Francesco D'Innocenzio - Bovino (Fg),

Tel.: 0881966332 / 3407745309 / 3333334461,

Email: info@masseriasalecchia.it

Sito web: www.masseriasalecchia.it



MASSERIA DIDATTICA MACCHIONE - Deliceto (Fg)

Ore 17,00

- Accoglienza e presentazione della masseria

- **Visita Al Bosco Macchione**, per un'escursione naturalistica alla scoperta della flora e della fauna del bosco e per scoprire i mestieri tipici che si svolgevano in questo ambiente: quello del boscaiolo e quello del carbonaio.

- **Laboratori didattici:**

- Realizziamo la carbonaia
- Facciamo il sapone con lardo di maiale nero

- **Al Casone intrattenimento con balli e canti folkloristici**

- **Degustazione** di salsiccia alla brace di maiale nero

- **Giro a cavallo o sull'asino 'Ciccio' per i bambini.**

ore 20.30

Tutti alla Masseria Didattica Albano Fg

Spettacolo folkloristico al ritmo della tarantella garganica, con il Gruppo Folk SKARIA di Deliceto, per condividere e tramandare le tradizioni popolari del foggiano e rafforzare l'identità garganica

Info prenotazioni e costi:

Masseria Didattica "Macchione"

Soc. Coop. Pegaso, Località Bosco Macchione, 71026 Deliceto (Fg),

Tel.: +39 3333185456

Email: info@pegasocooperativa.it

www.pegasocooperativa.it

MASSERIA DIDATTICA LA CERASOLA - Monteleone di Puglia (Fg)

Ore 18,30

- Accoglienza degli ospiti in masseria con merenda a base di prodotti tipici aziendali.
- **Laboratori didattici:**
 - **la cura degli animali della masseria**, governo degli animali al pascolo, alimentazione in stalla, allattamento dei vitellini e mungitura delle mucche;
 - **Impariamo a trasformare il nostro latte**, dimostrazione dal vivo della preparazione delle mozzarelle e del caciocavallo di Monteleone con degustazione delle stesse;
 - **Viaggio di un chicco di grano**, impariamo a fare “i catielli”
- **Cena a base di prodotti tipici dell’azienda**
- **Tanta musica e balli**
- **La festa continua** con pizza cotta nel forno a legna, i nostri ospiti possono godersi la festa al chiarore della luna e del cielo stellato dei Monti Dauni.

Info prenotazioni e costi:

Masseria Didattica “La Cerasola”

Di Peppino Grosso, C.da Cerasola, 71020

Monteleone di Puglia (Fg)

0881983249 – 0881983215- 3356727807

Email: lacerasola@libero.it

Sito web: www.lacerasola.it

MASSERIA DIDATTICA IL GIARDINO DEGLI ULIVI -Trinitapoli (Fg)

Ore 18,30

Accoglienza in masseria

- Visita guidata all'azienda agricola-

- Laboratorio didattico “ dal grano al pane”, gli ospiti saranno personalmente coinvolti nel laboratorio pratico (lavorazione e preparazione dei derivati, pane ,biscotti ,taralli,dolci tipici, pasta, cucoli)

- Degustazione dei prodotti tipici e somministrazione di vino della nostra azienda agricola

- Intrattenimento con canti, musiche e balli tradizionali

Info prenotazioni e costi:

Masseria Didattica “Giardino degli Ulivi”

di Giacoma Toma

C.da Giardino, 71049 Trinitapoli (Fg)

Tel.: 0883630022 / 3337489777,

Email: giardinodegliulivi@tiscali.it

Sito web: www.giardinodegliulivi.com

MASSERIA DIDATTICA SEI CARRI - Andria (Bat)

Nell'azienda situata ai piedi del suggestivo e maestoso Castel del Monte si allevano cavalli da maneggio, pecore e animali di bassa corte e si coltivano con metodo biologico orzo grano e avena.

E per tetto un cielo di stelle

Dalla profumatissima cucina dell'Alta Murgia, alla preparazione del pane e del formaggio, con un indimenticabile passeggiata a cavallo sotto Castel del Monte
..e per tetto..un cielo di stelle

Ore 18,30

Accoglienza degli ospiti e visita della Masseria

LABORATORI DIDATTICI DEL GUSTO E DEI MESTIERI:

■ **“La magia della trasformazione del latte”** Osservazione delle varie fasi di preparazione del formaggio, con laboratorio in cui ogni persona preparerà il suo piccolo formaggio. Dopo il laboratorio è prevista la visita all'azienda.

■ **“Il viaggio di un chicco di grano: facciamo il pane”** Visita dell'azienda con particolare attenzione al campo di grano. Raccolta dei chicchi, macinazione e laboratorio con preparazione di un piccolo panino.

PASSEGGIATA A CAVALLO O IN CARROZZA SOTTO LE STELLE (nei poderi Sei Carri)

Indimenticabile passeggiata notturna a cavallo o in carrozza alla scoperta del fascino notturno della Murgia con sosta sotto lo splendido Castel del Monte;

CENA A BASE DI PRODOTTI TIPICI, saranno serviti piatti tipici della tradizione contadina che riporteranno i profumi e i colori della murgia di inizio estate;

OSSERVAZIONE DEL CIELO STELLATO

Verrà realizzata una postazione di osservazione del cielo stellato a cura dell'associazione astrofila PHYSIS

Info prenotazioni e costi:

Masseria Didattica Sei Carri

S.P. 234 - C.da Finizio

70031 Andria (Ba)

tel. 0883 569836 – 328 1140115

www.agriturismoseicarri.it

info@pugliainmasseria.it

MASSERIA DIDATTICA TERRE DI TRAIANO - Andria (Bat)

Bacco al chiarore delle stelle

La notte delle stelle tra degustazioni, musica e arte

Ore 18,30

Accoglienza degli ospiti e visita alla Masseria

Passeggiata lungo i sentieri interpoderali per scoprire ulivi secolari e vitigni autoctoni (DOC Castel del Monte);

Passeggiata lungo il trattato Ruvo-Canosa (1 ora circa a piedi) visitando la posta di Titolo e la Posta di mezzo, importanti siti di archeologia rurale di pastori transumanti dei secoli scorsi.

Aperitivo servito in terrazza con vista panoramica su Castel Del Monte fino al tramonto del sole

Visita al Museo dell'olio d'oliva e della civiltà contadina, che si presenta come uno dei poli d'attrazione principali della zona.

Cena con una degustazione di prodotti tipici insieme a vini della cantina e agli olii extra vergine di oliva di produzione propria

Osservazione guidata da esperti astronomi per vivere un'emozione di una notte speciale

Info prenotazioni e costi:

Masseria Didattica Terre di Traiano

di Torre di Bocca s.a.s

di Spagnoletti Zeuli Nicola & C.

S.P. n.12 Barletta-Minervino km 13+200 – 70031 Andria

Tel: +39 0883569474

Uffici: +39 0883 591554

MASSERIA DIDATTICA SAN VINCENZO - Spinazzola (Bat)

Musica sotto le stelle

Ore 18,30

Accoglienza degli ospiti e visita alla Masseria

VISITA GUIDATA NEL CENTRO STORICO DI SPINAZZOLA alla scoperta del fascino notturno di un paese dalle tradizioni ancora intatte e tutte da scoprire, a cura della Proloco di Spinazzola;

LABORATORIO DIDATTICO

- Trasformare il latte in formaggio e ricotta. Visita nel caseificio aziendale, nel quale sarà riproposto il metodo di trasformazione del latte che si utilizza in azienda per ottenere squisiti formaggi e prelibata ricotta;

MUSICA SOTTO LE STELLE, spettacolo di musica per viaggio nelle sonorità del passato alla scoperta di nuove suggestioni ed emozioni ;

DEGUSTAZIONE A BASE DI PRODOTTI TIPICI, saranno serviti piatti tipici della tradizione contadina che riporteranno i profumi e i colori della murgia di inizio estate;

Info prenotazioni e costi:

Masseria Didattica San Vincenzo

Di Domenico Lombardi

C.da San Vincenzo 70058

Spinazzola Bat

Tel. +39 348 7322591 - 0883682999

www.agriturismosanvincenzo.it

info@agriturismosanvincenzo.it



MASSERIA DIDATTICA CEFALICCHIO - Canosa di Puglia (Bat) AZIENDA AGRICOLA BIODINAMICA

Vini naturali dal mondo

Una selezione speciale di 6 vini naturali nazionali e internazionali

Cefalicchio è, prima d'ogni altra cosa, un'azienda agricola dedita alla produzione ed alla trasformazione di prodotti agricoli biodinamici di qualità. La conversione dell'Azienda al metodo biodinamico è iniziata nel 1992 e da allora l'obiettivo aziendale è stato quello di realizzare una struttura produttiva armonicamente inserita nell'ambiente. Nascono qui, in questo ambiente, i vini ed olio ottenuti dalla trasformazione delle loro uve ed olive da agricoltura biodinamica.

Ore 18,30

Accoglienza degli ospiti e visita alla Masseria

Passeggiata nelle vigne alla scoperta di vitigni e terroir;

Visita alle cantine seguita da una degustazione dei migliori Vini "naturali" del mondo: una selezione speciale di vini naturali nazionali ed internazionali

Cena in abbinamento ai vini degustati.

Info prenotazioni e costi:

Masseria Didattica Cefalicchio

Azienda Agricola Biodinamica
Contrada Cefalicchio SP 143, km 3,
70053 Canosa d. Puglia
tel. +39 0883/642123
info@cefalicchio.it
www.cefalicchio.it





MASSERIA DIDATTICO SANT'ANGELO - Gravina in Puglia (Ba)

Ore 18,30

Accoglienza degli ospiti e visita della Masseria, percorso guidato per un contatto diretto con gli animali, vedere alcuni mezzi agricoli ed attrezzi storici utilizzati in passato per le coltivazioni agricole.

Passeggiate a calesse lungo un percorso nell'azienda;

Laboratorio Didattico:

■ **viaggio di un chicco di grano**, verrà data la possibilità agli ospiti di visionare in un apposito ambiente allestito, le varie fasi di lavorazioni artigianali che consentono la trasformazione del grano in pasta e pane;

Spettacolo con balli folkloristici accompagnato da musiche popolari ;

Degustazioni dei piatti tipici gravinesi e dei prodotti della Masseria

Info prenotazioni e costi:

Masseria Sant'Angelo

S.P. 152 per Dolcecanto, (innesto Str Comunale Sant'Angelo-Lamacolma)

Gravina in Puglia (BA)

tel 080 3264255

agrisantangelo@libero.it

www.agrisantangelo.mrw.it



MASSERIA DIDATTICA POLVINO - Ruvo di Puglia (Ba)

Alla Corte di Federico

in un'atmosfera surreale, porteremo tutti i nostri ospiti fino all'affascinante medioevo dove si potranno ammirare: guerrieri, cavalieri, giullari, tamburi, falconieri, feudatario, imperatore e la sua prediletta.

ore 18,30

Accoglienza in costumi d'epoca "Alla Corte di Federico II" degli ospiti e visita alla Masseria all'esterno del viale d'ingresso, dei guiti chiederanno l'elemosina a uomini in costume a cavallo; intanto nel piazzale antistante la masseria dei falconieri coi loro falconi saranno pronti per la caccia; nell'atrio interno della masseria trampolieri, artisti e cartomanti!

Arrivo a cavallo dell'Imperatore e della sua prediletta, investitura di un cavaliere nella cappella della masseria e presentazione della suggestiva sfida tra le quattro contrade .

Prove di destrezza e forza.

Banchetto medioevale : Cena con ricco menu' a base di piatti medioevali

Tiro alla balestra

Prova finale tra le 4 contrade e assegnazione del premio simbolico.

Danze medievali/rinascimentali coadiuvati dai giullari.

Info prenotazioni e costi:

Masseria Didattica Polvino

c.da Polvino zona rurale, 355,

70037 Ruvo di Puglia Bari

+39 080 362 01 77

cell. 339 651 45 87 - 348 520 89 52

polvino@tiscali.it

www.masseriapolvino.it

MASSERIA DIDATTICA COPPA - Ruvo di Puglia (Ba)

Ore 18,30

Accoglienza degli ospiti e visita alla Masseria

Laboratori Didattici:

- **“..dal campo di grano...alla farina...al pane”**

Dal grano alla farina fino al pane, con cottura nel forno a legna: laboratorio con partecipazione attiva di tutti!

- **“..dalla mungitura manuale e meccanica alla trasformazione del latte...al formaggio”**

dimostrazione pratica della formazione della cagliata e preparazione del formaggio e della ricotta; assaggio

Tour socio-culturale per gli ospiti della masseria; visita guidata per le vie del centro storico di Ruvo, al Museo Nazionale Jatta con visita alla splendida cattedrale;

Al termine della passeggiata gli ospiti saranno coinvolti in un'esperienza particolare:

Cena con delitto, gioco thriller di società, dove durante la cena in masseria e grazie ad alcuni attori presenti in sala gli ospiti saranno chiamati a risolvere un complicato giallo

Al vincitore sarà offerto un cesto di prodotti tipici.

Info prenotazioni e costi:

Masseria Didattica Coppa

S.P. 238 Trani - Gravina km 26

70037 Ruvo di Puglia (Ba)

tel. +39 080/3601514 – +34 347/1549100

info@agriturismocoppa.it

www.agriturismocoppa.it

MASSERIA DIDATTICA REDENTA - Altamura (Ba)
MASSERIA DIDATTICA MADONNA DELL'ASSUNTA - Altamura (Ba)

Ore 18,30 – presso la Masseria Redenta

Accoglienza degli ospiti e visita alla Masseria

PASSEGGIATA NATURALISTICA LUNGO I SENTIERI DEL PARCO NAZIONALE DELL'ALTA MURGIA E VISITA ALLA GROTTA DI S. MICHELE, a cura dei ragazzi del C.A.R.S. Centro Altamurano Ricerche Speleologiche;

LABORATORIO DIDATTICO SULLA LENTICCHIA DI ALTAMURA per scoprire i segreti di questo antichissimo legume, vanto della nostra città nel passato;

DEGUSTAZIONE DELLA LENTICCHIA preparata secondo l'antica ricetta per riassaporarla in nuove e inedite versioni;

Ore 20,30 - presso la Masseria Madonna dell'Assunta

Passeggiata sotto le stelle alla scoperta dei luoghi più suggestivi del carsismo lungo i sentieri del Parco Nazionale dell'Alta Murgia, a cura dei ragazzi del C.A.R.S. Centro Altamurano Ricerche Speleologiche;

LABORATORI DIDATTICI DEL GUSTO E DEI MESTIERI:

- **L'orto con Ciccio Pagliuza:** I visitatori avranno la possibilità di adottare una piantina di ortaggi tipici del nostro territorio, piantumandola e osservando le varie fasi della crescita;
- **La magia della trasformazione del latte** in formaggio e treccine, riscopriremo un'arte antichissima che si tramanda di generazione in generazione;
- **“Che bontà la pasta fatta in casa: facciamo le orecchiette!!!”** un viaggio per conoscere l'importanza del nostro grano duro;
- **I giochi dimenticati:** I visitatori e in particolare i più piccoli saranno coinvolti in giochi del passato come il tiro alla fune, la campana, l'elastico;

BRACERIA SOTTO LE STELLE e PEC'R ALLA R'ZZAUL piatto principe della cucina tipica murgiana a base di carne di pecora cotta lentamente con erbe selvatiche in un'anfora, la “r'zzaul” di terracotta.

SPETTACOLO DI CANTI, DANZE E TRADIZIONI POPOLARI dell'800 a cura del gruppo folkloristico “La Cola Cola”; la rappresentazione riporta attraverso immagini e costumi dell'epoca ad un tipico spozalizio dell'800 facendo rivivere le atmosfere dell'epoca con balli e canti tradizionali.

Info prenotazioni e costi:

Masseria Didattica Redenta

s.s. 96 km. 86,850 Altamura Ba
tel. 335 5681087 – 339 4971452
www.masseriaredenta.it
info@masseriaredenta.it

Masseria Didattica Madonna dell'Assunta

S.P.238 Altamura-Corato km39 70022 Altamura (Ba)
tel. 0803140006 - 339 6594840 – 3384796266
masdib72@yahoo.it



MASSERIA DIDATTICA LA CALCARA - Altamura (Ba)

Causa gravi danni dovuti alle ingenti piogge, questa Masseria non potrà aprire le sue porte all'evento".



Unione Europea
Fondo Europeo
di Sviluppo Regionale



Regione Puglia

Assessorato
alle Risorse
Agroalimentari

Assessorato
al Mediterraneo,
Cultura e Turismo

Puglia

viaggiareinpuglia.it





MASSERIA DIDATTICA LOSURDO - Altamura (Ba)

Ore 18,30

Accoglienza degli ospiti e visita alla Masseria

Presentazione del progetto “L’avventura di un chicco grano” a cura delle classi 2 C/ D del IV circolo didattico Don Lorenzo Milani di Altamura.

LABORATORI DIDATTICI:

- Laboratorio archeologico
- Laboratorio della pasta – la filiera – il grano – la macina – la lavorazione
- Laboratorio del latte

“La trebbiatura di una volta” Proiezione del video – documentario

Mostra fotografica delle “Architetture rurali dell’Alta Murgia”.

Visita al museo della civiltà contadina ipogeo della “Masseria Losurdo”.

Concerto musicale a cura di band giovanile

Info prenotazioni e costi:

Masseria Didattica Losurdo

Via Carpentino CS 146 KM 6 – ALTAMURA (Ba)

Tel: +39 080 3105004 - Cell 3405002276

masserialosurdo@libero.it

www.agriturismomasserialosurdo.com



MASSERIA DIDATTICA CHIMIENTI - Cassano delle Murge (Ba) –

II PERCORSO DEI SENSI

Ore 18,30

Accoglienza degli ospiti e visita alla Masseria

Giunti in azienda, con la guida, si cammina tra gli alberi che popolano l'ingresso e gli spazi antistanti l'azienda illuminati con una fiavole luce, si respira aria buona e profumata, di quella rara, che una volta respirata ti rimane dentro, fa parte di te e ti costringe a ritornare...

Degustazione guidata dei vini bianchi, rossi e rosati delle nostre vigne.

Laboratori Didattici:

- “dalle farine alle frittelle”, in un'atmosfera di gioco e festa ripercorreremo tutte le tappe del ciclo del grano, utilizzando i soli ingredienti che la terra ci dà, con la farina e l'acqua, e seguendo le antiche usanze ognuno realizzerà la propria frittella.
- Laboratorio caseario “dal latte al formaggio”, dieci litri di latte, una pentola, un ingrediente “magico” e ...lo stupore è assicurato. Questo laboratorio consente ai bambini e ai loro genitori di conoscere il magico fenomeno naturale che fa sì che il latte si trasformi in buon formaggio... la ricotta nel nostro caso!

Visita alla mostra/mercato di prodotti artigianali locali realizzati in ceramica a freddo.

cena guidata a base di piatti tipici e tradizionali : si inviteranno gli ospiti a celebrare l'olio d'oliva, con pane formaggi e vini : sapori forti che evocano ricordi lontani di una terra felice, ricca, profumata ed incredibilmente ospitale.

Info prenotazioni e costi:

Masseria Didattica Chimienti

Di Pasquale Chimienti

Via Unità d'Italia, 60,

70020 Cassano delle Murge (Ba),

Tel.: 3296155712

Pas.chimienti@alice.it

www.clubshangri-la.it

Coordinate geografiche: X: 4° 16' 50'' Y: 40° 53' 40''



MASSERIA DIDATTICA AMICIZIA - Cassano delle Murge (Ba)

MASSERIA DIDATTICA RUOTOLO - Cassano delle Murge (Ba)

Ripercorrendo i vecchi tratturi ...

... per rievocare l'antico e suggestivo mondo della transumanza.

La transumanza conduceva annualmente, fin dalla notte dei tempi, milioni di pecore ed altri animali dall'Abruzzo in Puglia. Questa migrazione aveva bisogno di larghe vie erbose che potessero fornire alimento al bestiame durante il lungo viaggio che durava in media 2 settimane. Pertanto i tratturi erano ad un tempo strade e pascoli luoghi di insediamento per opifici, chiese, taverne e infine centri abitati.

ore 18,30 **Accoglienza degli ospiti presso la Masseria Didattica Amicizia**

Partenza dei pastori con gli animali, per percorrere i tratturi della transumanza;

ore 19,15 **Arrivo presso la Masseria Didattica Ruòtolo** nei pressi dell'antica Lamia pastorizia

Rievocazione dei vecchi lavori e delle antiche usanze dei pastori:

- costruzione di sgabelli con ferule
- mungitura delle mucche e delle pecore
- tosatura delle pecore,

Momenti musicali con strumenti rudimentali quali flauti e zufoli

Degustazione di prodotti tipici legati alla tradizione della pastorizia abruzzese e pugliese

Danze popolari, racconti e poesie sul tema della transumanza.

Info prenotazioni e costi:

Masseria Didattica Amicizia

Contrada Cristo Fasano, 162
70020 Cassano delle Murge Ba
+39 080/763393
info@amicizia.it
www.amicizia.it

Masseria Didattica Masseria Ruòtolo

V. Lago Di Nuzzi (Ctr. Ruotolo),
70020 Cassano Delle Murge, Ba
+39 080/764511
info@masseriaruotolo.it
www.masseriaruotolo.it

MASSERIA DIDATTICA BIOAGRICOLA MARCHESANA - Gioia del Colle (Ba)

Ore 18,30

Accoglienza degli ospiti con degustazione di prodotti tipici biologici dell'azienda

Visita della struttura aziendale con laboratori agroalimentari e visita dell'allevamento

- **Laboratorio didattico guidato** nell'agro aziendale, in compagnia di un'esperta del settore che condurrà gli ospiti alla scoperta ed al riconoscimento di fiori, piante e frutti presenti sul territorio;
- **"arte musicale, dal riciclaggio alle percussioni"**, i bambini si cimenteranno nella costruzione di strumenti a percussione utilizzando materiali di riciclo (tubi di cartone, barattoli, lattine, bottiglie di plastica) i bambini si esibiranno in serata con gli strumenti realizzati nel laboratorio
-

Cena con degustazione di prodotti tipici della tradizione pugliese che costituiranno un ricco menù, il tutto preparato con ingredienti provenienti dalle attività agroalimentari dell'azienda; vino primitivo biologico delle nostre migliori annate!

Musica dal vivo eseguita su organo Hammond

Spettacolo musicale folkloristico, sotto una grande quercia con musiche popolari ed esibizione di passi basilari di pizzica e tarantella; è prevista l'esecuzione di un brano con i bambini, che utilizzeranno gli strumenti realizzati nel laboratorio pomeridiano.

Info prenotazioni e costi:

Masseria Didattica BioAgricola Marchesana

Di Biagio e Barbara Manna

Via Pavoncelli, 2275,

70023 Gioia del Colle (Ba)

+39 335/5490415 - +39 335/353666

www.bioagricolamarchesana.it

biomargioia@gmail.com

MASSERIA DIDATTICA MONTEPAOLO - Conversano (Ba)

Sinfonia notturna

Ore 18,30

Accoglienza degli ospiti e visita alla Masseria

Laboratori Didattici:

- **Dal latte al formaggio:** dimostrazione pratica della formazione della cagliata e preparazione del formaggio e della ricotta, mozzarelle e primosale;
- Dal grano arso alle orecchiette, focaccia e pane preparazione del grano con condimento a crudo a base di prodotti dell'orto;

Degustazione di bruschette arrostiti alla brace;

Passeggiata nel boschetto di macchia mediterranea con osservazione di esemplari in via di estinzione,

Visita alla "torre del brigante" che si trova a 200 m circa dalla struttura principale, si tratta di una costruzione medioevale. L'edificio è arricchito da una colombaia a pianta circolare di influenza bizantina dove venivano addestrati i piccioni viaggiatori.

Visita della chiesetta affrescata di Montepaolo, una delle 5 chiese rupestri meglio conservate del territorio di Conversano e probabile eremo di S. Antonio da Padova.

Aperitivo con Sangria Pugliese (vino della casa e frutta)

Cena, con degustazione delle pietanze oggetto dei laboratori e di altri piatti a base di prodotti dell'azienda, con barbeque self service,

Musica a cura del Conservatorio di Monopoli.

Info prenotazioni e costi:

Masseria Didattica Montepaolo

Contrada Montepaolo

tel./fax. +39 080/4955087 – +39 335/1331586

info@montepaolo.it

www.montepaolo.it

coordinate geografiche: 40.955850, 17.150817

**MASSERIA DIDATTICA QUERCETA - Putignano (Ba)
AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA**

*“Serata in masseria”
alla scoperta dell’arte della filatura.*

Ore 18,30

Accoglienza degli ospiti e visita alla Masseria.

Passeggiata tra campi sfalciati, uliveti, boschi

Visita alle stalle e agli allevamenti bradi.

Laboratorio didattico:

- **La trasformazione del latte.** Come nasce il formaggio, dimostrazione di una produzione tipica: la mozzarella. Laboratorio della mozzarella: i visitatori potranno preparare la mozzarella e assaporarne la bontà quando è ancora calda.

Degustazione di alimenti biologici prodotti in azienda: latticini, formaggi, salumi

Grigliata di carne sotto le stelle

Musica e Danze

Info prenotazioni e costi:

Masseria Didattica Querceta

1, Str. Comunale Salita Dell’Uomo,

Putignano, BA

Tel. +39 080/4057970 - +39 080/4057503

info@querceta.com

www.querceta.com



MASSERIA DIDATTICA PERRINI - Alberobello (Ba)

“In Masseria didattica Perrini “A lezione dalla Natura... sotto le stelle”

ORE 18,30

Accoglienza degli ospiti e visita alla Masseria

Visita didattica dell’orto e degli animali

Mostra fotografica

Laboratori didattici

- laboratorio artigianale **“A lezione di ... terreno, piante coltivate, spontanee e officinali”**, compresa la composizione del terreno e della sabbia
- **“I Trulli: riflessioni e meditazione sulla storia del comprensorio delle costruzioni a secco”**;
- **“Compostaggio organico mediante lombrichi”**, a lezione di lombrichi e riciclando si ricrea;
- **“A lezione di ... insetti utili e del loro ruolo nell’ecosistema”**;

- **Esposizione e presentazione delle opere aziendali in legno:** le piante si possono esprimere anche quando concludono il ciclo vitale:

Visita al museo aziendale dell’antica civiltà contadina un interessante viaggio nel passato: la voce e la saggezza dei nonni

Info prenotazioni e costi:

Masseria Didattica “Perrini”

di Paola Perrini - Via Provinciale per Putignano 22,

70011 Alberobello (Ba),

Tel.: 0804324797,

agriturismoperrini@libero.it;

www.agriturismoperrini.it





MASSERIA DIDATTICA MORRONE - Ostuni (Br)

Ore 18,30

Accoglienza degli ospiti e visita della Masseria.

Laboratori:

- ✓ **L'orto con Ciccio Pagliuzza e zio Giovanni**
I bambini avranno la possibilità di adottare una piantina, piantumandola e osservando le varie fasi della crescita.
- ✓ **I giochi dimenticati**
Ai bambini verrà insegnato come realizzare giocattoli con materiale naturale (privi di tecnologia) e saranno coinvolti in giochi da cortile.
- ✓ **Le antiche usanze**
Verranno dimostrate antiche usanze contadine, come la realizzazione di cestini dai foraggi, la realizzazione di "sciaie" dalle canne, la realizzazione di tende dai residui di potatura della vigna, ecc...

Trekking sotto le stelle (nei poderi Morrone) all'insegna del turismo slow.

Degustazione di prodotti tipici:

Verranno allestiti degli spazi di degustazione con prodotti tipici aziendali e locali dell'enogastronomia PUGLIESE, con particolare attenzione ai prodotti slow presenti nel nostro territorio.

"Serata sotto le stelle"

Osservazione del cielo stellato ed in particolare del nuovo "triangolo estivo" mediante una postazione di osservazione.

Info prenotazioni e costi:

Masseria Didattica Morrone

S.s. 16 Km 875 - C.da Masseria Morrone – C.P. 61

72017 – Ostuni (Br)

Cell: 340 2648112 /3403550087

www.masseriamorrone.it

masseriamorrone@libero.it



MASSERIA TRITICUM -- Francavilla Fontana (Br) --

Ore 18,30

Accoglienza degli ospiti e visita della Masseria.

Laboratori Didattici:

- ✓ **“Il Vello d’oro”** osservazione della tosatura delle pecore, filatura e tessitura della lana. Alla scoperta di come veniva anticamente trattata e filata la lana per ottenere i tessuti.
- ✓ **“Vecchi telai”** costruzione di un telaio rudimentale e tessitura

Degustazione di carne di pecora e prodotti caseari

“Serata sotto le stelle” con canti, musica e balli della tradizione locale

Info prenotazioni e costi:

Masseria Didattica TRITICUM,

strada vecchia per Ceglie Messapica

(strada provinciale 27), km 3,5 Francavilla Fontana (Br)

SS.7 BR-TA uscita e direzione Ceglie Messapica

Tel. 333.3338202

Email: masseriatriticum@libero.it

Coord. Google maps 40.5708 17.5843



MASSERIA DIDATTICA TRIPOLI - Castellaneta (Ta)

Ore 18,30

Accoglienza degli ospiti in azienda.

Laboratori:

- ✓ **“Come si doma un Cavallo”** con prova della sella
- ✓ **“Un mestiere dimenticato il Maniscalco”**
- ✓ **“Le erbe aromatiche”** utilizzo delle erbe come metodo curativo
- ✓ **“Facciamo il pane e le focacce”** informazioni su scienza e nutrizione
- ✓ **“Arnie e api”** tutte le caratteristiche curative dei prodotti delle api
- ✓ **“Le Rinnovabili”** l'uso rinnovabile delle risorse in masseria

Degustazione dei prodotti dell'azienda

Info prenotazioni e costi:

Agriturismo didattico Tripoli di Tripoli Giuseppina

Cda. S.Bartolomeo snc Castellaneta (TA) SP 13

presso allevamento "Latorre Quater Horses"

Tel 099.8432912

www.agriturismotripoli.beepworld.it

agriturismotripolig@alice.it

Coordinate google maps 40.539033, 16.91565



MASSERIA DIDATTICA del DUCA - CRISPIANO (Ta)

Ore 18,30

Accoglienza degli ospiti e visita della Masseria.

Laboratori:

✓ “Animali di basso cortile”

✓ “L’amico Pony”

- **Degustazione** guidata di formaggi e di olio extra vergine di oliva, prodotti in masseria

- “**Serata sotto le stelle**” cultura e musica nella corte della Masseria

Al termine della serata, estrazione a sorte di gustosissimi prodotti della masseria

Info prenotazioni e costi:

Masseria Didattica Masseria del Duca

Località Monti del Duca, 74012 Crispiano (Ta).

Tel. 0995612419 - Cel 3664548768

www.montidelduca.com

info@montidelduca.com



MASSERIA DIDATTICA FATTORIA IL NOCE - Manduria (Ta)

Ore 18,30

Accoglienza degli ospiti in azienda.

Laboratori:

- ✓ **“L’influenza della luna e delle stelle sulla vita di campagna: l’agricoltura biologica e biodinamica.”** Attraverso dei giochi a squadra e tanto divertimento si comprende l’influenza del cosmo sull’agricoltura.
- ✓ **“Danza popolare pugliese: La Pizzica.”** A ritmo di tamburello e sotto la guida di un esperto s’imparano i passi della pizzica.
- ✓ **“Il grano si trasforma in pane”.** Percorso guidato attraverso la conoscenza del grano, della molitura, dell’impasto e della cottura per dar vita all’alimento base e più antico al mondo: il Pane.

Spettacolo di burattini.

Degustazione dei prodotti dell’azienda presso il ristorante della “Fattoria Il Noce” .

“Viaggio attraverso il cosmo” con l’Associazione Astronomica Sole e Luna di Manduria e strumentazioni specifiche.

Info prenotazioni e costi:

Masseria Didattica Fattoria il Noce

c.da Marroco Manduria(TA)

Tel: 099/9734943

Cell: 349/7501556

Resp. Laboratori: 392/8319577

Coordinate GPS: N 40° 21’ 52.5” – E 17° 36’ 43.3”

fattoriailnoce@gmail.com

MASSERIA DIDATTICA FATALO’ - Cavallino (Le)



Unione Europea
Fondo Europeo
di Sviluppo Regionale



Regione Puglia

Assessorato
alle Risorse
Agroalimentari

Assessorato
al Mediterraneo,
Cultura e Turismo



viaggiareinpuglia.it



Ore 18,30

Accoglienza degli ospiti e visita della Masseria.

Laboratorio:

- ✓ **“La dieta mediterranea”** preparazione di pietanze tipiche della tradizione salentina

Degustazioni di pietanze rigorosamente condite con olio prodotto nell’antico *trappeto* della masseria.

“Serata sotto le stelle” balli, musiche e canti in masseria

Info prenotazioni e costi:

Masseria Didattica Fatalò

Frantoio De Pascalis Via Gramsci n.29 Lizzanello Le

cel.3880400190

tel.0832.651091

gidepascalis@gmail.com

Coord. Google Maps 40.2769 18.2207

MASSERIA DIDATTICA SAN BIAGIO - Melendugno (Le)



Unione Europea
Fondo Europeo
di Sviluppo Regionale



Regione Puglia

Assessorato
alle Risorse
Agroalimentari

Assessorato
al Mediterraneo,
Cultura e Turismo



viaggiareinpuglia.it



Ore 18,30

- Accoglienza degli ospiti in azienda.

Passeggiata in Masseria

Gli ospiti saranno accompagnati nell'incantevole scenario della Masseria per scoprire i colori della primavera nella tenuta, conoscere i nostri animali, scoprire i viali delle piante aromatiche ed officinali, la chiesa di San Biagio, il bosco e tanto altro ancora.

Trenino in Masseria

I bambini faranno un giro, sempre all'interno della tenuta, con il nostro meraviglioso e coloratissimo trenino.

Laboratorio:

✓ **“L'Arte del formaggio”**

Il casaro metterà a disposizione le sue conoscenze a favore dei nostri ospiti, con una dimostrazione pratica dell'arte di fare la mozzarella e/o il formaggio di Bufala.

Degustazione formaggi di bufala, fiore all'occhiello della nostra azienda, prodotti con latte al 100% di bufala, dal nostro esperto casaro insieme a del buon vino.

Cena

Presso la terrazza della Masseria, con vista perdifiato sugli ulivi secolari dell'incontaminata campagna salentina, sarà possibile degustare la cena della tradizione salentina accompagnati da buona musica popolare.

“Serata sotto le stelle” con la compagnia teatrale Fiambimbando, che farà sognare, non solo i bambini, mettendo in scena lo spettacolo “Le tre Sorelle”

Info prenotazioni e costi:

Masseria Didattica “San Biagio”

SP 275 – Calmiera Borgane km 3 73026 MELENDUGNO

Ristorante e B&B: 388/1717317

Visite Didattiche, Attività ed Eventi 331/3968908

Coord. Google Maps 40.2494 18.3044

www.masseriasanbiagio.it

MASSERIA DIDATTICA LU PIRAZZU - Galatina (Le)



Unione Europea
Fondo Europeo
di Sviluppo Regionale



Regione Puglia

Assessorato
alle Risorse
Agricolamentari

Assessorato
al Mediterraneo,
Cultura e Turismo



viaggiareinpuglia.it



Ore 18,30

Accoglienza degli ospiti e visita della Masseria.

Laboratorio:

✓ **“Dalla spiga al pane”**

Preparazione di pane, pucce, pizzi, friselle e pasta. Dopo aver impastato e infornato si conosceranno i cereali e le farine facendo anche l'esperienza della macinatura dei chicchi, attraverso una macina manuale, fino ad arrivare al momento più importante: l'assaggio di ciò che si è prima preparato

Degustazione a base di numerose sfizierie tipiche del salento, pizzi caldi, pucce, frise e un bicchiere di negroamaro.

“Nottata sotto le stelle” al suono della pizzica, che da lì a breve animerà la notte di San Paolo in Galatina.

Info prenotazioni e costi:

Masseria didattica Lu Pirazzu

C.da “macchia Latronica” Galatina (LE)

392.1990191 / 338.8990355

Coord. Google maps 40.1767 18.1286

lupirazzu@gmail.com

www.lupirazzu.net

www.lupirazzu.it

MASSERIA DIDATTICA SANT'ANGELO - Corigliano d'Otranto (Le)



Unione Europea
Fondo Europeo
di Sviluppo Regionale



Regione Puglia

Assessorato
alle Risorse
Agricolamentari

Assessorato
al Mediterraneo,
Cultura e Turismo



viaggiareinpuglia.it





Ore 18,30

Accoglienza degli ospiti e visita della Masseria.

Passeggiata all'Agrimuseo della pietra

Passeggiata dall'orto al frutteto

Laboratori:

✓ **“Il Governo degli animali”**

✓ **“La trasformazione del latte”**

Cena contadina con racconti e aneddoti del nonno Giovanni

“Serata sotto le stelle” nel teatro in pietra, alla sola luce delle stelle, il gruppo i Gricanti presenterà il salento attraverso canti di lavoro, musica popolare e grico (lingua della grecia salentina).

Info prenotazioni e costi:

Masseria didattica Sant'Angelo

Corigliano D'Otranto (Le)

Tel. 0836 320575

Cell. 338.9793329

www.masseriasantangelo.it

masseriasantangelo@gmail.com

Coord. Google maps 40.1613 18.2647

MASSERIA DIDATTICA LA TORRE - Corigliano d'Otranto (Le)



Unione Europea
Fondo Europeo
di Sviluppo Regionale



Regione Puglia

Assessorato
alle Risorse
Agroalimentari

Assessorato
al Mediterraneo,
Cultura e Turismo

Puglia

viaggiareinpuglia.it



Ore 18,30

Accoglienza degli ospiti e visita della Masseria.

Laboratori:

- ✓ **Coltivando e impastando:** I cereali dai campi alla tavola, la coltivazione e la trasformazione dei cereali in farina, pane e pasta;
- ✓ **Imparando dalla natura:** osservazione degli animali e piante spontanee nella macchia mediterranea;
- ✓ **Odorando si vive meglio:** percorsi sensoriali per il riconoscimento e l'utilizzazione delle erbe spontanee ed officinali;
- ✓ **Scarpinando ci si sente meglio:** percorsi naturalistici nel paesaggio salentino con riconoscimento degli ecosistemi naturali;
- ✓ **Giardinando:** osservazione e coltivazione delle tecniche di coltivazione in vivaio delle piante mediterranee e da fiore: preparazione del terriccio, semina, taleaggio, rinvaso e concimazione, potatura

Esposizione prodotti tipici

Degustazioni gastronomiche

Info prenotazioni e costi:

Masseria Didattica La Torre

Via Maglie-Cutrofiano Km 3,6

Corigliano d'Otranto

0836-485217 / 320 352 43 52 / 320 3524470;

info@masserialatorre.it

www.masserialatorre.it

Coord. Google Maps 40.1175 18.2568

MASSERIA DIDATTICA GLI ULIVI - Tricase (Le)



Unione Europea
Fondo Europeo
di Sviluppo Regionale



Regione Puglia

Assessorato
alle Risorse
Agroalimentari

Assessorato
al Mediterraneo,
Cultura e Turismo



viaggiareinpuglia.it



Ore 18,30

Accoglienza degli ospiti e visita della Masseria.

Passeggiata a piedi lungo i *tratturi* tra corbezzoli e mirto sino al mare

Laboratori:

- ✓ **“Mediterraneo”** percorso conoscitivo alla riscoperta della Dieta Mediterranea
- ✓ **“L’angolo della memoria”** storie di lotta, di fatica e di sudore delle Tabacchine
- ✓ **“Pascoli bradi”** percorso conoscitivo della qualità e dell’uso delle carni di bovini da pascolo.

Degustazione di carni bovine da pascolo alla brace e spiegazione dell’uso dei vari tagli
“Serata sotto le stelle” con Pizzica, suonata e ballata sotto i nostri amati alberi di ulivo

Info prenotazioni e costi:

Masseria Didattica Gli Ulivi

C.da Palane – 73039 Tricase(LE)

Fax.: 0833/544988

Cell.: 347/9129776

giuliosparascio@virgilio.it

www.gliulivi.it