

Masseria Petrelli

Ospitalità e Sapori della Tradizione Popolare Pugliese



MASSERIA DIDATTICA PETRELLI

La Masseria Petrelli, situata nelle campagne tra Squinzano e S. Pietro Vernotico, è un'antica casa colonica immersa negli oliveti e frutteti della famiglia Marzano dove dal 1958 si pratica l'agricoltura. I prodotti della terra vengono raccolti per essere poi trasformati in ottime conserve (in sott'oli, confetture e sughi pronti) nella azienda agricola di famiglia.

In epoche passate la masseria accoglieva una famiglia contadina generalmente molto numerosa. Essa poteva sfamare le numerose bocche grazie alla sua natura gentile e agreste, tra i campi di carciofi, gli olivi, le vigne e i boschi.

L'agriturismo possiede ampi spazi per attività didattiche e laboratori:

due grandi cortili in pietra a secco, in uno dei quali è stato coltivato un orto botanico, con tante varietà di piante e di alberi, un bel boschetto con sculture di diversi animali, tra cui un mammut, un orso e un panda ,
una grande distesa di olivi e tanti alberi da frutto.



L'obiettivo è far riscoprire ai ragazzi, attraverso il contatto diretto, la natura e il mondo agricolo che li circonda.

Il bosco, la terra, gli animali, il lavoro agricolo rischiano di diventare per loro solo realtà virtuali ben distanti dalla vita di tutti i giorni.

Attraverso i 5 sensi vengono recuperati insieme i suoni (il rumore del vento tra gli alberi, la pioggia, il silenzio, il canto degli uccelli...) e gli odori (del bosco, degli animali..).

I ragazzi socializzano così attraverso la natura, sviluppano la collaborazione tra loro coinvolgendo i 5 sensi con attività pratiche.

Vengono così educati al rispetto della natura e dell'ambiente.

IL PROGRAMMA DELLE VISITA DIDATTICA che proponiamo è il seguente:

- **Per le ore 9.00** del mattino è previsto l'arrivo degli ospiti che verranno accolti con una degustazione di prodotti aziendali di stagione o prodotti trasformati in azienda.

L'operatore didattico illustrerà le attività che si svolgeranno durante la giornata.

- **Alle 10:00** circa inizieranno le attività didattiche.

- visita alla collezione entomologica Marzano "coleotteri da tutto il mondo"

durante la visita sarà impartita una lezione esplicativa.

- **DAL PRODOTTO FRESCO ALLA CONSERVA:**

- visita guidata alla nostra azienda agricola, dove illustreremo ai ragazzi tutte le fasi del processo di trasformazione dei prodotti.

I ragazzi potranno fare domande per capire "come un'arancia si trasforma in gustosa confettura, e come il pomodoro diventa conserva!"



- **Ore 11** -si ritorna in masseria ..

Le attività che si svolgeranno riguarderanno:

- **IL PANE:** le sue origini; le farine; i lieviti; la cottura.

In casa, con il forno a legna, i giovani ospiti faranno il pane da infornare e portare poi a casa come ricordo della giornata .

- **L'OLIVO:** la coltivazione con metodologie biologiche. L'olio extravergine d'oliva;

impariamo a riconoscerlo assaggiandolo. Le proprietà nutrizionali e medicinali. Passeggiata nell'oliveto con agronomi specializzati.

- **LA VITE** : sua origine- coltivazione e lavorazione. Dal chicco d'uva al vino. Passeggiata nel

vigneto con attività pratiche di trasformazione dell'uva in mosto che

coinvolgeranno i giovani ospiti.

(da settembre a ottobre)

- **PRATICHE AGRONOMICHE** : I giovani ospiti potranno assistere alle diverse pratiche agronomiche che a secondo delle stagioni vengono eseguite nell'oliveto e

nell' agrumeto potatura, concimazione e difesa dai parassiti con prodotti biologici, aratura..

- **AGRICOLTURA BIO AMBIENTE E FUTURO** :Verrà tenuta una lezione introduttiva di

agricoltura, si parlerà anche di alcune metodologie, pacciamatura, consociazione, difese naturali

ecc. Si passerà poi all' osservazione degli equilibri ambientali, per un'acquisizione dei legami

esistenti tra NATURA-ALIMENTAZIONE - SALUTE.

- **ORTO BOTANICO**

Visita "dei colori e dei profumi" all'orto botanico,

riconoscimento delle principali specie officinali

coltivate delle piante e dei fiori attraverso il percorso botanico .

- **SEMINA**

I RAGAZZI potranno seminare piantine orticole in appositi contenitori, che gli ospiti porteranno a Casa.



Il motto dei ragazzi dovrà essere "Impariamo a rispettare il nostro ambiente per amore del nostro futuro".

- EDUCAZIONE AL RICICLAGGIO DEI RIFIUTI: -Si approfondiranno le parole RIFIUTO-AMBIENTE-RICICLO-RIUSO.

-Si parlerà della raccolta differenziata e del COMPOSTAGGIO della frazione organica.

-Ci sarà poi la visita all'orto biologico, dove è ubicato il cumulo per il compostaggio.

-Osservazione del composto, sua preparazione e utilizzo attraverso esperienza diretta.

-Ore **12:30 - 13:00** circa **pausa pranzo** (a sacco).

-Ore **14:30** circa (Si può scegliere tra)

1) LABORATORIO PER LA PREPARAZIONE DELLA "PASTA DI SALE"

Gli ospiti con un impasto duttile di farina, acqua e sale potranno realizzare oggetti che verranno poi cotti nei forni a legna e portati a casa.

2) LABORATORIO DELLA "CARTA PESTA"

Il corso permette di giocare e divertirsi sperimentando la tecnica della cartapesta e realizzando una propria opera

3) L'ARTE DEL FELTRO

un laboratorio per conoscere questa antica tecnica di produzione del tessuto, fatta di abilità artigianali e di proprietà manuali.

I bambini diverranno protagonisti di una nuova esperienza manuale, conoscendo da vicino la pratica della trasformazione della lana in feltro e della produzione di vestiti e indumenti con questo materiale d'altri tempi.

- GIOCANDO IN MASSERIA

Pausa gioco in cui i giovani ospiti potranno scoprire la gioia , e la semplicità dei giochi all'aria aperta seguiti dal nostro personale.



Programma visita didattica mezza giornata

- E' possibile visitare l'Azienda per la sola mattinata dalle ore 9:00 alle ore 12:30.

Il programma potrà essere svolto: accoglienza e tutte le attività della mattinata, come sopra descritte; oppure accoglienza e due attività a scelta fra quelle programmate per la mattinata.