

SI OFFRONO DUE TIPOLOGIE DI VISITA DISTINTE IN BASE ALLA DURATA:

- **MEZZA GIORNATA** ore 9,00 – 12,00
con possibilità di seguire un percorso, al costo di € 4,00 per studente ed include: guida, visita del centro aziendale con



l'esposizione di foto ed attrezzi agricoli storici, il percorso didattico-formativo scelto, merenda nell'area ristoro attrezzata con mozzarella e frutta di stagione.

- **INTERA GIORNATA** ore 9,00 – 16,00
con possibilità di seguire due percorsi, al costo di € 7,00 per studente ed include: guida, visita del centro aziendale con

l'esposizione di foto ed attrezzi agricoli storici, i percorsi didattico-formativi scelti, degustazione dei prodotti tipici con mozzarella e ricotta di bufala, pane con olio extravergine di oliva, frutta di stagione.

Tutti gli alimenti offerti per gli assaggi sono prodotti in azienda od ottenuti dalla trasformazione di produzioni aziendali.

TRASPORTO

L'organizzazione e il costo del trasporto sono a carico della scuola.

PERIODO

Le visite didattico-formative possono essere effettuate indicativamente tutto l'anno. In caso di maltempo è possibile organizzare attività alternative al coperto.

È opportuno che ogni visitatore sia dotato di un abbigliamento adatto alla stagione e all'attività all'aria aperta.

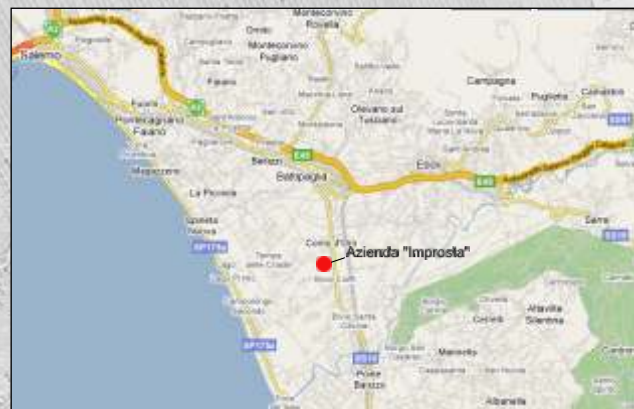
INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

Le visite dovranno essere prenotate direttamente presso l'Azienda, concordando la data, i tempi e le attività da svolgere. È indispensabile che la prenotazione venga fatta con una comunicazione scritta su carta intestata della scuola ed inviata via FAX o E-MAIL indicando il numero dei partecipanti, la tipologia scelta e la presenza di persone con esigenze particolari (allergie, intolleranze alimentari, diversamente abili, etc.).



COME RAGGIUNGERE L'AZIENDA:

A3 Salerno-Reggio Calabria, uscita Battipaglia; prendere la S.S. 18 in direzione sud Agropoli-Paestum fino al km 79,800. Un alto pino sulla destra indica l'ingresso dell'azienda.



Consorzio per la Ricerca Applicata in Agricoltura

Azienda Agricola Sperimentale Regionale
"Improsta"

S.S. 18 - Tirrenia Inf. - Km 79,800 - 84025
Eboli (SA)

tel. 0828 347176 - fax 0828 352047

email: azienda@improsta.it

http://www.agricoltura.regione.campania.it/improsta/improsta_home.html

Iscritta al n. 1 dell'Albo Regionale delle Fattorie Didattiche della Regione Campania



Ingresso dell'azienda



Assessorato all'Agricoltura



Azienda Agricola Sperimentale Regionale

IMPROSTA



PERCORSI DIDATTICO-FORMATIVI

per le
Scuole dell'infanzia
Scuole primarie
Scuole secondarie di 1° grado



ANNO SCOLASTICO 2010-2011

L'AZIENDA "IMPROSTA"



Descrizione

La disponibilità di superfici agricole (ha 135), di infrastrutture e di personale specializzato fa dell'Improsta un Centro regionale di servizi avanzati ed un'azienda pilota nel sistema agro-alimentare, al servizio di tutti i comparti produttivi.

Il centro aziendale è costituito da diversi edifici di notevole interesse storico-architettonico. Oltre al maestoso "Palazzo" dell'800 è possibile ammirare l'antica "Bufalara", struttura rurale del '600 che serviva da ricovero al personale addetto alla cura del bestiame, nell'instancabile lotta dell'uomo contro la palude. La gestione dell'azienda è affidata al Consorzio per la Ricerca Applicata in Agricoltura (C.R.A.A.), un'associazione senza fini di lucro che annovera tra i suoi soci, oltre alla Regione Campania, l'Università degli studi Federico II di Napoli, l'Università degli studi del Sannio, l'Università degli studi di Salerno e la Eureco Spa.

Attività

Filiera zootecnica

- Coltivazione di specie foraggere: varietà da fieno ed insilato.
- Allevamento bufalino: n. 300 capi per latte e carne.
- Caseificio didattico e sperimentale: prove di trasformazione.
- Laboratorio analisi alimenti per bestiame: supporto agli allevatori.



Filiera frutticola, forestale e florovivaistica

- Frutticoltura ed Olivicoltura: campi catalogo, Screen-house di conservazione, micro-frantoi, sala Panel-test.
- Viticoltura: campo catalogo, Enoteca regionale dei vini tipici.
- Piante da legno: allevamento e riproduzione di specie autoctone, arboree e populetum, specie per biomasse a scopi energetici.
- Parco tecnologico: innovazioni e servizi per la valorizzazione del verde pubblico in Campania.

Aggiornamento professionale, stages per studenti, convegnistica, visite guidate e servizi.

- Formazione: tirocinio per gli studenti universitari e delle superiori.
- Convegnistica: manifestazioni, divulgazione dei risultati della ricerca applicata, giornate di studio tematiche.
- Visite guidate: percorsi didattici per scuole di ogni ordine e grado.
- Servizi: locali per seminari, corsi, incontri, manifestazioni varie.

I PERCORSI DIDATTICO - FORMATIVI

IL PICCOLO ALLEVATORE

Il percorso ha come obiettivo quello di avvicinare gli studenti all'allevamento bufalino, consentendo loro di conoscere da vicino tutte le fasi che compongono la filiera zootecnica. Osserveranno capi di diverse età nel loro ambiente, dai più piccoli ai soggetti adulti, maschi



e femmine, durante una visita guidata alla stalla, dove gli animali sono divisi nelle varie categorie. Un tecnico specializzato li accompagnerà e illustrerà loro le caratteristiche della specie, i parametri vitali e le differenze. In particolare sarà posta attenzione sui vitelli, accuditi in un ambiente esclusivamente dedicato a loro dove sarà possibile interagire con loro, osservarli da vicino, accarezzarli e dar loro il latte con l'aiuto del personale addetto.

Al fine di mostrare il processo di trasformazione del latte, nel caseificio didattico dell'Azienda verrà organizzata una micro-caseificazione con la partecipazione dei visitatori che, a partire dal prodotto della mungitura, potranno cimentarsi loro stessi nella lavorazione di piccoli formaggi.

LA FATTORIA DEGLI ANIMALI

Il mondo contadino resta legato alla pastorizia e alla zootecnia di montagna che per secoli hanno rappresentato il sostentamento principale in molte aree del Sud. Ancora oggi l'allevamento ovi-caprino è diffuso, mentre l'asino, dopo anni di dimenticanza ed il rischio di estinzione, è



nuovamente oggetto di attenzione da parte di ricercatori ed allevatori soprattutto grazie alle eccellenti caratteristiche del latte ed al suo carattere mansueto.

Accanto al consolidato allevamento bufalino che ospita alcuni soggetti delle specie prima citate, appartenenti a razze autoctone e tenuti in appositi stalletti con annesso paddok, si da renderne possibile l'interazione con i visitatori.

IL GIARDINO DEI COLORI E DEI PROFUMI

Accolti nel laboratorio didattico all'aperto, gli studenti saranno interessati all'osservazione e all'analisi delle diverse essenze vegetali aromatiche, officinali e tintorie in coltivazione. Nel corso dell'incontro sarà inoltre spiegata la storia della scienza erboristica dall'antichità ad oggi.

Il percorso si concluderà con la raccolta di parti di pianta (foglie e fiori) per la preparazione di essiccati, distillati, acque profumate e saponi che saranno distribuiti ai piccoli ospiti.

DAL GRANO AL PANE

In questo percorso verrà illustrato il processo che da un chicco di grano porta al più comune degli alimenti: il pane. Gli studenti avranno la possibilità di osservare le piante in campo, le spighe ed i chicchi e quindi effettuare il confronto tra le varietà. Si proseguirà con la trasformazione in farina e la preparazione di un



impasto lievitato a cui farà seguito la preparazione di alcune tipologie di panelli con la successiva cottura nel forno a legna.

DAL SEME ALLA PIANTA

Utilizzando semi raccolti in azienda e piantine prodotte nelle strutture adibite alla propagazione, gli studenti saranno coinvolti nelle operazioni di preparazione del substrato di coltivazione, nella scelta del vaso, nelle operazioni di semina, trapianto e moltiplicazione di specie vegetali erbacee, arbustive ed arboree.

Inoltre, i piccoli agricoltori potranno osservare lo sviluppo delle giovani piante e le differenze morfologiche delle stesse, mediante una visita ai campi di coltivazione presenti in azienda.



NOTA) I percorsi descritti potranno subire modifiche in relazione alla stagionalità, all'andamento climatico ed alle interazioni con le attività aziendali.