



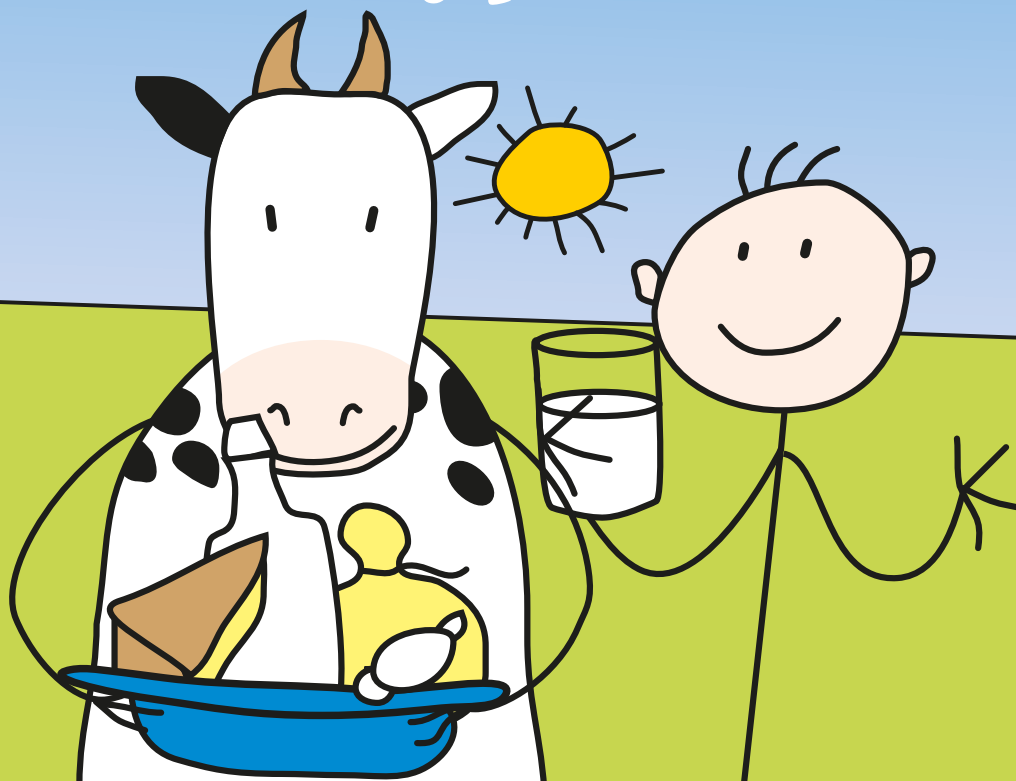
REGIONE PUGLIA

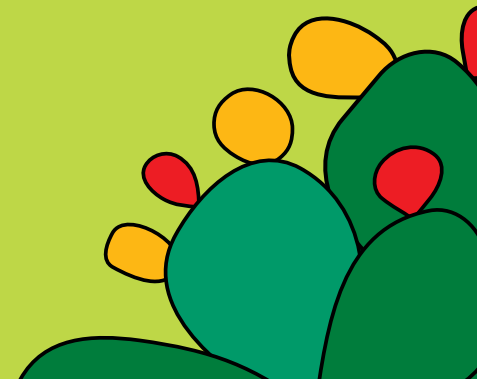
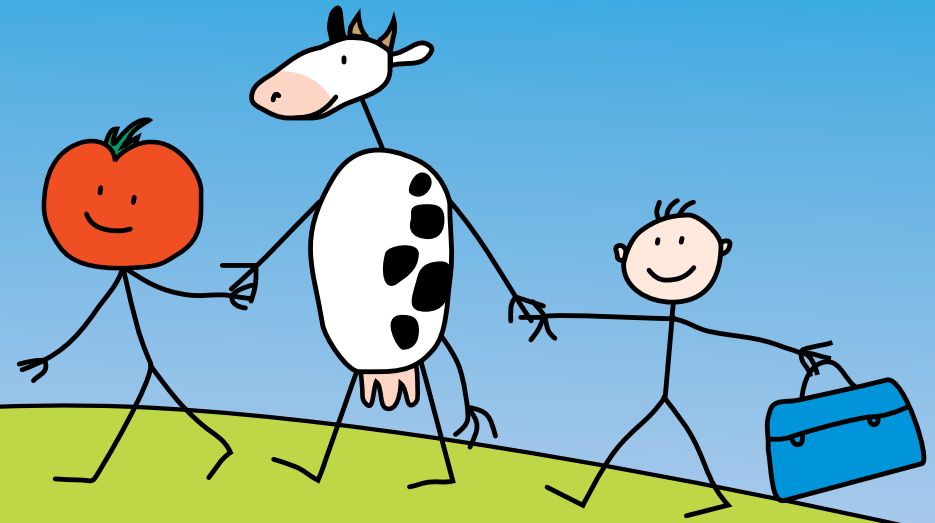
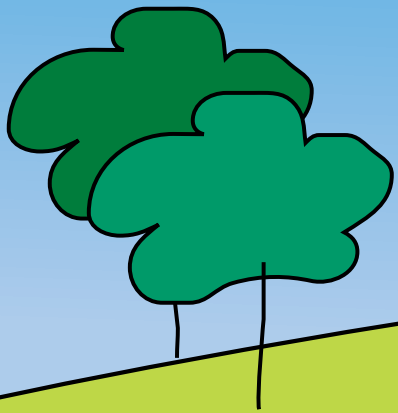
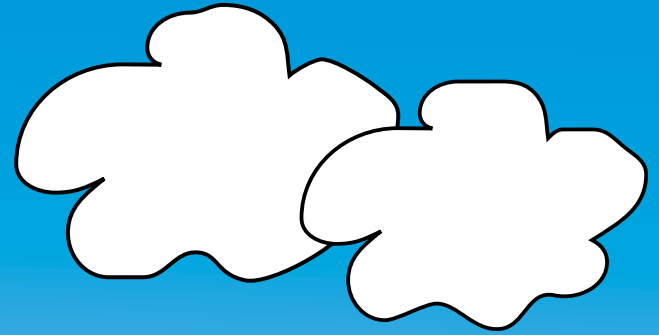
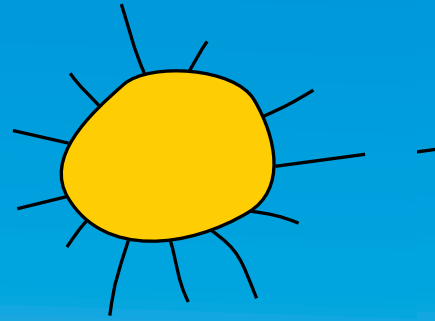
Dipartimento Agricoltura,
Sviluppo Rurale e Ambientale

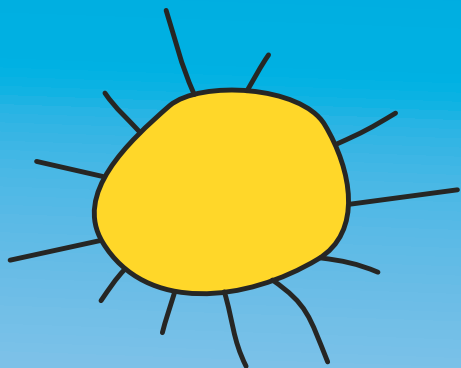
PIÙ MASSERIE!
PIÙ SERVIZI!



MASSERIE
DIDATTICHE
PUGLIA







Regione Puglia
Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale

Dott. Luigi Trotta

Sezione Competitività delle Filiere Agroalimentari

Tel. 080 5405204
l.trotta@regione.puglia.it

Dott.ssa Angelica Anglani

Educazione Alimentare - responsabile P.O.

Tel. 080 5405267
a.anglani@regione.puglia.it

sezione.filiereagroalimentari@pec.rupar.puglia.it

Hanno collaborato:

Giovanni De Pergola

Professore Associato di Medicina Interna
e docente di Nutrizione Clinica
Facoltà di Medicina e Chirurgia
Università degli Studi di Bari Aldo Moro

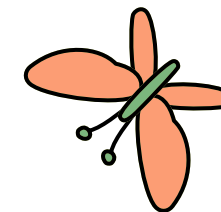
Annamaria Sila

Dietista

Progettazione grafica
Kibrit & Calce - Bari



REGIONE PUGLIA
DIPARTIMENTO AGRICOLTURA,
SVILUPPO RURALE E TUTELA DELL'AMBIENTE



Presentazione	4
Le Masserie: dalla campagna alla scuola	6
Puglia, culla della buona alimentazione	9
Suggerimenti per una corretta alimentazione	10
La piramide pugliese della Dieta Mediterranea	12
Cos'è una Masseria Didattica	15
La Legge Regionale n.2/08	16
Cosa si fa in una Masseria Didattica	18
I percorsi delle Masserie Didattiche	20
Le Masserie in Provincia di Foggia	22
Le Masserie in Provincia della BAT	92
Le Masserie in Provincia di Bari	122
Le Masserie in Provincia di Taranto	242
Le Masserie in Provincia di Brindisi	280
Le Masserie in Provincia di Lecce	336
Le ricette di Masseria	423
Indice delle Masserie Didattiche	438



REGIONE PUGLIA
DIPARTIMENTO AGRICOLTURA,
SVILUPPO RURALE E TUTELA DELL'AMBIENTE

Prodotti di Puglia, identità e qualità

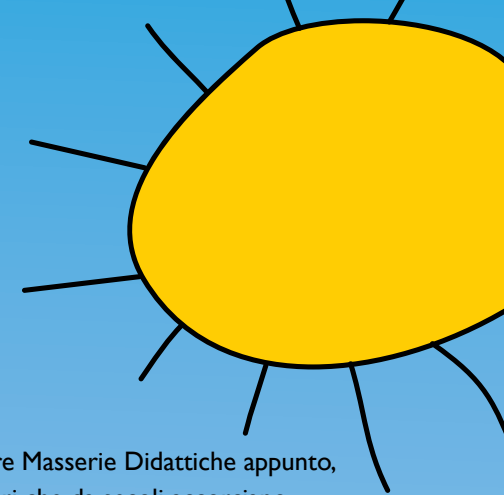
Le Masserie Didattiche rappresentano uno strumento moderno ed efficace dell'azione dell'Assessorato alle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia per la diffusione e la promozione della qualità dei prodotti tipici pugliesi. Le politiche di marchio e di tracciabilità completano l'impegno del governo regionale finalizzato a rendere maggiormente riconoscibile e sempre più apprezzata l'identità dei prodotti agroalimentari locali,

autentiche
“cartoline
del gusto”
di Puglia,
sui mercati
nazionali
ed esteri.
L'evoluzione

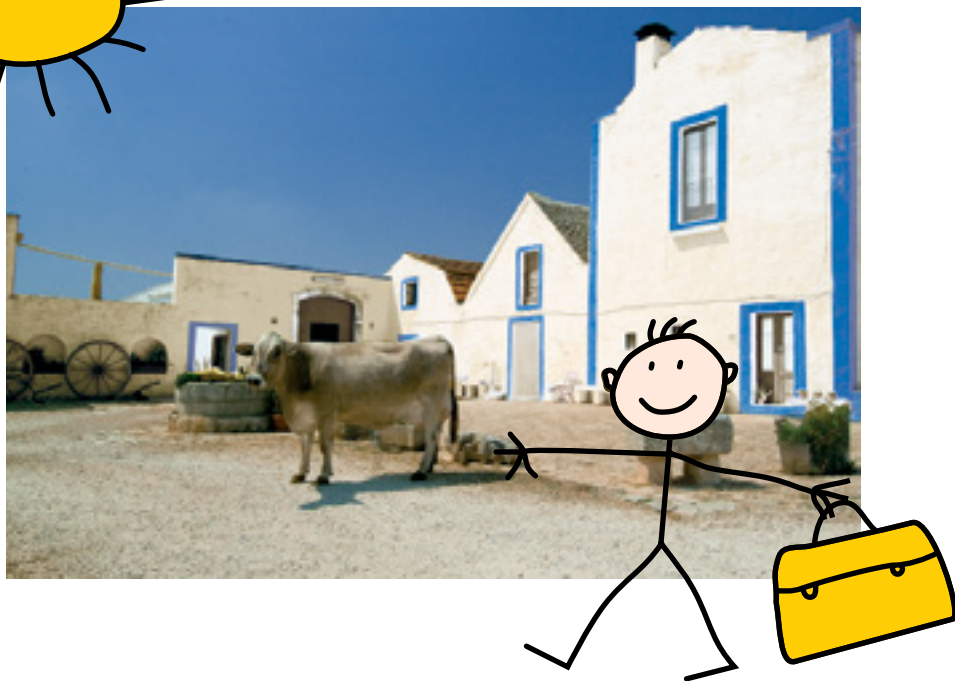
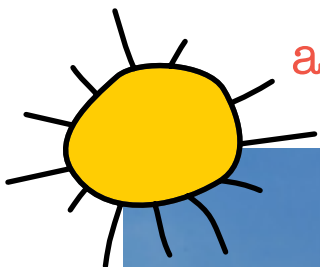
della sensibilità generale nei confronti della natura e dell'alimentazione sana confermano che, oggi più che mai, l'agricoltura non può più essere un settore economico in cui il confronto viene fatto soltanto in termini di competitività, prezzi e volumi produttivi. La qualità dei prodotti ed il rispetto dell'ambiente sono diventati fattori altrettanto importanti che determinano e condizionano le scelte dei consumatori. Scelte che a loro volta possono influenzare le dinamiche di mercato, anche locale, nell'ottica di un consumo non più solo individuale, ma di un comportamento che comporta degli effetti sociali. L'acquisto di un prodotto alimentare, infatti, avviene ormai in un contesto di “tavole sempre più globalizzate”,

condizionando così anche il sistema economico - produttivo della comunità di appartenenza, soprattutto se ricca di prodotti salubri e di qualità, proprio come quella pugliese, e migliorando, inoltre, anche la prospettiva delle nostre piccole e medie imprese. Non c'è dubbio, infatti, che una maggiore consapevolezza del concetto del “buono che fa bene”, sviluppata sin da bambini, e una più puntuale conoscenza delle tradizioni enogastronomiche del proprio territorio, possono determinare ricadute positive sulle produzioni locali. Le Masserie Didattiche rispondono a questa duplice esigenza: promuovere la buona educazione alimentare e nel contempo la conoscenza ed il consumo del ricco paniere dei prodotti tipici pugliesi. In tal modo si restituisce a questi “contenitori storici”, le

nostre Masserie Didattiche appunto, i valori che da secoli accorciano le distanze fra la terra e la tavola, contestualizzando la “tradizione” in un luogo fisico che svolge un'azione strategicamente importante, soprattutto per i più giovani. I ragazzi, infatti, al termine dell'esperienza nelle Masserie Didattiche, diventano naturali testimonial della qualità dei prodotti pugliesi nelle rispettive famiglie, promuovendo, a loro volta, la buona educazione a tavola. La didattica al consumo più sano e consapevole dei prodotti alimentari delle Masserie rappresenta il valore aggiunto alla promozione dei prodotti locali – e con essi del territorio e delle tradizioni alimentari – nonché alla diffusione delle sue tipicità, nella consapevolezza che tale azione possa aiutare anche il nostro tessuto agricolo-imprenditoriale a crescere e a far crescere bene.



Le Masserie: dalla campagna alla scuola



Le Masserie sono antiche fattorie rurali che da Nord a Sud caratterizzano il paesaggio pugliese sin dal quattordicesimo secolo. Il termine “masseria” deriva da “massa”, una grande estensione di terra sulla quale sorgevano ampi aggregati rustici. A gestire i latifondi erano i “massari” per conto dei feudatari, di piccoli proprietari e talvolta anche di ordini ecclesiastici. Le architetture

delle masserie di Puglia – talune più rustiche, altre con vezzi da palazzi nobiliari in piena campagna, altre vere e proprie fortificazioni - variano a seconda del luogo in cui sono state edificate e della destinazione d'uso: dall'allevamento degli animali alla lavorazione dei prodotti della terra. Queste splendide strutture, riscoperte nell'ultimo decennio da una fruizione turistica più sensibile

alla natura e all'alimentazione sana, in quanto custodi della storia importante delle nostre campagne, oggi sono testimonial privilegiate della filiera corta campo-tavola. La legge regionale 26 febbraio 2008 n.2, che ha istituito in Puglia le Masserie Didattiche, ha voluto non solo per far salvo questo storico patrimonio di conoscenze legate alle tradizioni agricole e ai prodotti tipici della Puglia, ma anche creare le condizioni per renderlo fruibile alle nuove generazioni. Le Masserie hanno difatti conservato nel tempo la genuinità del loro ruolo ma allo stesso tempo sono state capaci di rinnovarsi e di rimodulare la loro funzione alle esigenze di una modernità sempre più attenta al recupero ed alla salvaguardia delle antiche tradizioni. Di qui il “patto utile” con le scuole e con la didattica introdotto dalla legge regionale, affinché sin dai primissimi anni di educazione scolastica gli alunni siano

in grado di operare i loro distinguo sulla genuinità e salubrità dei prodotti locali e diventare essi stessi testimonial in famiglia e con gli amici di una nuova via del benessere e della buona salute legata ad un consumo più consapevole. Le Masserie Didattiche, inoltre, rompono, attraverso le loro attività, il connubio tra bambino e dieta del benessere fatta di zuccheri semplici, grassi trans, sale, eccesso di proteine e vita sedentaria, stimolandolo a provare nuovi cibi, ad assaporare gusti inattesi, coinvolgendo la famiglia, la scuola, le Asl, tutte realtà poste sul territorio. Nelle Masserie Didattiche viene ben evidenziata la tracciabilità campo-tavola, in quanto luoghi in cui la didattica responsabilizza la pratica agricola affidandole un ruolo pedagogico. I più piccoli, ma anche i grandi che li accompagnano, vengono così istruiti ai valori legati alla terra, all'ambiente, ad un'alimentazione sana e consapevole.

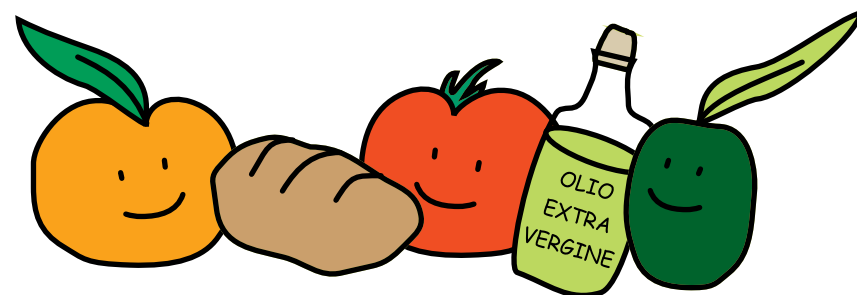




Puglia, culla della buona alimentazione

È innegabile la ricchezza agroalimentare della Puglia, frutto non solo di una straordinaria posizione geografica che regala a questa regione un clima favorevole ma anche della maestria degli uomini, agricoltori, caseari e fornai che hanno trasformato i prodotti della terra in alimenti semplici ma ricchi di profumi e sapori. Le Masserie sono i luoghi che da sempre ospitano le “buone pratiche” legate alla trasformazione e preparazione di alimenti sani e genuini. Queste splendide architetture rurali in epoca di tavole globalizzate custodiscono un patrimonio enogastronomico di rilevanza storica e pertanto sono uno strumento unico per riavvicinare i giovani e i giovanissimi alle buone e salutari tradizioni della propria terra. Un'alimentazione sana significa una dieta equilibrata caratterizzata

da una grande varietà di alimenti, preferendo quelli di origine vegetale, piuttosto che quelli di origine animale. La Lega Italiana contro i Tumori promuove il Codice Europeo contro il Cancro come vademecum della prevenzione primaria poiché adottando uno stile di vita salutare è possibile evitare alcune neoplasie e migliorare lo stato di salute. Tra i dieci punti che costituiscono il Codice i più ricordano di evitare condizioni di obesità, di fare ogni giorno attività fisica, in maniera graduale ma costante e di mangiare frutta fresca e verdura di stagione per almeno 5 porzioni al giorno limitando il consumo di alimenti contenenti grassi di origine animale. Anche questi suggerimenti alimentari conducono a quell'insieme di regole nutrizionali che costituiscono la Dieta Mediterranea.



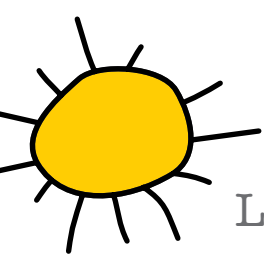
Suggerimenti per una corretta alimentazione

La Dieta Mediterranea non è una dieta ipocalorica e viene solitamente rappresentata da una piramide alimentare che rende facilmente comprensibile la frequenza di assunzione degli alimenti.

Gli studi in materia hanno sempre confermato la sua efficacia dovuta ad un effetto sinergico di tutte le componenti alimentari, proprie di questo modello dietetico. La Dieta Mediterranea aiuta a prevenire il diabete mellito, a ridurre l'incidenza delle malattie cardiovascolari e di alcune forme di cancro, aumenta le aspettative di vita anche quando adottata in pazienti anziani e riduce l'obesità e BMI. La piramide ha alla sua base gli alimenti che devono essere consumati quotidianamente.

Le quantità in relazione alla frequenza identificano un certo volume settimanale, le indicazioni si riferiscono quasi esclusivamente alle scelte "qualitative" dei vari alimenti senza alcun riferimento alle quantità e all'apporto calorico che comunque deve essere in linea generale moderato. Questi alimenti sono: pasta, pane, riso prodotti con grano non raffinato, frutta, verdura e ortaggi compresi quelli spontanei. Quotidianamente è previsto l'uso di olio extravergine d'oliva come condimento preferibile ad altri tipi di grassi e infine i latticini. Salendo dalla base si trovano gli alimenti da consumare con progressiva minore frequenza. Il 2° piano, corrisponde a pesce, carni avicole, olive, legumi, noci, patate, uova e dolci; questo è l'ordine decrescente consigliato per il consumo. L'ultimo piano è occupato dalle carni rosse il cui utilizzo è raccomandato una volta al mese. Il vino è previsto in modiche quantità ai pasti.

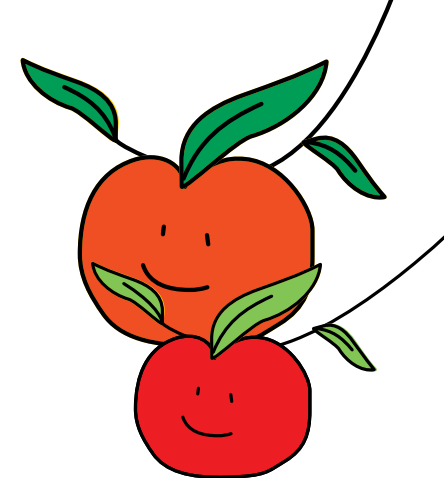




La piramide pugliese della **Dieta Mediterranea**

Una dieta sana può essere rispettata con l'acquisizione di una scelta alimentare consapevole dei prodotti autoctoni. Ogni piano della Piramide può essere rappresentato da alimenti che caratterizzano la cultura e il patrimonio gastronomico pugliese. Alla base suggeriamo il Pane di Altamura che è uno dei fiori all'occhiello della nostra terra, ottenuto dal rimacinato di semola di grano duro o il pane di Ascoli Satriano o di Laterza o ancora, il pane di Monte S. Angelo, prodotto con farina di grano tenero. Come non citare inoltre, le friselle d'orzo o di grano leccese o la "Puccia". La Puglia è una grande produttrice di tanti formati di pasta che sposano perfettamente i prodotti dell'orto, sapienza antica che sapeva abbinare sapori a sapori, per esempio le

notissime orecchiette con le cime di rapa. Il Carciofo brindisino e della provincia di Foggia, i Barattieri del barese e del brindisino, la Cipolla di Acquaviva delle Fonti, i Pomodori da serbo, i Peperoni, le Carote, le Fave fresche, i Lampascioni e la Cicoriella selvatica sono solo alcuni tra gli innumerevoli prodotti dei campi. Ancora, tra gli alimenti da consumare quotidianamente c'è la frutta che deve essere variata seguendo il ritmo delle stagioni; gustando l'Arancia Bionda del Gargano o quella del Golfo di Taranto o sempre di quest'area la Clementina (prodotto IGP - Indicazione Geografica Protetta), la profumata Mela Limoncella dei Monti Dauni, l'Albicocca di Galatone o la esportatissima Ciliegia pugliese. La Puglia è la più importante regione oleica del mondo, avendo ben 5



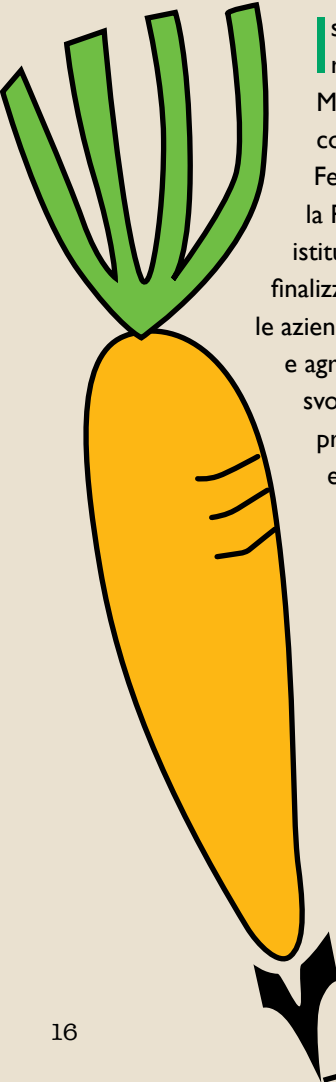
prodotti DOP e quindi risulta quasi superfluo raccomandare l'utilizzo dell'olio extravergine d'oliva come condimento. Con il latte vaccino di bufala e di pecora, vengono prodotti alcuni tra i formaggi più buoni d'Italia. Ottime le ricotte, quella salata o Marzotica, la Giuncata, le mozzarelle. Più volte a settimana può essere consumato il pesce di cui la nostra regione è ricca. Il pescato è abbondante, Alici, Polpo, Anguille, Spigole e Orate e viene distribuito anche in città del Nord Italia. La frutta di mare poi, ricca di proteine, è un vanto regionale. In questo piano della Piramide ci sono le carni avicole, le uova utilizzate in tanti piatti della tradizione, le olive da tavola come le Olive "cazzate" (schiacciate) o le Olive in salamoia o quelle verdi, questi alimenti però devono essere consumati con una frequenza ridotta. La Puglia è conosciuta anche per alcuni legumi secchi (fave, cicerchie, lenticchie

e fagioli), che per la loro quota di proteine dovrebbero essere assunti dalle due, tre volte a settimana. Ci sono poi le patate come quelle di Zapponeta o la patata Novella Sieglinde di Galatina; anche le patate rientrano tra i cibi da assumere meno frequentemente. Una menzione a parte meritano i tanti dolci della tradizione pugliese, ricchi di calorie ma altrettanto ricchi di materia prima pugliesissima come le Noci, le Mandorle di Toritto, i profumati Limoni del Gargano e con questi prodotti si realizzano dolci come le Intorchiate, i Calzoncelli, le Paste di mandorla, le Cartellate, i Taralli dolci, i Fruttoni, le Ostie ripiene. Da assumere una sola volta la settimana. Infine, ultimo piano della Piramide: le Carni rosse (Salsicce alla Salentina a punta di coltello, dell'Appennino Dauno, Zampina, Cervellata, Turcinelli, Prosciutto di Faeto, Tocchetto, Capocollo di Martina Franca).

Cos'è una
Masseria
Didattica



La Legge Regionale n. 2/08 ha istituito le **Masserie** Didattiche in Puglia



Istituendo e riconoscendo le Masserie Didattiche, con la Legge 26 Febbraio 2008 n. 2, la Regione Puglia ha istituito un circuito finalizzato a raggruppare le aziende agroalimentari e agrituristiche che svolgono attività produttiva tradizionale e che si impegnano nell'attività dell'accoglienza didattico-formativa (art 1). L'imprenditore agricolo titolare della Masseria Didattica

viene pertanto valorizzato in quanto custode di un patrimonio di conoscenze e tradizioni agroalimentari, dal forte contenuto storico ed economico. Questa sorta di tutor delle tipicità locali svolge attività didattica nei confronti di gruppi scolastici, illustrando il processo di filiera, dalla terra al prodotto finale. La sua conoscenza dell'attività agricola gli consente di spiegare i cicli produttivi, di illustrare la stagionalità dei prodotti, di introdurre le nuove tecniche di agricoltura biologica, integrata ed ecocompatibile, di evidenziare le proprietà salutistiche e nutrizionali delle produzioni. Nelle lezioni interattive in Masseria non vengono trascurati, dal titolare della Masseria o da un suo operatore, gli



aspetti storici, naturali e antropologici legati ai prodotti ed al territorio (art 2). Per esercitare queste attività didattiche l'imprenditore agricolo o la persona da lui indicata deve svolgere corsi preventivi di formazione abilitanti, riconosciuti dall'Assessorato alle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia (art 3). Deve altresì sottoscrivere una Carta della Qualità (art 4) con cui definisce il percorso didattico-divulgativo ed i laboratori del gusto che intende realizzare, oltre a pubblicizzare il progetto e a

richiedere agli ospiti, tramite apposite schede, la valutazione del lavoro svolto. Per essere iscritti al Circuito delle Masserie Didattiche bisogna fare istanza all'Assessorato alle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia, allegando una documentazione precisa (art 6) dalla quale si evincono precisi requisiti agricolo-produttivi, socio didattici, logistici e di sicurezza (allegato A). A seguito del riconoscimento ex articolo 6 si può ottenere l'iscrizione all'Albo delle Masserie Didattiche (art 7).

Cosa si fa in una Masseria Didattica?

Le “Masserie Didattiche”, assimilabili a veri e propri musei della civiltà contadina, sono luoghi assai vitali. Piacevolmente improntate, anche nei tratti architettonici e nell’organizzazione degli spazi, dalla storia dei

luoghi in cui sorgono, sono contenitori di gesti e rituali di grande tradizione. Il passato qui ha radici assai antiche ma guarda avanti. E ogni giorno aggiunge un tassello ad un futuro più salubre, sostenibile e consapevole, proprio attraverso l’educazione alla buona alimentazione e la valorizzazione delle produzioni locali.

Nelle “Masserie Didattiche” si stemperano i confini fra la campagna e la tavola, creandosi un unicum fra prodotto, processo di trasformazione e consumo. Nelle “Masserie didattiche” va in scena uno spettacolo vero che non può non colpire la

fantasia dei consumatori più giovani, coinvolti direttamente in processi che iniziano nei campi o nelle stalle e terminano in una pietanza ricca di gusto e sapore. In queste strutture dotate di laboratori i ragazzi possono “giocare” con acqua e farina, sentire sotto le dita la pasta elastica e fare il pane, le focacce. Hanno la possibilità di assistere alla mungitura, di partecipare alla preparazione del formaggio, seguiti da personale competente, e di mangiare ricotta calda e gli altri derivati del latte freschissimi. Prendono parte alla produzione di marmellate, dei sott’oli, possono vedere gli alveari da vicino, correre nei campi, andare a cavallo,

accarezzare le spighe dorate del grano, osservare i frutti sugli alberi, distinguere e cogliere erbe aromatiche e piante officinali. Possono imparare i tempi degli animali e della natura, riscoprire il senso del tempo perso. Hanno l’occasione di imparare a distinguere gli alimenti dalla stagionalità, riconoscere quelli autoctoni, sapere quali sono i percorsi che compie il cibo prima di arrivare sulle nostre tavole per un consumo più consapevole ed un corretto stile di vita.



MIELE

I percorsi e le attività delle Masserie Didattiche



- 1) Ciclo della trasformazione
- della farina in pane e pasta
 - del latte in formaggio
 - della frutta in confettura
 - degli ortaggi in conserve e sottoli



- 2) Ciclo di trasformazione dell'uva in vino o mosto



- 3) Ciclo di trasformazione dell'oliva



- 4) Ciclo di produzione del miele



- 5) Ciclo di produzione delle colture



- 6) Ciclo di produzione biologica



- 7) Osservazione degli animali di bassa corte



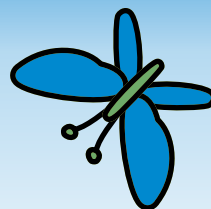
- 8) Osservazione degli insetti utili e nocivi



- 9) Allevamento zootecnico:
- bovino
 - ovino
 - caprino
 - suino
 - equino



- 10) Passeggiate a cavallo



- 11) Percorsi naturalistici



- 12) Percorsi sensoriali e osservazione delle piante



- 13) Laboratori artigianali



- 14) Laboratori agroalimentari



- 15) Tradizioni locali, museo della civiltà contadina e visite guidate

I servizi



Pernotto



Ristorazione



Colazione



Vendita prodotti a km 0



Residenza storica



Noleggio bici



Accessibili ai disabili



Area giochi



Trekking



Animali domestici accettati



Piscina



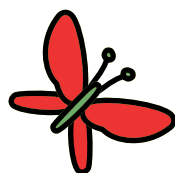
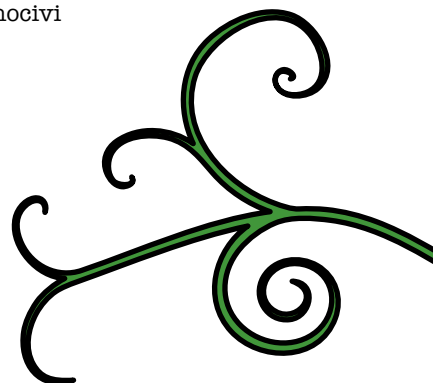
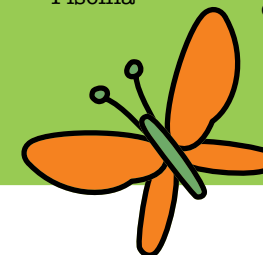
Riconoscimenti e premi



Pagamento con carta

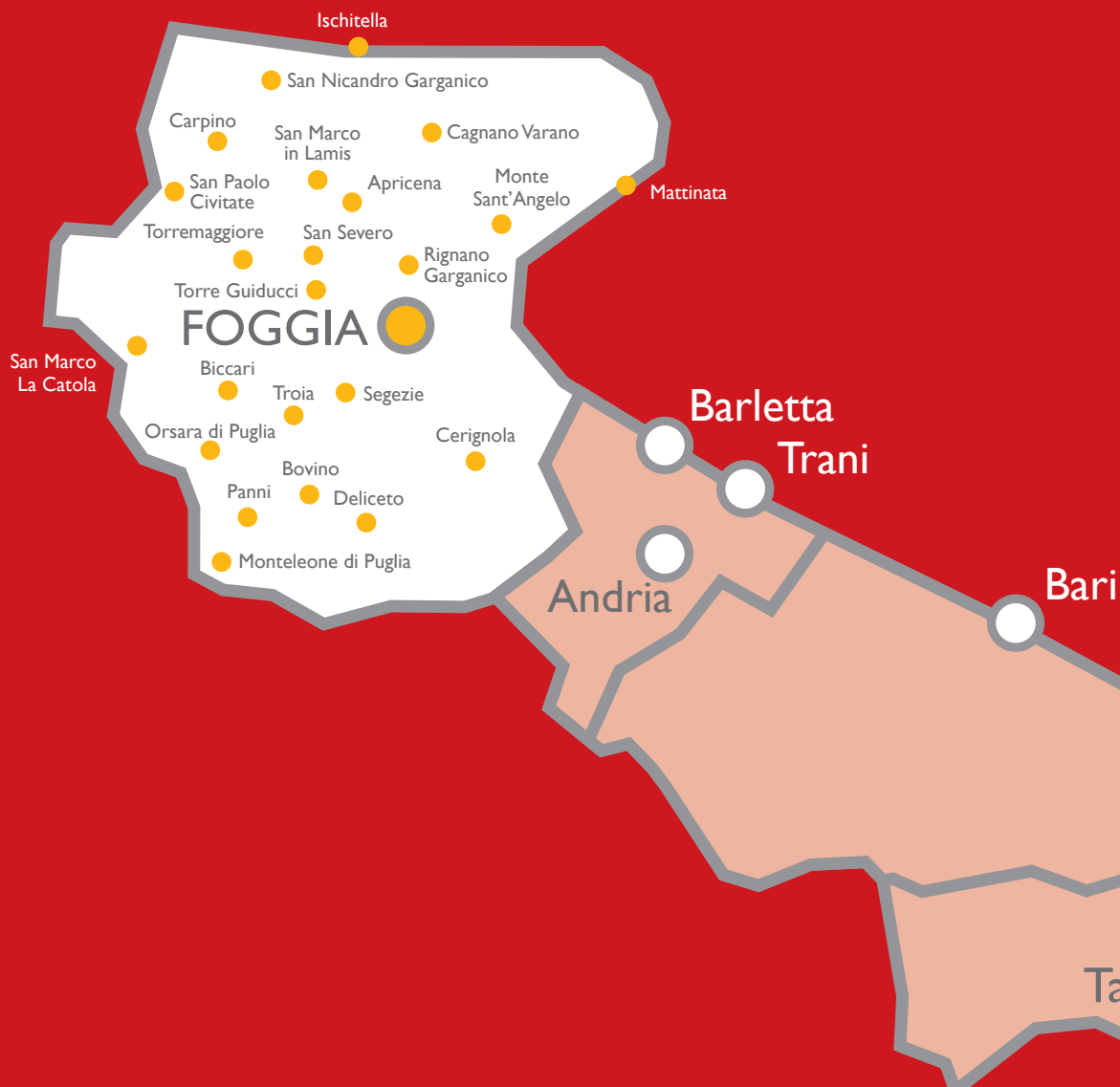


Wi-Fi gratuito



la provincia di Foggia

pag.



Masseria Albano Bio Foggia	26
Masseria Antonio Facenna Carpino (Fg)	28
Masseria Avellaneta Bio San Marco La Catola (Fg)	30
Masseria Casa del Ciliegio Monte Sant'Angelo (Fg)	32
Masseria Chiomenti Cerignola (Fg)	34
Masseria Coppa di Mezzo San Marco in Lamis (Fg)	36
Masseria De Palma Troia (Fg)	38
Masseria Don Nunzio e Cavallo San Nicandro Garganico (Fg)	40
Masseria Emmaus Località Torre Guiducci (Fg)	42
Masseria Falcare Cagnano Varano (Fg)	44
Masseria Fattoria Rovello San Paolo di Civitate (Fg)	46
Masseria Fiorentino Torremaggiore (Fg)	48
Masseria Gaudiano Bio Cerignola (Fg)	50
Masseria Il Monte di Narnia Panni (Fg)	52
Masseria Irene Biccari (Fg)	54
Masseria La Cerasola Monteleone di Puglia (Fg)	56
Masseria La Torre Taronna Monte Sant'Angelo (Fg)	58
Masseria L'Oasi Carpino (Fg)	60
Masseria Macchione Deliceto (Fg)	62
Masseria Monte Preisi Orsara di Puglia (Fg)	64
Masseria Monte Sacro Mattinata (Fg)	66
Masseria Montenero San Marco in Lamis (Fg)	68
Masseria Morra Bovino (Fg)	70
Masseria Normanno Segezie (Fg)	72
Masseria Pacilli Ischitella (Fg)	74
Masseria Paglicci Rignano Garganico (Fg)	76
Masseria Piana della Macina San Nicandro Garganico (Fg)	78
Masseria Posta Guevara Bio Orsara di Puglia (Fg)	80
Masseria Posta Monaca Apricena (Fg)	82
Masseria Ripa Alta Cerignola (Fg)	84
Masseria Salecchia Bio Bovino (Fg)	86
Masseria Santa Giusta San Severo (Fg)	88
Masseria Terra del Sole Rignano Garganico (Fg)	90



Cosa c'è da vedere da queste parti

PARCO NAZIONALE DEL GARGANO

Monte Sant'Angelo (FG)
Via Sant'Antonio Abate, 121
Tel. 0884 56911
www.parcodelgargano.it
info@parcodelgargano.it

Il Parco Nazionale del Gargano è un'area protetta che si trova nel cosiddetto "Sperone d'Italia", ovvero nella parte nord-orientale della Puglia.

Il Parco è stato istituito con la legge n. 394 del 6 dicembre 1991 e si estende per circa 118.144 ettari.

All'interno di questa vasta area protetta si trovano le quattro isole Tremiti e la Foresta Umbra.

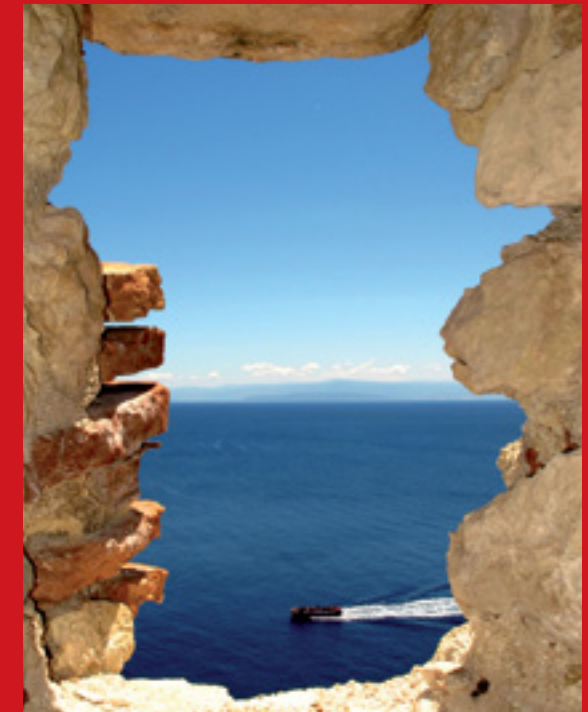
ISOLE TREMITI

Parco Nazionale del Gargano (FG)

www.lecinqueisole.it
www.isoletremitionline.it

Le isole Tremiti sono un arcipelago del mare Adriatico. Si trovano a nord del promontorio del Gargano e ad est dalla costa molisana e da Termoli. Il comune fa parte del Parco

Nazionale del Gargano. Dal 1989 una porzione del suo territorio costituisce la Riserva naturale marina Isole Tremiti. L'arcipelago è composto dalle isole di San Nicola, San Domino, Capraia, Pianosa, Il Cretaccio e La Vecchia.



Masseria Albano Bio

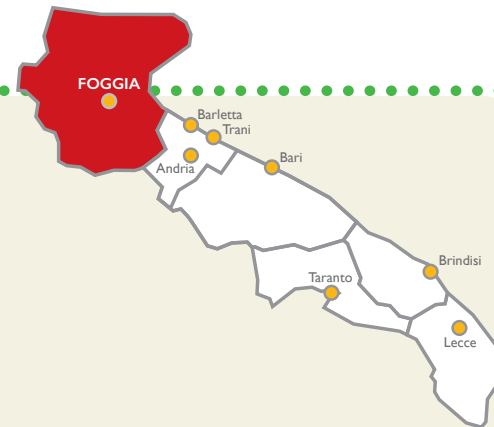
Foggia (Fg)



Il servizio di ristorazione è attivo a cena.

LA STRUTTURA

L'Azienda Agricola Albano è circondata da vigneti a spalliera ed oliveti centenari. I progetti si rivolgono ai bambini nell'intento di aiutarli a comprendere il legame tra ambiente, alimentazione, salute e benessere. Attraverso le attività didattiche, comprensive di servizi di accoglienza, si stimola la conoscenza dell'operosità agricola come recupero della cultura alimentare e la riscoperta delle produzioni tipiche del nostro territorio, nonché il collegamento tra campagna e città, tra il mondo della produzione e quello del consumo.

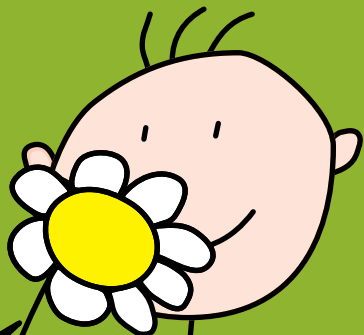


Masseria Albano Bio
di Giuseppina Albano

C.da Quadrone delle Vigne
71100 Foggia
+39 349 1783442
giusy.albano@gmail.com
www.fujanera.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Ciclo di produzioni biologiche delle colture: cereali, olive, uva da vino, ortaggi e frutta



Ciclo di trasformazione:
• dal chicco al pane e pasta
• dall'uva al vino



Percorso dell'orto



Individuazione e selezione delle erbe officinali



Osservazione animali di bassa corte



Rappresentazioni teatrali su l'educazione alimentare: "Il cibo dei burattini"



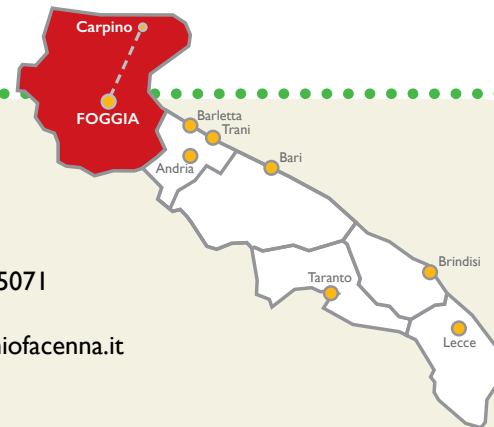
Masseria Antonio Facenna

Carpino (Fg)



LA STRUTTURA

Dall'amore per la produzione propria e la tradizione della nostra terra nasce la Masseria Antonio Facenna. La didattica della masseria responsabilizza la pratica agricola, assegnandole un ruolo pedagogico che valorizza e consolida la nuova era della multifunzionalità rurale: ad essa il compito di "fare scuola" a piccoli e grandi attraverso la promozione dei valori legati all'ambiente, all'alimentazione sana e consapevole, all'agricoltura e allo spazio rurale.



Masseria Antonio Facenna
di Giacomo Facenna

C.da Minizzi
71010 Carpino (Fg)
+39 328 7619955 - 389 0245071
antoniofacenna@gmail.com
www.masseriadidatticaantoniofacenna.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: olive, ortaggi ed erbe aromatiche



Ciclo di trasformazione:
• dall'oliva all'olio
• del latte bovino e caprino in formaggi
• dei pomodori in conserva



Allevamento bovino della razza podolica, caprini della razza garganica e suini



Percorso dell'orto



Percorso naturalistico nel Parco del Gargano

Percorso delle erbe aromatiche e spontanee



Masseria Avellaneta Bio

San Marco La Catola (Fg)

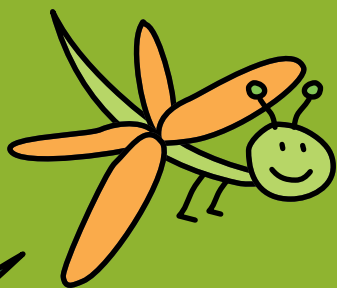


La struttura adotta la formula B&B, mezza pensione e pensione completa.
Il servizio ristorazione è attivo a pranzo e a cena (da marzo a novembre).

LA STRUTTURA

Al confine pugliese con Molise e Campania la Masseria Avellaneta coltiva biologicamente cereali, legumi, ortaggi e frutta. Si allevano api, capre, cavalli ed animali da cortile e ospita un nucleo di riproduzione del maiale nero dauno (pugliese). L'azienda impatta positivamente sull'ambiente, piantando molti alberi durante ogni iniziativa e proponendo itinerari nel bosco circostante finalizzati all'identificazioni delle erbe spontanee e al loro utilizzo.

PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Ciclo di produzione delle colture biologiche: cereali, ortaggi e frutta



Ciclo di trasformazione del chicco in pane e pasta



Ciclo del miele



Presenza di suini, caprini ed equini



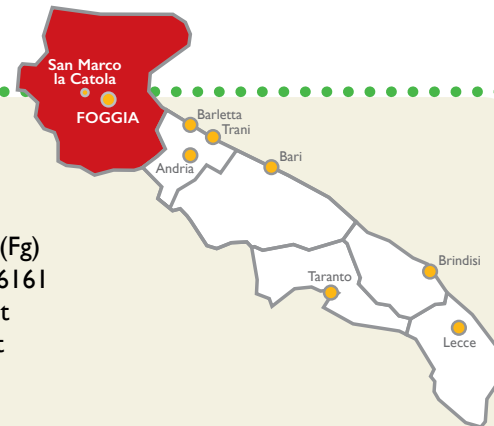
Battesimo della sella: approccio al cavallo, ai tipi di monta ed esercitazioni nel tondino



Itinerario del bosco per l'identificazione delle erbe spontanee e del loro utilizzo e degli animali selvatici e raffronto tra il bosco ceduo, legato agli usi civici, ed il bosco ad alto fusto



Itinerario del "bosco non bosco": individuazione degli elementi estranei al bosco



Masseria Avellaneta Bio
di Renato Giovanni Palmieri

C.da Avellaneta
71030 San Marco La Catola (Fg)
+39 0881 556006 - 327 0216161
info@agriturismoavellaneta.it
www.agriturismoavellaneta.it



Masseria Casa del Ciliegio

Monte Sant'Angelo (Fg)



LA STRUTTURA

Masseria Casa del Ciliegio, tra le sue attività formative, offre la possibilità di compiere escursioni ripercorrendo in parte la Via Sacra Longobardorum, che corre da San Marco in Lamis a Monte Sant'Angelo. La masseria alleva api, grazie alle quali sono offerti ai visitatori percorsi del miele, organizza laboratori di musica per ragazzi e adulti, percorsi dell'orto e delle erbe officinali, per avvicinare maggiormente gli ospiti alla natura e al mondo rurale.

PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: cereali, piante officinali, ortaggi e frutta



Allevamento di api e percorso del miele



Percorso dell'orto

Percorso naturalistico nel Parco Nazionale del Gargano (Bosco Quarto), in cui ricade la masseria didattica



Percorso delle piante officinali, in particolari delle orchidee selvatiche del Gargano



Laboratori di musica

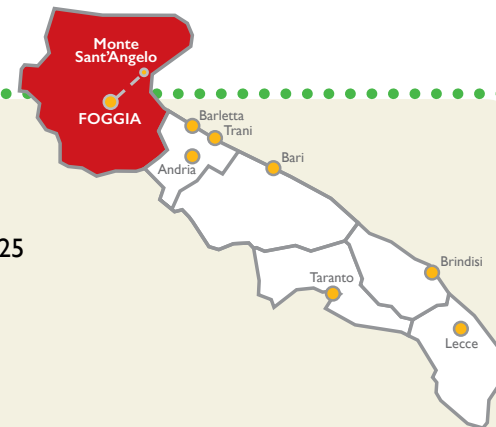
Predisposizione accampamenti scout e di associazioni giovanili

Punto di sosta, di accoglienza, e di preghiera dei pellegrini, via Sacra Longabardorum, devoti a San Michele Arcangelo



Masseria Casa del Ciliegio
di Alfredo De Luca

71037 Monte S'Angelo (Fg)
+39 394 13248 - 348 3303825
alfredeluca@libero.it



Masseria Chiomenti

Cerignola (Fg)

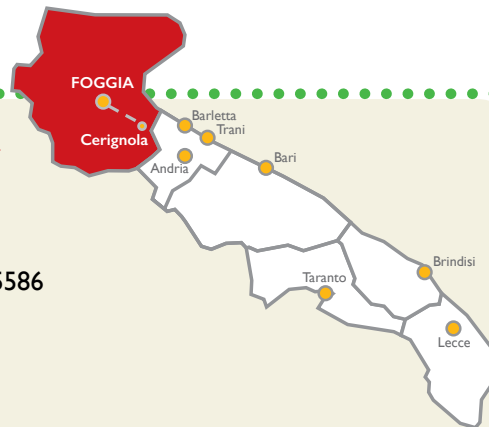


Per il pernotto la struttura adotta la formula B&B.

LA STRUTTURA

La Masseria Chiomenti porta avanti vari tipi di coltivazioni biologiche, dagli ortaggi stagionali, alla frutta e alla vigna ma il suo cuore pulsante è l'antico uliveto che circonda l'intera struttura.

La struttura propone ai suoi visitatori un articolato percorso culturale ricco di laboratori didattici e attività ludiche all'insegna della natura come il percorso di osservazione degli animali di bassa corte e il percorso dell'orto, figurando così non solo come centro ricreativo ma anche educativo.



Masseria Chiomenti Marcella
di Chiomenti Marcella

Via S.T.R. Comunale, 8
71042 Cerignola (Fg)
+39 088 5415156 - 349 3785586
masseriachiomenti@libero.it
info@masseriachiomenti.it
www.masseriachiomenti.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: grano, frutta e ortaggi



Ciclo di trasformazione:
• dal grano al pane, pasta e dolci tipici
• dagli ortaggi ai sottoli e conserve
• dalla frutta alle confetture



Osservazione degli animali di bassa corte



Percorso dell'orto-bimbo



Percorso delle piante officinali e aromatiche con trasformazione in oli essenziali e in decotti a scopo curativo e disintossicante



Percorso di archeologia industriale per la conoscenza e l'osservazione degli attrezzi agricoli e del pozzo risalenti al 1800

Visita al piano delle fosse di Cerignola

Masseria Coppa di Mezzo

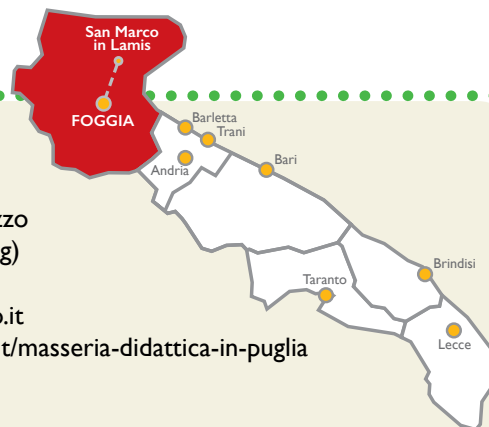
San Marco in Lamis (Fg)



La masseria per il pernottamento mette a disposizione un agriturismo in formula B&B, HB e FB.
 Il servizio ristorazione è attivo sia a pranzo che a cena inoltre la struttura è aperta tutti i giorni da giugno a ottobre, mentre nella restante parte dell'anno solo il sabato e la domenica.
 Produzione e vendita di caciocavalli podolici e salumi di maiale nero.

LA STRUTTURA

Incastonata nella piana di Coppa di Mezzo, nel cuore del Parco Nazionale del Gargano, la masseria ha a disposizione 60 ettari tra bosco, pascolo e aree dedicate alle coltivazioni autoctone e tradizionali del territorio, tra cui spiccano le patate rosse, la cicerchia e il lupino bianco. La masseria didattica propone un variegato numero di percorsi ludico formativi adatti a qualsiasi pubblico e per qualsiasi età, tutti volti alla conoscenza delle attività tipiche dell'agriturismo e vicini alla natura.



Masseria Coppa di Mezzo di Paolo Cappucci

S.P.22 Località Coppa di Mezzo
 71014 San Marco in Lamis (Fg)

+39 331 5281564

info@masseriacoppadimezzo.it

www.agriturismonelgargano.it/masseria-didattica-in-puglia



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: grano e ortaggi



Allevamento di suini neri del Gargano, pecore e cavalli



Osservazione animali di bassa corte



Percorso dell'orto e percorso dei funghi con l'individuazione di funghi commestibili e nocivi



Percorso del bosco con l'individuazione delle piante medicinali e commestibili, con l'osservazione della flora e della fauna autoctona, orienteering nel bosco

Percorso del carsismo con le innumerevoli testimonianze: grave, doline, piscine, pagliai, funni, lazzi e possibilità di corsi di speleologia



Percorso dal bosco al fuoco, con costruzione di manufatti tipici della zona "l'antenna"



Percorso "Vivere la storia del brigantaggio" con rappresentazione scenica della storia



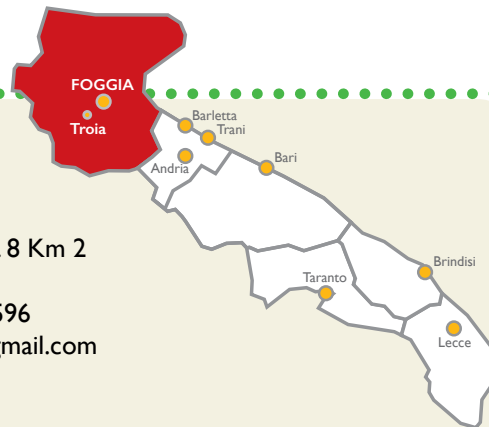
Masseria De Palma

Troia (Fg)



LA STRUTTURA

La Masseria De Palma nasce dal desiderio di unire la funzione produttiva dell'impresa agricola a quella educativa rivolta a grandi e piccini. La masseria è impegnata nella valorizzazione della vita rurale in tutte le sue forme, cercando di avvicinare la nuova generazione al mondo delle tradizioni e dei sapori della cultura rurale della Daunia, anche attraverso il coinvolgimento degli ospiti in attività pratiche, ludico-ricreative. E' possibile inoltre degustare e acquistare i prodotti biologici realizzati all'interno dell'azienda agricola.



Masseria De Palma s.r.l.
Società Agricola
di Paola Di Biase

Località Posta Nova, S.S. Pod. 8 Km 2
71029 Troia (Fg)
+39 324 107271 - 392 4141596
masseriadidatticadepalma@gmail.com



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: cereali, olive, frutta, uva, ortaggi ed erbe aromatiche



Ciclo di trasformazione:

- dal grano al pane, pizza e dolci
- dalle olive all'olio e ai prodotti cosmetici
- dalla frutta alle confetture
- dalle erbe aromatiche ai poutpourri
- dall'uva al vino



Percorso dell'orto



Osservazione degli animali di bassa corte, anche di pesci in un acquario in pietra



Laboratori di degustazione dell'olio



Masseria Don Nunzio e Cavallo

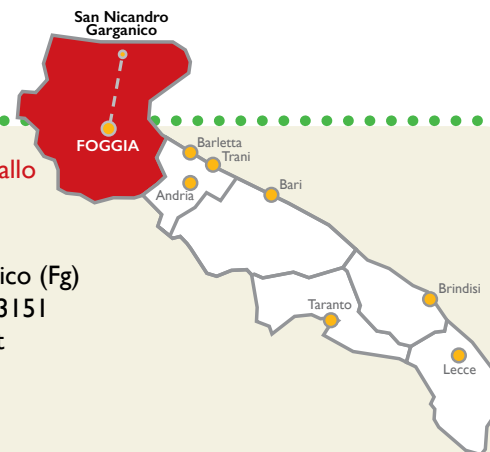
San Nicandro Garganico (Fg)



Il ristorante è attivo solo su prenotazione e durante lo svolgimento delle attività didattiche.
Una volta al mese è organizzato il "pranzo contadino".

LA STRUTTURA

La Masseria Don Nunzio e Cavallo nasce nella piena campagna dalla passione per una terra aspra e abbondante al tempo stesso e dalla tenacia, la stessa degli ulivi che da secoli affondano le proprie radici nella roccia calcarea. La struttura è protagonista del recupero della cultura materiale e immateriale di questa parte della Puglia con l'organizzazione di laboratori per il recupero dei giochi tradizionali, visite alla chiesetta rupestre del 1700 e percorsi naturalistici dediti alla ricerca di flora e fauna tipiche del ambiente circostante.



Masseria Don Nunzio e Cavallo
di Fallucchi Anna Maria

C.da Don Nunzio e Cavallo
71015 San Nicandro Garganico (Fg)
+39 335 7776673 - 393 1753151
annamaria.fallucchi@libero.it
info@donnunzioecavallo.it
donnunzioecavallo.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: cereali, olive, ortaggi, e frutta



Ciclo di trasformazione dal grano al pane e pasta fresca



Allevamento di ovini (pecore e caprette), equini (cavalli, asinelli e pony) e suini



Percorso dell'orto
Percorso vegetativo dell'ulivo



Percorso lungo le rive del lago di Lesina con individuazione della flora e della fauna autoctona lagunare



Percorso naturalistico per l'osservazione degli ecosistemi presenti e della flora e fauna spontanea



Osservazione animali di bassa corte



Recupero e organizzazione giochi all'aperto della tradizione locale



Visita alla chiesetta rupestre del 1700 d.C.

Masseria Emmaus

Località Torre Guiducci (Fg)



La masseria didattica ha partecipato, su invito della Regione Puglia e dell'associazione delle masserie didattiche della provincia di Foggia "Daunia in masseria", a diverse fiere del settore agricolo e turistico sul territorio nazionale.

È possibile pagare solo in contanti tranne per le scuole alle quali è concesso il bonifico bancario.

LA STRUTTURA

La Cooperativa Emmaus di tipo B, costituita nel 1978, fornisce opportunità di lavoro a giovani del nostro territorio e svantaggiati. Dal 2013 la cooperativa alleva capre e ne trasforma il latte certificato bio, producendo formaggio caprino, inoltre gestisce la fattoria didattica al fine di educare bambini e adulti ai valori del rispetto dell'ambiente. Sono presenti numerosi animali appartenenti anche alla tradizione pugliese, infatti la natura è al centro di tutto con laboratori sui cicli ambientali e attività di mediazione con le asine.

PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Incontriamo gli animali della fattoria



Attività di mediazione con l'asino



Ciclo di trasformazione: dal latte al formaggio, dal chicco di grano al pane e alla pasta tradizionale



Siamo tutti contadini: visita all'orto



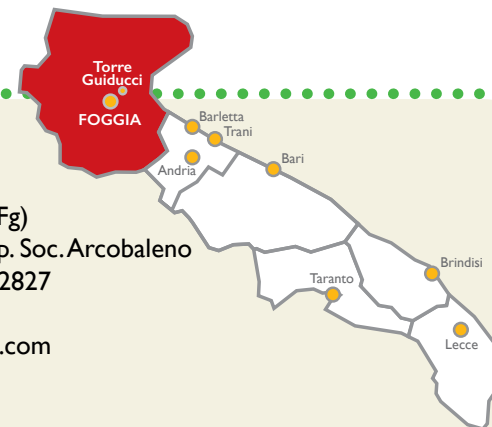
Speciale cinque sensi... Giocando all'aperto



Laboratori stagionali: a macchia di olio



Officina in cucina: i dolci della tradizione



Cooperativa Sociale a.r.l.

Via Manfredonia, km. 8

71121 Loc. Torre Guiducci (Fg)

Segreteria organizzativa: Coop. Soc. Arcobaleno

+39 0881 770866 - 0881 542827

Fax: +39 0881 753301

arcobaleno.coop.soc@gmail.com

www.cooperativaemmaus.it



Masseria Falcare Bio

Cagnano Varano (Fg)



La struttura dispone di camere matrimoniali o appartamenti con trattamento B&B.

LA STRUTTURA

Nel cuore del Parco Nazionale del Gargano, l'Azienda Bioagricola Agrituristica Falcare è a disposizione degli ospiti che cercano luoghi di suggestione paesaggistica, quiete e tranquillità. L'azienda, Fattoria del Panda WWF e vincitrice di diversi premi tra cui Premio Ospitalità Italiana e Premio Qualità Accoglienza, è attenta alla natura e produce energia elettrica attraverso pannelli solari, organizza percorsi nel proprio orto e svolge attività produttiva con vendita diretta di olio, prodotti caseari, salumi, marmellate nel più totale rispetto della natura. Inoltre è dotata di un "parco avventura" con ponti tibetani e tirolesi sospesi su piante di alto fusto e di un "percorso vita" attrezzato di 2 km.

PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Ciclo di trasformazione della farina in pasta



Ciclo di produzione delle culture biologiche: cereali, olivi, ortaggi e frutta



Allevamento: suino, equino e ovino



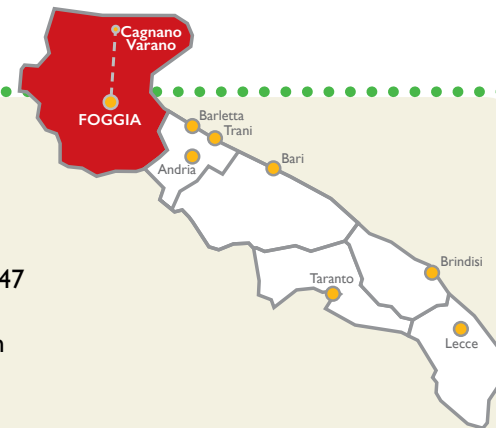
Osservazione degli animali di bassa corte



Percorso nell'orto alla sistemazione del terreno e preparazione di una "piazola" per la semina, trapianto e raccolta

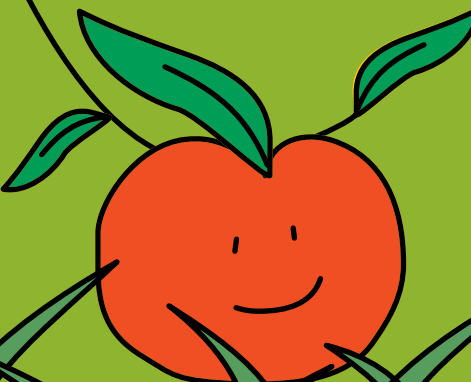


Percorsi nel bosco "Quarto", all'interno del Parco Nazionale del Gargano, per scoprire piante e animali selvatici e visita alla "carbonaia"



Masseria Falcare Bio
di Cataldo Coccia

Contrada Falcare
71010 Cagnano Varano (Fg)
+39 088 48238 - 340 2972147
info@agriturismofalcare.it
www.agriturismofalcare.com



Masseria Fattoria Rovello

San Paolo di Civitate (Fg)



La masseria propone diversi alloggi: sia un mini appartamento con angolo cottura e bagno in camera, che camere matrimoniali o doppie.

Il servizio ristorazione è attivo sia a pranzo che a cena.

È possibile acquistare in masseria Olio extra vergine Bio, Olive da tavola Bio, marmellate.

LA STRUTTURA

La Masseria Rovello è impegnata nella valorizzazione della vita rurale in tutte le sue forme, proponendo diversi percorsi e laboratori didattici, dal percorso nell'orto all'individuazione di erbe spontanee e commestibili, dal Museo della Civiltà Contadina al laboratorio di danze popolari della Daunia. Gli ospiti della masseria potranno conoscere i processi di lavorazione che si effettuano per ottenere un ottimo olio extravergine biologico e il ciclo di trasformazione dalla farina alla pizza ai biscotti cotti in forno a legna.

PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: cereali, olive, uva, frutta e ortaggi



Ciclo di trasformazione:

- dall'oliva all'olio con imbottigliamento e commercializzazione
- dall'oliva da mensa in salamoia
- dalla farina alla pizza e ai biscotti cotti nel forno a legna



Osservazione degli animali di bassa corte e cavalli



Percorso dell'orto



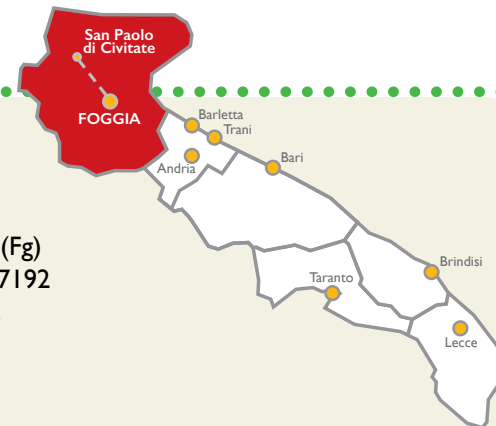
Percorso della individuazione e classificazione delle erbe spontanee commestibili



Laboratorio di danza folcloristica, popolare ed etnica



Museo della Civiltà Contadina: gli utensili che si usavano nella vita rurale



Masseria Fattoria Rovello di Donatella Longo

C.da Rovello c.n.
70010 San Paolo di Civitate (Fg)
+39 088 2551822 - 340 4657192
327 9231898 - 389 9232902
fattoriarovello@virgilio.it
www.fattoriarovello.it



Masseria Fiorentino

Torremaggiore (Fg)



LA STRUTTURA

La masseria, che dal 1909 si occupa di zootecnia, è situata nell'agro di Torremaggiore in località Fiorentino. Fattoria Fiorentino nasce dal desiderio di avvicinare i visitatori alle tradizioni e a i ritmi del mondo agricolo e di promuovere e valorizzare le bellezze storico-paesaggistiche del territorio circostante l'azienda. Nel progetto didattico vengono coinvolti gruppi di adulti e scuole di ogni ordine e grado interessati a fare un'esperienza diretta di conoscenza della natura, delle diverse fasi delle filiere agroalimentari (zootecnica, olivicola, vitivinicola, cerealicola) e di riscoperta del paesaggio e delle antiche tradizioni rurali.

PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: cereali, uva da tavola e da vino, olive e frutta



Ciclo di trasformazione:
 • del grano in pasta
 • del latte caprino e bovino in formaggio barricato nel vino, nell'argilla, nelle spezie e nella cenere, a marchio Fattoria Fiorentino



Allevamento di capre, maiali e cavalli



Osservazione degli animali di bassa corte e del loro ruolo di regolatori dell'ecosistema aziendale



Percorso di identificazione delle piante spontanee e coltivate e degli insetti utili



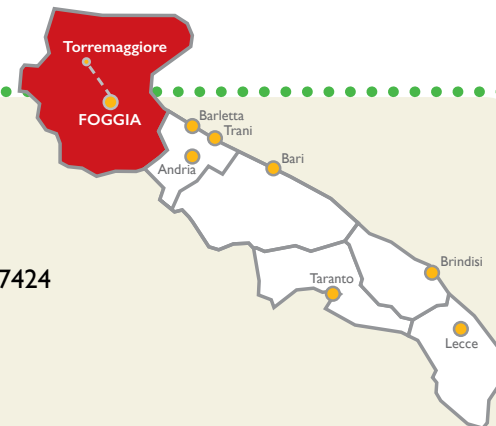
Percorso storico-archeologico nel sito di Castel Fiorentino, località in cui morì nel 1230 l'imperatore Federico II di Svevia



Laboratori di degustazione dei prodotti tipici locali



Ippoterapia con cavalli e pony



Masseria Fiorentino
di Michele Schiavone

Località Fiorentino
71036 Torremaggiore (Fg)
+39 0881 318149 - 320 1197424
info@fattoriafiorentino.it
www.fattoriafiorentino.it



Masseria Gaudiano Bio

Cerignola (Fg)



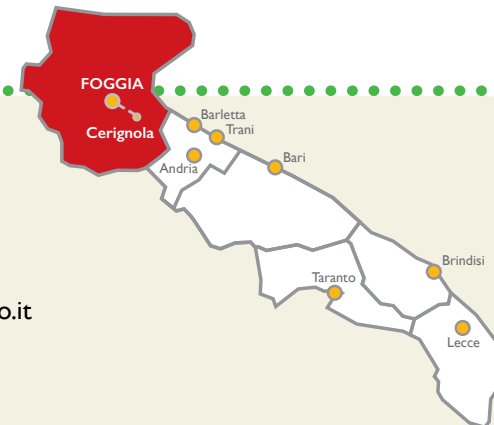
LA STRUTTURA

La Masseria didattica Gaudiano Bio nasce con l'obiettivo progettuale di favorire l'adozione di corretti comportamenti alimentari attraverso la conoscenza e il consumo di prodotti ottenuti nel rispetto della salute e dell'ambiente. Ai visitatori è offerta la possibilità di conoscere le modalità di coltivazione della terra nel suo complesso, i cicli produttivi, la stagionalità dei prodotti, la biodiversità animale e vegetale, i sistemi di produzione biologica che consentono un'agricoltura sostenibile.

Masseria Gaudiano Bio
di Carlo Gaudiano

Strada Provinciale 65
71042 Cerignola (Fg)
+39 331 6706038

carlo.gaudiano@bio-gaudiano.it
www.bio-gaudiano.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Ciclo di produzioni biologiche delle colture: cereali, olive, uva, frutta e ortaggi



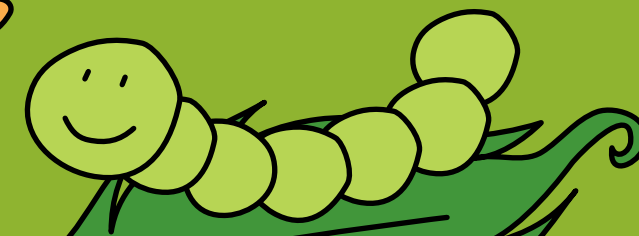
Ciclo di trasformazione:
• dal chicco al pane e pasta
• dall'oliva all'olio e olive in acqua e farcite sott'olio
• dall'uva al vino
• dagli ortaggi ai sottoli



Individuazione delle erbe selvatiche e officinali



Osservazione degli animali di bassa corte e di daini



Masseria Il Monte di Narnia

Panni (Fg)



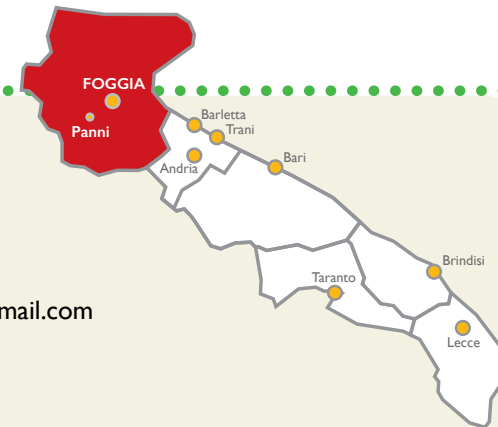
Il servizio ristorazione è attivo sia a pranzo che a cena.
La struttura mette a disposizione 6 posti letto per il pernottato.

LA STRUTTURA

La Masseria didattica Il Monte di Narnia si trova immersa nei boschi del subappennino dauno e si occupa della coltivazione degli ortaggi ed alleva mucche, cavalli, asini, pecore ed animali di bassa corte, inoltre è anche dotata di un piccolo caseificio in cui vengono realizzati formaggi e prodotti caseari. La struttura nasce come laboratorio a cielo aperto per insegnare soprattutto ai più piccoli come preservare la natura e per questo organizza percorsi didattici nell'orto e nel bosco adiacente e si dedica anche all'ortoterapia e alla pet therapy.

Masseria Il Monte di Narnia
di Volpe Assunta

C.da Bosco Cotizzi
71020 Panni (Fg)
+39 328 3922642
masserialmontedinarnia@gmail.com



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: cereali, foraggi e ortaggi



Ciclo di trasformazione:
• dal latte al caciocavallo
• degli ortaggi in salsine



Percorso dell'orto



Allevamento di bovini, ovini e cavalli



Osservazione animali di bassa corte



Osservazione dell'asino e onoterapia

Ortoterapia e pet therapy

Percorso naturalistico del Bosco Cotizzi



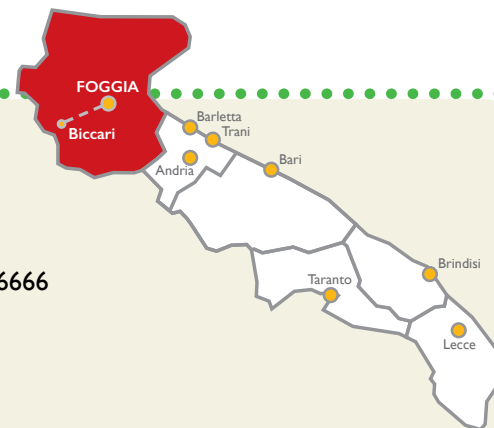
Masseria Irene

Biccari (Fg)



LA STRUTTURA

Masseria Irene è depositaria della migliore cucina pugliese, semplice nella lavorazione, esaltante nel gusto e nella soddisfazione del palato. Gli ospiti dell'agriturismo, inoltre, possono prendere parte ai diversi percorsi didattici, rivolti sia ai bambini che agli adulti, volti alla scoperta del mondo rurale e delle sue produzioni: laboratorio della tosatura delle pecore, laboratorio di lavorazione del ferro, percorso naturalistico nel bosco.



Masseria Irene
di Gabriele Ciro Mansueto

C.da Tirtiveri, 44
71032 Biccari (Fg)
+39 0881 595936 - 339 3076666
info@masseriairene.it
www.masseriairene.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: cereali, frutta compresa uva, ortaggi, olive e piante aromatiche



Allevamento di mucche, maiali, pecore e capre



Ciclo di trasformazione:

- dalla farina alla pasta e al pane
- dal latte bovino e ovino ai formaggi
- dalla frutta alle confetture
- dagli ortaggi alle conserve, ai sott'olii e sottovuoto
- dalle olive all'olio
- dall'uva al vino
- dalle carni agli insaccati



Osservazione animali di bassa corte



Percorso dell'orto con preparazione dei semenzai e illustrazione delle varie specie di semi, trapianto delle piantine da semenzaio in pieno campo, cura dell'orto e scerbatura delle piante infestanti



Percorso naturalistico nel bosco di "Monte Cornacchia" alla scoperta della flora e fauna selvatica e alla visita di una piscina naturale del 1800 che raccoglie le acque piovane



Visita all'antica sede estiva del vescovo di Benevento a Tertiveri e presso la torre medioevale della borgata rurale

Laboratorio della tosatura delle pecore

Laboratorio artigianale di lavorazione del ferro battuto

Percorso conoscitivo delle tradizioni del mondo agricolo e zootecnico attraverso vari giochi

Masseria La Cerasola

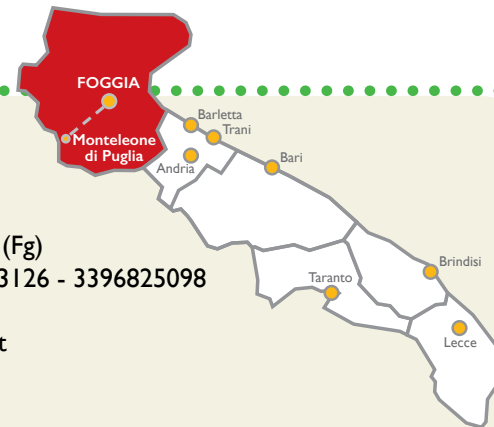
Monteleone di Puglia (Fg)



Per il pernottamento adotta la formula B&B.
Il servizio ristorazione è attivo a pranzo e a cena.

LA STRUTTURA

Masseria La Cerasola è immersa nel verde della campagna monteleonese e alleva ovini, bovini e maiali neri. È possibile effettuare visite guidate agli allevamenti, assistere alla mungitura di mucche e pecore ed osservare la lavorazione di formaggi, mozzarelle e caciocavallo partecipando attivamente alla vita quotidiana della masseria e assaporando il gusto dei prodotti tipici a chilometro zero provenienti direttamente dalla produzione della struttura.



Masseria La Cerasola
di Peppino Grosso

C.da Cerasola
71020 Monteleone di Puglia (Fg)
+39 0881 983249 - 0881 983126 - 3396825098
lacerasola@libero.it
www.agriturismolacerasola.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: cereali, fieno, frutta e ortaggi



Ciclo di trasformazione:
• dal latte ai formaggi
• della frutta (ciliegie, amarene e mele) in marmellate



Ciclo del miele



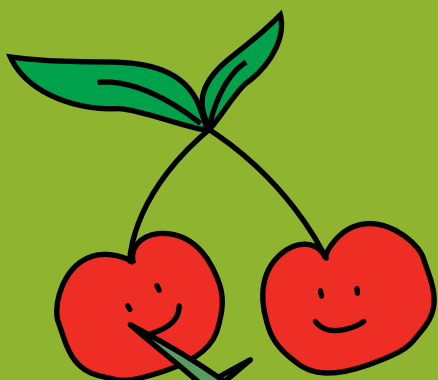
Percorso dell'orto



Allevamento dibovini, ovini e suini



Osservazione degli animali di bassa corte



Masseria La Torre-Taronna

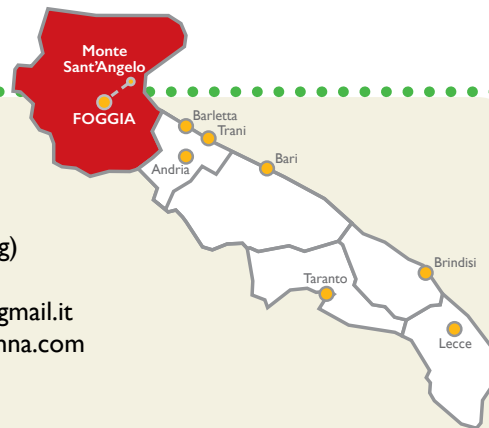
Monte Sant'Angelo (Fg)



Il servizio di ristorazione è attivo su prenotazione durante l'inverno.
Ha ricevuto nel 2000 il premio per il miglior formaggio caciocavallo podolico.

LA STRUTTURA

L'agriturismo Torre Taronna si trova nel cuore del Parco Nazionale del Gargano e propone numerosi percorsi didattici volti a favorire la conoscenza dell'attività delle masserie. Vi è, inoltre, la possibilità di degustare i piatti della tradizione garganica, come il pancotto o le orecchiette fatte rigorosamente a mano o altre eccellenze come il caciocavallo podolico (premio come miglior formaggio italiano), salumi e carne di cinghiale.



Masseria La Torre-Taronna
di Fausta La Torre

Località Purgatorio
71037 Monte Sant'Angelo (Fg)
+39 0884 463813
agriturismolatorretaronna@gmail.it
www.agriturismolatorretaronna.com



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: cereali, foraggi, frutta, in particolare castagni e noci e ortaggi



Ciclo di trasformazione:

- dalla farina alla pasta e dolcetti
- dal latte di mucca podolica al formaggio
- dalla frutta alle confetture
- dagli ortaggi alle conserve e ai sottoli



Allevamento di mucche podaliche, di cinghiali e cavalli



Osservazione animali di bassa corte



Percorso naturalistico nel bosco Purgatorio alla scoperta della flora e fauna selvatica e alla visita di una piscina naturale del 1800 che raccoglie le acque piovane



Visita al vivaio dove si coltivano piante autoctone: leccio, roverella, castagno, faggio, ecc.



Laboratori per la creazione di cancelli e staccionate con l'esclusivo utilizzo dei pali di castagni

Masseria L'Oasi

Carpino (Fg)



La masseria mette a disposizione un appartamento con 2 camere e 4 posti letto, cucina e salotto.

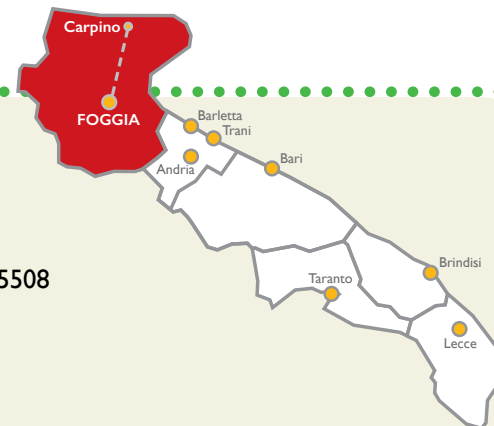
Gli ospiti possono usufruire della zona dedicata alla sosta dei camper.

La masseria è dotata di uno spazio esterno arredato per la ristorazione.

Produzione e vendita di olio extravergine biologico, legumi tipici tra cui la Fava di Carpino (Presidio Slow Food), marmellate, vincotto.

LA STRUTTURA

Masseria L'Oasi si trova nel cuore del Parco Nazionale del Gargano, a pochi chilometri dal Lago Varano, dal mare e dalla Foresta Umbra. L'azienda produce olio extravergine d'oliva biologico, presente sulla "Guida agli Extravergini di Slow Food" ininterrottamente dal 2005 dopo aver superato i panel test, coltiva la Fava di Carpino (Presidio Slow Food dal 2002), ingrediente principale della "zuppa di legumi" consumata dall'astronauta Samantha Cristoforetti nella stazione spaziale orbitante e altri prodotti che gli ospiti possono degustare e lavorare durante i laboratori di cucina tipica.



Masseria L'Oasi
di Michele Cannarozzi

Località Piscina Vecchia
71010 Carpino (Fg)
+39 347 2213541 - 392 1195508
agricannarozzi@libero.it
www.agriturismoloasi.com



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: grano, olive in regime biologico e fave di Carpino, presidio Slow Food



Ciclo di trasformazione:

- dal grano al pane, pasta e dolci tipici
- dall'oliva all'olio biologico, con imbottigliatura ed etichettatura personalizzata
- dal latte in formaggio
- dalla frutta alle confetture
- dagli ortaggi ai sott'olio e conserve



Allevamento di ovini e caprini



Percorso dell'orto



Percorso delle piante officinali e aromatiche



Osservazione degli animali di bassa corte



Laboratorio di preparazione dei piatti tipici tradizionali



Laboratorio della produzione dei colori naturali



Museo della Civiltà Contadina

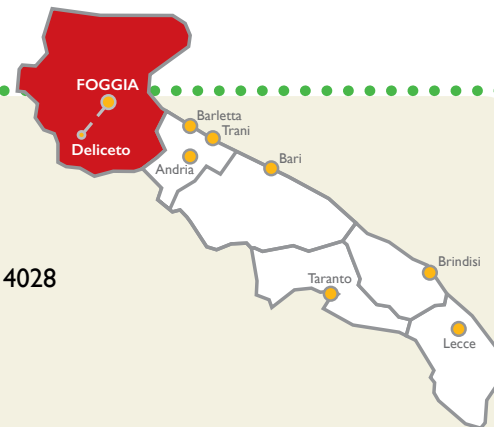
Masseria Macchione

Deliceto (Fg)



LA STRUTTURA

La masseria, in passato rifugio dei pastori e alloggio dei guardaboschi, è ubicata nel Bosco Macchione, il polmone verde dell'appennino dauno. Questo casolare ospita attività finalizzate alla salvaguardia della biodiversità e alla conservazione del territorio attraverso percorsi naturalistici nel bosco con osservazione della flora e della fauna. La Società Cooperativa Pegaso propone attività didattiche, laboratori creativi e di recupero degli antichi mestieri con l'obiettivo di sensibilizzare allo sviluppo sostenibile e alla tutela della natura.



Masseria Macchione
Soc. Coop. Pegaso

Località Bosco Macchione
71026 Deliceto (Fg)
+ 39 333 2899759 - 0881 914028
oop.pegaso@tiscali.it
www.pegasocooperativa.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Ciclo di trasformazione:
• dalla carne agli insaccati;
• dal lardo dei suini ai saponi

Allevamento di suini neri della Daunia



Osservazione degli animali di bassa corte



Percorso naturalistico nel bosco con manutenzione e utilizzazione degli stessi



Percorso naturalistico nell'area SIC Accadia-Deliceto con osservazione della flora e della fauna selvatica e visita ai vecchi fontanili



Realizzazione delle carbonaie e produzione di carbone

Laboratori artigianali di oggetti mediante utilizzo dei materiali naturali del bosco: legno, corteccia, fiori, foglie, ecc., per produrre ad esempio presepi

Masseria Monte Preisi

Orsara di Puglia (Fg)

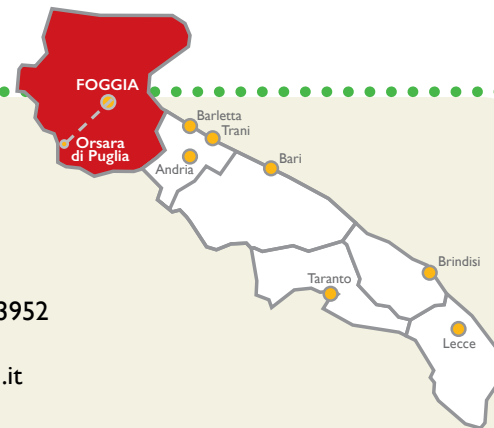


In masseria è possibile acquistare legumi.

Sito di interesse naturalistico, leccio 15 mt, bosco monte preisi, abete greco.

LA STRUTTURA

La Masseria Monte Preisi nasce ai piedi dell'omonimo monte, situato a 2,5 km dal centro di Orsara di Puglia, immerso in un'oasi di tranquillità che offrono flora e fauna circostanti. Oltre alla tipica cucina pugliese con ingredienti genuini da assaporare, la masseria propone attività didattiche e ludiche volte al divertimento dei suoi ospiti ma anche al contatto con la natura e i suoi valori.



Masseria Eredi
Fragassi Antonio s.s.
di Mario Fragassi

C.da Monte Preisi
71027 Orsara di Puglia (Fg)
+39 328 2378055 - 329 8933952
jouyfr@tin.it
www.agriturismomontepresi.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: cereali, frutta, olive e ortaggi



Ciclo di trasformazione:
• dalla farina alla pasta e pane
• dalla frutta alle confetture
• dagli ortaggi alle conserve e sottolio



Osservazione degli animali di bassa corte



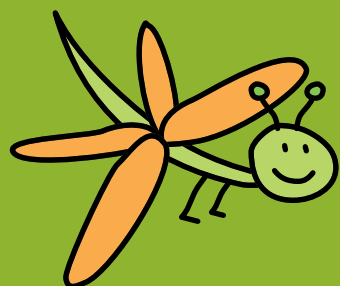
Percorso dell'orto



Percorso naturalistico nel bosco di Monte Preisi con osservazione della flora e fauna selvatica



Laboratori di cucina tradizionale



Masseria Monte Sacro

Mattinata (Fg)

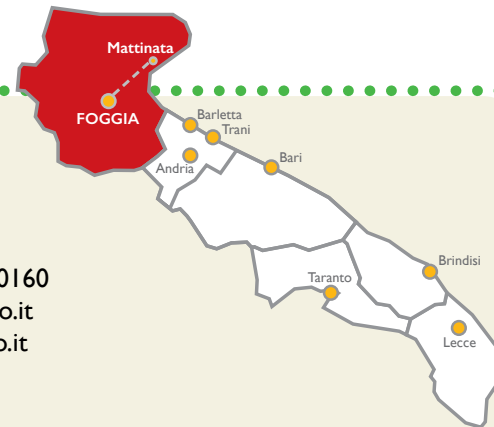


Per il pernottamento la struttura adotta la formula B&B, mezza pensione e pensione completa con possibilità di alloggiare anche in mini residence.

Il servizio ristorazione è attivo a pranzo e a cena (previa prenotazione).

LA STRUTTURA

Nell'Agriturismo Monte Sacro l'atmosfera rustica conserva il suo fascino, così da renderlo un luogo privilegiato per viaggiatori desiderosi d'esser in contatto con la natura e con le sue attività. L'agriturismo offre la possibilità di usufruire di percorsi trekking, percorsi naturalistici alla scoperta del Parco Nazionale del Gargano e visite in masseria per mostrare agli ospiti i cicli di trasformazione delle materie prime.



Masseria Monte Sacro di Immacolata Latino

C. da Stinco
71030 Mattinata (Fg)
+39 0884 558941 - 333 6810160
info@agriturismomontesacro.it
www.agriturismomontesacro.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: frutta, ortaggi e fiori (orchidee di 60 specie)



Ciclo di trasformazione:
• dal latte al formaggio
• dalla frutta alle confetture



Percorso delle orchidee spontanee, oltre 60 specie



Osservazione degli animali di bassa corte



Allevamento di suini, bovini (razza autoctona podolica), ovini e caprini

Laboratorio di produzione delle confetture



Percorso dell'orto

Percorso naturalistico nel Parco Nazionale del Gargano con visita all'antica abazia benedettina dell'XI secolo



Laboratorio Teatro Natura

Laboratori di costruzione dei muretti a secco detti "Macere"



Masseria Montenero Bio

San Marco in Lamis (Fg)

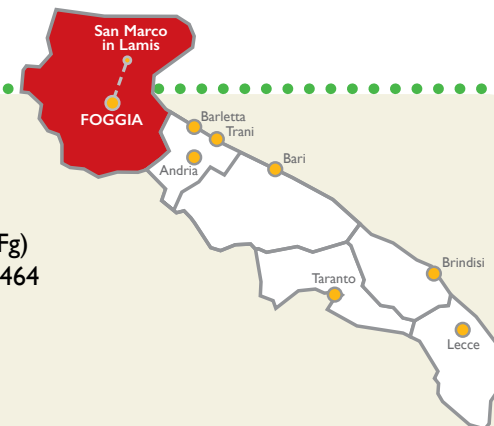


LA STRUTTURA

Sita nel cuore del Parco Nazionale del Gargano, l'azienda agricola Montenero è ubicata tra le contrade delle Chiancate, Donna Veronica e quella di Montenero, e si occupa prevalentemente di allevamento. Propone attività vicine alla natura come i percorsi nel bosco all'interno del Parco Nazionale del Gargano e quelli naturalistici per la conoscenza dei fenomeni carsici, inoltre gli ospiti possono conoscere e apprezzare il ciclo di trasformazione dal latte al formaggio e goderne dei prodotti nel ristorantino presente in struttura.

Masseria Montenero Bio
di Vittoria Lombardi

Via delle Chiancate
71014 San Marco in Lamis (Fg)
+39 337 374108 - 0882 472464
nino.marinacci@libero.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Ciclo di produzione delle colture biologiche e integrate: cereali e frutta



Ciclo di trasformazione del latte in formaggio



Allevamento: suino e ovino in purezza "Suino Nero dei Monti Dauni" e "Gentile di Puglia" e bovino

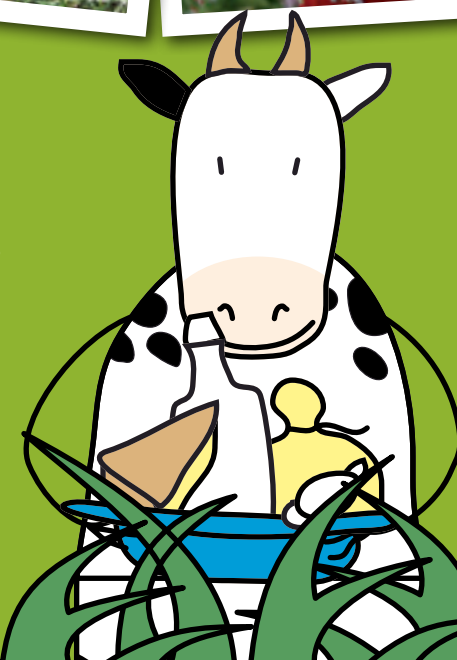


Percorsi naturalistici alla scoperta di neviere, piscine e cutini di Montenero, Lamia Rossa e Donna Veronica



Percorsi nel bosco all'interno del Parco Nazionale del Gargano per scoprire piante e animali selvatici

Percorsi naturalistici per la conoscenza dei fenomeni carsici



Masseria Morra

Bovino (Fg)



LA STRUTTURA

La Masseria didattica Morra offre diverse attività di educazione ambientale: dai cicli delle produzioni delle colture cerealicole, alle piante aromatiche alla trasformazione del latte in formaggi. In azienda si allevano bovini, suini e asini ed è possibile prendere parte ai percorsi naturalistici nel bosco e all'attività di aratura con l'asino. Scopo dell'attività è quello di creare un legame di interesse culturale tra il sistema produttivo aziendale ed i consumatori mediante il trasferimento diretto della propria esperienza alle nuove generazioni.

PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: cereali, foraggi e piante aromatiche



Ciclo di trasformazione:
 • dal latte bovino ai formaggi
 • delle piante aromatiche in uso gastronomico farmaceutico



Allevamento di bovini, suini ed equini (asini)



Osservazione degli animali di bassa corte

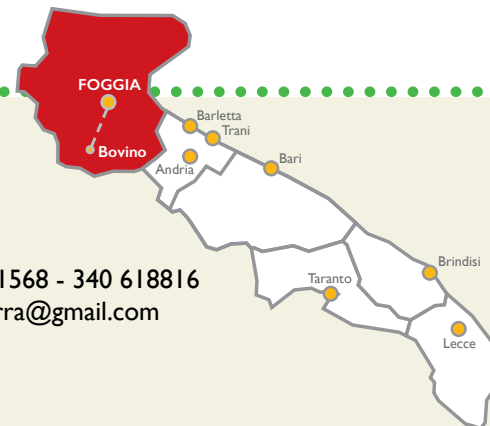


Percorso naturalistico nel bosco



Percorso dell'aratura con l'asino

Visita al castello normanno svevo e ai suggestivi centri storici di Bovino e Deliceto



Masseria Morra
 di Maria Rosaria D'Emilio

C.da Salecchia
 71023 Bovino (Fg)
 +39 0881 966209 - 346 7291568 - 340 618816
 masseriadidatticademiliomorra@gmail.com



Masseria Normanno

Segezia (Fg)



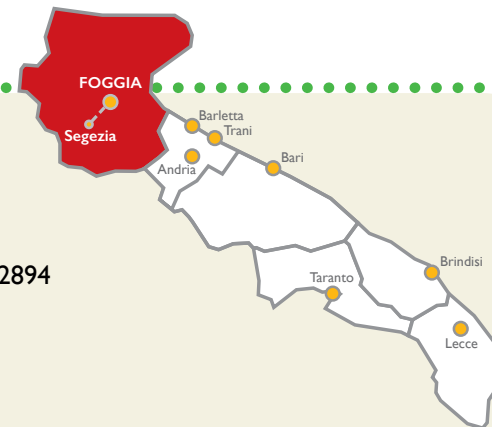
L'azienda possiede la certificazione biologica ICEA per tutti i prodotti.

LA STRUTTURA

L'Azienda Agricola Zootecnica Agrituristica Normanno propone attività vicine alla natura e agli animali: visita alla scuderia, con corsi di ippoterapia connessi e nozioni relative alla pratica dell'equitazione dove sono allevati cavalli di varie razze, visita all'ovile e fienile, ma anche percorsi più vicini alle piante e ai loro cicli di produzione come la visita all'oliveto, senza mai mettere da parte la cultura e le tradizioni organizzando visite al museo delle carrozze e degli attrezzi antichi del mondo rurale.

Masseria Normanno
di Saverio Normanno

Via Del Salice, 571
71020 Segezia (Fg)
+39 0881 331997 - 348 1522894
agrinormanno@tiscali.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli della produzione di olive



Coltivazione del pioppeto
al fine della produzione
di biomasse rinnovabili



Ciclo di trasformazione:
• del latte in formaggio
• dell'oliva in olio con relativa
imbottigliatura ed
etichettatura



Allevamento di: pecore,
capre e cavalli



Osservazione animali di bassa
corte



Museo delle carrozze d'epoca
e degli attrezzi antichi
del mondo rurale



Corsi di ippoterapia



Masseria Pacilli

Ischitella (Fg)



Il pernottò è attivo solo nel periodo estivo (da giugno a settembre).

Il servizio di ristorazione è attivo nel periodo estivo (da giugno a settembre).

LA STRUTTURA

L'azienda nasce nei primi anni '60, impegnandosi nella floricoltura di qualità, nell'allevamento razionale di razze bovine e nella coltivazione di alberi da frutta e oggi si caratterizza soprattutto per la coltivazione con metodi tradizionali e biologici di agrumi di vario genere, per la loro trasformazione in marmellate e per la produzione di derivati alcolici a base di agrumi. Oltre al percorso di visita e conoscenza dell'agrumeto, si organizzano percorsi riguardanti l'ambiente lacustre (Lago di Varano), e quello marino.

PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche di colture: olive, agrumi (arance, mandarini, limoni e pompelmi)



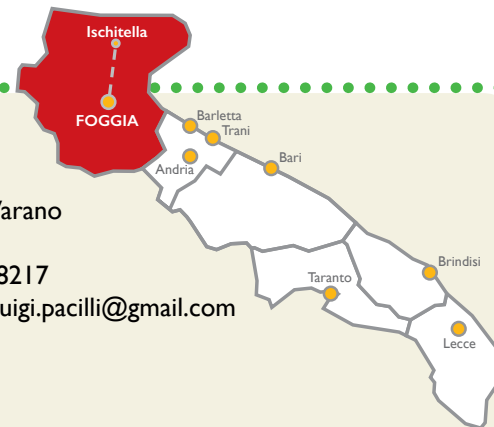
Ciclo di trasformazione:
 • degli agrumi in marmellate e rosoli
 • dalle olive all'olio



Ciclo del miele di agrumi ed eucaliptus



Percorso lacustre con visita al lago di Varano e percorso marino con visita alla pineta costiera attualmente Riserva Naturalistica con individuazione delle piante e delle erbe spontanee



Masseria Pacilli
 di Costantino Pacilli

Viale Uria - Contrada Isola Varano
 71010 Ischitella (Fg)

+39 366 5868051 - 348 3828217

l.pacilli@operapadrepio.it - luigi.pacilli@gmail.com



Masseria Paglicci

Rignano Garganico (Fg)



La struttura per il pernotto mette a disposizione mini appartamenti.

Il servizio ristorazione è attivo solo su prenotazione.

La masseria ha ottenuto il premio Oscar 2014 della Qualità all'Azienda Agricola (Accademia Italiana del Gusto e Accademia Italiana Gastronomia Storica), l'Attestato di Merito dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Puglia, il Premio Resistenza Casaria Slow Food 2011 a Vullnet Alushani, massaro di Masseria Paglicci di Giuseppe Bramante, il Premio Puglia e Vino 2017 (Associazione Italiana Sommelier Candido, Cultori del Vino Salentino), numerosi riconoscimenti sulla qualità della razza bovina podolica ed è Presidio Slow Food per i seguenti prodotti: caciocavallo podolico, carni di bovino podolico del Gargano, cacioricotta e carni di capra garganica.

LA STRUTTURA

La Maasseria Paglicci, sita sul promontorio garganico, dedica la maggior parte del suo tempo all'allevamento biologico di vacche podoliche e capre garganiche, dal cui latte provengono i prodotti caseari vincitori di innumerevoli premi tra cui quello di Presidio Slow Food. La masseria offre la possibilità di assistere ai cicli di trasformazione del latte, ai percorsi naturalistici nel Parco Nazionale del Gargano e ai percorsi di educazione ambientale dedicati all'acqua.

PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: olive e foraggio

Ciclo vegetativo dell'ulivo



Ciclo di trasformazione:

- dal latte vaccino al caciocavallo podolico
- dal latte caprino al cacioricotta



Allevamento biologico di vacche podoliche e capre garganiche



Percorso naturalistico attraverso il Parco Nazionale del Gargano alla riscoperta della flora e della fauna autoctona

Percorso naturalistico alla scoperta delle valli carsiche e delle grotte (Paglicci, Palombara, Ividoro)



Percorso di educazione ambientale dedicato all'acqua e al suolo e visita alla peschiera naturale e alle piscine naturali

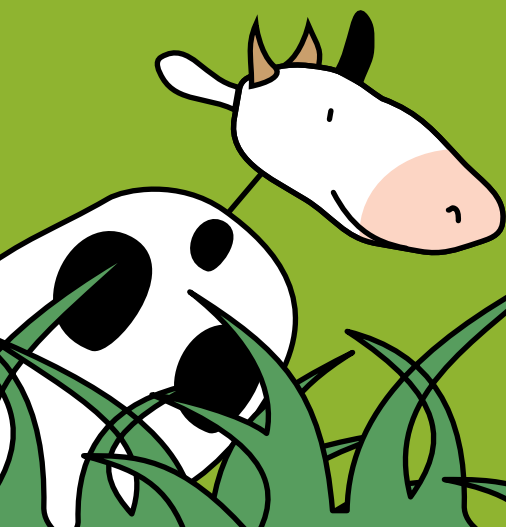
Percorso conoscitivo di antichi strumenti per la lavorazione dell'olio

Percorso storico dedicato alla Masseria Paglicci



Masseria Paglicci
di Bramante Giuseppe

C.da Paglicci
71010 Rignano Garganico (Fg)
+39 0882 456288 - 368 3800207 - 333 2123646
giuseppebramante@tiscali.it



Masseria Piana della Macina

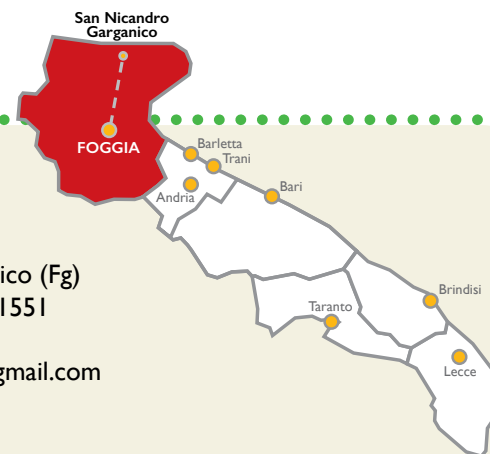
San Nicandro Garganico (Fg)



LA STRUTTURA

Collocata a nord del Gargano in un'area collinare adiacente la grotta di Piana della Macina, tra il Monte d'Elio e il Bosco Spinapulci, la aguna di Lesina ed il Lago di Varano, con vista Isole Tremiti.

Dedica la sua attività alla coltivazione di cereali e leguminose, alla coltivazione di ulivi e alberi da frutto tra cui il fico dai quali si ricava la famosa confettura di "miele di fichi".



Masseria Piana della Macina di Viggiani Assunta

C.da Piana della Macina
71015 San Nicandro Garganico (Fg)
+39 0882 472310 - 320 4561551
333 4756300 - 328 3126226
masseriapianadellamacina@gmail.com



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Laboratori interattivi: i cicli della natura, il ruolo dell'agricoltura attraverso schede interattive

Un salto nel passato: filastrocche, canti e giochi di altri tempi



Dal grano a... Il grano e la sua filiera



Le api e il miele: osservare e comprendere il mondo delle api



Orto in un vaso: dal seme al frutto

Percorso tra le piante officinali



Il mondo degli animali: specie autoctone di mucca podolica, capra garganica e animali di bassa corte



Escursioni nel bosco Spinapulci



Visita agli ambienti della grotta di Piana della Macina



Masseria Posta Guevara Bio

Orsara di Puglia (Fg)



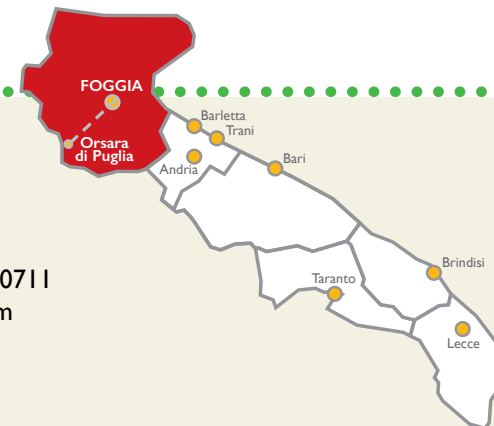
Per il pernottamento la struttura mette a disposizione camere matrimoniali, doppie e triple.
Il servizio ristorazione si divide in servizio ristorante e servizio pizzeria.

LA STRUTTURA

La Masseria didattica Posta Guevara sita nell'originario tenimento della famiglia Guevara, duchi di Bovino, è immersa in un ambiente ricco di storia, bellezze architettoniche e tradizioni millenarie. La struttura partendo dal contesto rurale, attraverso la visita agli orti e alle coltivazioni presenti, vuole porre in relazione l'ambiente agricolo con la produzione e trasformazione, unendo a questi anche dei corsi di cucina. Vicina alle tradizioni e al territorio, la masseria inoltre organizza corsi di sartoria artigianale e lavorazione del ferro.

Masseria Posta Guevara Bio
di Raffaele Pazienza

Località Giardinetto s.s. 90
71020 Orsara di Puglia (Fg)
+39 0881 976880 - 328 8150711
postaguevara.agr@gmail.com
www.postaguevara.com



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Ciclo di produzione delle colture:
cereali grano duro varietà Sen.
Cappelli, ortaggi e frutta



Ciclo di trasformazione:
• dal chicco in pane e pasta
• degli ortaggi in conserve



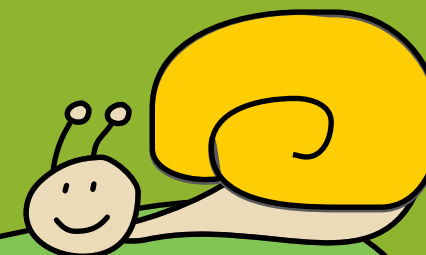
Osservazione degli animali
di bassa corte



Laboratori di cucina



Laboratori di lavorazione
artigianale del ferro e laboratori
di sartoria



Masseria Posta Monaca

Apricena (Fg)



Per il pernottamento la struttura adotta la formula B&B.
Il servizio ristorazione è attivo a pranzo e a cena.

LA STRUTTURA

La Masseria Fratino, oggi agriturismo Posta Monaca nasce nel 1930, ai piedi del Gargano. L'azienda è cresciuta valorizzando tutti i prodotti della terra: dal seme del pomodoro alla salsa, dall'alberello di ulivo all'olio e dall'uva al vino e offre diversi percorsi e laboratori didattici, anche grazie alla presenza di diversi allevamenti (suini, ovini, bovini ed equini), come i percorsi naturalistici a cavallo o l'osservazione degli animali di bassa corte e l'immane percorso nell'orto.

PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: grano, olive e ortaggi



Ciclo di trasformazione:
• dal grano al pane, pasta e pizza
• dal latte bovino al formaggio con punto vendita
• dagli ortaggi ai sott'olio e conserve



Degustazione e vendita dell'olio extravergine d'oliva



Osservazione degli animali di bassa corte



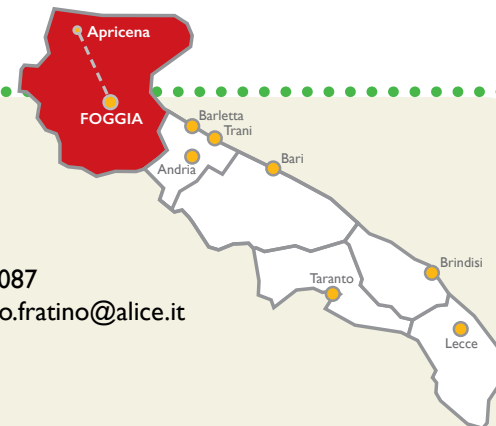
Allevamento di suini, bovini ed equini



Percorso dell'orto e del cotone



Percorso naturalistico, a cavallo o a piedi, sui pendii del Gargano alla scoperta della flora e fauna selvatica con visita ai ruderi di Castel Pagano



Masseria Posta Monaca di Fratino Antoni

C.da Posta Monaca
71011 Apricena (Fg)
+39 348 5605004 - 329 779087
sdll979@hotmail.it - antonio.fratino@alice.it



Masseria Ripa Alta

Cerignola (Fg)



Degustazione vini e prodotti della masseria e vendita in loco.

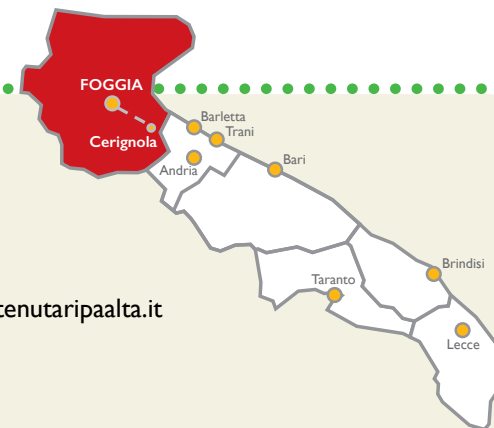
LA STRUTTURA

Tenuta Ripa Alta nasce nel 2013 e prende il suo nome da una località dell'agro di Cerignola, in Puglia, per l'esattezza una ripa presente sulla riva sinistra del fiume Ofanto, sulla quale sorge una cappella che si tramanda essere il luogo del leggendario ritrovamento della Madonna di Ripalta, patrona di Cerignola. La missione della masseria è la produzione di vino d'eccellenza (infatti è vincitrice del Merano Wine Awards 2016) e a questo unisce produzioni di ortaggi e frutta e laboratori didattici, dal percorso nell'orto, all'osservazione di animali di bassa corte.

Masseria Ripa Alta
di Alessandra Leone

C.da Scarafone
71042 Cerignola (Fg)
+39 347 3818133

ale37it@gmail.com - info@tenutaripaalta.it
www.tenutaripaalta.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: olive da olio e da mensa come "la Bella di Cerignola", uva, ortaggi e frutta



Ciclo di trasformazione:

- dall'uva al vino con imbottigliatura, etichettatura e commercializzazione
- dall'oliva all'olio secondo il metodo antico e manuale
- dalla frutta alle confetture



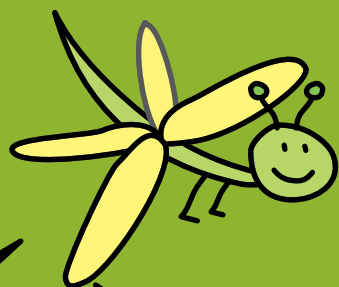
Osservazione animali di bassa corte



Percorso delle erbe aromatiche



Percorso religioso sulla Via Francigena con tappa al santuario della Madonna di Ripa Alta



Masseria Salecchia Bio

Bovino (Fg)



Pernotto in formula B&B con prima colazione.

LA STRUTTURA

La Masseria Salecchia, oltre a rilanciare il caseificio aziendale ampliando e diversificando la gamma dei pregiati formaggi ovin prodotti, ha introdotto l'allevamento del "Suino Nero dei Monti Dauni" da cui si ottengono rari e pregiati salumi. La struttura offre numerose iniziative come le domeniche dedicate alle famiglie, l'organizzazione di campi scout, le passeggiate nel bosco e anche eventi negli antichi locali ottocenteschi, ristrutturati nel pieno rispetto del valore culturale e delle tradizioni che l'azienda ha vissuto, fin dai tempi del duca di Guevara.

PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Ciclo di produzioni delle colture biologiche e integrate: cereali, frutta e ortaggi



Ciclo di trasformazione:
 • della farina in pasta;
 • del latte in formaggio;
 • della frutta in marmellate



Allevamento: suino "Suino Nero dei Monti Dauni" e ovino "Gentile di Puglia" in purezza



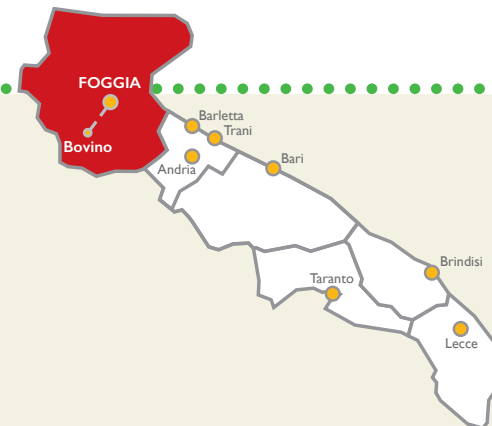
Percorso dell'orto-bimbo: semina e trapianto della naturalità attraverso i cinque sensi ed esperienza di lavorazione del terreno a misura di bimbo



Visita a una vecchia nevieria e possibilità di assistere alla tosatura manuale delle pecore



Percorso nel bosco con passeggiata al "Monte Salecchia" per conoscere l'ecosistema del bosco, individuare le tracce degli animali selvatici, conoscere le consociazioni arboree e arbustive e assistere al taglio del bosco



Masseria Salecchia Bio
 di Francesco D'Innocenzio

C.da Salecchia
 71023 Bovino (Fg)

+39 340 7745309

info@masseriasalecchia.it

www.masseriasalecchia.it



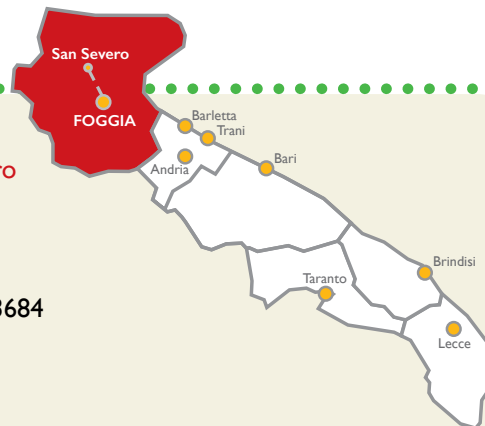
Masseria Santa Giusta

San Severo (Fg)



LA STRUTTURA

Il 19 maggio 1927 fu costituito, con il nome di Istituto Agrario “Michele di Sangro”, un Ente Morale con la finalità di amministrare il patrimonio lasciato al Comune di San Severo dalla Sig.ra Elisa Croghan, appartenente alla casata dei Di Sangro. L'Azienda Agricola Santa Giusta di proprietà dell'Ente, costituita da qualche anno, si trova in Contrada Posta del Principe, una zona verdeggiante, silenziosa, lontana dal traffico e dai rumori cittadini. In questa zona, particolarmente arieggiata, stando a contatto con i campi coltivati, è possibile riscoprire il contatto diretto con la natura. La masseria ha, quindi, come obiettivo fondamentale il ritorno alla natura e alle cose genuine che essa può offrirci.



Masseria Santa Giusta
Dell'Ente Morale M. Di Sangro
Principe di San Severo

Via Croce Santa, 48
71016 San Severo (Fg)
+39 0882 374123 - 388 9213684
nicoletta.censano@libero.it
www.disangro.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: grano, olive, uva da vino, frutta e ortaggi



Ciclo di trasformazione:
• dalla farina al pane e prodotti da forno
• dalle olive all'olio
• dall'uva al vino

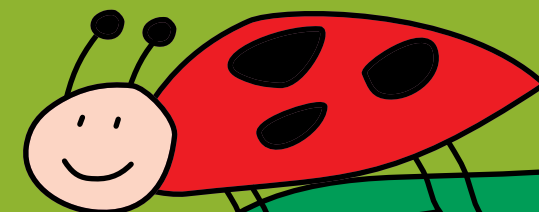


Percorso dell'orto



Percorso delle piante officinali e spontanee

Percorso di orienteering



Masseria Terra del Sole

Rignano Garganico (Fg)



LA STRUTTURA

Dall'amore e dalla passione per la natura e per la naturalità dei processi di coltivazione e trasformazione nascono i prodotti ed i servizi della Terra del Sole, il cui fine principale è la realizzazione di un rapporto armonico tra l'uomo e la natura attraverso la vendita diretta dei prodotti dell'azienda agricola, la realizzazione di pietanze e ricette con prodotti naturali nell'agriturismo, l'incentivazione delle nuove generazioni al rispetto della natura per mezzo della conoscenza con l'aiuto dei percorsi didattici della masseria didattica. La Masseria Terra del Sole è un vero e proprio laboratorio di insegnamento all'aperto che si dedica alla promozione del mondo rurale, dei suoi ritmi e della sua semplicità.

PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche di colture: cereali, olive, uva da vino e ortaggi



Ciclo di trasformazione:

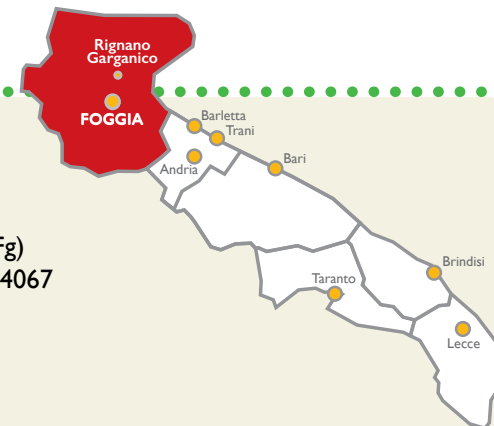
- dal chicco di grano ai biscotti
- dell'uva in vino con relativo imbottigliamento ed etichettatura
- delle olive da tavola in barattolo
- dell'acqua sorgiva in potabile



Percorso dell'orto

Masseria Terra del Sole di Giovanni Muscarella

Località Le Grotte
71010 Rignano Garganico (Fg)
+39 0882 820853 - 333 9984067
info@terradelssole.biz
www.terradelssole.biz



Percorso natura: passerella in legno per camminare all'interno delle casette degli animali



Osservazioni animali di bassa corte



Letture di filastrocche, novelle e favole in vernacolo e sulla natura



Visita, su prenotazione, al museo grotta Pagliacci: il paleolitico nel Gargano



la provincia di Barletta, Andria, Trani



	pag.
Masserie Agrilarosa Trani (Bat)	96
Masserie Barbera Minervino Murge (Bat)	98
Masseria Cefalicchio Canosa di Puglia (Bat)	100
Masseria Giardino degli Ulivi Trinitapoli (Bat)	102
Masseria Le Masserie Zucaro Andria (Bat)	104
Masseria Le Vedute Bisceglie (Bat)	106
Masseria Omsat Bisceglie (Bat)	108
Masseria Piano del Monaco Andria (Bat)	110
Masseria Revinaldi Andria (Bat)	112
Masseria San Vincenzo Spinazzola (Bat)	114
Masseria Schinosa Trani (Bat)	114
Masseria Sei Carri Andria (Bat)	118
Masseria Terre di Traiano Andria (Bat)	120

Cosa c'è da vedere da queste parti

CASTEL DEL MONTE

Andria
Tel. 0883 569997
www.casteldelmonte.
beniculturali.it

Il castello risale al XIII secolo, fatto costruire dall'imperatore Federico II è universalmente noto per la sua forma ottagonale. Su ognuno degli otto spigoli si innestano otto torri della stessa forma. Malgrado sia comunemente definito "castello", l'esatta funzione dell'imponente edificio è tuttora sconosciuta.

PINACOTECA GIUSEPPE DE NITTIS

Barletta
Palazzo della Marra
Via Cialdini, 74
Tel 0883 538373

Giuseppe De Nittis nato a Barletta è stato un pittore appartenente alle correnti artistiche del verismo e dell'Impressionismo,.

CATTEDRALE DI TRANI

Trani
Piazza Duomo
Tel 0883 500293

La Cattedrale è un esempio di architettura romanica. La sua costruzione avvenuta intorno al 1159 e conclusasi intorno



al 1200 è legata alle vicende di san Nicola Pellegrino, risalenti all'epoca della dominazione normanna. È stata realizzata usando la pietra di Trani, un tufo calcareo, estratto dalle cave della città pugliese.



Masseria Agrilarosa

Trani (Bat)

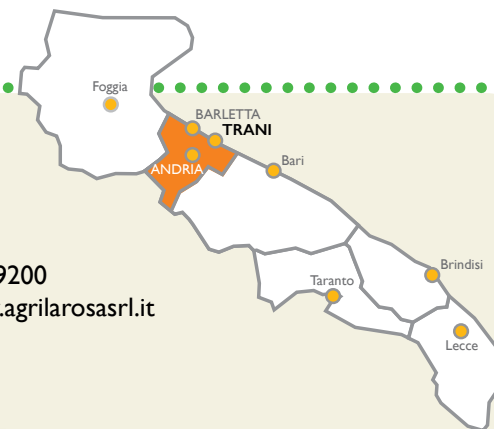


LA STRUTTURA

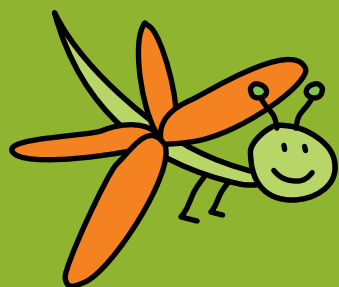
La masseria didattica Agrilarosa nasce con l'intento di insegnare ai grandi e ai piccini l'agricoltura e la sua importanza dal punto di vista imprenditoriale e non solo naturalistico. La struttura organizza laboratori didattici, soprattutto con le scuole, incentrati sui lavori manuali e sulle tecniche di produzione agricola, dal ciclo di trasformazione della melagrana, al percorso nell'orto con la possibilità per ogni bambino di adottare la propria piantina, al ciclo di produzione delle colture.

Masseria Agrilarosa
di Andrea Larosa

C.da Puro
76125 Trani (Bat)
+39 360 466288 - 392 929 9200
agrilarosa@virgilio.it - www.agrilarosasrl.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: ortaggi e frutta (melograni e uva)



Ciclo di trasformazione:
• dagli ortaggi allo sfrondamento, alla pulizia, conservazione e commercializzazione
• dalla melagrana al succo

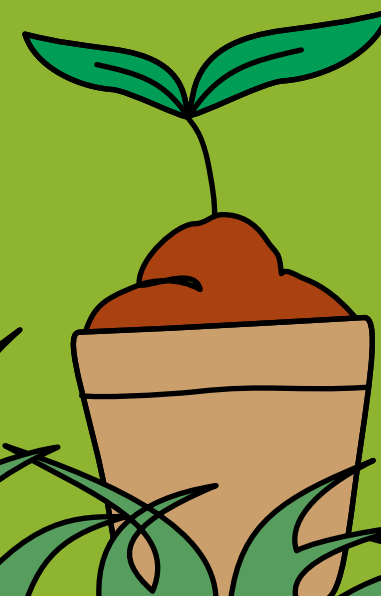


Percorso dell'orto con possibilità dell'adozione di una piantina da parte di ogni alunno



Percorso sensoriale: uso dei cinque sensi con il supporto di verdura, frutta e piante aromatiche

Visita alle serre della biodiversità



Masseria Barbera

Minervino Murge (Bat)



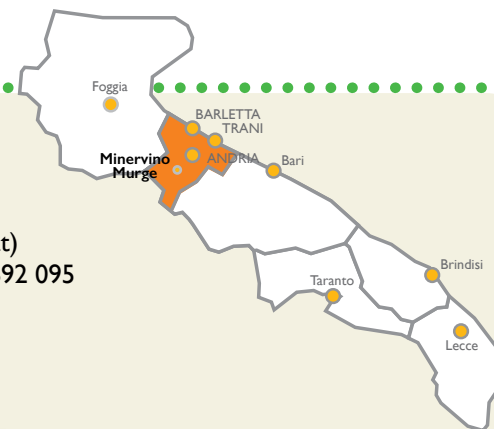
Il servizio ristorazione è attivo a pranzo e a cena.
È possibile introdurre animali domestici di piccola taglia.

LA STRUTTURA

Masseria Barbera è una dimora storica nell'Alta Murgia e si estende per circa 50 ettari, condotti a vigneto, oliveto, seminativo, orto-frutteto e pascolo. I locali, attualmente adibiti a ristorazione e ricettività, nel diciottesimo secolo costituivano il nucleo centrale di una tipica masseria fortificata. La struttura inoltre propone percorsi didattici naturalistici ed enogastronomici: una vera e propria scuola all'aperto alla scoperta del mondo rurale, della produzione agricola e delle tradizioni locali.

Masseria Barbera di Riccardo Barbera

S. Prov.le 230 Km 5850
76013 Minervino Murge (Bat)
+39 368 370 57 25 - 0883 692 095
info@masseriabarbera.it
www.masseriabarbera.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: cereali, frutta, ortaggi, olive, uva da vino e piante aromatiche



Ciclo di trasformazione:

- dal grano alla pasta, pane, taralli e dolci
- dalla farina di grano arso alla pasta e focaccia
- dal latte di pecora ai formaggi e mozzarella

- dalla frutta alle confetture
- dai legumi ai piatti tipici
- dall'uva al vino
- dagli ortaggi alle conserve e sottoli
- dal miele di acacia al torrone



Percorso sensoriale per l'individuazione e la classificazione delle piante aromatiche



Percorso naturalistico per l'individuazione della flora e fauna tipica



Allevamento ovisini



Osservazione animali di bassa corte



Laboratori per la realizzazione di cestini in vimini e composizioni floreali

Masseria Cefalicchio

Canosa di Puglia (Bat)



La masseria produce vino e olio.

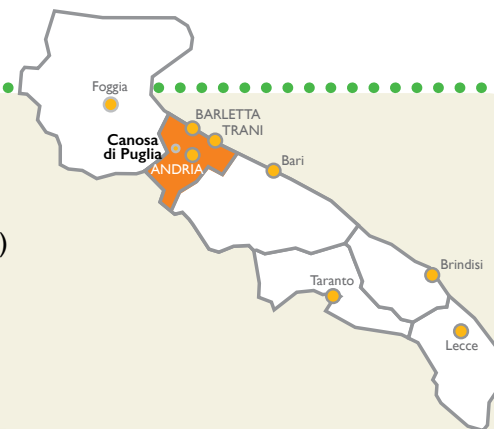
La masseria ha ottenuto il Premium Select Wine Challenge Prowein 2012 - Medaglia d'Argento al Romanico 2007, AWC Vienna 2012 - Medaglia d'argento al Romanico 2008, AWC Vienna 2012 - Medaglia d'argento al Totila 2006

LA STRUTTURA

La villa di Cefalicchio è un tipico esempio di architettura delle ville di campagna del periodo umbertino, ubicata in un panorama collinare tipicamente mediterraneo e circondata da circa 80 ettari di ulivi e vigneti. Ristrutturata nel più assoluto rispetto del luogo e della sua storia, è oggi un punto di riferimento per chi ha voglia di scoprire la parte della Puglia ancora poco conosciuta, per gli appassionati di turismo eno-gastronomico. È inoltre un'azienda agricola dedicata alla produzione ed alla trasformazione di prodotti agricoli biodinamici di qualità.

Masseria Cefalicchio s.r.l.
della Famiglia Rossi

Corso Sabino, 6
76012 Canosa di Puglia (Bat)
+39 339 8362987
prenotazioni@cefalicchio.it
www.cefalicchio.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni con metodo biodinamico delle colture: cereali, olive, uva, frutta e ortaggi



Ciclo di trasformazione:
• dall'uva in vino con imbottigliamento ed etichettatura
• dal fiore alla frutta e poi alle marmellate



Percorso dell'orto

Percorso naturalistico nei 4.000 ha di bosco

Conoscenza degli antichi arnesi del contadino



Masseria Giardino degli Ulivi

Trinitapoli (Bat)



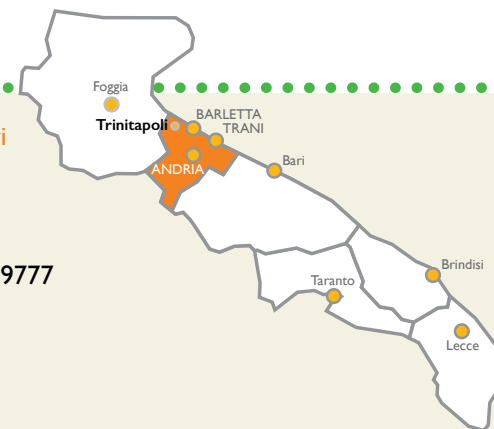
La struttura è un resort 4 stelle, con la possibilità di affittare mini residence.
Il servizio ristorazione è attivo a colazione, pranzo e a cena.

LA STRUTTURA

La Masseria Giardino degli Ulivi, immersa nella quiete di oltre dieci ettari d'uliveto rigoglioso, sorge ai piedi del promontorio del Gargano nella valle dell'Ofanto. Qui è possibile degustare piatti tipici del luogo preparati con i prodotti dell'azienda agricola (olio, verdure, vino, frutta) nel rispetto delle antiche tradizioni, partecipare a corsi di cucina pugliese e praticare sport, sia nei campi da calcio sia durante i percorsi cicloturistici.

Masseria Giardino degli Ulivi
di Giacomina Toma

C.da Giardino
76015 Trinitapoli (Bat)
+39 0883 630022 - 333 7489777
giardinodegliulivi@tiscali.it
www.giardinoulivi.com



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Ciclo di produzioni delle colture: cereali, olive, uva da tavola, frutta e ortaggi



Ciclo di trasformazione:

- della frutta in confetture
- dal chicco in pane e pasta
- dall'oliva in olio
- dall'uva in succo



Percorso naturalistico all'interno delle Saline di Margherita di Savoia per conoscere i processi di salinazione e osservare le diverse specie di uccelli che nidificano in quel luogo



Corsi di cucina pugliese tradizionale



Masseria Le Masserie Zucaro

Andria (Bat)



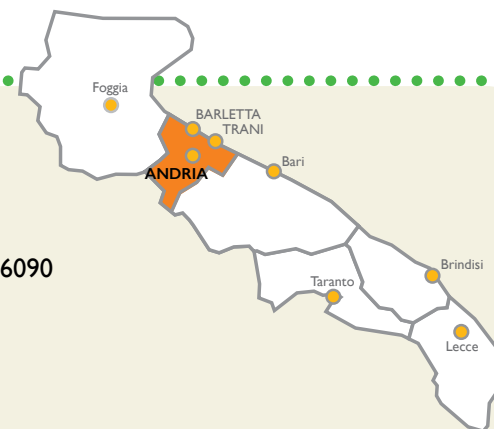
La struttura mette a disposizione per il pernottamento 5 stanze in soluzione B&B.
Il servizio ristorazione prevede solo il servizio prima colazione.

LA STRUTTURA

L'azienda agricola Le Masserie Zucaro nasce negli anni '70 e dedica la sua passione e il suo impegno alla produzione di tipicità pugliesi di eccellenza con specialità di comprovata qualità quali olio extra vergine di oliva, vino, pasta di semola di grano duro, taralli, friselle, formaggi, sott'oli. La masseria propone attività vicine alla natura come il percorso dell'orto, il percorso delle erbe spontanee delle Murge e i vari cicli di trasformazione delle materie prime presenti in struttura.

Azienda Agricola
Le Masserie Zucaro

C.da Posticchio A.C.
76123 Andria (Bat)
+39 389 6473686 - 349 2886090
info@lemasseriezucaro.it
www.lemasseriezucaro.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: grano, ortaggi, uva e frutta



Ciclo di trasformazione:

- dal grano al pane con lievito madre, pasta fresca e prodotti da forno
- dal pomodoro al passato di pomodoro
- dalla frutta alle confetture
- dall'uva al vincotto



Percorso dell'orto



Percorso delle erbe spontanee delle Murge



Percorso di preparazione di dolci tradizionali con l'utilizzo del vincotto

Masseria Le Vedute

Bisceglie (Bat)



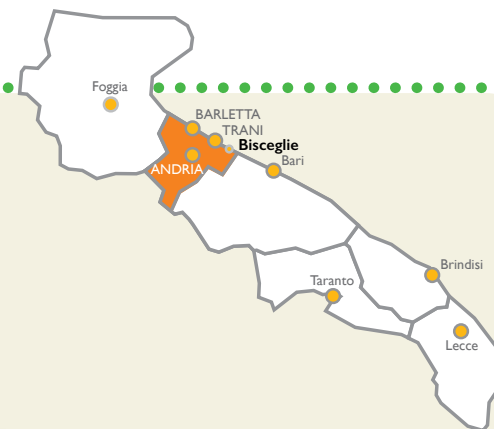
La masseria mette a disposizione le sue camere solo in formula B&B.
 Il servizio ristorazione è attivo solo previa prenotazione e su disponibilità.
 Produzione e vendita di olio conserve, marmellate, liquori.

LA STRUTTURA

L'azienda agricola, che nasce nel 1986 e diventa agriturismo nel 1992, ha un ordinamento colturale è misto: uliveto, ciliegeto e produzioni orticole, una parte delle quali viene poi destinata alla preparazione e al confezionamento di conserve. La masseria didattica rappresenta un luogo di incontro e di trasmissione di conoscenze, un 'laboratorio a cielo aperto' per imparare ad apprezzare i prodotti alimentari locali e per accrescere le conoscenze storiche, culturali e antropologiche del territorio.

Masseria Le Vedute
 di Laura Chieffi

S.P. 23 Km 9,00
 76011 Bisceglie (Bat)
 +39 3474477636
 info@levedute.it
 www.agriturismolevedute.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: olive, ortaggi e frutta come ciliegie, albicocche, corbezzoli, noci



Ciclo di trasformazione:
 • degli ortaggi in conserve
 • della frutta in confetture



Percorso naturalistico e storico-antropologico attraverso i dolmen



Percorso della conoscenza e del recupero di piante e frutti della tradizione territoriale nell'ambito della biodiversità



Laboratorio delle essenze aromatiche

Allevamento di cavalli

Battesimo della sella e vita di maneggio

Masseria Omsat

Bisceglie (Bat)

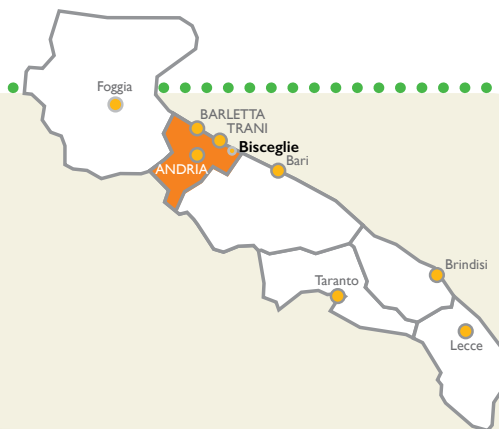


LA STRUTTURA

La masseria Omsat é un'azienda ad indirizzo olivicolo-frutticolo per la produzione di olive da olio e di ciliegie per il consumo fresco, in "filiera corta", assoggettata al metodo di produzione biologico e orientata alla valorizzazione della ciliegia tipica di Bisceglie. La masseria dispone di una ricchissima biblioteca della cultura rurale e dell'economia agroalimentare, e propone laboratori didattici che mostrino la coltivazione e i vari processi di trasformazione delle materie prime.

Masseria Omsat s.r.l.
di Lucia Monopoli

Via Pasubio, 37
76011 Bisceglie (Bat)
+39 329 3606233
f.conto@connection.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Ciclo di lavorazione, manipolazione, conservazione e commercializzazione:

- della ciliegia
- degli ortaggi



Osservazione e distinzione degli insetti utili da quelli nocivi



Percorso dei cinque sensi



Percorsi naturalistici nella lama S. Croce per la individuazione della flora spontanea

Manifestazioni nell'ambito di "Una ciliegia tira l'altra" e "Oliamoci bene"



Masseria Piano del Monaco

Andria (Bat)



Il servizio ristorazione è attivo solo su prenotazione.
Agricamping.

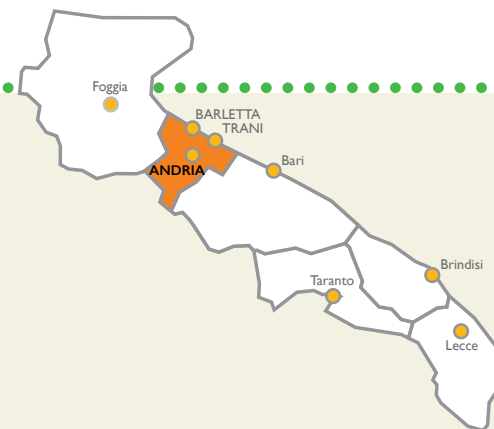
LA STRUTTURA

La Masseria Piano del Monaco è una struttura rurale risalente al XIX secolo nel cuore del parco dell'Alta Murgia, non lontano dal Castel del Monte.

Di proprietà della famiglia Loiudice dal 1980, la struttura è stata recentemente ristrutturata e dedica le sue attività alla produzione biologica di cereali e frutta. Inoltre in masseria gli ospiti possono osservare e partecipare al ciclo di trasformazione delle materie prime, rigorosamente effettuato secondo le tecniche agricole tradizionali.

Masseria Piano del Monaco
di Gianluca Loiudice

Località Piano del Monaco
S.P.234 km 24,400
76123 Andria (Bat)
+39 320 7689234
gian_loi@hotmail.it
www.pianodelmonaco.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Ciclo delle produzioni biologiche delle colture: cereali e frutta



Ciclo di trasformazione:

- dal grano e dal farro alla pasta fresca e ai prodotti da forno attraverso la macinatura secondo metodo antico
- dal latte ai latticini e ai formaggi
- dalle carni suine ai salumi



Allevamento di suini e ovini



Osservazione animali di bassa corte



Visita al museo degli antichi mestieri



Masseria Revinaldi

Andria (Bat)



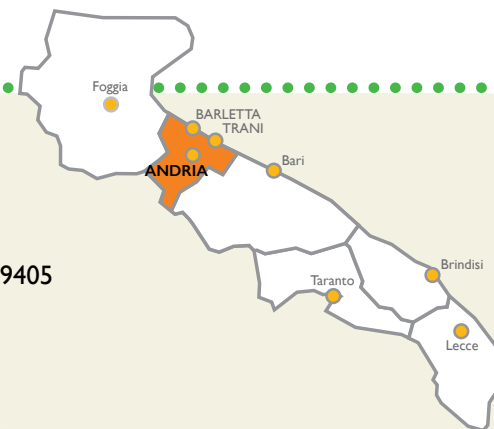
La struttura è aperta al pubblico nel fine settimana e nei giorni festivi.
La masseria mette a disposizione 4 camere matrimoniali o doppie.
Il servizio ristorazione è attivo sia pranzo che a cena.

LA STRUTTURA

A pochi passi da Castel del Monte, nel cuore del Parco Nazionale dell'Alta Murgia sorge la Masseria Revinaldi, splendido esempio di masseria cerealicolo-pastorale del 1800 con il classico jazzo usato ancora oggi per l'allevamento delle pecore. Il caseificio aziendale punta alla riscoperta dei sapori e dei valori della civiltà contadina, anche attraverso attività nuove quali la didattica e l'agriturismo: percorso del miele, dell'orto e delle erbe aromatiche, laboratori di cucina e laboratori di costruzione di muri e manufatti in pietra.

Masseria Revinaldi
di Giovanna Sollecito

C.da Laminarca
76123 Andria (Bat)
+39 339 4520854 - 338 9359405
info@masseriarevinaldi.it
www.masseriarevinaldi.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: cereali, legumi, frutta, mandorle, noci e ortaggi



Ciclo di trasformazione:
• dal grano alla pasta fresca, al pane e prodotti da forno cotti nel forno a legna
• dal latte avicaprino e bovino in formaggi
• delle mandorle e noci in dolci tipici e rosoli



Allevamento ovini-caprini e bovino di tipo semistanziale



Percorso dell'orto con trasformazione degli ortaggi in sott'olio



Percorso delle erbe aromatiche e del loro impiego in cucina



Percorso del miele



Laboratori di cucina secondo le tradizioni silvo-pastorali dell'Alta Murgia



Laboratorio sulla trebbiatura manuale e a cavallo

Laboratori di costruzione di muri e manufatti in pietra: storia e futuro di un lavoro che si sta estinguendo



Conoscenza del territorio attraverso: jazzi, masserie, Castel del Monte e Parco dell'Alta Murgia

Percorsi di lingua italiana per gli stranieri occupati nel settore

Masseria San Vincenzo

Spinazzola (Bat)



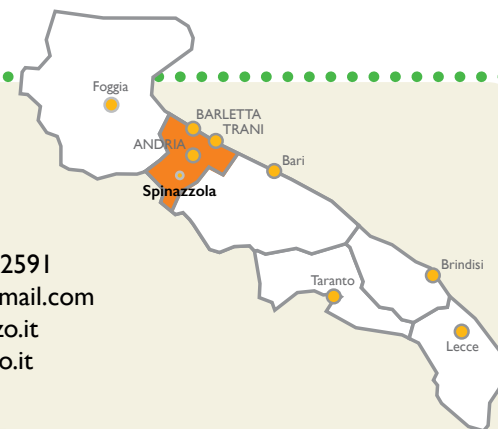
Il servizio ristorazione è attivo a pranzo.
La struttura adotta la formula B&B.

LA STRUTTURA

Masseria San Vincenzo è collocata tra il Parco Nazionale dell'Alta Murgia e l'Appennino lucano. Il territorio, gli animali, le visite guidate ed i prelibati prodotti biologici, trasformati e lavorati nell'azienda stessa, le passeggiate a cavallo, in bicicletta, i campi da tennis, da calcetto, le attività didattiche ed altro ancora, rendono Masseria San Vincenzo un bel posto per trascorrere dei piacevoli momenti a contatto con la natura. Il tutto coronato dai prelibati sapori dei prodotti prevalentemente biologici, insieme a quelli tipici della terra, accuratamente selezionati e proposti per le degustazioni.

Masseria San Vincenzo Bio
di Domenico Lombardi

C.da San Vincenzo
76014 Spinazzola (Bat)
+39 0883 682999 - 348 7322591
domenico.lombardi1955@gmail.com
info@agriturismosanvincenzo.it
www.agriturismosanvincenzo.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Ciclo di produzione delle colture biologiche: cereali, olivi, viti, frutta, ortaggi e fungo cardoncello



Ciclo di trasformazione:

- della farina in prodotti da forno
- del latte in formaggio
- dell'uva in vino



Allevamento: ovini e suini



Osservazione degli animali da cortile



Percorso naturalistico nel Parco Nazionale dell'Alta Murgia con raccolta del fungo cardoncello

Masseria Schinosa

Trani (Bat)



La struttura per il pernottamento mette a disposizione: 1 appartamento indipendente nella masseria principale con 4 posti letto, 1 masseria nell'Oliveto della Dote di 4 posti letto, 1 stanza con cucina nella masseria di Santa Perpetua con 2 posti letto.

Il servizio ristorazione è attivo solo su prenotazione.

È possibile pagare con paypal e con carta.

LA STRUTTURA

L'antica Masseria Schinosa si trova a pochi km dal centro di Trani ed è immersa in oliveti secolari e vigneti, è famosa per il suo olio EVOO il quale rientra nella classifica internazionale dei migliori 100 olii al mondo. La visita in masseria è allietata da attività che hanno come obiettivo la conoscenza della natura e dei suoi cicli di produzione come la raccolta delle uova direttamente dal pollaio, il percorso dell'orto e il percorso sensoriale per l'individuazione e classificazione delle erbe spontanee.

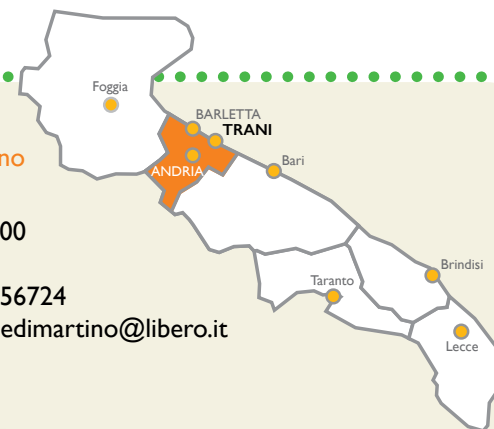
Masseria Schinosa
di Maria Francesca Di Martino

C.da Santa Perpetua
S.P. 12 Trani-Corato km 2+600
76125 Trani (Bat)

+39 0883 1956700 - 333 3356724

info@schinosa.it - az.agricoledimartino@libero.it

www.schinosa.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: olive, ortaggi e frutta



Ciclo di trasformazione dall'oliva all'olio nel trappeto dell'azienda con imbottigliamento e commercializzazione



Osservazione dei cavalli, asinelli e animali di bassa corte

Raccolta delle uova direttamente dal pollaio



Percorso dell'orto

Percorso di orienteering



Percorso sensoriale per l'individuazione e classificazione delle erbe spontanee



Laboratori di pittura naturale

Caccia al tesoro che coinvolgerà i punti strategici della masseria



Passeggiata in calesse o con il traino

Masseria Sei Carri

Andria (Bat)



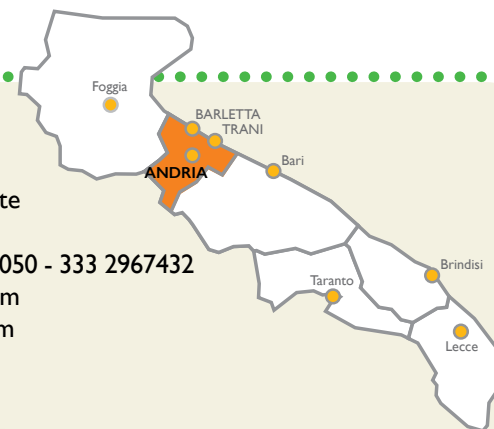
La struttura utilizza la formula B&B, mezza pensione, pensione completa.

LA STRUTTURA

L'azienda è situata a circa 500 metri sul livello del mare, ai piedi del maestoso e suggestivo Castel del Monte, nel cuore del Parco Nazionale dell'Alta Murgia, in un paesaggio di colline argillose, ulivi, vigneti e boschi. Nell'azienda si coltivano con metodo biologico, orzo, grano e avena, si produce dell'ottimo formaggio, insieme alla prelibata ricotta. Si allevano cavalli da maneggio, pecore e animali di bassa corte. Su queste produzioni e attività si basano i laboratori che vengono proposti agli ospiti.

Masseria Sei Carri
di Pasquale Tarricone

C.da Finizio, Castel del Monte
76123 Andria (Bat)
+39 338 8538037 - 320 9259050 - 333 2967432
info@agriturismoseicarri.com
www.agriturismoseicarri.com



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Ciclo di produzioni delle colture biologiche: cereali e frutta



Ciclo di trasformazione:
• dal chicco in pane e pasta
• dal latte in formaggio



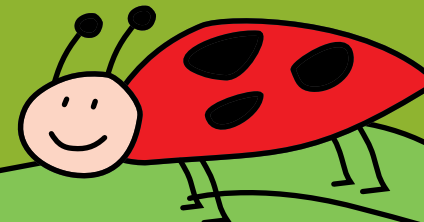
Allevamento ovi caprino ed equino



Osservazione animali di bassa corte



Tradizioni locali nei processi produttivi



Masseria Terre di Traiano

Andria (Bat)



La struttura è composta da 8 camere.

La masseria dispone di una zona ristorante nell'agriturismo per pranzi o cene, per piccoli gruppi di persone, su prenotazione.

La masseria svolge attività produttiva di olio e vino biologici che sono utilizzati dall'agriturismo, svolge la raccolta e laboratori didattici per far riscoprire la lavorazione dell'olio con il frantoio storico.

LA STRUTTURA

L'azienda agricola Terre di Traiano sorge lungo la via Appia Traiana, al centro di una zona di grande valore ambientale, storico e culturale. Sui terreni calcarei si coltivano olivi della pregiata varietà "coratina", dai quali si ricava un eccellente olio extravergine, inserito nella guida agli oli extravergine d'oliva di Puglia, nonché frutta, ortaggi e prodotti tipici che le hanno dato un posto di rilievo nell'attività S.B.A.M. per la corretta alimentazione dei ragazzi. Terre di Traiano è un luogo ideale per rivivere atmosfere ormai perdute, tra passeggiate a cavallo e visite al museo dell'olio.

Masseria Terre di Traiano
di Ascanio Spagnoletti Zeuli

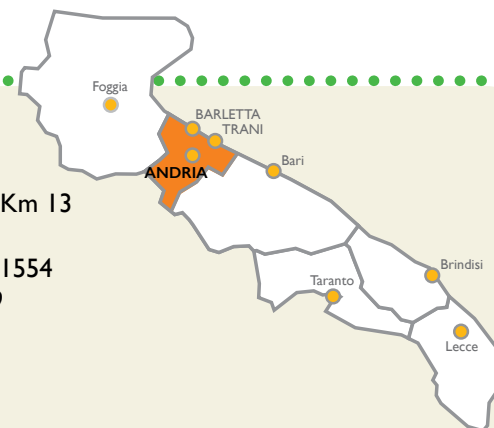
S.P. n.12 Barletta-Minervino Km 13
76123 Andria (Bat)

+39 0883 569474 - 0883 591554

347 7548936 - 347 8046809

info@terreditraiano.it

www.terreditraiano.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: cereali, olive, uva, ortaggi e frutta (prevalentemente albicocche)



Ciclo di trasformazione:
• dell'oliva in olio
• degli ortaggi in sott'olii
• dell'uva in vino
• della frutta in confetture



Visita al frantoio del 1933 e al Museo dell'olio "Storia dell'olio dal lampante all'extravergine-bio"

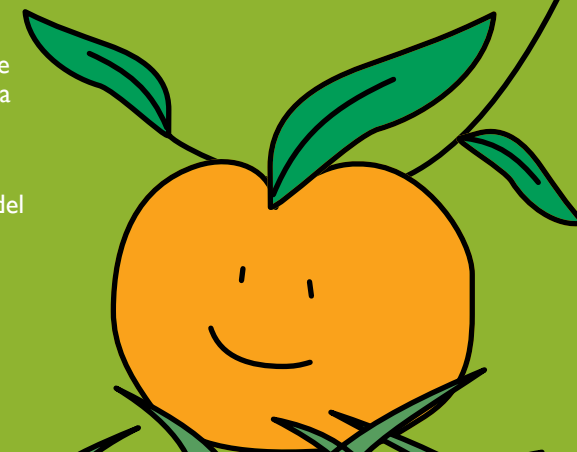


Allevamento equino

Osservazione dei cavalli e possibilità di passeggiate a cavallo



Laboratori di cucina e degustazione dell'olio e del suo impiego in cucina

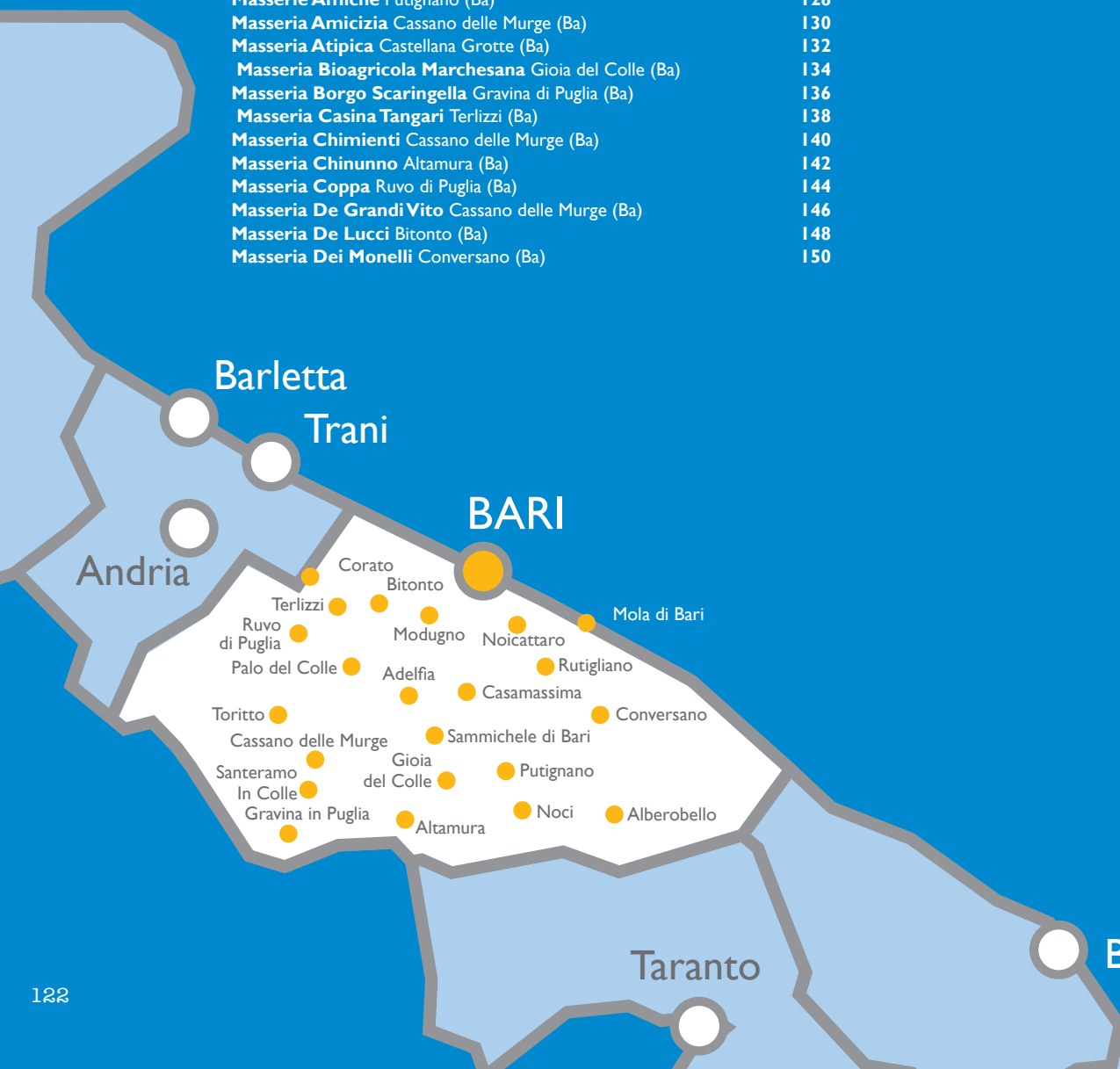


la provincia di Bari

pag.

Masseria Agri Biologica delle Murge Gravina in Puglia (Ba)	126
Masserie Amiche Putignano (Ba)	128
Masseria Amicizia Cassano delle Murge (Ba)	130
Masseria Atipica Castellana Grotte (Ba)	132
Masseria Bioagricola Marchesana Gioia del Colle (Ba)	134
Masseria Borgo Scaringella Gravina di Puglia (Ba)	136
Masseria Casina Tangari Terlizzi (Ba)	138
Masseria Chimienti Cassano delle Murge (Ba)	140
Masseria Chinunno Altamura (Ba)	142
Masseria Coppa Ruvo di Puglia (Ba)	144
Masseria De Grandi Vito Cassano delle Murge (Ba)	146
Masseria De Lucci Bitonto (Ba)	148
Masseria Dei Monelli Conversano (Ba)	150

Masseria Del Conte Minafra Ruvo di Puglia (Ba)	152
Masseria Donna Francesca Bitonto-Mariotto (Ba)	154
Masseria Eranthe Terlizzi (Ba)	156
Masseria Fasano Cassano delle Murge (Ba)	158
Masseria Fiume Irma Putignano (Ba)	160
Masseria Il Petrarco Modugno (Ba)	162
Masseria La Calcara Altamura (Ba)	164
Masseria La Ferrata Ruvo di Puglia (Ba)	166
Masseria La Ferula Santeramo in Colle (Ba)	168
Masseria La Meridiana Altamura (Ba)	170
Masseria Lago Milecchia Noci (Ba)	172
Masseria Lama Balice Bitonto (Ba)	174
Masseria Lama Chiara Noci (Ba)	176
Masseria Lama San Giorgio Rutigliano (Ba)	178
Masseria Losurdo Bio Altamura (Ba)	180
Masseria Madonna dell'Assunta Altamura (Ba)	182
Masseria Minoia Conversano (Ba)	184
Masseria Montepaolo Conversano (Ba)	186
Masseria Paglia Arsa Casamassima (Ba)	188
Masseria Paladino Palo del Colle (Ba)	190
Masseria Patruno Perniola Gioia del Colle (Ba)	192
Masseria Perrini Alberobello (Ba)	194
Masseria Pilapalucci Toritto (Ba)	196
Masseria Pirolo Adelfia (Ba)	198
Masseria Polvino Ruvo di Puglia (Ba)	200
Masseria Redenta Altamura (Ba)	202
Masseria Ruotolo Cassano delle Murge (Ba)	204
Masseria Sant'Angelo Gravina in Puglia (Ba)	206
Masseria Sciuscio Sammichele di Bari (Ba)	208
Masseria Selva Reale Ruvo di Puglia (Ba)	210
Masseria Serena Conversano (Ba)	212
Masseria Tarulli Noicattaro (Ba)	214
Masseria Tenuta Gurgo Bitonto (Ba)	216
Masseria Tenuta Pinto Mola di Bari (Ba)	218
Masseria Tenute D'Onghia Gioia del Colle (Ba)	220
Masseria Terra degli Ulivi Ruvo di Puglia (Ba)	222
Masseria Terra d'Incontro Casamassima (Ba)	224
Masseria Terre Doro Corato (Ba)	226
Masseria Tinelli Noci (Ba)	228
Masseria Torre di Nebbia Corato (Ba)	230
Masseria Torre di Neglie Corato (Ba)	232
Masseria Tre Pini Cassano Delle Murge (Ba)	234
Masseria U' Cecere Corato (Ba)	236
Masseria Vecchia Mastro Marco Noci (Ba)	238
Masseria Villa Cappelli Terlizzi (Ba)	240





Cosa c'è da vedere da queste parti

ALBEROBELLO TRULLO SOVRANO

Alberobello (Ba)
Piazza Sacramento
Tel. 080.4325171
080.4326030
www.trullosovrano.org

E' un trullo unico nel suo genere, poiché vanta una doppia volta: la prima a crociera, la seconda con la classica forma a cono. E' l'unico trullo composto da un piano sopraelevato. La maestosa cupola conica, alta circa 14 metri, si erge imponente al centro di un gruppo costituito da dodici coni.

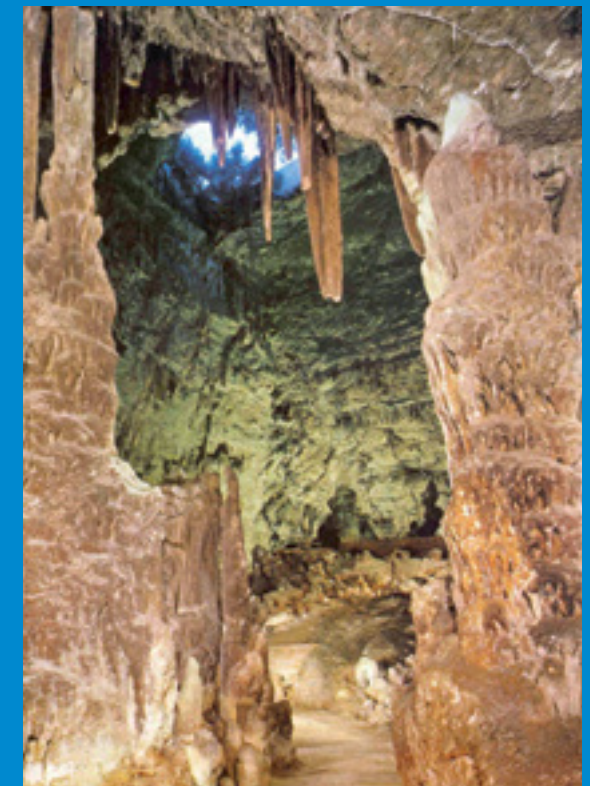
GROTTE DI CASTELLANA

Castellana Grotte (Ba)
Piazza Anelli
Tel. 080.4998211
www.grottedicastellana.it

segreteria@grottedicastellana.it

Le Grotte di Castellana sono un complesso di cavità sotterranee di origine carsica di interesse speleologico e turistico.

Le grotte si estendono per circa 3 chilometri sull'altopiano carsico delle Murge. L'ingresso è costituito da una grande voragine naturale, la cosiddetta Grave, profonda circa sessanta metri.



Masseria Agri Biologica delle Murge

Gravina in Puglia (Ba)



Per il pernottamento la struttura adotta la formula B&B.
Non è sempre possibile pagare con carta.

LA STRUTTURA

La Masseria didattica Agri Biologica delle Murge propone un'intensa attività didattica adatta a tutte le età: oltre all'osservazione e alla partecipazione ai cicli di trasformazione del grano e dell'oliva, la struttura organizza percorsi naturalistici dell'orto e delle erbe officinali e anche laboratori inerenti alle attività manuali tradizionali, come la costruzione di muretti a secco, simboli delle campagne pugliesi, la realizzazione di sapone dalla cenere e l'intreccio di paglia e vimini.

PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: cereali, olive, uva e mandorle



Ciclo di trasformazione:
• dal grano al pane, pasta fresca e prodotti da forno
• dell'oliva all'olio
Percorso dell'orto.



Percorso dall'uva alla spremuta di uva



Percorso delle erbe officinali



Osservazione animali di bassa corte



Percorso della civiltà contadina attraverso la visita alla casa e il racconto delle modalità di sussistenza degli abitanti



Laboratori:
• pittura su muri e tegole in terracotta
• realizzazione dei muretti a secco
• lavorazione della ferula con realizzazione dei "scannetti" tipici dell'Alta Murgia
• realizzazione del sapone con la cenere

• intreccio con paglia e vimini per la realizzazione di cesti e altro

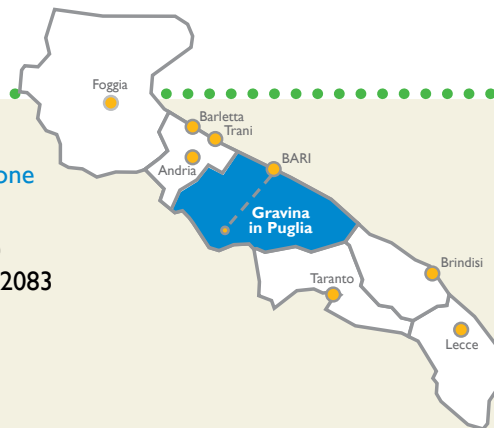
Laboratorio di astronomia

Presenza del Camper Stop e rifugio per i camminatori lungo il Percorso Micaelico, la Via Appia e la Via Francigena del Sud

Base vacanza per scout e gruppi di associazioni ambientaliste

Masserie Agri Biologica delle Murge di Michele Capone

C.da Dolcecanto
70024 Gravina in Puglia (Ba)
+39 080 3269717 - 348 3812083
michelecapone@murgia.it
www.murgia.it/abm



Masserie Amiche

Putignano (Ba)



La masseria ha ricevuto diversi premi: BioCaseus e Biofach 2017- 1° premio al caciocavallo stagionato 12 mesi in cantina, 1° premio anche per la mozzarella nodo, 2° premio per la ricotta fresca, 2° premio per il formaggio desireé, Premio Roma (concorso per i formaggi migliori) 1° premio.

LA STRUTTURA

L'Agricola Querceta nasce tra muretti a secco, frutteti e ulivi secolari e la sua attività didattica permette ai più piccoli di scoprire che cosa si coltiva nelle campagne, il percorso del cibo prima di arrivare sulla nostra tavola, chi lo produce e come lo produce con l'obiettivo di stimolare un approccio attivo verso il mondo animale e vegetale. I visitatori della fattoria didattica Querceta possono assistere alla mungitura, alla trasformazione di latte e formaggi, osservare piante e tecniche di coltivazione naturale.

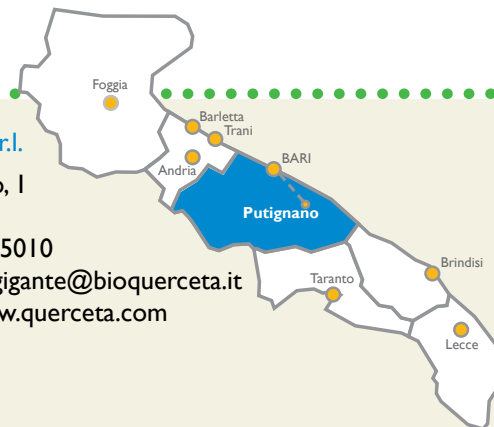
Soc. Agr. Masserie Amiche s.r.l.

Strada Comunale dell'Uomo, 1
70017 Putignano (Ba)

+39 328 3909682 - 080 2145010

info@querceta.com - soniagigante@bioquerceta.it

ordini@querceta.com - www.querceta.com



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Ciclo di produzioni biologiche delle colture: foraggio, olive e frutta (prevalentemente ciliegie)



Ciclo di trasformazione:
• dal latte al formaggio
• dall'oliva all'olio

Ciclo di preparazione delle carni e dei salumi



Allevamento di bovini e suini



Osservazione dei cavalli e degli asini

Conoscenza delle tecniche di allevamento



Laboratorio di degustazione dei formaggi con marmellate e cotto di ciliegie



Masseria Amicizia

Cassano delle Murge (Ba)



Per il pernottamento disponibile la formula B&B.

Il servizio ristorazione è attivo a cena dal lunedì a venerdì e a pranzo la domenica, sempre previa prenotazione.

LA STRUTTURA

L'Azienda Agricola Agrituristica Amicizia è un'antica masseria di collina ubicata a poche centinaia di metri dal Parco Nazionale dell'Alta Murgia ed è a indirizzo zootecnico con allevamenti bovini, ovini, suini e caprini. Offre la possibilità di gustare piatti tipici genuini della cucina locale, le cui materie prima sono coltivate direttamente in struttura e propone agli ospiti differenti attività a contatto con la natura come il percorso naturalistico nel bosco circostante per l'individuazione della flora e della fauna tipiche della zona.

PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli di produzione biologica di: cereali, frutta, olivo, vite e ortaggi.



Ciclo di trasformazione:
 • dalla farina in pasta e pane
 • dal latte in formaggio
 • dalla frutta in confetture e dagli ortaggi in sott'oli



Allevamento zootecnico di bovini e suini



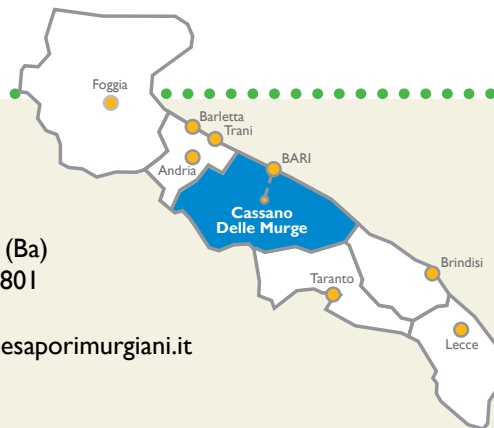
Percorsi naturalistici nel bosco per l'individuazione

Masserie Amicizia Bio di Mariagrazia Caponio

C.da Cristo Fasano n.162
 70020 Cassano delle Murge (Ba)
 +39 080 763393 - 348 8274801

info@amicizia.it

www.amicizia.it - www.festeesaporimurgiani.it



Masseria Atipica

Castellana Grotte (Ba)



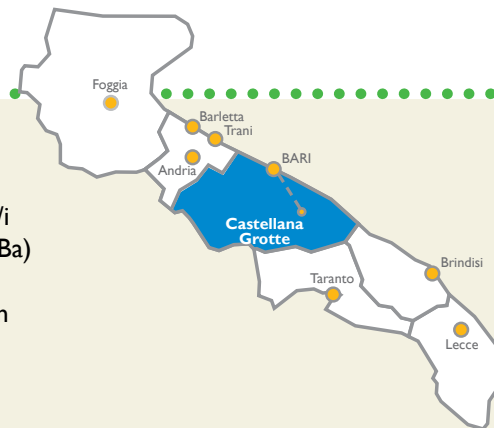
*Sono possibili degustazioni di prodotti della masseria (oltre al servizio di ristorazione).
È possibile introdurre animali domestici (ma non all'interno dei locali).*

LA STRUTTURA

La masseria si trova su quella che è indicata come “la via dell’acqua”, infatti si trovano tracce di tecniche antiche di raccolta dell’acqua come cinque pozzi perimetrali che servivano a innaffiare gli orti e ad abbeverare gli animali. E’ possibile visitare l’orto e osservare gli animali di bassa corte, inoltre si organizzano svariati laboratori a cui possono partecipare grandi e piccini: laboratori di musica ‘naturale’, laboratori teatrali, laboratori di riciclo e anche laboratori di cucina basati sulla dieta mediterranea.

Masserie Pascale Atipica
di Myriam Pascale

Strada Comunale Genna 60/i
70013 - Castellana Grotte (Ba)
+39 334 7881197
masseria.pascale@gmail.com
www.atipica.net



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: olive, cereali, ortaggi, frutta ed erbe aromatiche e medicinali



Ciclo di trasformazione

- dal grano ai prodotti da forno
- dalla frutta alla marmellata
- dall’oliva all’olio
- degli ortaggi in sott’olii, sott’aceti ed essiccati



Percorso delle erbe aromatiche e medicinali



Utilizzo degli animali di bassa corte e caprette tibetane nelle tecniche di agricoltura ecocompatibile

Ecologia e sostenibilità: energia pulita e regola delle tre R (riduci, riusa e ricicla)



Visita alla nevieria, alla chiesetta di San Nicola di Genna e alla scuola rurale

Attività ludiche prima dell’era digitale: i giochi dei nonni



Agricoltura familiare: come e perché funziona

Laboratori:

- cucina applicata alla dieta mediterranea: arte e cucina
- metodi ancestrali di raccolta dell’acqua e dei terrazzamenti
- musica naturale: ascolto della natura agricoltura familiare: come e perché funziona
- riciclo
- laboratori teatrali

Masseria Bioagricola Marchesana Gioia del Colle (Ba)

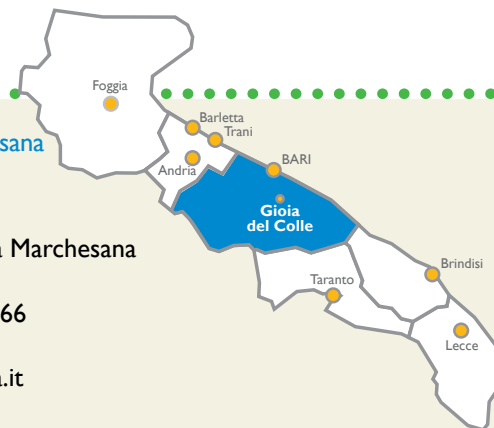


LA STRUTTURA

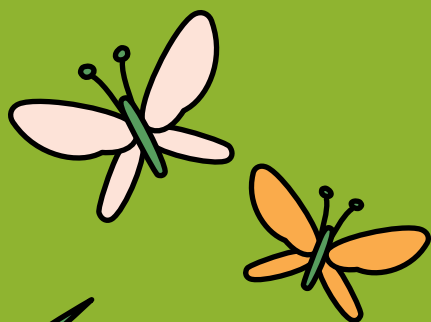
La Masseria Bioagricola Marchesana nasce nel 2001 a Gioia del Colle e conta oltre 21 ettari con circa 2000 piante tra ulivi e frutta, tra cui ciliegi, mandorli e fichi coltivati biologicamente. Al comparto agricolo si unisce l'attività zootecnica con allevamenti ovini, avicuniculi ed equini, un frantoio oleario, un caseificio e un laboratorio di confetture tutti rigidamente controllati e analizzati nel laboratorio di analisi presente in masseria

Masserie Bioagricola Marchesana di B. Manna & C.
Soc. Agricola Semplice

Via Pavoncelli n. 2275 - C.da Marchesana
70023 Gioia del Colle (Ba)
+39 080 3481530 - 335 53666
biomargioia@gmail.com
www.bioagricolamarchesana.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: frutta, olive, uva da vino e ortaggi



Ciclo di trasformazione

- dalla frutta in confetture
- dal latte in formaggio
- dall'oliva all'olio con relativo imbottigliamento ed etichettatura
- dall'uva al vino con imbottigliamento ed etichettatura
- degli ortaggi in sott'olio e conserve



Allevamento di polli e conigli, di ovini, equini, asini



Laboratorio di analisi di olio, vino, acqua e latte

Processo di potabilizzazione dell'acqua dal pozzo artesiano al rubinetto senza alcuna sostanza chimica laboratorio di analisi di olio, vino, acqua e latte



Masseria Borgo Scaringella

Gravina in Puglia (Ba)



La struttura dispone di differenti modalità di pernottamento e tipologia di camere.
 È possibile introdurre animali solo nelle camere (ammessi nel ristorante se in dovuto trasporto).
 Ha partecipato con la Regione Puglia alla Triennale di Milano "Cibo a Regola d'arte" in occasione di EXPO 2015, nello stesso anno ha ricevuto il premio "Accoglienza e Qualità" tra i primi 25 agriturismi di Puglia.

LA STRUTTURA

L'Agriturismo è immerso nel Parco Nazionale dell'Alta Murgia di fronte al castello federiciano di Gravina. L'azienda, tra le più grandi in Puglia per allevamento bovino e mucche da latte, lavora carne di vitello e agnello, prodotti caseari, di animali alimentati con solo foraggio e cereali biologici. È dotata di serre per il periodo invernale e un orto per ortaggi e verdure. La struttura utilizza energia pulita da fotovoltaico e biomassa, offre diverse attività didattiche, laboratori di cucina tradizionale ed è inoltre provvista di un maneggio.

PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: olive, grano, legumi, ortaggi, frutta, uva da vino ed erbe aromatiche



Ciclo di trasformazione:

- dal grano ai prodotti da forno e pasta fresca
- dalla frutta alla marmellata
- dall'uva al vino
- dal latte bovino al formaggio, specificatamente il "Pallone di Gravina", con affumicatura naturale delle scamorze
- degli ortaggi in sott'olio e passata di pomodori



Allevamento bovino ed equino
 Percorso dell'orto



Percorso delle erbe aromatiche



Percorso del fungo cardoncello coltivato in serra

Laboratori di cucina tradizionale



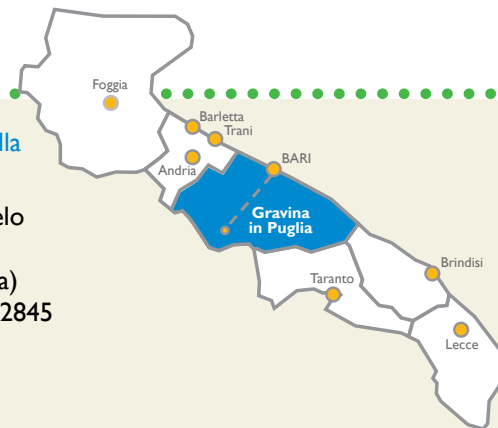
Percorso dell'energia pulita con l'utilizzo dei pannelli fotovoltaici



Utilizzo degli animali di bassa corte



Corsi di equitazione e passeggiate a cavallo



Agriturismo Borgo Scaringella di Silvia Scaringella

Contrada Pescara Sant'Angelo
 Via per Dolcevanto
 70024 - Gravina in Puglia (Ba)
 +39 338 4602267 - 347 1642845
 silviascaringella@libero.it
 www.borgoscaringella.it



Masseria Casina Tangari

Terlizzi (Ba)



La masseria ha ottenuto il premio "5 gocce" Rivista Bibenda Sommelier Italia per la settima volta nel 2016 e menzione con merito Slow Food Casina Tangari 2016.

LA STRUTTURA

Un immobile del 1870 integralmente ristrutturato nel 2011. Inizialmente era palmento e l'antica cantina, ora utilizzata come deposito dell'olio, ha moderni silos in acciaio per alimenti, interrati in pietra e sotto azoto. Una nuova linea semi-automatica di imbottigliamento, avvitatrice ed etichettatrice garantisce ai massimi livelli sia l'igiene che la qualità. Pur conservando l'eleganza dell'antica costruzione, l'aula didattica è moderna negli impianti, sicura, funzionale e suggestiva: pronta ad accogliere gruppi per la degustazione dell'olio, convegni e lezioni per le scolaresche sulla coltivazione degli ulivi e la produzione dell'olio nonché dell'energia pulita ottenuta tramite impianto fotovoltaico.

Masserie Casina Tangari
di Eva Tangari

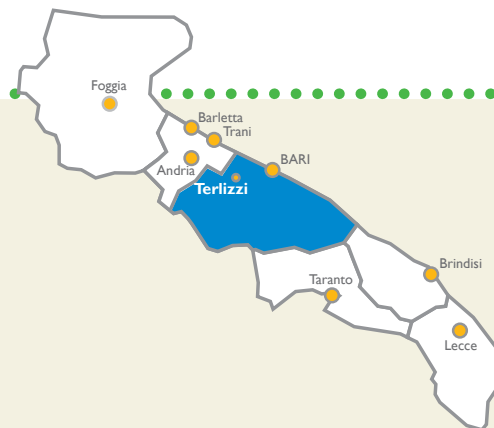
Prov. C.da Corigliano

70038 Terlizzi (Ba)

+ 39 328 8109662

casinatangari@inwind.it

www.casinatangari.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: olive, uva da vino, frutta (in particolare mandorle e una specialità di fiorone in via di estinzione) e ortaggi



Ciclo di trasformazione:
 • dalla farina al pane e focaccia
 • dall'oliva all'olio con imbottigliamento ed etichettatura, con particolare attenzione alla tecnica di "subfertilizzazione"



Panel di degustazione dell'olio



Percorso dell'orto



Percorso sensoriale della flora e della fauna spontanea



Osservazione e distinzione tra gli insetti utili e quelli nocivi



Visita al parco fotovoltaico per conoscere il processo di produzione dell'energia pulita

Possibilità di partecipazione, a conclusione della visita, al gioco del "piccolo agricoltore": quiz di comande sugli animali, piante e filiere agroalimentari presenti in azienda

Masseria Chimienti

Cassano delle Murge (Ba)



La masseria offre per il pernottato diversi trattamenti: B&B, H B, F B.

Il servizio di ristorazione è attivo a colazione, pranzo e cena.

Si producono: olio, cereali, legumi, vino, prodotti caseari, luppolo, malto e birra.

LA STRUTTURA

La struttura risale al 1976, destinata a dimora della famiglia Chimienti, ed è situata a 1500 metri dal centro di Cassano delle Murge, vicino ad un antico bosco di querce. Si estende su 10 ettari, tutti coltivati rigorosamente con metodo biologico, ad indirizzo prevalentemente olivicolo. Sono presenti anche produzioni di mandorle, cereali, uva da vino, ciliege, ortaggi e un piccolo allevamento di animali da cortile. Ai visitatori sono proposte attività didattiche e corsi di cucina tipica, di degustazione di prodotti tipici (vino, olio, miele formaggi).

PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Ciclo di produzioni biologiche delle colture: cereale, olive, uva, mandorle, ortaggi e frutta



Ciclo di trasformazione:

- dal latte ai formaggi
- dal chicco in pane e pasta
- dall'oliva in olio
- dall'uva in vino
- delle mandorle in pasticcini
- degli ortaggi in conserve
- delle erbe e dei frutti in liquori



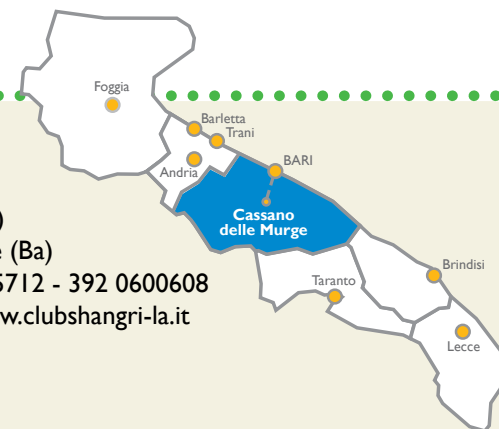
Percorsi naturalistici all'interno della Foresta Mercadante per individuare e selezionare le Piante autoctone



Laboratori di cucina

Laboratorio produzione del malto

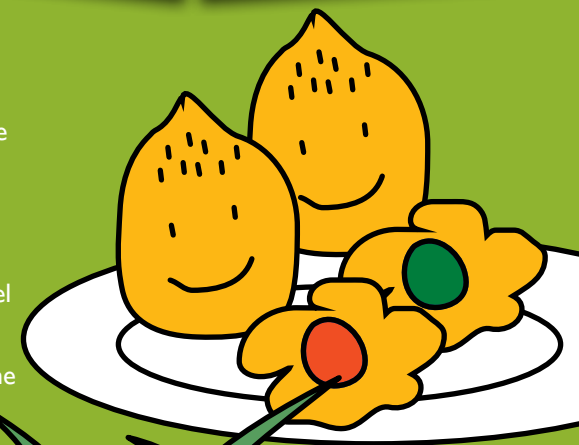
Laboratorio di birrificazione casalinga



Masseria Chimienti
di Pasquale Chimienti

Via Unità d'Italia, 60 (sp145)
70020 Cassano delle Murge (Ba)

+39 080 775013 - 329 6155712 - 392 0600608
pas.chimienti@alice.it - www.clubshangri-la.it



Masseria Chinunno

Altamura (Ba)



LA STRUTTURA

L'Azienda Agricola Lanzolla nasce in Contrada Chinunno, nell'incantevole scenario dell'Alta Murgia barese. Nata nel 1954, la masseria si è ingrandita sino a diventare un grande podere in cui si pratica agricoltura, allevamento, trasformazione del latte e vendita di formaggi. Oggi è un'azienda zootecnica e agrituristica, specializzata nell'ambito del turismo didattico e scolastico: organizza visite guidate di rilevante interesse storico-culturale, piacevoli corsi di cucina e percorsi dediti all'osservazione di animali di bassa corte, per avvicinare grandi e piccini alla natura e insegnar loro a preservarla.

PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Ciclo di produzione delle colture biologiche: cereali



Ciclo di trasformazione:
 • dal chicco in pasta e pane
 • dal latte in formaggio



Ciclo del miele



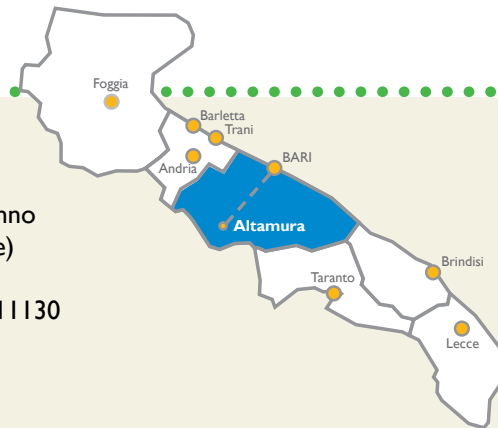
Allevamento di bovini, ovini e caprini



Osservazione degli animali di bassa corte



Tradizioni locali nei processi produttivi



Masseria Chinunno
 dei Fratelli Lanzolla

S.P. 18 Km 8,2 - C.da Chinunno
 (Via per Foresta Mercadante)
 70022 Altamura (Ba)
 + 39 080 3140185 - 368 7011130
 info@masseriachinunno.it
 www.masseriachinunno.it



Masseria Coppa

Ruvo di Puglia (Ba)



Il servizio ristorazione è attivo a pranzo e a cena.

Per il pernottamento la masseria adotta la formula B&B, mezza pensione o pensione completa.

Il noleggio di biciclette è possibile previa prenotazione.

LA STRUTTURA

La Masseria Coppa è un'antica masseria del '700, nel cuore del Parco Nazionale dell'Alta Murgia, ed è dedicata all'allevamento e alla coltivazione biologica di cereali. Le attività agricole oggi sono affiancate a quelle agrituristiche, infatti nelle vicinanze dell'azienda è possibile percorrere i sentieri naturalistici del Bosco di Scoparello, osservare gli animali di bassa corte, e partecipare ai cicli di trasformazione del latte e della farina che seguono le tradizioni locali.

PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli di produzione biologica di: cereali e ortaggi



Ciclo di trasformazione:
• della farina in pasta e pane
• del latte in formaggio



Allevamento zootecnico di ovi-caprini e bovini



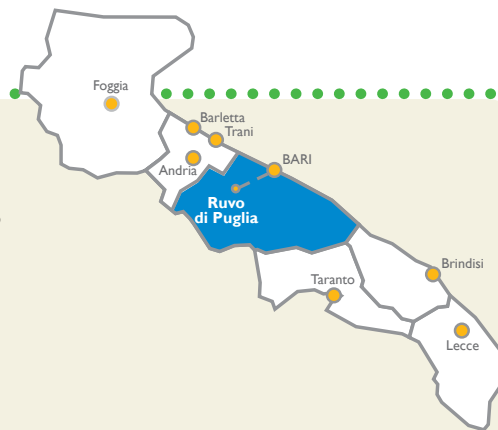
Osservazione degli animali da cortile



Percorsi naturalistici nel Parco dell'Alta Murgia e nel Bosco Scoparello per l'osservazione e lo studio degli ecosistemi e del fenomeno carsico



Tradizioni locali nei processi produttivi



Masseria Coppa Bio
di Vincenzo Caputi

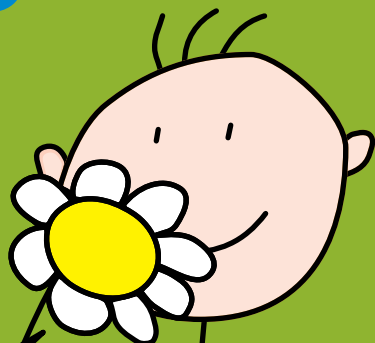
S.P. 238 Trani-Gravina km 26

70037 Ruvo di Puglia (Ba)

+39 347 1549100

info@agriturismocoppa.it

www.agriturismocoppa.it



Masseria De Grandi Vito

Cassano delle Murge (Ba)



La masseria ha ottenuto il premio "pane e olio in frantoio" nel 2009, il premio "Biol" per l'olio EVO bio nel 2009 da OLEA - Organizzazione Laboratorio Esperti e Assaggiatori, il premio "L'oro d'Italia" nel 2014 e "L'oro d'Italia e del Mediterraneo" OLEA nel 2016.

LA STRUTTURA

L'azienda si estende con i suoi uliveti, ciliegeti e vigneti sul territorio della Murgia barese. Nel 2008, il proprietario De Grandi, nella logica di avviare un processo di "filiera corta", ha realizzato un frantoio aziendale all'avanguardia, completando così il principale ciclo produttivo della sua azienda: dalla raccolta delle olive all'estrazione a freddo dell'olio Dop - Terra di Bari. Per promuovere e trasmettere a piccoli e grandi il rispetto per la natura e l'importanza della genuinità di ciò che mangiamo, l'azienda si è impegnata nell'attività di accoglienza didattico-formativa. Un'attività che illustra l'origine dei prodotti alimentari e dei loro cicli produttivi, fino alla tavola.

PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: olive, frutta e ortaggi



Ciclo di trasformazione:
 • dalle olive all'olio
 • dalla frutta alle confetture
 • dagli ortaggi ai sott'olio



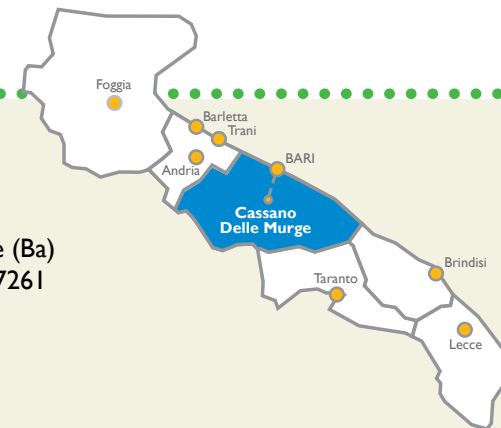
Laboratori di degustazione dell'olio



Percorso dell'orto

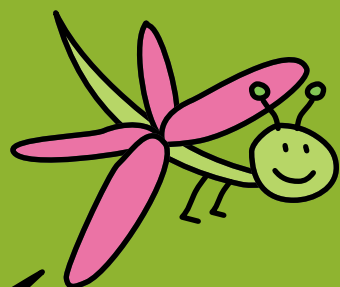


Percorso alla scoperta e all'individuazione delle piante spontanee



Masseria De Grandi Vito di Vito De Grandi

C.da Difesa
 70020 Cassano delle Murge (Ba)
 + 39 080 775866 - 3478767261
 info@agricoladegrandi.it



Masseria De Lucci

Bitonto (Ba)

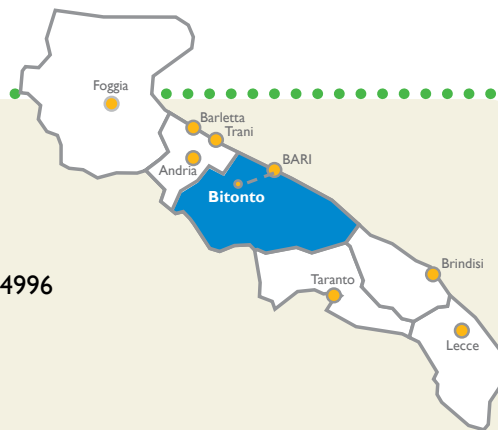


LA STRUTTURA

La masseria didattica De Lucci si rivolge principalmente alle scuole, con l'obiettivo di accompagnare i bambini nella conoscenza dei cicli di trasformazione dei prodotti coltivati in campo aperto e serra. Oltre ai piccolini, anche agli adulti possono godere della natura e della vita rurale partecipando a percorsi naturalistici, laboratori di educazione ambientale e corsi di degustazione dell'olio prodotto in loco.

Masseria De Lucci
di Antonio De Lucci

C.da Patierno
70032 Bitonto (Ba)
+39 080 3479018 - 347 6604996
delucciantonio@libero.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: olive, ortaggi e frutta (mandorli e fichi)



Ciclo di trasformazione:

- dalla frutta alle confetture
- dall'oliva all'olio
- degli ortaggi in sottoli e in sottaceti
- delle mandorle ai dolci e ai rosoli
- dai fichi al vincotto



Percorso dell'orto



Percorso delle erbe aromatiche con il loro impegno in cucina



Corsi di degustazione dell'olio extravergine di oliva



Laboratori di cucina e preparazione dei piatti della tradizione natalizia e pasquale



Laboratori di educazione ambientale e sviluppo sostenibile

Percorsi di lingua italiana per stranieri occupati nel settore agricolo



Visita al suggestivo centro storico di Bitonto

Masseria Dei Monelli

Conversano (Ba)

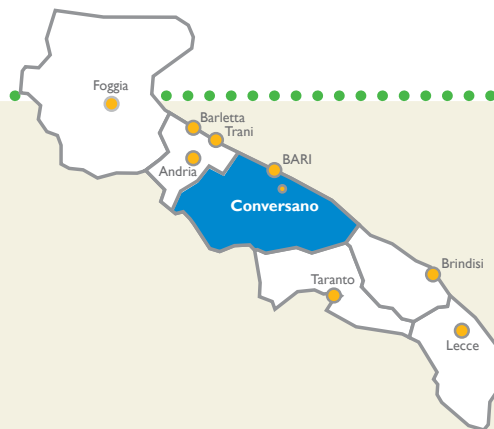


LA STRUTTURA

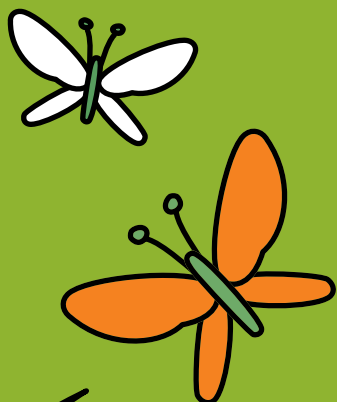
La Masseria dei Monelli è una masseria didattica, un centro di documentazione naturalistica e un B&B. L'antico fabbricato in pietra possiede un cortile interno con l'ex stalla e l'antico granaio, l'aia, il pozzo per la raccolta dell'acqua piovana: tutti spazi recuperati ora a disposizione per le attività turistiche, didattiche e culturali come il percorso nell'orto o tra le piante officinali e il laboratorio sugli usi etnobotanici delle piante autoctone. La masseria è circondata da due ettari di terra, coltivati con metodi naturali: ciliegi, mandorli, olivi, le colture principali cui si affiancano un orto, un frutteto, animali di bassa corte.

Masseria Dei Monelli
di Giovanni Signorile

Vicinale Girone S. Chiara, 1
70014 Conversano (Ba)
+39 080 4959720
info@masseriadeimonelli.it
www.masseriadeimonelli.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: grano, ortaggi, mandorle e frutta



Cicli di trasformazione:
 • dal grano alla pasta fatta in casa
 • dal farro al pane, focacce cotte nel forno a legna e "Puglia biscotti": le tipiche intorchiare
 • dal latte alle caciotte dalle mandorle ai dolcetti tipici



Osservazione di animali di bassa corte



Percorso dell'orto



Percorso delle piante officinali con particolare attenzione alla macchia mediterranea

Usi etnobotanici delle piante autoctone



Masseria Del Conte Minafra

Ruvo di Puglia (Ba)

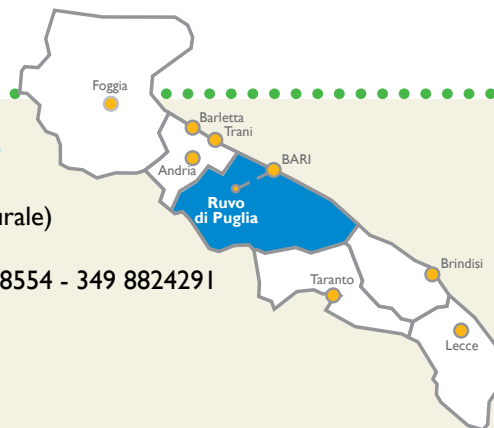


LA STRUTTURA

Situata nel comune di Ruvo di Puglia, nel cuore del Parco dell'alta Murgia, l'Azienda Agricola Minafra è il frutto del lavoro che raggruppa l'opera, le idee e gli intenti di tre imprenditori che hanno rivitalizzato l'antica tradizione aziendale. L'obiettivo cardine dell'azienda è rinnovare la cultura agro-alimentare sfruttando al massimo le proprietà ed i benefici offerti naturalmente dal nostro territorio ed in particolar modo dal sole.

Masseria Del Conte Minafra
di Giuseppe Minafra

Via Vecchia Canosa, (zona rurale)
70037 Ruvo di Puglia (BA)
+39 347 8622136 - 348 9028554 - 349 8824291
info@agricolaminafra.it
www.agricolaminafra.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



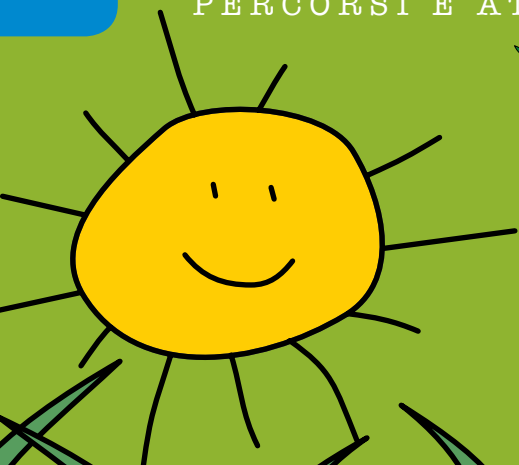
Ciclo di trasformazione
dall'oliva in olio



Ciclo di trasformazione dall'uva
in vino



Visite guidate in luoghi di
interesse storico



Masseria Donna Francesca

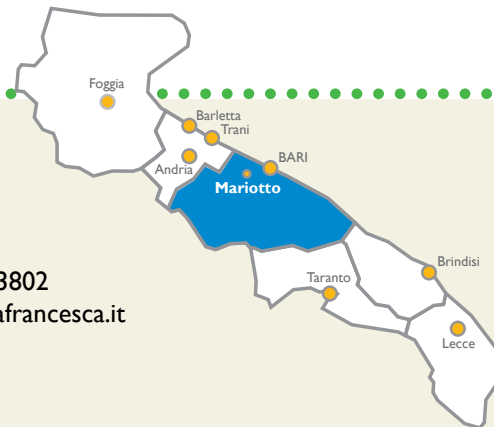
Mariotto (Ba)



La masseria organizza brunch e degustazioni durante le attività didattiche o eventi.
 La masseria ha ottenuto il Premio De@ Terra Mipaaf - imprenditrici agricole donna nel 2016,
 Eccellenza per la produzione artigianale pugliese - New York nel 2014.
 È possibile introdurre animali domestici solo negli spazi esterni della struttura.

LA STRUTTURA

Donna Francesca si trova poco fuori Mariotto, sulla strada per Quasano, territorio noto per la sua antica vocazione agricola. Il territorio di Mariotto e dei comuni vicini è protetto a sud dal Parco Nazionale dell'Alta Murgia. Mandorli della cultivar Filippo Cea, ulivi, ciliegi e fichi rappresentano il paesaggio che si può godere affacciandosi dalle finestre della masseria, sede di un antico frantoio ancora in piena attività, il frantoio Dellorusso. Organizza percorsi sui cicli delle produzioni biologiche delle colture, di trasformazione dei prodotti della terra e percorsi di degustazione e naturalistici.



Masseria Donna Francesca
 di Francesca Dellorusso

Via Le Matine, S.P. 89
 70032 Mariotto (Ba)
 +39 080 3736051 - 339 1773802
 francesca.dellorusso@donnafrancesca.it
 www.donnafrancesca.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche di colture: olive, ortaggi, pomodori e frutta (mandorle cultivar Filippo Cea, ciliegi e fichi)



Ciclo di trasformazione:

- dalle mandorle alla tostatura e salatura e alla pralinatura
- dalla mandorla al latte di mandorle
- dalla ciliegia alla confettura
- dal fico al cotto di fico
- dal chicco di grano al pane



Ciclo di trasformazione dall'oliva all'olio

Percorsi degustativi dell'olio per l'individuazione delle diverse cultivar e delle altre produzioni



Percorso dell'orto, con trasformazione del pomodoro in passata di pomodoro

Masseria Eranthe

Terlizzi (Ba)



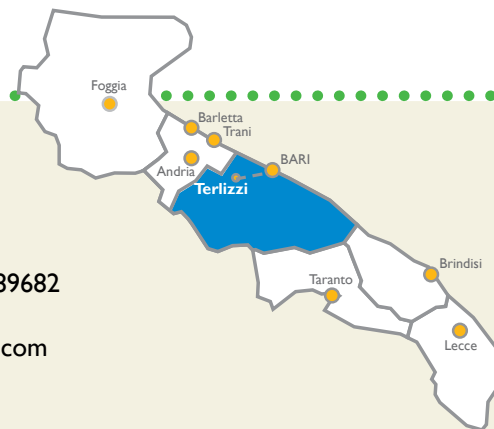
Il servizio ristorazione è attivo sia a pranzo che a cena.
La masseria per il pernottamento offre la formula B&B.

LA STRUTTURA

La Masseria Eranthe, situata tra Terlizzi e Ruvo di Puglia, nasce dalla passione per i fiori e per la cucina: i laboratori e i percorsi che la struttura propone sono incentrati sul ciclo di trasformazione degli alimenti, per esempio dalle olive all'olio, e sulla produzione e lavorazione dei fiori, dall'individuazione e classificazione della flora e delle piante aromatiche al laboratorio di composizione floreale, un insieme di attività che sottolineano passione e dedizione verso la cura e la coltivazione floreale radicata nella zona del terlizzone.

Masseria Eranthe s.r.l.
di Annalisa Parisi

Via Caracciolo, 3
70038 Terlizzi (Ba)
+ 39 080 3541355 - 347 4889682
eranthe@virgilio.it
soc.agricola.eranthe@gmail.com



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Ciclo di trasformazione dall'oliva all'olio



Cicli delle produzioni delle colture: fiori

Corsi di produzione e lavorazione dei fiori

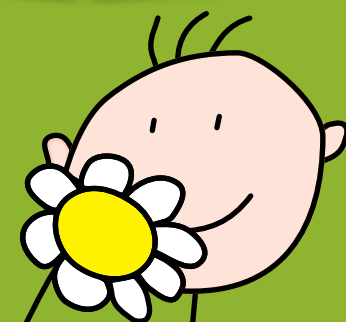


Laboratori di composizione floreale



Percorsi naturalistici per l'individuazione della flora tipica

Percorsi sensoriali per l'individuazione e la classificazione delle piante aromatiche



Masseria Fasano

Cassano delle Murge (Ba)



LA STRUTTURA

L'Agriturismo Fasano si trova nel territorio di Cassano delle Murge circondato da decine di ettari di boschi di querce e terreno coltivabile a frumento e ortaggi, oltre che utilizzati per l'allevamento.

La masseria offre agli ospiti una palestra in cui è possibile praticare ginnastica posturale, percorsi naturalistici come il percorso nell'orto e l'osservazione di animali di bassa corte e laboratori di teatro e musica per grandi e piccini.

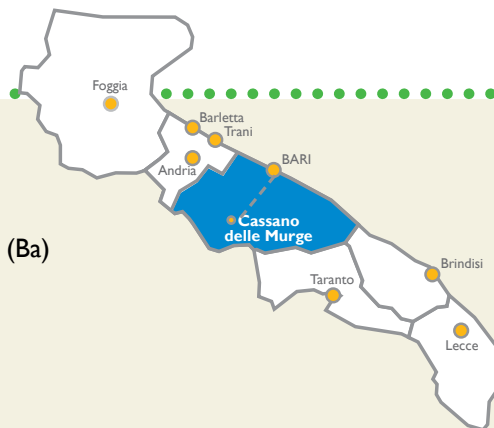
Masseria Fasano
di Vito Erasmo Caponio

C.da Cristo Fasano, 162
70020 Cassano delle Murge (Ba)

+ 39 080 764177

info@agriturismofasano.it

www.agriturismofasano.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: olive, frutta, mandorle e ortaggi



Ciclo di trasformazione:
• dal latte bovino ed ovino al formaggio
• dalla frutta alle confetture
• dalle mandorle ai dolci



Osservazione di animali di bassa corte: galline e conigli



Allevamento di suini, bovini, ovini ed equini (cavalli ed asini)

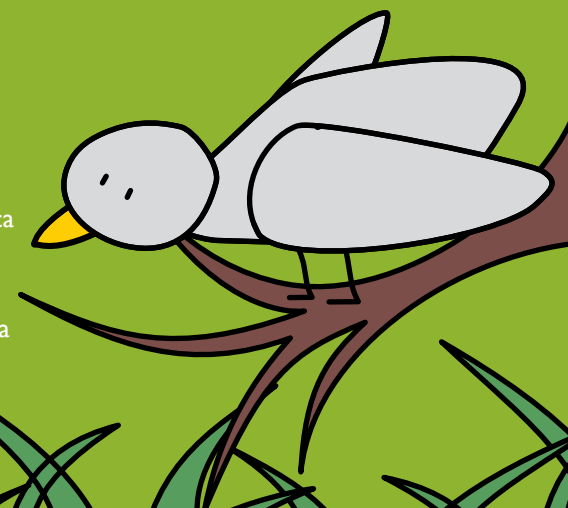


Percorso dell'orto



Laboratori di teatro e musica campi scuola per ragazzi

Palestra attrezzata per ginnastica posturale e piscina



Masseria Fiume Irma

Putignano (Ba)

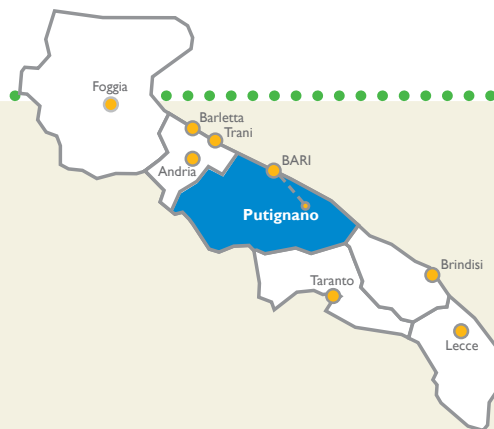


LA STRUTTURA

La Maasseria “La Cappella” conserva le tipiche caratteristiche dell’unità abitativa di campagna con forni in pietra, stalle con animali, pozzo e una grande aia rettangolare. Le intere attività didattiche, dedicate alle scolaresche, ruotano intorno alla vita in masseria, alla coltivazione, l’allevamento l’educazione ambientale senza mai tralasciare il territorio circostante con percorsi naturalistici nel bosco e laboratori di tradizioni popolari.

Masseria Fiume Irma
di Irma Fiume

C.da Mastricale, 39
70017 Putignano (Ba)
+39 333 7040757
irmafiume@gmail.com



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: cereali, foraggi, olive, ortaggi, frutta come ciliegie e mandorle



Ciclo di trasformazione
• dal grano al pane, alla focaccia,
• dalle olive all’olio con imbottigliamento



Percorso dell’orto



Allevamento di pecore, capre e suini



Osservazione degli animali di bassa corte, cavalli murgesi e asini

Visita ai laghetti con anatre e oche

Visita alla voliera con falchi e uccelli minori



Percorso naturalistico in un vasto bosco con identificazione e classificazione di flora e fauna selvatica



Visita alla chiesetta rupestre della Madonna delle Grazie del ‘400 dove si svolge in una grotta, ogni anno, la festa della Madonna delle Grazie

Percorso di coppatura del legno (attraverso la potatura degli alberi del bosco) per la produzione di energia elettrica

Percorso di conoscenza del sistema ecocompatibile

Masseria Il Petraro

Modugno (Ba)

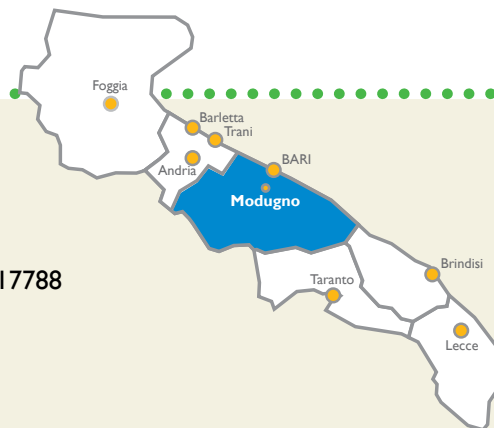


LA STRUTTURA

Il Petraro è una piccola azienda a conduzione familiare che conta circa 10 ettari di terreno su cui sono coltivati biologicamente olivi, mandorli, ciliegi e vari tipi di verdure e ortaggi. L'agriturismo Il Petraro è riconosciuto come "azienda bio", iscritta all'Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica. L'azienda è in possesso della certificazione per la trasformazione dei propri prodotti. I prodotti biologici dell'azienda comprendono olio extra vergine di oliva, ciliegie (confettura), amarene (confettura e liquore), mandorle e ortaggi vari (melanzane, carciofi, zucchine, lampascioni e pomodori).

Masseria Il Petraro
di Agostino Ruccia

Contrada Petraro, 56
70026 Modugno (Ba)
+ 39 080 5326731 - 338 7017788
info@ilpetraro.com
www.ilpetraro.com



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche di colture: olive, uva, frutta e ortaggi



Cicli di trasformazione:

- dalla frutta in marmellate
- dagli ortaggi in conserve e sott'olii
- dalle mandorle ai dolci tradizionali



Ciclo di trasformazione dell'oliva in olio con imbottigliamento ed etichettatura



Ciclo di trasformazione dall'uva in vino con imbottigliatura ed etichettatura



Masseria La Calcara

Altamura (Ba)



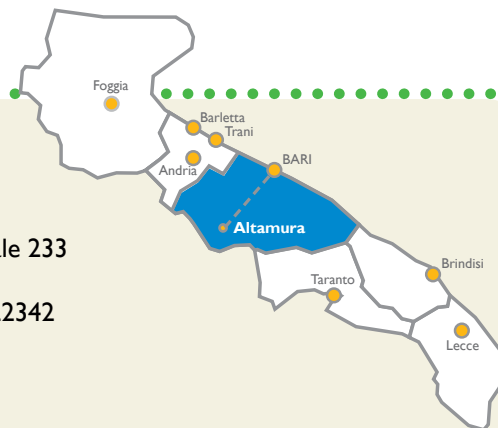
È possibile portare propri animali domestici previa comunicazione.

LA STRUTTURA

Poco distante da Altamura, la masseria fortificata è immersa nelle campagne dell'Alta Murgia ed è anche una scuola nella natura, dove studenti e insegnanti fanno lezione alla scoperta del mondo rurale e della produzione agricola, dei fenomeni naturali e dei cicli biologici, dei legami fra uomo, ambiente naturale e città, accompagnati sapientemente dai contadini che vi lavorano. La didattica svolta in struttura rappresenta per i bambini un'occasione preziosa per conoscere il territorio, le sue caratteristiche naturali, culturali e antropologiche.

Masseria La Calcara
dei F.lli Colonna

S.P. 151 per Ruvo km 6
C.da Ceraso - Casella Postale 233
70022 Altamura (Ba)
+39 080 3145365 - 340 1022342
info@masserialalcara.it
www.masserialalcara.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Ciclo di produzione biologica di: cereali, frutta, ortaggi, olivo e vite



Ciclo di trasformazione:
• dalla farina in pasta e pane
• dal latte in formaggio
• della frutta in marmellate



Ciclo di trasformazione dell'uva in vino



Osservazione degli animali da cortile



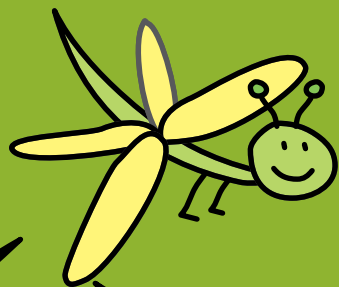
Allevamento zootecnico di ovini e bovini



Percorsi naturalistici nel Parco dell'Alta Murgia per l'osservazione e lo studio degli ecosistemi presenti



Tradizioni locali nei processi produttivi



Masseria La Ferrata

Ruvo di Puglia (Ba)



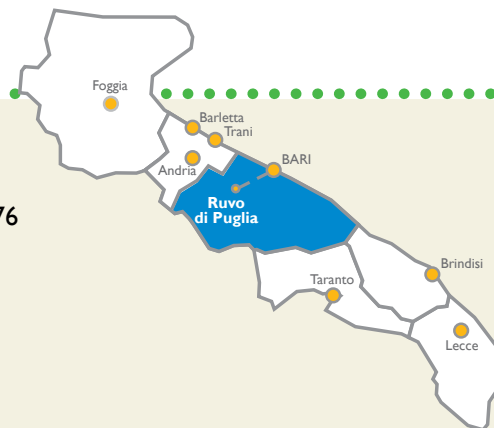
La vendita dei prodotti viene effettuata direttamente in azienda il Sabato e la Domenica
è possibile effettuare visite guidate, passeggiate in carrozza e in calesse ed escursioni tematiche

LA STRUTTURA

L'Azienda Agricola La Ferrata è in agro di Ruvo di Puglia, a circa 13 km dal centro abitato. Il suo territorio, ricadente nel Parco Nazionale dell'Alta Murgia. Condotta dalla famiglia Camerino già dai primi anni del '900, è divenuta azienda agrituristica nel 1988. Sono coltivate varietà antiche e autoctone di cereali (in particolare il grano "Senatore Cappelli"), foraggi, mandorlo, olivo, vite, alberi da frutto, legumi e ortaggi. Buona parte del territorio, inoltre, è ricoperta da pascoli naturali, boschi di roverella e rimboschimenti di conifere. Vengono allevati animali, tra cui gli asini, i cavalli da tiro pesante rapido, diversi tipi di animali da cortile, nonché specie selvatiche come i conigli e i cinghiali.

Masseria La Ferrata
dei Giulia Illuzzi

C.da Ferrata Zona rurale 476
70037 Ruvo di Puglia (Ba)
+ 39 080 3612409
masserialaferrata@libero.it
www.poggioferrata.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli di produzione biologica di grano e frutta



Ciclo di trasformazione dalla farina in pasta e pane



Percorsi naturalistici nel Parco dell'Alta Murgia alla scoperta dell'habitat naturale e di come avviene la "ricostruzione" di un bosco



Allevamento di asini



Tradizioni locali nei processi produttivi

Piccolo Museo della civiltà contadina



Masseria La Ferula

Santeramo in Colle (Ba)



La masseria offre per il pernottio il trattamento b&b e in appartamento
Il servizio ristorazione è disponibile solo per gruppi di persone (da 12 a 24 pax) solo su prenotazione.

Produzione e vendita di cereali (grano duro, grano tenero, farro) e legumi (ceci, lenticchie, cicerchie).

LA STRUTTURA

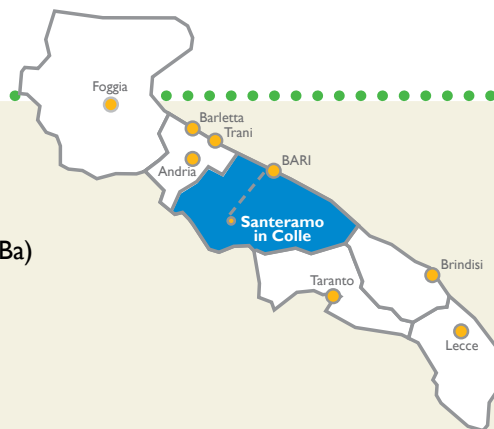
La Ferula è un'accogliente azienda agrituristica biologica con coltivazione cerealicola predominante. La struttura propone vari percorsi didattici, dalle api al miele, il percorso delle erbe aromatiche, fino al ciclo della trasformazione dal grano alla pasta, organizzati in ampi spazi attrezzati e adatti anche ai bambini di scuola dell'infanzia e primaria, ideati per permettere loro di scoprire l'universo delle aziende agricole.

Masseria La Ferula
di Giampetruzzi Francesca

Contrada Sava/Iacoviello, 6
70010 Santeramo in Colle (Ba)

+ 39 338 6242700

laferula@gmail.com



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture grano, frutta e ortaggi



Ciclo di trasformazione:
• dal grano alla pasta fresca e al pane e ai prodotti da forno cotti nel forno a legna
• dalla frutta in marmellate
• del fico in secco e mandorlato



Percorso dalle api al miele



Percorso delle erbe aromatiche e del loro impegno in cucina



Percorsi enogastronomici



Masseria La Meridiana

Altamura (Ba)



La masseria dispone di una struttura con 6 camere per il pernottamento, con formula B&B.
 La piscina è presente in una struttura a 200 mt di distanza.
 Il servizio ristorazione è attivo con formula "catering esterno".
 La struttura è dotata di un grande parcheggio.

LA STRUTTURA

La Masseria La Meridiana nasce a fine 1800 e, dopo un susseguirsi di interventi architettonici, oggi consta di un'area educativo/professionale, un'area in cui è possibile organizzare convegni culturali ed eventi ricreativi e spazi esterni dedicati a giardini con piante autoctone e alla coltivazione di ortaggi, ulivi e alberi da frutto. La struttura propone una serie di laboratori incentrati sulla conoscenza dell'agricoltura e di tutti i suoi prodotti: dall'orto alla loro trasformazione nella tipica cucina murgiana, con degustazione in sede. Particolare attenzione viene data all'educazione ambientale.

Masseria La Meridiana
di Cardinale Paola

C.da San Nicola Cascettaro
70022 Altamura (Ba)
+39 328 4224201 - 339 4808651 - 333 3574170
info@masserialameridiana.it
www.masserialameridiana.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: cereali, olive, ortaggi, mandorle e frutta



Ciclo di trasformazione: dal grano al pane e pasta fresca

Ciclo vegetativo dell'ulivo e degli altri alberi da frutto



Osservazione degli insetti utili: le api



Percorso dell'orto
Percorso dell'energia pulita



Percorso sensoriale per l'individuazione e classificazione delle erbe aromatiche



Laboratori di preparazione di piatti tipici murgiani



Laboratori teatrali sull'educazione ambientale

Attività di agricoltura sociale con il supporto costante di operatori socio-sanitari

Masseria Lago Milecchia

Noci (Ba)



É possibile pernottare in soluzione B&B.

La ristorazione pranzo e cena su richiesta.

La struttura è accessibile ai disabili solo nella zona ristorante.

LA STRUTTURA

L'Azienda Agricola Lago Milecchia costituita da alcuni trulli di inizio '900, e successivamente ristrutturati e adibiti ad alloggi, produce formaggi e cereali utilizzati per alimentare in modo sano il bestiame, attualmente anche bestiame da carne per poter offrire così ai clienti, oltre ai formaggi, anche carne di animali allevati secondo criteri naturali. Alla produzione unisce anche attività formative per grandi e piccini: percorso naturalistico con visita al Santuario della Madonna della Scala, percorso dell'orto e percorso sensoriale delle erbe aromatiche.

Masseria Lago Milecchia
di Marina Gigante

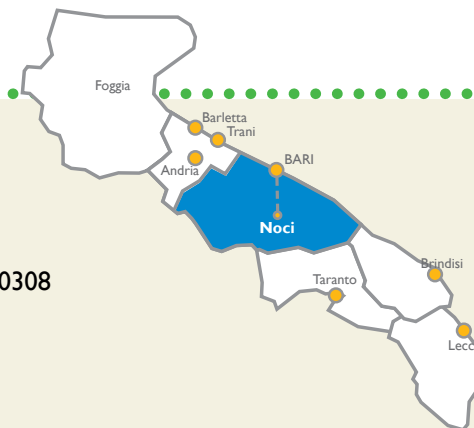
Zona B 63

70015 Noci (Ba)

+39 080 4975821 - 339 1970308

info@lagomilecchia.it

www.lagomilecchia.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: cereali, fieno, frutta e ortaggi



Ciclo di trasformazione:
 • dal grano alla pasta fresca e al pane
 • dal latte al formaggio
 • dalla frutta alle marmellate
 • dalle piante selvatiche in caffè



Allevamento di bovini



Percorso dell'orto

Percorso laboratoriale sull'individuazione dei frutti da cespuglio e da albero

Percorso naturalistico con visita al Santuario della Madonna della Scala e al lago Milecchia



Percorso sensoriale per l'individuazione e la classificazione di piante aromatiche



Masseria Lama Balice

Bitonto (Ba)



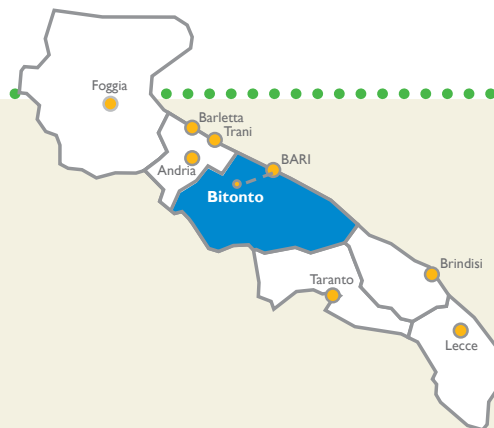
Il servizio ristorazione è attivo a pranzo e a cena per gruppi di min 20 pax.
In masseria non è possibile accettare carte di credito, in B&B è possibile pagare con carta.

LA STRUTTURA

La Masseria didattica Lama Balice mira alla divulgazione di saperi storici ed antropologici legati alla produzione alimentare ed al territorio. La struttura offre la possibilità di fare pic-nic, raccogliere, assaporare e trasformare i frutti della natura trascorrendo piacevoli momenti a contatto con la natura. La masseria è anche un luogo storico, è infatti possibile visitare le grotte carsiche che in passato hanno ospitato i primi insediamenti umani.

Masseria Lama Balice
di Perillo Maria

Via Burrone 14,
70032 Bitonto (Ba)
+39 366 8246998
info@masserialamabalice.it
www.masserialamabalice.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Percorso dell'orto sinergico con trasformazione degli ortaggi in conserve e sott'oli

Percorso naturalistico lungo il Parco Naturale Regionale Lama Balice con visita alle grotte



Laboratori di riciclo con gli scarti di produzione e preparazione del compost



Osservazione degli animali di bassa corte

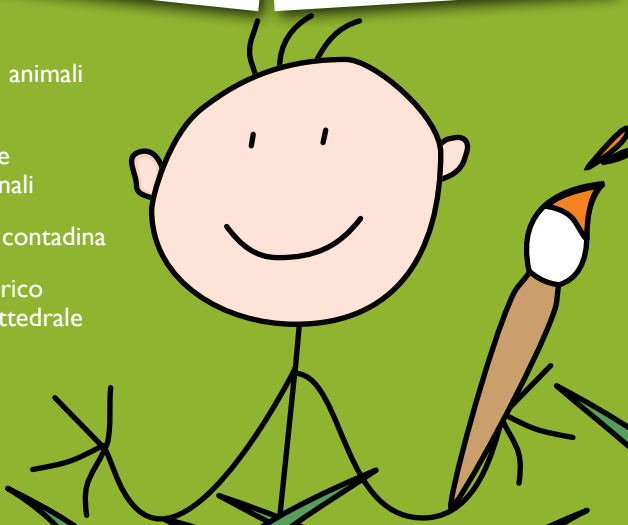
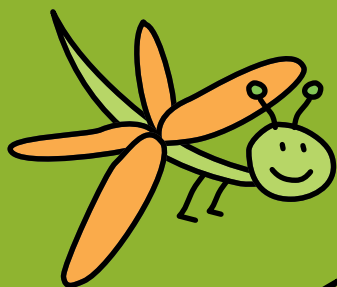


Percorso delle erbe aromatiche e officinali



Museo della civiltà contadina

Visita al centro storico di Bitonto e alla cattedrale del 1200



Masseria Lama Chiara

Noci (Ba)



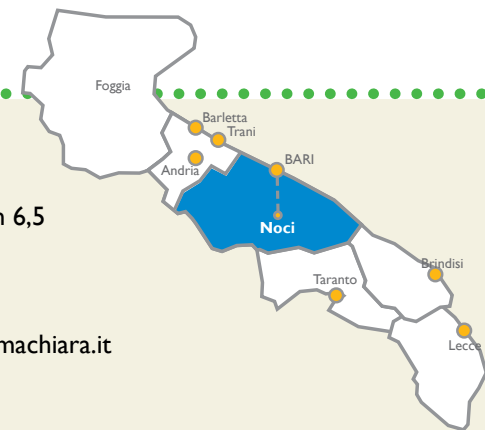
Area picnic attrezzata con braci per feste ed eventi
Catering su prenotazione.

LA STRUTTURA

L'Azienda Agricola Lama Chiara è una realtà sviluppata da un gruppo di giovani imprenditori appassionati del territorio pugliese e dei suoi frutti. L'azienda accoglie le produzioni stagionali di ortaggi destinate ai clienti che apprezzano la genuinità di prodotti a km zero. Come masseria didattica si fa promotrice dei valori legati all'agricoltura e all'alimentazione sana, con l'organizzazione di percorsi didattici, laboratori e corsi di cucina, trasformazione dei prodotti.

Masseria Lama Chiara
di Società Agricola Srl

Str. prov. per Castellaneta km 6,5
C.da Scarcioppola
70015 - Noci (Ba)
+ 39 339 1195700
info@lamachiara.it - www.lamachiara.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: grano, olive, frutta, mandorle, noci e ortaggi



Ciclo di trasformazione dal grano alla pasta fresca e al pane e ai prodotti da forno



Percorso dell'orto
Laboratori di cucina



e preparazione piatti della tradizione locale

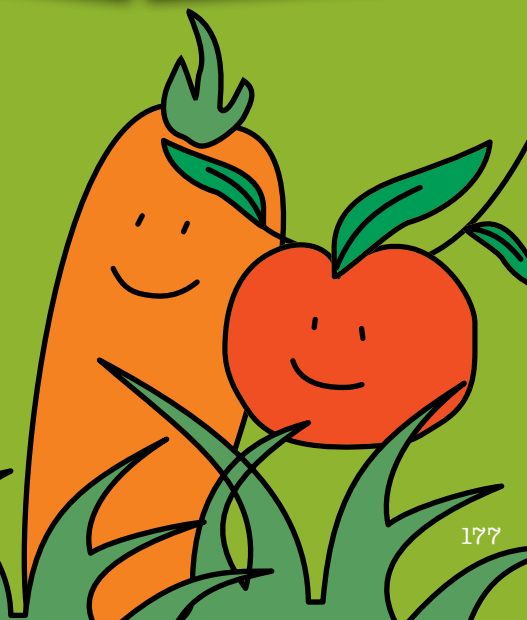


Laboratori di riciclo con gli scarti di produzione e preparazione del compost

Laboratorio della semina e del trapianto di ortaggi e piante aromatiche



Visita all'Abazia della Madonna della Scala



Masseria Lama San Giorgio

Rutigliano (Ba)

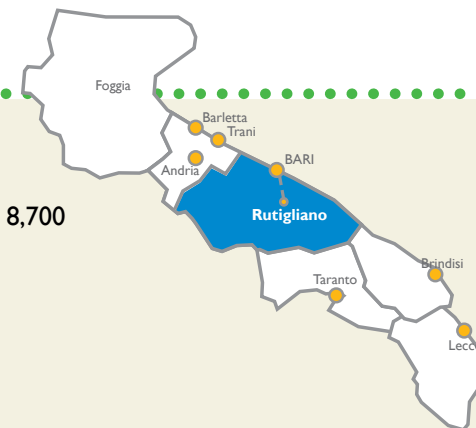


LA STRUTTURA

Vicinissima al centro urbano, sorge la masseria “Lama San Giorgio.” Risalente al 1700, confina con l’area protetta “Parco della Lama San Giorgio”, dove è possibile effettuare escursioni e ammirare la tipica flora mediterranea. Ampia l’offerta didattica in masseria: le visite alla lama, i laboratori di trasformazione della farina in pane e pasta, del latte in formaggio, della frutta in confettura, i laboratori di cucina, la produzione di conserve e sott’olii. E’ possibile osservare gli animali di bassa corte, i cicli di produzione dell’oliva e dell’uva, partecipare al ciclo di confezionamento dell’uva da tavola e visitare il museo archeologico e i “laboratori figli” di Rutigliano.

Masseria Lama San Giorgio di Giovanni Scianatico

S.P.84 Rutigliano-Adelfia Km 8,700
70018 Rutigliano (Ba)
+ 39 348 3342889
info@lamasangiorgio.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: cereali, frutta, in particolare ciliegie e uva da tavola, ortaggi e olive biologiche da tavola e da olio



Ciclo di trasformazione:

- dalla farina al pane e pasta
- dal latte al formaggio
- dalla frutta alle confetture
- dagli ortaggi alle conserve e ai sott’olii



Ciclo di confezionamento e commercializzazione dell’uva da tavola



Percorso naturalistico nella “Lama San Giorgio” alla scoperta della flora spontanea come orchidee piramidali, ginestre, roverelle, aglio selvatico ecc. e dei resti di un frantoio del ‘600



Visita al Museo archeologico ed ai “laboratori figli” (fischietti in terracotta)



Laboratori di cucina e degustazione dei prodotti tipici anche per celiaci

Laboratorio di caramelle naturali



Osservazione degli animali di bassa corte

Masseria Losurdo Bio

Altamura (Ba)



La struttura per il pernottamento adotta la formula B&B.

In Masseria il servizio ristorazione è attivo sia a pranzo che a cena.

LA STRUTTURA

L'agriturismo Masseria Losurdo vicino le grotte di Pisciuolo e dell'Appia Antica, in una zona di notevole interesse paesaggistico, archeologico ed enogastronomico. L'azienda a conduzione familiare e a vocazione cerealicola-foraggera, con un allevamento ovino e di animali di bassa corte organizza percorsi archeologici e visite al museo della civiltà contadina, ma anche laboratori e corsi sulle tradizioni popolari.

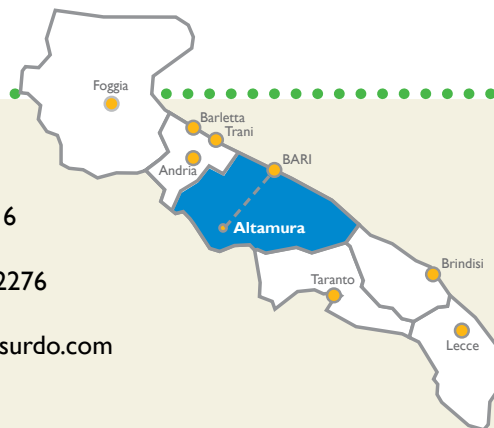
Masseria Losurdo Bio
di Domenico Losurdo

Via Carpentino c.s. 146 Km 6
70022 Altamura (Ba)

+39 080 3105004 - 3405002276

masserialosurdo@libero.it

www.agriturismomasserialosurdo.com



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Ciclo di produzione delle colture biologiche: cereali, legumi, olive da olio e da mensa, frutta e ortaggi



Ciclo di trasformazione:
• della farina in pane
• prodotti da forno
• del latte in formaggio



Ciclo del miele

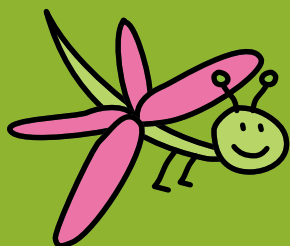


Osservazione degli animali di bassa corte

Allevamento ovino



Percorso archeologico nel Museo della Civiltà Contadina



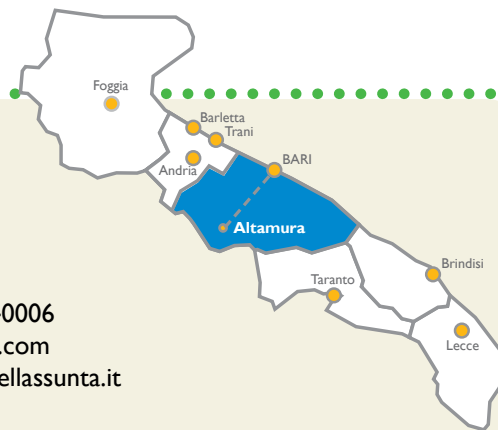
Masseria Madonna dell'Assunta Bio Altamura (Ba)



Per il pernottamento la struttura adotta la formula B&B, mezza pensione e pensione completa. Il servizio ristorazione è attivo a pranzo e a cena previa prenotazione.

LA STRUTTURA

L'azienda agrituristica Madonna dell'Assunta è situata nel cuore del Parco Nazionale dell'Alta Murgia ed è un'antica masseria-monastero edificata nel 1600 da una comunità di frati francescani. I programmi proposti abbracciano i temi dell'educazione ambientale, dell'educazione alimentare e della ruralità con attività che sviluppano l'area affettiva, la capacità di relazione, la manualità, e la riflessione, inoltre permettono di apprezzare la vita contadina e conoscere a fondo i cicli di trasformazione delle materie prime come il latte.



Masseria Madonna dell'Assunta Bio di Michele Dibenedetto

Via Sardegna, 1
70022 Altamura (Ba)
+39 334 2066570 - 080 3140006
madonnadellassunta@gmail.com
www.agriturismomadonnadellassunta.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli di produzione biologica di: cereali, frutta e ortaggi



Ciclo di trasformazione:
• della farina in pasta e pane
• dal latte in formaggio



Allevamento zootecnico di ovini, caprini e bovini



Osservazione degli animali da cortile



Percorsi naturalistici nel Parco dell'Alta Murgia per l'osservazione e lo studio degli ecosistemi presenti



Laboratori di tradizioni locali nei processi produttivi



Masseria Minoia

Conversano (Ba)



La masseria ha ricevuto il premio De@terra nel 2016.

LA STRUTTURA

Masseria Minoia, risalente al XVII secolo, sorge a Conversano e possiede tutte le caratteristiche delle costruzioni rurali del nostro territorio: è il luogo ideale per far scoprire ai bambini le attività e i sapori di una volta attraverso visite guidate nell'orto, nel boschetto adiacente alla struttura e insegnando loro i vari cicli di trasformazione dei prodotti presenti. Bambini e adulti imparano a stare a contatto con la natura e comprendono a pieno il mondo agricolo, le sue difficoltà ma anche la sua bellezza.

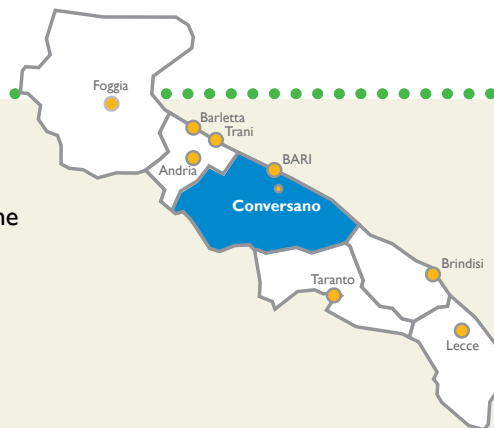
Masseria Minoia
di Minoia Maria Laura

Strada Prov.le per Castiglione
70014 Conversano (Ba)

+39 339 8586886

info@masseriaminoia.it

www.masseriaminoia.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche o integrate delle colture: foraggio, olive da olio, frutta prevalentemente ciliegie e mandorle e ortaggi



Ciclo di trasformazione:
• dalla farina al pane e pasta
• dal latte ai formaggi
• della frutta in confetture



Percorso del miele



Allevamento: cavalli, asini, muli, mucche, pecore e capre



Osservazione degli animali di bassa corte con raccolta delle uova dal pollaio



Percorso dell'orto



Percorso vegetativo dell'olivo con laboratori di degustazione dell'olio extravergine



Percorso naturalistico: nel boschetto a macchia mediterranea alla scoperta e identificazione di piante spontanee



Percorso storico: la masseria fortificata del 1700 e visita alla chiesetta rupestre

Masseria Montepaolo

Conversano (Ba)



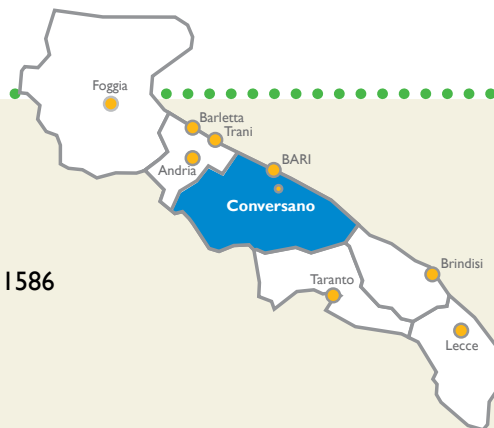
La masseria dispone di 10 camere (doppie, triple e quaduple) e di 4 appartamenti.
 La masseria ha ricevuto un premio ad Arezzo per il piatto tipico pugliese "impanata di fave e cicorie con crostini".
 Sono accettati animali domestici di piccola taglia.
 L'accesso ai disabili è consentito solo alla sala delle carrozze durante la visita.

LA STRUTTURA

La masseria consta di una dimora di campagna del XVI secolo e sorge su un'altura che rientra nel Parco dei Laghi: tipico fenomeno carsico della Murgia. L'agriturismo è dotato di un orto nel quale si coltivano verdure e ortaggi ed è circondato da una ricca vegetazione caratterizzata da ulivi, mandorli, ciliegi e fichi d'India. I prodotti sono destinati all'uso interno e alla lavorazione durante i corsi di cucina organizzati dalla struttura, la quale ha vinto ad Arezzo un riconoscimento per un piatto tipico pugliese: impanata di fave e cicorie con crostini.

Masseria Montepaolo
 di Anna Maria Bassi

C.da Montepaolo 2
 70014 Conversano (Ba)
 +39 080 4955087 - 335 1331586
 info@montepaolo.it
 www.montepaolo.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: frutta in particolare ciliegie, fichi d'india e mandorle e ortaggi



Ciclo di trasformazione
 • della frutta in marmellata
 • delle mandorle in dolcetti
 • della nostra tradizione
 • degli ortaggi in sott'oli



Percorso dell'orto



Corsi di cucina tipica regionale



Percorso naturalistico nel boschetto, all'interno del Parco dei Laghi di Conversano, con individuazione e classificazione delle piante e delle erbe spontanee della macchia mediterranea



Visita alla Torre del Brigante, edificio medievale con annessa colombaia dove venivano addestrati i colombi viaggiatori

Visita alla chiesetta di Montepaolo, eremo di Sant'Antonio da Padova, dotati di affreschi del 1641

Masseria Paglia Arsa

Casamassima (Ba)

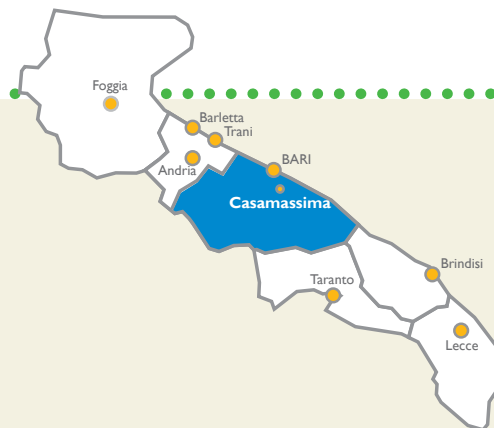


LA STRUTTURA

L'Azienda Agricola Paglia Arsa è una masseria didattica e fattoria sociale ubicata nel territorio di Casamassima. L'antico edificio risalente al 1700 si presenta al suo interno con alte volte a botte in pietra. La sala convegni e gli interni confortevoli e climatizzati offrono la possibilità di ospitare circa cento persone. La struttura è dotata di ampi giardini ed offre la possibilità di partecipare a corsi di equitazione, passeggiate a cavallo e attività di falconeria. La struttura dispone anche di una pensione per cani.

Masseria Paglia Arsa
di Tritto Giovanni

Contrada Paglia Arsa
70010 Casamassima (Ba)
347 7504869
felix_zone@libero.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: foraggio e ortaggi



Allevamento di cavalli e asini

Percorso del battesimo della sella e approccio al cavallo

Mini equitazione su asini e cavalli

Percorsi di pet therapy con il cane



Percorso dell'orto



Percorso naturalistico nel bosco "Marcedd" con individuazione della flora e della fauna autoctona, osservazione delle tane dei tassi e delle volpi e visita alla Lama di San Giorgio che attraversa il bosco



Osservazione di animali di bassa corte: galline ovaiole, oche, papere, tacchini, caprette, colombe e cani



Visita all'antica carbonaia piccolo museo degli attrezzi agricoli storici e moderni

Passeggiate in carrozza d'epoca

Masseria Paladino

Conversano (Ba)

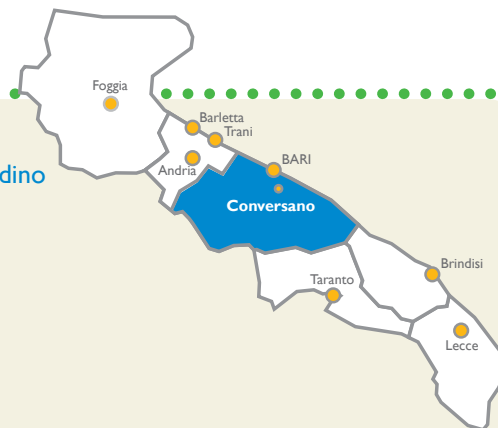


LA STRUTTURA

L'Oleificio Cooperativo della Riforma Fondiaria Paladino è stato costituito a Palo del Colle nel 1957 per opera di olivicoltori locali ed è oggi uno dei più grandi complessi del settore in Puglia. Nel corso degli anni si è verificato un progressivo ampliamento della base sociale e attualmente conta circa 600 soci non solo di Palo del Colle ma anche di Grumo Appula, Bitonto e Toritto. Sono stati effettuati a più riprese interventi di potenziamento sino a giungere all'attuale capacità di molitura pari a 430 quintali per ogni linea, per una capacità complessiva di lavorazione di 1300 quintali in 24 ore.

Masseria Oleificio Coop.
della Riforma Fondiaria Paladino
di Frisone Domenico

Via Madonna della Stella, 39
70027 Palo del Colle (Ba)
+ 39 080 626276
info@oliopaladino.it
www.paladino.it

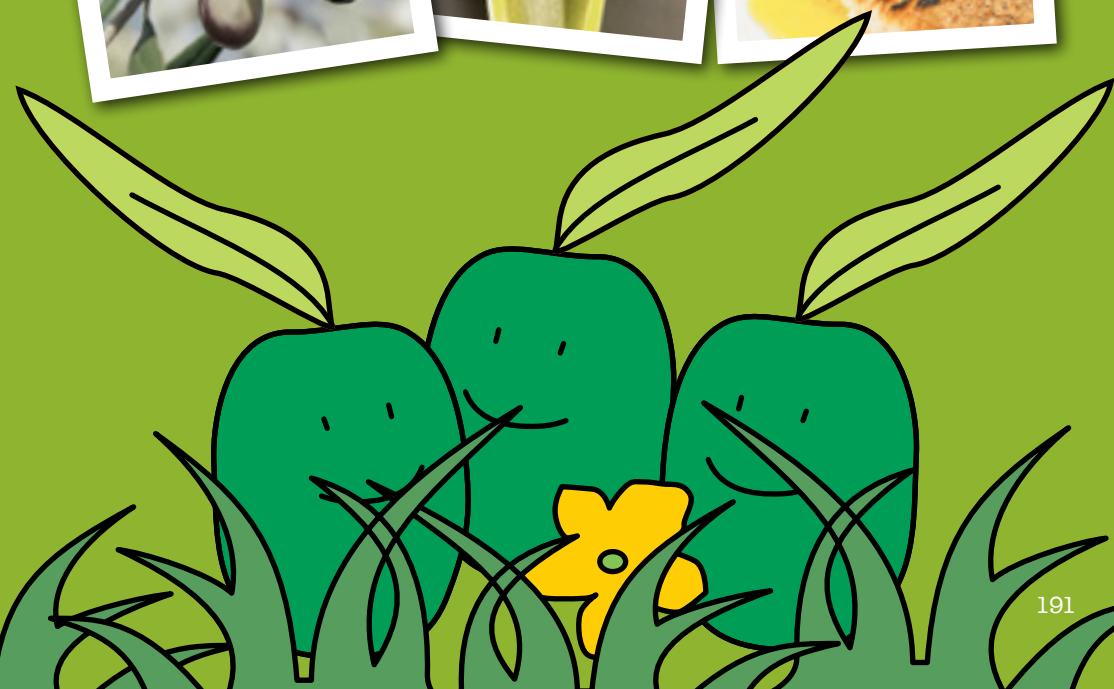


PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Ciclo di trasformazione dall'oliva all'olio

Ciclo di degustazione di olio



Masseria Patruno Perniola

Gioia del Colle (Ba)



Il servizio ristorazione è attivo solo su prenotazione.

Per il pernottamento la struttura mette a disposizione appartamenti indipendenti per un massimo di 13 persone.

LA STRUTTURA

La Masseria Tenuta Patruno Perniola ha come obiettivo principale il preservare le caratteristiche del vitigno principe della zona, il primitivo di Gioia del Colle, data l'ottima posizione collinare della struttura e il clima favorevole. Inoltre dedica le sue forze ai cicli di trasformazione dal grano a pane e a tutti i prodotti da forno e consente agli ospiti di partecipare sia delle attività della masseria sia della natura circostante con i percorsi dell'orto e il percorso di riconoscimento delle erbe aromatiche.

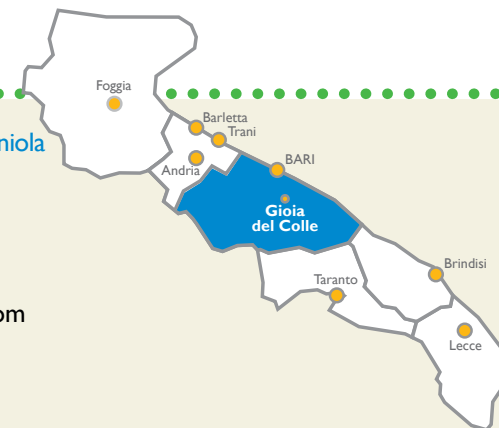
Masseria Tenuta Patruno Perniola
di Patruno Paolo Fabio

C.da Marzagaglia
70023 Gioia del Colle (Ba)

+39 338 3940830

paolo_patruno@hotmail.com

tenutapatrunoperniola.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Ciclo delle produzioni biologiche delle colture: grano, olive, uva da vino, ortaggi e frutta



Ciclo di trasformazione:
• dal grano al pane e prodotti da forno e pasta fresca
• dalla frutta alle confetture



Ciclo di trasformazione dall'uva al vino



Percorso dell'orto



Percorso delle erbe aromatiche

Masseria Perrini

Alberobello (Ba)



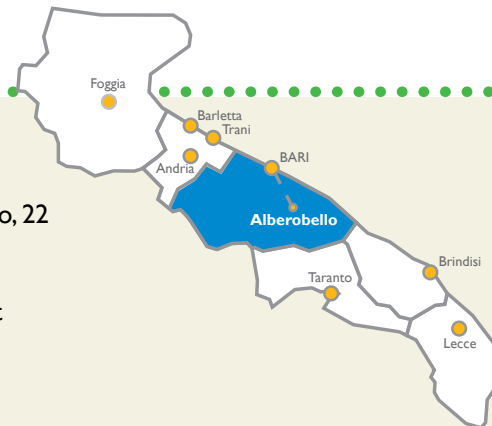
Il servizio ristorazione è attivo solo per ospiti che pernottano.

LA STRUTTURA

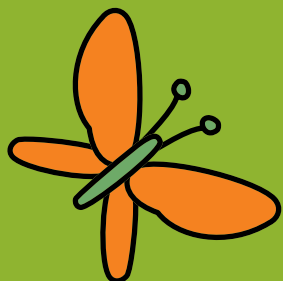
L'Azienda Agricola Agrituristicamente Perrini è inserita nell'incantevole paesaggio della Murgia dei Trulli, a 400 m sul livello del mare. Da generazioni si coltivano colture erbacee, arboree, ortaggi e si allevano bovini e animali di bassa corte. L'azienda ha rivolto particolare attenzione al mondo della scuola per contribuire a formare consumatori attenti all'autentica cultura alimentare ed ambientale. Inoltre, scegliendo di soggiornare presso l'Agriturismo Perrini vi si offre una lettura integrata del territorio, dal contatto caldo e diretto con gli animali, alla possibilità di riconoscere ed indentificare le piante da frutto, da orto e aromatiche, un continuo scambio tra cultura e coltura.

Masseria Perrini
di Paola Perrini

Via Provinciale per Putignano, 22
70011 Alberobello (Ba)
080 4324797 - 338 3937031
agriturismoperrini@libero.it
www.agriturismoperrini.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Ciclo di produzioni biologiche delle colture: cereali, olive, uva, ortaggi e frutta



Ciclo di trasformazione:
• dal chicco al pane e pasta
• dal latte al formaggio
• dall'uva in mosto



Allevamento bovini



Osservazione degli animali di bassa corte e cavallo



Percorso delle erbe officinali



Percorso degli insetti utili e conoscenza dell'organizzazione della società delle api

Percorso di realizzazione del compostaggio mediante lombrichi



Laboratorio di costruzione a secco "le chiancole"

Laboratorio di realizzazione dei panieri e cestini con ramoscelli secchi di ciliegio e olivo selvatico

Masseria Pilapalucci

Toritto (Ba)



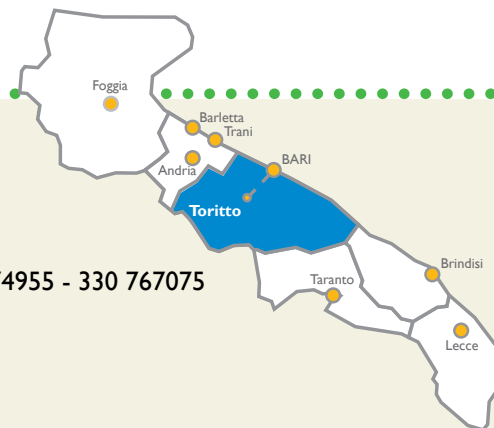
Per il pernottato la struttura adotta la formula B&B e mezza pensione.
Il servizio ristorazione è attivo a pranzo e a cena previa prenotazione.

LA STRUTTURA

La Masseria storica Pilapalucci, Presidio Slow Food "Mandorla di Toritto", si staglia su un incantevole paesaggio ed è al crocevia di arcaici tratturi: la grande costruzione litica, a metà strada tra Bari, Altamura e Matera, dal XVI secolo ha presidiato un grande territorio. È immersa in boschi di mandorli, ulivi e querce in cui si tengono le attività didattiche con corsi e percorsi sulle tecniche di sostenibilità ambientale in agricoltura e di valorizzazione della gastronomia locale.

Masseria Pilapalucci
di Emilia D'Urso

Contrada Pilapalucci
70020 Toritto (Ba)
+39 080 5617833 - 349 4374955 - 330 767075
amygdalea@alice.it
www.pilapalucci.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: olive, mandorla di Toritto e frutta



Ciclo di trasformazione dalle olive all'olio extravergine



Percorso della mandorla di Toritto (Presidio Slow Food): la sua storia, la sua trasformazione e la sua degustazione

Percorso "le mani in pasta: come fare focaccia e cavatelli con le mandorle"



Percorso storico alla scoperta della masseria del 1500 con voliera di piccioni e antico forno



Percorso storico-naturalistico "dei tratturi, delle querce e dei briganti"

Masseria Pirolo

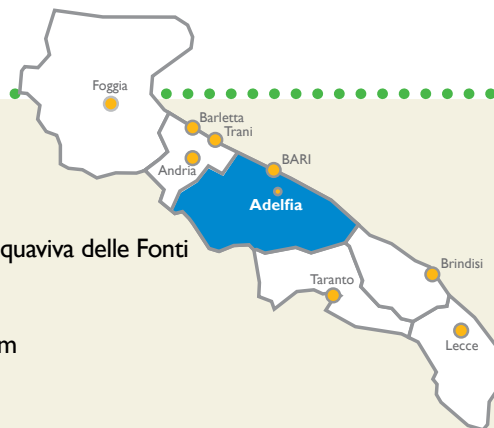
Adelfia (Ba)

LA STRUTTURA

L'Azienda Agricola Fratelli Pirolo situata nell'agro di Adelfia pratica le colture tipiche dell'area pre-murgiana: l'uva da tavola, in filiera corta, con la produzione di sei varietà tradizionali (Baresana, Cardinale, Pizzutella, Mennavacca, Moscato e Scemunita); l'uva da vino con varietà locali come Primitivo, Aleatico e Notardomenico. La masseria svolge attività di micro turismo attraverso l'accoglienza di scolaresche e l'organizzazione di visite nei vigneti della biodiversità.

Masseria Pirolo
di Costantino Pirolo

C.da Annetta
Strada Vicinale Vecchia per Acquaviva delle Fonti
70010 Adelfia (Ba)
+39 347 1372558
costantino.pirolo@gmail.com
www.fruttiantichipuglia.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Ciclo delle produzioni delle colture: frutta (uva da mensa e uva da vino) e ortaggi

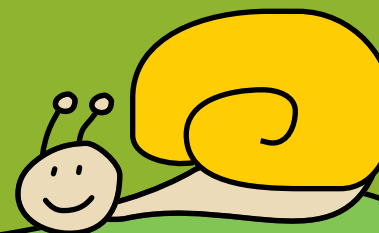


Ciclo di trasformazione dall'uva al vino

Ciclo vegetativo della vite e raccolta dell'uva da mensa con recupero di antiche cultivar: come baresana, moscato, pizzutella



Percorso dell'orto



Masseria Polvino

Ruvo di Puglia (Ba)



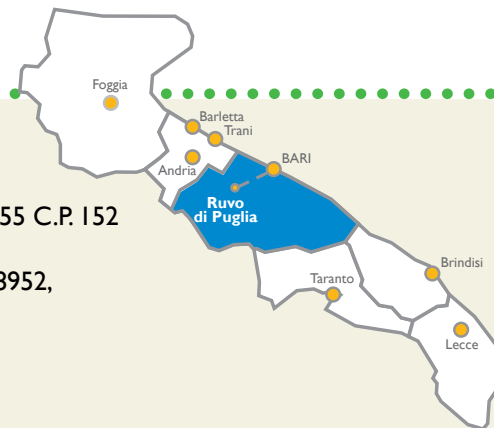
Per il pernottato la struttura adotta la formula B&B e mezza pensione.
Il servizio ristorazione è attivo a pranzo e a cena previa prenotazione.

LA STRUTTURA

Masseria fortificata del 1700 appartenuta al conte Jatta di Ruvo di Puglia. Immersa nel caratteristico paesaggio della murgia barese potrete degustare la cucina tipica del luogo. Una grande attenzione è stata riservata alla cura dell'arte culinaria che qui, grazie alla tipica tradizione gastronomica locale, caratterizza in maniera decisa i grandi ed accoglienti spazi riservate alle sale ristoro e intrattenimenti vari. L'Agriturismo Polvino si propone come interessante serbatoio culturale atto ad accogliere eventi, mostre, spettacoli, convegni ed attività sportive. Grazie alla sua posizione strategica, permette di raggiungere facilmente ed in poco tempo, centri turistici e storici della Puglia.

Masseria Polvino
di Awam Mounia

C.da Polvino Zona Rurale 355 C.P. 152
70037 Ruvo di Puglia (Ba)
+39 080 3620177 - 3485208952,
info@masseriapolvino.it
www.masseriapolvino.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni di colture:
cereali, olive, mandorle e fungo
cardoncello



Ciclo di trasformazione:
• del grano in pane e pasta
• del latte in formaggio
• del fungo cardoncello
in salse e sottoli
• delle mandorle in dolci tipici
• della carne suina in salumi



Percorso di apicoltura



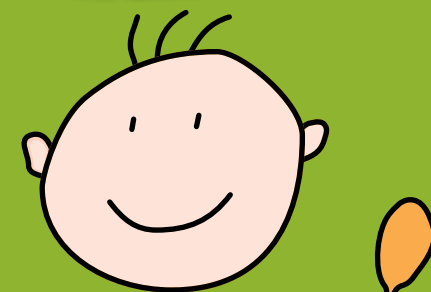
Percorso del bosco con
individuazione delle piante
spontanee



Osservazione degli animali
di bassa corte



Allevamento equino e suino



Masseria Redenta

Altamura (Ba)



La masseria ha conseguito numerosi riconoscimenti partecipando al Concorso Nazionale "Grandi Mieli d'Italia" e ha conseguito il premio Regionale "Buone Pratiche di valorizzazione del paesaggio".

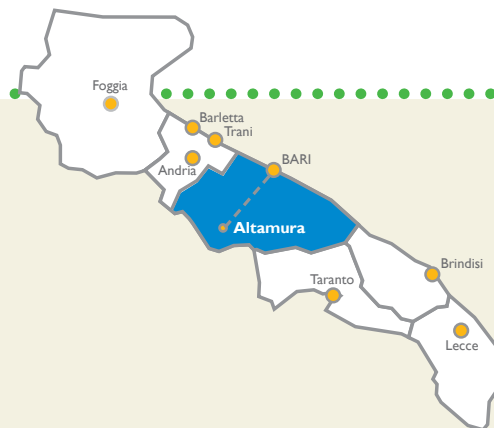
LA STRUTTURA

Masseria Redenta è una tipica masseria dell'Alta Murgia di recente ristrutturata e ha anche ricevuto dalla Regione Puglia un riconoscimento come "Premio Buone pratiche del paesaggio". Attua un moderno concetto di agricoltura polifunzionale che comprende l'allevamento delle api e la produzione di miele e pappa reale, l'allevamento dei lombrichi per la produzione di humus. Tutte queste attività sono al centro dei numerosi laboratori e percorsi organizzati dalla masseria.

Masseria Redenta s.s.a.

S.S. 96 Km 5,5
70022 Altamura (Ba)
+39 339 4971452

info@masseriaredenta.it
www.masseriaredenta.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: cereali, lenticchia di Altamura, caroncelli, frutta e ortaggi



Ciclo di trasformazione dal chicco di grano alla pasta e al pane



Ciclo del miele



Percorso sensoriale per la individuazione e classificazione delle piante aromatiche



Osservazione degli insetti più diffusi e di quelli più utili



Allevamento di lombrichi e ciclo di produzione di humus

Percorso dell'orto



Percorsi naturalistici nel parco dell'Alta Murgia e presso il sito rupestre "Grotta di San Michele"

Laboratori teatrali sull'educazione ambientale

Masseria Ruotolo

Cassano delle Murge (Ba)



É possibile pernottare in stanze ed appartamenti in antiche "Lamie" in pietra del 1600 con trattamento B&B, mezza pensione e pensione completa.

Vincitrice del Premio ONILFA "De@terra" nel 2009 e "Promozione dell'imprenditoria femminile in agricoltura".

La struttura accetta animali domestici al seguito, anche negli alloggi.

LA STRUTTURA

La Masseria Ruòtolo, copre un territorio di 75 ettari e si propone come meta di un turismo a diretto contatto con la natura e la bellezza della Murgia. La struttura nasce come progetto rivolto alle scuole, perseguito in anni di ricerca ed esperienze, con l'intento di valorizzare il territorio della Murgia sud orientale in cui è sita, organizzando percorsi naturalistici all'interno del Bosco Ruòtolo, visite speleologiche alla Grotta di Cristo, passeggiate a cavallo e osservazione animali di bassa corte.

Masseria Ruotolo
di Maria Antonietta Milella

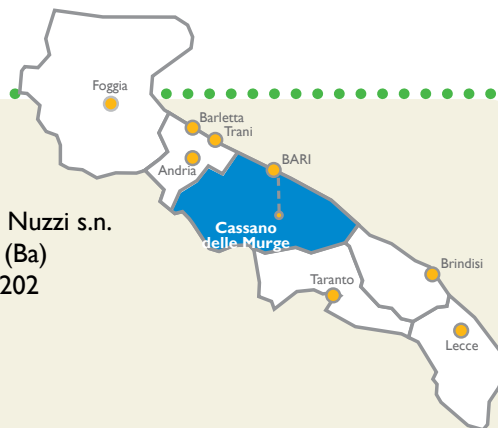
Località Ruotolo, Via Lago di Nuzzi s.n.

70020 Cassano delle Murge (Ba)

+39 080 764511 - 334 2347202

info@masseriaruotolo.it

www.masseriaruotolo.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Ciclo di produzioni biologiche delle colture: cereali, foraggi, olive, mandorle, frutta e ortaggi



Ciclo di trasformazione:

- dal chicco in pane e pasta
- dal latte in formaggio
- dalle mandorle in pasticcini
- dalla frutta in confettura
- dagli ortaggi in sottolio e conserve
- delle erbe spontanee, dei funghi e delle erbe aromatiche in prodotti commestibili



Ciclo di trasformazione dall'oliva in olio



Ciclo del miele



Allevamento: ovicaprino, suino ed equino



Osservazione degli animali di bassa corte



Passeggiate a cavallo



Percorso naturalistico all'interno del Bosco Ruotolo per l'individuazione e la selezione delle piante autoctone come roverelle e fragno



Visita speleologica alla grotta di Cristo per osservare il fenomeno carsico e la struttura di antichi manufatti in pietra

Masseria Sant'Angelo

Gravina in Puglia (Ba)



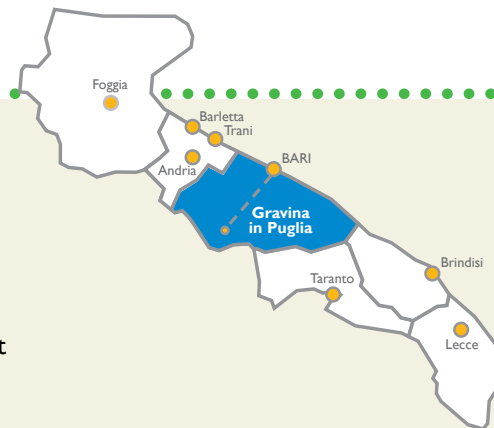
La masseria adotta la formula B&B.
Il servizio ristorazione è attivo sia a pranzo che a cena.

LA STRUTTURA

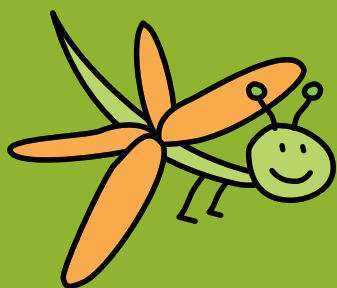
L'Agriturismo Masseria Sant'Angelo è situato a circa 4 chilometri dal centro di Gravina in Puglia vicino la zona archeologica di Botromagno e a ridosso del Parco Nazionale dell'Alta Murgia. Si coltivano cereali, legumi ed ortaggi biologici, si produce olio e si allevano ovini, equini ed animali da cortile. La struttura propone attività vicine alla natura come osservazione degli insetti più diffusi e quella delle piante spontanee e coltivate.

Masseria Sant'Angelo
di Giovanni Marchetti

C.da Sant'Angelo
70024 Gravina in Puglia (Ba)
+39 335 6359004
agrisantangelo@libero.it
www.masseriasantangelo.net



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli di produzione biologica di: cereali, legumi, ortaggi, frutta e olive



Ciclo di trasformazione:
• della farina in pasta e pane
• del latte in formaggio
• dei fichi in vincotto



Osservazione e discriminazione delle piante spontanee e coltivate



Allevamento ovino in purezza: razza "Gentile di Altamura"



Osservazione degli animali da cortile



Osservazione degli insetti più diffusi e di quelli utili



Tradizioni locali nei processi produttivi



Masseria Sciuscio

Sammichele di Bari (Ba)

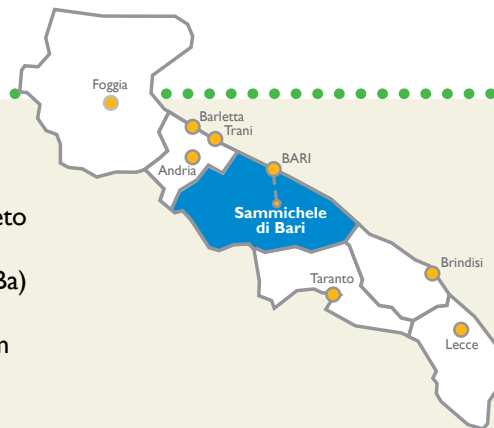


LA STRUTTURA

Antica masseria che dà il nome alla contrada, allocata tra i boschi di querce, roverelle, ciliegio selvatico e biancospino dalle "lama di juno", primo tratto della Lama San Giorgio, prossimo parco naturale. Circondata da oliveti e ciliegeti coltivati con antica sapienza e metodo. Ai confini della proprietà e a poca distanza dalla masseria è situato un campo di volo per aeromodellisti. Ricca la flora e l'essenza boschive con antiche erbe spontanee.

Masseria Sciuscio
di Gianvito Lagravinese

Via Cavalieri di Vittorio Veneto
C.da Sciuscio
70010 Sammichele di Bari (Ba)
+39 335 754444
masseriasciuscio@gmail.com



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Percorsi naturalistici nel bosco di roverelle, querce, ciliegi selvatici e more

Laboratorio sui piani del bosco: azione regolatrice dell'acqua e difesa dall'erosione e dalle frane



Conoscere gli animali della riserva e le loro caratteristiche: volpi, ricci, tartarughe terrestri, e tassi



Osservazione degli asini



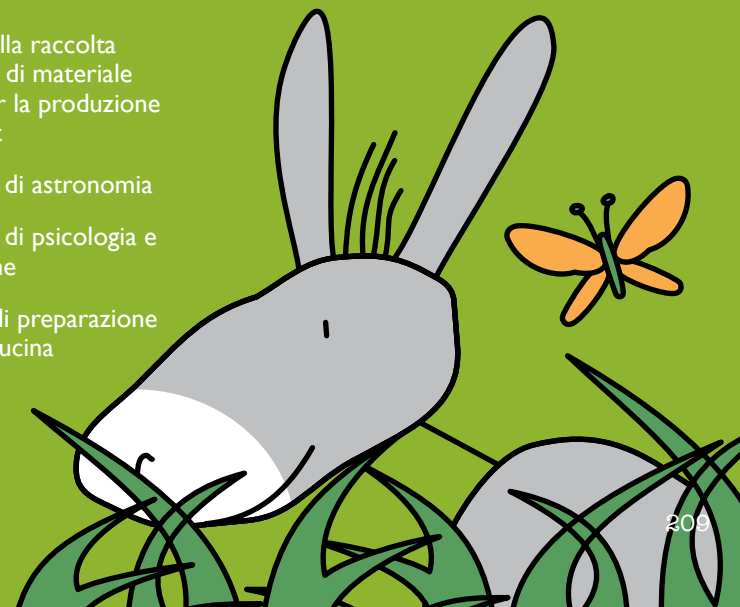
Percorso della raccolta differenziata di materiale organico per la produzione del compost

Laboratorio di astronomia

Laboratorio di psicologia e alimentazione



Laboratori di preparazione piatti della cucina tradizionale



Masseria Selva Reale

Ruvo di Puglia (Ba)



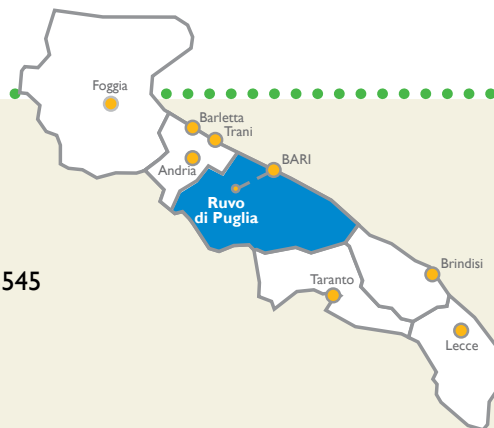
Possibilità di ristorazione a pranzo il sabato e la domenica, in settimana per gruppi.
Anche eventuali cene sono disponibili solo per gruppi.

LA STRUTTURA

Il Parco Naturale Selva Reale è situato nei pressi di un bosco popolato da molte specie di mammiferi di piccola taglia tipici del territorio dell'Alta Murgia (volpe, donnola, faina, lepre) oltre a daini, mufloni, cervi, caprioli ed è visitabile grazie ai percorsi naturalistici organizzati dalla struttura. La masseria dispone anche di un allevamento di cavalli con ciclo di riproduzione, di due ristoranti e di due sale congressi.

Masseria Selva Reale
di Giuseppe Chicco

C.da Lagarello
70037 Ruvo di Puglia (Ba)
+39 080 3628693 - 330 805545
info@selvareale.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: frutta in particolare ciliegie, fichi d'india e mandorle e ortaggi



Ciclo di trasformazione:

- della frutta in marmellata
- delle mandorle in dolcetti
- della nostra tradizione
- degli ortaggi in sott'oli



Percorso dell'orto



Corsi di cucina tipica regionale



Percorso naturalistico nel boschetto, all'interno del Parco dei Laghi di Conversano, con individuazione e classificazione delle piante e delle erbe spontanee della macchia mediterranea



Visita alla Torre del Brigante, edificio medievale con annessa colombaia dove venivano addestrati i colombe viaggiatori

Visita alla chiesetta di Montepaolo, eremo di Sant'Antonio da Padova, dotati di affreschi del 1641

Masseria Serena

Conversano (Ba)



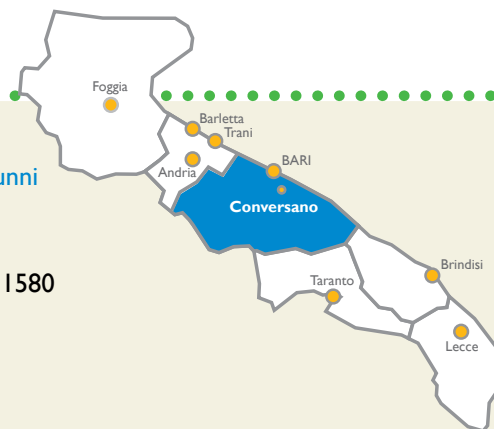
Il servizio di ristorazione è attivo a pranzo e a cena solo per gli ospiti.
La masseria produce e vende olio, grano, vini e uova.

LA STRUTTURA

La masseria apre le sue porte ai ragazzi delle scuole materne, elementari, medie e superiori e a chiunque abbia interesse alla conoscenza e all'apprendimento dei processi produttivi, delle tradizioni e della cultura rurale. In masseria si impara attraverso l'osservazione diretta e, soprattutto, attraverso la conoscenza e la comprensione dell'origine della provenienza degli alimenti di uso comune, il latte e i suoi derivati, la carne, e, non per ultimo, l'olio.

Masseria Serena
di Paolo e Mariaserena Minunni

Contrada Casopietro
70014 Conversano (Ba)
+39 331 4741458 - 361 8011580
info@masseriaserena.it
www.masseriaserena.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: cereali, foraggio, olive, frutta (ciliegie) e uva da vino.



Ciclo di trasformazione:
• dal grano al pane cotto nel forno a legna
• dall'uva in vino



Percorso erbe aromatiche

Percorso della tosatura, asciugatura e cardatura della lana delle pecore di razza gentile



Animali di bassa corte



Allevamento di pecore e capre, cavalli Lipizzani e asini di Martina Franca



Laboratori di colorazione con colori estratti da ortaggi e frutta

Laboratori di costruzione di strumenti musicali con materiale riciclato

Passeggiate in carrozze d'epoca



Masseria Tarulli

Noicattaro (Ba)

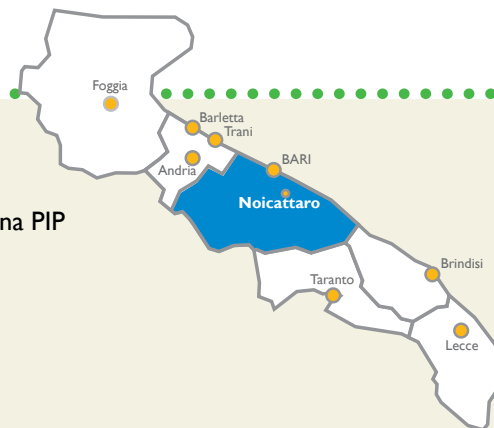


LA STRUTTURA

L'Organizzazione di Produttori Gruppo Tarulli nasce principalmente come produttrice di uva da tavola, di cui offre diverse qualità (Palieri, Black Magic, Red Globe, Vittoria, Italia, Sublima, Centennial, Thomson, Rutilia, King's Ruby, Crimson, Autumn Royal) che si distinguono per gusto e periodo di raccolta. Per estendere la gamma di prodotti offerti, negli ultimi anni, il gruppo ha iniziato a produrre: l'olio extra-vergine di oliva, che si distingue per colore, gusto e densità, frutto di una premitura "a freddo" di olive selezionate e della successiva decantazione naturale senza alcun tipo di trattamento chimico o di raffinazione; prodotto della tradizione mediterranea in connubio con il rispetto delle norme prescritte dall'agricoltura biologica; le arance, prodotti tipici della tradizione mediterranea

Masseria Tarulli
di Maria Daugenti

Via G.Saponaro Sindaco, Zona PIP
70016 Noicattaro (Ba)
+39 080 4783761
info@gruppotarulliop.it
www.gruppotarulliop.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: olive e uva



Ciclo di trasformazione:
• dall'oliva in olio
• dall'uva in vino



Percorso di degustazione dell'olio



Percorso dell'uva da mensa: dal grappolo, allo stoccaggio e alla commercializzazione



Masseria Tenuta Gurgo

Bitonto (Ba)

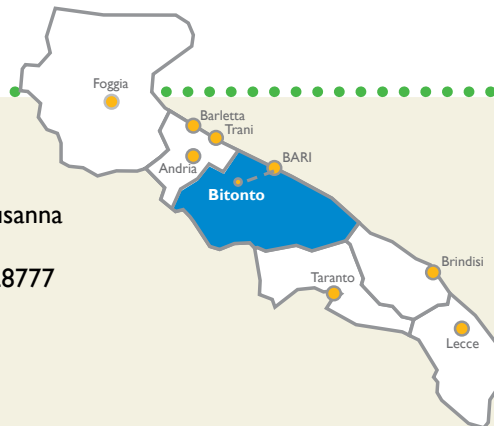


LA STRUTTURA

La masseria organizza vari percorsi didattici volti all'approfondimento del mondo della tradizione agricola. L'obiettivo delle attività didattiche, oltre a creare interesse per la scoperta dell'ambiente e dell'attività agricola, sensibilizzando soprattutto i giovani, è quello di far conoscere l'origine dei prodotti alimentari e il percorso che questi fanno dal campo alla tavola, educando, in questo modo, anche al consumo consapevole. Alcuni dei percorsi proposti sono: "La via dell'olio", "Mani in pasta!", "Amici animali".

Masseria tenuta Gurgo
di Giovanni Gurgo

Via Patierno - C.da Santa Susanna
70032 Bitonto (Ba)
+39 329 0463592 - 080 3328777
info@tenutagurgo.it
www.tenutagurgo.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE

- 

Cicli delle produzioni delle colture: olive da olio e da mensa, uva da vino, frutta e ortaggi
- 

Ciclo di trasformazione:

 - dall'oliva in olio con imbottigliamento, etichettatura e commercializzazione
 - dall'oliva in oliva in acqua e in salamoia e in crema d'oliva
- 

Percorso dell'orto
- 

Laboratori di cucina
- 

Visita alla voliera con esemplari di pappagalli



Masseria Tenuta Pinto

Mola di Bari (Ba)

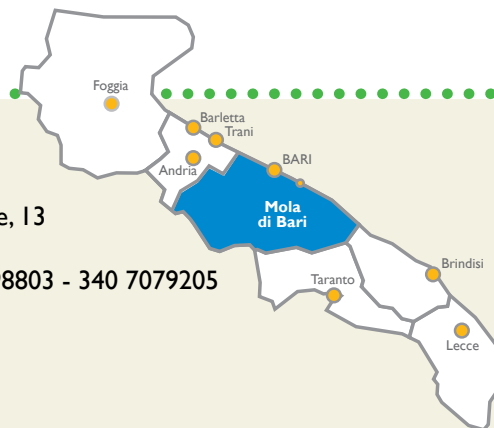


LA STRUTTURA

La tenuta risale al 1729, apparteneva alla nobile famiglia molese degli Alberotanza. E' situata nel poggio delle antiche ville e fa parte dell'ecomuseo, uno dei primi nel sud Italia. La chiesetta, per riti familiari, risale al 1925, con una cantina anticamente usata come cisterna dell'acqua. Inoltre sono presenti una struttura assestante dalla villa centrale, ovvero la stalla con le antiche mangiatoie utilizzata dai contadini, il forno a legna per fare il pane e l'agrumeto secolare. Tutta la tenuta è circondata da ulivi, pini, mirti, glicine e alberi secolari. Tra i percorsi laboratori: il ciclo cicli delle produzioni delle colture, quello del pane, dell'olio e dell'uva.

Masseria Tenuta Pinto
di Domenico Pinto

Via Poggio delle Antiche Ville, 13
70042 Mola di Bari (Ba)
+39 080 4737532 - 339 2198803 - 340 7079205
info@tenutapinto.it
www.tenutapinto.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: grano, olive, uva da vino e da tavola, frutta e ortaggi



Ciclo di trasformazione:
• dalla farina al pane con il lievito madre
• dalle olive all'olio



Percorso dell'orto



Percorso delle piante aromatiche

Percorso dei frutti perduti



Percorso dell'uva da tavola con commercializzazione in tutto il mondo

Percorso dell'energia rinnovabile



Visita alla chiesetta rupestre del 1725, convertitasi da bizantina in cattolica e ancora consacrata



Masseria Tenute D'Onghia

Gioia del Colle (Ba)



Il servizio ristorazione è attivo solo su prenotazione.

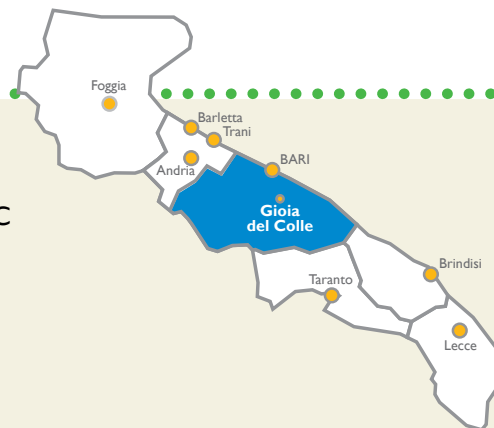
Per il pernottamento la struttura mette a disposizione 5 appartamenti indipendenti per un massimo di 13 persone.

LA STRUTTURA

La superficie delle Tenute D'Onghia è coperta da alberi da frutto (ciliegi, mandorli e albicocchi) con profumi e colori presenti per più di otto mesi l'anno. È offerta la possibilità di vivere la campagna come luogo d'incontro e crescita, grazie a un percorso didattico che parte da un'introduzione sulle coltivazioni e prosegue con la possibilità di toccare con mano piante e animali, approfondendo le tecniche e i vari momenti del lavoro agricolo.

Masseria Tenute D'Onghia
Di Giuseppe D'Onghia

Via Vicinale San Pietro 300/C
70023 Gioia del Colle
+39 39 366 4153952
info@tenutedonghia.it
www.tenutedonghia.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: grano, olive, frutta e ortaggi



Ciclo di trasformazione della farina in pane, focacce, taralli e prodotti da forno



Percorso della fioritura di mandorli, ciliegi e percochi con trasformazione della frutta in marmellate

Percorso dell'orto



Percorso naturalistico attraverso il bosco attrezzato con un percorso ginnico

Percorso dell'energia pulita: i pannelli solari



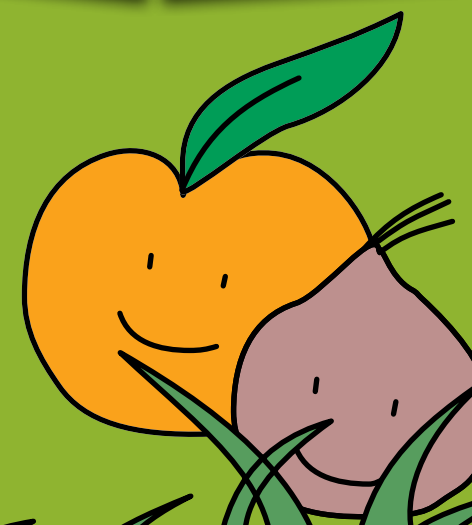
Allevamento suino e avicolo



Osservazione animali di bassa corte e di cavalli: caprette, pecore e galline



Visita alla chiesa rupestre del '700



Masseria Terra degli Ulivi

Ruvo di Puglia (Ba)



LA STRUTTURA

La Fattoria didattica Terra degli Ulivi è un'azienda agricola rivolta soprattutto all'olivicoltura, all'ortocultura e all'allevamento cavalli. Ospita attività educative e ludico-sportive che hanno come soggetti il mondo animale, in particolare il cavallo con i percorsi di ippoterapia e la passeggiata a cavallo lungo il tratturo che collega Barletta e Grumo, e quello rurale propriamente appartenente alla tradizione contadina dei nostri luoghi con il percorso dell'orto e il percorso delle erbe aromatiche.

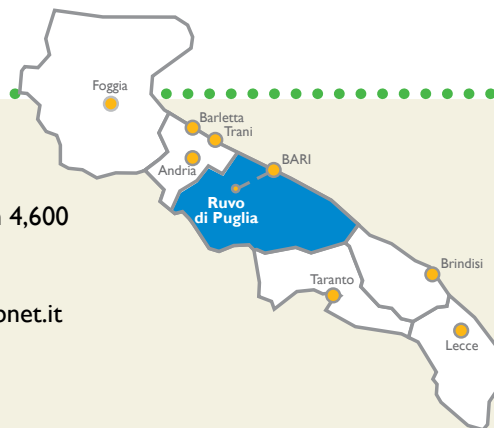
Masseria terra degli Ulivi
di Simona Carla Massa

S.P. 151 Ruvo - Altamura km 4,600

70037 Ruvo di Puglia (Ba)

+39 080 3514279

mastrorilli.antonio@fastwebnet.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: olive, frutta e ortaggi



Ciclo di trasformazione dall'oliva all'olio



Percorso dell'orto



Percorso delle erbe aromatiche

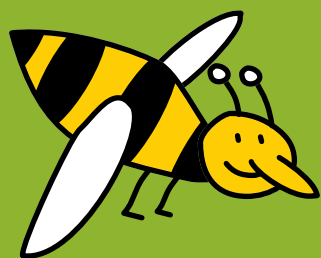
Osservazione degli animali di bassa corte



Allevamento cavalli da sella, pony e asini di Martina Franca

Percorso di ippoterapia

Percorso naturalistico a cavallo sul regio tratturo Barletta-Grumo



Masseria Terra d'Incontro

Casamassima (Ba)



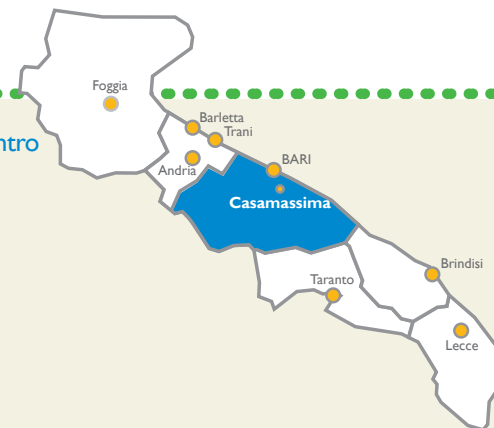
Possibilità di ristorazione a pranzo il sabato e la domenica, in settimana per gruppi.
Anche eventuali cene sono disponibili solo per gruppi.

LA STRUTTURA

La masseria didattica e sociale Terra d' Incontro, con una struttura dell'800 in pietra locale, offre percorsi didattici pensati per studenti della scuola materna e primaria, ma modulabili per adulti: il laboratorio di falegnameria, il percorso delle erbe aromatiche e anche il laboratorio di riciclo di materiali di scarto per la realizzazione di oggetti. La fattoria sociale è un luogo in cui le attività vengono gestite da gruppi misti di operatori e persone svantaggiate, che si prendono cura della terra preservando il paesaggio circostante e portando avanti una produzione biologica riconosciuta.

Masseria Sociale Terra d'Incontro
di Simona Carofiglio

Via degli Alberi (S.C.34)
70010 Casamassima (Ba)
+39 3477512300
info@terradincontro.it
www.terradincontro.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: uva da tavola, ortaggi ed erbe aromatiche



Percorso dell'orto



Percorso delle erbe aromatiche



Percorso vegetativo dell'uva da tavola



Laboratorio di lavorazione della pasta di pane



Laboratorio di falegnameria

Laboratorio di riciclo del materiale di scarto per la realizzazione di oggettistica

Percorsi di recupero e reintegrazione di minori devianti ed ex detenuti

Laboratori:

- L'oliva secondo me...
- Il pane... lavoro e decoro

- Preparo i miei biscotti e imparo a fare la pasta... secondo la tradizione
- L'uva... impariamo a fare il vino
- Orto in bottiglia
- Orto in cassetta
- Origami in masseria... l'arte del piegare
- L'ho costruito io... il giocattolo
- Il gusto della terra... con riciclo

Masseria Terre Doro

Corato (Ba)

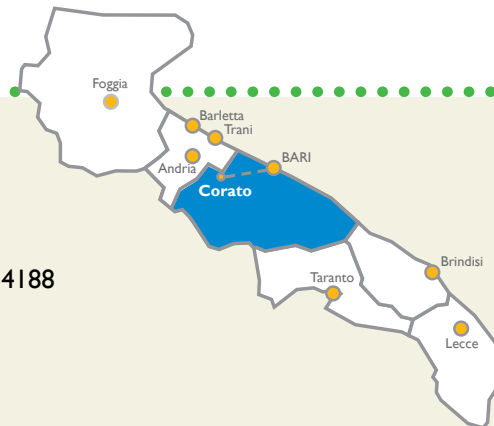


LA STRUTTURA

La Masseria Terre Doro dedica le sue attività alla produzione, all'imbottigliamento e alla commercializzazione di olio, senza mai trascurare la produzione di altre colture come frutta, ortaggi, prodotti caseari e vino. Inoltre offre la possibilità agli ospiti di osservare da vicino la tecnica di produzione ad alta intensità dell'ulivo e di passeggiare nell'orto.

Masseria Terre Doro
di Donato Rossi

Via Frascolla 15
70033 Corato (Ba)
+39 0883 569490 - 335 6954188
terredoro@libero.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: olive, frutta e ortaggi



Ciclo di trasformazione dall'oliva all'olio con imbottigliamento e commercializzazione

Percorso vegetativo dell'ulivo con la nuova tecnica di produzione ad alta intensità



Percorso dell'orto



Masseria Tinelli

Noci (Ba)



La masseria offre per il pernottato il trattamento in formula B&B con un appartamento e un trullo.

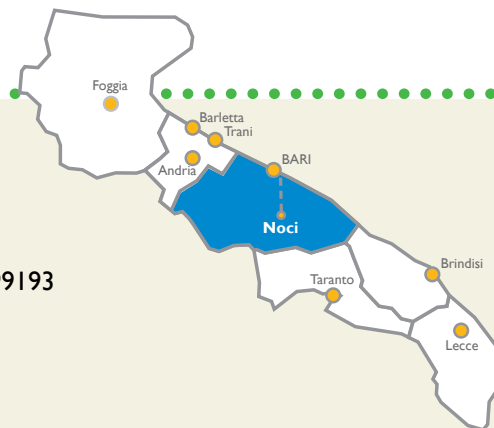
LA STRUTTURA

La Masseria Tinelli, immersa in dieci ettari di uliveti secolari, è un'azienda che produce e commercializza olio extravergine di oliva e farina di qualità ed è impegnata nella ricerca di varietà di grano oggi in disuso.

L'azienda si dedica attivamente alla promozione e divulgazione delle tradizioni organizzando percorsi del processo lavorativo del mulino degli anni '50 e occupandosi del ciclo di trasformazione dalla farina ai prodotti da forno a legna.

Masseria Tinelli
di Nunzia Maria Tinelli

Zona A, 15
70015 Noci (Ba)
+39 080 4979968 - 329 7099193
info@masseriatinelli.com
www.masseriatinelli.com



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: grano e olive



Ciclo di trasformazione dalla farina ai prodotti da forno a legna



Ciclo di trasformazione:
• dall'oliva all'olio
• dall'olio al sapone

Laboratori di degustazione dell'olio



Scuola di saponificazione con la realizzazione di sapone a partire da olio d'oliva

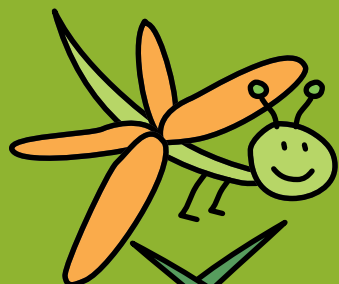
Erbe tintorie, le proprietà delle erbe per colorare tessuti



Scuola di cucina per la realizzazione di prodotti da forno e pastai



Visita e conoscenza del processo lavorativo del mulino degli anni '50



Masseria Torre di Nebbia

Corato (Ba)



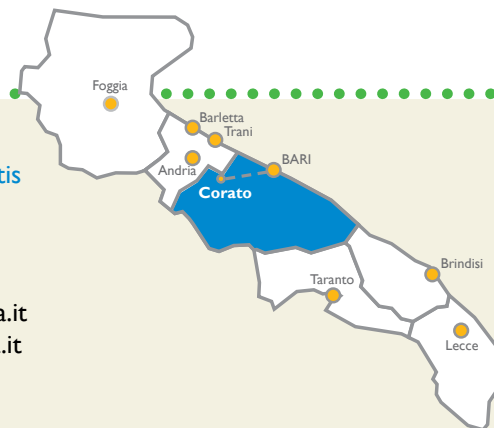
LA STRUTTURA

Torre di Nebbia è un'antica masseria costruita interamente in pietra agli inizi del 1800 e sita nel cuore del Parco Nazionale dell'Alta Murgia. E' situata tra mandorleti e infiniti campi di grano che si estendono a perdita d'occhio sotto Castel del Monte. L'azienda propone dei percorsi didattici divulgativi legati alla natura e al territorio. Avendo l'azienda una propria cucina, gli alunni potranno seguire dei percorsi di preparazione utilizzando i prodotti aziendali dell'orto. Particolare attenzione sarà dedicata alla mandorla, coltivata e raccolta nell'adiacente mandorleto, con esplicazione dell'intero processo produttivo attraverso filmati sulla fioritura, raccolta e pulitura.

Masseria Torre di Nebbia
di Michelangelo De Benedittis

C.da Torre di Nebbia
70033 Corato (Ba)
+39 348 5266348

info@masseriatorreinebbia.it
www.masseriatorreinebbia.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: olive, mandorle, frutta e ortaggi



Ciclo di trasformazione:
• dalle mandorle a pietanze dolci e salate
• dalla frutta alle marmellate



Percorso dell'orto



Percorsi naturalistici nel parco nazionale dell'Alta Murgia per l'individuazione e classificazione della fauna e flora selvatica



Visita allo 'jazzu', antico ricovero per ovini con protezione dai lupi e alla 'varrata', antica stalla all'aperto



Masseria Torre di Neglie

Corato (Ba)

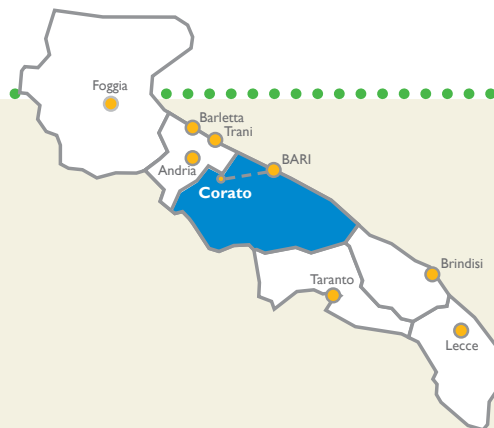


LA STRUTTURA

La masseria Torre di Neglie dedica il suo tempo e la sua passione alle numerose attività didattiche organizzate sia per le scolaresche sia per gli adulti. L'obiettivo della struttura è far conoscere la vita contadina e di fattoria: gli ospiti partecipano attivamente durante i cicli di trasformazione del latte e della mandorla e seguono i laboratori di cucina tradizionale locale senza mai metter i percorsi dedicati all'allevamento dei bovini, suini e asini.

Masseria Torre di Neglie
di De Benedittis Franco

C.da Torre di Neglie
70033 Corato (Ba)
+39 340 0666513
debenedittisfv@libero.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: cereali, foraggi, legumi e mandorle



Ciclo di trasformazione:
• della mandorla
• dalla materia prima al mangime con il metodo della sfarinatura e dello schiacciamento



Allevamento di bovini, suini, ovini e asini



Percorso dell'energia pulita con il fotovoltaico



Percorso vegetativo del mandorlo

Laboratori di cucina e degustazione dei piatti della tradizione locale



Masseria Tre Pini

Cassano Delle Murge (Ba)



Per il pernottamento la masseria offre soluzioni di B&B, mezza pensione o pensione completa. Il servizio ristorazione è attivo solo a pranzo e solo su prenotazione.

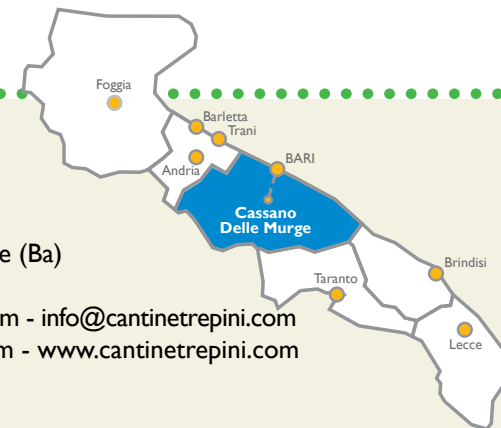
LA STRUTTURA

L'Azienda Agricola Tre Pini è immersa nel Parco Nazionale dell'Alta Murgia, tra vigneti, oliveti, seminativi e ortaggi e ha reso il proprio ciclo produttivo 100% ecosostenibile attraverso l'agricoltura biologica. La masseria nel 2011 avvia un processo di promozione dei suoi prodotti, trasformandoli e commercializzandoli, dando vita così a Cantine Tre Pini, senza mai accantonare l'amore per la natura e l'agricoltura promuovendo percorsi nell'orto e osservazioni di cicli di trasformazioni delle materie prime.

Masseria Tre Pini
di Giovanna Perta

Via Altamura
70020 Cassano Delle Murge (Ba)
+39 380 764911

agriturismotretpini@gmail.com - info@cantinetrepini.com
www.agriturismotretpini.com - www.cantinetrepini.com



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: uva da vino, grano, olive, frutta e ortaggi



Ciclo di trasformazione:

- dall'uva al vino
- dall'uva malvasia allo spumante metodo classico
- dalla farina alla pasta fresca e ai prodotti da forno a legna
- dalla frutta alle marmellate



Percorso dell'orto



Punto vendita delle produzioni di vini e spumanti

Masseria U'Cecere

Corato (Ba)



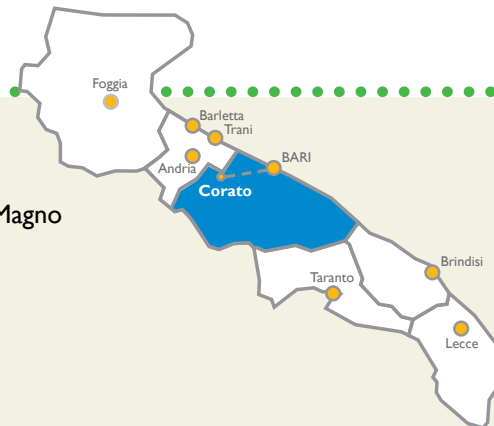
Il servizio ristorazione è attivo solo a il pranzo.

LA STRUTTURA

La masseria U'Cecere, compresa nel territorio di Andria, Corato e Ruvo, si dedica alle colture biologiche da più di un decennio, producendo olio, grano, vino, e mandorle. Tantissime sono le attività organizzate dalla struttura per far sì che gli ospiti trascorrono una vacanza all'insegna del relax e della natura: percorsi naturalistici a piedi e in bicicletta, passeggiate a cavallo e osservazione dei cicli di trasformazione delle materie prime.

Masseria U'Cecere
di Tommaso Piarulli

C.da Pedale, S.P. 19 Via San Magno
70033 Corato (Ba)
+39 348 4927302
tommaso.piarulli@alice.it
www.ucecere.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Ciclo delle produzioni biologiche delle colture: grano, olive, uva, frutta e ortaggi



Ciclo di trasformazione:

- dalla farina ai prodotti da forno
- dall'uva al vino
- dalla frutta alle confetture
- dalle mandorle al tipico 'boconotto', ricetta antica con mandorle e confetture di ciliegie



Ciclo vegetativo dell'ulivo con punto vendita dell'olio di propria produzione



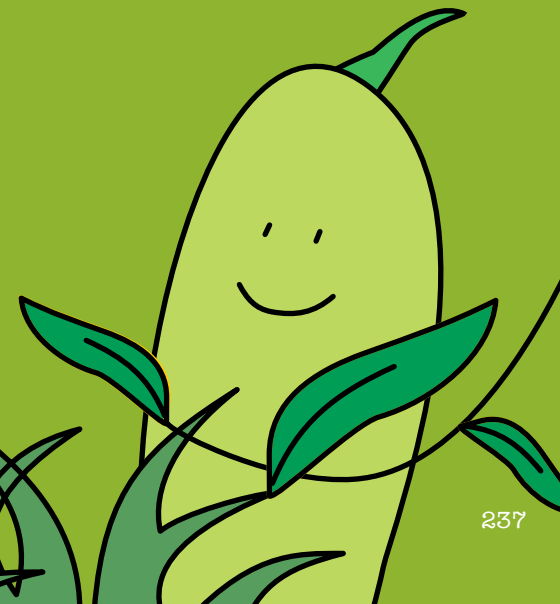
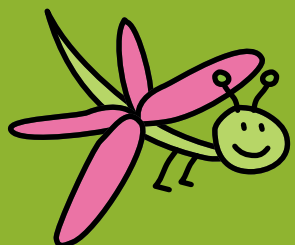
Percorso dell'orto



Percorso naturalistico attraverso il tratturo regio Barletta-Grumo



Equitazione sui pony



Masseria Vecchia Mastro Marco

Noci (Ba)



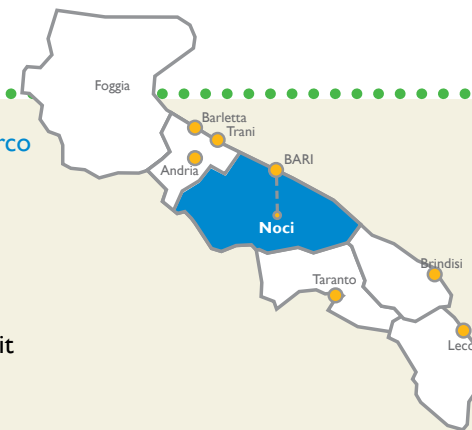
Il servizio ristorazione è attivo solo su prenotazione.
 È possibile introdurre animali domestici solo negli spazi esterni della struttura.

LA STRUTTURA

Nella Masseria Vecchia Mastro Marco si lavora con amore per il cibo sano, per la campagna, per la terra coltivata con l'amore dei contadini. Il lavoro dei campi, il raccolto, le erbe spontanee, i cibi freschi, il sole, l'aria pulita, il silenzio, il meritato riposo: in masseria, con semplicità e in modo autentico, la natura dona benessere e divertimento grazie ai laboratori didattici organizzati per grandi e piccini.

Masseria Vecchia Mastro Marco
 di Carla Plantone

Zona D 188
 70015 Noci (Ba)
 +39 338 8143264
 carla.plantone@libero.it
 www.masseriamastromarco.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: grano, frutta e ortaggi



Percorso del bosco con l'individuazione e la selezione delle piante autoctone

Percorso ginnico nel bosco attrezzato



Percorso delle piante aromatiche



Laboratorio di cucina e degustazione dei piatti della tradizione locale



Laboratorio "la voce della pietra", storia delle costruzioni tipiche del nostro territorio: trulli, tetti a pignon, muretti a secco, cisterne aie, etc.



Laboratori:

- della lavorazione della pietra
- della misurazione del tempo attraverso una meridiana perfettamente funzionante
- astronomia legata all'agricoltura

Visita alla chiesetta del 1700 ristrutturata

Masseria Villa Cappelli

Corato (Ba)

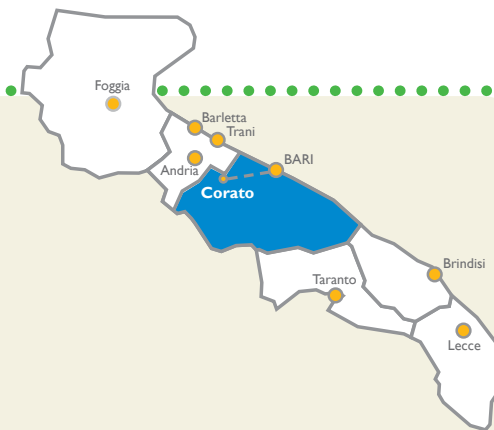


LA STRUTTURA

Masseria Villa Cappelli nasce pochi anni fa, sulla via Appia Traiana, con l'obiettivo di condividere con i propri ospiti le proprie colture come antichi uliveti, vigneti e alberi da frutto, i prodotti da loro derivati, ma soprattutto il piacere della cucina tradizionale e genuina italiana. La struttura si impegna anche ad organizzare laboratori didattici, come percorso dell'orto con trasformazione degli ortaggi e il percorso dalle api al miele, attività che possano avvicinare adulti e bambini alla natura.

Masseria Villa Cappelli
di Paolo Cappelli

Via Appia Traiana, 11
70038 Terlizzi (Ba)
+39 080 3514737
info@villacappelli.com
www.villacappelli.com



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Ciclo delle produzioni delle colture: grano, olive, ortaggi e frutta



Ciclo di trasformazione:

- dalla farina ai prodotti da forno
- dall'oliva all'olio anche aromatizzato
- dalla frutta alle confetture
- dal sale grezzo al sale commestibile e aromatizzato
- dagli ortaggi on sottoli e conserve



Percorso dell'orto



Percorso delle erbe aromatiche



Percorso dalle api al miele



la provincia di Taranto



pag.

Masseria Allegra Fattoria delle Murge Ginosa (Ta)	246
Masseria Amodio Mottola (Ta)	248
Masseria Cappella Martina Franca (Ta)	250
Masseria Del Duca Crispiano (Ta)	252
Masseria Donna Clementina Castellana Marina (Ta)	254
Masseria La Valle degli Asini Laterza (Ta)	256
Masseria Madonna dell'Arco Martina Franca (Ta)	258
Masseria Parco Leone Mottola (Ta)	260
Masseria Perrini Castellana Marina (Ta)	262
Masseria Quisisana Mottola (Ta)	264
Masseria Rosario Grottaglie (Ta)	266
Masseria Russoli Crispiano (Ta)	268
Masseria Sant'Andrea Castellana Marina (Ta)	270
Masseria Sierro Lo Greco Laterza (Ta)	272
Masseria Strada Ginosa (Ta)	274
Masseria Surani Grande Manduria (Ta)	276
Masseria Tripoli Giuseppina Castellana Marina (Ta)	278



Cosa c'è da vedere da queste parti

MARTA

Museo Nazionale
Archeologico di Taranto
Via Cavour, 10
74100 Taranto
www.museotaranto.org
Tel 099 4 53 21 12

I famosi Ori di Taranto consistono nella più preziosa collezione di monili di epoca magno greca al mondo e sono conservati nel Museo nazionale archeologico di Taranto, riaperto al pubblico e ribattezzato ufficialmente Marta nel 2007.

PARCO NATURALE REGIONALE “TERRA DELLE GRAVINE”

Si estende sul territorio di 13 comuni della Provincia di Taranto (Ginosa, Laterza, Castellaneta, Mottola, Massafra, Palagiano,



Palagianello, Statte, Crispiano, Martina Franca, Montemesola, Grottaglie e S. Marzano) e di un comune della provincia di Brindisi (Villa Castelli) per un totale di circa 25.000 ettari. L'area è formata da un territorio calcareo in cui i fenomeni carsici hanno dato vita a incisioni erosive profonde anche più di 100 metri, molto

simili ai Canyon, scavate dalle acque meteoriche nella roccia calcarea. Abitato già in età neolitica, il territorio delle gravine ha visto la nascita della “civiltà rupestre” in età altomedievale. Antiche abitazioni e chiese – ancora oggi visitabili – furono scavate lungo le pareti delle gravine e nelle loro immediate vicinanze.

Masseria Allegra Fattoria delle Murge Ginosa (Ta)

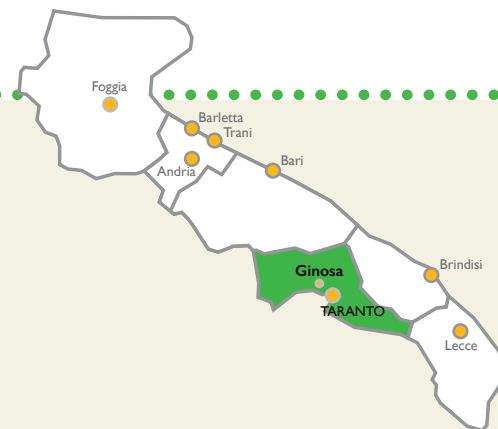
LA STRUTTURA

L'Allegra Fattoria delle Murge, dell'azienda agricola Natile, si configura come uno spazio di esperienza del mondo agricolo rivolto a tutti coloro che intendono avvicinarsi alla conoscenza del nostro territorio.

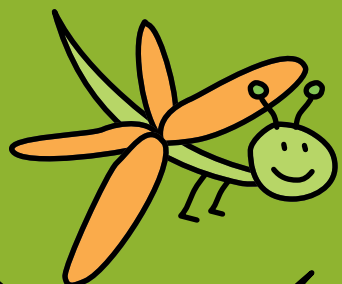
Oltre a visitare l'azienda agricola, in masseria è possibile frequentare laboratori, osservare e avvicinarsi agli animali, degustare il latte e i suoi derivati, prodotti nel caseificio aziendale, recuperando così, il contatto autentico con la natura nel rispetto delle sue forme e dei suoi ritmi.

Masseria S.S. Natile
Fattorie delle Murge
di Maria Cristina Natile

C.da Murge
74013 Ginosa (Ta)
+39 393 9801037
agricolanatile@hotmail.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: foraggio, uva da vino e ortaggi



Ciclo di trasformazione dal latte al formaggio e allo yogurt



Percorso dell'orto

Percorso naturalistico nel parco delle Murge



Osservazione animali di bassa corte con asinello e caprette tibetane



Allevamento di bovini e suini



Corsi di tennis e di tiro con l'arco



Laboratorio artistico-creativo



Passeggiate a cavallo



Masseria Amodio

Mottola (Ta)



LA STRUTTURA

Masseria Lemarangi è immersa nella meravigliosa terra delle gravine dell'alta murgia tarantina, a pochi chilometri dal mare, tra colline spiagge e pinete. Gli ospiti possono passeggiare fra i campi ed i vigneti, fra gli ulivi, avvicinarsi agli animali, allevati ancora secondo la tradizione pascolare e con l'utilizzo di materie prime di qualità. Infine, visitare i luoghi di trasformazione degli alimenti sapientemente guidati per seguire tutto l'iter produttivo.

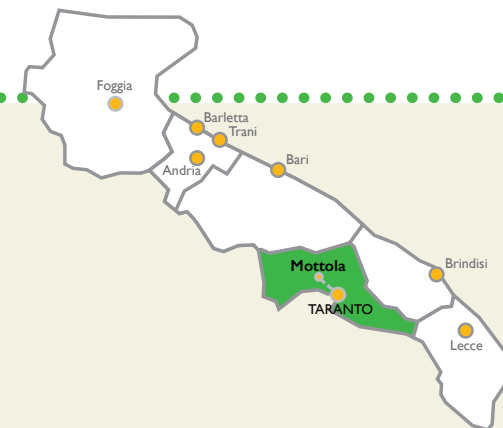
Masseria Amodio
di Domenico Amodio

C.da Casalrotto
74017 Mottola (Ta)

+39 334 6974606

info@masserialemarangi.it

www.masserieamodio.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli di produzione delle colture: cereali, frutta, arance, uva (da tavola e da vino) e olive



Ciclo di trasformazione:

- della farina in pasta, pane e prodotti da forno
- del latte in formaggio
- delle olive in olio
- dall'uva in vino
- della carne in insaccati



Masseria Cappella

Martina Franca (Ta)



B&B con camere doppie, triple e quadruple dotate anche di angolo cottura.

Il servizio ristorazione è attivo nel fine settimana sia a pranzo che a cena.

La masseria ha vinto il terzo posto con il nostro caciocavallo semistagionato al concorso nazionale ALMA Caseus 2017 e siamo tra i primi 10 migliori formaggi d'Italia stagionati a pasta filata con il nostro caciocavallo stagionato in grotta nel concorso nazionale "Italian Cheese Awards 2017".

LA STRUTTURA

L'agriturismo Masseria Cappella, è un'antica struttura circondata da ampi spazi aperti, boschi, orto biologico e animali liberi di pascolare nella natura ed è dedicata alla produzione di articoli biologici caseari e da forno, infatti è vincitrice dell'ALMA Caseus 2017 e tra i primi dieci nell'Italian Cheese Awards 2017. Boschi e tratturi rendono la masseria adatta anche ad escursioni in bici e a cavallo, a passeggiate nella vicinissima riserva naturale del bosco delle Pianelle e percorsi enogastronomici sul mondo del pane, della pasta e della caseificazione.

PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Ciclo delle produzioni biologiche delle colture: grano e ortaggi



Ciclo di trasformazione:
 • dalla farina ai prodotti da forno
 • dal latte ai latticini e ai formaggi



Allevamento bovini ed equini

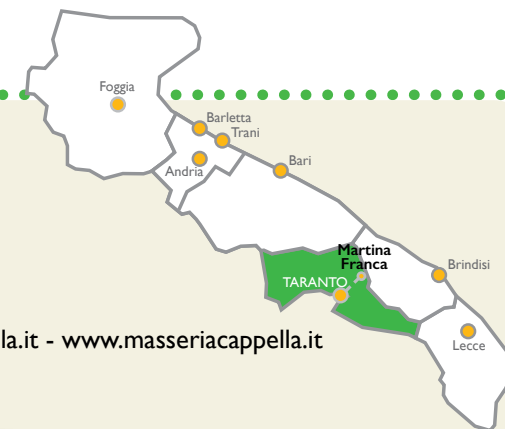


Percorso naturalistico nel Parco delle Gravine



Percorso dell'orto

Visita alla chiesetta del 1825



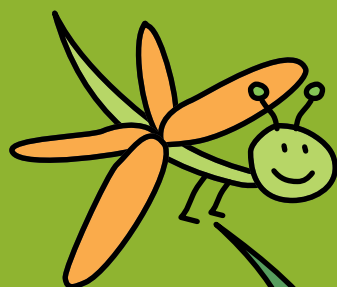
Masseria Cappella di Giovanni Trisolini

Via Massafra Zona E, 303
 74015 Martina Franca (Ta)

+39 080 4400652

info@masseriaccappella.it

ristorante@masseriaccappella.it - www.masseriaccappella.it



Masseria Del Duca

Crispiano (Ta)



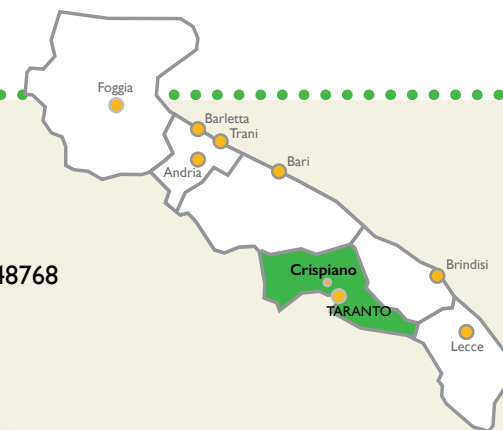
La masseria mette a disposizione per il pernottare camere e appartamenti.
 Il servizio ristorazione è attivo sia a pranzo che a cena.
 Produzione e vendita di prodotti lattiero caseari, uova e olio presso l'azienda.

LA STRUTTURA

La Masseria del Duca si estende su una superficie di circa 400 ettari in cui sono presenti oltre 30.000 ulivi secolari le cui olive, coltivate con i metodi dell'agricoltura biologica, vengono trasformate nel frantoio aziendale in pregiato olio extra vergine di oliva. Una visita in masseria permette agli alunni di toccare con mano un modello produttivo incentrato sul concetto di sviluppo sostenibile, salvaguardia e rispetto dell'ambiente ma anche di conoscere a pieno la vita contadina e le sue attività.

Masseria Del Duca
 Dei Flli Cassasse s.s.

Località Monti del Duca
 74012 Crispiano (Ta)
 +39 099 5612419 - 366 4548768
 info@inmasseria.it
 www.inmasseria.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: olive e ortaggi



Ciclo di trasformazione:
 • dal latte bovino ai formaggi
 • dalle olive in olio extravergine di oliva con relativo imbottigliamento e commercializzazione del prodotto finito



Allevamento di bovini, razza Frisona, avicolo ed equino



Osservazione degli animali di bassa corte

Percorso dal pulcino all'uovo e relativa commercializzazione

Laboratorio caseario



Percorso naturalistico nel bosco della premurgia con visita alla grotta del prete brigante don Ciro Annicchiarico detto Papa Giru



Percorso storico-antropologico attraverso la storia della masseria con visita alla cappella affrescata e alla torre, museo della cultura contadina



Percorso delle bioenergie per un futuro sostenibile: biogas

Passeggiata a cavallo

Masseria Donna Clementina

Castellaneta Marina (Ta)

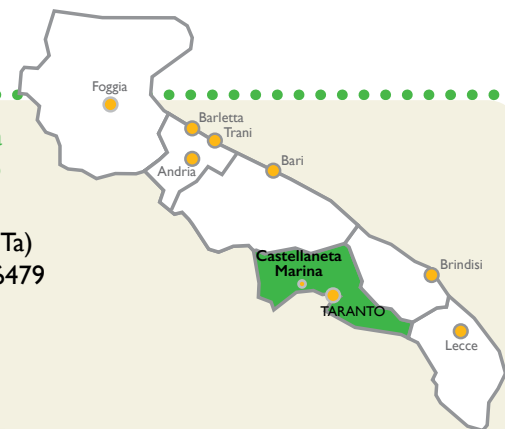


LA STRUTTURA

Masseria Donna Clementina, immersa nel verde della campagna della riviera ionica, terra delle clementine, è l'ideale per trascorrere un periodo di assoluto relax a due passi dal mare, circondati da un'atmosfera calda e familiare. A disposizione degli ospiti uno spazioso giardino all'ombra degli agrumi, ideale per il relax pomeridiano e per i giochi dei bambini, e la panoramica e assolata terrazza da cui godere di uno splendido panorama ed indimenticabili tramonti. Tutta l'attività è incentrata sul rispetto dell'ambiente e del territorio: le produzioni agricole sono ottenute seguendo il metodo di agricoltura biologica (Reg. Ce 834/07) e il 95% dell'energia elettrica impiegata è prodotta da un impianto fotovoltaico.

Masseria Donna Clementina
di Maria Grazia Mastrangelo

C.da Orsanese-Carabella
74010 Castellaneta Marina (Ta)
+39 099 8431655 - 3398206479
info@donnaclementina.it
www.donnaclementina.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: agrumi, frutta, ortaggi, olive, uva da vino piante aromatiche



Ciclo di trasformazione:

- dalla farina alla pasta, pane, taralli e biscotti
- dagli agrumi e dalla frutta alle confetture
- dalle olive in olio
- dall'uva al vino
- dalle api al miele



Percorso dell'orto biologico con preparazione del letto di semina, con osservazione e identificazione dei semi, trapianto delle piantine dai vasetti a pieno campo e cura dell'orto



Percorso alla scoperta dei profumi nel giardino delle piante aromatiche



Masseria La Valle degli Asini

Laterza (Ta)



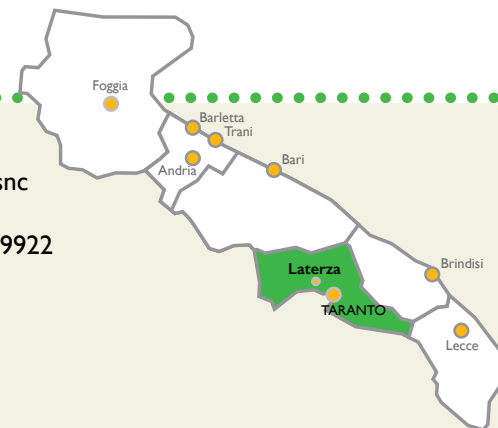
Area picnic.

LA STRUTTURA

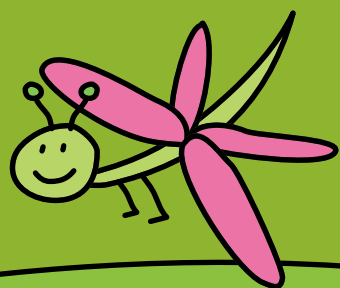
La Valle degli Asini, dopo aver ottenuto il riconoscimento di fattoria didattica, ha iniziato ad ospitare diverse classi di scuola dell'infanzia: i bambini oltre a conoscere gli asinelli e la loro vita in fattoria, hanno partecipato al laboratorio dei biscotti fatti con latte d'asina. È possibile trascorrere piacevoli giornate in masseria grazie anche all'area picnic e ai percorsi naturalistici organizzati per grandi e piccini.

Masseria La Valle Degli Asini

Via Masseria Lamacarvotta snc
74014 Laterza (Ta)
+39 338 4762010 - 338 8219922



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Ciclo di produzione di latte d'asina



Percorso con gli asinelli



Percorso dell'orto con piantumazione delle piantine e realizzazione di un piccolo impianto di irrigazione



Percorso delle erbe aromatiche

Percorsi di avventura nel bosco circostante



Laboratori di cucina per bambini



Masseria Madonna dell'Arco

Martina Franca (Ta)



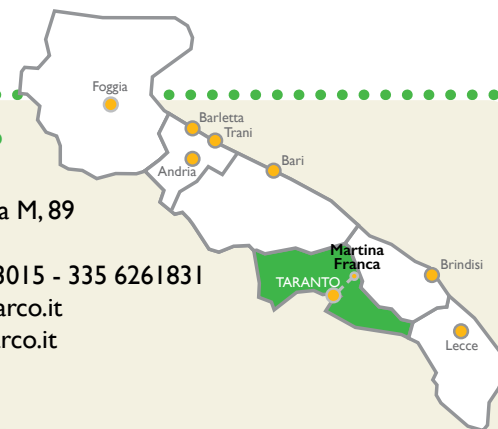
La masseria mette a disposizione per il pernottamento camere, appartamenti e trulli.
 Il servizio ristorazione è attivo sia a pranzo che a cena.
 Produzione e vendita nel punto vendita aziendale di prodotti lattiero caseari e carni.

LA STRUTTURA

Masseria Madonna dell'Arco è un'antica masseria situata nella splendida Valle d'Itria, località unica, ricca di colori, profumi e suggestioni del Mediterraneo. Originariamente azienda zootecnica di spicco della zona, l'agriturismo apre le sue porte agli ospiti concedendo loro la possibilità di rivivere sapori e tradizioni di un tempo, attraverso percorsi nel bosco di fragno, laboratori di degustazione dei prodotti tipici locali, passeggiata nell'orto e conoscenza del ciclo di trasformazione della carne in salumi.

Masseria Madonna dell'Arco
 di Angela Maria Sforza

Via Madonna dell'Arco, Zona M, 89
 74015 Martina Franca (Ta)
 +39 080 4805135 - 333 1133015 - 335 6261831
 info@masseriamadonnadellarco.it
 www.masseriamadonnadellarco.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: cereali, foraggio, uva da vino e ortaggi



Ciclo di trasformazione:
 • del grano in pasta e pane
 • della carne in salumi con punto vendita
 • del latte ovino e bovino in formaggio con punto vendita



Allevamento di bovini, ovini e cavalli



Percorso dell'orto

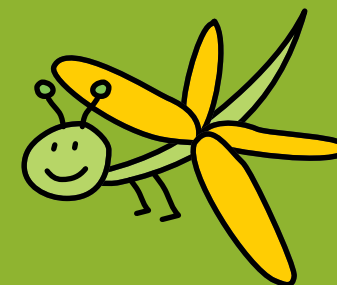
Percorso naturalistico nel bosco di fragno



Percorso botanico con identificazione delle principali specie officinali delle piante e dei fiori coltivate e spontanee



Laboratori di degustazione dei prodotti tipici locali



Masseria Parco Leone

Mottola (Ta)



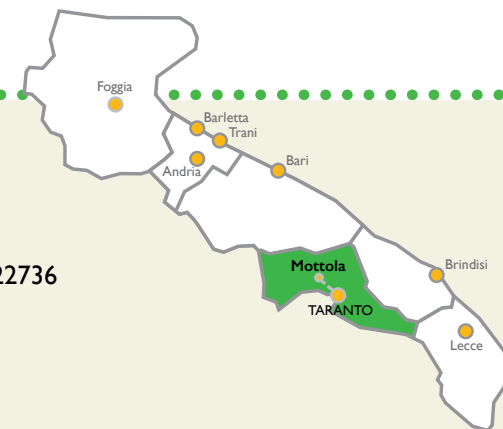
Il servizio ristorazione è attivo a pranzo dal mercoledì alla domenica e a cena il venerdì e il sabato.
Per il pernottato la struttura adotta la formula B&B.
È possibile pagare con carta (contanti o bonifico bancario).

LA STRUTTURA

L'agriturismo Parco Leone accoglie i suoi ospiti in un piacevole ambiente rustico ed è immerso in un ampio parco di querce secolari. La struttura agrituristica dedica particolare cura all'allevamento e all'addestramento dei cavalli di pura razza murgese, bovini e cinghiali. Inoltre, è possibile frequentare corsi di formazione di etologia applicata e conoscere da vicino i cicli di trasformazione del grano, del latte e della frutta.

Masseria Parco Leone
di Rosa Pizzarelli

C.da Don Marino, 80
74017 Mottola (Ta)
+39 099 8860456 - 339 1922736
info@parcoleone.it
www.parcoleone.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: cereali, frutta e mandorle



Ciclo di trasformazione:

- del grano in pane e pasta
- del latte bovino in fior di latte
- della frutta in confetture e rosoli
- delle mandorle in dolci tipici



Osservazione degli animali di bassa corte



Allevamento di bovini e cinghiali



Percorso di avvicinamento al cavallo murgese



Percorso naturalistico nei boschi delle Murge con identificazione delle piante autoctone

Masseria Perrini

Castellaneta (Ta)

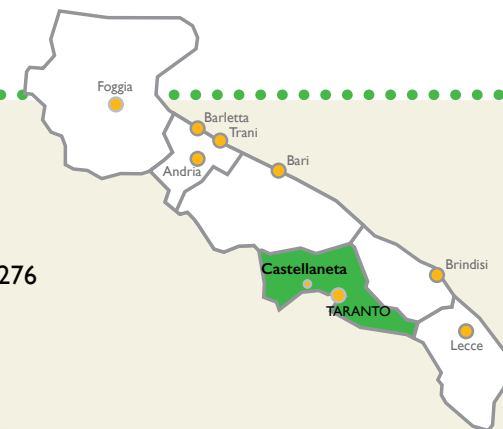


LA STRUTTURA

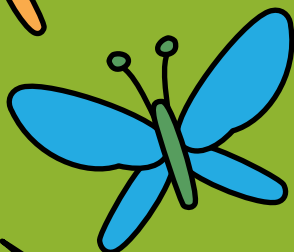
La Masseria didattica Perrini, a cavallo tra due regioni Puglia e Basilicata nella terra delle Gravine, concentra la propria produzione sul vino biologico, nel rispetto della natura e dell'ambiente, controllando meticolosamente tutti i passaggi, dalle piantine nel terreno alla vinificazione. Inoltre la struttura organizza attività che portano gli ospiti a contatto con la natura, dal percorso vegetativo dell'ulivo a quello delle piante aromatiche mediterranee, mostrando loro ogni minimo processo di produzione dell'azienda.

Masseria Perrini
di Lucia Abbamonte

C.da Carabella
74011 Castellaneta (Ta)
+39 338 4862366 - 366868276
abbalulu18@libero.it
www.perrini.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: olive, uva da vino, e frutta, prevalentemente agrumi



Ciclo di trasformazione:

- dall'uva al vino con imbottigliamento e commercializzazione
- dagli agrumi alle marmellate
- dalle olive da mensa alle olive in salamoia



Percorso vegetativo dell'ulivo

Percorso di degustazione dell'olio e del vino e punto vendita



Percorso delle piante aromatiche mediterranee

Realizzazione dei capperi sotto sale



Visita alla bottaia sotterranea



Masseria Quisisana

Mottola (Ta)



LA STRUTTURA

La Masseria Quisisana è un punto di riferimento per le attività didattiche svolte, sia per ragazzi che per adulti, e per la produzione di cereali, foraggio, olio, frutta, tutta rigorosamente biologica dal 1999. In masseria è possibile entrare in contatto con la natura attraverso il percorso dell'orto e l'osservazione di animali di bassa corte ma anche conoscere storia e tradizioni locali con la visita all'edificio di fine '800 e il percorso nel museo della civiltà contadina.

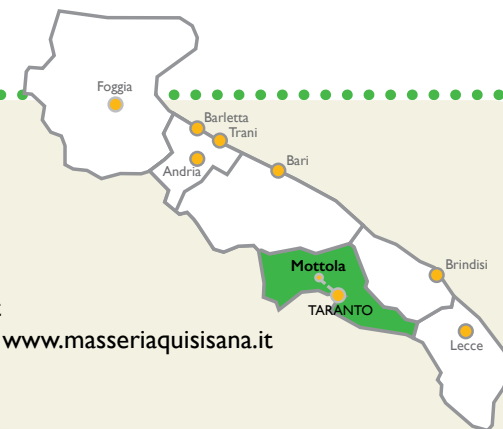
Masseria Quisisana
di Francesco Ortolani

C.da Marinara n.20
74017 Mottola (Ta)

+39 349 6636228

ortolanifrancesco@libero.it

info@masseriaquisisana.it - www.masseriaquisisana.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: cereali, foraggio, olive, ortaggi, e frutta



Ciclo di trasformazione:

- dal grano al pane e prodotti da forno
- dal latte di capra ai formaggi
- dall'uva al vino
- dalla frutta alla confettura
- dalle mandorle ai dolci tipici
- dalla carne di maiale ai salumi



Allevamento di capre, suini e cavalli



Percorso dell'orto

Percorso vegetativo dell'ulivo

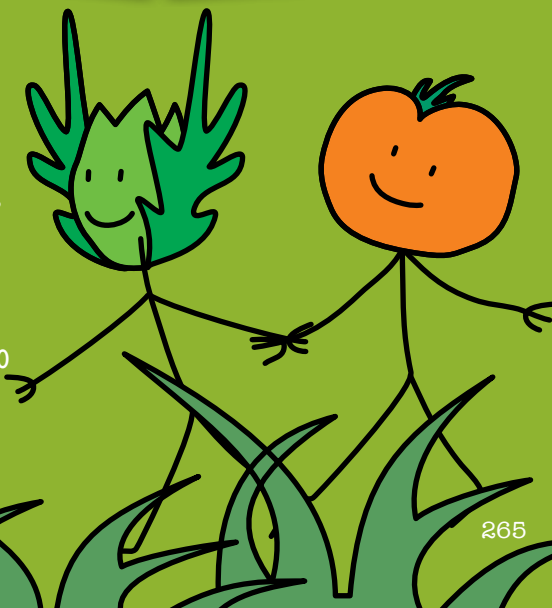


Osservazione animali di bassa corte: galline, conigli, pavoni, fagiani e tanti altri



Percorso nel museo della civiltà contadina

Visita alla masseria di fine '800



Masseria Rosario

Grottaglie (Ta)



Per il pernottato la struttura adotta la formula B&B.

LA STRUTTURA

L'azienda agricola è situata in una zona collinare immersa nel verde degli uliveti secolari e di vigneti ed è condotta in regime biologico, producendo uva da tavola, ciliegie e grano, ed inoltre si dedica all'allevamento del cavallo murgese e dell'asino di Martina Franca. Presso la masseria è possibile imparare tutti i cicli di produzione delle colture, visitare l'orto e l'oliveto e conoscere la sua storia risalente al XVI secolo.

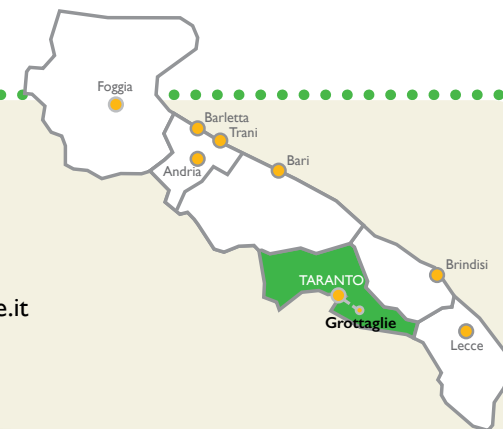
Masseria Rosario
di Nicola Motolese

S.P. Monteiasi-Grottaglie
74023 Grottaglie (Ta)

+39 099 5661533

amministr@motolese.it

www.motolese.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: grano, olive, frutta e ortaggi



Percorso dell'orto

Percorso vegetativo dell'ulivo



Allevamento cavalli razza Murgese e asini



Storia della masseria del XVI secolo



Masseria Russoli

Crispiano (Ta)

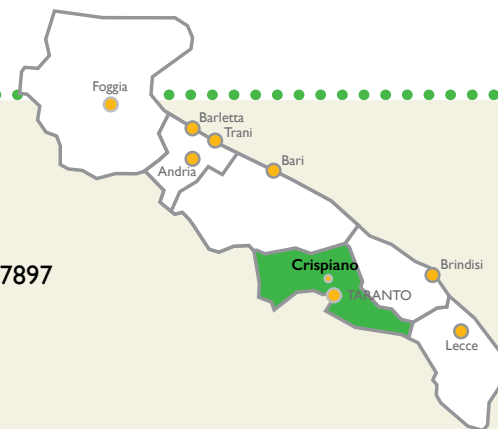
In struttura è possibile partecipare esclusivamente a visite guidate.

LA STRUTTURA

Masseria Russoli si estende su una superficie complessiva di 192 ettari, costituita per la massima parte da bosco e macchia mediterranea, in cui spiccano corbezzolo, lentisco, alaterno, fillirea, mirto, biancospino, ginestra, perastro, olivastro e leccio, diventando così meta d'itinerari turistici, oltre ad essere centro di interesse didattico e scientifico, inoltre ospita il centro di conservazione del patrimonio genetico dell'asino di Martina Franca, razza unica al mondo.

Masseria Russoli
della Regione Puglia

C.da Pilano
74012 Crispiano (Ta)
+39 099 7307513 - 333 7467897
taglientedonato@gmail.com



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



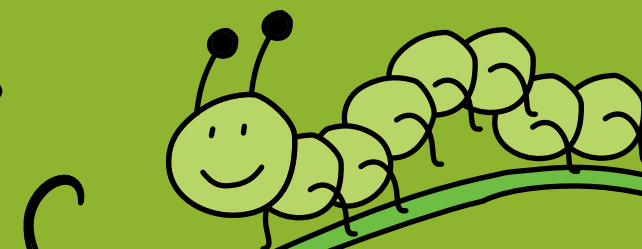
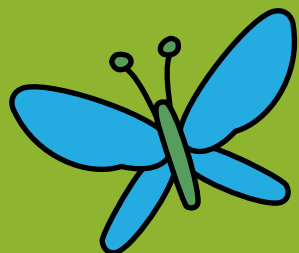
Cicli delle produzioni delle olive



Percorso dell'asino di Martina Franca e del mulo



Visita alla masseria storica del 1700



Masseria Sant'Andrea

Castellaneta (Ta)

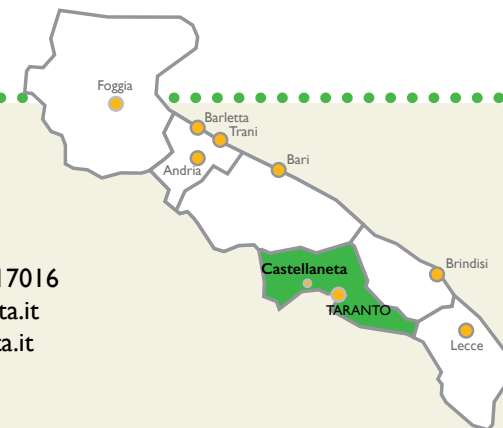


LA STRUTTURA

L'agriturismo biologico Sant'Andrea, a gestione familiare, sorge in un podere di 7 ettari ed è realizzato secondo criteri nel pieno rispetto della natura. È il luogo ideale per coloro che vogliono trascorrere una vacanza serena con la propria famiglia, grazie agli ampi spazi all'aperto che permettono di lasciare i bambini liberi di giocare e grazie anche alle attività didattiche organizzate come il percorso nell'orto e l'osservazione dei cicli di trasformazione delle materie prime.

Masseria Sant'Andrea
di Anna Maria Fasto

C.da Carabella Pod. 173
74011 Castellaneta (Ta)
+39 348-8875899 - 328 0117016
info@agriturismocastellaneta.it
www.agriturismocastellaneta.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: albicocche e ortaggi



Ciclo di trasformazione:
• dalla farina ai prodotti da forno: pane, focaccia, biscotti, torte
• dagli ortaggi in sottoli
• dalle albicocche in confetture



Percorso dell'orto



Osservazione di animali di bassa corte: galline ovaiole, oche, conigli e cani



Percorso delle erbe spontanee



Masseria Sierro lo Greco

Laterza (Ta)



La masseria offre diversi trattamenti: B&B, mezza pensione, pensione completa, unità abitativa.

Il servizio ristorazione è attivo sia a pranzo che a cena, su prenotazione.

Produzione e vendita di olio, vino, farro, legumi, piante officinali.

La struttura ha ricevuto il premio dall'Inea come "Modello italiano dell'agriturismo nella politica europea di Sviluppo Rurale", dalla Cia con Bandiera Verde 2008-2009-2010, è stata premiata nella Guida Agriturismi di Puglia edizione Tirsomedia come "Struttura che si è distinta per la qualità e l'originalità" e riconosciuta dall'Asl Taranto per le attività d'agricoltura sociale.

LA STRUTTURA

La Masseria con sede nel Parco Naturale "Terra delle Gravine" è caratterizzata dalle coltivazioni di farro, erbe officinali, viti, ulivi, alberi da frutta autoctoni e orti sinergici. La struttura offre percorsi conoscitivi della macchia mediterranea e del territorio delle gravine per avvicinare gli ospiti alla bellezza della natura circostante, a pochi passi dalla costa jonica e dai Sassi di Matera e, inoltre, organizza laboratori di danze tradizionali e costruzione di alcuni strumenti musicali tipici del luogo.

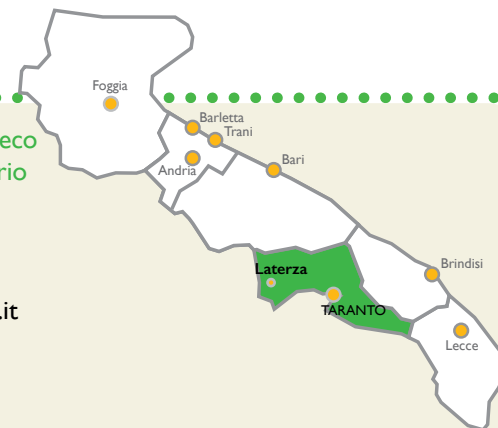
Antica Masseria Sierro lo Greco di Giuseppe Roberto Barberio

C.da Serro Lo Greco

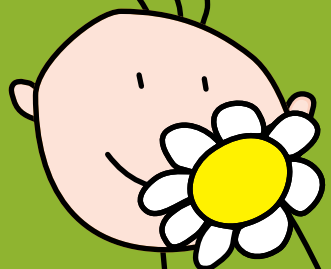
74014 Laterza (Ta)

+39 338 4527592

info@sierro.it - www.sierro.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Percorso conoscitivo della dieta mediterranea

Percorso botanico della biodiversità frutticola pugliese

Percorso d'interazione con gli asini e gli animali della fattoria



Percorso d'orticoltura sinergica e tradizionale

Percorso acrobatico nel bosco didattico



Laboratorio d'estrazione degli oli essenziali da piante officinali

Laboratorio di trasformazione del farro e degli altri cereali minori



Laboratorio di pittura con alimenti sul pane di Laterza e su balle di foraggio

Laboratorio di musiche, danze e strumenti della tradizione rurale



Laboratorio di cucina dei piatti tipici pugliesi

Masseria Strada

Ginosa (Ta)



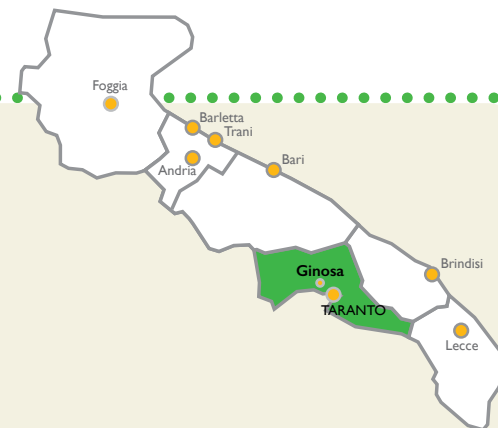
La struttura dispone di un punto ristoro dotato di snack bar.

LA STRUTTURA

La Masseria Strada attualmente domina dalla cima del colle l'intero panorama di oliveti secolari e giovani aranceti, intercalati a campi di grano, ortaggi di stagione tra boschi e pascoli per il bestiame brado in allevamento. L'azienda agricola ha una produzione biologica certificata di olio d'oliva, ortaggi di stagione, arance, fichi d'india e frutta di stagione.

Masseria Strada
di Guglielmo Strada

C.da Fiumicello S.P. 3 dir.
74013 Ginosa (Ta)
+39 338 2721420
info@masseriastrada.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Percorso delle api e del miele

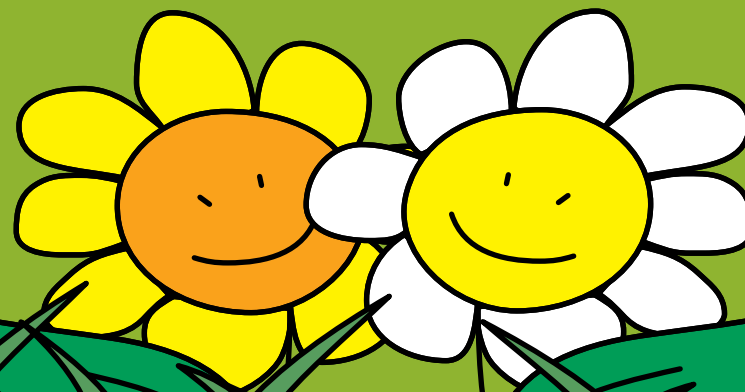
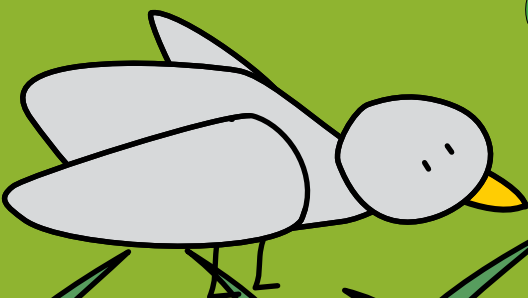


Osservazione degli animali
di bassa corte e da reddito

Percorso della biodiversità



Percorsi guidati nel bosco
degli aromi per i bambini



Masseria Surani Grande

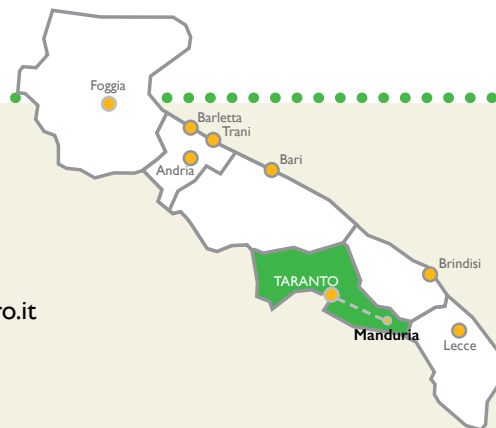
Manduria (Ta)



Il servizio ristorazione è attivo a pranzo e a cena.

LA STRUTTURA

La Masseria didattica "Antica Masseria Surani Grande" svolge le sue attività e organizza i suoi percorsi nell'azienda agrituristica omonima. Offre attività didattiche volte a ricreare l'intesa uomo-natura, necessaria alla salvaguardia della vita e a valorizzare il patrimonio storicoculturale, utile anche per accrescere il senso di appartenenza al territorio. Si svolgono attività didattiche quali lettura del paesaggio, approfondimenti sul biologico e sulla stagionalità dei prodotti.



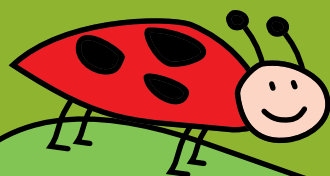
Masseria Surani Grande
Soc. Coop. di Alba Pichierri

Via Sorani Km 3
74024 Manduria (Ta)
+39 099 9748712

masseriasuranigrande@libero.it
www.masseriasurani.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: cereali e olive



Ciclo di trasformazione dalla farina al pane e pasta

Laboratori di potatura degli ulivi

Percorso di orienteering



Allevamento cavalli Murgesi

Percorso di avvicinamento, cura e uso del cavallo anche a fini terapeutici

Realizzazione del compost per l'agricoltura biologica



Giochi e fiabe antiche e tradizionali nella corte

Percorso di lingua italiana per gli extracomunitari



Laboratori di degustazione del vino



Masseria Tripoli Giuseppina

Castellaneta (Ta)



LA STRUTTURA

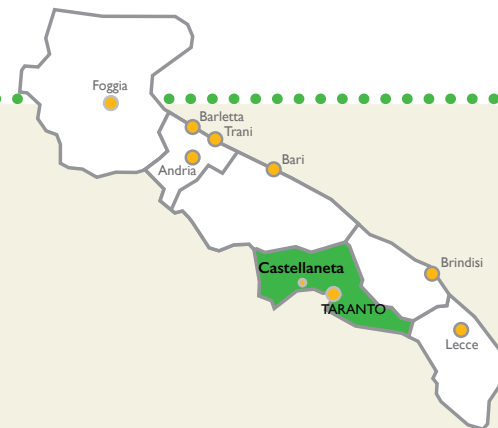
L'azienda agrituristica Tripoli è un autentico testamento della vita contadina pugliese. Infatti, sono ancora ben evidenti, dopo lo scrupoloso restauro, le antiche mangiatoie e i pozzi sotterranei, insieme ai tufi e alle "chianche", tipiche pietre locali che contribuiscono a creare un ambiente estremamente suggestivo. La Masseria Tripoli propone attività didattiche dedicate alla scoperta dei cicli di produzione e trasformazione degli alimenti, all'osservazione degli animali di bassa corte e all'equitazione di base. La cucina offre piatti tradizionali rivistati, utilizzando prevalentemente i prodotti aziendali e stagionali.

Masseria Tripoli Giuseppina
di Giuseppina Tripoli

C.da San Bartolomeo
74011 Castellaneta (Ta)

+39 099 8432912

agriturismotripolig@alice.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: cereali, foraggi, frutta, olive, ortaggi e piante officinali



Ciclo di trasformazione:
• dalla farina alla pasta e pane
• dal latte ai formaggi
• dalle carni agli insaccati



Osservazione degli animali di bassa corte



Allevamento di bovini, suini e prevalentemente equini



Equiturismo e primi rudimenti sull'equitazione



Percorso naturalistico nella valle della Nela con visita ai laghetti

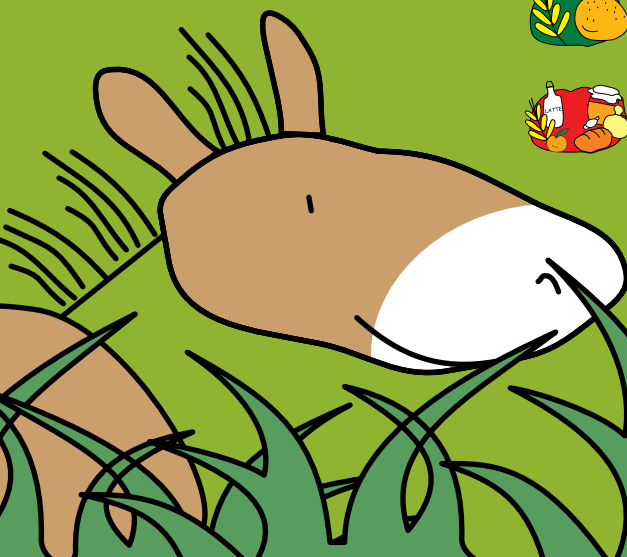


Laboratori di lavorazione del cuoio in finimenti e bardature

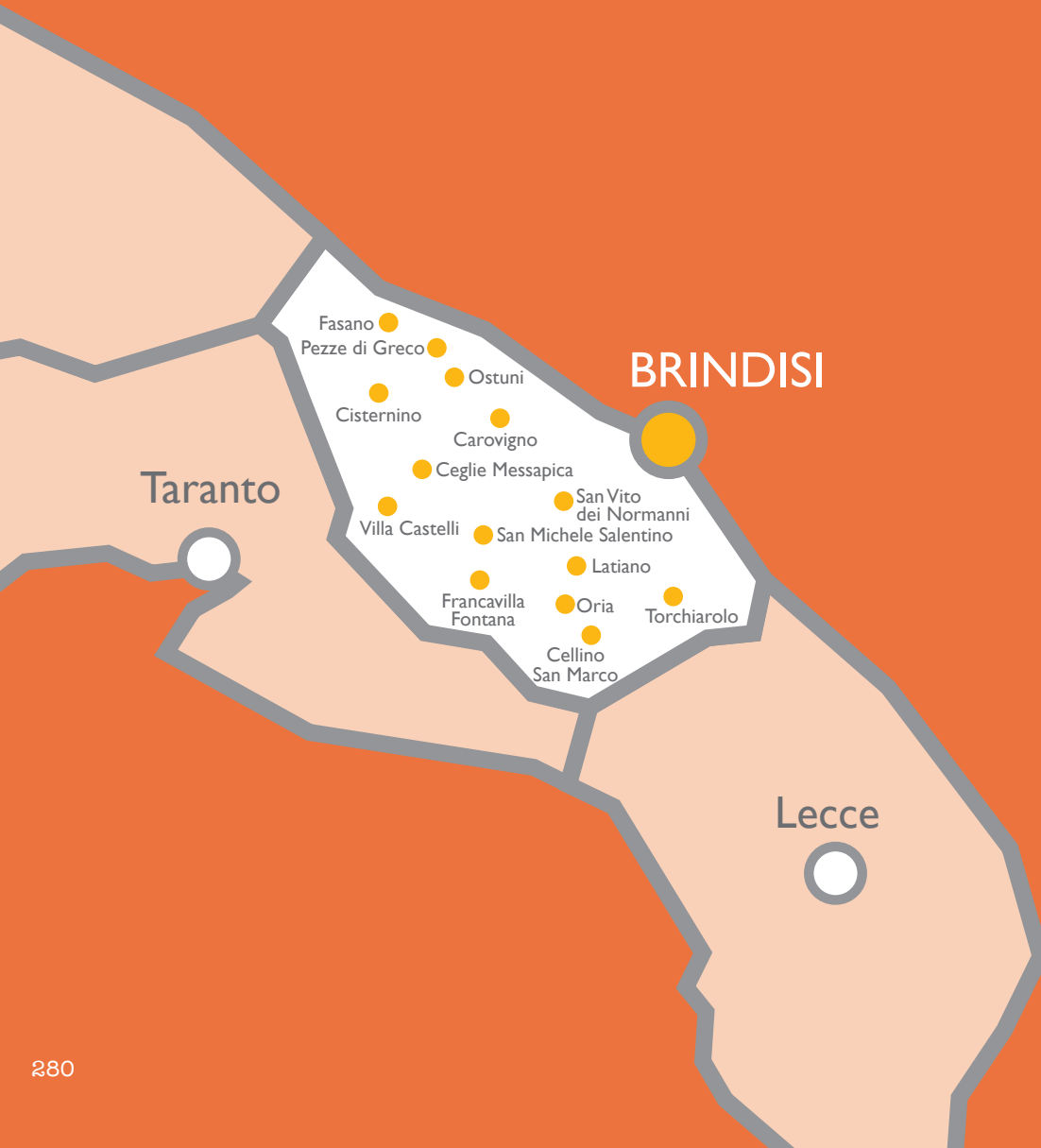


Percorso dell'orto

Passeggiate in carrozze d'epoca che nel 1936 rappresentavano il mezzo di trasporto cittadino nella città di Bari



la provincia di Brindisi



	pag.
Masseria Argentone Oria (Br)	284
Masseria Camarda Ceglie Messapica (Br)	286
Masseria Carrone Carovigno (Br)	288
Masseria Conte Pezze Di Greco (Br)	290
Masseria Correo Carovigno (Br)	292
Masseria Don Giovanni Ostuni (Br)	294
Masseria Due Sorelle Cellino San Marco (Br)	296
Masseria Ferri Ostuni (Br)	298
Masseria I Giardini di Pomona Cisternino (Br)	300
Masseria Il Frantolio Cisternino (Br)	302
Masseria La vecchia Lamia San Vito dei Normanni (Br)	304
Masseria Marangiosa Latiano (Br)	306
Masseria Melillo Villa Castelli (Br)	308
Masseria Monte Fasano (Br)	310
Masseria Montedoro Ceglie Messapica (Br)	312
Masseria Morrone Ostuni (Br)	314
Masseria Pantaleo Agricoltura Fasano (Br)	316
Masseria Piutri Torchiarolo (Br)	318
Masseria Salamina Pezze di Greco (Br)	320
Masseria Sciaiani Piccola Villa Castelli (Br)	322
Masseria Tarturiello Ceglie Messapica (Br)	324
Masseria Tenute Carrisi Cellino San Marco (Br)	326
Masseria Torrevecchia San Pancrazio Salentino (Br)	328
Masseria Triticum Francavilla Fontana (Br)	330
Masseria Trullo Sociale San Michele Salentino (Br)	332
Masseria Villa Buontempo Francavilla Fontana (Br)	334



Cosa c'è da vedere da queste parti

ZOOSAFARI

Fasano (BR)
Contrada S. Elia
Tel. 080 441445
www.zoosafari.it

Lo zoo-safari Fasanolandia di Fasano è il più grande parco faunistico italiano, nonché uno dei più importanti d'Europa. Al suo interno si trovano oltre 1700 esemplari di 200 specie animali diverse, tra cui giraffe, zebre, leoni, orsi tibetani e orsi polari

(gli unici d'Italia).

MUSEO DI CIVILTÀ PRECLASSICHE DELLA MURGIA MERIDIONALE E PARCO ARCHEOLOGICO DI SANTA MARIA AGNANO

Ostuni (BR)
Via Tanzarella, 2
Tel. 0831 1336383

Il Museo inaugurato nel 1989, si trova all'interno dell'ex Monastero

carmelitano di Santa Maria Maddalena dei Pazzi a Ostuni.

Il museo custodisce, tra le altre cose, i calchi della sepoltura di una donna del Paleolitico, con reperti risalenti a 24.410-10.000 anni fa.

Nel museo è presente anche lo scheletro di una donna di circa 20 anni, deceduta mentre in grembo aveva un feto e vissuta circa 25.000 anni fa.



Masseria Argentone

Oria (Br)

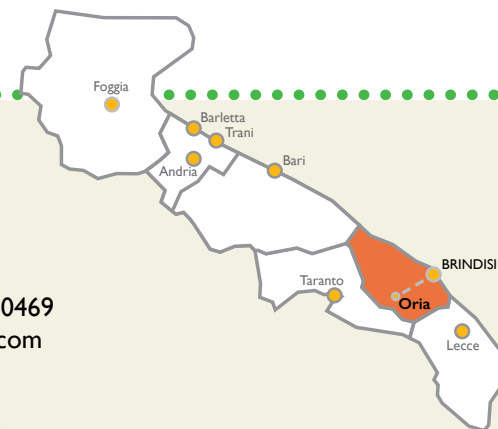


LA STRUTTURA

Una masseria per grandi e piccoli, con un allevamento di cavalli e la possibilità per i bambini di cavalcare un pony, in sicurezza e accompagnati da operatori. Argentone offre la possibilità di seguire diversi percorsi didattici sulle risorse sostenibili e sull'ambiente, con visite guidate all'impianto fotovoltaico. Tanti i percorsi dell'olio per i ragazzi delle scuole perché imparino ad apprezzare l'olio per le sue caratteristiche organolettiche e sensoriali. Nonché i valori che lo legano al territorio e i criteri per una corretta educazione alimentare. Lo studio della produzione dell'olio è un metodo efficace e accattivante per avvicinare gli alunni a una delle principali risorse del territorio in cui vivono.

Masseria Argentone
dei F.lli Camassa

S.P. Manduria-Francavilla
Località Parco Laurito
72024 Oria (Br)
+39 0831 729690 - 349 2360469
masseria.argentone@gmail.com



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: olive, cereali e legumi



Ciclo di trasformazione: dall'oliva all'olio



Laboratorio sul meccanismo del fotovoltaico, sulla utilità dello stesso e sull'impatto ambientale



Allevamento cavalli

Percorso naturalistico a cavallo sul Regio Tratturo Martinese, antico percorso della transumanza

Scuola di equitazione con i pony per i più piccoli

Percorso del cavallo attraverso le fasi dell'approccio, della distribuzione degli alimenti in sicurezza e della pulizia dello stesso

Possibilità di passeggiate in carrozze d'epoca

Masseria Camarda

Ceglie Messapica (Br)



La masseria mette a disposizione dei suoi ospiti 2 suites nei trulli, 3 camere e un appartamento. Produzione e vendita di Olio extravergine di oliva di qualità superiore, vino, ortaggi, legumi, frutta fresca e secca e relativa filiera corta.

Il titolare della masseria Cesare Fiorio ha ottenuto il premio Filia Solis istituito dalla Provincia di Brindisi per l'attività imprenditoriale nel settore.

LA STRUTTURA

Masseria Camarda, nata a fine 1800 come centro agricolo, si è poi specializzata nella produzione di olio extravergine di oliva, grano Senatore Cappelli, ortaggi e legumi. Per gli ospiti, oltre alle esperienze riguardanti la natura come il percorso dell'orto e dell'oliveto secolare, la masseria propone attività alternative, dalle gite in bicicletta, ai laboratori di pizzicca, ai corsi di cucina. Cesare Fiorio, proprietario della masseria, ha ottenuto il premio Filia Solis istituito dalla Provincia di Brindisi per l'attività imprenditoriale nel settore.

PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni in regime di conversione delle colture: grano Senatore Cappelli, olive, ortaggi, e frutta



Ciclo di trasformazione dalla farina al pane e ai prodotti da forno

Percorso dell'orto con trasformazione dei pomodori in passato di pomodori



Percorso vegetativo dell'ulivo secolare

Percorsi in bicicletta messe a disposizione dalla masseria



Visita alla masseria storica di fine '800



Corsi di cucina



Laboratori di pizzicca

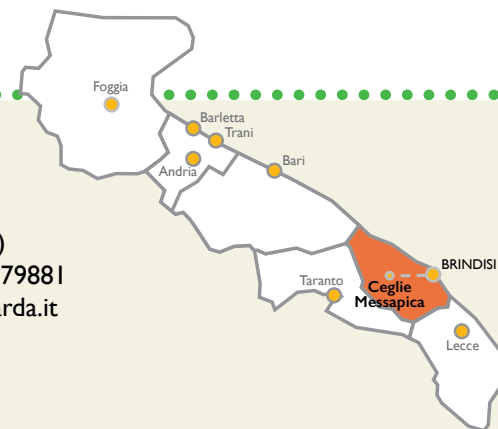
Laboratori di organizzazione in gruppi motivati (Team Building)

Racconti di esperienza diretta nel mondo dello sport automobilistico e nautico



Masseria Camarda di Cesare Fiorio

Via Turco Camarda, 31
72013 Ceglie Messapica (Br)
+39 0831 1778004 - 393 0779881
cesarefiorio@masseriacamarda.it
www.masseriacamarda.it



Masseria Carrone

Carovigno (Br)

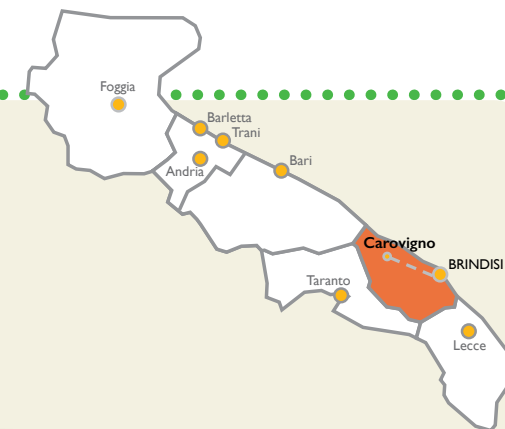


LA STRUTTURA

La Masseria Carrone, risalente alla seconda metà del '600, è un'azienda biologica a conduzione familiare gestita da sole donne e produce un olio extravergine di oliva biologico di qualità. L'olio e i vari prodotti provenienti dalle attività rurali sono riutilizzati sia nel ristorante, a cura della signora Maria, sia nei corsi di cucina tradizionale organizzati dalla struttura. Il percorso dell'orto, l'osservazione di animali di bassa corte e la visita allo stagno completano un quadro di attività indirizzate alla conoscenza del mondo agricolo e della natura.

Masseria Carrone
di Maria Greco

C.da Carrone
72012 Carovigno (Br)
+39 0831 996980
info@masseriaccarrone.it
www.masseriaccarrone.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: grano, olive, frutta e ortaggi



Ciclo di trasformazione:

- dal grano al pane, pasta, frise e dolci tipici
- dal latte al cacioavallo podalico
- dalla frutta alle confetture
- dall'oliva all'olio con imbottigliatura ed etichettatura personalizzata



Percorso dell'orto con trasformazione dagli ortaggi ai sott'olio e conserve



Allevamento: bovini (essenzialmente podalica iscritta al libro genealogico nazionale), equini e suini



Osservazione degli animali di bassa corte



Percorso delle piante officinali e aromatiche



Percorso naturalistico nel boschetto di lecci e macchia mediterranea alla scoperta della fauna e flora selvatica

Museo della civiltà contadina

Visita allo stagno abitato da ranocchie selvatiche in gergo conosciute come "nannaruencoli"



Laboratorio di preparazione dei piatti tipici tradizionali

Masseria Conte

Pezze Di Greco di Fasano (Br)



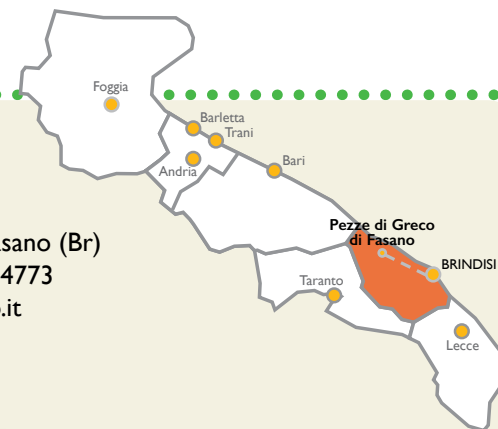
La struttura è dotata di agriturismo.

LA STRUTTURA

Un'antica masseria fortificata di inizi '900, la struttura si estende su una superficie di 25 ettari coltivati ma anche destinati ad allevamento, trasformazione e distribuzione dei formaggi freschi o stagionati come mozzarella, caciocavallo, olio e sott'olio. La masseria organizza diverse attività didattiche sia per bambini sia per adulti che hanno voglia di riscoprire la campagna, valorizzando le tradizioni del mondo rurale e artigianale, con l'unico obiettivo di diffondere una maggiore sensibilizzazione nei confronti dell'ambiente.

Masseria Conte di Angelo Simeone

C.da Monte Pizzuto, 18
72015 Pezze Di Greco di Fasano (Br)
+39 080 4810507 - 338 8004773
simeoneangelo1979@libero.it
www.aziendagricolaconte.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: cereali, foraggio e olive



Ciclo di trasformazione:
• dal latte ai formaggi
• dalle olive all'olio



Allevamento di vacche da latte



Masseria Correo

Carovigno (Br)

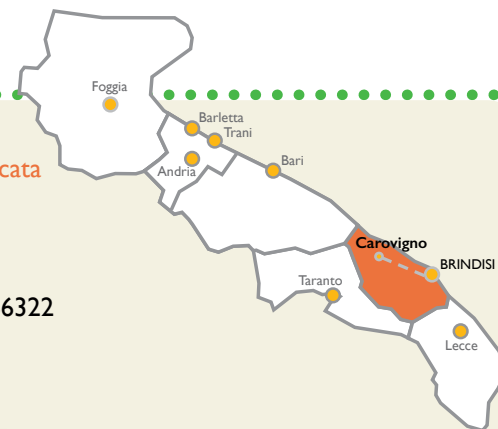


LA STRUTTURA

La Masseria Correo è un'azienda agricola a conduzione familiare, in territorio di Carovigno, nell'Altosalento, che si estende su una superficie di 40 ettari tra oliveti, seminativi e terreni dedicati al pascolo. Nelle sue stalle sono ospitati più di 400 animali: pecore, capre, mucche, maiali, cavalli, asini, e animali di bassa corte. Produce formaggi e altre specialità tipiche della tradizione locale come il pane casereccio, le frise, i taralli, le orecchiette, i capperi, i fichi mandorlati e olio bio extra vergine d'oliva. La Masseria Correo consente ai suoi visitatori (piccoli e grandi) di fare esperienza diretta della vita di campagna e del lavoro agricolo, conoscere la vita degli animali.

Masseria Correo
Società Agricola Srl Semplificata
di Ferrante Donato

C.da Correo, 3
72012 Carovigno (Br)
+39 0831 951899 - 347 4766322
aziendaagr.correo@libero.it
www.masseriakorreo.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: grano, foraggio, olive, frutta e legumi

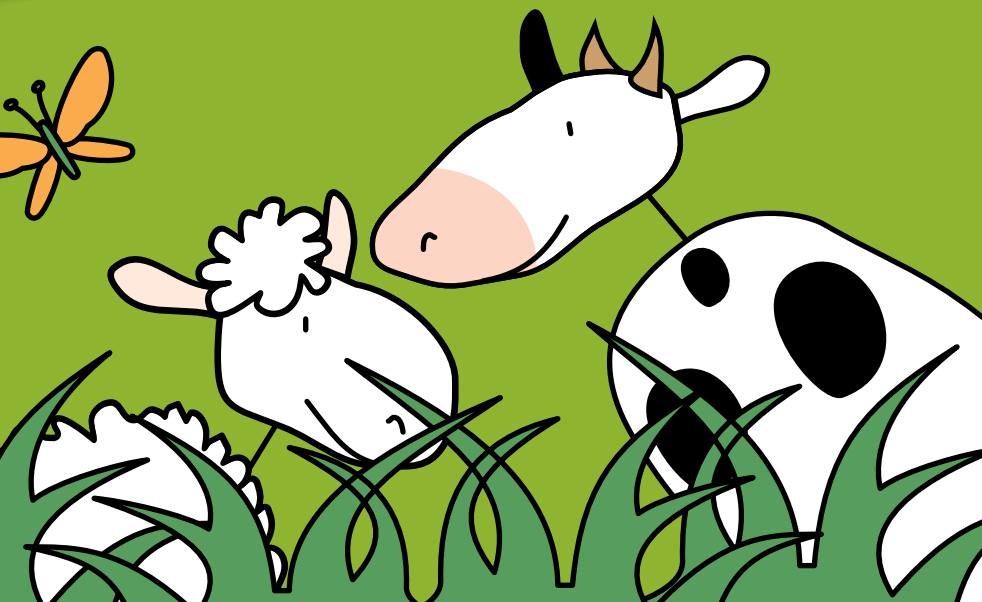


Ciclo di trasformazione:

- dal grano al pane, pasta, frise e biscotti
- dal latte ai formaggi
- dall'oliva all'olio extravergine con degustazione
- dalla frutta alle confetture e ai fichi mandorlati al forno



Allevamento di cavalli, asini, mucche, pecore, capre, pollame e conigli



Masseria Don Giovanni

Ostuni (Br)



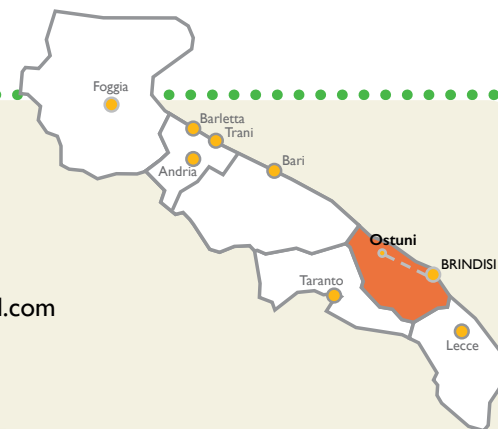
LA STRUTTURA

Situata in collina, immersa tra gli ulivi secolari, la Masseria Don Giovanni offre la quiete di una natura incontaminata: ortaggi e frutta di stagione sono coltivati in azienda, deliziando il palato degli ospiti e garantendo qualità in tutti i periodi dell'anno. La maggior parte della produzione della masseria è dedicata all'olio infatti è prevista per gli utenti l'osservazione del ciclo di trasformazione dall'oliva all'olio.

Masseria Don Giovanni
di Livrano Giovanni

C.da Montalbano, 8
72017 Ostuni (Br)
+39 347 3435693

masseriadongiovanni@gmail.com



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: olive, ortaggi, e frutta



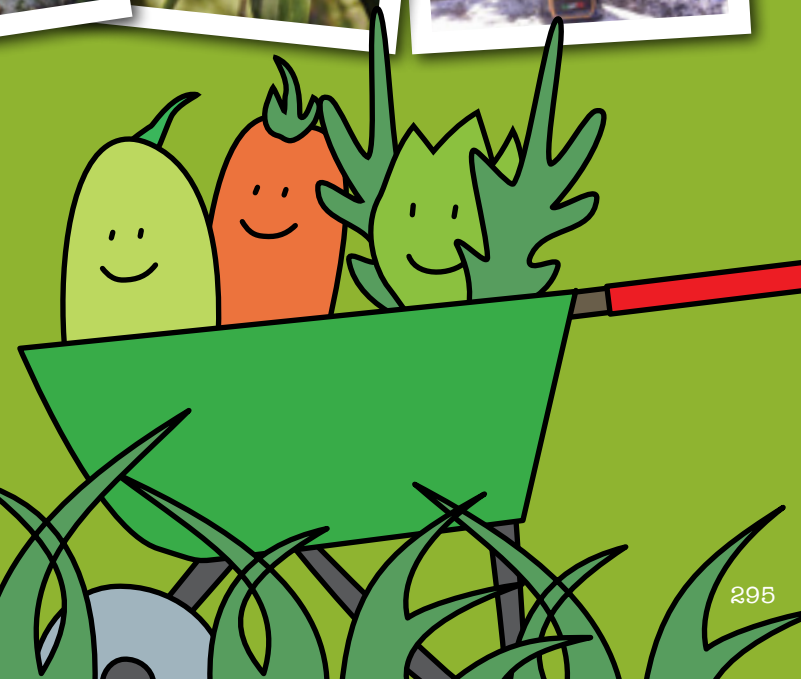
Ciclo di trasformazione dall'oliva all'olio



Percorso dell'orto



Percorso alla scoperta delle piante arboree spontanee del territorio



Masseria Due Sorelle

Cellino San Marco (Br)

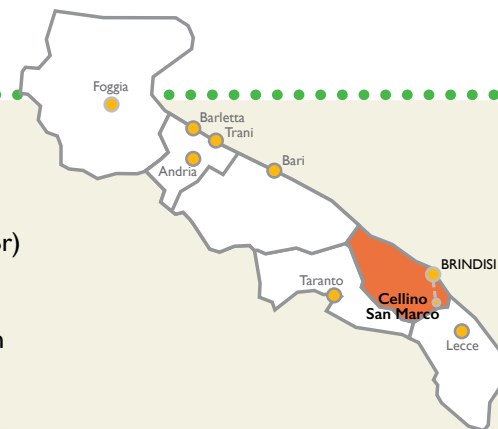


LA STRUTTURA

La Masseria Due Sorelle svolge attività agricola, specie nel settore zootecnico: allevamento di cinquecento capi ovini della specie “sarda”, il caseificio per la trasformazione del latte e la commercializzazione dei prodotti derivati. Il percorso in azienda inizia con la visita alla fattoria: gli animali, la trasformazione del latte in formaggio, a cui partecipano direttamente gli ospiti, la degustazione dei prodotti e la partecipazione a laboratori come quello della lana, della paglia, del grano. La masseria didattica favorisce il rapporto scuola-realtà locali, per far conoscere il territorio. E' un luogo di pedagogia attiva per far comprendere il valore e il legame fra l'origine dei prodotti agricoli e la loro finalità.

Masseria Due Sorelle
di Giuseppe Stefano

C.da Marciaddare, s.n.
72020 Cellino San Marco (Br)
+39 328 2627977
fattoriaduesorelle@libero.it
www.fattoriaduesorelle.com



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: grano, olive, frutta e ortaggi



Ciclo di trasformazione:
• dalla farina alla pasta fresca e al pane e focaccia
• dal latte ai formaggi



Allevamento di pecore della specie 'sarda'



Laboratori di pittura vegetale



Laboratori per la realizzazione di pupazzetti con materiale riciclato

Masseria Ferri

Ostuni (Br)



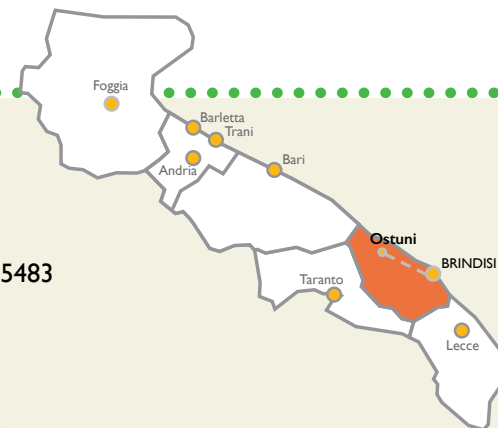
Per il pernottamento la struttura adotta la formula B&B.
Il servizio ristorazione è attivo sia a pranzo che a cena.

LA STRUTTURA

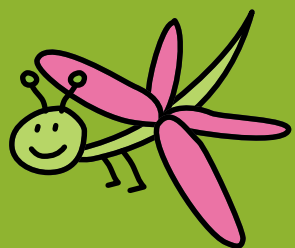
Le origini della Masseria Ferri, in territorio di Ostuni, risalgono a circa tre secoli fa e ha una superficie di 100 ettari di boschi completamente recintata, in modo tale da conservare la tranquillità degli animali. La masseria è una vera e propria scuola immersa nella natura, dove gli studenti, accompagnati dai loro insegnanti, fanno lezione alla scoperta del mondo rurale, produzione agricola, dei fenomeni naturali e dei cicli biologici, dei legami fra uomo, ambiente naturale e città.

Masseria Didattica Ferri
di Lella Rosa

C.da Ferro, 1
72017 Ostuni (Br)
+39 388 4395483 - 080 4395483
info@masseriaferri.com
www.masseriaferri.com



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: uva, grano e seminativi



Ciclo di trasformazione:
• dal grano al pane, pasta fresca e pan cotto nell'antico forno a legna
• dal latte alle mozzarelle e al caciocavallo podalico



Allevamento di mucche podaliche, asini di Martina Franca e suini



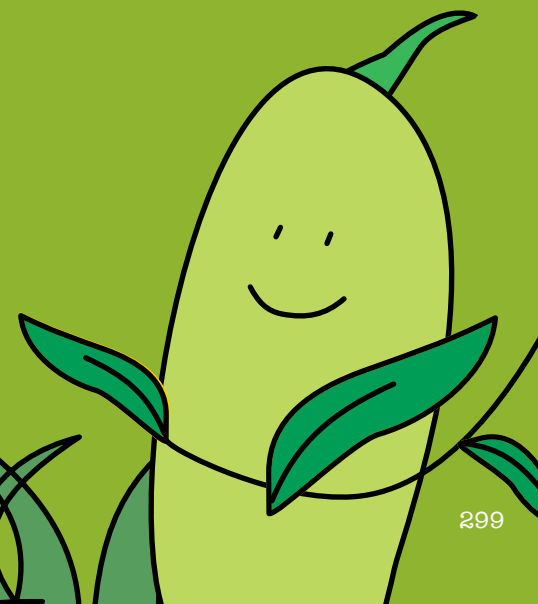
Osservazione di animali di bassa corte



Percorso delle piante officinali e delle piante della macchia mediterranea nell'adiacente bosco dell'estensione di 50 ettari



Percorsi dell'energia alternativa: pannelli fotovoltaici



Masseria I Giardini di Pomona Cisternino (Br)



La masseria mette a disposizione per il pernottare tre mini-appartamenti, eventualmente unificabili, per un totale di 10 posti.

La masseria, in quanto Conservatorio Botanico, ha ricevuto molti riconoscimenti dalla stampa nazionale ed internazionale, ha allestito la mostra pomologica al V Simposio Internazionale sul fico svoltosi all'Università Federico II di Napoli nell'agosto-settembre 2015 e ha rappresentato la Regione Puglia ad EXPO 2015.

LA STRUTTURA

La Masseria I Giardini di Pomona, valorizza la biodiversità conservando oltre 1000 diverse varietà di alberi da frutto, in parte salvate dall'estinzione. Rilevante è la sua collezione di fichi che conta oltre 500 varietà e il kaki di Nagasaki -simbolo della pace nel mondo- circondato dal suo labirinto di lavande nel cuore dei giardini. La proprietà si estende su 10 ettari condotti con metodo biologico, aperti alla sperimentazione e devoti alla divulgazione.

PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Percorso alla conoscenza delle collezioni di fichi, melograni, mandorle, frutti minori, etc.

Alfabetizzazione all'orto (preparazione del terreno, semina, trapianti, compost, stagionalità)

Percorso del Kaki di Nagasaki

Percorsi di avvicinamento ai principi della permacultura



Percorso delle erbe officinali con trasformazione (tisane, oli essenziali, cosmesi artigianale)

Percorso riconoscimento erbe spontanee e aromatiche Corsi di potatura e riproduzione fruttifere (innesto, margotta, talea, etc.)

Percorso assistito sul ponte tibetano tra gli alberi della pineta lungo 25 m.

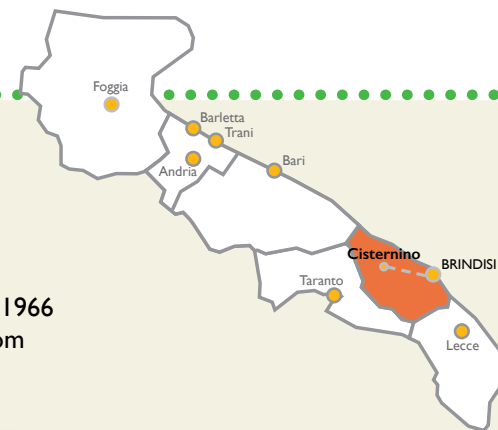


Percorso di degustazione dei frutti direttamente dagli alberi ed eventualmente raccolta

Laboratori trasformazione di frutta e ortaggi (essiccazione, fermentati, marmellate, conserve)



Storia della masseria dal 1781



Masseria Didattica
I Giardini di Pomona
di Paolo Belloni

C.da Figazzano, 114
72014 Cisternino (Br)
+39 388 4395483 - 320 9521966
igiardinidipomona@gmail.com
www.igiardinidipomona.it



Masseria Il Frantolio

Cisternino (Br)



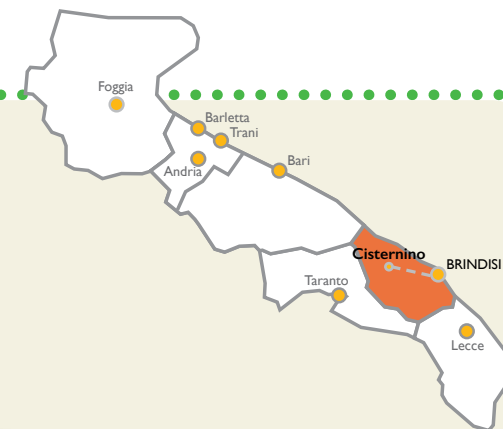
La masseria ha ottenuto il riconoscimento per l'Alimentazione Consapevole.

LA STRUTTURA

Il Frantolio, azienda familiare dal 1917, è costituito da una struttura antica in trulli e uno stabilimento moderno al cui interno vi è un locale centrale adibito a deposito delle olive prima della molitura, tre reparti dedicati alla lavorazione e allo stoccaggio dell'olio, con conseguente imbottigliamento. La masseria, vincitrice del riconoscimento per l'Alimentazione Consapevole, inoltre propone percorsi naturalistici tra boschi e cicli di produzione biologiche delle colture, permettendo agli ospiti di essere a stretto contatto con la natura.

Masseria Il Frantolio
di Pietro D'Amico

C.da Tesoro, 25
72014 Cisternino (Br)
+39 080 4444671
info@ilfrantolio.it
www.ilfrantolio.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologica delle colture: grano, olive, uva da vino e frutta (fichi e mandorle)



Ciclo di trasformazione:

- dalla farina al pane e focaccia nel forno a legna
- dall'oliva all'olio con imbottigliamento ed etichettatura, separate linee di produzione anche dell'olio aromatizzato
- dall'uva al vino
- dai fichi al cotto e ai fichi mandorlati al forno



Pannel di degustazione dei diversi tipi di olio



Percorso naturalistico attraverso il boschetto di querce



Osservazione dell'asino di Martina Franca

Punto vendita dei prodotti aziendali

Masseria La Vecchia Lamia

San Vito dei Normanni (Br)

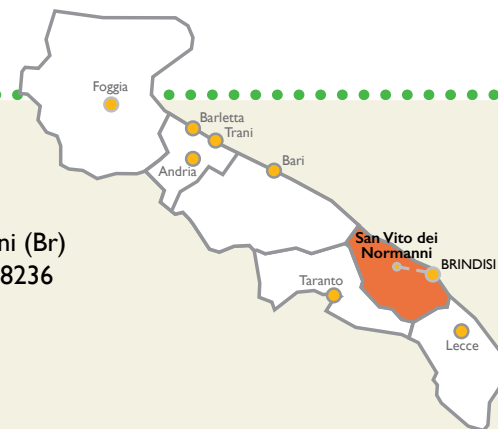


LA STRUTTURA

La Masseria Vecchia Lamia è una azienda agricola caratterizzata da un uliveto secolare all'interno del quale si ergono delle vecchie "lamie" e due "casedde", tipiche costruzioni in pietra del mediterraneo. Fra le produzioni di punta, vi sono l'olio extravergine di oliva, le conserve e liquori realizzati con alloro, limone, mirto, noci, inoltre la struttura si impegna nell'organizzazione di laboratori didattici come il percorso delle piante aromatiche e officinali oppure il percorso dell'energia alternativa e pulita.

Masseria La Vecchia Lamia
di Vincenzo Santoro

C.da Cappolicchio
72019 San Vito dei Normanni (Br)
+39 0831 986671 - 320 6298236
info@vecchialamia.it
www.vecchialamia.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: grano, olive, frutta e ortaggi



Ciclo di trasformazione:
• dal grano al pane e alla pasta fresca
• dall'uva al vino



Percorso dell'orto



Percorso delle piante aromatiche e officinali

Percorso dell'energia alternativa e pulita

Masseria Marangiosa

Latiano (Br)

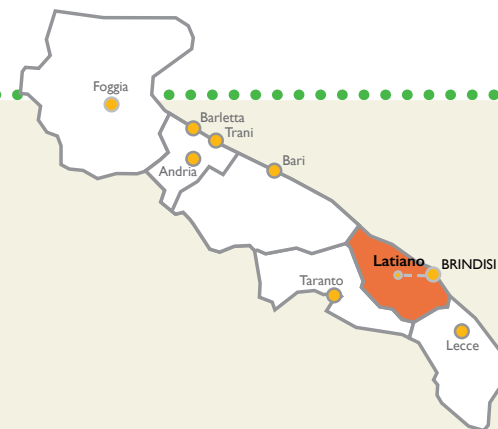


LA STRUTTURA

L'Azienda Agricola-Zootecnica Marangiosa è una masseria del XVIII secolo ad indirizzo zootecnico con allevamenti bovini, caprini, ovini, equini, suini e animali di bassa corte. L'azienda è meta di percorsi naturalistici in bici proprio vicino a siti di elevato interesse storico: cripta, due chiese rurali, nevieria. La Masseria Marangiosa si estende su 95 ettari a seminativo, con oliveti e prati, sui quali pascolano bovini, equini, ovini, caprini, asini, suini e animali di piccola corte. E' oggi masseria didattica e importante azienda agricola-casearia dedita all'allevamento di bovini, suini e alla produzione di formaggi e di altri prodotti caseari creati nel rigoroso rispetto della tradizione.

Masseria Marangiosa
di Rosa Caramia

C.da Marangiosa
72022 Latiano (Br)
+39 0831 726328
marangiosa@libero.it
www.masseriamarangiosa.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: cereali, foraggio olive, frutta (aranceto) e ortaggi



Ciclo di trasformazione:
• dal latte ai formaggi
• dalla farina alla pasta fresca



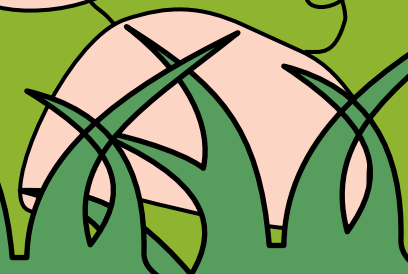
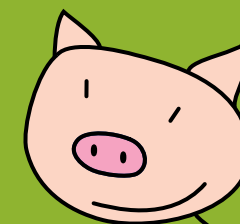
Allevamento: suini, bovini, ovini, caprini ed equini



Osservazione animali di bassa corte con possibilità di raccolta delle uova dal pollaio



Laboratori di degustazione dei formaggi di produzione



Masseria Melillo

Villa Castelli (Br)



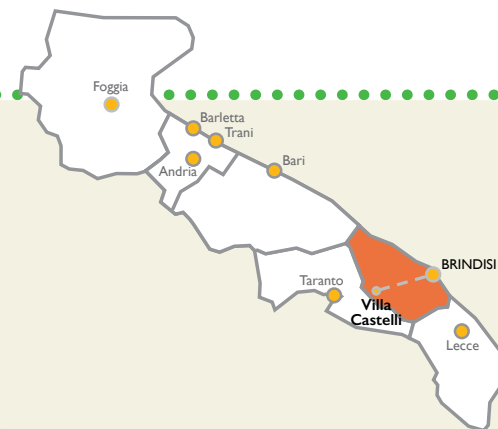
Pernotto con camper e tenda (agricamping).

LA STRUTTURA

Nata dalla maestria nell'arte della coltivazione della vite del bisnonno Domenico Melillo, oggi la masseria Melillo produce vino di alta qualità dai vigneti del ricco territorio dell'Alto Salento, ma anche olio, miele, frutta e ortaggi e ogni processo di produzione è basato sulla tutela della biodiversità e sostenibilità ambientale. In masseria si tengono corsi di cucina tipica pugliese e altre attività di formazione per adulti e bambini, tutti rivolti alla conoscenza dell'ambiente rurale e delle tecniche di coltivazione e produzione.

Masseria Melillo
di Melillo M. & C.

C.da Tagliavanti, 10
72029 Villa Castelli (Br)
+39 0831 860605
info@agrimelillo.com
www.melillo.biz



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: uva, olive, frutta e ortaggi



Ciclo di trasformazione dall'uva al vino con imbottigliamento e commercializzazione

Ciclo vegetativo del grano duro e processo di trasformazione del semolato in pasta



Ciclo vegetativo dell'olivo con imbottigliamento e commercializzazione dell'olio



Percorso dalle api al miele

Punto vendita presso l'azienda dei propri prodotti



Masseria Monte

Fasano (Br)



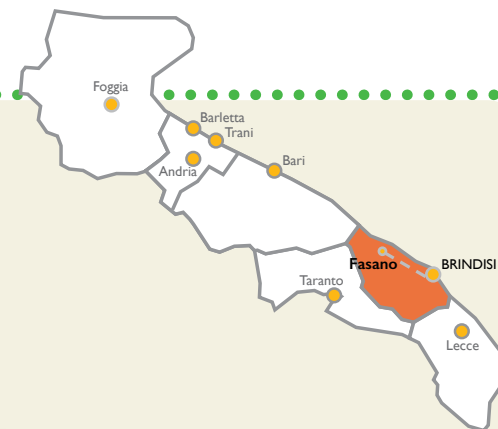
La masseria offre degustazione di prodotti tipici.

LA STRUTTURA

L'Azienda Agricola Monte si estende su una superficie di circa 20 ettari di terreno, completamente recintata da muretti a secco, dove si distinguono varietà di uliveti consociati ad ortaggi, vigneti e frutteti tipici del nostro territorio. Tanti gli ortaggi coltivati a pieno campo trasformati in salse, essiccati, sott'olio e sott'aceto. L'azienda, sin dal 2005, dà la possibilità di acquistare e degustare prodotti a km zero, oltre alle numerose attività formative a contatto con l'orto e con la natura circostante.

Masseria Monte
di Ricupero Francesco

C.da Fascianello
72015 Fasano (Br)
+39 349 6404023
masseriamonte@gmail.com
www.masseriamonte.com



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: cereali, olive e ortaggi



Ciclo di trasformazione:
• dal grano al pane, pasta, frise e biscotti
• degli ortaggi in conserve e sottoli



Percorso dell'orto



Laboratori di degustazione dell'olio extravergine d'oliva



Masseria Montedoro

Ceglie Messapica (Br)

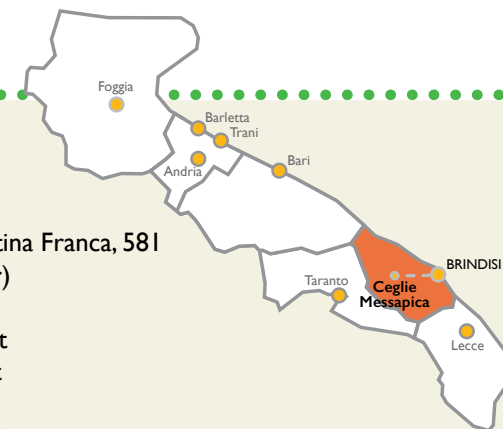


LA STRUTTURA

L'antica Masseria Montedoro mantiene la struttura originaria del XV secolo. L'architettura rurale è costituita dai due moduli classici: un corpo fortificato edificato nel 1807 e i trulli che risalgono al 1700, i quali hanno perso la funzione abitativa e, ad oggi, sono stati adibiti ad ovile. Nell'azienda sono allevati, allo stato libero, cavalli murgesi e asini di Martina Franca. Si realizzano laboratori didattici che hanno come obiettivo la conoscenza e la divulgazione degli antichi saperi. Alcuni laboratori sono stati arricchiti e ne sono stati ideati nuovi organizzati in tre tipologie: natura e ambiente, tradizioni popolari, gastronomia.

Masseria Montedoro
di Nicola Casulli

Località Montedoro
S.S. Ceglie Messapica - Martina Franca, 581
72013 Ceglie Messapica (Br)
+39 348 5190933
info@masseriamontedoro.it
www.masseriamontedoro.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: cereali, foraggio, olive e frutta come mandorle, melagrane, corbezzoli, carrube



Ciclo di trasformazione:
• del grano in pasta e pane
• del latte in formaggio



Allevamento di mucche podaliche, asini e cavalli murgesi



Percorso naturalistico tra macchia mediterranea e boschi per l'individuazione di piante aromatiche, officinali e spontanee



Percorso della conoscenza e del recupero di piante e frutti della tradizione territoriale nell'ambito della biodiversità



Laboratorio della riscoperta dell'antico mestiere "U s'agge'r" attraverso l'intreccio per la riparazione di sedie in paglia o la realizzazione di panieri

Laboratorio della lavorazione della lana con l'aiuto di nonna Marta

Laboratorio delle favole, della musica e dei balli dell'antica civiltà contadina

Laboratori della lavorazione della pietra



Laboratori di degustazione dei prodotti tipici locali

Masseria Morrone

Ostuni (Br)



Per il pernotta la struttura adotta la formula B&B.

Il servizio ristorazione è attivo a pranzo e a cena previa prenotazione.

LA STRUTTURA

Immersa tra oliveti secolari sorge questa antica masseria settecentesca, vincitrice del premio Dea Terra nel 2011 e produttrice di olio extravergine d'oliva D.O.P. "Collina di Brindisi", cereali, ortaggi e frutta di stagione. La masseria, inoltre, permette alle scolaresche, gruppi organizzati e non solo, di partecipare alle fasi di lavorazione dei prodotti agricoli, di praticare sport con percorsi trekking tra gli oliveti secolari e di conoscere la cucina tradizionale salentina attraverso i laboratori di 'cottura lenta'.

Antica Masseria Morrone di Antonio Laera

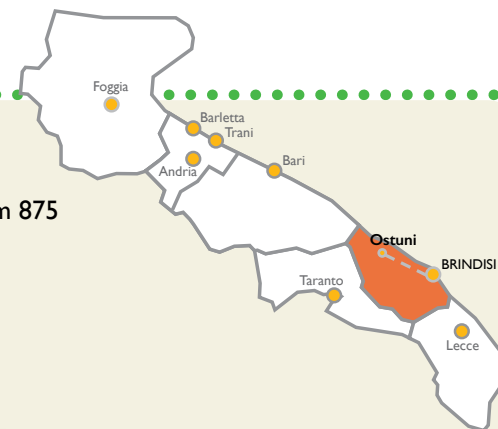
Masseria Morrone, SS 16 Km 875

72017 Ostuni (Br)

+39 340 2648112

info@masseriamorrone.it

www.masseriamorrone.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli di produzione di: cereali, olive, frutta e ortaggi



Ciclo di trasformazione:

- dalla farina in pasta e pane
- della frutta in marmellate e confetture
- degli ortaggi in sott'olii;
- dalle olive in olio extravergine d'oliva dalle piante secolari monumentali di Masseria Morrone
- del "Pomodoro Regina di Torre Canne" in conserva e passata di pomodoro
- della camomilla selvatica



Percorso sensoriale e individuazione delle piante aromatiche spontanee



Osservazione degli animali di bassa corte



Percorso naturalistico attraverso il parco delle dune costiere da Torre San Leonardo a Torre Canne con visita alla piscicoltura biologica



Laboratori per la realizzazione dei cestini dalle stoppie dei foraggi



Laboratorio per la realizzazione delle bambole



Laboratori di cucina alla riscoperta della cottura lenta



Tradizioni locali nei processi produttivi

Masseria Pantaleo Agricoltura Fasano (Br)



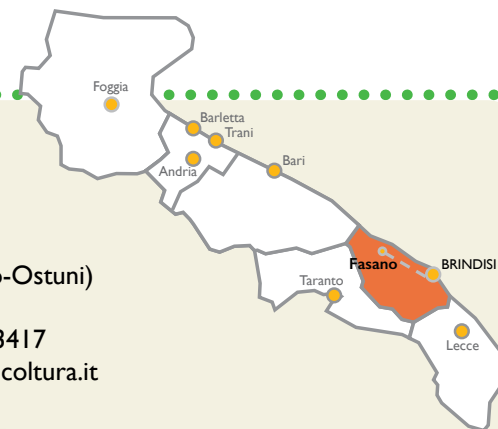
Il servizio di ristorazione è disponibile solo a colazione e a pranzo, previa prenotazione.
La masseria mette a disposizione un unico appartamento con 5 posti letto.
L'azienda rientra nel circuito Slow Food per la produzione del pomodoro regina di Torre Canne.
È possibile introdurre animali domestici, previa la sorveglianza del padrone.

LA STRUTTURA

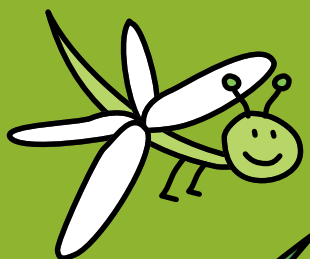
La Masseria Pantaleo si trova a Pozzo Faceto tra le colline e il mare e ha un'estensione di 39 ettari in parte coltivati a uliveto, il restante tra orto e ficheto, tutti con metodi biologici. Produce il pomodoro "Regina di Torre Canne", il quale le ha permesso di rientrare nel circuito Slow Food, e consente agli ospiti sia di conoscere ciclo di trasformazione degli ortaggi in conserve e sott'olii e in marmellate di peperoni e melanzane sia di visitare l'orto, così da essere a stretto contatto con la natura circostante.

Masseria Società S.r.l.
Pantaleo Agricoltura
di Pantaleo Luisa

C.da Case Sparse Speciale
(statale 16, direzione Fasano-Ostuni)
72015 Fasano (Br)
+39 339 8278120 -333 4113417
luisa.pantaleo@pantaleoagricoltura.it
www.pantaleoagricoltura.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: olive, frutta e ortaggi



Ciclo vegetativo dell'olivo e laboratori di degustazione dell'olio extravergine d'oliva



Ciclo di trasformazione:

- dalla frutta alle confetture
- degli ortaggi in conserve e sott'olii e in marmellate di peperoni e melanzane



Percorso dell'orto

Percorso del pomodoro "Regina di Torre Canne", prodotto iscritto nell'elenco nazionale dei Prodotti Tradizionali di Puglia

Percorso del cotone



Masseria Piutri

Torchiarolo (Br)



Il servizio di ristorazione è attivo su prenotazione.

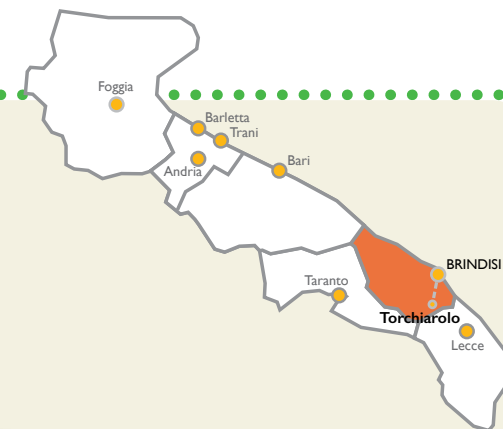
LA STRUTTURA

Immersa tra gli ulivi secolari e vaste distese di vigneti, l'antica Masseria Piutri si estende su di una superficie di 12 ettari. Cinta da tutti i lati da muri a secco, si presenta come una fortezza. Il mare e le candide spiagge di Casalabate, distanti un solo miglio, sono raggiungibili anche in bici.

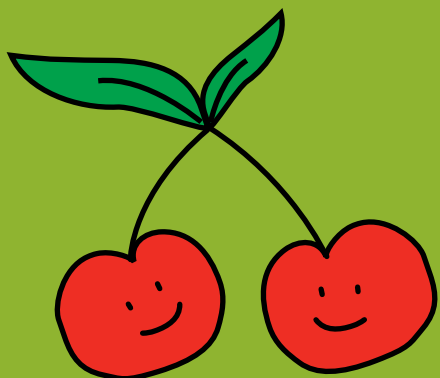
La sua posizione offre alla vista un suggestivo paesaggio, tra distese di vigneti, oliveti, alberi di fico, ciliegi e mandorli. Si coltiva con i metodi dell'agricoltura biologica. In masseria anche animali di bassa corte. L'aria e la vita di campagna saranno garantiti appieno, anche attraverso un'accoglienza particolarmente piacevole e riposante in un ambiente semplice e accogliente.

Masseria Piutri
di Di Lecce Andrea

C.da Piutri
72020 Torchiarolo (Br)
+39 0831 680049
info@masseriapiutri.it
masseriapiutri.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: grano, olive, uva da vino, frutta (coltivazione intensiva di ciliegi e ortaggi)



Ciclo di trasformazione:
• dal grano al pane, pasta e dolci
• dalla frutta alle confetture
• dagli ortaggi ai sottoli e conserve



Percorso dell'orto



Percorso del miele



Osservazione degli animali di bassa corte



Laboratorio dei 'cannizzi':
raccolta delle canne legata ai cicli lunari e assemblaggio delle stesse

Laboratorio delle tecniche di costruzione dei muretti a secco



Laboratori di preparazione dei piatti della dieta mediterranea



Masseria Salamina

Pezze di Greco di Fasano (Br)



La masseria offre per il pernottamento un trattamento sia in formula B&B che HB, mettendo a disposizione 20 camere di tipologie differenti, dal bilocale alla camera con soppalco.

Il servizio ristorazione è disponibile sia a pranzo che a cena previa prenotazione.

La struttura è detentrica del premio Oscar Green nella categoria energia rinnovabile nel 2009.

Gli animali sono ammessi solo su richiesta

LA STRUTTURA

L'azienda agricola biologica Masseria Salamina, vincitrice dell'Oscar Green nel 2009 e, per larga parte, composti da uliveti con esemplari secolari, fu edificata prima del 1600. La masseria produce olio extra vergine di oliva Biologico e consente agli ospiti di conoscere il ciclo di trasformazione dall'oliva all'olio extravergine con laboratori di degustazione, inoltre offre percorsi naturalistici, come il bio-itinerario nei 22 ettari aziendali nel Parco delle Dune Costiere a Torre Canne e percorsi storici nella struttura fortificata tra passato, presente e futuro.

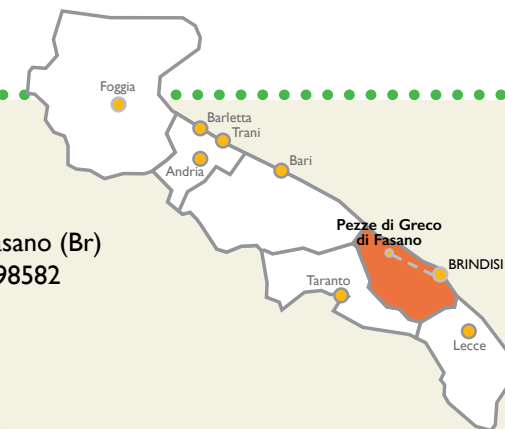
Masseria Salamina
di Leone Anna Luigi

Via Case Sparse, 4, 72010
72015 Pezze di Greco di Fasano (Br)

+39 080 4897307 - 080 4898582

info@masseriasalamina.it

www.masseriasalamina.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche o integrate delle colture: olive da olio, frutta e ortaggi



- Ciclo di trasformazione:
- dalla farina al pane, pasta e dolci tipici
 - dall'oliva all'olio extravergine con laboratori di degustazione e ai prodotti cosmetici
 - degli ortaggi in sott'oli e conserve
 - della frutta in confetture
 - delle mandorle in dolci tipici



Percorso dell'orto

Percorso naturalistico: bio itinerario nei 22 ettari aziendali nel Parco delle Dune Costiere a Torre Canne

Percorso ecologico: agricoltura biologica, sviluppo sostenibile, impariamo a riciclare

Percorso storico: la Masseria



fortificata tra passato, presente e futuro



Laboratorio della preparazione dei piatti tipici tradizionali della dieta mediterranea con decorazione delle uova e decorazioni vegetali



Masseria Sciaiani Piccola

Villa Castelli (Br)



Il servizio ristorazione con prodotti bio è attivo a pranzo e a cena.

Ospita manifestazioni artistiche e culturali.

Ha a disposizione impianti sportivi (calcio, tennis, basket).

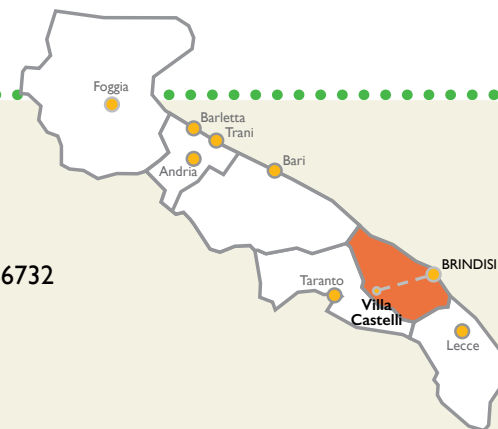
La masseria ha ricevuto dalla Regione Puglia il premio PPTR Puglia per la sostenibilità e l'Oscar green per la creatività.

LA STRUTTURA

La Masseria agrituristica Sciaiani Piccola è situata nella campagna di Villa Castelli nella provincia di Brindisi. È un posto per gli amanti del relax, della natura e della cucina genuina. La masseria offre ai suoi ospiti la possibilità di degustare tipiche specialità pugliesi e produce in prevalenza olio extra vergine di oliva D.O.P. da agricoltura biologica. In estate si organizzano spettacoli musicali, folkloristici e culturali ed è la prima azienda nel sud Italia a possedere una piscina naturale biologica.

Masseria Sciaiani Piccola
di Lorenzo Marco Elia

C.da Sciaiani Piccola
72029 Villa Castelli (Br)
+39 0831 860540 - 339 4086732
sciaiani@gmail.com
www.sciaiani.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: grano, olive, uva (produzione biodinamica), ortaggi e frutta



Ciclo di trasformazione:

- dal grano al pane, pasta e biscotti
- dal latte bovino al formaggio
- dell'uva in vino
- della frutta in confetture
- degli ortaggi in sott'oli e conserve



Osservazione degli animali di bassa corte



Percorso dell'orto



Percorso naturalistico attraverso la macchia mediterranea con le sue biodiversità di flora e fauna

Percorso delle piante officinali



Preparazione dei piatti tipici della dieta mediterranea



Degustazione dell'olio extravergine d'oliva e vendita dello stesso



Visita alla piscina naturale biologica e alla vasca di rigenerazione, ai muretti a secco con apprendimento del metodo di costruzione e alla corta (antico ricovero degli animali)

Masseria Tarturiello

Ceglie Messapica (Br)



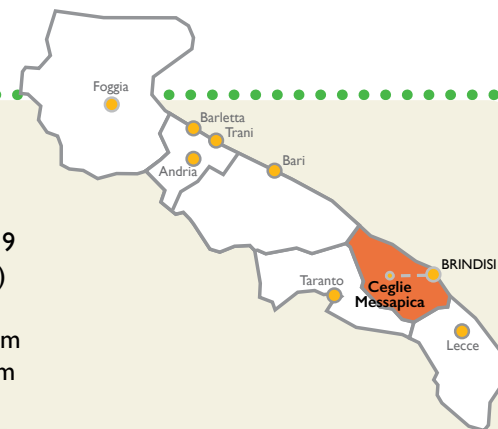
Il servizio ristorazione è attivo a pranzo e cena.
La masseria si trova a 20mt dalla CicloVia in costruzione.

LA STRUTTURA

La vera essenza di una masseria è l'atmosfera che la caratterizza, la storia che trasuda dalle pietre e che esprime oltre all'architettura la cultura del luogo. Masseria Tarturiello è un concentrato di storia in cui è affascinante perdersi, non solo per la location ma anche per le attività organizzate, dai percorsi naturalistici nel boschetto adiacente all'osservazione dei cicli di trasformazione delle materie prime (farina, frutta e mandorle).

Masseria Tarturiello
di Antonio Nacci

C.da Tarturiello
via per Martina Franca km 39
72013 Ceglie Messapica (Br)
+39 328 0817805
info@masseriatarturiello.com
www.masseriatarturiello.com



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Ciclo delle produzioni delle colture: grano, olive, frutta e ortaggi



Ciclo di trasformazione:
• dalla farina alla pasta fresca e ai prodotti da forno
• dalla frutta alle confetture
• dalle mandorle al tipico 'biscotto ceglie' , presidio Slow Food



Ciclo vegetativo dell'ulivo



Percorso dell'orto

Percorso naturalistico nel boschetto adiacente la masseria per l'individuazione della flora e della fauna autoctona



Masseria Tenute Carrisi

Cellino San Marco (Br)



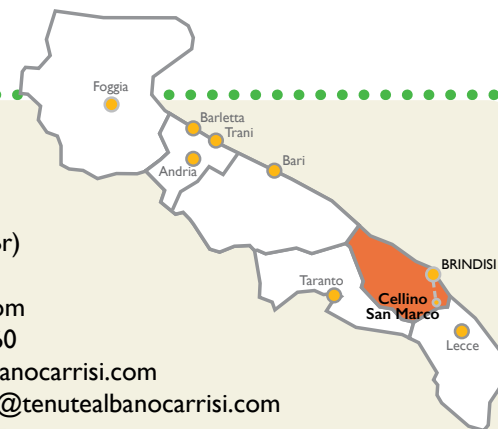
La masseria mette a disposizione 46 camere in formula b&b, mezza pensione e pensione completa
Produzione e vendita di olio e vino

LA STRUTTURA

Nell'antica masseria di Curtipetrizzi, il vino è una tradizione che si tramanda da secoli. Le Tenute di Albano Carrisi propongono laboratori che contrappongono città e campagna con l'obiettivo di trasmettere sapori e saperi del mondo agricolo, dal ciclo di trasformazione dall'uva al vino al percorso ricreativo nel bosco, infatti il bosco Curtipetrizzi rappresenta uno degli ultimi lembi rimasti dell'antica Foresta Oritana. Inoltre la struttura è stata designata come una delle più belle d'Europa per l'organizzazione e lo svolgimento dei matrimoni.

Masseria Tenute Carrisi
di Albano Carrisi

C.da Bosco, 01
72020 Cellino San Marco (Br)
Hotel: +39 0831 619211
casacarrisi@albanocarrisi.com
Restaurant: +39 0831 618260
ristorante.doncarmelo@albanocarrisi.com
Spa: +39 0831 618777 - spa@tenutealbanocarrisi.com



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: olive e uva da vino



Ciclo di trasformazione dall'uva al vino



Osservazione cavalli e pony



Percorso vegetativo dell'ulivo



Percorso delle erbe aromatiche



Percorso ricreativo nel bosco con visita al laghetto



Visita all'antica bottaia sotterranea

Percorso naturalistico nel bosco Curtipetrizzi alla scoperta della fauna e flora autoctona



Visita alla vicina "Masseria La Mea" di interesse storico

Percorso ginnico nel bosco

Laboratori di riciclaggio dei materiali e utilizzo di strumenti ecocompatibili

Masseria Torrevecchia

San Pancrazio Salentino (Br)



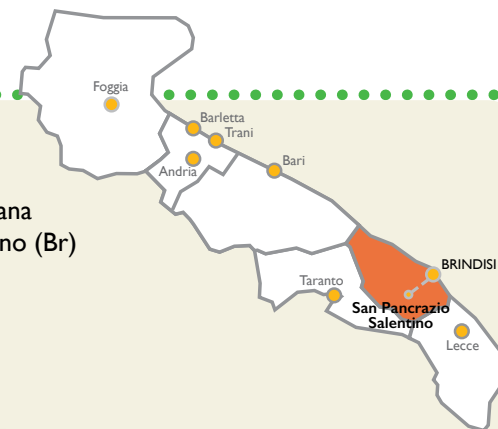
Vendono tutta la loro produzione di olio, vino, prodotti caseari, salumi.
 È possibile pernottare solo in camere, non sono disponibili appartamenti.
 Il servizio ristorazione è disponibile solo per degustazioni.
 La masseria è vincitrice dell'Oscar Green nel 2014.

LA STRUTTURA

Nel cuore del Salento sorge la Masseria Torrevecchia, Oscar Green 2014, moderna realtà agricola e zootecnica, è immersa nel verde di 200 ettari coltivati a seminativi, uliveti, vigneti, frutteti, orti e coltura floricole (rose recise e sterlie) ed è situata a ridosso di una cripta basiliana del VII secolo. L'attività zootecnica consiste nell'allevamento di bovini, ovi-caprini, suini e animali di bassa corte. I prodotti sono acquistabili in loco e vengono lavorati nei laboratori di preparazione dei piatti tipici della tradizione organizzati dalla struttura.

Masseria Torrevecchia
 di Mani Antonio Pancrazio

C.da Torrevecchia, Via Avetrana
 72026 San Pancrazio Salentino (Br)
 +39 320 6621655
 info@torrevecchia.com
 www.torrevecchia.com



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: grano, olive da olio e da mensa, uva da vino, frutta, ortaggi e rose



Ciclo di trasformazione:
 • dal grano al pane, pasta e dolci tipici
 • dall'oliva all'olio e alle olive da mensa e alla sansa per combustione

- dall'uva al vino
- dal latte al formaggio
- dalla frutta alle confetture
- dagli ortaggi ai sottoli e conserve



Percorso dell'orto



Percorso dalle piante alle rose coltivate in serra ipodromica



Alllevamento: ovini, caprini, bovini, equini e suini



Osservazione degli animali di bassa corte



Laboratorio di preparazione dei piatti tipici della tradizione

Visita alla cripta del VII sec.

Masseria Triticum

Francavilla Fontana (Br)

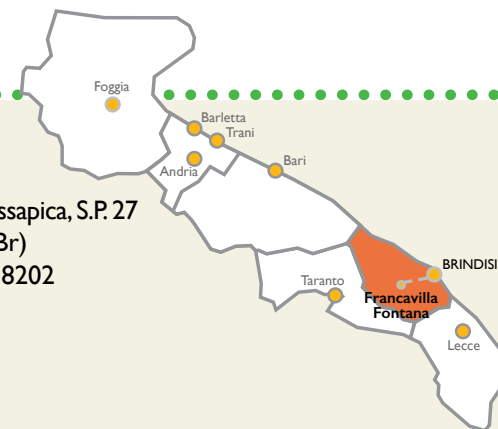


LA STRUTTURA

La Masseria didattica Triticum è prima di tutto un'azienda agricola che offre servizi di accoglienza e attività didattiche rivolte a piccoli e grandi. Al suo interno si realizzano percorsi che propongono una vasta gamma di laboratori, come i laboratori del gusto, di educazione ambientale e dell'artigianato locale per la riscoperta delle tradizioni locali e di tutte quelle attività strettamente connesse al mondo agrario.

Masseria Triticum
di Graziana Loparco

Strada Vecchia per Ceglie Messapica, S.P. 27
72021 Francavilla Fontana (Br)
+39 0831 841175 - 333 3338202
grazianalop@libero.it
www.masseriaticum.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: cereali, frutta, olive, vino e ortaggi



Ciclo di trasformazione:
• dal chicco di grano al pane e pasta
• dall'uva al vino
• dagli agrumi alle marmellate

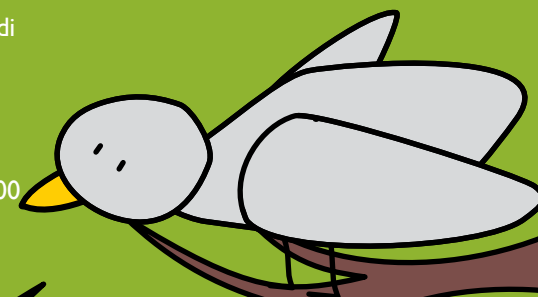


Osservazione degli animali di bassa corte



Percorso dell'orto

Percorso della storia della masseria, costruzione del 600 d.C.



Masseria Trullo Sociale

San Michele Salentino (Br)



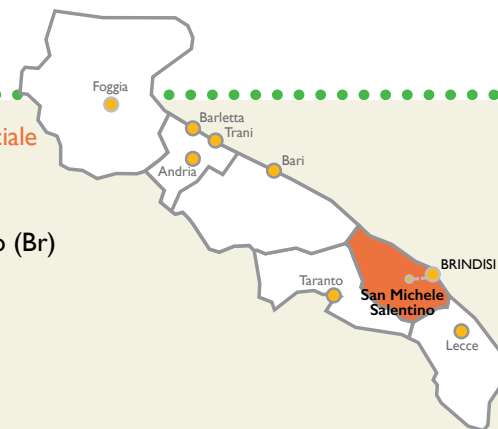
Per il pernottamento la struttura adotta la formula B&B o appartamento distaccato, couchsurfing, tenda.
Piscina solo per bambini.

LA STRUTTURA

Il Trullo Sociale è una masseria didattica e fattoria sociale. Le attività didattiche permettono ai visitatori di acquisire saperi, pratiche e conoscenze in maniera attiva, diretta e conviviale. Tra i tanti laboratori organizzati: creazione di manufatti della tradizione artigianale rurale locale (cesti, panari, scjæ) e di prodotti gastronomici, passeggiate sensoriali alla scoperta delle erbe aromatiche e spontanee e percorso dalla pietra al trullo.

Masseria Didattica Trullo Sociale di Antonella Pungente

C.da Archivecchi, 45
72018 San Michele Salentino (Br)
+39 333 9617488
trullosociale@gmail.com



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: grano, ortaggi, frutta e piante aromatiche



Ciclo di trasformazione:

- dalla farina al pane e ai prodotti da forno
- dalla frutta alla confettura
- dalla mandorla e dal fico al fico mandorlato di cui si svolge la sagra, ogni anno nel mese di agosto



Percorso delle erbe aromatiche e spontanee



Percorso degli orti sinergici

Predisposizione area attrezzata, con barbecue, per picnic



Realizzazione di piccoli manufatti della tradizione artigianale rurale locale: cesti, panari, scjæ ecc., utilizzando materiali naturali e di recupero

Masseria Villa Buontempo

Francavilla Fontana (Br)



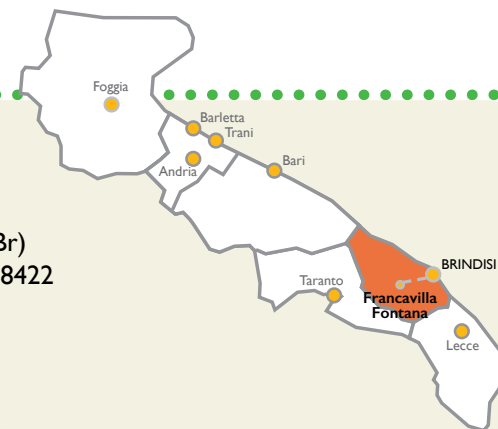
È possibile effettuare degustazioni, noleggiare bici con preavviso.
È possibile pagare con bonifico anticipato.

LA STRUTTURA

Villa Buontempo è un'azienda agricola ecosostenibile, utilizza energie rinnovabili e pratiche biologiche. Si organizzano visite guidate con itinerari storici, culturali ed agro-alimentari per un tuffo nella natura, i suoi raccolti e le sue stagioni. Assaporando epoche passate della Villa gentilizia con le torri colombaie, il giardino delle Madame, la cappella della Madonna del Buontempo e tanto altro da scoprire. Inoltre spettacoli musicali e teatrali all'aperto, agri-feste con divertenti laboratori del fare, ciclo-passeggiate tra vigneti, campi di grano, frutteti e nel bosco.

Villa Buontempo
di Rita Lupo Carissimo

C.da Buontempo, 1
72021 Francavilla Fontana (Br)
+39 338 8346910 - 328 6748422
info@villabuontempo.it
www.villabuontempo.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: cereali, olive, uva da vino, ortaggi, frutta, in particolare agrumi



Ciclo di trasformazione con degustazione:

- dalle olive all'olio
- dall'uva al vino
- dalla frutta alle marmellate
- degli ortaggi in conserve



Percorso dell'orto



Percorso naturalistico nel bosco

Ortoterapia per diversamente abili

Percorso di botanica con piante ornamentali



Avvicinamento agli animali

Laboratorio di:

- archeologia
- apicoltura
- fotografia
- energia rinnovabile



Laboratorio di cucina vegetariana tradizionale ed innovativa



Visita guidata fra le antiche strutture, quali l'acquaro, il palmento, la nevia, le torri, il giardino delle Madame, la cappella della Madonna del Buontempo

Centro estivo per bambini e ragazzi

la provincia di Lecce



pag.

Masseria Adamo Alliste (Le)	340
Masseria Antares Melendugno (Le)	342
Masseria Bernardi Civiltà Contadina Tuglie (Le)	344
Masseria Capasa Martano (Le)	346
Masseria Casa Porcara Bio Veglie (Le)	348
Masseria Chicco Rizzo Sternatia (Le)	350
Masseria Cinque Santi Vernole (Le)	352
Masseria Ciponorco Martano (Le)	354
Masseria Circhetta Ortelle (Le)	356
Masseria Coop. Olearia Sannicolese Sannicola (Le)	358
Masseria Copertini Vernole (Le)	360
Masseria D'Aurelio Lanzilao Giurdignano (Le)	362
Masseria Fatalò Bio Lizzanello (Le)	364
Masseria Gialli Ugento (Le)	366
Masseria Gli Ulivi Bio Tricase (Le)	368
Masseria I Giardini Calimera (Le)	370
Masseria Ittica Nonno Tore Tricase (Le)	372
Masseria Ittica Portovento Racale (Le)	374
Masseria Jennery Lecce	376
Masseria La Fattoria Otranto (Le)	378
Masseria La Fazenda Ruffano (Le)	380
Masseria La Palascia Otranto (Le)	382
Masseria La Torre Corigliano d'Otranto (Le)	384
Masseria Le Stanzie Supersano (Le)	386
Masseria Lu Cantieri Novoli (Le)	388
Masseria Masugna Tricase (Le)	390
Masseria Orticola Rizzo Otranto (Le)	392
Masseria Palombara Salve (Le)	394
Masseria Petrelli Squinzano (Le)	396
Masseria Piccapane Cutrofiano (Le)	398
Masseria Quattro Pizzure Novoli (Le)	400
Masseria Salvatore Caroppo Specchia Gallone Frazione di Minervino di Lecce (Le)	402
Masseria Samali Leverano (Le)	404
Masseria San Biagio Bio Calimera (Le)	406
Masseria Sant'Angelo Corigliano D'Otranto (Le)	408
Masseria Santa Lucia Alessano (Le)	410
Masseria Signora Porzia Leverano (Le)	412
Masseria Trappito Stracca Alezio (Le)	414
Masseria Tumeddi Marciano di Leuca (Le)	416
Masseria Villa Vincenzina Melissano (Le)	418
Masseria Vivi Natura Gallipoli (Le)	420



Cosa c'è da vedere da queste parti

BASILICA DI SANTA CROCE

Via Umberto I
Tel. 0832 241957
www.basilicasantacroce.eu

La Basilica di Santa Croce è la più alta rappresentazione dell'arte barocca a Lecce. La sua costruzione risale alla metà del 1500.

PARCO NATURALE REGIONALE "TERRA DELLE GRAVINE"

Castro (LE)
Via Zinzulusa
320 438752
0836 6947326
www.grottazinzulusa.it

La Zinzulusa è una grotta naturale costiera che si trova tra Castro e Santa Cesarea Terme, lungo

il litorale salentino. La grotta comprende tre zone (ingresso, cripta e fondo) e accoglie acque sia marine che dolci sorgive, fredde e trasparenti.

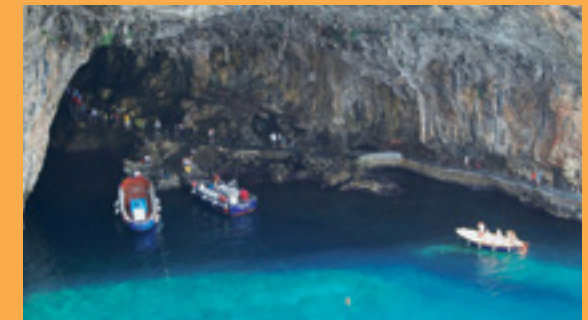
TERME DI SANTA CESAREA

Santa Cesarea Terme (LE)
Via Roma, 40
Tel. 0836 944070
0836 944148
www.termesantacesarea.it
info@termesantacesarea.it

Le terme di Santa Cesarea costituiscono una delle stazioni termali e turistiche più



attrezzate e competitive del sud Italia. Le acque di queste terme appartengono al gruppo delle Salso - bromo - iodiche - solfuree - fluorurate e rappresentano un patrimonio naturale tra i più importanti nell'idrologia medica perché molto indicate per fini terapeutici.



Masseria Adamo

Alliste (Le)



Il servizio di ristorazione è attivo solo d'estate.

LA STRUTTURA

Quella dell'Azienda Agricola Adamo è una storia di tre generazioni, da sempre legate dalla passione per la produzione di olii extravergini di olive (Ogliarola Leccese, Cellina di Nardò, Leccino) di altissima qualità, nel pieno rispetto della tradizione. Situata nella fertile campagna di Alliste, in un paesaggio inconfondibile di ulivi, muretti a secco, fichi d'india e terra rossa. L'unicità e la tipicità dell'azienda si ritrova anche nelle coltivazioni di varietà pregiate di patate, legumi e grano, offrendo ai ragazzi la possibilità di scoprire, attraverso il contatto diretto, il fascino del mondo agricolo che li circonda. È possibile degustare e acquistare le eccellenze a km 0.

Masseria Adamo E.V.O. s.r.l.

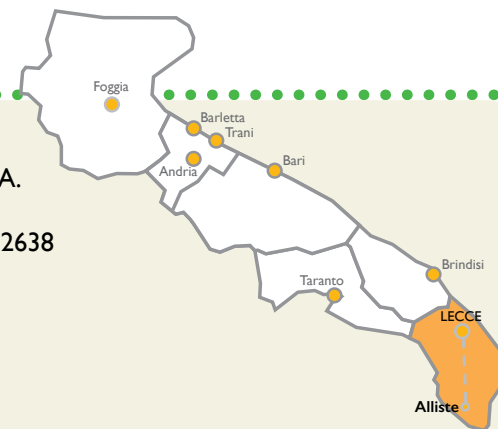
Via Vicinale Chianche, 1 - Z.A.

73040 Alliste (Le)

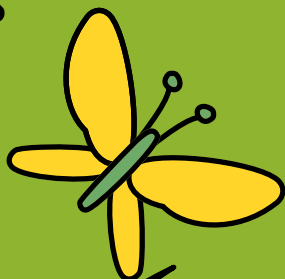
+39 0833 985288 - 389 1612638

info@agricolaadamo.it

www.agricolaadamo.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Piccolo frantoiano

Contadino per un giorno



Percorso sensoriale dell'olio

Alice nell'orto delle meraviglie



Dal grano alla pasta fatta in casa

Sua maestà la patata DOP



Laboratorio di cucina

Il pasticciere Pasticcione



Masseria Antares

Melendugno (Le)

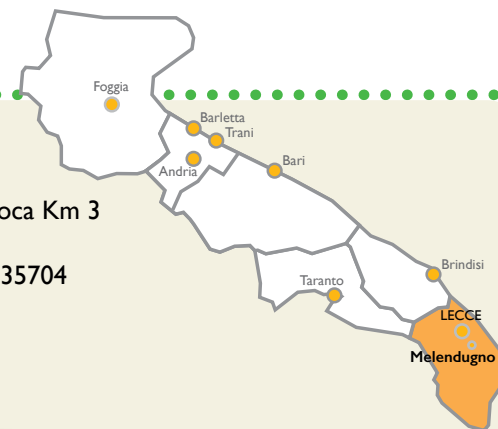


LA STRUTTURA

Antares punta a far conoscere a grandi e piccoli i sapori e i saperi della terra salentina favorendo una conoscenza dei fenomeni naturali con esperimenti pratici e divertenti. Un uovo fresco, oltre a essere una gustosa merenda può essere il pretesto per conoscere il segreto della resistenza ai carichi delle cupole così come l'olio gustato su una bruschetta può essere miscelato in una bottiglia con l'acqua per spiegare la densità dei liquidi e la natura delle sostanze polari e apolari. Alcune delle nostre proposte formative sono state pensate per rafforzare i sensi vicarianti della vista e per avvicinare adulti e bambini alle disabilità. Proponiamo infatti degustazioni al buio e divertenti giochi basati sul tatto e sull'olfatto.

Masseria Antares
di Alberto Santoro

S.P. 145 Melendugno - San Foca Km 3
Melendugno (Le)
+39 329 0631924 - 0832 1835704
info@antaresagriturismo.it
www.antaresagriturismo.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: grano, olive, frutta e ortaggi



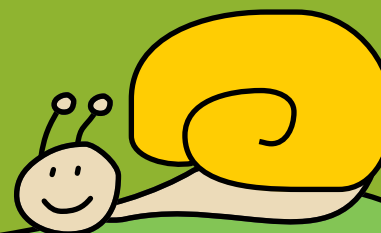
Ciclo di trasformazione:
• dal grano al pane e ai prodotti da forno tipici salentini
• dall'oliva all'olio
• dalla frutta alle confetture e alla marmellata



Percorso dell'orto



Degustazione dei piatti tipici salentini



Masseria Bernardi Civiltà Contadina Tuglie (Le)



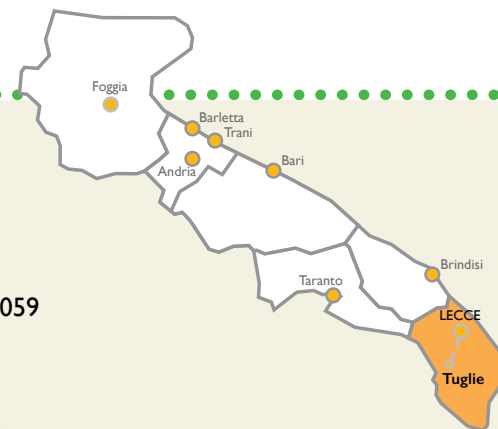
Il servizio ristorazione è attivo solo su prenotazione.
Fermata ferroviaria del trenino Ugento-Santa Maria di Leuca.

LA STRUTTURA

La Masseria Bernardi è ubicata nel Palazzo Ducale di Tuglie sede anche dell'azienda agrituristica, del Museo della Civiltà Contadina del Salento fondato nel 1982 e dal gennaio 2012 della fattoria sociale. L'azienda produce, in regime di agricoltura biologica certificata, essenzialmente ad uso della ristorazione agrituristica ed a uso didattico, prodotti di nicchia coltivati per dare un contributo alla bio-diversità e indirizza le sue attività per grandi e piccoli alla conoscenza della natura e dell'ambiente geologico circostante, dei cicli di produzione delle colture e di trasformazione delle materie prime.

Masseria Bernardi
Civiltà Contadina
di Giuseppe Bernardi

Via Cairolì
73058 Tuglie (Le)
+39 0833 596038 - 368 581059
info@civiltacontadina.com



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: olive, frutta e ortaggi



Ciclo di trasformazione:
• dalla farina alla pasta fresca
• dalla frutta in confetture e ai gelati e granite
• dall'oliva all'olio



Osservazione animali di bassa corte



Percorso di raccolta dei capperi e sistemazione nei barattoli di vetro sotto sale

Percorso dell'orto con l'utilizzo degli ortaggi per la preparazione di piatti tipici locali, in particolare cicerchia e pisello riccio dei Sannicola (prodotto inserito nell'elenco dei prodotti tradizionali di Puglia)



Laboratorio della carta pesta
Allevamento bachi da seta e percorso della filatura



Visita all'insediamento rupestre preromano e al belvedere che si affaccia sull'arco jonico di Gallipoli

Visita al Museo della civiltà contadina

Masseria Capasa

Martano (Le)



Il servizio ristorazione è disponibile solo per degustazione.

LA STRUTTURA

La Masseria Capasa offre l'occasione di capire cosa significa essere un contadino: respirare la cordialità e l'accoglienza ma anche il sacrificio e la pazienza di chi vive e lavora con la terra, scoprendo così il vero mondo rurale. Grazie alla visita guidata in azienda, alla presentazione delle produzioni aziendali, ai laboratori manuali e didattici è possibile trascorrere il tempo immersi nella tranquillità della campagna, partecipando alle attività della Masseria come il percorso nell'orto botanico e l'osservazione di animali di bassa corte e cavalli.

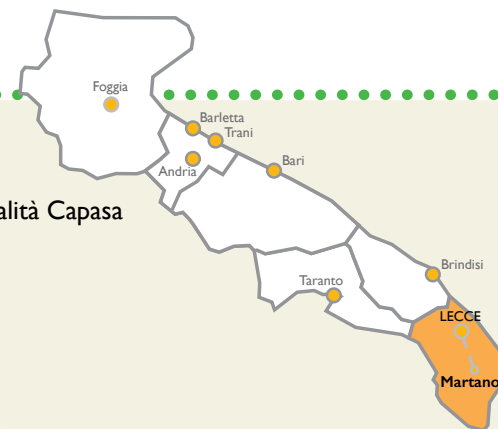
Masseria Capasa
di Angela Rescio

Prov.le Martano Soletto, Località Capasa
73025 Martano (Le)

+39 331 8312336

info@masseria-capasa.it

www.masseria-capasa.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: grano, olive, piante officinali e frutta



Ciclo di trasformazione:
• dal chicco ai prodotti da forno e pasta fresca
• dal latte sia bovino che ovino al formaggio



Percorso nell'orto botanico



Allevamento di ovini, suini e bovini



Osservazione animali di bassa corte come galline da uova e cavalli



Masseria Casa Porcara Bio

Veglie (Le)



Il servizio ristorazione è attivo pranzo e cena (per i soggiornanti menù agriturismo ad euro 20,00)
 Camere matrimoniali ed appartamenti Costo euro 30,00 a persona con colazione da settembre
 fino a giugno, Luglio euro 35,00 a persona, agosto euro 40,00 a persona, colazione inclusa
 È possibile introdurre animali domestici con preavviso

LA STRUTTURA

Il complesso masserizio di Casa Porcara sorge sul sito di un casale medievale e nella parte più antica del fabbricato, originariamente destinata ad alloggio per i massari, a stalle, ovili e depositi per la paglia, sono stati ricavati una parte degli alloggi e il ristorante. Le attività didattiche sono curate dalla Cooperativa Terradimezzo, la quale si occupa principalmente di agricoltura biologica (frutta, grano, ortaggi e l'olio) e di organizzare in struttura percorsi conoscitivi della storia dell'agricoltura, percorsi sensoriali delle erbe aromatiche e laboratori di tradizioni locali.

PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli di produzione biologica di cereali, frutta, ortaggi e piante aromatiche



Ciclo di trasformazione:
 • dalla farina in pasta e pane
 • dal latte in formaggio
 • da ortaggi in sottolii

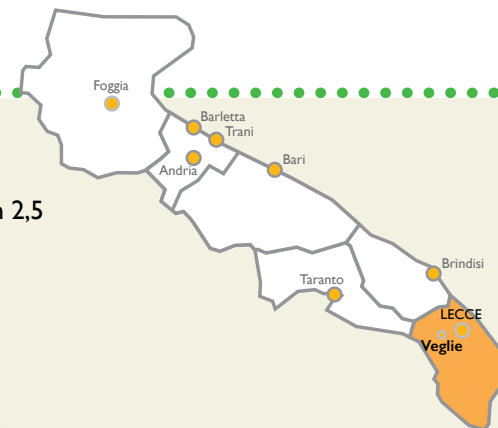


Percorsi sensoriali per la individuazione e classificazione delle piante aromatiche



Masseria Casa Porcara Bio
 di Costantini Lucia

Prov.le Veglie-Monteruga km 2,5
 73010 Veglie (Le)
 +39 360 869074
 info@casaporcara.it
 www.casaporcara.it



Percorso di agricoltura sostenibile nell'ambito delle attività del "Centro Studi per lo Sviluppo Sostenibile del Paesaggio Rurale"

Percorso conoscitivo della storia dell'agricoltura



Tradizioni locali nei processi produttivi



Masseria Chicco Rizzo

Sternatia (Le)



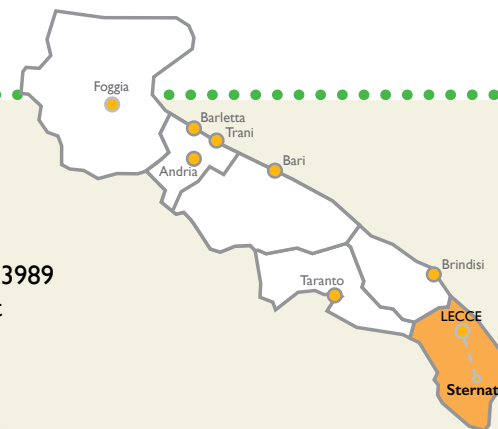
Pernotto (39 posti disponibili)

LA STRUTTURA

La Masseria Chicco Rizzo è una delle più antiche masserie del Salento, utilizzata nel 1700 come stazione di sosta per i cavalli, oggi, con il recente restauro, si consegna ad un pubblico sensibile ai temi della natura, delle stagioni e del biologico. Si organizzano percorsi storici nella masseria stessa, laboratori del pane, di musiche e danze popolari e percorsi di trekking alla scoperta di due paesini della Grecia Salentina, Martignano e Sternatia. La masseria cerca di portare a conoscenza degli ospiti le bellezze che la vita rurale nasconde.

Masseria Chicco Rizzo
di Eredi Mancarella

C.da Chicco Rizzo
73010 Sternatia (Le)
+39 328 8575989 - 329 6423989
info@masseriachiccorizzo.it
www.masseriachiccorizzo.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: grano, olive, frutta e ortaggi



Ciclo di trasformazione:

- dal grano al pane, pasta
- dall'oliva all'olio extravergine con degustazione
- degli ortaggi in conserve e sott'olii
- dalla frutta alle confetture



Percorso dell'orto
Percorso nelle serre di aloè



Percorso alla scoperta delle tradizioni della Grecia Salentina con laboratori di musica e danze popolari



Percorso storico-culturale dalla masseria quale antica stazione di sosta dei cavalli sulla direttiva Lecce – Otranto al Parco Turistico-Culturale Palmieri



Masseria Cinque Santi

Vernole (Le)



Per il pernottamento la struttura mette a disposizione un appartamento con due camere. Il servizio ristorazione è attivo sia a pranzo che a cena.

LA STRUTTURA

Coltivano biologicamente, da tre generazioni nel rispetto della natura, delle tradizioni locali e dell'artigianalità. Trasformano il latte, appena munto dagli animali del loro allevamento, in formaggio di straordinaria qualità. La passione per l'olivicoltura ha consentito negli anni di produrre un olio extra vergine di oliva di altissima qualità. Hanno assunto il ruolo didattico- pedagogico di "fare scuola" diventando masseria didattica. È possibile degustare piatti della tradizione e acquistare i prodotti aziendali. Dispongono di confortevoli alloggi per vivere una vacanza a tutto green.

PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Ciclo di trasformazione:

- dal latte al formaggio
- dalla farina alla pasta ai dolcetti della tradizione "le pitteddre"
- dalla raccolta delle olive alla molitura con visita al frantoio ipogeo



Allevamento zootecnico bovini, ovini e caprini



Percorsi naturalistici compresa la visita all'"oasi WWF le cesine"

Percorsi culturali compresa la visita alla città medievale della città fortificata di acaya, del castello e della mostra dei bronzi

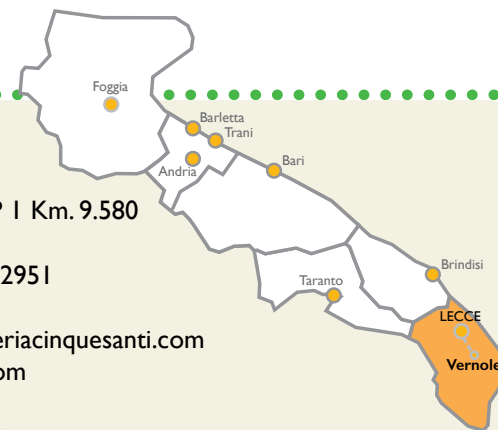


Percorsi sensoriali con riconoscimento delle aromatiche

Percorsi naturalistici " alla scoperta di muretti a secco e delle pagghiare"



Museo della Civiltà Contadina



Masseria Cinque Santi di Realina Cucugliato

Via Provinciale per Lecce SP I Km. 9.580
73029 Vernole (Le)

+39 0832 891178 - 348 7912951

Fax 0832 1831420

masseriacinquesanti@masseriacinquesanti.com

www.masseriacinquesanti.com



Masseria Ciponorco

Martano (Le)



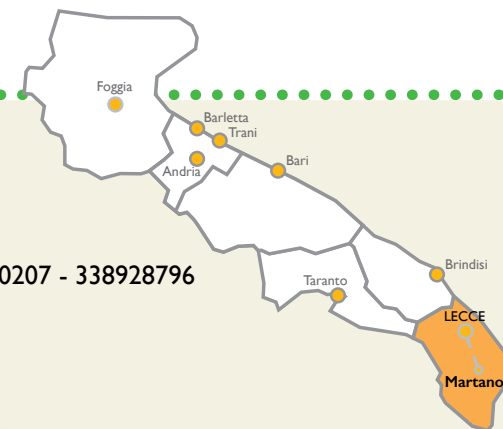
È possibile introdurre animali domestici su richiesta (non nelle camere).

LA STRUTTURA

La Masseria Ciponorco produce biologicamente vari tipi di colture, grano, ortaggi e frutta e si dedica al ciclo di trasformazione del grano in pasta fresca e prodotti da forno. Propone per gli ospiti percorsi intesi a valorizzare la natura e il territorio circostante, come il percorso della frutta e dell'orto e la passeggiata archeologica della necropoli e della cappella di età bizantina.

Masseria Ciponorco
di Sansonetti Orazio

C.da Ciponorco
73025 Martano (Le)
+39 0836 586273 - 3683800207 - 338928796
bsansonetti@tiscali.it
www.ciponorco.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: grano, ortaggi e frutta



Ciclo di trasformazione dal grano al pane e prodotti da forno e pasta fresca



Percorso dell'orto e della frutta

Percorso archeologico alla scoperta della necropoli e della cappella dell'età bizantina



Laboratorio di musica e balli popolari della Grecia Salentina



Masseria Circhetta

Ortelle (Le)

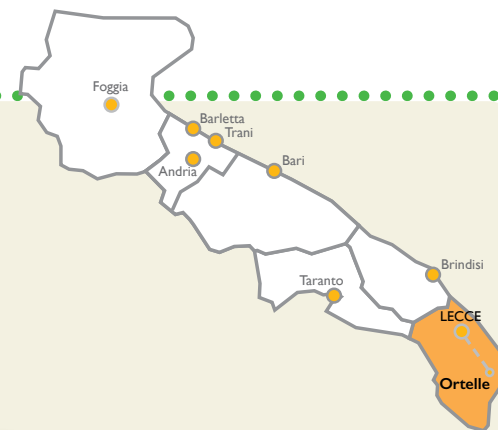


LA STRUTTURA

La Masseria Circhetta propone percorsi e laboratori didattici volti alla scoperta e conoscenza dei cicli di produzione e trasformazione dei prodotti alimentari: dal grano alla pasta e al pane, dal latte al formaggio e dalla carne ai salumi. L'azienda è collocata in una zona di grande interesse storico, ricadendo nel territorio denominato "Piano Grande", di proprietà dell'azienda, sede dell'insediamento rupestre del "Pairau", risalente all'epoca dei Messapi.

Masseria Circhetta
di Vittorio Circhetta

Via Vecchia Surano
73030 Ortelle (Le)
+39 0836 958616
enricacirchetta@libero.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Ciclo di produzioni delle colture: cereali, olive e ortaggi



Ciclo di trasformazione:
• dal chicco al pane e pasta
• dal latte al formaggio

Ciclo di preparazione delle carni e dei salumi



Osservazione dei cavalli



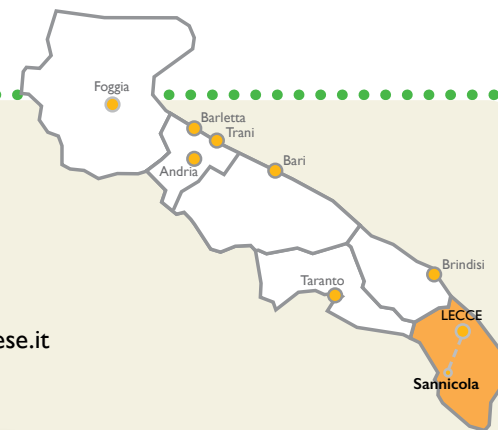
Masseria Coop. Olearia Sannicolese Sannicola (Le)



Premio miglior olio del mediterraneo 2016 , Gambero Rosso Olio d'Italia 2012.
 Ampio parcheggio per camper e turisti.

LA STRUTTURA

La Masseria Cooperativa Olearia Sannicolese concentra la maggior parte delle sue attività intorno alla produzione di olio, infatti gli ospiti possono partecipare al ciclo di trasformazione delle olive conoscendo da vicino tutti i processi e imparando a distinguere tra le varie tipologie di olio prodotto. I percorsi didattici proseguono con l'utilizzo dell'olio prodotto in laboratori di cucina tradizionale salentina e con cenni storici grazie alla visita al frantoio ipogeo del '700 che caratterizza l'intera tenuta.

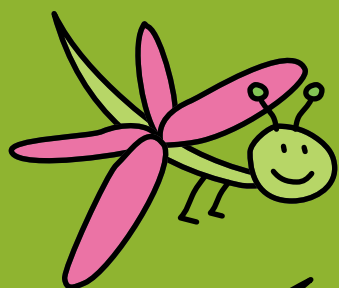


Masseria Cooperativa Olearia Sannicolese di Greco Claudio

Via Prov.le per Alezio
 73017 Sannicola (Le)
 +39 0833 231471
 marketing@oleariasannicolese.it
 info@oleariasannicolese.it
 www.oleariasannicolese.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture delle olive

Ciclo di trasformazione dall'oliva all'olio con imbottigliamento e commercializzazione

Percorso di degustazione dell'olio e riconoscimento delle diverse tipologie



Laboratorio di utilizzo dell'olio in cucina con preparazione di pietanze tipiche salentine



Visita al frantoio ipogeo del 700 e cenni storici sul mercato dell'olio lampante



Masseria Copertini

Vernole (Le)



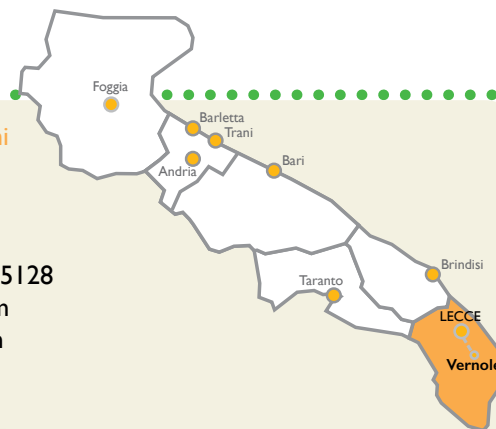
Per il pernottamento la struttura adotta la formula B&B.
 Il servizio ristorazione è attivo a pranzo e a cena.
 È possibile introdurre animali domestici con preavviso.

LA STRUTTURA

Masseria Copertini è un suggestivo esempio di architettura rurale, completata nel 1800 e ristrutturata secondo i metodi tradizionali, mantiene i tratti caratteristici che si integrano armoniosamente con la natura circostante. La struttura organizza attività didattiche incentrate sulla tradizione, come il laboratorio di carta pesta e realizzazione strumenti musicali, e sulla natura come il percorso sensoriale delle erbe aromatiche e il percorso dell'orto.

Masseria Didattica Copertini
 Di Giovanna Paola Deriu

Prov. Strudà - Vanze s.n.c.
 73029 Vernole (Le)
 +39 340 5783155 - 347 2945128
 info@masseriapertini.com
 www.masseriapertini.com



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: grano, frutta e ortaggi



Ciclo di trasformazione:
 • dal grano al pane e pasta fresca
 • dalla frutta alle confetture



Percorso sensoriale per la individuazione e classificazione delle piante aromatiche, della flora e della fauna della macchia mediterranea



Percorso dell'orto



Percorso dei sapori, tracciabilità e consumo consapevole dei prodotti aziendali nelle diverse stagioni



Laboratori di scultura sulla pietra leccese

Laboratori di lavorazione della cartapesta e della creta

La musica nella tradizione contadina: laboratori di realizzazione di strumenti musicali



Masseria D'Aurelio Lanzilao

Giurdignano (Le)

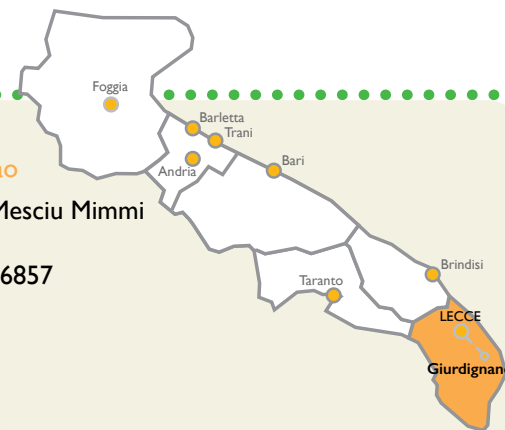


LA STRUTTURA

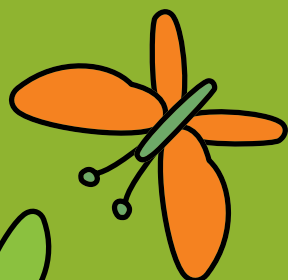
L'azienda D'Aurelio Lanzilao, produttrice di olio extravergine di oliva da ben tre generazioni, dedica tutta la sua passione e tutto il suo tempo all'olivo, alla sua crescita e alla sua tutela. Produce patè di olive, passata di pomodoro e pomodori secchi, legumi secchi, farina di grano Senatore Cappelli, friselle di grano duro e inoltre organizza laboratori e percorsi educativi ed esperenziali che sono stati pensati sia per riproporre le tradizioni rurali e della dieta mediterranea, sia per poter acquisire uno stile di vita più salutare. Per questo vengono proposti anche il laboratorio di educazione alimentare e ambientale, il laboratorio sensoriale del gusto.

Masseria D'Aurelio Lanzilao
di Cosimo D'Aurelio Lanzilao

Via Calvario Località Vigna Mesciu Mimmi
73020 Giurdignano (Le)
+39 0836 813516 - 328 7786857
info@oliodaurelio.it
www.oliodaurelio.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: olive e ortaggi



Ciclo di trasformazione dall'oliva all'olio con imbottigliamento e commercializzazione



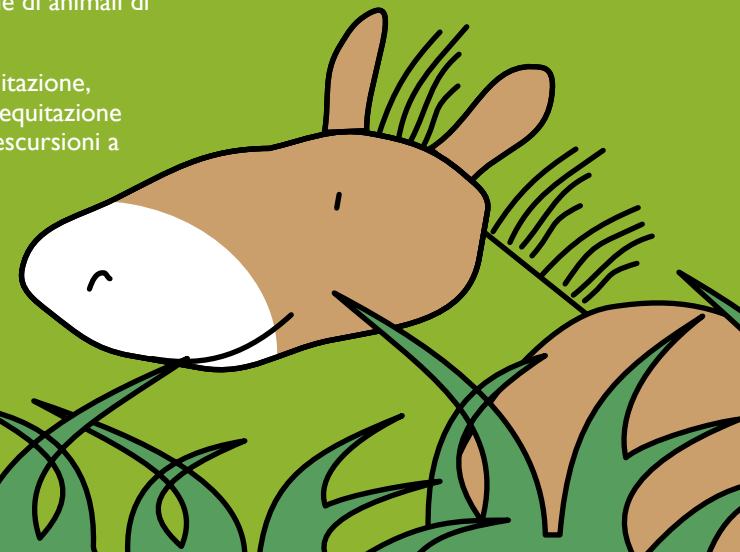
Percorso dell'orto



Osservazione di animali di bassa corte



Corsi di equitazione, ippoterapia, equitazione sportiva es escursioni a cavallo



Masseria Fatalò Bio

Lizzanello (Le)

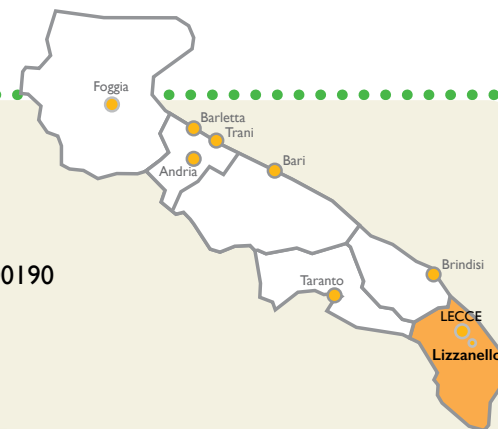


LA STRUTTURA

L'Azienda Agricola Fatalò nasce nel XVII secolo e prende il nome proprio dalla famiglia fondatrice, di cui gli attuali proprietari ne sono diretti discendenti. Nell'azienda sono presenti oltre 5000 piante di ulivo secolare che consentono la produzione di olii di oliva di straordinaria qualità, ottenuti esclusivamente con tecniche di spremitura a freddo. L'azienda coltiva, a seconda delle stagioni, tutte le tipologie di ortaggi maggiormente diffuse nel Salento e alleva numerose razze di animali da cortile e da pascolo. Le attività didattiche sono volte alla scoperta del paesaggio rurale, della produzione agricola, dei fenomeni naturali, dei cicli biologici proprio attraverso la conoscenza del territorio e delle sue caratteristiche ambientali, culturali ed antropologiche.

Masseria Fatalò Bio
di Giuseppe De Pascalis

Via A. Gramsci, 29
73023 Lizzanello (Le)
+39 0832 651091 - 388 0400190
gidepascalis@gmail.com
www.masseriafatalo.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Ciclo di produzioni biologiche delle colture: cereali, legumi, olive e ortaggi



Ciclo di trasformazione:

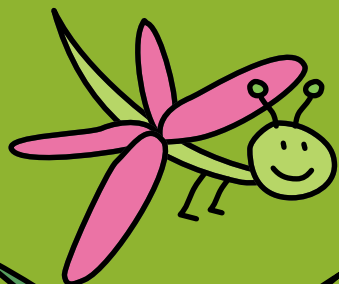
- dal chicco al pane condito leccese: pizzi, piscialette, puliteie, pucce ecc. e preparazione pasta fresca
- delle olive in olio nel frantoio semipogeo
- delle olive in salamoia
- degli ortaggi in sottoli



Osservazione degli animali di bassa corte



Laboratori di preparazione dei piatti tipici della dieta mediterranea con prodotti della terra salentina



Masseria Gialli

Ugento (Le)



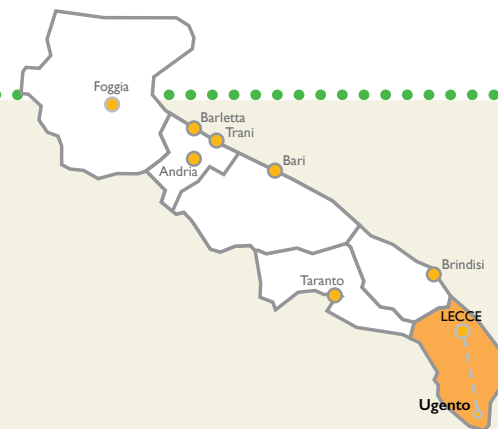
La masseria offre per il pernottio il trattamento B&B.
 Il servizio ristorazione è attivo a colazione e a cena.
 Noleggio bici gratuito.

LA STRUTTURA

In un avvolgente parco di ulivi, la struttura è immersa in una delle più suggestive e incontaminate aree di macchia mediterranea della Puglia. Masseria Gialli offre la possibilità di scoprire le bellezze naturali attraverso programmi didattici rivolti a grandi e piccini: percorso dell'orto, il percorso naturalistico, anche notturno, attraverso il boschetto di querce, lecci e roverelle con lo scopo di colmare la distanza tra la cultura cittadina e la cultura agricola e far conoscere le risorse naturali per favorirne il rispetto.

Masseria Gialli
 di Marcello Manco

C.da Tore
 73010 Ugento (Le)
 +39 345 1338621
 info@masseriagialli.it
 www.masseriagialli.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: grano, olive e ortaggi



Ciclo di trasformazione:
 • dal grano al pane e pasta fresca
 • dalle olive all'olio



Percorso degli ulivi monumentali

Percorso dell'orto



Percorso delle piante officinali e spontanee



Visita alla chiesetta rupestre del 1100



Percorso naturalistico, attraverso il boschetto di querce, lecci e roverelle e attraverso la macchia mediterranea, osservando la flora come le orchidee spontanee e la fauna autoctona come civette, barbargianni ecc.)

Masseria Gli Ulivi Bio

Tricase (Le)



È possibile introdurre animali domestici solo d'estate.

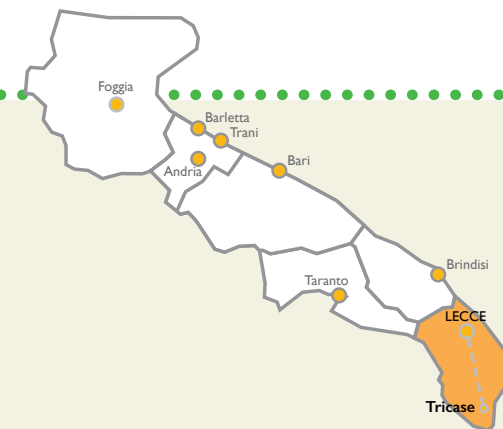
La masseria ha ottenuto i seguenti premi: Bandiera Verde dell'agricoltura nel 2009 e il Premio Agrichef Sapori e Biodiversità nel 2015.

LA STRUTTURA

L'Azienda Agrituristica Gli Ulivi è immersa in un territorio agreste ancora incontaminato, in un bosco di ulivi secolari, serre con eccezionali presenze botaniche (macchia mediterranea), circondata dagli ultimi esemplari di Quercie Vallonee e a pochi passi dalle acque cristalline di Marina Serra. L'azienda, condotta da Giulio e Cesarina, offre ospitalità nell'agricampeggio, all'ombra di maestosi ulivi secolari, tra muri a secco e "paiaie", elementi che fanno sentire gli ospiti un tutt'uno con la natura. Le attività didattiche sono volte alla scoperta dei cicli di produzione di prodotti, come i cereali derivanti da agricoltura biologica, gli ortaggi e la frutta, fino alla loro degustazione.

Masseria Gli Ulivi Bio
di Cesaria Baglivo

C.da Palane
73039 Tricase (Le)
+39 347 9129776
giuliosparascio@virgilio.it
www.gliulivi.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Ciclo di produzioni biologiche delle colture: cereali, legumi, olive, uva, frutta e ortaggi



Ciclo di trasformazione:

- dal chicco al pane e pasta
- dalla frutta in confetture
- dagli ortaggi in sottoli e conserve
- delle erbe spontanee della macchia mediterranea: mirto e finocchietto marino



Percorso conoscitivo della macchia mediterranea



Osservazione degli asini e caprette



Masseria I Giardini

Calimera (Le)



È possibile introdurre animali domestici solo d'estate.

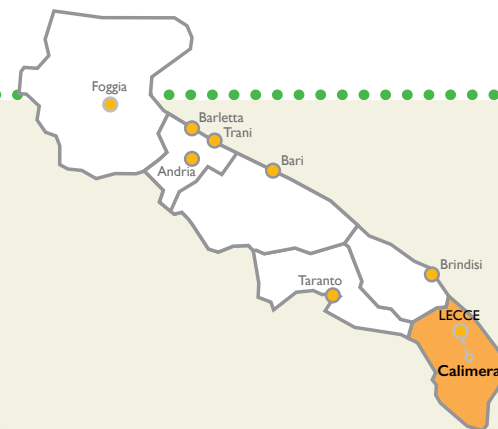
La masseria ha ottenuto il premio per la qualità del miele Ass. nazionale per l'Apicoltura nel 2010.

LA STRUTTURA

La Masseria I Giardini si trova nel territorio compreso tra i comuni di Calimera e Caprarica, nella Grecia salentina. La struttura, immersa in un uliveto, si compone di due plessi: uno, di più nuova costruzione, che dispone di un laboratorio per la produzione del miele, con annesso punto vendita al dettaglio, l'altro è invece una vecchia costruzione, con annesso un piccolo aranceto ed un orto. Attività didattiche proposte: osservazione delle api, visita ad una antica chiesa rurale, passeggiate nei boschi, degustazioni, e infine, attività di coltivazione di piante e di impianto e gestione di una compostiera domestica.

Masseria I Giardini
di Michele Angelo Lefons

Vicinale San Vito
73021 Calimera (Le)
+39 329 1947125
appendice@libero.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: olive, frutta in particolare agrumi e ortaggi



Osservazione del modus vivendi dell'ape, animale intelligente e metodoso

Ciclo del miele con la trasformazione in pappa reale, cera, propoli, caramelle ecc.



Percorso dell'orto



Percorso della raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani e costruzione dell'humus naturale: come funziona una piccola compostiera domestica



Percorso naturale nel bosco di Calimera "La Mandra" per l'individuazione di piante spontanee



Visita alla chiesetta rupestre di San Vito costruita intorno alla pietra della fecondità



Masseria Ittica Nonno Tore

Tricase (Le)



Il servizio di ristorazione è attivo a pranzo e a cena su prenotazione.

È possibile acquistare in masseria olio, grano e semola.

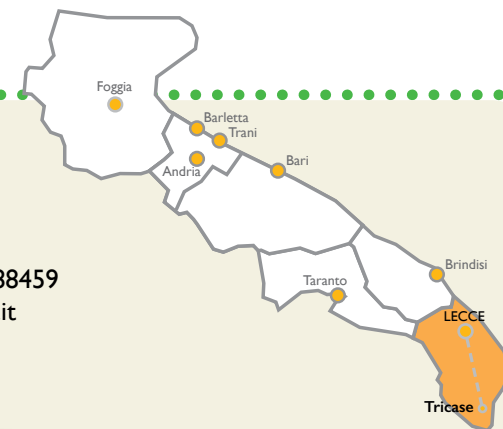
La masseria ha conseguito il Premio Qualità per l'accoglienza, Guida Agriturismi di Puglia 2015.

LA STRUTTURA

La Masseria Nonno Tore, risalente al XVIII secolo, è sita su una delle più antiche vie di comunicazione del Basso Salento che da Otranto, passando per l'abbazia basiliana del Mito, portava fino a Santa Maria di Leuca. Di quelle epoche lontane sopravvivono, oltre alle accoglienti strutture in pietra e calce, anche dei veri e propri residui botanici: uve e carciofi antichissimi, meline e azzerruoli, nespole e giuggiole, tutti gelosamente custoditi in questo scrigno di pietra e terra rossa. Oggi, nelle stalle e negli ambienti un tempo regno dei casari, si possono degustare insieme ai piatti tipici della tradizione salentina, le nuove ricette frutto della creatività dello chef preparate con prodotti coltivati a pochi metri dalle cucine in regime di agricoltura biologica.

Masseria Ittica Nonno Tore di Irene Vaglio

C.da Mito
73039 Tricase (Le)
+39 328 1021541 - 329 1588459
irene@masserianonnotore.it
www.masserianonnotore.it
www.masserianonnotore.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: cereali, olive, frutta, ortaggi, caffè selvatico e lino



Ciclo di trasformazione:

- dal grano alla pasta fresca, al pane e focacce e confezionamento in barattoli del grano Senatori Cappelli
- dalla frutta alle marmellate e liquori
- dalle piante selvatiche in caffè
- dagli ortaggi in sottoli e conserve



Percorso dell'orto
Percorso del lino con tessitura del prodotto attraverso strumenti di una volta

Percorso "il mare in masseria", sulla conoscenza della biologia marina (si svolge una volta all'anno in masseria o a tricase porto)



Percorso naturalistico attraverso vari ambienti per riconoscere flora e fauna attraverso tracce visive e sonore

Percorso sensoriale per l'individuazione e la classificazione di piante aromatiche



Allevamento di asini



Visita alla masseria costruita nel '700

Masseria Ittica Portovento

Racale (Le)

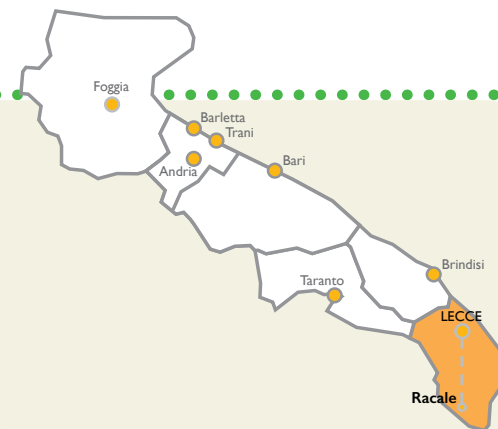


LA STRUTTURA

Non tutti sanno che quando si discute di agricoltura si parla anche di mare come luogo di allevamento o semplice raccolta. Anche il pesce, infatti, può esser allevato o soltanto pescato, divenendo risorsa preziosa ed abbondante. Portovento, la prima masseria didattica ittica in Puglia, guarda alle varie forme di pesca per offrire percorsi ittico/gastronomici che rivelino i misteri del mare e delle sue risorse. Dalle escursioni su barche e pescherecci, all'osservazione dello sbarco del pesce; dall'arte della pulitura e filettatura, alla preparazione di antichi piatti della tradizione salentina. Questi i percorsi per adulti e bambini, che coniugano la riscoperta del pescato e la cucina tradizionale, in questa terra che affonda nell'abbraccio di un prodigo mare.

Masseria Ittica Portovento
di Giulio Reho

Via Bologna, 4
73010 Racale (Le)
+39 393 3304330
giulioreho@tin.it
www.rehomare.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Ciclo di trasformazione:
• dalla pesca alla spinatura e filettature e alla preparazione del pesce mediterraneo
• dalla farina alla pasta fresca e al pane e focacce



Corsi di cucina di piatti tipicamente salentini in cui la materia prima è essenzialmente il pesce mediterraneo



Masseria Jennery

Lecce



Il servizio ristorazione è attivo solo per le degustazione dei prodotti della masseria.

LA STRUTTURA

La Masseria Didattica Jennery è un angolo di natura incontaminata alle porte di Lecce e unisce la coltivazione di olivi, del frutteto e delle foraggere, all'allevamento di ovini, equini, suini e animali di bassa corte. Le attività di didattiche proposte intendono valorizzare la cultura e la tradizione della civiltà contadina, con uno sguardo particolare verso gli antichi mestieri, con il percorso nell'orto e l'osservazione dei cicli di trasformazione delle materie prime, e verso l'arte con il laboratorio della cartapesta.

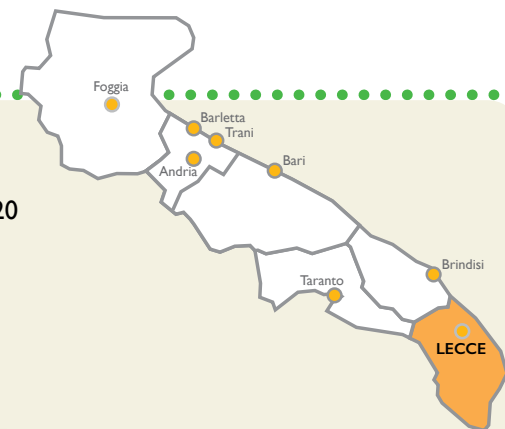
Masseria Didattica Jennery
di Federica Pellè

Via Giambattista Pergolesi, 20
73100 Lecce

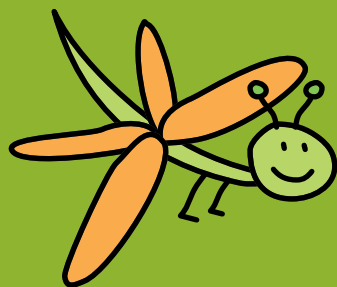
+39 339 8377669

jenneryfarm@libero.it

www.jenneryfarm.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: olive, frutta, ortaggi e foraggi



Ciclo di trasformazione:
• dalle olive all'olio
• dal latte al formaggio



Allevamento di ovini, suini ed equini



Percorso dell'orto



Percorso dell'energia pulita:
impianto fotovoltaico

Osservazione animali di bassa corte come galline ovaiole e conigli



Masseria La Fattoria

Otranto (Le)



Gli animali sono accettati solo nella tipologia abitativa "Bungalow", previo accordo con la struttura pagando un supplemento.

La struttura è accessibile ai disabili (2 camere).

LA STRUTTURA

L'azienda si estende su un terreno di circa 20 ettari che ospitano colture e attività di vario genere: dal grano agli ortaggi, dalla produzione di olio pregiato ai formaggi, dalle confetture ai digestivi, all' allevamento di bestiame per la produzione di latte, uova e carne. La Fattoria permette di vivere la natura incontaminata e il vero connubio fra i prodotti genuini della terra e i profondi valori di ospitalità, oltre ai percorsi didattici come la visita all'aia e al Museo della Civiltà Contadina che rendono unica questa esperienza.

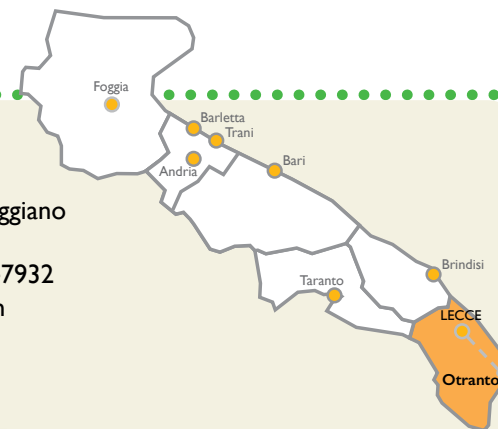
Masseria La Fattoria
di Luigi Merico

Strada Prov. 358 Otranto-Uggiano
73028 Otranto (Le)

+39 0836 804651 - 338 9847932

info@lafattoria-otranto.com

www.lafattoria-otranto.com



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: cereali, foraggi, olive e ortaggi



Ciclo di trasformazione:

- dal grano alla pasta fresca
- dalle olive all'olio con imbottigliamento e commercializzazione
- dal latte al formaggio



Allevamento di bovini e suini



Percorso dell'orto



Percorso del minizoo costituito da animali di bassa corte, asini, pony, cervi, struzzi ecc.



Percorso del "viaggio nel passato" con visita all'aia e al Museo della Civiltà Contadina

Punto vendita dei prodotti

Masseria La Fazenda

Ruffano (Le)



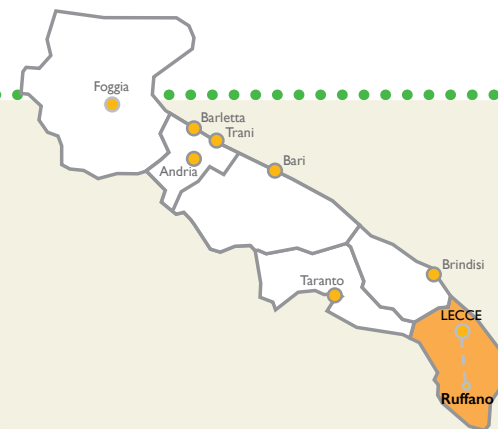
È possibile introdurre animali domestici solo nel ristorante.

LA STRUTTURA

La Fazenda nasce dalla passione e dal desiderio dei proprietari di insegnare a grandi e piccoli ad amare e rispettare la natura e gli animali. La struttura è circondata da un meraviglioso giardino floro-faunistico visitabile che ospita più di 500 animali provenienti da tutte le parti del mondo, inoltre organizza percorsi dell'orto con conseguente ciclo di trasformazione dalla frutta alle confetture e altre varie iniziative tutte volte alla conoscenza dell'ambiente naturale e delle tradizioni locali.

Masseria La Fazenda
di Boccadamo Roberta

Prol.to Via A. Volta s.n.c.
73049 Ruffano (Le)
+39 340 6798698
info@lafazendaruffano.com
www.lafazendaruffano.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: cereali, frutta e ortaggi



Ciclo di trasformazione:

- dal grano al pane, pasta, frise e dolci tipici, in particolare pasticciotto leccese
- degli ortaggi in conserve e sottoli
- dalla frutta alle confetture



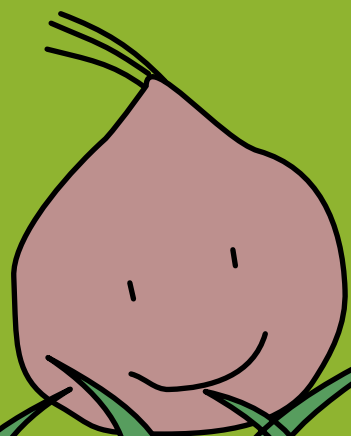
Percorso dell'orto



Osservazione degli animali esotici e da cortile



Laboratorio di realizzazione di trofei



Masseria La Palascia

Otranto (Le)

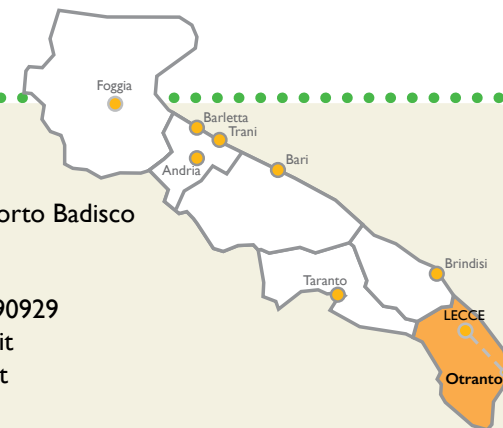


LA STRUTTURA

Agriturismo la Palascia prende il nome dal meraviglioso luogo in cui sorge: Punta Palascia, comunemente nota come Capo d'Otranto, il punto più orientale d'Italia nel cuore del Parco Naturalistico Otranto - Leuca. È immersa nei profumi e nei colori delle essenze mediterranee, circondata da scenari incontaminati, è il luogo ideale per un soggiorno rigenerativo nel pieno relax ma sempre a contatto con la natura grazie alle numerose attività didattiche proposte dalla masseria stessa.

Masseria La Palascia
di Valentina Rotundo

S.P.87 Litoranea Otranto Porto Badisco
Via Masseria Agreste s.n.
73028 Otranto (Le)
+39 327 3670393 - 329 1490929
info@agriturismolapalascia.it
www.agriturismolapalascia.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: grano, orzo, farro, olive, frutta, ortaggi, canapa, lino e cotone



Ciclo di trasformazione dal grano, orzo e farro al pane cotto in forno a volta di terra secondo i metodi neolitici



Percorso dell'orto

Percorso naturalistico attraverso la macchia mediterranea



Percorso sensoriale delle piante aromatiche



Osservazione di animali di bassa corte



Laboratori:
• ludico-didattici di archeologia sperimentale: metodi di produzione dal neolitico ai nostri giorni
• di lavorazione dell'argilla
• di tintura con colori naturali



Laboratori di botanica: identificazione della flora autoctona e suo utilizzo



Visita alla cava di bauxite, al faro di Punta Palascia, alla masseria fortificata di Cipparo del '500, a Torre Sant'Emiliano, al centro storico di Otranto e alla baia di Porto Badisco con il fenomeno carsico

Masseria La Torre

Corigliano d'Otranto (Le)



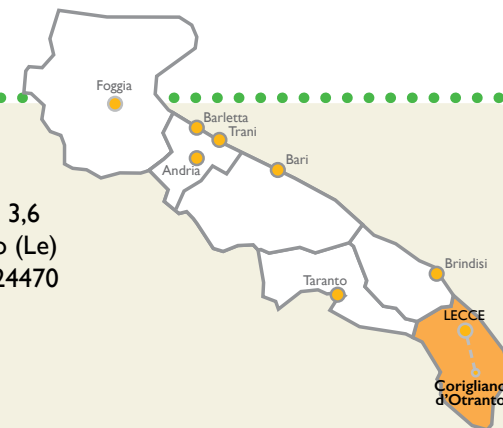
La masseria ha ottenuto il premio per il paesaggio nel 2016.

LA STRUTTURA

La Masseria La Torre è una tradizionale masseria pugliese circondata da uliveti, ampi seminativi e dal Bosco Didattico, un'incantevole scuola a cielo aperto tra lecci, pini d'aleppo, vallonee e sughere, luogo ideale per conoscere la natura attraverso un'esperienza sensoriale unica. L'offerta didattica è volta alla promozione del consumo consapevole degli alimenti e dalla salvaguardia dell'ambiente. La masseria propone attività per favorire la conoscenza dell'attività agricola ed il ciclo delle colture, i processi di produzione dei prodotti agroalimentari e la preparazione degli stessi. Inoltre, attività per la conoscenza della vita vegetale ed animale, approfondimenti sull'importanza del suolo e dell'acqua e più in generale sul lavoro e sulle abilità dell'operatore rurale.

Masseria La Torre
di Giuseppina Lamuraglia

Via Maglie - Cutrofiano Km 3,6
73022 Corigliano d'Otranto (Le)
+39 0836 485217 - 320 3524470
info@masserialatorre.it
www.masserialatorre.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: cereali, legumi, olive, uva, frutta e ortaggi



Ciclo di trasformazione del grano, farro e segale in pane e pasta



Percorso dell'orto

Tecniche di coltivazione in vivaio



Osservazione degli insetti utili, tra cui le api e riconoscimento degli insetti in natura



Percorso naturalistico attraverso il bosco e la macchia mediterranea con riconoscimento delle piante spontanee



Visita al laghetto e percorso naturalistico attraverso il paesaggio carsico salentino: gravine, doline e voragini naturali e riconoscimento della fauna e flora tipica



Laboratori di educazione ambientale e sviluppo sostenibile

Masseria Le Stanzie

Supersano (Le)



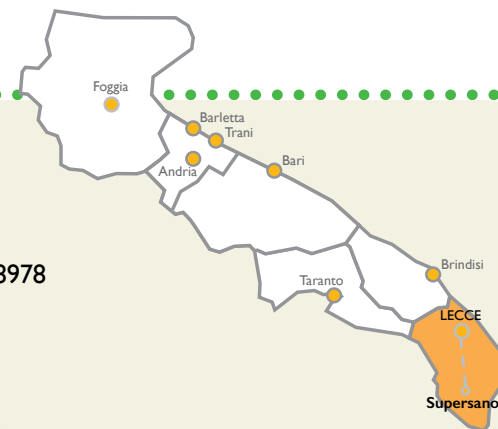
È possibile introdurre animali domestici di piccola taglia.

LA STRUTTURA

L'antica Masseria Le Stanzie, premio Bandiera Verde 2014, offre uno splendido paesaggio rurale e la possibilità di degustare piatti tipici e genuini, preparati proprio con i prodotti coltivati nell'azienda agricola. Le attività didattiche proposte sono volte alla conoscenza dei cicli di produzione e di trasformazione degli alimenti, con la possibilità di effettuare visite guidate e percorsi, come il percorso dell'orto, la visita guidata al vecchio frantoio ipogeo e il percorso naturalistico lungo la Via dei Pellegrini, al tempo dei romani crocevia tra Otranto e Gallipoli.

Masseria Le Stanzie
di Donato Fersino

C.da Stanzie
73040 Supersano (Le)
+39 0833 632438 - 340 1088978
info@lestanzie.com
www.lestanzie.com



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche, integrate o ecocompatibili delle colture: cereali, uva, olive, frutta e ortaggi



Ciclo di trasformazione:
• dal chicco di grano alla pasta e al pane
• dal latte al formaggio



Allevamento suino e bovino



Visita al frantoio ipogeo e semi-ipogeo



Percorso dell'orto

Percorso naturalistico lungo al Via dei Pellegrini di cui la Masseria Le Stanzie rappresentava una antica statio romana situata al centro di un importante crocevia che congiungeva Otranto a Gallipoli



Masseria Lu Cantieri

Novoli (Le)

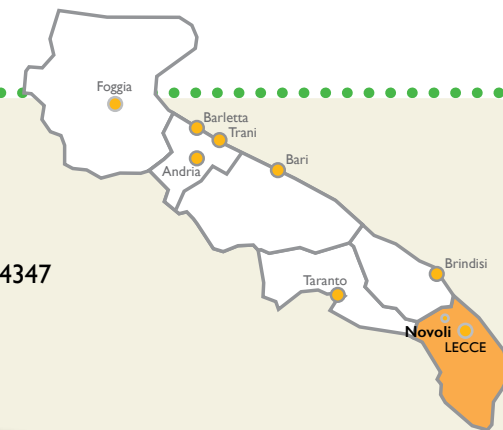


LA STRUTTURA

L'idea di realizzare il progetto di una masseria didattica nasce dalla consapevolezza dell'importanza di affrontare le tematiche dell'educazione alimentare e dell'educazione ambientale a partire dai più piccoli. Attraverso la preparazione di specifici laboratori è possibile sperimentare, in modo diretto e personale, alcune pratiche agricole e avere l'opportunità di rivisitare, attraverso esperienze ludiche, le vecchie tradizioni legate al folklore salentino. I laboratori artigianali prevedono percorsi didattici quali: la lavorazione della pasta fatta in casa, la vendemmia e la coltivazione di un orto. Al termine di queste esperienze, i bambini avranno approfondito le conoscenze del territorio e scoperto la bellezza e la perfezione della natura.

Masseria Lu Cantieri
di Costantino Greco

Località Li Stritti
73051 Novoli (Le)
+39 392 7578742 - 388 1594347
costantinogreco@alice.it
www.tenutalucantieri.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: cereali, uva da vino, olive, ortaggi e frutta



Ciclo di trasformazione:
• dalla farina alla pasta fresca e al pane e prodotti di forno
• dall'uva al vino
• dall'oliva all'olio



Percorso dell'orto



Percorso delle api



Cura del cavallo e battesimo della sella



Osservazione animali di bassa corte

Approfondimento della biodiversità in campo



Visita al Museo degli arnesi della Civiltà Contadina



Masseria Masugna

Tricase (Le)



Il servizio di ristorazione è attivo solo durante le attività didattiche.

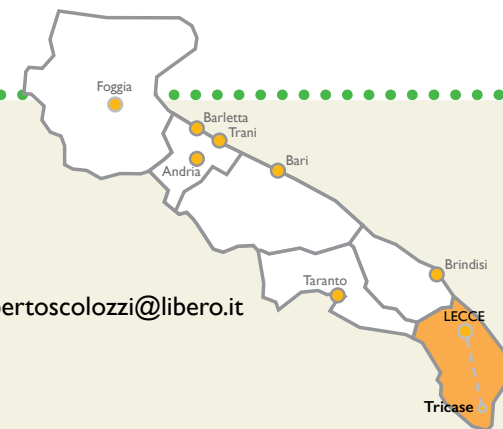
LA STRUTTURA

La Masseria Masugna nasce dall'esigenza della Cooperativa Sociale Smile di dare un'impronta naturalistica alle attività ed ai servizi che già offriva sul territorio. Le attività della masseria coinvolgono sia i bambini ospiti dell'asilo nido e del centro ludico-ricreativo della struttura, che quanti vogliono scoprire le tradizioni, gli antichi mestieri, la flora e la fauna che caratterizzano il Salento. Particolare importanza viene data alla conoscenza degli animali e allo studio dei carrubi. L'obiettivo è quello di insegnare come si produceva un tempo la farina di carruba, fino alla preparazione della pasta fresca e dolci tipici. Durante il periodo estivo si svolgono i Campus Estivi che offrono ai bambini un mix di gioco, natura e sport all'insegna del sano divertimento.

Masseria Masugna
di Roberto Scolozzi

C.da Masugna
73039 Tricase (Le)
+39 338 8505734

smiletricase@libero.it - robertoscolozzi@libero.it
www.smiletricase.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: cereali, carrube, frutta e ortaggi



Ciclo di trasformazione:
• dal grano alla farina attraverso il metodo degli 'stompi'
• dalla farina anche di carruba alla pasta fresca, al pane, pittule, focacce e dolci salentini



Percorso dell'orto botanico



Percorso ludico-sportivo

Percorso delle erbe spontanee della macchia salentina e utilizzo in cucina



Allevamento di cavalli, pony e capre



Osservazione animali di bassa corte



Laboratorio "le vie del latte"



Laboratorio per la realizzazione dei panieri con polloni di olivo e canna

Laboratorio di lavorazione della terracotta



Visita alla ferrovia sottoposta

Organizzazione di campi-scuola

Masseria Orticola Rizzo

Otranto (Le)

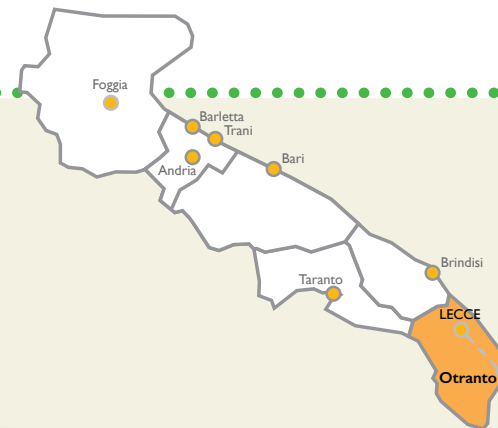


LA STRUTTURA

Il cuore delle attività della masseria Orticola Rizzo, sita in Otranto, è il ciclo di trasformazione dalla pianta madre alle viti, con un processo lento e complesso che porta alle barbatelle. È possibile in masseria rimanere a stretto contatto con la natura anche partecipando ai percorsi dell'orto e al percorso naturalistico lungo i laghi di Alimini.

Masseria Orticola Rizzo
di Rizzo Luigi

Via Azienda Fontanelle
73025 Otranto (Le)
+39 338 21 12901
vivairizzo.otranto@libero.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: barbatelle, ortaggi, frutta e olive



Ciclo di trasformazione: dalla pianta madre alla vite attraverso l'innesto a talea, la camera di forzatura, l'inverdimento, la posa a dimora nel vivaio e poi l'inscatolamento e la commercializzazione delle barbatelle



Percorso dell'orto

Percorso naturalistico lungo i laghi di Alimini



Masseria Palombara

Salve (Le)



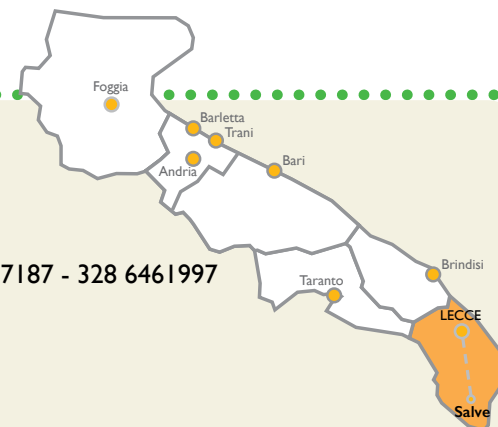
Per il pernottamento la struttura mette a disposizione la formula B&B.
Il servizio ristorazione è attivo a pranzo e a cena.

LA STRUTTURA

Masseria Palombara, tipica costruzione di fine '800, si trova a pochi passi dal mare, immersa nella calda terra del Basso Salento. È il luogo ideale per chi vuole trascorrere una piacevole vacanza a diretto contatto con la natura attraverso il percorso dell'orto e l'osservazione degli animali di bassa corte senza dimenticare i cicli di trasformazione della farina e della frutta. La cucina offre piatti tipici della gastronomia pugliese preparati con i prodotti dell'azienda stessa e di altre aziende locali.

Masseria Palombara
di Santo Negro e C.

C.da Palombara S.P.292
73050 Salve (Le)
+39 0833 528405 - 392 7587187 - 328 6461997
info@masseriapalombara.it
www.masseriapalombara.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: cereali (antico grano "Senatori Cappelli"), legumi (in particolare il fagiolo nero con l'occhio), frutta, e ortaggi



Ciclo del miele



Osservazione degli animali di bassa corte



Ciclo di trasformazione:

- dalla farina alla pasta, pane e dolci
- dalla frutta alle confetture e in fichi secchi con le mandorle (fichi maritati)



Percorso dell'orto



Laboratori artigianali di chiacchierino e uncinetto



Masseria Petrelli

Squinzano (Le)



La masseria mette a disposizione per soggiorni settimanali la casa colonica "Podere Lao", adiacente alla masseria che consta di 4/5 posti letto (<https://www.airbnb.it/rooms/6369828>).

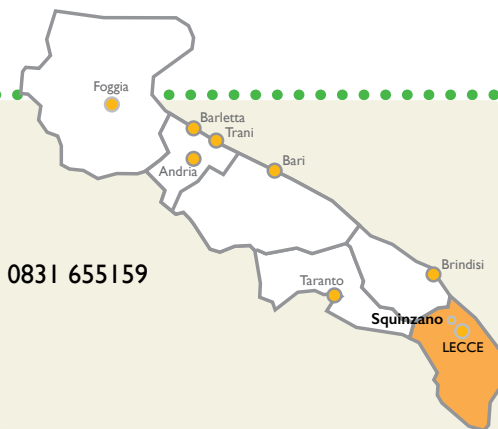
Il servizio ristorazione è attivo a pranzo o a cena previa prenotazione per gruppi di 15 pax min. È possibile pagare con carta (solo prenotazione on line).

LA STRUTTURA

L'agriturismo Masseria Petrelli, situato in un'area protetta del Parco Naturale di Sant'Elia, è un'antica casa colonica immersa negli oliveti e frutteti della famiglia Marzano. I prodotti della terra vengono raccolti per essere poi trasformati in ottime conserve nell'azienda agricola di famiglia che gli ospiti possono visitare, partecipando ai laboratori di trasformazione dei prodotti. La masseria possiede ampi spazi per attività didattiche: laboratori per la preparazione della pasta di sale, laboratorio di educazione ambientale e percorso naturalistico all'interno del bosco annesso alla struttura.

Masseria Petrelli
di Corrado Marzano

C.da Petrelli
73018 Squinzano (Le)
+39 0831 653882 - Fax +39 0831 655159
info@agricolamarzano.it
www.masseriapetrelli.it
www.agricolamarzano.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: grano, ortaggi, olive, uva da vino e frutta



Ciclo di trasformazione:

- dal grano al pane e alla pasta fatta a casa
- dagli ortaggi ai sottoli e conserve
- dall'uva al vino
- dalla frutta alle confetture



Percorso dell'orto
Percorso dell'orto botanico
Percorso vegetativo dell'olivo

Percorso naturalistico nel boschetto annesso alla masseria alla scoperta della flora spontanea



Laboratorio di educazione ambientale per la raccolta differenziata, il riciclo e il compostaggio

Laboratorio per la preparazione della pasta di sale

Laboratorio di feltro

Masseria Piccapane

Cutrofiano (Le)



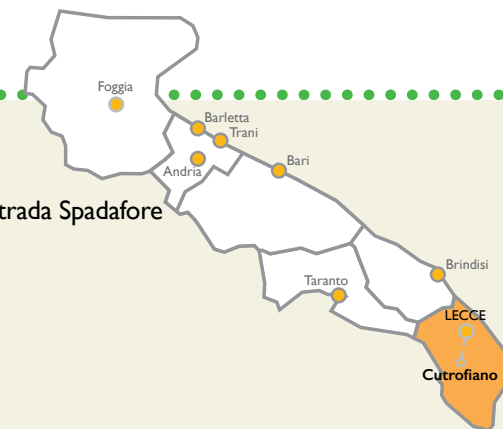
È una biosteria (vegana).

LA STRUTTURA

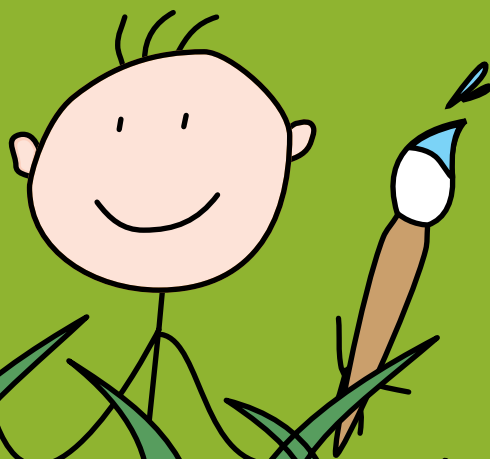
La Masseria didattica Piccapane propone diversi percorsi didattici al fine di accompagnare adulti e ragazzi all'attività agricola attraverso una vera e propria pedagogia attiva, cioè "dell'imparare facendo" (raccogliere, seminare, trasformare, manipolare, dipingere, costruire, mangiare sano). In un luogo di incontro tra i cinque sensi e la natura, la Masseria Piccapane si pone tra i suoi obiettivi di far conoscere i processi di trasformazione degli alimenti e far comprendere l'importanza della biodiversità nell'ecosistema.

Masseria Piccapane
di Giuseppe Pellegrino

S.P. Cutrofiano-Aradeo Contrada Spadafore
73020 Cutrofiano (Le)
+39 0836 549196
info@piccapane.it
www.piccapane.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: olive, cereali, ortaggi e frutta



Ciclo di trasformazione:

- dalla frutta alla marmellata
- dal grano (senatore Cappelli, grano di farro, grano Faraone ecc.) ai prodotti da forno e pasta fresca
- degli ortaggi in sottoli, salsine e patè
- dall'olio al sapone



Percorso dell'orto sinergico
Percorso vegetativo dell'ulivo



Percorso delle erbe aromatiche



Laboratori relativi all'analisi qualitativa del suolo e alla realizzazione di compost

Laboratori di pittura con colori naturali e di ecoarte con materiali di riciclo



Azienda socia del W.W.O.O.F ospita volontari italiani e stranieri che collaborano nei lavori dell'azienda in cambio di vitto e alloggio

Biosteria e agriostello con alimentazione vagana

Punto vendita prodotti aziendali

Masseria Quattro Pizzure

Novoli (Le)



LA STRUTTURA

La Tenuta Quattro Pizzure è una masseria sociale e didattica sita nel territorio di Novoli. I fruitori dei progetti didattici possono essere gruppi di adulti e soprattutto ragazzi intercettati al di fuori del contesto scolastico, i quali vengono inseriti in percorsi realizzati ad hoc seguendo itinerari diversificati a seconda delle varie esigenze ed interessi. I laboratori spaziano dal percorso dell'orto alla conoscenza de cicli di trasformazione della farina al percorso di riconoscimento delle erbe aromatiche.

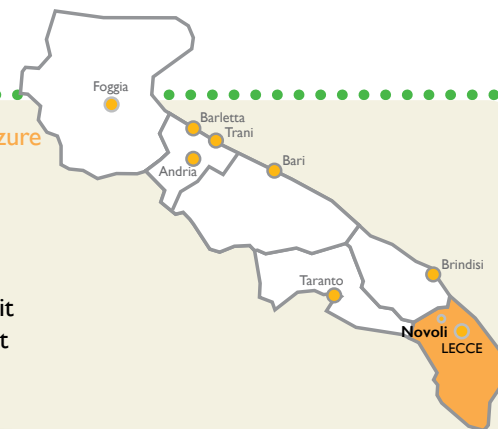
Masseria Tenuta Quattro Pizzure
di Bruno Panigas

Via Lecce Case Sparse
73051 Novoli (Le)

+39 335 5754325

info@tenutaquattropizzure.it

www.tenutaquattropizzure.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: grano, olive, frutta e ortaggi



Ciclo di trasformazione dalla farina al pane e pasta fresca



Percorso vegetativo dell'ulivo

Percorso delle erbe aromatiche



Ippoterapia



Laboratorio di realizzazione del compost



Masseria Salvatore Caroppo

Specchia Gallone (Le)



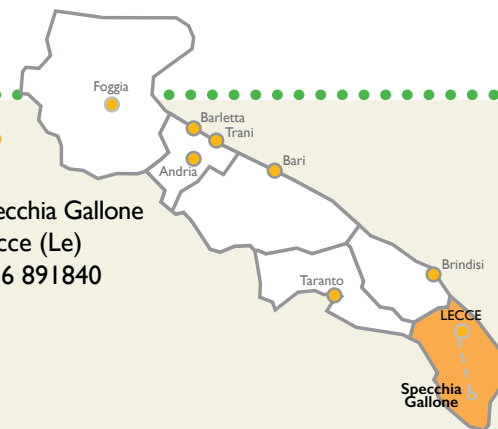
Il servizio ristorazione è attivo sia a pranzo che a cena.

LA STRUTTURA

La masseria, fondata nel 1990 nei locali del vecchio frantoio di famiglia, coltiva cereali, ortaggi e agrumi provenienti esclusivamente da agricoltura biologica e propone percorsi e laboratori didattici volti alla conoscenza dei cicli di trasformazione delle colture e di produzione degli alimenti: dalle olive all'olio extravergine, dalla frutta alle confetture, dal latte a formaggio grazie agli allevamenti di capre tibetane e mucche. È possibile effettuare percorsi di degustazione di tali prodotti e visitare l'orto e le stalle per conoscere a pieno la realtà della masseria.

Masseria Salvatore Caroppo
di Salvatore Caroppo

Via Sant'Anna, 48 - 73020 Specchia Gallone
Frazione di Minervino di Lecce (Le)
+39 0836 818519 - Fax: 0836 891840
info@panificiocaroppo.it
www.panificiocaroppo.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: cereali, ortaggi, e frutta in particolare agrumi



Ciclo di trasformazione:

- dal grano al pane, alla focaccia, ai biscotti ecc.
- dal latte al formaggio
- dalla frutta alle confetture
- dalle olive all'olio di oliva extravergine

• dal grano ai prodotti da forno tipici come pane, friselle, biscotti, pitilla, focaccia



Allevamento di animali equini con possibilità di visita guidata



Allevamento di capre tibetane e mucche



Percorso dell'orto



Allevamento di animali da bassa corte ovvero galline, conigli con possibilità di visita guidata

Punto di degustazione e vendita dei prodotti

Masseria Samali

Leverano (Le)



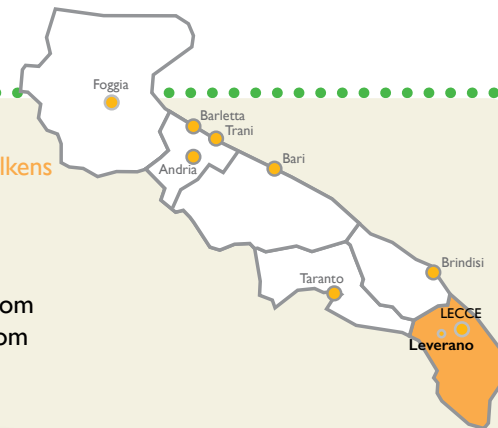
LA STRUTTURA

L'antica Masseria Samali, suddivisa in un appartamento che funge da area ricettiva, in un punto vendita aziendale e in un'area dedita ai percorsi didattici, è curata dall'azienda agricola Castriota Scanderbeg la quale ha un'estensione complessiva di 160 ettari, tutti condotti in regime di agricoltura biologica, dediti all'olivicoltura e alle colture ortifruccicole. Dagli uliveti secolari si produce un'eccellente olio extravergine di oliva mentre i terreni seminativi sono destinati alla coltivazione in pieno campo e in serra: dai pomodori, ai peperoni, alle zucchine, fino alle angurie.

Masseria S.S. Samali
di Virginia Travi e Caroline Tulkens

C.da Samali
74013 Leverano (Le)
+39 340 7133982

info@castriotascanderbeg.com
www.castriotascanderbeg.com



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: grano, olive, frutta in particolare grandi estensioni coltivate a melagrane e ortaggi



Ciclo di trasformazione:
• dall'oliva all'olio
• dalla melagrana ai succhi e alle marmellate



Percorso dell'orto



Percorso di riproduzione del melograno per talea legnosa con riscaldamento basale di due cultivar: Ako e Wonderful.



Visita alla O.P. San Rocco, di cui la stessa masseria è conferente, per l'osservazione dello stoccaggio, distribuzione e commercializzazione degli ortaggi



Masseria San Biagio Bio

Calimera (Le)



Per il pernottamento la struttura adotta la formula B&B.

Il servizio ristorazione è attivo solo a pranzo (tranne il mercoledì).

È possibile introdurre animali domestici previa prenotazione.

È possibile acquistare prodotti della masseria in loco (olio, prodotti caseari, vino, ecc.).

LA STRUTTURA

Masseria San Biagio è situata nell'antica terra d'Otranto in un'area naturalistico-archeologica ricca di monumenti protostorici. La struttura utilizza nel proprio ristorante prodotti agricoli a km 0, ottenuti in azienda secondo criteri di qualità controllata e stagionalità e seguendo i normali cicli della natura, con l'obiettivo di tutelare il consumatore garantendo alimenti genuini e la salvaguardia dell'ambiente. Gli ospiti potranno seguire dei percorsi salute nel centro benessere della masseria e, passeggiando, percorrere l'orto delle erbe aromatiche.

Masseria San Biagio Bio
di Francesca Paulicelli

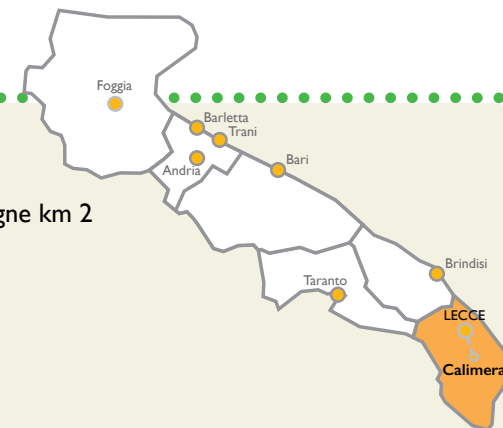
Via Prov.le Calimera-Borgagne km 2

Calimera (Le)

+39 328 41 33870

info@masseriasanbiagio.it

www.masseriasanbiagio.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli di produzione biologica di:
olive, frutta e piante officinali



Ciclo di trasformazione del
latte di bufala in formaggio



Ciclo della produzione del
miele



Allevamento zootecnico di
bufale e animali esotici come
lama ed emù



Percorsi naturalistici nel
bosco per l'individuazione
della flora e fauna tipica



Tradizioni locali nei processi
produttivi

Masseria Sant'Angelo

Corigliano d'Otranto (Le)



È possibile alloggiare in appartamenti o camere per famiglie.

Il servizio ristorazione è attivo tutto l'anno su richiesta per gruppi e nella stagione estiva 1-3 volte a settimana a cena, previa prenotazione telefonica.

La sala ristoro e alcuni alloggi sono accessibili per disabili.

Noleggio bici a 1 km dalla struttura.

LA STRUTTURA

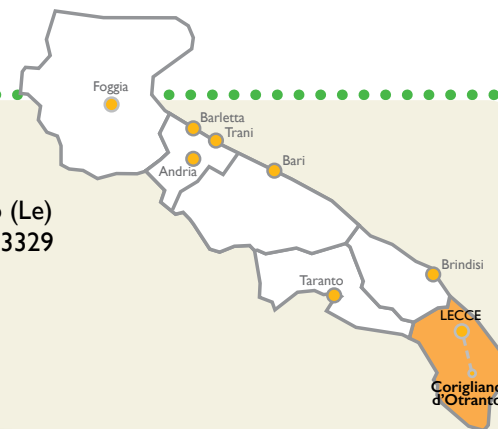
La Masseria Sant'Angelo è un'azienda agrituristica biologica, immersa in un uliveto secolare a ridosso di Corigliano d'Otranto. Le attività didattiche promuovono la conoscenza del mondo agricolo, la storia e le tradizioni locali, con particolare attenzione ai cicli di produzione e di trasformazione degli alimenti. La presenza degli amici a quattro zampe (cavalli, asinelli, capre, galline, cani e gatti) assicura un'esperienza a stretto contatto con la natura.

Masseria Sant'Angelo
di Rocco Avantiaggiato

73022 Corigliano d'Otranto (Le)
+39 0836 320575 - 338 9793329

info@masseriasantangelo.it

www.masseriasantangelo.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Ciclo di produzione biologica di: cereali, ortaggi, frutta e olive



Ciclo di trasformazione:
• della farina in pasta e pane
• del latte in formaggio



Osservazione della macchia mediterranea e riscoperta dei suoi frutti e delle verdure selvatiche

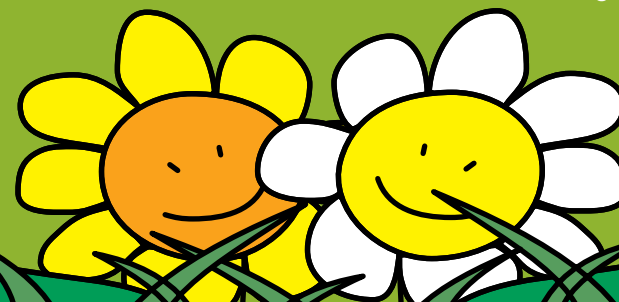


“Parco delle Pietre”:
percorso per riscoprire l'antico rapporto tra l'uomo e la pietra, tra dolmen, menhir, specchie ecc.



Attività per interagire con gli animali della fattoria: capre, cavalli e asine

Percorsi culturali e musicali della tradizione grica-salentina



Masseria Santa Lucia

Alessano (Le)



Nella masseria vi sono 8 camere matrimoniali.

È possibile usufruire del servizio ristorazione esclusivamente a cena.

È un'azienda agricola biologica, che produce olio, grano Senatore Cappelli da cui si ricava farina per taralli, friselline, frise, biscotti, pasta fresca e torte.

Ha ottenuto la certificazione Bios dal 2004 e Agrimuseo della Puglia.

LA STRUTTURA

Masseria Santa Lucia è un'azienda agrituristica biologica situata sulle pendici della collina di Montesardo, borgo più alto del Capo di Leuca. L'azienda agricola produce olio di oliva extravergine, cereali ed ortaggi di cui è possibile seguire le fasi di produzione e la lavorazione grazie a corsi di cucina organizzati dalla struttura, inoltre ha ottenuto la certificazione Bios dal 2004 ed è stata eletta Agrimuseo della Puglia. A pochi passi è visitabile anche l'insediamento rupestre di Macurano, antico luogo di preghiera e di lavoro.

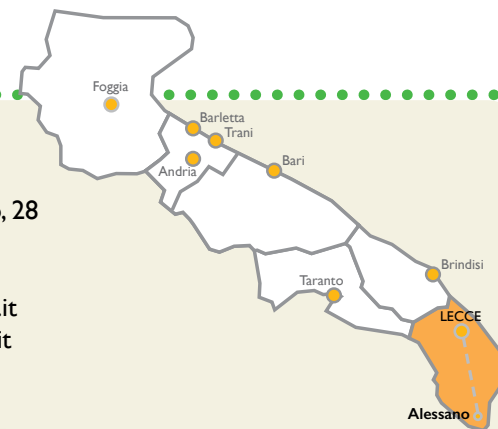
BioMasseria Santa Lucia
di Danilo Tedesco

C.da Macurano Montesardo, 28
73031 Alessano (Le)

+39 335 6343217

info@biomasseriasantalucia.it

www.biomasseriasantalucia.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: cereali, frutta e ortaggi



Ciclo di trasformazione:
• dal chicco di grano alla pasta e al pane
• dagli ortaggi ai sottoli e conserve
• dalla frutta alle marmellate



Percorso dei sistemi agricoli di produzione biologica finalizzata ad un'agricoltura sostenibile



Percorsi naturalistici attraverso l'insediamento rupestre di Macurano con l'individuazione di erbe aromatiche e spontanee



Osservazione degli animali di bassa corte



Laboratori di musica, canti e balli della tradizione salentina



Corsi di cucina

Masseria Signora Porzia

Leverano (Le)



LA STRUTTURA

Masseria Signora Porzia è una singolare costruzione rurale di difficile datazione, il cui primo nucleo risale presumibilmente al 1600. Nel 2011 la masseria riprende a vivere grazie alla Società Agricola dell'Arneo con l'intento di promuovere i saperi e i sapori del territorio salentino e inoltre offre agli ospiti la possibilità di essere accompagnati nel processo produttivo di vino, olio, marmellate, conserve, nella gestione di un orto biologico, e infine, nei percorsi di conoscenza delle caratteristiche della macchia mediterranea e delle peculiarità del territorio.

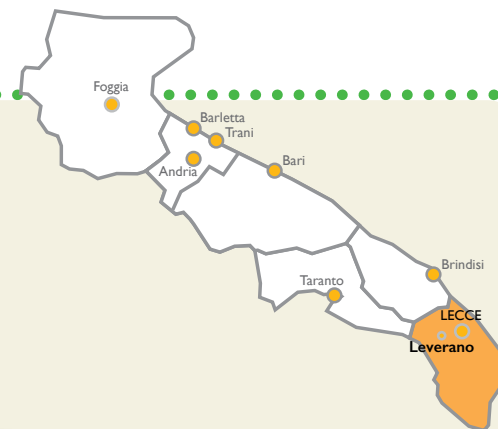
Masseria Signora Porzia
di Valerio Silvestro Friseda

Via Vicinale Cerasa, 4
73045 Leverano (Le)

+39 083 2910438

info@agricoladellarneo.it

www.agricoladellarneo.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: grano, uva da vino, olive, frutta e ortaggi



Ciclo di trasformazione:

- dal grano alla pasta fresca e ai prodotti da forno
- dall'uva al vino con imbottigliamento, etichettatura e commercializzazione
- dalle olive all'olio
- dalla frutta alle marmellate



Punto vendita dei prodotti aziendali

Percorso dell'orto

Percorsi di educazione ambientale



Organizzazione di cacce al tesoro e altri giochi



Masseria Trappito Stracca

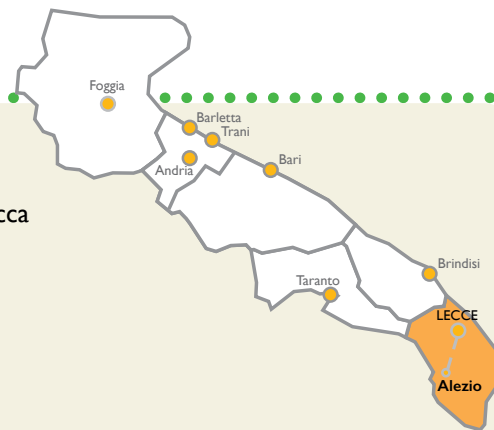
Alezio (Le)



Per il pernottamento la struttura adotta la formula B&B.
La struttura è accessibile ai disabili solo al pian terreno.

LA STRUTTURA

La Masseria Trappito Stracca dedica la sua attività produttiva principalmente all'olio, infatti è possibile visitare il frantoio storico detto appunto trappito che veniva utilizzato sia come frantoio che come mulino. Inoltre la struttura organizza attività didattiche in grado di far conoscere agli ospiti tutti i cicli di trasformazione delle materie prime come grano, frutta e olive in pasta, marmellate e olio, acquistabili direttamente in loco.



Masseria Trappito Stracca
di Simona Schirosi

Strada vicinale Trappito Stracca
73011 Alezio (Le)
+39 349 1329800
simona.schirosi@libero.it
www.mulinovecchio.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: grano, olive, frutta e ortaggi



Ciclo di trasformazione:

- dal grano alla pasta fresca e ai prodotti da forno
- dall'oliva all'olio
- dalla frutta alle confetture e dai fichi ai fichi mandorlati



Percorso dell'orto

Visita al frantoio storico, detto trappito, ipogeo utilizzato nella doppia versione di frantoio e di mulino



Visita all'aia antica interamente zoccata a mano nella roccia



Masseria Tummeddi

Morciano di Leuca (Le)



Vendita di olio d'oliva e fichi secchi.

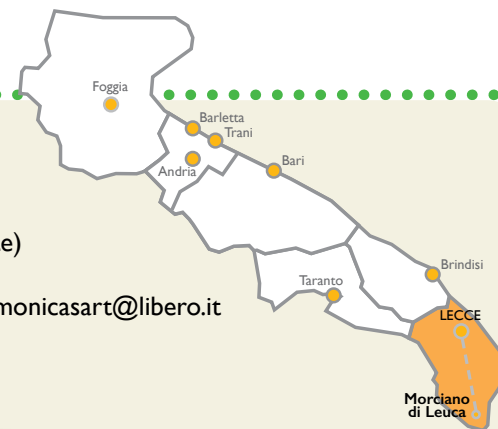
LA STRUTTURA

La Masseria didattica Tummeddi è immersa nella campagna salentina, tra ulivi, mandorli, fichi e muretti a secco circondata dai resti della civiltà contadina. La masseria didattica organizza laboratori e percorsi educativi ed esperenziali che sono stati pensati sia per riproporre le tradizioni rurali e della dieta mediterranea, sia per poter acquisire uno stile di vita più salutare. Per questo vengono proposti anche il laboratorio di educazione alimentare e ambientale, il laboratorio sensoriale e del gusto.

Masseria Tummeddi
di Sartoretto Monica

Contrada Nepole
73040 Morciano di Leuca (Le)
+39 366 4867279

roccomelcarne@libero.it - monicasart@libero.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: grano, olive, frutta e ortaggi in particolare il pomodoro di Morciano



Ciclo di trasformazione:

- dal grano al pane e ai prodotti da forno tipici salentini pizzi
- dall'oliva all'olio con particolare procedimento di conservazione dell'olio extravergine d'oliva in atmosfera controllata con azoto
- dal fico fresco a quello essiccato e mandorlato



Percorso dell'orto con essiccazione del pomodoro di Morciano mediante insolazione



Percorsi naturalistici attraverso la collina di Vereto e di Falitte attraverso la zona costiera

Percorso delle erbe spontanee, officinali e mediterranee

Percorso di archeologia e antropologia

Visita ai centri storici e alle località marine dei dintorni



Laboratori legati al grano/farina/pane/pasta con il mulino, impastatrice, forno, macchina per pasta fresca

Laboratorio:

- sulle erbe aromatiche
- sensoriale e del gusto
- di educazione alimentare e cucina
- sull'alimentazione e stili di vita



Laboratorio dell'argilla e della cartapesta

Masseria Villa Vincenzina

Melissano (Le)



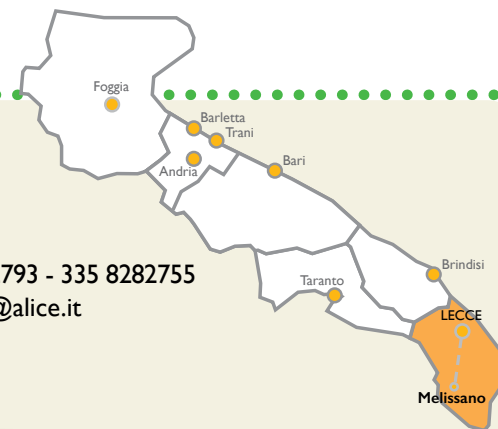
Per il pernottato la struttura adotta le formule B&B, mezza pensione e pensione completa.
Il servizio ristorazione è attivo a pranzo e a cena.

LA STRUTTURA

Masseria Villa Vincenzina è una dimora signorile costruita tra il '600 ed il '700, immersa nei colori e nei profumi della terra salentina. L'azienda produce olio extra vergine di oliva, vino di ottima qualità, ortaggi ed agrumi e le attività didattiche proposte sono volte alla scoperta dei cicli di produzione e di trasformazione degli alimenti: dai cereali alla farina e al pane, dalla frutta alla confetture e dagli ortaggi alle conserve e sott'oli, senza tralasciare il ciclo di produzione del vino.

Masseria Villa Vincenzina
di Luigia Toma

C.da Pioppi, s.n.c.
73040 Melissano (Le)
+39 0833 591468 - 329 3292793 - 335 8282755
agriturismovincenzina.com@alice.it
luigina.toma.l@libero.it
www.villavincenzina.com



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni delle colture: cereali, frutta compresa uva, ortaggi, olive e piante aromatiche



Ciclo di trasformazione:

- dalla farina alla pasta, pane e dolci
- dal mais alla polenta
- dalla frutta alle confetture
- dall'uva al succo e al vino
- dagli ortaggi alle conserve e sott'oli



Percorso delle piante aromatiche ai poutpourri



Percorso dalle api al miele



Masseria Vivi Natura

Gallipoli (Le)



la masseria offre per il pernottamento la formula B&B, con 6 camere dotate di aria condizionata e frigorifero per un totale di 16 posti letto.

il servizio ristorazione è attivo sia a pranzo che a cena.

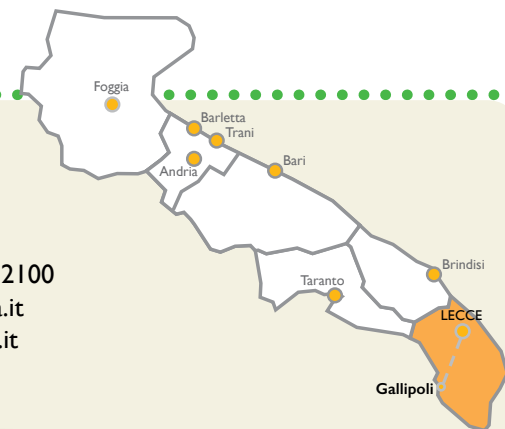
produzione e vendita di olio, frutta e ortaggi, marmellate, sott'oli, sotto aceto fichi mandorlati, capperi e altro (in fase di certificazione biologica).

LA STRUTTURA

La Masseria Vivi Natura propone agli adulti e agli alunni delle scuole di ogni ordine e grado la possibilità di partecipare ai laboratori a loro dedicati, volti alla conoscenza del cibo e alla scoperta del mondo rurale, attraverso passeggiate guidate in campagna, giochi e occasioni di incontro con gli animali della fattoria con l'obiettivo principale di queste attività è quello di far conoscere la realtà del mondo agricolo salentino, valorizzando la qualità della vita e del ruolo dell'agricoltore.

Masseria Vivi Natura s.a.s.
di Bardi Silvio

S.P. 282 Via Scalelle, km 3
73014 Gallipoli (Le)
+39 0833 273431 - 347 7052100
info@agriturismo-vivinatura.it
www.agriturismo-vivinatura.it



PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE



Cicli delle produzioni biologiche delle colture: grano, olive, frutta, mandorle, ortaggi erbe aromatiche;



Ciclo di trasformazione:

- dal grano alla pasta fresca, pucce e friselle
- dall'oliva all'olio
- dall'oliva in oliva in salamoia e in acqua
- dalla frutta alle marmellate
- dalle mandorle in farina e pasticcini
- dalle erbe aromatiche in liquori

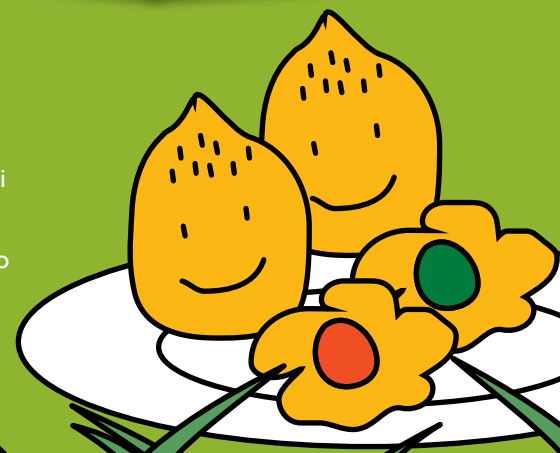


Percorso delle erbe aromatiche e spontanee



Osservazione degli asini di Martina Franca e degli animali di bassa corte

Osservazione del fotovoltaico e dell'impianto di osmosi per la depurazione delle acque



Le Ricette

di Masseria



Marmellata di arance

ARANCIA DEL GARGANO IGP

La polpa è di colore tipicamente arancio, ha un ottimo sapore ed è particolarmente succosa, infatti il succo deve essere almeno il 35% del peso del frutto. Non presenta semi. Quest'arancia si distingue dalle altre per via della maturazione tardiva che avviene a fine aprile-maggio e talvolta anche agosto.



GLI INGREDIENTI

- 1 kg di arance
- 1 kg di zucchero
- 1 kg di limoni

LA PREPARAZIONE

Lavare accuratamente un chilo di arance a scorza sottile appena colte dall'albero. Sbucciarne una metà e affettarle sottilmente. Affettare anche le rimanenti ma senza togliere la buccia. Metterle in una coppa inframmezzando gli strati di arance con lo zucchero. Far macerare per 8 o 10 ore, poi unire il succo del limone e mettere il tutto a cuocere in una pentola alta a fuoco moderato, avendo cura di schiumare di tanto in tanto. Mescolare spesso fino a raggiungere la densità giusta che sarà ottenuta quando la marmellata non scivolerà più sulla spatola di legno. Versarla calda in barattoli di vetro puliti e asciutti, frapporte tra il coperchio e la marmellata un dischetto di carta oleata imbevuta di alcool.

Bruschette

PANE DI ALTAMURA DOP

Viene considerato di qualità "unica" per via dell'impiego di grani duri di alto pregio. Il pane è stato sempre uno dei prodotti principali dell'alimentazione delle popolazioni alto murgiane. Preparato in casa, veniva portato in forni pubblici per la cottura a legna. La produzione dei grani comprende i territori dei comuni di: Altamura, Gravina in Puglia, Poggiorsini, Spinazzola, Minervino Murge.



GLI INGREDIENTI

- Pane Casereccio
- Olio d'oliva extra-vergine
- Spicchi d'aglio
- Sale

LA PREPARAZIONE

Tagliate il pane a fette e abbrustolitele, sulla brace o sotto il grill del forno ben caldo, da entrambe le parti per 2 minuti. Emulsionate 5 cucchiaini di olio con due prese di sale. Strofinare le fette abbrustolite con l'aglio, versatevi l'olio e servitele ben calde.





Carciofi rustici

CARCIOFO BRINDISINO

Varietà di carciofo avente capolini di medie dimensioni, di forma cilindrica, senza spine, di colore verde con sfumature più o meno violacee. La raccolta dei carciofi di aspetto sano, fresco, esenti da danni, avviene manualmente recidendo il gambo del carciofo a circa 10 cm dal capolino. È destinato sia al consumo fresco sia alla trasformazione industriale per carciofini.



GLI INGREDIENTI

- 6 carciofi
- 100 gr di formaggio grattugiato
- 100 gr di pane grattugiato
- 30 gr di capperini
- 200 gr di olive nere snocciolate
- 1 limone
- Olio, sale, pepe
- Un bel mazzetto di prezzemolo

LA PREPARAZIONE

Si puliscono i carciofi liberandoli dalle foglie esterne dure e si passano in acqua e limone perchè non anneriscano. Si lessano, sino a metà cottura, in acqua salata, poi si scolano e si farciscono, facendo in modo che il ripieno penetri tra foglia e foglia, con pane e formaggio grattugiato, olive nere snocciolate, capperini, molto prezzemolo tritato, sale e pepe. Si adagiano, dopo averli appiattiti al massimo perchè restino in piedi, in una teglia da forno. Si condiscono con abbondante olio e si bagnano con lo stesso liquido di cottura al fine di ammorbidire il pane e il formaggio. Si passano poi nel forno, per completare la cottura, e si lasciano finchè in superficie non si sarà formata una crosticina dorata.

Amaretti

MANDORLA DI TORITTO

Si ottiene dalle cultivar autoctone "Filippo Cea" (almeno il 70%), "Antonio DeVito" (fino al 20%), e altre cultivar (fino al 10%). La prima ha seme dolce, di colore ocra scuro, punta piccolissima e arrotondata. Apprezzata nella preparazione di latte di mandorla e dolci a cui conferisce un aroma intenso e piacevole. La seconda ha seme dolce, grande e schiacciato di colore ocra chiaro, ha forma rettangolare o ovoidale, è detta anche "Aminue".



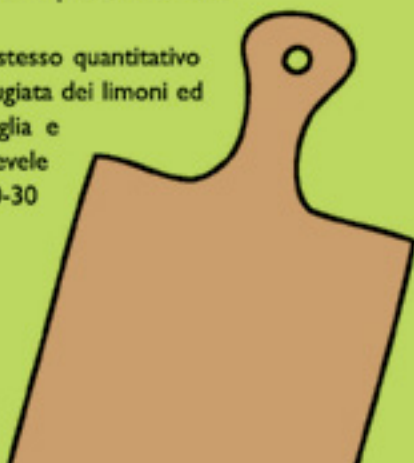
GLI INGREDIENTI

- 1 kg di mandorle dolci
- 100 g di mandorle amare
- 2 albumi d'uovo
- 2 limoni
- Zucchero

LA PREPARAZIONE

Immergete le mandorle, sia dolci che amare, in acqua bollente per poterle spellare meglio, dopodiché asciugatele in forno e poi tritatele nel frullatore.

A questo punto pesatele ed aggiungete lo stesso quantitativo di zucchero, unite gli albumi, la buccia grattugiata dei limoni ed impastate delicatamente. Infarinate una teglia e con le mani formate delle palline ed adagiatevele sopra, ben distanti tra loro. Infornate per 20-30 minuti a temperatura media.



Funghi cardoncelli gratinati

FUNGO CARDONCELLO

Il fungo cardoncello ha un cappello da 3-15 cm, arrotondato o irregolare, di colore molto variabile dal beige biancastro al bruno camoscio, rosso grigio pallido. Asciutto a secco, viscido ad umido. Ha lamelle inizialmente bianche, poi con riflesso color ocra. Il gambo invece è corto, cilindrico, di colore bianco, più ocra con la maturazione. La carne appare bianca, soda e compatta, più fibrosa nel gambo.



GLI INGREDIENTI

- 1 Kg di funghi cardoncelli
- Mollica di pane secco
- Olio extravergine di oliva
- 2 spicchi d'aglio puliti e tritati
- Un ciuffo di prezzemolo
- Sale
- Pepe

LA PREPARAZIONE

Pulite accuratamente i funghi eliminando la parte terrosa, quindi lavateli prima in acqua calda e poi in quella fredda e strizzateli appena.

Sistemateli con il gambo rivolto verso l'alto in una teglia con un filo d'olio; a parte, in una coppetta mescolate un pò di mollica di pane secco grattugiato, una manciata di prezzemolo tritato, 2 spicchi d'aglio tritati, il sale e il pepe. Cospargete con questo composto i funghi, poi aggiungete un pò d'olio extra vergine d'oliva e fate cuocere in forno a 170°C per 30 minuti.



Pasta asparagi e burrata

ASPARAGO

La porzione commestibile dell'asparago è costituita dagli steli detti turioni. Prodotto sott'olio, è ottenuto facendo bollire gli asparagi, selvatici o coltivati, per qualche minuto in vino e aceto. Si scolano, si lasciano asciugare per qualche ora e si mettono sott'olio, aggiungendo aglio e prezzemolo.



GLI INGREDIENTI

- 250 gr di asparagi
- 250 ml di brodo vegetale
- 100 gr di burrata
- 160 gr di pasta
- 2 scalogni
- Olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe

LA PREPARAZIONE

Lavare accuratamente gli asparagi, rimuovere la parte bianca del gambo, lessarli in acqua salata per 15 minuti circa. Ritirarli e tagliarli a fettine. Scaldare il brodo. In una padella mettere un cucchiaio d'olio a far rosolare gli scalogni a fiamma vivace. Quando avranno preso colore, aggiungere 2 cucchiai di brodo, sale e pepe e far cuocere a fiamma media per 5 minuti circa. Aggiungere gli asparagi, mescolare con cura e spegnere. Ridurre la burrata a pezzettini, privilegiando la parte del cuore. Lessare la pasta e poco prima di scolarla, aggiungere mezzo mestolo di acqua di cottura nella padella di scalogni ed asparagi, quindi accendere il fuoco. Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, girando di frequente. Mescolare per un paio di minuti a fuoco spento per far intiepidire, unire la burrata, mescolare e servire.

Olio Extravergine di Oliva (Fave e Cicorie)

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Il colore dell'olio EVO è determinato dalla varietà delle olive, dallo stato di maturazione e dalla prevalenza di clorofilla o caroteni in esse contenute. L'olio EVO di colore giallo oro, di gusto dolce con lieve pizzicore, è ideale per le preparazioni crude. Il tipo medio, di colore giallo intenso, sapore soave e un pò erbaceo, è ideale per cibi cotti al vapore. Quello più intenso, di colore giallo verdognolo, con ricco aroma fruttato e leggermente piccante, si adatta a grigliate ed arrostiti.



GLI INGREDIENTI

- 300 gr di fave secche
- 400 gr di cicorie
(possibilmente quelle selvatiche)
- Olio extravergine di oliva
- Sale

LA PREPARAZIONE

Mettere a bagno le fave per almeno dodici ore, quindi, dopo averle scolate cuocerle per circa tre ore in acqua leggermente salata a fuoco basso.

Le cicorie vanno pulite e lessate in acqua leggermente salata.

Una volta cotte, le fave vanno battute filando l'olio e impastando bene con un cucchiaino di legno. Vanno servite su un letto di cicorie e irrorate con olio extravergine di crudo. Il piatto subisce variazioni a seconda delle zone della Puglia.

C'è chi infatti, per conferire alla purea di fave una maggiore fluidità, aggiunge all'impasto una patata lessa.

Vincotto d'uva

UVA DI PUGLIA IGP

L'I.G.P. "Uva di Puglia" è riservata all'uva da tavola delle varietà Italia b, Victoria b, Michele Palieri n, Red Globe rs.

Qualità proprie dell'Uva di Puglia sono la concentrazione di zuccheri, la colorazione della buccia, la croccantezza degli acini, la minore incidenza delle malattie.

L'uva da tavola IGP si presenta con grappoli interi di almeno 300 gr.



GLI INGREDIENTI

- Mosto di uva
- Zucchero

LA PREPARAZIONE

Procuratevi del mosto di uva e passatelo attraverso un colino a maglie molto strette. Pesate il liquido e aggiungete uguale quantitativo di zucchero.

Versate il composto in una pentola di acciaio inossidabile e fate cuocere lentamente per qualche ora rimescolando spesso con un cucchiaino di legno.

Il vincotto sarà pronto quando sarà denso e filante come il miele.

Imbottigliatelo quando è ancora caldo e quando il composto si sarà raffreddato, chiudete le bottiglie ermeticamente.





Pizza di patate

PATATA DI ZAPPONETA

Tubero a pasta gialla, ricco di amido, proteine e zuccheri. Viene coltivato in due periodi nell'arco dell'anno. La "patata primaticcia" è raccolta a maggio, l'altra varietà, destinata solo ai mercati inglesi, è raccolta tra novembre e dicembre. Viene conservata in sacchi di tela o in cartoni al riparo dalla luce.



GLI INGREDIENTI

- 500 gr di patate
- 100 gr di farina
- 30 gr di burro
- 1 uovo
- 1 mozzarella
- 3 pomodori
- 5 filetti d'acciughe
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- Origano
- Sale, pepe

LA PREPARAZIONE

Lessate le patate. Pelatele, passatele nello schiacciapatate e raccogliete la purea in una terrina. Aggiungete al composto la farina, il burro, l'uovo e lavorate con un cucchiaino di legno finché l'impasto acquista una consistenza omogenea.

Ungete una teglia di olio e versatevi il composto.

Pareggiate la superficie, ricopritela con la mozzarella tagliata a fettine, distribuite qua e là le acciughe a pezzettini e i pomodori spellati e tagliati a cubetti.

Condite con sale e pepe, irrorate con un po' d'olio versato a filo, cospargete l'origano e cuocete in forno preriscaldato a 220 gradi per circa venti minuti.

Riso, patate e cozze

COZZA TARANTINA

La qualità della cozza tarantina è garantita dalla modalità in cui è immessa sul mercato; ovvero, a differenza di quel che accade in altri luoghi, dopo l'allevamento la cozza rimane integra poiché non viene staccata dal suo gruppo di appartenenza. In tal modo la cozza non perde il proprio liquido consentendole una prolungata vitalità e una migliore conservazione.



GLI INGREDIENTI

- 400 gr di patate
- 200 gr di riso
- 700 gr di cozze
- Aglio, cipolla
- Pomodori freschi rossi
- Pecorino grattugiato
- Olio extravergine d'oliva
- Prezzemolo
- Sale
- Pepe

LA PREPARAZIONE

Sul fondo di una teglia dai bordi alti e ben oliata disporre un po' di cipolla affettata e qualche pomodoro sfilettato. Coprire con uno strato di patate sbucciate e affettate, cospargere di pecorino e quindi mettere uno strato di riso crudo, ma bagnato e ben scolato. Sul riso poggiare le cozze aperte a metà (dopo avere ben spazzolato e lavato i gusci), qualche pomodoro sfilacciato e qualche fettina di cipolla. Cospargere con altro pecorino e un pò di pepe. Coprire con un altro strato di patate, condirlo e proseguire con il riso e le cozze a strati finché la teglia sarà colma. L'ultimo strato, che deve essere di patate, va abbondantemente cosparsa di pecorino, pepe e pane grattugiato; su tutto va versato un filo d'olio. Aggiungere infine, versandola in modo da non guastare il composto, un po' d'acqua leggermente salata. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa tre quarti d'ora.

Agnello patate e lampascioni

CARNE DI AGNELLO

Le carni di agnello giovane sono caratterizzate da alti valori di sugosità e tenerezza che sono fortemente condizionati dall'elevata presenza della componente lipidica intramuscolare. È eccellente fonte di proteine di alto valore biologico per l'elevato contenuto in aminoacidi essenziali. Infatti, il contenuto proteico di 1 etto di taglio magro di carne d'agnello soddisfa circa la metà delle esigenze proteiche di un consumatore adulto.



GLI INGREDIENTI

- 800 gr di spezzatino d'agnello
- 600 gr di patate novelle
- 400 gr di lampascioni
- Aglio
- Prezzemolo tritato
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- Olio d'oliva extra-vergine
- Sale
- Pepe

LA PREPARAZIONE

Sbucciare i lampascioni ripulendoli della terra, incidere a croce la base, lavarli, e lessarli in acqua bollente salata per 30 minuti. In una pirofila oleata sistemare le patate a tocchetti, la carne, sale, pepe, olio, 1 bicchiere di vino e 1/2 d'acqua e cuocere in forno per 30 minuti a 180 gradi. Unire i lampascioni e prezzemolo tritato e cuocere altri 15 minuti.





Orecchiette alle cime di rapa

ORECCHIETTE

Tipico formato di pasta pugliese di forma rotondeggiante e colore giallo dorato. Si prepara un impasto di semola di grano duro, uova e acqua dal quale si formano tanti piccoli bastoncini di massa a cui viene data la caratteristica forma. Si fanno essiccare all'aria. Ottime con i sughi e con le tradizionali cime di rapa.



GLI INGREDIENTI

- 300 gr di orecchiette
- 1 kg di rape
- 4 filetti di acciughe sott'olio
- 4-8 Cucchiai di olio extra vergine di oliva
- Mollica di pane
- Aglio
- Sale

LA PREPARAZIONE

Mettete sul fuoco una pentola con l'acqua. In attesa che bolla lavate e pulite le cime di rapa. Quando l'acqua bolle, immergete le verdure. Lasciate cuocere per due minuti esatti e dopo immergete le orecchiette fresche. Prendete una padella e versateci dell'olio per far soffriggere l'aglio e il peperoncino. Dopo circa 30 secondi aggiungete le acciughe e, con l'aiuto di un cucchiaio di legno, cercate di sminuzzarle grossolanamente.

A questo punto, quando le cime e la pasta saranno cotte, scolate il tutto.

Ora potete agire in due modi: o rimettete pasta e verdura in pentola con l'olio bollente, aglio, peperoncino e acciughe, mescolando bene o, se disponete di una padella molto capiente, potete versare orecchiette e cime direttamente in padella e mantecare il tutto.

Torcelli con ricotta e capocollo

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA

È un salume fatto con carne di maiale affumicato con corteccia di fragno. È lavorato, messo a macerare nel vino bianco martinese, salato e mescolato con aromi ed erbe, asciugato in teli e stagionato.



GLI INGREDIENTI

- Erba cipollina 1 ciuffo
- 70 gr. Capocollo a fette di Martina Franca
- 10/15 torcelli
- Maggiorana qualche fogliolina
- Panna liquida 1 cucchiaio
- Sale, pepe q.b.
- Prezzemolo ciuffo
- 200 gr. Ricotta fresca
- Timo 1 rametto

LA PREPARAZIONE

Iniziate a preparare la crema ponendo la ricotta in una ciotola capiente, incorporate quindi la panna fresca, quanto basta per ammorbidirla leggermente e mescolate bene. Preparate un trito con il prezzemolo, il timo e la maggiorana e unitelo alla crema di ricotta, aggiungete anche l'erba cipollina. Riducete le fette di capocollo in piccoli quadratini e incorporateli alla crema di ricotta ed erbe. Aggiustate di sale e aggiungete pepe bianco secondo i vostri gusti. Ponete la crema di ricotta alle erbe e capocollo in una ciotolina, decorandola con una fettina di capocollo e qualche filo di erba cipollina e servite con i torcelli.



Pasticciotto leccese con crema pasticcera

PASTA FROLLA E AMARENE

Il pasticcotto leccese è il simbolo del Salento, un dolce tradizionale semplice nella preparazione, squisito nel gusto, farcito con crema pasticcera, a cui è possibile aggiungere delle deliziose amarene e racchiuso da uno scrigno di pasta frolla.



GLI INGREDIENTI

per la frolla:

- 500 gr di farina 00
- 250 gr di burro
- 200 gr di zucchero a velo
- 4 tuorli di uova

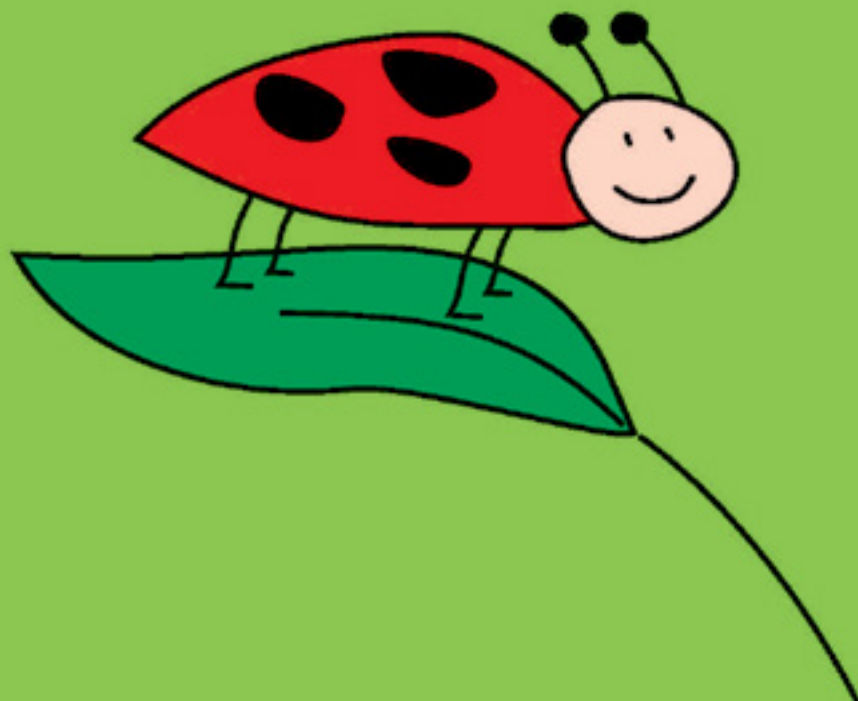
per la crema:

- 50 gr farina 00 (o maizena)
- 500 ml latte
- 6 tuorli di uova
- 150 gr. zucchero
- Ciliegie amarene sciroppate q.b.

LA PREPARAZIONE

Per realizzare i pasticcotti, iniziate preparando la crema pasticcera. Scaldate il latte a fuoco basso con una bacca di vaniglia, sbattete i tuorli con lo zucchero e unite la farina setacciata, aggiungete il latte e mescolate sempre a fuoco basso. Fate addensare la crema e fatela raffreddare in frigorifero. Per la pasta frolla: mettete la farina e lo strutto nel mixer, aggiungete lo zucchero, la vaniglia e i tuorli e impastate bene il tutto. In una pellicola trasparente mettete la pasta frolla a riposare in frigo per almeno mezz'ora, successivamente stendetela fino ad avere uno spessore di circa mezzo centimetro. Foderate gli stampini, già imburattati e infarinati con la frolla, riempite ogni stampino di 2 cucchiaini di crema e un'amarena. Ricoprite la formina e tagliate la pasta eccedente i bordi. Sbattete un tuorlo e spennellate la superficie dei pasticcotti, infornate a 180° per 30 minuti. Quando i pasticcotti saranno ben dorati fateli raffreddare e gustateli ancora caldi.

Indice delle Masserie Didattiche



Le Masserie in Provincia di Foggia

pag.

Masseria Albano Bio Foggia	26
Masseria Antonio Facenna Carpino (Fg)	28
Masseria Avellaneta Bio San Marco La Catola (Fg)	30
Masseria Casa del Ciliegio Monte Sant'Angelo (Fg)	32
Masseria Chiormenti Cerignola (Fg)	34
Masseria Coppa di Mezzo San Marco in Lamis (Fg)	36
Masseria De Palma Troia (Fg)	38
Masseria Don Nunzio e Cavallo San Nicandro Garganico (Fg)	40
Masseria Emmaus Località Torre Guiducci (Fg)	42
Masseria Falcare Cagnano Varano (Fg)	44
Masseria Fattoria Rovello San Paolo di Civitate (Fg)	46
Masseria Fiorentino Torremaggiore (Fg)	48
Masseria Gaudiano Bio Cerignola (Fg)	50
Masseria Il Monte di Narnia Panni (Fg)	52
Masseria Irene Bicari (Fg)	54
Masseria La Cerasola Monteleone di Puglia (Fg)	56
Masseria La Torre Taronna Monte Sant'Angelo (Fg)	58
Masseria L'Oasi Carpino (Fg)	60
Masseria Macchione Dell'eto (Fg)	62
Masseria Monte Prelai Orsara di Puglia (Fg)	64
Masseria Monte Sacro Mattinata (Fg)	66
Masseria Montenero San Marco in Lamis (Fg)	68
Masseria Morra Bovino (Fg)	70
Masseria Normanno Segezia (Fg)	72
Masseria Pacilli Ischitella (Fg)	74
Masseria Paglicci Rignano Garganico (Fg)	76
Masseria Piana della Macina San Nicandro Garganico (Fg)	78
Masseria Posta Guevara Bio Orsara di Puglia (Fg)	80
Masseria Posta Monaca Apricena (Fg)	82
Masseria Ripa Alta Cerignola (Fg)	84
Masseria Salecchia Bio Bovino (Fg)	86
Masseria Santa Giusta San Severo (Fg)	88
Masseria Terra del Sole Rignano Garganico (Fg)	90

Le Masserie in Provincia della BAT

pag.

Masserie Agrilarosa Trani (Bat)	96
Masserie Barbera Minervino Murge (Bat)	98
Masseria Cefalicchio Canosa di Puglia (Bat)	100
Masseria Giardino degli Ulivi Trinitapoli (Bat)	102
Masseria Le Masserie Zucaro Andria (Bat)	104

Masseria Le Vedute Bisceglie (Ba)	106
Masseria Omsat Bisceglie (Ba)	108
Masseria Piano del Monaco Andria (Ba)	110
Masseria Revinaldi Andria (Ba)	112
Masseria San Vincenzo Spinazzola (Ba)	114
Masseria Schinosa Trani (Ba)	114
Masseria Sei Carri Andria (Ba)	118
Masseria Terre di Tralano Andria (Ba)	120

Le Masserie in Provincia di Bari

pag.

Masseria Agri Biologica delle Murge Gravina in Puglia (Ba)	126
Masseria Amiche Putignano (Ba)	128
Masseria Amicizia Cassano delle Murge (Ba)	130
Masseria Atipica Castellana Grotte (Ba)	132
Masseria Bioagricola Marchesana Gioia del Colle (Ba)	134
Masseria Borgo Scaringella Gravina di Puglia (Ba)	136
Masseria Casina Tangari Terlizzi (Ba)	138
Masseria Chimienti Cassano delle Murge (Ba)	140
Masseria Chinunno Altamura (Ba)	142
Masseria Coppa Ruvo di Puglia (Ba)	144
Masseria De Grandi Vito Cassano delle Murge (Ba)	146
Masseria De Lucchi Bitonto (Ba)	148
Masseria Del Monelli Conversano (Ba)	150
Masseria Del Conte Minafra Ruvo di Puglia (Ba)	152
Masseria Donna Francesca Bitonto-Mariotto (Ba)	154
Masseria Eranthe Terlizzi (Ba)	156
Masseria Fasano Cassano delle Murge (Ba)	158
Masseria Fiume Irma Putignano (Ba)	160
Masseria Il Petrarco Modugno (Ba)	162
Masseria La Calcara Altamura (Ba)	164
Masseria La Ferrata Ruvo di Puglia (Ba)	166
Masseria La Ferula Santeramo in Colle (Ba)	168
Masseria La Meridiana Altamura (Ba)	170
Masseria Lago Millecchia Noci (Ba)	172
Masseria Lama Balice Bitonto (Ba)	174
Masseria Lama Chiara Noci (Ba)	176
Masseria Lama San Giorgio Rutigliano (Ba)	178
Masseria Losurdo Bio Altamura (Ba)	180
Masseria Madonna dell'Assunta Altamura (Ba)	182
Masseria Minola Conversano (Ba)	184
Masseria Montepaolo Conversano (Ba)	186
Masseria Paglia Arsa Casamassima (Ba)	188
Masseria Paladino Palo del Colle (Ba)	190
Masseria Patruno Perniola Gioia del Colle (Ba)	192
Masseria Perrini Alberobello (Ba)	194



Masseria Pilapalucci Toritto (Ba)	196
Masseria Pirolo Adelfia (Ba)	198
Masseria Polvino Ruvo di Puglia (Ba)	200
Masseria Redenta Altamura (Ba)	202
Masseria Ruotolo Cassano delle Murge (Ba)	204
Masseria Sant'Angelo Gravina in Puglia (Ba)	206
Masseria Sciuscio Sammichele di Bari (Ba)	208
Masseria Selva Reale Ruvo di Puglia (Ba)	210
Masseria Serena Conversano (Ba)	212
Masseria Tarulli Nolcattaro (Ba)	214
Masseria Tenuta Gurgo Bitonto (Ba)	216
Masseria Tenuta Pinto Mola di Bari (Ba)	218
Masseria Tenute D'Onghia Gioia del Colle (Ba)	220
Masseria Terra degli Ulivi Ruvo di Puglia (Ba)	222
Masseria Terra d'Incontro Casamassima (Ba)	224
Masseria Terre Doro Corato (Ba)	226
Masseria Tinelli Noci (Ba)	228
Masseria Torre di Nebbia Corato (Ba)	230
Masseria Torre di Neglie Corato (Ba)	232
Masseria Tre Pini Cassano delle Murge (Ba)	234
Masseria U' Cecere Corato (Ba)	236
Masseria Vecchia Mastro Marco Noci (Ba)	238
Masseria Villa Cappelli Terlizzi (Ba)	240

Le Masserie in Provincia di Taranto

pag.

Masseria Allegra Fattoria delle Murge Ginosa (Ta)	246
Masseria Amodio Mottola (Ta)	248
Masseria Cappella Martina Franca (Ta)	250
Masseria Del Duca Crispiano (Ta)	252
Masseria Donna Clementina Castellaneta Marina (Ta)	254
Masseria La Valle degli Asini Laterza (Ta)	256
Masseria Madonna dell'Arco Martina Franca (Ta)	258
Masseria Parco Leone Mottola (Ta)	260
Masseria Perrini Castellaneta (Ta)	262
Masseria Quisisana Mottola (Ta)	264
Masseria Rosario Grottaglie (Ta)	266
Masseria Russoli Crispiano (Ta)	268
Masseria Sant'Andrea Castellaneta (Ta)	270
Masseria Sierro Lo Greco Laterza (Ta)	272
Masseria Strada Ginosa (Ta)	274
Masseria Surani Grande Manduria (Ta)	276
Masseria Tripoli Giuseppina Castellaneta (Ta)	278

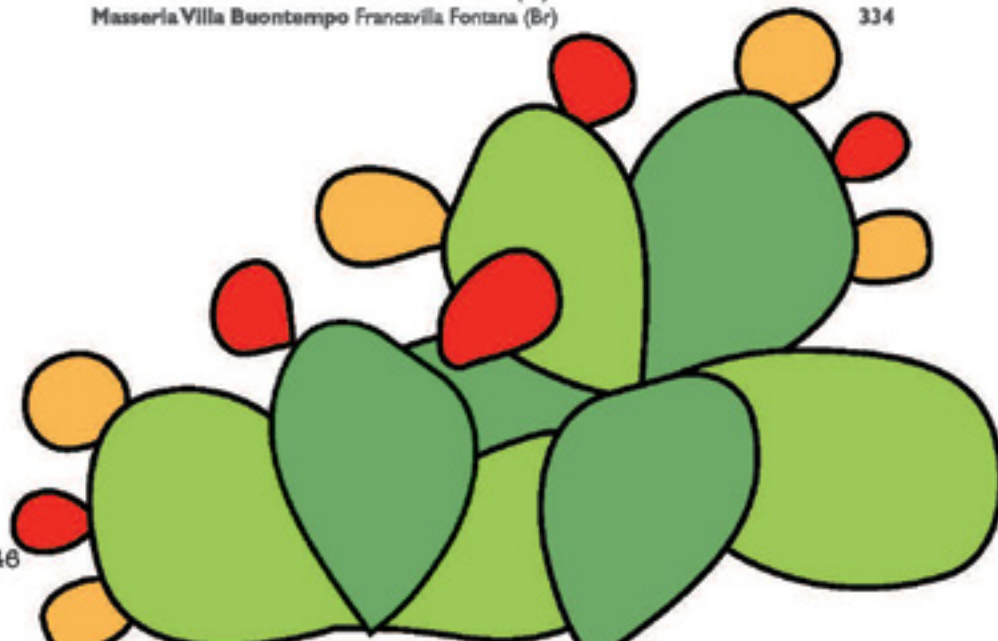


Le Masserie in Provincia di Brindisi

	pag.
Masseria Argentone Oria (Br)	284
Masseria Camarda Ceglie Messapica (Br)	286
Masseria Carrone Carovigno (Br)	288
Masseria Conte Pezze Di Greco (Br)	290
Masseria Correo Carovigno (Br)	292
Masseria Don Giovanni Ostuni (Br)	294
Masseria Due Sorelle Cellino San Marco (Br)	296
Masseria Ferri Ostuni (Br)	298
Masseria I Giardini di Pomona Cisternino (Br)	300
Masseria Il Frantolito Cisternino (Br)	302
Masseria La vecchia Lania San Vito del Normanni (Br)	304
Masseria Maranglosa Latiano (Br)	306
Masseria Mellillo Villa Castelli (Br)	308
Masseria Monte Fasano (Br)	310
Masseria Montedoro Ceglie Messapica (Br)	312
Masseria Morrone Ostuni (Br)	314
Masseria Pantaleo Agricoltura Fasano (Br)	316
Masseria Piutri Torchiarolo (Br)	318
Masseria Salamina Pezze di Greco (Br)	320
Masseria Scialani Piccola Villa Castelli (Br)	322
Masseria TarturIELLO Ceglie Messapica (Br)	324
Masseria Tenute Carrisi Cellino San Marco (Br)	326
Masseria Torrevecchia San Pancrazio Salentino (Br)	328
Masseria Triticum Francavilla Fontana (Br)	330
Masseria Trullo Sociale San Michele Salentino (Br)	332
Masseria Villa Buontempo Francavilla Fontana (Br)	334

Le Masserie in Provincia di Lecce

	pag.
Masseria Adamo Alliste (Le)	340
Masseria Antares Melendugno (Le)	342
Masseria Bernardi Civiltà Contadina Tuglie (Le)	344
Masseria Capasa Martano (Le)	346
Masseria Casa Porcara Bio Veglie (Le)	348
Masseria Chicco Rizzo Sternatia (Le)	350
Masseria Cinque Santi Vernole (Le)	352
Masseria Clponorco Martano (Le)	354
Masseria Circhetta Ortelle (Le)	356
Masseria Coop. Olearia Sannicolese Sannicola (Le)	358
Masseria Copertini Vernole (Le)	360
Masseria D'Aurelio Lanzilao Giurdignano (Le)	362
Masseria Fatalò Bio Lizzanello (Le)	364
Masseria Gialli Ugento (Le)	366
Masseria Gli Ulivi Bio Tricase (Le)	368
Masseria I Giardini Calimera (Le)	370
Masseria Ittica Nonno Tore Tricase (Le)	372
Masseria Ittica Portovento Racale (Le)	374
Masseria Jennery Lecce	376
Masseria La Fattoria Otranto (Le)	378
Masseria La Fazenda Ruffano (Le)	380
Masseria La Palascia Otranto (Le)	382
Masseria La Torre Corigliano d'Otranto (Le)	384
Masseria Le Stanzie Supersano (Le)	386
Masseria Lu Cantieri Novoli (Le)	388
Masseria Masugna Tricase (Le)	390
Masseria Orticola Rizzo Otranto (Le)	392
Masseria Palombara Salve (Le)	394
Masseria Petrelli Squinzano (Le)	396
Masseria Piccapane Cutrofano (Le)	398
Masseria Quattro Pizzure Novoli (Le)	400
Masseria Salvatore Caroppo Specchia Gallone Frazione di Minervino di Lecce (Le)	402
Masseria Samali Leverano (Le)	404
Masseria San Biagio Bio Calimera (Le)	406
Masseria Sant'Angelo Corigliano D'Otranto (Le)	408
Masseria Santa Lucia Alessano (Le)	410
Masseria Signora Porzia Leverano (Le)	412
Masseria Trappito Stracca Aezio (Le)	414
Masseria Tumeddi Marciano di Leuca (Le)	416
Masseria Villa Vincenzina Mellissano (Le)	418
Masseria Vivi Natura Gallipoli (Le)	420



NOTE

Handwriting practice lines on page 448, consisting of 18 horizontal dotted lines.

Handwriting practice lines on page 449, consisting of 15 horizontal dotted lines.

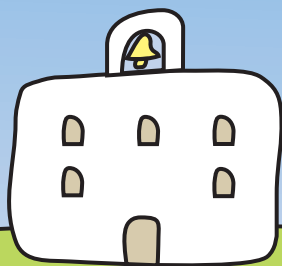






REGIONE PUGLIA

Dipartimento Agricoltura,
Sviluppo Rurale e Ambientale



www.regione.puglia.it

