



Azienda Agrituristica
"Fattorie Riccitelli"

SCUOLA E NATURA N° 3

MODULO: CEREALI - PANE

- ORE 08.30 Partenza dalla sede per "viaggio-studio".
ORE 09.30 Visita al "Laboratorio-Forno Flli Cappucci" (Cepagatti); oppure altro forno.
ORE 12.30 Visita chiesa S.Maria delle Grazie (Civitaquana).
ORE 13.30 Azienda agrituristica "Fattorie Riccitelli" pranzo agrituristico.
ORE 14.30 Giochi e divertimenti in fattoria, visita agli animali allevati.
ORE 15.30 Visita ad un campo della fattoria coltivato a "grano", ciclo biologico della pianta ed illustrazione del parco macchine necessario alla coltivazione dei cereali.
ORE 16.30 Dimostrazione pratica con il sistema tradizionale della "preparazione del pane".
ORE 18.30 Rientro in sede.

IL MODULO PREVEDE :

1. La partecipazione di 45 visitatori.
2. Un responsabile con laurea in scienze agrarie, delle "Fattorie Riccitelli" durante l'itinerario agrituristico.
3. L'intervista e la spiegazione del titolare del "laboratorio-forno F.lli Cappucci".
4. La collaborazione degli insegnanti delle materie letterarie per una spiegazione più completa sulla chiesa.
5. L'intervista e la spiegazione del titolare "Fattorie Riccitelli" per la coltivazione dei cereali e illustrazione dei macchinari.
6. Intervista e spiegazione della operatrice delle "Fattorie Riccitelli" durante la preparazione del pane con il sistema tradizionale.
7. Consegna, ad ogni partecipante, di una cartellina con ampia documentazione sulle tematiche affrontate durante l'itinerario agrituristico.

CONSIGLI UTILI :

1. Questo modulo e' realizzabile solo nei giorni di Martedì, Mercoledì e Giovedì durante tutto l'anno scolastico.
2. E' richiesto un elenco di tutti i partecipanti autorizzati dalla scuola.

COSTO DEL MODULO: "CEREALI-PANE" per partecipante, Euro 28. 00

"Fattorie Riccitelli": - Pranzo Agrituristico, impiego di materiale per attività didattica, uso della sala convegni, delle attrezzature sportive, visita ai laboratori e alle aziende collegate, guida per tutto l'itinerario Euro 20.00.

"Abruzzo Touring": - Viaggio Euro 8.00.

Si possono effettuare Viaggi-Studio anche con un numero di partecipanti ridotto (25 ragazzi) facendo una adeguata ripartizione dei costi fissi. Gli istituti possono provvedere direttamente al mezzo di trasporto delle scolaresche per cui non considerare il costo offerto dalla ditta "Abruzzo Touring".

Il pranzo agrituristico e' offerto dalle "FATTORIE RICCITELLI" ed il viaggio e' offerto dalla ditta "ABRUZZO TOURING" agli accompagnatori delle scolaresche nella misura di: un insegnante ogni dieci ragazzi per le scuole materne ed elementari e di un insegnante ogni quindici ragazzi per le scuole medie.

Azienda Agrituristica FATTORIE RICCITELLI di Gianfelice Clorinda
C.da De Contra, 3 - 65010 VICOLI (PE) - Tel. e Fax 085 845274 - Cell. 339 1115155
www.fattoriericcitelli.it - fattorie_riccitelli@virgilio.it *solo su prenotazione*



Azienda Agrituristica "Fattorie Riccitelli"

MODULO: CEREALI - PANE

1. Azienda "Laboratorio -Forno F.lli Cappucci" via della Bonifica-Vallemare-Cepagatti.

I F.lli Cappucci costituiscono una realtà importante nella produzione e nella commercializzazione del pane e dei dolci nella nostra provincia, hanno iniziato questa attività da 14 anni, con intenso lavoro e sacrifici sono riusciti ad aggiornare i propri impianti, per adeguarsi e rispondere alle nuove esigenze del settore con una moderna gestione, pur conservando il più possibile, i sistemi di produzione di una volta, consentendo di mantenere attraverso i tempi l'obiettivo della produzione di "qualità". La produzione dei forni Cappucci avviene in un laboratorio moderno di mq. 900, realizzato da qualche anno completo di ogni attrezzatura ed uno "staff" di 20 addetti, necessari per la lavorazione di circa ql. 12 di farina giornaliera.

Si realizza la produzione di pane, (circa 20 tipi diversi, tra cui quelli per diabetici, per malati di colesterolo, arabo, casereccio, integrale ecc.); di dolci, assortimento completo, meritano essere ricordati i panettoni di Natale e le colombe di Pasqua a lievitazione naturale, numerosi sono anche i tipi di pizza.

La commercializzazione dei prodotti dei F.lli Cappucci si effettua presso:

1. il laboratorio di produzione via della Bonifica - Vallemare - Cepagatti;
2. il punto vendita via Dante Alighieri - Cepagatti;
3. il punto vendita via G. D'annunzio 105 - Villanova - Cepagatti;
4. il punto vendita viale Bovio 166 - Pescara;
5. il punto vendita via Di Sotto 111- Pescara Colli.

Durante l'itinerario agrituristico culturale si effettuerà una lavorazione completa per la produzione di pane confrontando il sistema classico con quello moderno. Esclusivamente nel periodo di Pasqua si elaborano uova al cioccolato con regali personalizzati, e' possibile comprendere tutto il ciclo di lavorazione.

2. Chiesa di Santa Maria delle Grazie - Civitaquana

La chiesa di Santa Maria delle Grazie e' del XII sec. Presenta una facciata restaurata del tipo longobardo, semplice portale, trifora di epoca posteriore, tre absidi semicircolari. L'interno presenta tre navate, sul pilastro destro vicino all'altare, originale l'astra a basso rilievo con figura sulle pareti di resti di antichi affreschi.

3. Azienda agrituristica "Fattorie Riccitelli" : produzione di cereali e pane con il sistema tradizionale.

L'azienda agrituristica "Fattorie Riccitelli" in questa occasione illustrerà: le caratteristiche botaniche del grano, le fasi fenologiche della pianta, le tecniche colturali adottate e le loro evoluzioni nel tempo, direttamente in campo. Sull'area si potranno osservare tutte le macchine necessarie per l'intero ciclo di produzione del grano. Si procederà ad illustrare le fasi della lavorazione del pane secondo la tecnica tradizionale, così come ancora oggi normalmente si realizza in fattoria, si forniscono durante la dimostrazione pratica tutte le spiegazioni necessarie per consentire il massimo apprendimento da parte dei ragazzi, quindi si aprirà un dibattito sulla tematica affrontata

Azienda Agrituristica FATTORIE RICCITELLI di Gianfelice Clorinda
C.da De Contra, 3 - 65010 VICOLI (PE) - Tel. e Fax 085 845274 - Cell. 339 1115155
www.fattoriericcitelli.it - fattorie_riccitelli@virgilio.it *solo su prenotazione*