



Azienda Agrituristica
"Fattorie Riccitelli"

SCUOLA E NATURA N° 4

MODULO: CEREALI - PASTA

- ORE 08.30 Partenza dalla sede per "Viaggio-Studio".
ORE 09.30 Visita al molino Cerretani - Loreto Aprutino, oppure altro molino.
ORE 12.00 Visita chiesa S. Maria in Piano - Loreto Aprutino .
ORE 13.30 Azienda agrituristica "Fattorie Riccitelli" pranzo agrituristico.
ORE 14.30 Giochi e divertimenti in fattoria, visita agli animali allevati.
ORE 16.00 Dimostrazione pratica con sistema tradizionale della "preparazione pasta all'uovo."
ORE 18.30 Rientro in sede.

IL MODULO PREVEDE:

1. La partecipazione di 45 visitatori.
2. Responsabile con laurea in scienze agrarie delle "Fattorie Riccitelli" durante l' itinerario agrituristico.
3. L'intervista e la spiegazione del titolare del molino "Cerretani".
4. La collaborazione degli insegnanti delle materie letterarie per una spiegazione più completa sul monumento.
5. L'intervista e la spiegazione del titolare delle "Fattorie Riccitelli" per la lavorazione della pasta all'uovo.
6. Consegna, ad ogni partecipante, una cartellina con copia documentazione sulle tematiche affrontate durante l'itinerario agrituristico.

CONSIGLI UTILI :

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

COSTO DEL MODULO: "CEREALI-PASTA" per partecipante, Euro 28.00

"Fattorie Riccitelli": - Pranzo Agrituristico, impiego di materiale per attività didattica, visita ai laboratori, alle aziende collegate, uso della sala convegni e delle attrezzature sportive, guida durante 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-PASTA

1. Azienda Molino Cerretani Alberto c.da Paterno,17 - Loreto Aprutino.

Il molino Cerretani ha avuto origine nel 1820, nel 1993 ha realizzato il nuovo impianto all'avanguardia nel settore totalmente computerizzata con una capacita' lavorativa di qli. 25/ora (qli 500 / giorno) , annualmente lavora circa qli. 90.000.

Nell'impianto lavorano 6 addetti, vi sono 9 silos, che consentono di immagazzinare diverse quantita' di grano per formare delle miscele che consentono di produrre ottime farine di tipo "0", "00", ed integrali.

Le farine prodotte confezionate in sacchetti da 1 Kg, da 5 Kg, da 10 Kg, da 25 Kg, 50 Kg e per grandi quantitativi direttamente in cisterne per "farina rinfusa".

Queste vengono commercializzate in Abruzzo, e nelle vicine regioni del Lazio, Marche, molise e Campania. Durante l'itinerario agrituristico culturale sara' possibile osservare tutto il ciclo di lavorazione, a partire dal grano fino alla produzione dei diversi tipi di farina attraverso l'attenta descrizione dei macchinari presenti nell'impianto.

2. Chiesa di Santa Maria in Piano- Loreto Aprutino.

La chiesa di Santa Maria in piano di epoca antichissima (le prime notizie risalgono all'864), distrutta da un incendio e' stata ricostruita interamente nel 1280 con l'aggiunta della profonda arcata gotica, presenta un interessante portale.

Interno ad una navata con affreschi del XIV e XV sec., considerati tra i piu' interessanti ed antichi d'Abruzzo.

3. Azienda Agrituristica "Fattorie Riccitelli": preparazione della pasta all'uovo secondo la tecnica tradizionale.

L'Azienda Agrituristica "Fattorie Riccitelli" in questa occasione illustrera' le fasi della lavorazione tradizionale della pasta a partire dalla farina, acqua ed uova, secondo la tecnica tradizionale cosi' come ancora oggi normalmente si realizza in fattoria; si forniranno durante la dimostrazione pratica tutte le spiegazioni necessarie per consentire il massimo apprendimento da parte dei ragazzi, quindi si aprira' il dibattito sulla tematica affrontata.

Durante la dimostrazione sara' possibile vedere alcune attrezzature necessarie alla lavorazione: lu sitacce, lu mattarello, la chitarra e lu carratore. Qualora si ritiene utile conoscere la coltivazione del grano in questa occasione si puo' visitare un campo di grano della fattoria, ed illustrare le caratteristiche botaniche della pianta, le fasi fenologiche, le tecniche colturali adottate e le loro evoluzioni nel tempo direttamente in campo.

Sull'aia si possono osservare tutte le macchine necessarie per la realizzazione dell'intero ciclo di produzione del grano.

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*