



Azienda Agrituristica
"Fattorie Riccitelli"

SCUOLA E NATURA N° 5

MODULO: LATTE - FORMAGGIO E DERIVATI

- ORE 08.30 Partenza dalla sede per "Viaggio-Studio."
ORE 09.30 Visita al caseificio artigianale "Di Memmo" Moscufo e/o altro caseificio;
ORE 12.00 Visita alla chiesa di S. M. del Lago -Moscufo oppure visita alla chiesa di S. M. Maggiore -Pianella.
ORE 13.30 Azienda agrituristica "Fattorie Riccitelli" pranzo agrituristico.
ORE 14.30 Giochi e divertimenti in fattoria, visita agli animali allevati.
ORE 15.30 Passeggiata ecologica e visita ad azienda agricola zootecnica Savini Gabriele Vicoli.
ORE 16.30 Dimostrazione pratica secondo le antiche tradizioni " produzione di formaggio e ricotta" e relativo assaggio.
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".
3. L'intervista e la spiegazione del titolare del "Caseificio Di Memmo"
4. La collaborazione degli insegnanti delle materie letterarie per una spiegazione più completa sul monumento.
5. La consegna, ad ogni partecipante, di una cartellina con ampia documentazione sulle tematiche affrontate durante l'itinerario agrituristico.

CONSIGLI UTILI:

1. Il modulo e' realizzabile durante tutto l'anno scolastico.
2. E' richiesto un elenco di tutti i partecipanti al modulo autorizzati dalla scuola.

COSTO DEL MODULO: "LATTE-FORMAGGIO E DERIVATI" per partecipante, Euro 28.00.

- "Fattorie Riccitelli": - Pranzo Agrituristico, impiego di materiale per attività didattica, visita ai laboratori e 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: LATTE - FORMAGGIO E DERIVATI

1. Caseificio artigianale "Di Memmo" c/da Villa Sibi, 6 – Moscufo.

Il caseificio artigianale effettua la lavorazione di ql. 10 di latte giornaliero, e realizza la produzione di formaggio bovino, di ricotta, di mozzarelle, ciliegine e bocconcini. Il caseificio condotto in economia diretta con manodopera familiare commercializza le produzioni nel punto vendita presente in azienda e nei centri vicini. Durante l'itinerario agrituristico sarà possibile vedere e commentare tutti i macchinari e i processi della lavorazione del latte per l'ottenimento dei prodotti sopra citati.

Ciclo di lavorazione del latte, macchinari ed attrezzature; refrigeratore-pastorizzatore-caldaia doppiofondo semisferica-fiscelle-impastatrice-formettrice-centrifuga-celle frigorifere. A fine visita è previsto l'assaggio dei prodotti ottenuti durante la dimostrazione.

2. Chiesa di Santa Maria del Lago, contrada Santa Maria 3- Moscufo.

La chiesa di Santa Maria del Lago fu costruita alla metà del XII sec. La facciata a salienti presenta un portale romantico ornato di molte figure a basso rilievo: fiori, grappoli d'uva, simboli dei 4 evangelisti, l'agnello con la croce e l'emblema prediletto dei benedettini.

Il pulpito una cassa quadrata poggia su arcatella ed è sorretta da 4 colonnine con ornati capitelli. Da notare i simboli dei 4 evangelisti le bellissime formelle in basso rilievo raffiguranti l'episodio di Giona e S. Giorgio con il drago.

Chiesa di Santa Maria Maggiore, contrada Sant'Angelo-Pianella

La Chiesa di S. Maria Maggiore è di antichissime origini sembra costruita sui resti di un tempio di Vestea, con bellissimo portale in pietra ornato da sculture romantiche: artistico rosone a colonnine a raggera della fine del XII sec. Absidi semicircolari che recano testimonianze di pitture del XII-XIV-XV sec. L'aura semplicità che vi si respira e la poca luce che entra nelle strette monofore e dal rosone crea una dolce atmosfera di pace e di intensa spiritualità.

3. Azienda agricola zootecnica "Savini Gabriele", c.da De Contra, - Vicoli.

L'azienda agricola Savini è costituita da ettari 22.00.00 di terreno in proprietà, parte a bosco ettari 4.00.00, e la restante superficie irrigua è coltivata a cereali e foraggi necessari per l'alimentazione dei bovini. L'azienda coltiva altri terreni in affitto stagionale per produrre gli alimenti necessari agli 83 bovini da latte allevati. Possiede un ottimo parco macchine necessario per la lavorazione dei campi, e presenta le seguenti strutture: stalla moderna per bovini da latte, con nastro trasportatore e abbeveraggio automatico degli animali, paddok esterno, sala di mungitura, deposito latte, concimaia, fienile, rimessa attrezzi, fosse per insilato, silos per immagazzinamento cereali. Le vacche di razza frisona allevate in azienda hanno una produzione media annua di 83 ql.

Durante l'itinerario agrituristico sarà possibile visitare e commentare l'azienda presentata nelle sue strutture nell'intero ciclo di produzione del latte.

4. Azienda Agrituristica "Fattorie Riccitelli": produzione tradizionale di formaggio e ricotta.

Nell'azienda agrituristica "Fattorie Riccitelli" si effettua la dimostrazione pratica secondo le antiche tradizioni e si forniscono le necessarie spiegazioni sulla produzione di formaggio e di ricotta. Dieci litri di latte fresco di vacca di fattoria, si fanno riscaldare su di un fornello con l'aggiunta di caglio, quindi attraverso una corretta manipolazione della pasta che si forma durante il processo di caseificazione si favorisce la fuoriuscita del siero e la formazione di cagliata che viene trasportata nella fiscella per consentire l'ulteriore fuoriuscita di siero quindi la produzione di formaggio. Facendo riscaldare il siero a temperatura ottimale si ottiene la produzione di ricotta, la scolaresca procede con l'assaggio di formaggio e ricotta appena ottenuti.

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*