



Azienda Agrituristica
"Fattorie Riccitelli"

SCUOLA E NATURA N° 2

MODULO: OLIVO - OLIO

- ORE 08.30 Partenza dalla sede per "viaggio-studio".
ORE 09.30 Visita alla chiesa di Santa Maria del Lago - Moscufo.
ORE 10.15 Visita all'azienda agricola olivicola di "Di Massimo Giuseppe" - Moscufo oppure altra azienda.
ORE 11.15 Visita alla cooperativa "Plenilia" - Pianella oppure altra struttura di trasformazione.
ORE 13.30 Azienda agrituristica "Fattorie Riccitelli" pranzo agrituristico.
ORE 14.30 Giochi e divertimenti in fattoria, visita agli animali allevati.
ORE 16.00 Illustrazione dei nuovi sistemi di lotta guidata nella coltivazione dell'olivo, caratteristiche organolettiche dell'olio extravergine di oliva; assaggio di olio extravergine di oliva.(panel-test)
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 dell'azienda olivicola "Di Massimo"
4. L'intervista e la spiegazione del presidente della "Cooperativa Plenilia"
5. La collaborazione degli insegnanti delle materie letterarie per una spiegazione piu' completa sulla chiesa.
6. Consegna, ad ogni partecipante, di una cartellina con ampia documentazione sulle tematiche affrontate durante l'itinerario agrituristico.

CONSIGLI UTILI:

1. Questo modulo e' realizzabile durante tutto l'anno scolastico, per la descrizione dei procedimenti produttivi che dei macchinari, tuttavia si consiglia il periodo che va' dalla meta' di ottobre alla meta' di dicembre per vedere i reali cicli di lavorazione delle olive.
2. E' richiesto un elenco di tutti i partecipanti autorizzati dalla scuola.

COSTO DEL MODULO "OLIVO-OLIO" per singolo partecipante, Euro 28.00

- "Fattorie Riccitelli": - Pranzo Agrituristico, Impiego di materiale per attivita' didattiche, visita ai laboratori e alle aziende collegate, uso della sala convegni e delle attrezzature sportive 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: OLIVO-OLIO

1. Chiesa di S. Maria del Lago ,c.da S. Maria - Moscufo.

La chiesa di S. Maria del Lago fu' costruita alla meta' del XII sec. La facciata a salienti presenta un portale romanico ornato di molte figure a basso rilievo fiori, grappoli d'uva i simboli dei quattro Evangelisti e l'agnello con la croce , emblema prediletto dei Benedettini.

Il pulpito, a cassa quadrata, poggia su arcatella ed e' sorretto da quattro colonnine con ornati capitelli. Da notare i simboli dei quattro Evangelisti , le bellissime formelle in basso-rilievo raffiguranti l'episodio di Giona e San Giorgio con il drago.

2. Azienda Agricola Olivicola Di Massimo Giuseppe, c.da S. Maria 3 -Moscufo.

L'azienda Di Massimo Giuseppe e' estesa complessivamente ettari 17.50.00 e' ad indirizzo culturale olivicolo infatti 12 ettari sono ad oliveto con 1800 piante di olivo ed una produzione media annua di olive di ql. 700 circa. La restante superficie e' coltivata per ettari 2.50.00 a vigneto e per ettari 3.00.00 a cereali. Gli ulivi presenti in azienda sono della varieta' "dritta" per il 90% e "leccino" per il 10%, la forma di allevamento a vaso e' possibile vederla in oliveti di diversa eta' e secolari, si distinguono quelli "lavorati" con il sistema tradizionale e quelli "non lavorati" sistema moderno. L'azienda e' condotta in economia diretta dal titolare ed i due figli ed e' tra le prime in provincia di Pescara che realizza sia la raccolta manuale delle olive "sistema tradizionale" che meccanica con la macchina "pettinatrice-bacchiatrice Oli-Picker" "sistema moderno".

Durante l'itinerario agrituristico culturale e' possibile visitare gli impianti e vedere la macchina per la raccolta meccanica delle olive in funzione.

3. Cooperativa Plenilia, via S. Lucia -Pianella .

La Cooperativa Plenilia e' stata costituita nel 1962, attualmente comprende n. 256 soci per un totale di 67.223 piante di olivo distribuite su 1372 ettari del comune di Pianella e dei comuni limitrofi. Le olive molite nell'anno sono mediamente 12.000 ql., con una produzione media di olio extravergine di oliva di ql. 2.000. La cooperativa dispone di due dipendenti fissi ed alcuni avventizi nei periodi di molitura. L'olio viene commercializzato nelle regioni del Nord Italia ed in alcuni Paesi Europei, Belgio, Svezia ecc.

Durante l'itinerario agrituristico culturale e' possibile vedere la linea di lavorazione "tradizionale" potenzialita' dell'impianto di 3 ql. di olive ogni 30 minuti, (molazze - gramolatrice - caricatore automatico - pressa - separatore centrifugo) e la linea di lavorazione continua "moderna" potenzialita' dell'impianto di ql. 12 di olive per ora (defoglitrice-lavatrice-frangitore a martello-gruppo gramola-estrattori super un separatore).

4. Azienda agrituristica Fattorie Riccitelli problematiche dell'olio extravergine ed assaggio.

In fattoria si effettuera' un approfondimento del ciclo di lavorazione delle olive visto durante i sopralluoghi della mattinata. Si illustreranno i nuovi metodi di lotta guidata ed integrata per la difesa dell'olivo dalla mosca (dacus oleae) quindi sara' possibile vedere una trappola a feromoni utilizzata in questo metodo di lotta. Si illustreranno le proprieta' nutrizionali e le caratteristiche organolettiche dell'olio extravergine di oliva. Infine per consentire ai ragazzi un riscontro pratico sugli argomenti affrontati si realizzerà l'assaggio di olio extravergine di oliva sul pane casereccio ed ognuno sara' chiamato ad esprimere il proprio parere come se fosse un componente di una commissione di "panel-test" per assaggiatori di olio extravergine di oliva.

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*