



# MASSERIE DIDATTICHE IN TERRA DEI MESSAPI



a cura del Gal Terra dei Messapi



# Le Masserie didattiche in Terra dei Messapi

Il Gruppo di Azione Locale **TERRA DEI MESSAPI** nella sua azione di promozione e valorizzazione degli attrattori turistici e dei contenitori culturali, con questa piccola brochure vuole fornire tutte le informazioni necessarie per conoscere da vicino le masserie didattiche.



## **Cos'è una masseria didattica?**

In Puglia si è scelto di chiamarle Masserie didattiche, usando il nome della tipica struttura agricola presente in tutta la regione. In altre regioni sono chiamate Fattorie didattiche, in Europa sono note come City FARM o Fermes Pédagogiques. Si tratta di aziende agricole

o zootecniche che aprono le proprie strutture alla visita di scuole, famiglie e singoli, interessati a vedere da vicino i processi che vi si svolgono nel corso dell'anno. Qui operatori specializzati raccontano e fanno sperimentare quanto avviene in azienda, facendo scoprire ai visitatori di tutte le età importanti aspetti della vita quotidiana alla base dell'alimentazione, della tutela dell'ambiente e del paesaggio. Il riconoscimento delle Masserie didattiche è regolato dalla Legge Regionale 2/2008 e dalla relativa nota esemplificativa del 3/2009.

## **Come si diventa Masseria didattica?**

La Legge Regionale stabilisce i requisiti che un'azienda deve garantire per essere iscritta all'albo regionale e per praticare l'attività di Masseria Didattica. Viene disciplinata la formazione degli operatori, la logistica, la presenza di produzioni agricole, i requisiti socio-didattici e di sicurezza per garantire ai visitatori qualità e professionalità dell'offerta, in



linea " con gli obiettivi definiti dall'Assessorato regionale alle risorse agroalimentari per la promozione dei consumi legati al territorio e l'educazione alimentare".

### **Cos'è la multifunzionalità?**

La Commissione agricoltura dell'Organizzazione per la Cooperazione e lo Sviluppo Economico definisce la multifunzionalità' in agricoltura nel modo seguente: "Oltre alla sua funzione primaria di produrre cibo e fibre, l'agricoltura puo' anche disegnare il paesaggio, proteggere l'ambiente e il territorio e conservare la biodiversita', gestire in maniera sostenibile le risorse, contribuire alla sopravvivenza socio-economica delle aree

rurali, garantire la sicurezza alimentare.

Quando l'agricoltura aggiunge al suo ruolo primario una o più di queste funzioni può essere definita multifunzionale."

La multifunzionalità non deve essere quindi confusa con due termini correlati ad essa ma sostanzialmente diversi quali "diversificazione" e "multisetorialità". Possiamo intendere la multifunzionalità come la possibilità che una stessa attività abbia due o più sbocchi (prodotti), mentre per diversificazione si intende che differenti attività economiche, come ad esempio la produzione alimentare e il turismo, si combinano all'interno della stessa unità gestionale (azienda agricola).

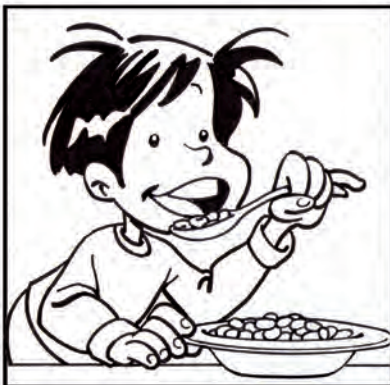
# 2016: ANNO DEI LEGUMI

Lo sapevate che l'ONU (Organizzazione per le Nazioni Unite) ha decretato il 2016 anno internazionale dei legumi. Una scelta fatta per dare il giusto valore a questo alimento, sostenibile per l'ambiente e alla base di tutte le diete delle popolazioni più longeve del mondo.



## PERCHÈ I LEGUMI?

A differenza di altri cibi sani ma più costosi perché esclusivi di alcuni territori, i legumi sono coltivati in tutto il mondo, costano poco e sono presenti da millenni nelle diete di tutte le culture. Secondo gli storici, uno dei motivi per cui i Romani riuscirono a conquistare il mondo è perché preferirono portarsi appresso scorte di lenticchie e fagioli, piuttosto che doversi preoccupare di uccidere animali e trovare il modo di conservarli. I Romani scelsero dunque i legumi in quanto cibi proteici leggeri da trasportare, sani, nutrienti e pratici da cucinare, perfetti per le lunghe distanze, immuni dai problemi di deterioramento tipici della carne.



Colorato da \_\_\_\_\_



# MASSERIA DIDATTICA AL BANO CARRISI

C.da Bosco - 72020 **Cellino San Marco**

**Tel** 0831 619211 / 392 0466774 **Mail** [casacarrisi@albanocarrisi.com](mailto:casacarrisi@albanocarrisi.com)

**Sito** [www.casacarrisi.com](http://www.casacarrisi.com)

“Partirò. Diventerò un cantante e quando tornerò, costruirò una cantina per dedicarla a te.” Al Bano partì dal piccolo paese di Cellino San Marco, situato nel cuore del Salento, e da una situazione di povertà, pronunciando questa frase al padre, Don Carmelo. La promessa la mantenne. Nascono così le Cantine di Al Bano Carrisi, da una linea di vini bianchi chiamati appunto “Don Carmelo”. Oggi le Cantine producono 10 linee di vino, grappa spumante ed un ottimo olio d’oliva. I vini variano tra rossi, rosati e bianchi, ricavati da vigneti tra i 40 e 75 anni che comprendono il Primitivo, Negramaro, Salice Salentino, Chardonnay e Aleatico. Rispettando le caratteristiche del suolo, secondo una rigorosa

tradizione locale, le grandi distese di vigneti coltivati a filari garantiscono la migliore qualità delle uve. Non a caso le uve delle Cantine di Al Bano Carrisi sono controllate all’origine, affinché il prodotto sia raccolto e lavorato proprio nel preciso momento della sua maturazione.



L'obiettivo della nostra esperienza come Masseria Didattica è quello far conoscere la tradizione del nostro territorio rivivendone direttamente alcuni aspetti, illustrando l'attività agricola dell'azienda ed il ciclo delle colture, la preparazione di alimenti semplici ed i processi di produzione dell'agroalimentare, l'importanza del suolo e dell'acqua, la vita vegetale e animale, le abilità manuali e le competenze dell'operatore del mondo rurale e il ruolo ambientale dell'agricoltura.



## I Laboratori

### **PERCORSO NATURALISTICO "ARIA PURA"**

Un "VIAGGIO" nel bosco di Curtipitizzi, passeggiate immerse nella natura, tra uliveti e vigneti accanto a cavalli e pony, per imparare a conoscere la flora boschiva e la biodiversità vegetale spontanea e per sensibilizzare ai ritmi della natura e al rispetto dell'ambiente.

### **CON I PIEDI PER TERRA: IL MESTIERE DELL'AGRICOLTORE"**

In Masseria è possibile partecipare alle attività lavorative solo in alcuni periodi dell'anno, per promuovere l'importanza e il ruolo sociale dell'agricoltura: un progetto che mira a consolidare la conoscenza del territorio, delle produzioni, della storia e della vita rurale.

### **IMPASTANDO...LA TRADIZIONE**

Un modo semplice e divertente per imparare la preparazione di pane e dolci della tradizione, come facevano le nostre nonne: pucce, friselle "pizzicarieddhi", preparazione delle paste fatte in casa con possibilità di impastare e ricavare le forme di pane, paste e dolci della tradizionii.



C.da Marciaddare S.P. 82 Mesagne-S.Pietro V.co - 72020 **Cellino San Marco**

**MAIL** [fattoriaduesorelle@libero.it](mailto:fattoriaduesorelle@libero.it)

**TEL** 3404754694 / 3282627977 **SITO** [www.fattoriaduesorelle.com](http://www.fattoriaduesorelle.com)

L'azienda "**Fattoria Due Sorelle**" di Stefano Giuseppe, con sede nel Comune di Cellino San Marco, in provincia di Brindisi, svolge attività agricola in ogni sua forma (raccolta di prodotti agricoli di propria produzione, conduzione di fondi) con specificità nel settore zootecnico. Il titolare dell'azienda agro-zootecnica

"Fattoria Due Sorelle" segue le orme della sua famiglia da 7 generazioni, scegliendo di studiare e diventare perito agrario, certo di portare l'azienda ad alte sfere nel settore zootecnico.

L'azienda si estende per circa 70 Ha ed è ubicata negli agri di Cellino San Marco, San Pietro Vernotico e Brindisi a circa 4 km dall'abitato e si estende su di un terreno estremamente ricco di biodiversità.

Nella struttura si allevano circa quattrocento capi ovini della specie "sarda" mucche, maiali, asini e animali di bassa corte ed è dotata di un caseificio ed un punto vendita aziendale. I prodotti venduti sono naturalmente trasformati direttamente in azienda.

La "Fattoria Due Sorelle" è





iscritta nell'albo delle Masserie Didattiche della Regione Puglia (legge regionale n. 2/08).

L'idea nasce dalla richiesta sempre più massiccia di esperienze pratiche da parte degli Istituti scolastici di ogni grado e dalla nostra personale consapevolezza che tali esperienze possano arricchire il bagaglio culturale dei ragazzi guidati da esperti educatori. La "Masseria Didattica" offre, soprattutto agli alunni dei centri urbani, da un lato la possibilità di conoscere una realtà a loro vicina, tanto sconosciuta quanto essenziale, e dall'altro di far crescere il senso di appartenenza al territorio.

## I Laboratori

Una giornata tipo nella nostra masseria didattica è così strutturata:

Programma:

- **Benvenuti in fattoria**: accoglienza dei nostri ospiti, le regole da rispettare, presentazione dello staff ed informazioni sul programma.
- **Visita alla fattoria** ad indirizzo zootecnico (asino, pecore, maiali, animali da cortile)
- Diamo da mangiare agli animali e stabiliamo un contatto con loro
- Laboratorio da concordare con le maestre o il gruppo
- **Spuntino** con i prodotti della Fattoria
- Attività ludica (**gioco di verifica**)



C.da Marangiosa - 72022 **Latiano**

**Tel** 0831 726328 / 392 3411203 **Mail** marangiosa@libero.it

**Sito** [www.masseriamangiarosa.it](http://www.masseriamangiarosa.it)

Immersa nella campagna salentina e circondata da ulivi secolari la Masseria Marangiosa è oggi masseria didattica e un'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.

La Masseria Marangiosa si estende su 95 ettari a seminativo, con oliveti e prati, sui quali pascolano animali quali: bovini, equini, ovini, caprini, asini, suini e animali di piccola corte. Al suo interno vi è la presenza di un caseificio aziendale, dove si producono i formaggi tradizionali.

Il latte prodotto viene trasformato nel caseificio aziendale per la produzione di

formaggi: ricotta, mozzarelle, cacioricotta, caciocavallo, pampanella, ricotta forte, giuncata, canestrato incerato, canestrato stagionato, giuncata, primo sale.

Tutti i formaggi sono prodotti mantenendo i sapori e il gusto di un tempo associando ai tradizionali metodi di trasformazione del latte le più aggiornate norme igienico-sanitarie.



Inaugurato nel 2008 il punto vendita aziendale dove è possibile acquistare tutti i prodotti caseari, ma anche farine di grani biologici ed olio extravergine d'oliva.

“La Masseria Marangiosa” è anche masseria didattica dedita all'allevamento di bovini, suini, produzione biologica di cereali, olio, ortaggi, frutta e formaggi trasformati e venduti nel punto vendita aziendale.

Attraverso l'esperienza della masseria didattica “La Masseria Marangiosa” si pone l'obiettivo di coniugare la funzione produttiva con quella educativa, tramite “la scoperta” della provenienza degli alimenti di uso comune: il latte e i suoi derivati, la carne, l'olio, che i ragazzi oggi conoscono solo perché acquistati nei supermercati già belli e confezionati.



## I Laboratori

I laboratori mostrano tutta la filiera produttiva:

- Dal grano alla pasta
- La trasformazione del latte, dal pascolo al formaggio.

I bimbi potranno sperimentare personalmente quanto avviene in azienda per un'esperienza indimenticabile. I visitatori più grandi acquisiranno nozioni di gastronomia per acquisti più consapevoli e sane abitudini alimentari.



AZIENDA AGRICOLA  
**MELILLO**

C.da Tagliavanti - 72021 **Villa Castelli**

**Tel** 3204778420 / 3283160033 / 3357563737 / 0831860605 7

**Mail** [info@melillo.biz](mailto:info@melillo.biz) **Sito** [www.melillo.biz](http://www.melillo.biz)

**Facebook** Melillo Vini / Melillo Masseria Didattica

Da sempre in Puglia la coltivazione della vite, dell'ulivo e delle altre varietà locali della macchia mediterranea costituiscono una ricchezza. Non solo per i prodotti genuini che essa rende, ma soprattutto per quello che il legame con questa terra insegna come la passione per il mondo agricolo, lo stupore delle cose buone e belle, la

cultura dell'accoglienza.

Nata dalla maestria nell'arte della coltivazioni della vite del nostro bis-nonno **Domenico Melillo**, oggi – noi tre giovani fratelli Giampiero, Maurizio e Rosa – abbiamo rilanciato l'impresa di famiglia con passione.

La nostra mission è produrre vino di alta qualità dai nostri vigneti, situati nel ricco e soleggiato territorio dell'Alto Salento. Prestando la massima attenzione alla valorizzazione ed alla tutela della tradizione vitivinicola locale, ci avvaliamo delle più innovative conoscenze ed attrezzature enologiche.

Abbiamo scelto di effettuare il diserbo unicamente in modo meccanico e di non utilizzare prodotti in sintesi.





Riusciamo così a produrre vini ben fatti, puliti, con l'obiettivo di esaltarne la bevibilità e di avere anche etichette più ambiziose. Produciamo anche olio, miele, frutta e ortaggi. Ogni processo di produzione è basato sulla tutela della biodiversità e sulla sostenibilità ambientale.

Come **Masseria Didattica** riconosciuta dalla Regione Puglia, organizziamo progetti e attività di formazione per adulti e bambini ma anche corsi di cucina tipica pugliese con l'obiettivo di abbinare un'alimentazione sana e consapevole al gusto delle tradizioni autentiche.

## I Laboratori

### **PERCORSO DIDATTICO SULL'UVA**

Il percorso sull'uva permette di analizzare gli aspetti botanici, storici e culturali della vite, una tra le più importanti specie vegetali che hanno profondamente condizionato l'evoluzione delle civiltà mediterranee. I ragazzi osservano il vigneto, l'uva prodotta e analizzano le macchine agricole più importanti per la lavorazione di questo prodotto. Il processo che va dalla raccolta al prodotto finito è seguito passo dopo passo: i ragazzi assaporano ciò che hanno raccolto e poi trasformato descrivendone le qualità sensoriali, i colori ed i profumi.

### **PERCORSO DIDATTICO SUL MIELE**

Il percorso didattico sul miele permette a bambini ed adulti di conoscere la complessa e meravigliosa organizzazione sociale delle api e la dinamica della produzione di miele, cera e propoli, preziose sostanze di cui si conoscono solo in parte i benefici ma di cui spesso non si immagina la provenienza e l'uso a cui sono destinate da chi le produce.



## Masseria Didattica PIUTRI

C.da Piutri - 72020 **Torchiarolo** (BR)

**Tel.** 0831.680049 / 320.8180404

Ci trovi anche su **FACEBOOK**.

Immersa tra ulivi secolari e vaste distese di vigneti, caratterizzata da una torre centrale del XVI secolo e dalla presenza di tratti di muri romani, l'antica **Masseria Piutri** si estende su di una superficie di 14 ettari. Cinta da muri a secco, tipici della cultura e del paesaggio rurale salentino, gode di una posizione privilegiata a breve distanza dal mare Adriatico e dal famoso sito archeologico di Valesio.

La **Masseria Didattica** Piutri propone visite guidate e laboratori didattico – gustativi per la riscoperta della qualità dei prodotti tipici del nostro territorio, per un contatto con la natura e l'ambiente agricolo.

Realizzare un autentico laboratorio gustativo nei luoghi della produzione agricola significa conoscere e contribuire alla tutela ed alla valorizzazione del patrimonio alimentare come

parte integrante della identità storico – culturale.

Troppo spesso, infatti, i bambini e i ragazzi ignorano il sistema di produzione agricolo che collega gli alimenti alla terra e al lavoro necessario per produrli, nonché, le problematiche quantitative e qualitative connesse ai cicli produttivi ed alla stagionalità dei prodotti biologici, della vita e della biodiversità animale e vegetale.

In tal senso, la nostra masseria



didattica risulta essere un'importante risorsa per le scuole perchè promuove, non solo la cultura della genuinità alimentare e la tutela del consumatore, ma anche il logico rapporto tra qualità dell'alimentazione, salute e la cura del territorio.

I nostri laboratori promuovono una metodologia fondata sulle esperienze sensoriali, emotive, manuali e ludiche in sinergia con la natura, l'ambiente rurale e gli animali della masseria.

La visita nella nostra masseria diventa, pertanto, un'occasione di contatto diretto con la natura e l'ambiente agricolo, un'opportunità per visitare tratti storici peculiari del nostro territorio, la possibilità di sperimentare laboratori rivolti agli alunni della scuola dell'infanzia, della scuola primaria e della scuola secondaria di 1° grado.



## I Laboratori

- Cicli delle produzioni delle colture: **grano, olive, uva** da vino, fuffa (coltivazione intensiva di ciliegie) e ortaggi;
- ciclo di trasformazione dal **grano** al pane, pasta e dolci;
- ciclo di trasformazione dalla **frutta** alle confetture;
- **percorso dell'orto** con trasformazione dagli ortaggi ai sott'olio e conserve;
- percorso del **miele**;
- osservazione degli **animali di bassa corte**;
- laboratorio tecniche di costruzione dei **muretti a secco**;
- preparazione dei piatti della **dieta mediterranea**.



C.da Torrevecchia, Via Avetrana - 72026 **San Pancrazio S.no**  
**Tel.** 338 82 87360 / 3480129339 **Mail** info@torrevecchia.com  
**Sito** www.torrevecchia.com

L'azienda **Torrevecchia**, situata a pochi chilometri da **San Pancrazio Salentino**, si estende per 200 ettari disponendo di grandi allevamenti di ovini, caprini, bovini, suini, cavalli, ed animali di bassa corte; di un'ampia varietà di coltivazioni cerealicole nonché di vigneti ed uliveti. Nei pressi della masseria vi è il caseificio aziendale con trasformazione del latte in prodotti caseari tipici salentini quali la ricotta forte, il cacio ricotta e tanti altri.

Attiguo al caseificio vi è lo spaccio di tutti i prodotti aziendali dai formaggi, alle carni, all'olio extra vergine d'oliva, agli ortaggi al vino; infine, presso la serra si possono acquistare le

bellissime rose presenti in innumerevoli colori.

Passeggiando per l'azienda si giunge all'agriturismo. Esso è sorto a seguito di un rilevante ed accurato restauro di una antica masseria del 1300. L'originario camino è stato rivisitato divenendo parte dell'accogliente sala ristorante e le sale, una volta utilizzate



per il ricovero degli animali, sono diventate delle ampie camere dotate di tutti i comfort necessari affinché non si interrompa il connubio costante con la natura. Si possono praticare molte attività all'aria aperta quali giocare a tennis, a bocce, rilassarsi nella splendida piscina semi-olimpionica, fare trekking e lunghe passeggiate a cavallo. Infine per gli amanti dell'arte è possibile ammirare gli splendidi affreschi bizantini presenti nella cripta basiliana ipogea del VII sec situata a pochi passi dell'agriturismo.



## I Laboratori

**BIANCO:** dalla mucca, al latte ai formaggi

**DORATO:** dalla spiga di grano alla pasta

**ROSSO:** dalla vite all'uva al vino

**VERDE:** dall'ulivo all'olio

**MILLECOLORI:** visita della serra idroponica

**ARCOBALENO:** le stagioni di frutta e verdura...

Tanti altri laboratori vi aspettano in masseria



# TRITICUM

C.da Tredicina, 18 - 72021 **Francavilla Fontana**

**Tel.** 0831841175 / 333 3338202 / 3939102826 **Mail** [info@masseriatriticum.it](mailto:info@masseriatriticum.it)

**Sito** [www.masseriatriticum.it](http://www.masseriatriticum.it)

La **masseria didattica Triticum** è stata riconosciuta idonea dalla regione Puglia, a seguito di attente valutazioni, ed è quindi inserita nell'albo delle masserie didattiche riconosciute della Regione Puglia, che valuta l'idoneità delle aziende per il riconoscimento e lo svolgimento conseguente delle attività socio educative. L'albo è disponibile sul sito della regione Puglia.

In quanto masseria didattica, organizziamo ogni anno numerosi laboratori a cadenza stagionale, che si rivolgono a tutte le scuole di ogni ordine e grado. Essi affrontano le tematiche dell'educazione alimentare e dell'educazione ambientale.

Nei laboratori del gusto si passa dalla tradizionale educazione alimentare all'educazione

al gusto: abbandonando moralismi e divieti - questo fa male, questo fa bene - si attiveranno i 5 sensi.

Attraverso la manipolazione delle materie prime alimentari, inoltre, si innescherà negli studenti la curiosità, aiutandoli a superare molti degli aspetti pregiudiziali che stanno alla base del rifiuto del cibo.

Nei laboratori di educazione ambientale si cerca di far





maturare una coscienza ecologica. Conoscere l'attività agricola ed il ciclo degli alimenti, la vita animale e vegetale, i mestieri ed il ruolo sociale degli agricoltori, diventa il passaggio essenziale per educare al consumo consapevole ed al rispetto dell'ambiente.

I laboratori artigianali mirano alla riscoperta delle tradizioni locali e di tutte quelle attività strettamente connesse al mondo agrario.

## I Laboratori

### **1. LE STRADE DEL GRANO**

Storia di un chicco di grano... dal seme alla spiga.

In campo ad osservare i campi, i luoghi storici e gli utensili destinati alla coltivazione e alla trasformazione del grano. L'aia, il forno di concii antichi, glia aratri. Confronto tra passato e presente. Dal chicco alla farina, con il laboratorio dello schiaccia-schiaccia ed infine tutti a pasticciare, emozionandoci.

### **2. FAVOLOSI INTRECCI: DAL BACO ALLA SETA**

Alla scoperta della seribachicoltura: dal semibaco, le uova, al baco in fase di imbozzimento al filo di seta. Il grande albero, magnifico esemplare di gelso nero, fonte di vita e nutrimento. Infine utilizzando i bozzoli i bambini potranno creare dei manufatti artistici o scoprire le diverse fibre tessili naturali per realizzare a telaio piccoli monili.

### **3. STORIE DI ARIA, ACQUA TERRA E FUOCO**

Alla scoperta della proprietà e delle funzioni di aria, acqua, terra e fuoco attraverso esperimenti e laboratori scientifici e creativi.

Risponderemo a tutti i tuoi perché in un percorso esperenziale unico.



C.da Buontempo, 1 - 72021 **Francavilla Fontana**  
**Tel** 338.8346910 **Mail** [info@villabuontempo.it](mailto:info@villabuontempo.it)  
**Sito** [www.villabuontempo.it](http://www.villabuontempo.it)

**Villa Buontempo**, connubio tra storia e natura. La Terra è madre: questa è da sempre la filosofia aziendale che da generazioni pone come base dello sviluppo dell'uomo il valore dell'agricoltura. Si organizzano eventi nella suggestiva villa con l'elegante palazzo gentilizio, torri, nevieria e l'antica chiesetta di una delle 7 Madonne protettrici di Francavilla Fontana: la Madonna del Buontempo. E' immersa nell'azienda agricola con uliveti monumentali, vigneti autoctoni, frutteti biologici e bosco mediterraneo. Si propongono degustazioni, vendita di prodotti, ciclopasseggiate, pernottamenti, visite guidate: itinerari naturalisti, storico-

culturali, agroalimentari ed ambientali per chiunque voglia conoscere i ritmi, i frutti ed i segreti della natura. Attività per scuola d'infanzia, elementare, media, istituto agrario e percorsi per famiglie, gruppi di adulti o turisti.



# I Laboratori

## IL PERCORSO DEI CINQUE SENSI

Il percorso mira alla stimolazione e all'utilizzo dei 5 sensi per implementare la curiosità e supportare la capacità creativa attraverso l'osservazione e il contatto degli animali di bassa corte, la visita nel frutteto biologico, uliveto, vigneto o nel bosco per assaggiare, annusare e sporcarsi le mani con il laboratorio "Un'arte speciale con colori speciali".

## IL CONTADINO DI IERI E LA CAMPAGNA DI OGGI

Il percorso confronta le conoscenze di ieri e di oggi, alla scoperta delle metodologie sia tradizionali sia innovative, finalizzate ad un'agricoltura ecosostenibile. Conoscere la civiltà contadina del passato con la visita delle antiche strutture presenti in masseria, del museo degli attrezzi antichi e della mostra fotografica.

## LA DIETA MEDITERRANEA

Il percorso fornisce le linee guida per una corretta alimentazione affrontando il principio della piramide alimentare con particolare attenzione al modello nutrizionale della Dieta Mediterranea. Con il laboratorio "Acido sarai tu" scoperta delle caratteristiche ed uso dell'Olio Extravergine di Oliva, agrumi, cereali, uva e frutti ormai dimenticati partecipando attivamente alla raccolta e degustazione.

## ARTE ALL'ARIA APERTA

Questa volta è la natura che fa da modello! Colorati fiori, monumentali tronchi, simpatici animali, un particolare che colpisce la nostra attenzione da rappresentare con diverse forme d'arte: una poesia, un dipinto, una scultura, un mosaico, ...sfumature che si possono cogliere solo se immersi nella natura e in uno spazio che stimola i sensi, la capacità creativa e l'inventiva.



# Il cruciverba rurale

L G G F R I S E L L A W J  
S O A F W Z Z A B Z U E K  
A R R E T J B I A C C U M  
L F O F O I C R A C R W G  
P P C Z I E V E I G C F A  
I J E J E R B S V L B O L  
R G P Z O A U S F A E R L  
W X K V L I D A H L G M I  
M C I E X F M M E F Y A N  
F L G K U F V I T U N G A  
U U B A K A M M N B X G B  
M L Z K N N E P N I F I I  
F A B B B N P F S R A O S  
Z S Y Z B A W L H D Z R O  
L E R A T N A I P E N R J

Trova le parole elencate:

- annaffiare
- carciofo
- formaggio
- frisella
- gallina
- legumi
- masseria
- miele

- mucca
- pecora
- piantare
- seminare
- taralli
- terra
- ulivo

# Aiuta l'agnellino a ritrovare mamma pecora





**TERRA DEI MESSAPI**

*Gruppo di Azione Locale*

---

**Contatti**

---

GAL terra dei Messapi S.r.l.

Via Albricci, 3

72023 Mesagne

Tel 0831.734929

Fax 0831.735323

[pubblicherelazioni@terradeimessapi.it](mailto:pubblicherelazioni@terradeimessapi.it)

[www.terradeimessapi.it](http://www.terradeimessapi.it)

---

Ufficio animazione:

[responsabileanimazione@terradeimessapi.it](mailto:responsabileanimazione@terradeimessapi.it)

OPERAZIONE  
**TERRITORI  
ATTIVI** 2014  
2020 



**CARTA DEI SERVIZI**  
*Terra dei Messapi*

[www.terradeimessapi.it](http://www.terradeimessapi.it)

