



# Agriturismo

# Aia del Tufo

Agriturismo in Toscana | Farmhouse in Tuscany | Ferienhaus in der Toskana | Casa rural en Tuscany | Agroturisme en Toscana

Pod. Poggio la Mezzadria, San Valentino-Sorano (GR) Maremma-Toscana

Tel/Fax +39 0564634039 Cell.+39 3290805559

info@aiadeltufo.com-www.aiadeltufo.com

## AGRICOLTURA AMBIENTE ALIMENTAZIONE

### PROGRAMMA FATTORIA DIDATTICA 2010

L'azienda agrituristica e agricola AIA DEL TUFO è composta da circa 20 ettari dove da tradizione centenaria vengono coltivati i terreni nel rispetto della natura. Le coltivazioni principali sono grano, orzo, farro e pascolo riutilizzati poi nell'azienda come mangime per i vari animali come le pecore, i maiali, le galline, le oche, le caprette e i somari. Inoltre il grano e il farro sono trasformati in azienda attraverso un piccolo mulino per la produzione di pasta fatta in casa e pane toscano cotto nel forno a legna. Il latte prodotto dalle pecore viene trasformato in pecorino che serviamo agli ospiti con le nostre marmellate e il miele.

Le uova le utilizziamo per fare la pasta fresca e i deliziosi dolci per le colazioni e le merende.

Inoltre coltiviamo l'orto con ogni tipo di verdura da assaporare fresca nel periodo estivo e sott'olio in inverno.

Alfredo e Floriana coltivano la terra e allevano gli animali con amore e passione.

VI PROPONIAMO TRE DIVERSE ATTIVITA' DA FARE NEL CORSO DELL'ANNO

DAL LATTE AL FORMAGGIO (MARZO-APRILE E MAGGIO)

L'ORTO PERCORSO DIDATTICO TRA LE VERDURE (PERIODO ESTIVO)

DAL GRANO AL PANE (OTTOBRE -NOVEMBRE)

La fattoria didattica AIA DEL TUFO offre pacchetti sia per scolaresche di ogni età sia per le famiglie.

# DAL LATTE AL FORMAGGIO

## PROGRAMMA PER LA MEZZA GIORNATA

- ore 9:00 arrivo in azienda e conoscenza dello staff
- visita alla stalla e mungitura pecore
- spiegazione delle fasi di trasformazione del latte
- Cagliatura (latte fresco portato ad una temperatura di 37° circa e aggiunta del caglio che serve per far coagulare il latte)
- Rottura della cagliata ed estrazione del formaggio
- Salatura e conservazione del formaggio fresco
- La ricotta (il siero rimasto dall'estrazione del formaggio viene ricotto di nuovo fino a che non affiora la ricotta)
- Degustazione dei prodotti derivanti dal latte di pecora
- Ore 12:00 partenza

**5,00€ a bambino accompagnatori gratis**

## PROGRAMMA PER LA GIORNATA INTERA

- Ore 9:30 arrivo in azienda e conoscenza dello staff
- Visita dell'azienda e conoscenza degli animali con spiegazione delle attività svolte
- Mungitura pecore
- Spiegazione delle fasi di trasformazione del latte
- Ore 12:30 tutti a tavola: pranzo a base dei prodotti dell'azienda
- Ore 14:30 cagliatura (latte fresco portato ad una temperatura di 37° circa e aggiunta del caglio che serve per far coagulare il latte)
- Rottura della cagliata ed estrazione del formaggio
- Salatura e conservazione del formaggio fresco
- La ricotta (il siero rimasto dall'estrazione del formaggio viene ricotto di nuovo fino a che non affiora la ricotta)
- Ore 17:00 partenza

**18,00€ a bambino compreso il pranzo accompagnatori gratis**

Il corso viene svolto nei periodi di marzo aprile e maggio

Programmi personalizzati per il week-end sia per gruppi che per famiglie con la possibilità di pernottare in agriturismo

# L'ORTO PERCORSO DIDATTICO TRA LE VERDURE

## PROGRAMMA PER LA MEZZA GIORNATA

- Ore 9:00 arrivo in azienda e conoscenza dello staff
- Spiegazione di come si fa un orto, delle piante coltivate e del loro utilizzo
- Visita all'orto con la possibilità di raccolta delle verdure
- Degustazione dei prodotti dell'azienda
- Ore 12:00 partenza

**5,00€ a bambino accompagnatori gratis**

## PROGRAMMA PER LA GIORNATA INTERA

- Ore 9:30 arrivo in azienda e conoscenza dello staff
- Visita dell'azienda e conoscenza degli animali con spiegazione delle attività svolte
- Spiegazione di come si fa un orto, delle piante coltivate e del loro utilizzo in cucina
- Ore 12:30 tutti a tavola: pranzo a base dei prodotti dell'azienda
- Ore 14:30 Visita all'orto
- Ore 16:30 partenza

**18,00€ a bambino compreso il pranzo accompagnatori gratis**

Il corso viene svolto nel mese di luglio

Programmi personalizzati per il week-end sia per gruppi che per famiglie con la possibilità di pernottare in agriturismo

# DAL GRANO AL PANE

## PROGRAMMA MEZZA GIORNATA

- Ore 9:00 arrivo in azienda e conoscenza dello staff
- Come si coltiva e come si raccoglie il grano
- Le fasi della trasformazione dal chicco alla farina
- Dimostrazione di come si fa il pane e cottura nel forno a legna
- Degustazione del pane appena sfornato accompagnato dai nostri salumi
- Ore 12:30 partenza

**5,00€ a bambino accompagnatori gratis**

## PROGRAMMA PER LA GIORNATA INTERA

- Ore 9:30 arrivo in azienda e conoscenza dello staff
- Visita dell'azienda e conoscenza degli animali con spiegazione delle attività svolte
- Come si coltiva e come si raccoglie il grano
- Le fasi della trasformazione dal chicco alla farina
- Come si mette il lievito: tutti con le mani in pasta
- Ore 12:30 tutti a tavola: pranzo a base dei prodotti dell'azienda
- Ore 14:30 cottura del pane nel forno a legna (spiegazione di come funziona e dei tempi di cottura)
- Ore 16:30 partenza

**18,00€ a bambino compreso il pranzo accompagnatori gratis**

Il corso viene svolto nei periodi di ottobre e novembre

Programmi personalizzati per il week-end sia per gruppi che per famiglie con la possibilità di pernottare in agriturismo