



REGIONE PUGLIA
Area Politiche per lo Sviluppo Rurale
Servizio Alimentazione
ALBO MASSERIE DIDATTICHE

1) Masseria Didattica “Amicizia” di Pietro Caponio, C.da Cristo Fasano n.162, Cassano delle Murge (Ba), Tel.:080763393 / 3488274801, e-mail: info@amicizia.it;

Percorsi didattici:

- ciclo di trasformazione dalla farina in pasta e pane;
- ciclo di trasformazione dal latte in formaggio;
- ciclo di trasformazione della frutta in confetture e dagli ortaggi in sott’olii,
- cicli di produzione biologica di: cereali, frutta, olivo, vite e ortaggi;
- allevamento zootecnico di: bovini, ovini, caprini e suini;
- percorsi naturalistici nel bosco per l’individuazione della flora e fauna tipica;
- tradizioni locali nei processi produttivi.

2) Masseria Didattica “Lu Pirazzu” di Patrizio Apollonio, C.da Macchia Latronica, Galatina (Le), Tel.:3921990191, e-mail: lupirazzu@gmail.com;

Percorsi didattici:

- ciclo di trasformazione dalla farina in pasta e pane;
- ciclo di trasformazione dal latte in formaggio;
- ciclo di trasformazione della frutta in confetture e degli ortaggi in sott’olii;
- ciclo della produzione del miele;
- cicli di produzione biologica di: grano, frutta e piante officinali;
- tradizioni locali nei processi produttivi.

3) Masseria Didattica “Antica Masseria Morrone” di Antonio Laera, Via Masseria Morrone – SS 16Km 875 – C. p. 61, Ostini (Br), Tel.:3402648112, e-mail: masseriamorrone@libero.it;

Percorsi didattici:

- ciclo di trasformazione dalla farina in pasta e pane;
- ciclo di trasformazione dal latte in formaggio;
- cicli di produzione biologica di: cereali, frutta e ortaggi;
- tradizioni locali nei processi produttivi.

4) Masseria Didattica “Masseria San Biagio” di Francesca Paulicelli, Via Prov.le Calimera-Borgagne km 2, Calimera (Le), Tel.: 0832871090 / 339 4894171, e-mail: info@masseriasanbiagio.it;

Percorsi didattici:

- ciclo di trasformazione del latte di bufala in formaggio;
- ciclo della produzione del miele;
- cicli di produzione biologica di: olive, frutta e piante officinali;
- allevamento zootecnico di bufale e animali esotici (lama ed emù);
- percorsi naturalistici nel bosco per l’individuazione della flora e fauna tipica;
- tradizioni locali nei processi produttivi.

5) ciclo di tr Masseria Didattica “Selva Reale” di Giuseppe Chicco, C.da Lagarello, Ruvo di Puglia (Ba), Tel.: 080 3628693 / 330 805545, e-mail: mail@selvareale.it;

Percorsi didattici:

- ciclo di trasformazione dall’uva al vino;

- cicli delle produzioni di frutta, olive e uva;
- allevamento di cavalli con ciclo di riproduzione;
- percorsi naturalistici nel bosco per l'individuazione della flora e fauna tipica,
- tradizioni locali nei processi produttivi.

6) Masseria Didattica “La Ferrata” di Giulia Illuzzi, Località Murgia Ferrata / Zona rurale 476, Ruvo di Puglia (Ba), Tel.: 0803612409, e-mail: forestant77@libero.it;

Percorsi didattici:

- ciclo di trasformazione dalla farina in pasta e pane;
- cicli di produzione biologica di grano e frutta;
- allevamento di asini;
- piccolo Museo della civiltà contadina;
- percorsi naturalistici nel Parco dell'Alta Murgia alla scoperta dell'habitat naturale e di come avviene la “ricostruzione” di un bosco;
- tradizioni locali nei processi produttivi.

7) Masseria Didattica Cooperativa a.r.l. Onlus “Emmaus” di Marino Valente, Località Torre Guidacci, Foggia, Tel.: 0881 712317 Fax: 0881 753301, e-mail: ;

Percorsi didattici:

- Ciclo di trasformazione dal latte ai formaggio;
- ciclo di confezionamento e commercializzazione degli ortaggi,
- cicli di produzione biologica di: frutta, ortaggi e piante aromatiche;
- percorsi sensoriali per la individuazione e classificazione delle piante aromatiche;
- laboratori di riutilizzo di materiali di recupero e naturali;
- tradizioni locali nei processi produttivi.

8) Masseria Didattica “Casa Porcara” di Anna D'Ercole, Prov.le Veglie-Monteruga km2,5, Veglie (Le), Tel.: 360 869074 - Fax: 0832 326402 , e-mail: terradimezzo.coop@tiscali.it;

Percorsi didattici:

- ciclo di trasformazione dalla farina in pasta e pane;
- ciclo di trasformazione dal latte in formaggio;
- ciclo di trasformazione da ortaggi in sott'olii;
- cicli di produzione biologica di: cereali, frutta, ortaggi e piante aromatiche;
- percorsi sensoriali per la individuazione e classificazione delle piante aromatiche;
- percorso di agricoltura sostenibile nell'ambito delle attività del “Centro Studi per lo Sviluppo sostenibile del paesaggio rurale”;
- percorso conoscitivo della storia dell'agricoltura;
- tradizioni locali nei processi produttivi.

9) Masseria Didattica “Masseria La Calcara” di F.lli Colonna, S.P. per Ruvo c.s. 298, Altamura (Ba), Tel.: 0803145365, e-mail: pugliainmasseria@libero.it;

Percorsi didattici:

- ciclo di trasformazione dalla farina in pasta e pane;
- ciclo di trasformazione dal latte in formaggio;
- ciclo di trasformazione della frutta in marmellate;
- ciclo di trasformazione dell'uva in vino;
- ciclo di produzione biologica di: cereali, frutta, ortaggi, olivo e vite;
- allevamento zootecnico di: ovini e bovini;
- osservazione degli animali da cortile;

- percorsi naturalistici nel Parco dell'Alta Murgia per l'osservazione e lo studio degli ecosistemi presenti;
- tradizioni locali nei processi produttivi.

10) Masseria Didattica “Madonna dell'Assunta” di Michele Ribenedetto, Via Sardegna,1, Altamura (Ba), Tel.: 0803103328 / 0803140003, e-mail: info@madonnadellassunta.it;

Percorsi didattici:

- ciclo di trasformazione della farina in pasta e pane;
- ciclo di trasformazione del latte in formaggio;
- cicli di produzione biologica di: cereali, frutta e ortaggi;
- allevamento zootecnico di: ovini, caprini e bovini;
- osservazione degli animali da cortile;
- percorsi naturalistici nel Parco dell'Alta Murgia per l'osservazione e lo studio degli ecosistemi presenti;
- tradizioni locali nei processi produttivi.

11) Masseria Didattica “Coppe” di Vincenzo Caputi, S.P. 238 Trani-Gravina km 26, Ruvo di Puglia (Ba), Tel.:3741549100, e-mail: info@agriturismocoppa.it;

Percorsi didattici:

- ciclo di trasformazione della farina in pasta e pane;
- ciclo di trasformazione del latte in formaggio;
- cicli di produzione biologica di: cereali e ortaggi;
- allevamento zootecnico di: ovi-caprini e bovini;
- osservazione degli animali da cortile;
- percorsi naturalistici nel Parco dell'Alta Murgia e nel bosco Scoparello per l'osservazione e lo studio degli ecosistemi e del fenomeno carsico;
- tradizioni locali nei processi produttivi.

12) Masseria Didattica “Masseria Sant'Angelo” di Giovanni Marchetti, C.da Sant'Angelo, Gravina in Puglia (Ba), Tel.:3356359004, e-mail: agrisantangelo@libero.it;

Percorsi didattici:

- ciclo di trasformazione della farina in pasta e pane;
- ciclo di trasformazione del latte in formaggio;
- ciclo di trasformazione dei fichi in vincotto;
- cicli di produzione biologica di: cereali, legumi, ortaggi, frutta e olive;
- allevamento ovino in purezza: razza “Gentile di Altamura”;
- osservazione e discriminazione delle piante spontanee e coltivate;
- osservazione degli animali da cortile;
- osservazione degli insetti più diffusi e di quelli utili;
- tradizioni locali nei processi produttivi.

13) Masseria Didattica “Masseria Sant'Angelo” di Rocco Avantageggiato, 73022 Corigliano D'Otranto (Le), Tel.: 0836320575 / 3389793329, e-mail: info@masseriasantangelo.it;

Percorsi didattici:

- ciclo di trasformazione della farina in pasta e pane;
- ciclo di trasformazione del latte in formaggio;
- ciclo di produzione biologica di: cereali, ortaggi, frutta e olive;
- osservazione della macchia mediterranea e riscoperta dei suoi frutti e delle verdure selvatiche;
- “Parco delle Pietre”: percorso per riscoprire l'antico rapporto tra l'uomo e la pietra, tra dolmen, menhir, specchie ecc.

14) Masseria Didattica “Lemarangi” di Domenico Amodio, C.da Casalrotto, 74017 Mottola (Ta), Tel.: 0998866056 / 3386747374, e-mail: info@masserialemarangi.it;

Percorsi didattici:

- ciclo di trasformazione della farina in pasta, pane e prodotti da forno;
- ciclo di trasformazione del latte in formaggio;
- ciclo di trasformazione delle olive in olio;
- ciclo di trasformazione dell’uva in vino e cernita e confezionamento dell’uva da tavola per la commercializzazione;
- ciclo di trasformazione della carne in insaccati;
- cicli di produzione delle colture: cereali, frutta: arance e uva (da tavola e da vino) e olive;
- allevamento: bovino, ovi-caprino, equino e suino;
- osservazione degli animali da cortile;
- percorso delle antiche tradizioni con visita all’antico jazz e possibilità di assistere alla “carosa” (tosatura delle pecore).

15) Masseria Didattica “Salecchia” di Francesco D’Innocenzio, C.da Salecchia, 71023 Bovino (Fg), Tel.: 0881966332 / 3407745309 / 3333334461, e-mail: salecchia@supereva.it;

Percorsi didattici:

- ciclo di trasformazione della farina in pasta;
- ciclo di trasformazione del latte in formaggio;
- ciclo di trasformazione della frutta in marmellate;
- ciclo di produzioni delle colture biologiche e integrate: cereali, frutta e ortaggi;
- allevamento: suino e ovino in purezza “Suino Nero dei Monti Dauni” e “Gentile di Puglia”;
- percorso dell’Ortobimbo: semina e trapianto della naturalità attraverso i cinque sensi ed esperienza di lavorazione del terreno a misura di bimbo;
- percorso nel bosco con passeggiata al “Monte Salecchia” per conoscere l’ecosistema del bosco, individuare le tracce degli animali selvatici, conoscere le consociazioni arboree e arbustive e assistere altaglio del bosco;
- visita a una vecchia “Neviera” e possibilità di assistere alla tosatura manuale delle pecore.

16) Masseria Didattica “Montenero” di Vittoria Lombardi, Via delle Chiancate, 71014 San Marco in Lamis (Fg), Tel.: 337374108 / 0882472464, e-mail: aziendamontenero@libero.it;

Percorsi didattici:

- ciclo di trasformazione del latte in formaggio;
- ciclo di produzione delle colture biologiche e integrate: cereali e frutta;
- allevamento: suino e ovino in purezza “Suino Nero dei Monti Dauni” e “Gentile di Puglia” e bovino;
- percorsi nel bosco all’interno del Parco Nazionale del Gargano per scoprire piante e animali selvatici;
- percorsi naturalistici alla scoperta di neviere, piscine e cutini di Montenero, Lamia Rossa e Donna Veronica;
- percorsi naturalistici per la conoscenza dei fenomeni carsici.

17) Masseria Didattica “Falcare” di Cataldo Coccia, C.da Falcare, 71010 Cagnano Varano (Fg), Tel.: 08848238, e-mail: info@agriturismofalcare.it;

Percorsi didattici:

- ciclo di trasformazione della farina in pasta;
- ciclo di produzione delle colture biologiche: cereali, olivi, ortaggi e frutta;
- allevamento: suino, equino e ovino;
- percorso nell’orto alla sistemazione del terreno e preparazione di una “piazzola” per la semina, trapianto e raccolta;
- osservazione degli animali di bassa corte;

- percorsi nel bosco “Quarto”, all’interno del Parco Nazionale del Gargano, per scoprire piante e animali selvatici e visita alla “carbonaia”;
- presidio wwf.

18) Masseria Didattica “Losurdo” di Domenico Losurdo, Via Carpentino c.s. 146 Km 6, 70022 Altamura (Ba), Tel.: 0803105004 / 3405002276, e-mail: masserialosurdo@libero.it;

Percorsi didattici:

- ciclo di trasformazione della farina in pane prodotti da forno;
- ciclo di trasformazione del latte in formaggio;
- ciclo del miele;
- ciclo di produzione delle colture biologiche: cereali, legumi, olive da olio e da mensa, frutta e ortaggi;
- allevamento ovini;
- osservazione degli animali di bassa corte;
- percorso archeologico;
- Museo della civiltà contadina.

19) Masseria Didattica “San Vincenzo” di Domenico Lombardi, C.da San Vincenzo, 70058 Spinazzola (Ba), Tel.: 08833682999 / 3487322591, e-mail: pugliainmasseria@libero.it;

Percorsi didattici:

- ciclo di trasformazione della farina in prodotti da forno;
- ciclo di trasformazione del latte in formaggio;
- ciclo di trasformazione dell’uva in vino;
- ciclo di produzione delle colture biologiche: cereali, olivi, viti, frutta, ortaggi e fungo carboncello spontaneo;
- allevamento: ovini e suini;
- osservazione degli animali da cortile;
- percorso naturalistico nel Parco Nazionale dell’Alta Murgia con raccolta del fungo carboncello.

20) Masseria didattica “Il Noce” Soc. Coop. Onlus, c.da Marrocco snc, 74024 Manduria (Ta), Tel.: 0999734943 / 3928168029, e-mail: boscoefattoriadidattica@email.it;

Percorsi didattici:

- ciclo di trasformazione della farina in pane e pasta;
- ciclo di trasformazione degli ortaggi in sott’oli e della frutta in confetture;
- ciclo di trasformazione dell’uva in succo d’uva;
- ciclo di produzione delle colture biologiche: cereali, olive, uva, ortaggi e frutta;
- orto biologico: preparazione di semenzai con illustrazione delle varie specie di semi, trapianto delle piantine da semenzaio in pieno campo e cura dell’orto e “scerbatura2 delle piante infestanti”;
- osservazione degli animali da cortile;
- conoscenza delle tradizioni del mondo agricolo attraverso vari giochi e la costruzione di un particolare oggetto del mondo agricolo.

21) Masseria didattica “Avellaneta” di Renato Giovanni Palmieri, C.da Avellaneta, 71030 San Marco La Catola (Fg), Tel.: 3472749067, e-mail: renato@avellaneta.it;

Percorsi didattici:

- ciclo di trasformazione del chicco in pane e pasta;
- ciclo del miele;
- ciclo di produzione delle colture biologiche: cereali, ortaggi e frutta;
- presenza di suini, caprini ed equini;

- itinerario del bosco per l'identificazione delle erbe spontanee e del loro utilizzo e degli animali selvatici e raffronto tra il bosco ceduo, legato agli usi civici, ed il bosco ad alto fusto;
- itinerario del “bosco non bosco”: individuazione degli elementi estranei al bosco;
- battesimo della sella: approccio al cavallo, ai tipi di monta ed esercitazioni nel tondino.

22) Masseria didattica “Chinunno” di F.lli Lanzolla, C.da Chinunno S.P.18 Km 10 c.s. 510, 70022 Altamura (Ba), Tel.: 0803140185 / 3687011130, e-mail: info@masseriachinunno.it;

Percorsi didattici:

- - ciclo di trasformazione dal chicco in pasta e pane;
- - ciclo di trasformazione dal latte in formaggio;
- - ciclo del miele;
- - ciclo di produzione delle colture biologiche: cereali;
- allevamento di bovini, ovini e caprini;
- osservazione degli animali di bassa corte;
- tradizioni locali nei processi produttivi.

23) Masseria didattica “Sei Carri” di Pasquale Tarricone, Via Ruvo di Puglia, 3, 70031 Andria (Ba), Tel.: 0883569836, e-mail: pugliainmasseria@libero.it;

Percorsi didattici:

- ciclo di trasformazione dal chicco in pane e pasta;
- ciclo di trasformazione dal latte in formaggio;
- ciclo di produzioni delle colture biologiche: cereali e frutta;
- allevamento ovicaprino ed equino;
- osservazione animali di bassa corte;
- tradizioni locali nei processi produttivi.

24) Masseria didattica “Giardino degli Ulivi” di Giacoma Toma, C.da Giardino, 71049 Trinitapoli (Fg), Tel.: 0883630022 / 3337489777, e-mail: giardinodegliulivi@tiscali.it;

Percorsi didattici:

- ciclo di trasformazione dal chicco in pane e pasta;
- ciclo di trasformazione dall'oliva in olio;
- ciclo di trasformazione dall'uva in succo;
- ciclo di trasformazione della frutta in confetture;
- ciclo di produzioni delle colture: cereali, olive, uva da tavola, frutta e ortaggi;
- percorso naturalistico all'interno delle Saline di Margherita di Savoia per conoscere i processi di salinazione e osservare le diverse specie di uccelli che nidificano in quel luogo.

25) Masseria Didattica “Posta Guevara” di Raffaele Pazienza, Località Giardinetto s.s.90, 71020 Orsara di Puglia (Fg), Tel.: 0881976880 / 3288150711, e-mail:

postaguevara.agr@gmail.com;

Percorsi didattici:

- ciclo di trasformazione dal chicco in pane e pasta;
- ciclo di trasformazione degli ortaggi in conserve;
- ciclo di produzione delle colture: cereali (grano duro varietà Sen. Cappelli), ortaggi e frutta;
- osservazione degli animali di bassa corte;
- laboratori di cucina, laboratori di lavorazione artigianale del ferro e laboratori di sartoria artigianale.

26) Masseria Didattica “Ruotolo” di Maria Antonietta Milella, Località Ruotolo, Via Lago di Nuzzi s.n., 70020 Cassano delle Murge (Ba), Tel.: 080764511 / 334 2347202, e-mail:

info@masseriaruotolo.it;

Percorsi didattici:

- ciclo di trasformazione dal chicco in pane e pasta;
- ciclo di trasformazione dal latte in formaggio;
- ciclo di trasformazione dall'oliva in olio;
- ciclo di trasformazione dalle mandorle in pasticcini;
- ciclo di trasformazione dalla frutta in confettura;
- ciclo di trasformazione dagli ortaggi in sott'olio e conserve;
- ciclo di trasformazione delle erbe spontanee, dei funghi e delle erbe aromatiche in prodotti commestibili;
- ciclo del miele;
- ciclo di produzioni biologiche delle colture:cereali, foraggi, olive, mandorle, frutta e ortaggi;
- allevamento: ovicaprino, suino ed equino;
- osservazione degli animali di bassa corte;
- passeggiate a cavallo;
- percorso naturalistico all'interno del bosco Ruotolo per l'individuazione e la selezione delle piante autoctone: roverelle, fragno, ecc.;
- visita speleologica alla grotta di Cristo per osservare il fenomeno carsico e la struttura di antichi manufatti in pietra.

27) Masseria Didattica “Chimienti” di Pasquale Chimienti Via Unità d'Italia, 60, 70020 Cassano delle Murge (Ba), Tel.: 3296155712, e-mail: pas.chimienti@alice.it;

Percorsi didattici:

- ciclo di trasformazione dal chicco in pane e pasta;
- ciclo di trasformazione dall'oliva in olio;
- ciclo di trasformazione dall'uva in vino;
- ciclo di trasformazione delle mandorle in pasticcini;
- ciclo di trasformazione degli ortaggi in conserve;
- ciclo di trasformazione delle erbe e dei frutti in liquori;
- ciclo di produzioni biologiche delle colture: cereale, olive, uva, mandorle, ortaggi e frutta;
- percorsi naturalistici all'interno della Foresta Mercadante per individuare e selezionare le piante autoctone;
- laboratori di cucina.

28) Masseria Didattica “Perrini” di Paola Perrini, Via Provinciale x Putignano, 22, 70011 Alberobello (Ba), Tel.: 0804324797, e-mail: agriturismo Perrini@libero.it;

Percorsi didattici:

- ciclo di trasformazione dal chicco al pane e pasta;
- ciclo di trasformazione dal latte al formaggio;
- ciclo di trasformazione dall'uva in mosto;
- ciclo di produzioni biologiche delle colture: cereali, olive, uva, ortaggi e frutta;
- allevamento bovini;
- osservazione degli animali di bassa corte e cavallo;
- percorso di realizzazione del compostaggio mediante lombrichi;
- percorso delle erbe officinali;
- percorso degli insetti utili e conoscenza dell'organizzazione della società delle api;
- laboratorio di realizzazione dei panieri e cestini con ramoscelli secchi di ciliegio e olivo selvatico;
- laboratorio di costruzione a secco “le chiancole”.

29) Masseria Didattica “Querceta s.s.” di Gianluca Gigante, Strada Comunale

Dell'Uomo, 1, 70017 Putignano (Ba), Tel.: 0804057970 / 4057503, e-mail: info@querceta.com;

Percorsi didattici:

- ciclo di trasformazione dal latte al formaggio;
- ciclo di trasformazione dall'oliva all'olio;
- ciclo di preparazione delle carni e dei salumi;
- ciclo di produzioni biologiche delle colture: foraggio, olive e frutta (prevalentemente ciliegie);
- allevamento: bovini e suini;
- conoscenza delle tecniche di allevamento;
- osservazione dei cavalli e degli asini;
- laboratorio di degustazione dei formaggi con marmellate e cotto di ciliegie.

30) Masseria Didattica “Serro Lo Greco” di Giuseppe Roberto Barberio, C.da Serro Lo Greco, 74014 Laterza (Ta), Tel.: 0998296550 / 3384527592, e-mail: sierro@alice.it;

Percorsi didattici:

- ciclo di trasformazione dal chicco al pane e pasta;
- ciclo di trasformazione dall'oliva all'olio;
- ciclo di trasformazione dall'uva al vino;
- ciclo di trasformazione dalla frutta in confetture;
- ciclo di trasformazione degli ortaggi in sott'olio e conserve;
- ciclo di preparazione delle carni;
- ciclo di trasformazione delle erbe aromatiche in oli essenziali;
- ciclo di produzioni biologiche delle colture: cereali (prevalentemente farro), olive, uva, frutta e ortaggi;
- osservazione degli animali di bassa corte;
- riconoscimento delle erbe aromatiche con le casse multisensoriali;
- percorso conoscitivo della macchia mediterranea;
- percorso conoscitivo del territorio rurale delle gravine;
- laboratorio di danze tradizionali e laboratori di costruzione di strumenti musicali tradizionali: tamburelli e cutacuta.

31) Masseria Didattica “Gli Ulivi” di Cesaria Baglivo C.da Palane, 73039 Tricase (Le), Tel.: 3479129776, e-mail: info@gliulivi.it;

Percorsi didattici:

- ciclo di trasformazione dal chicco al pane e pasta;
- ciclo di trasformazione dalla frutta in confetture;
- ciclo di trasformazione dagli ortaggi in sott'olio e conserve;
- ciclo di trasformazione delle erbe spontanee della macchia mediterranea: mirto e finocchietto marino;
- ciclo di produzioni biologiche delle colture: cereali, legumi, olive, uva, frutta e ortaggi;
- osservazione degli asini e caprette;
- percorso conoscitivo della macchia mediterranea;
- degustazione dei prodotti dell'azienda presso il punto vendita.

32) Masseria Didattica “Circhetta” di Vittorio Circhetta, Via Vecchia Surano, 73030 Ortelle (Le), Tel.: 0836958616, e-mail: enricacirchetta@libero.it;

Percorsi didattici:

- ciclo di trasformazione dal chicco al pane e pasta;
- ciclo di trasformazione dal latte al formaggio;
- ciclo di preparazione delle carni e dei salumi;
- ciclo di produzioni delle colture: cereali, olive e ortaggi;

- osservazione dei cavalli.

33) Masseria Didattica “Fatalò” di Giuseppe De Pascalis, Via A. Gramsci, 29, 73023 Lizzanello (Le), Tel.:0832651091 / 3880400190, e-mail: a.depascalis@coset.it;

Percorsi didattici:

- ciclo di trasformazione dal chicco al pane condito leccese: pizzi, piscialette, puliteie, pucce ecc.;
- ciclo di trasformazione delle olive in olio nel frantoio semipogeo;
- ciclo di trasformazione delle olive in salamoia;
- ciclo di trasformazione degli ortaggi in sott’olio;
- ciclo di produzioni biologiche delle colture: cereali, legumi, olive e ortaggi;
- osservazione degli animali di bassa corte.

34) Masseria Didattica “Gaudiano” di Carlo Gaudiano, 71042 Cerignola (Fg), Tel.: 3316706038, e-mail: carlogaudiano@bio-gaudiano.it;

Percorsi didattici:

- ciclo di trasformazione dal chicco al pane e pasta;
- ciclo di trasformazione dall’oliva all’olio e olive in acqua e farcite sott’olio;
- ciclo di trasformazione dall’uva al vino;
- ciclo di trasformazione dagli ortaggi ai sott’olio;
- ciclo di produzioni biologiche delle colture: cereali, olive, uva, frutta e ortaggi,
- individuazione delle erbe selvatiche e officinali;
- osservazione degli animali di bassa corte e di daini.

35) Masserie Didattiche “Albano” di Giuseppina Albano, C.da Quadrone delle Vigne, 71100 Foggia, Tel.: 3401844418 / 0881682895, e-mail: giusy.albano@gmail.com;

Percorsi didattici:

- ciclo di trasformazione dal chicco al pane e pasta;
- ciclo di trasformazione dall’uva al vino;
- ciclo di produzioni biologiche delle colture: cereali, olive, uva da vino, ortaggi e frutta;
- percorso dell’orto;
- individuazione e selezione delle erbe officinali;
- osservazione animali di bassa corte;
- rappresentazioni teatrali su l’educazione alimentare: “Il Cibo dei Burattini”.

36) Masseria Didattica “Omsat s.r.l.” di Lucia Monopoli, Via Pasubio, 37, 70052 Bisceglie (BAT), Tel.: 3293606233, e-mail: f.conto@connection.it;

Percorsi didattici:

- ciclo di lavorazione, manipolazione, conservazione e commercializzazione della ciliegia;
- ciclo di lavorazione, manipolazione, conservazione e commercializzazione degli ortaggi;
- percorso dei cinque sensi;
- manifestazioni nell’ambito di “Una ciliegia tira l’altra” e “Oliamoci bene”;
- percorsi naturalistici nella Lama S. Croce per la individuazione della flora spontanea;
- osservazione e distinzione degli insetti utili da quelli nocivi.

37) **Masseria Didattica “Terre di Traiano”**

di Ascanio Spagnoletti Zeuli, S.P. n.12 Barletta-Minervino Km 13, 70031 andria (Bat), Tel.: 0883569474 / 0883591554 / 3477548936, e-mail: info@terreditraiano.it

Percorsi didattici:

- cicli delle produzioni delle colture: cereali, olive, uva, ortaggi e frutta (prevalentemente albicocche);
- ciclo di trasformazione dell'oliva in olio;
- ciclo di trasformazione degli ortaggi in sott'olii;
- ciclo di trasformazione dell'uva in vino;
- ciclo di trasformazione della frutta in confetture;
- allevamento equino;
- visita al frantoio del 1933 e al Museo dell'olio "Storia dell'olio dal lampante all'extravergine-bio";
- osservazione dei cavalli e possibilità di passeggiate a cavallo;
- laboratori di cucina e degustazione dell'olio e del suo impiego in cucina.

38) **Masseria Didattica “Polvino”**

di Francesco Ranieri, C.da Polvino Zona Rurale 355 C.P. 152, 70037 Ruvo di Puglia (Ba), Tel.: 0803620177 / 3485208952, e-mail: info@masseriapolvino.it

Percorsi didattici:

- cicli delle produzioni di colture: cereali, olive, mandorle e fungo cardoncello;
- ciclo di trasformazione del grano in pane e pasta;
- ciclo di trasformazione del latte in formaggio;
- ciclo di trasformazione del fungo cardoncello in salse e sott'olii;
- ciclo di trasformazione delle mandorle in dolci tipici;
- ciclo di trasformazione della carne suina in salumi;
- percorso di apicoltura;
- percorso del bosco con individuazione delle piante spontanee;
- osservazione degli animali di bassa corte;
- allevamento equino e suino.

39) Masseria Didattica “Normanno”

di Saverio Normanno, Via Del Salice, 569, 71020 Segezie (Fg), Tel.: 3406974820,

e-mail: agrinormanno@tiscali.it

Percorsi didattici:

- cicli della produzione di olive;
- ciclo di trasformazione del latte in formaggio;
- ciclo di trasformazione dell’oliva in olio con relativa imbottigliatura ed etichettatura;
- allevamento di: pecore, capre e cavalli;
- corsi di Ippoterapia;
- osservazione animali di bassa corte;
- coltivazione del pioppeto al fine della produzione di biomasse rinnovabili;
- Museo delle carrozze d’epoca e degli attrezzi antichi del mondo rurale;

40) Masseria Didattica “Terre del Sole”

Di Giovanni Muscarella, Località Le Grotte, 71010 Rignano Garganico (Fg), Tel.:

0882820853 / 3391918262, e-mail: info@terradelsole.biz

Percorsi didattici:

- cicli delle produzioni biologiche di colture: cereali, olive, uva da vino e ortaggi;
- ciclo di trasformazione dal chicco di grano ai biscotti;
- ciclo di trasformazione dell’uva in vino con relativo imbottigliamento ed etichettatura;
- ciclo di trasformazione delle olive da tavola in barattolo;
- percorso dell’orto con stoccaggio e commercializzazione degli ortaggi (broccoli, cavolfiori ecc);
- osservazioni animali di bassa corte;
- ciclo di trasformazione dell’acqua sorgiva in potabile;
- lettura di filastrocche, novelle e favole in vernacolo e sulla natura;
- visita, su prenotazione, al Museo “Grotta Pagliacci”: il paleolitico nel Gargano.

41) Masseria Didattica “Pacilli”

di Costantino Pacilli, Viale Uria - Contrada Isola Varano, 71010 Ischitella (Fg), Tel.:

0882474123,

e-mail: l.pacilli@operapadrepio.it

Percorsi didattici:

- cicli delle produzioni biologiche di colture: olive, agrumi (arance, mandarini, limoni e pompelmi);
- ciclo di trasformazione degli agrumi in marmellate e rosoli;
- ciclo del miele di agrumi ed eucaliptus;
- percorso lacustre con visita al lago di Varano e percorso marino con visita alla Pineta costiera attualmente Riserva Naturalistica con individuazione delle piante e delle erbe spontanee.

42) Masseria Didattica “Il Petrarò”

di Agostino Ruccia, Contrada Petrarò, 56, 70026 Modugno (Ba), Tel.: 0805326731,

e-mail: info@ilpetrarò.com

Percorsi didattici:

- cicli delle produzioni biologiche di colture: olive, uva, frutta e ortaggi;
- ciclo di trasformazione dell’oliva in olio con imbottigliamento ed etichettatura;
- ciclo di trasformazione dall’uva in vino con imbottiglia ed etichettatura;
- ciclo di trasformazione dagli ortaggi in conserve e sott’olii;
- ciclo di trasformazione dalla frutta in marmellate;
- ciclo di trasformazione dalle mandorle ai dolci tradizionali.

43) Masseria Didattica “Cefalicchio s.r.l.”

Della Famiglia Rossi, Corso Sabino, 6, 70053 Canosa di Puglia (Ba), Tel.: 0883642123,

e-mail: info@cefalicchio.it

Percorsi didattici:

- cicli delle produzioni con metodo biodinamico delle colture: cereali, olive, uva, frutta e ortaggi;
- ciclo di trasformazione dall’uva in vino con imbottiglia ed etichettatura;
- ciclo di trasformazione dal fiore alla frutta e poi alla marmellate;
- percorso dell’orto;
- percorso naturalistico nei 4.000 ha di bosco;
- conoscenza degli antichi arnesi del contadino.

44) Masseria Didattica “Redenta”

di Francesco Stasolla, S.S. 96 Km 5,5, 70022 Altamura (Ba), Tel.: 3355681087,

e-mail: info@masseriaredenta.it

Percorsi didattici:

- cicli delle produzioni delle colture: cereali, lenticchia di Altamura, cardoncelli, frutta e ortaggi;
- ciclo di trasformazione dal chicco di grano alla pasta e al pane;
- ciclo del miele;
- percorso dell'orto;
- percorso sensoriale per la individuazione e classificazione delle piante aromatiche;
- osservazione degli insetti più diffusi e di quelli più utili;
- allevamento di lombrichi e ciclo di produzione di humus;
- percorsi naturalistici nel parco dell'Alta Murgia e presso il sito rupestre "Grotta di San Michele";
- laboratori teatrali sull'educazione ambientale.

45) Masseria Didattica "Santa Lucia"

di Danilo Tedesco, C.da Macurano Montesardo, 28 73031 Alessano (Le), Tel.: 0833781221 / 335266967, e-mail: info@biomasseriasantalucia.it

Percorsi didattici:

- cicli delle produzioni biologiche delle colture: cereali, frutta e ortaggi;
- ciclo di trasformazione dal chicco di grano alla pasta e al pane;
- ciclo di trasformazione dagli ortaggi ai sott'olio e conserve;
- ciclo della trasformazione dalla frutta alle marmellate;
- osservazione degli animali di bassa corte;
- percorso dei sistemi agricoli di produzione biologica finalizzata ad un'agricoltura sostenibile;
- percorsi naturalistici attraverso l'insediamento rupestre di **Macurano** con l'individuazione di erbe aromatiche e spontanee;
- corsi di cucina;
- laboratori di musica, canti e balli della tradizione salentina.

46) Masseria Didattica "Le Stanzie"

di Donato Fersino, C.da Stanzie, 73040 Supersano (Le), Tel.: 0833632438 / 3401088978

e-mail: le stanzie@libero.it

Percorsi didattici:

- cicli delle produzioni biologiche, integrate o ecocompatibili delle colture: cereali, uva, olive, frutta e ortaggi;
- ciclo di trasformazione dal chicco di grano alla pasta e al pane;
- ciclo di trasformazione dal latte al formaggio;
- percorso dell'orto;
- allevamento suino e bovino;
- visita al frantoio ipogeo e semipogeo;
- percorso naturalistico lungo al “**Via dei pellegrini**” di cui la Masseria Le Stanzie rappresentava un ‘**antica stazio romana**’ situata al centro di un importante crocevia che congiungeva Otranto a Gallipoli.

47) Masseria Didattica “Apicoltura”

di Michele Angelo Lefons, Vicinale San Vito, 73021 Calimera (Le), Tel.: 3282648407

e-mail: info@mielegriko.it

Percorsi didattici:

- cicli delle produzioni delle colture: olive, frutta in particolare agrumi e ortaggi;
- percorso dell'orto;
- osservazione del modus vivendi dell'ape, animale intelligente e metodico;
- ciclo del miele con la trasformazione in pappa reale, cera, propoli, caramelle ecc.;
- percorso della raccolta differenziata dei rifiuti solido urbani e costruzione dell'humus naturale: come funziona una piccola compostiera domestica;
- percorso naturale nel bosco di Calmiera “**La Mandra**” per l'individuazione di piante spontanee;
- visita alla chiesetta rupestre di San Vito costruita intorno alla pietra della fecondità.

48) Masseria Didattica “Montepaolo”

di AnnaMaria Bassi, C.da Montepaolo 2, 70014 Conversano (Ba), Tel.: 0804955087 / 3351331586, e-mail: info@montepaolo.it

Percorsi didattici:

- cicli delle produzioni biologiche delle colture: frutta in particolare ciliegie, fichi d'india e mandorle e ortaggi;
- ciclo di trasformazione della frutta in marmellata;
- ciclo di trasformazione delle mandorle in dolcetti della nostra tradizione;
- percorso dell'orto e trasformazione degli ortaggi in sott'oli;
- corsi di cucina tipica regionale;

- percorso naturalistico nel boschetto, all'interno del Parco dei Laghi di Conversano, con individuazione e classificazione delle piante e delle erbe spontanee della macchia mediterranea;
- visita alla Torre del Brigante, edificio medievale con annessa colombaia dove venivano addestrati i colombi viaggiatori;
- visita alla chiesetta di Montepaolo, eremo di Sant'Antonio da Padova, dotati di affreschi del 1641.

49) Masseria Didattica "Triticum"

di Graziana Loparco, Strada Vecchia per Ceglie Messapca, 18, 72021 Francavilla Fontana (Br), Tel.: 0831841175 / 3333338202, e-mail: grazianalop@libero.it

Percorsi didattici:

- cicli delle produzioni delle colture: cereali, frutta, olive, uva da vino e ortaggi;
- ciclo di trasformazione dal chicco di grano al pane e pasta;
- ciclo di trasformazione dall'uva al vino;
- percorso dell'orto;
- osservazione degli animali di bassa corte;
- allevamento di: ovini, bovini ed equini;
- percorso dalla tosatura delle pecore al filo di lana;
- percorso delle energie rinnovabili;
- percorso della storia della Masseria, costruzione del 600 d.c.

50) Masseria Didattica "Bioagricola Marchesana"

di Biagio Rosario Manna, Via Pavoncelli, 2275, 70023 Gioia del Colle (Ba), Tel.: 0803481530 / 33553666, e-mail: biomargioia@gmail.com

Percorsi didattici:

- cicli delle produzioni biologiche delle colture: frutta, olive, uva da vino e ortaggi;
- ciclo di trasformazione dall'oliva all'olio con relativo imbottigliamento ed etichettatura;
- ciclo di trasformazione dall'uva al vino con relativo imbottigliamento ed etichettatura;
- ciclo di trasformazione dalla frutta in confetture;
- ciclo di trasformazione degli ortaggi in sott'olio e conserve;
- processo di potabilizzazione dell'acqua dal pozzo artesiano al rubinetto senza alcuna sostanza chimica;
- laboratorio di analisi di olio, vino, acqua e latte.

51) Masseria Didattica “La Torre”

Di Giuseppina La muraglia, Via Maglie – Cutrofiano Km 3,6, 73022 Corigliano d’Otranto, Tel.: 0836329540/0836485217, info@masserialatorre.it

Percorsi didattici:

- cicli delle produzioni delle colture: cereali, legumi, olive, uva, frutta e ortaggi;
- ciclo di trasformazione del grano, farro e segale in pane e pasta;
- ciclo di produzione e commercializzazione dei legumi;
- ciclo di produzione e commercializzazione di olio;
- percorso dell’orto;
- tecniche di coltivazione in vivaio;
- osservazione degli insetti utili, tra cui le api e riconoscimento degli insetti in natura;
- percorso naturalistico attraverso il bosco e la macchia mediterranea con riconoscimento delle piante spontanee;
- visita al laghetto e percorso naturalistico attraverso il paesaggio carsico salentino: gravine, doline e voragini naturali e riconoscimento della fauna e flora tipica;
- laboratori di educazione ambientale e sviluppo sostenibile.

52) Masseria Didattica “La Cerasola”

Di Peppino Grosso, C.da Cerasola, 71020 Monteleone di Puglia (Fg), Tel.:0881983249 - 0881983126, laceratola@libero.it

Percorsi didattici:

- cicli delle produzioni delle colture: cereali, fieno, frutta e ortaggi;
- allevamento di: bovini, ovini e suini;
- osservazione degli animali di bassa corte;
- ciclo di trasformazione dal latte ai formaggi ;
- ciclo di trasformazione della frutta (ciliegie, amarene e mele) in marmellate;
- ciclo del miele
- percorso dell’orto.

53) Masseria Didattica “Fattoria Rovello”

di Donatella Longo, C.da Rovello c.n., 70010 san Paolo di Civitate (Fg), Tel.:0882551822 - 3899232902, fattoriarovello@virgilio.it

Percorsi didattici:

- cicli delle produzioni biologiche delle colture: cereali, olive, uva, frutta e ortaggi;

- osservazione degli animali di bassa corte e cavalli;
- ciclo di trasformazione dall'oliva all'olio con imbottigliamento e commercializzazione;
- ciclo di trasformazione dall'oliva da mensa in salamoia;
- percorso dell'orto.

54) Masseria Didattica “Parco Leone s.s.”

di Rosa Pizzarelli, C.da Don Marino, 80, 74017 Mottola (Ta), Tel.: 0998860456, info@parcoleone.it;

Percorsi didattici:

- cicli delle produzioni delle colture: cereali, frutta e mandorle;
- ciclo di trasformazione del grano in pane e pasta;
- ciclo di trasformazione del latte bovino in fior di latte;
- ciclo di trasformazione della frutta in confetture e rosoli;
- ciclo di trasformazione delle mandorle in dolci tipici;
- allevamento di bovini e cinghiali;
- percorso di avvicinamento al cavallo murgese;
- osservazione degli animali di bassa corte;
- percorso naturalistico nei boschi delle Murge con identificazione delle piante autoctone.

55) Masseria Didattica “Fiorentino”

di Michele Schiavone, Località Fiorentino, 771036 Torremaggiore (Fg), Tel.: 0881318149 / 3201197424, info@fattoriafiorentino.it;

Percorsi didattici:

- cicli delle produzioni delle colture: cereali, uva da tavola e da vino, olive e frutta;
- ciclo di trasformazione del grano in pasta;
- ciclo di trasformazione del latte caprino e bovino in formaggio barricato nel vino, nell'argilla, nelle spezie e nella cenere, a marchio “Fattoria Fiorentino”;
- allevamento di capre, maiali e cavalli;
- osservazione degli animali di bassa corte e del loro ruolo di regolatori dell'ecosistema aziendale;
- percorso di identificazione delle piante spontanee e coltivate e degli insetti utili;
- percorso storico-archeologico nel sito di Castel Fiorentino, località in cui morì nel 1230 l'imperatore Federico II di Svevia;
- laboratori di degustazione dei prodotti tipici locali;
- Ippoterapia con cavalli e pony.

