

DESCRIZIONE DI UNA GIORNATA TIPO NELLA NOSTRA FATTORIA DIDATTICA

ATTIVITA': LA VENDEMMIA COME UNA VOLTA.....!

Il giorno della visita si articolerà come segue:

- Benvenuto.
- Presentazione
- Svolgimento dell'attività didattica
- Pausa ricreativa
- Degustazione
- Commiato



Il benvenuto consiste in particolar modo nella conoscenza reciproca basata sulle origini dell'azienda, sulla presentazione di tutti i componenti della fattoria (proprietari e collaboratori). Gustose bevande, preparate in azienda ed un gustoso caffè concludono la fase di presentazione.

Si passa così allo svolgimento dell'attività didattica: i ragazzi dopo una breve spiegazione didattica sul tema del giorno "dall'uva al vino", cominceranno a vendemmiare; ognuno raccoglierà con le proprie mani i grappoli dalla vite ponendoli in appositi cestini di vimini che verranno successivamente svuotati nei tini ove ogni alunno pigerà i grappoli direttamente con i propri piedini. Prima della pigiatura con i piedi, ognuno laverà in tinozze con acqua tiepida i piedi per poi risciacquarli a fine pigiatura. La fase della pigiatura tradizionale sarà accompagnata da tipiche musiche, rendendo l'attività didattica una vera festa campestre. Dopo la pigiatura si spiegheranno tutte le altre fasi successive per ottenere il vino, sottolineando i vari progressi che si sono verificati in campagna (il passaggio dall'uso del legno a quello della plastica, la pigiatura dei piedi a quella elettrica...) poi si passerà alla fase finale cioè alla torchiatura; ognuno avrà la propria bottigliina che verrà riempita di vino e portata a casa. (NON QUELLO PIGIATO CON I PIEDI). Terminata l'attività didattica della vendemmia si passa alla visita guidata nell'orto della fattoria ove è possibile raccogliere i prodotti per poi degustarli. Inoltre, si effettua un giro in campagna ove si spiegano le varie fasi della coltivazione del terreno e delle piante raccogliendo ed assaggiandone i frutti. (del periodo stagionale), si assiste e si collabora alla raccolta delle olive e si visita il campo di mele annurche.....

Al termine di tutto ciò, si ritorna in fattoria ove i bambini si rilassano in una gioiosa ricreazione aspettando la degustazione aziendale composta solitamente da

Bruschette con il nostro olio d'oliva
pizza rossa cotta nel forno a legna per tutti
focaccia con patatine del nostro campo
prodotti del nostro orto variamente preparati e cotti nel forno a legna
dolce per tutti.....

da bere: premute delle nostre arance o succo di frutta delle nostre albicocche, (I.G.P.) acqua naturale, assaggio del nostro vino per gli adulti.

Ad assicurare ogni immunità batteriologica non sono solo le normative igienico-sanitarie, rigorosamente osservate, ma anche l'alta temperatura del forno a legna cui viene sottoposto ogni piatto della degustazione. Al termine ci sarà una gioiosa animazione fatta di balli di gruppo, karaoke e canzoni varie...

Tutto si svolgerà in un clima di rispetto, di amore, di calore tanto che ogni commiato è soltanto un arrivederci alla prossima volta, perché tutti siamo stati bene insieme..... A PRESTO!

FATTORIA DIDATTICA - AZIENDA AGRICOLA VESUVIANA



“Eredi Beneduce Ettore” – di Luigi Beneduce - Partita Iva 02978241210

Offerta Didattica per Scuole e turismo rurale
con degustazione tipicità DOP – IGP – STG

Progetto Didattico per Scuole identità e tipicità Vesuviana

Via Fornari, 2 Somma Vesuviana (NA) – Tel. /fax e prenotazioni 081.5309756

Info/Prenotazioni: cell. 338.6143452 – 333.2651819 -

Per Info: Email: az-agr-beneduce@libero.it

Sito Web: www.fattoria-beneduce.it



DESCRIZIONE DI UNA GIORNATA TIPO

ATTIVITA': DAL GRANO AL PANE.

Il giorno della visita si articolerà come segue:

- a) Benvenuto.
- b) Presentazione
- c) Svolgimento dell'attività didattica
- d) Pausa ricreativa
- e) Degustazione
- f) Commiato

Il benvenuto consiste in particolar modo nella conoscenza reciproca basata sulle origini dell'azienda, sulla presentazione di tutti i componenti della fattoria (proprietari e collaboratori). Gustose bevande, preparate in azienda ed un gustoso caffè concludono la fase di presentazione.

Si passa così allo svolgimento dell'attività didattica, all'inizio della quale, ognuno laverà le mani in lavabi ubicati all'esterno dei locali per ottemperare alle norme igienico-sanitarie vigenti in materia. Una spiga sarà data ad ogni bambino che la sgranocchierà dividendo il chicco dalla pula; i chicchi verranno raccolti in ciotole che verranno svuotate prima in un'antica macina in pietra e poi in un mulino elettrico per osservarne la macinatura con relativa spiegazione dall'antico al moderno, dalla macinatura si passa alla fase successiva cioè alla setacciatura con relativa spiegazione della differenza tra la farina integrale e le altre. Infine, ognuno avrà un'altra ciotola contenente la farina, l'acqua, il lievito, il sale, ingredienti necessari alla manipolazione diretta, fino ad ottenere ciascuno il suo panino.

Tutte le fasi, sono accompagnate da adeguati commenti didattici e da proiezioni di video ed immagini.

Dopo l'attività didattica del pane si passa alla visita nell'orto, consistente nel visitare, nel raccogliere per poi degustare i prodotti, le cui piantine sono state precedentemente messe a dimora da altre scolaresche. Inoltre, si effettua un giro in campagna ove si spiegano le varie fasi della coltivazione del terreno e delle piante raccogliendo ed assaggiandone i frutti. (del periodo stagionale)

Al termine di tutto ciò, si ritorna in azienda ove i bambini si rilassano in una gioiosa ricreazione aspettando anche la degustazione aziendale composta solitamente da:

- *bruschette con olio di oliva da noi prodotto,
- * pizza rossa cotta nel ns forno a legna,
- *focacce con patatine del ns campo al forno,
- * prodotti del nostro orto variamente preparati e cotti nel forno,
- *frutta nostra di stagione raccolta al momento (se disponibile)
- *da bere: premute delle nostre arance, succo di frutta delle nostre albicocche, (I.G.P.) acqua naturale.

Ad assicurare ogni immunità batteriologica non sono solo le normative igienico-sanitarie, rigorosamente osservate, ma anche l'alta temperatura del forno a legna cui viene sottoposto ogni piatto della degustazione.

Tutto si svolge in un clima di rispetto, di amore, di calore tanto che ogni commiato è soltanto un arrivederci alla prossima volta, perché tutti siamo stati bene insieme.



DESCRIZIONE DI UNA GIORNATA TIPO NELLA NOSTRA FATTORIA DIDATTICA

ATTIVITA' SCELTA: DALLA FRUTTA ALLA MARMELLATA E/O CONFETTURA

Il giorno della visita si articolerà come segue:

- a) Benvenuto.
- b) Presentazione
- c) Svolgimento dell'attività didattica
- d) Pausa ricreativa
- e) Degustazione
- f) Commiato

Il benvenuto consiste in particolar modo nella conoscenza reciproca basata sulle origini dell'azienda, sulla presentazione di tutti i componenti della fattoria (proprietari e collaboratori). Gustose bevande, preparate in azienda ed un gustoso caffè concludono la fase di presentazione.

Si passa così allo svolgimento dell'attività didattica:

tutti i partecipanti andranno in campagna ove, dopo essere stati edotti sulle caratteristiche botaniche ed alimentari della frutta con la quale si farà la marmellata, potranno raccogliercela direttamente dall'albero sia per provare la gioia della libera manipolazione che **dell' "imparare facendo"**.

Terminata la raccolta, si tornerà ai locali della fattoria dove si svolgeranno le fasi successive della suddetta attività.

Fase uno si laverà accuratamente la frutta per poi distribuirla in apposite ciotole ove si provvederà a snocciolarla e togliere il picciolo.

Fase due, ognuno svuoterà la propria ciotola di frutta nell'apposito pentolone ove si aggiungerà la dose di zucchero necessaria per il quantitativo di frutta.

Fase tre, mentre la frutta comincerà a trasformarsi in marmellata o confettura, si passa alla visita guidata nell'orto della fattoria ove è possibile raccogliercene i prodotti per poi degustarli. Inoltre, si effettua un giro in campagna ove si spiegano le varie fasi della coltivazione del terreno e delle piante.

Al termine di tutto ciò, si ritorna in fattoria ove i bambini si rilassano in una gioiosa ricreazione aspettando anche la degustazione aziendale composta solitamente da:

bruschette con il nostro olio d'oliva

pizza rossa (di nonna Rosaria) cotta nel forno a legna,

patate al forno o focacce di patate del nostro campo cotte nel forno a legna

prodotti del nostro orto variamente preparati e cotti nel forno a legna

sorpresa finale per tutti.....

da bere: premute delle nostre arance o succo di frutta delle nostre albicocche, (I.G.P.) acqua naturale, per gli adulti un assaggio del nostro vino.

Ad assicurare ogni immunità batteriologica non sono solo le normative igienico-sanitarie, rigorosamente osservate, ma anche l'alta temperatura del forno a legna cui viene sottoposto ogni piatto della degustazione

Al termine ci sarà una gioiosa animazione fatta di balli di gruppo, karaoke e giochi vari mentre si distribuiscono i vasetti di marmellata ad ogni partecipante, che porteranno a casa.

Il tutto si svolgerà in un clima d'amore, di rispetto e di calore reciproco.

L'atmosfera sarà tale che il commiato esprimerà soltanto un arrivederci alla prossima volta, perché tutti siamo stati bene insieme!

MARMELLATA DI ARANCE

Dal [1982](#), per effetto di una [direttiva comunitaria](#), solo prodotti ottenuti da [agrumi](#) possono essere venduti nell'[Unione Europea](#) con la denominazione di "marmellata", mentre tutte le altre preparazioni vanno chiamate [confettura](#)

Il principio delle due preparazioni è identico. Il risultato varia, però, leggermente. Nella terminologia attuale con *marmellata* si intende una crema cotta di zucchero e [agrumi](#) a pezzetti ([limone](#), [arancia](#), [mandarino](#), e più raramente di [pompelmo](#), [clementina](#), [cedro](#) e [bergamotto](#)).

La *confettura* indica la stessa preparazione riferita agli altri tipi di frutta.

ARANCIA



L'ARANCIA è il frutto di *Citrus aurantium*, pianta originaria della Cina, introdotta in Spagna e in Portogallo nel 1300; verso la fine del 1700, si diffuse anche in Sicilia, attraverso l'Arabia, e quindi in tutto il Sud. Una varietà dell'arancia, che nasce da un incrocio con il mandarino, è il mandarancio che riceve le caratteristiche migliori dei due frutti primitivi. Molte delle ricette che seguiranno potranno essere fatta sia con i mandaranci che con i mandarini, ma l'arancia è senz'altro la preferita per essere conservata. Questo frutto è particolarmente ricco di vitamine A, B₁, B₂, PP, C e di sali minerali.

1 kg di arance pulite, 1 kg di zucchero

Togliere la parte superiore della buccia senza intaccare la parte bianca e tagliarla poi a striscioline sottilissime. Levare dai frutti la parte bianca, i filamenti e i semi, fare a pezzi le arance e unirle alle strisce di buccia. Pesare ora la frutta pulita e metterla in una casseruola con ugual quantità di zucchero. Occorreranno 3 ore circa di cottura per avere una buona marmellata .

Proprietà

Tante e molto apprezzate sono le proprietà delle arance, il frutto per antonomasia per chi vuole ricaricarsi naturalmente. Anzitutto il contenuto di vitamine, in particolare di vitamina A (particolarmente indicata per la crescita e la vista), B1 e vitamina C, ma anche vitamina P.

La vitamina C è molto importante per il nostro sistema immunitario. Essendo le vitamine poco diffuse nei prodotti cotti o a lunga conservazione, è particolarmente importante assumerne quotidianamente, magari attraverso una buona dose di succo d'arancia, una certa percentuale per coprire il fabbisogno giornaliero. La vitamina C è inoltre efficace per protezione delle vie respiratorie e di denti ed ossa.

Le arance contengono inoltre sali minerali (nello specifico zolfo, magnesio, calcio, bromo, zinco, rame, ferro e fosforo) ed acido citrico. Sostanze come i flavonoidi e i terpeni contenute nel frutto possiedono elevate proprietà terapeutiche ed anticancerogene.

L'arancia è quindi tra i frutti "eletti" per rafforzare il sistema immunitario (non a caso esistono "perle di saggezza" popolari che suggeriscono di bere molta aranciata per non ammalarsi). La piccola quantità di zuccheri contenuta dal frutto rende inoltre il suo consumo alla portata anche di coloro che soffrono di diabete. Persino la buccia ha la sua valenza: utilizzata per crearne canditi per l'industria dolciaria ma non solo, nella sua parte interna ospita la cosiddetta fibra, una parte molto importante per la nostra salute. Dall'arancia possiamo anche ricavare decotti digestivi utilizzando la scorza, o utilizzarne la polpa sul viso contro l'invecchiamento. E' risaputo, infatti, che l'arancia aiuti a combattere i radicali liberi, particelle che causano l'invecchiamento dei tessuti.

La spremuta d'arancia è tra i migliori alleati della nostra salute, perchè non soltanto fornisce un elevato apporto di vitamina C e sali minerali, ma può essere piacevolmente gustata come bevanda, zuccherando a piacere o allungando il tutto con dell'acqua. Le migliori spremute d'arancia sono quelle con la polpa (che contiene flavonoidi), realizzate in casa con uno spremiagrumi. Per via della sua deteriorabilità, è bene consumare fresco il succo appena spremuto.

Origini e caratteristiche

Trattasi di un frutto diffuso in tante varietà in diverse regioni del pianeta, ove il clima lo consente. L'arancio appartiene alla grande famiglia degli agrumi, che include generi come Citrus, Poncirus e Fortunella. Gli agrumi sono utilizzati sia come alberi da frutto per il consumo e l'industria, che come piante ornamentali, e non mancano gli ibridi naturali ed artificiali.

L'albero di arance viene comunemente definito arancio, al maschile, mentre l'arancia (femminile) è il suo frutto. Il pericarpo, ovvero la scorza del frutto, assume un colore arancio-rossastro durante la maturazione. L'interno, ovvero la polpa, è diviso in spicchi, o logge.

L'arancio appartiene al genere Citrus, di cui la specie più comune è il cosiddetto "citrus sinensis", ovvero l'arancio dolce. Esiste poi l'arancio amaro, meno commestibile ma utilizzato soprattutto per realizzare oli essenziali, canditi o prodotti per l'industria.

L'arancia è un frutto polposo, che cresce generalmente su alberi non troppo alti, che superano di poco i 10 metri ricoprendosi di numerosi frutti nel periodo opportuno. La raccolta delle arance è solitamente effettuata tra novembre e Giugno.

L'arancio è giunto nel nostro Paese attraverso gli arabi, che han contribuito alla diffusione di alcune varietà in Sicilia. Dopo un periodo di scarsa popolarità e diffusione del frutto, il ritorno in Italia sarebbe avvenuto attraverso le spedizioni dei marinai portoghesi.

L'etimologia del termine "arancio" ci riporta all'arabo, anche se non esistono dati certi. Gli arabi distinguevano tra l'arancia dolce e quella amara, chiamandole rispettivamente burtuqāl e narrano. Il primo termine è ancora in voga in alcuni dialetti italiani (in Campania l'arancia è definita spesso "portuale"), mentre il secondo avrebbe dato origine al termine "arancio".