

## L'OLIO DI OLIVA SOTTO FORMA DI METAFORA MUSICALE GITA GIORNALIERA LUDICO-DIDATTICA

Venite ad ascoltare la vera storia di un nobile frutto direttamente da un piccolo produttore della Tuscia conosciuto per i suoi racconti e la sua produzione. Tutto quello che c'è da sapere sull'Olio Extra Vergine di Oliva verrà raccontato sotto forma di metafora musicale.



La Tuscia ha una spiccata vocazione agricola che si esprime nell'elevata presenza di aziende biologiche e in una particolare attenzione alla biodiversità. Risultato di queste pratiche è la produzione di eccellenze enogastronomiche quali olio extravergine di oliva, vino, salumi, ortaggi, miele e prodotti caseari finemente elaborati nel rispetto di un'antica tradizione. La freneticità della vita moderna tra gli atri, porta con sé il rischio di vedere preziose attività artigianali e agroalimentari cadere nell'oblio, così come la perdita di interesse nella qualità dei prodotti gastronomici del proprio territorio. Qualità che non necessariamente corrisponde a costi elevati, ma che sicuramente contribuisce ad uno stile di vita sano. Questa gita si propone l'obiettivo di interessare e appassionare gli studenti delle scuole elementari, medie e superiori al territorio e alle sue specificità divertendoli e destando la loro curiosità.



Nei dintorni dell'antichissima città di Tuscania, all'interno dell'omonima Riserva Naturale, si trova un'azienda agricola biologica di circa 50 ettari che combina in maniera unica tradizione e innovazione, offrendo esperienze straordinarie. L'azienda coltiva ulivi per la produzione di piccoli lotti che vengono distribuiti anche a livello internazionale. La maggior parte degli alberi hanno 50 o più anni, e la raccolta annuale viene ancora eseguita a mano e spremuta in un frantoio tradizionale. Attraverso un sistema completamente

biologico che non usa pesticidi, macchinari o modifiche industriali su larga scala, l'equipe aziendale pianta e raccoglie colture destinate al consumo durante tutto l'anno.

In circa due ore di visita, gli studenti avranno la possibilità di passeggiare tra gli uliveti e conoscere il mondo dell'Olio Extra Vergine di Oliva sulle note di una eclettica playlist che Lorenzo, il proprietario dell'azienda agricola, ha creato per rendere le sue lezioni al *Culinary Institute of America* più interessanti per i suoi studenti. Ogni brano è utilizzato come input per introdurre le varie parti della storia, le tradizioni e le meraviglie dell'Olio Extra Vergine di Oliva. Dalla nascita dell'agricoltura alla spremitura a freddo, dai cambiamenti climatici ai valori nutrizionali, esplorando a 360 ° il mondo dell'Olio Extravergine di Oliva. Seguirà un delizioso pranzo a base di prodotti aziendali rigorosamente biologici. Nel pomeriggio, tempo libero a disposizione per rilassarsi e giocare nella natura o per visitare la città di Tuscania.



**DATE:** attività disponibile tutti i giorni, tutto l'anno. Dall'ultima settimana di ottobre alla seconda settimana di novembre sarà in corso la raccolta delle olive che rende la giornata ancora più interessante.

**LUOGO:** Azienda Agricola Casa Caponetti, Tuscania (VT)

**PARTICIPANTI:** studenti e insegnanti delle scuole elementari, medie e superiori. Sebbene gli argomenti e la metodologia di trasmissione delle informazioni rimangano invariati, il linguaggio utilizzato, i tempi e le interazioni sono adattate all'età degli studenti.

## PROGRAMMA

- Partenza alle ore 8,00/8,30
- Arrivo in azienda alle ore 9,00/9,30 circa
- Colazione a base di frutta stagionale
- Visita guidata degli uliveti (circa 1 ora)
- Storie sull'Olio Extra Vergine di Oliva (circa 1 ora)
- Pranzo in agriturismo a base di prodotti aziendali
- Nel pomeriggio, tempo libero per giocare o visitare Tuscania\*
- Merenda contadina a base di prodotti aziendali (pane e olio, pane e marmellata)
- Rientro alle ore 16,00/16,30 circa

Gli orari possono essere modificati sulla base delle vostre esigenze e preferenze



## COSTI DI PARTECIPAZIONE PER STUDENTE

<b>Per gruppi da 36 a 45 studenti</b> (servizio di trasporto effettuato con bus 50 posti)	<b>30 Euro</b>
<b>Per gruppi da 26 a 35 studenti</b> (servizio di trasporto effettuato con bus 50 posti)	<b>40 Euro</b>
<b>Per gruppi da 15 a 25 studenti</b> (servizio di trasporto effettuato con bus 30 posti)	<b>59 Euro</b>

\*Con un piccolo costo aggiuntivo è possibile organizzare una visita guidata del borgo di Tuscania e/o della Necropoli della Madonna dell'Ulivo

È possibile organizzare gite anche per gruppi più piccoli. La quotazione sarà fornita su richiesta.

## I COSTI COMPREDONO

- Trasporto con bus granturismo dalla scuola all'azienda agricola e rientro
- Colazione a base di frutta stagionale
- Attività ludico-didattica sull'olio extravergine di oliva
- Pranzo a buffet a base di prodotti aziendali e bevande
- Merenda a base di prodotti aziendali
- 1 gratuità insegnante ogni 10 studenti
- Assicurazione

**PER INFO E PRENOTAZIONI 320/456 7454 - [info@intuscia.com](mailto:info@intuscia.com)**

## LA FATTORIA DEGLI ANIMALI GITA GIORNALIERA ALLA SCOPERTA DELL'ALLEVAMENTO SOSTENIBILE

La narrazione odierna dipinge l'allevamento come fatto solo di antibiotici, consumo di acqua, ed animali in gabbia. In realtà, un'alternativa esiste, ed è vecchia come il mondo: venite a scoprire come il pascolo controllato sia uno strumento per garantire allo stesso tempo etica e produzioni di eccellenza – oltre che il miglior modo di contrastare i cambiamenti climatici.

La Tuscia ha una spiccata vocazione agricola che si esprime nell'elevata presenza di aziende biologiche e in una particolare attenzione alla biodiversità. Risultato di queste pratiche è la produzione di eccellenze enogastronomiche quali olio extravergine di oliva, vino, salumi, ortaggi, miele e prodotti caseari finemente elaborati nel rispetto di un'antica tradizione. La freneticità della vita moderna tra gli atri, porta con sé il rischio di vedere preziose attività artigianali e agroalimentari cadere nell'oblio, così come la perdita di interesse nella qualità dei prodotti gastronomici del proprio territorio. Qualità che non necessariamente corrisponde a costi elevati, ma che sicuramente contribuisce ad uno stile di vita sano. Questa gita si propone l'obiettivo di interessare e informare gli studenti delle scuole elementari, medie e superiori sull'importanza di un'alimentazione sana sia per il nostro organismo che per l'intero pianeta.



Nei dintorni dell'antichissima città di Tuscania, all'interno dell'omonima Riserva Naturale, si trova un'azienda agricola biologica di circa 50 ettari che combina in maniera unica tradizione e innovazione, offrendo esperienze straordinarie. L'azienda alleva cavalli, mucche e maiali e coltiva foraggio, ulivi e ortaggi di altissima qualità, non solo in termini di gusto, ma di valori nutrizionali e di salubrità e sostenibilità della filiera produttiva. Vengono infatti applicati sistemi di rotazione dei pascoli e delle coltivazioni, sfruttando la diversità di esigenze e abitudini di pascolo degli animali, in modo da rendere efficienti i terreni e sfruttare al

massimo le energie naturali. Attingendo ad un bagaglio culturale millenario, l'azienda ha ricoperto antiche tecniche di coltivazione e allevamento adottando un sistema ecologico e naturale, che punta alla sostenibilità ambientale prima che a quella economica. Nel tempo questo sistema si è rivelato anche altamente vantaggioso da un punto di vista economico, dimostrando che la via alternativa c'è già e va solo riscoperta.

In circa due ore gli studenti avranno la possibilità di visitare l'azienda agricola, le coltivazioni biologiche e gli allevamenti di bovini e suini in semi libertà. Impareranno, divertendosi, la differenza tra l'agricoltura naturale e quella industriale e l'impatto che entrambe hanno sull'organismo umano e sull'ambiente: un sistema di produzione del passato che rappresenta anche la migliore alternativa per il futuro. Seguirà un delizioso



pranzo a base di prodotti aziendali rigorosamente biologici. Nel pomeriggio, tempo libero a disposizione per rilassarsi e giocare nella natura o per visitare la città di Tuscania.

**DATE:** attività disponibile tutti i giorni, tutto l'anno.

**LUOGO:** Azienda Agricola Casa Caponetti, Tuscania (VT)

**PARTICIPANTI:** studenti e insegnanti delle scuole elementari, medie e superiori. Sebbene gli argomenti e la metodologia di trasmissione delle informazioni rimangano invariati, il linguaggio utilizzato, i tempi e le interazioni sono adattate all'età degli studenti.

**Office:** Via I. Garbini 104 - Viterbo 01100 - Italy

**Tel:** +39 320 4567454 **E mail:** [info@intuscia.com](mailto:info@intuscia.com) **Website:** [www.intuscia.com](http://www.intuscia.com)

## PROGRAMMA

- Partenza alle ore 8,00/8,30
- Arrivo in azienda alle ore 9,00/9,30 circa
- Colazione a base di frutta stagionale
- Visita guidata degli allevamenti e delle coltivazioni (circa 1 ora)
- Racconti sull'agricoltura e gli allevamenti (circa 1 ora)
- Pranzo in agriturismo a base di prodotti aziendali
- Nel pomeriggio, tempo libero per giocare o visitare Tuscania\*
- Merenda contadina a base di prodotti aziendali (pane e olio, pane e marmellata)
- Rientro alle ore 16,00/16,30 circa

Gli orari possono essere modificati sulla base delle vostre esigenze e preferenze



## COSTI DI PARTECIPAZIONE PER STUDENTE

<b>Per gruppi da 36 a 45 studenti</b> (servizio di trasporto effettuato con bus 50 posti)	<b>30 Euro</b>
<b>Per gruppi da 26 a 35 studenti</b> (servizio di trasporto effettuato con bus 50 posti)	<b>40 Euro</b>
<b>Per gruppi da 15 a 25 studenti</b> (servizio di trasporto effettuato con bus 30 posti)	<b>59 Euro</b>

\*Con un piccolo costo aggiuntivo è possibile organizzare una visita guidata del borgo di Tuscania e/o della Necropoli della Madonna dell'Ulivo

È possibile organizzare gite anche per gruppi più piccoli. La quotazione sarà fornita su richiesta.

## I COSTI COMPREDONO

- Trasporto con bus granturismo dalla scuola all'azienda agricola e rientro
- Colazione a base di frutta stagionale
- Attività ludico-didattica sull'agricoltura sostenibile
- Pranzo a buffet a base di prodotti aziendali e bevande
- Merenda a base di prodotti aziendali
- 1 gratuità insegnante ogni 10 studenti
- Assicurazione

**PER INFO E PRENOTAZIONI 320/456 7454 - [info@intuscia.com](mailto:info@intuscia.com)**

**inTUSCIA** travel agency Office: Via Igino Garbini 104 - Viterbo 01100 - Italy  
Tel: +39 320 4567454 E mail: [info@intuscia.com](mailto:info@intuscia.com) Website: [www.intuscia.com](http://www.intuscia.com)