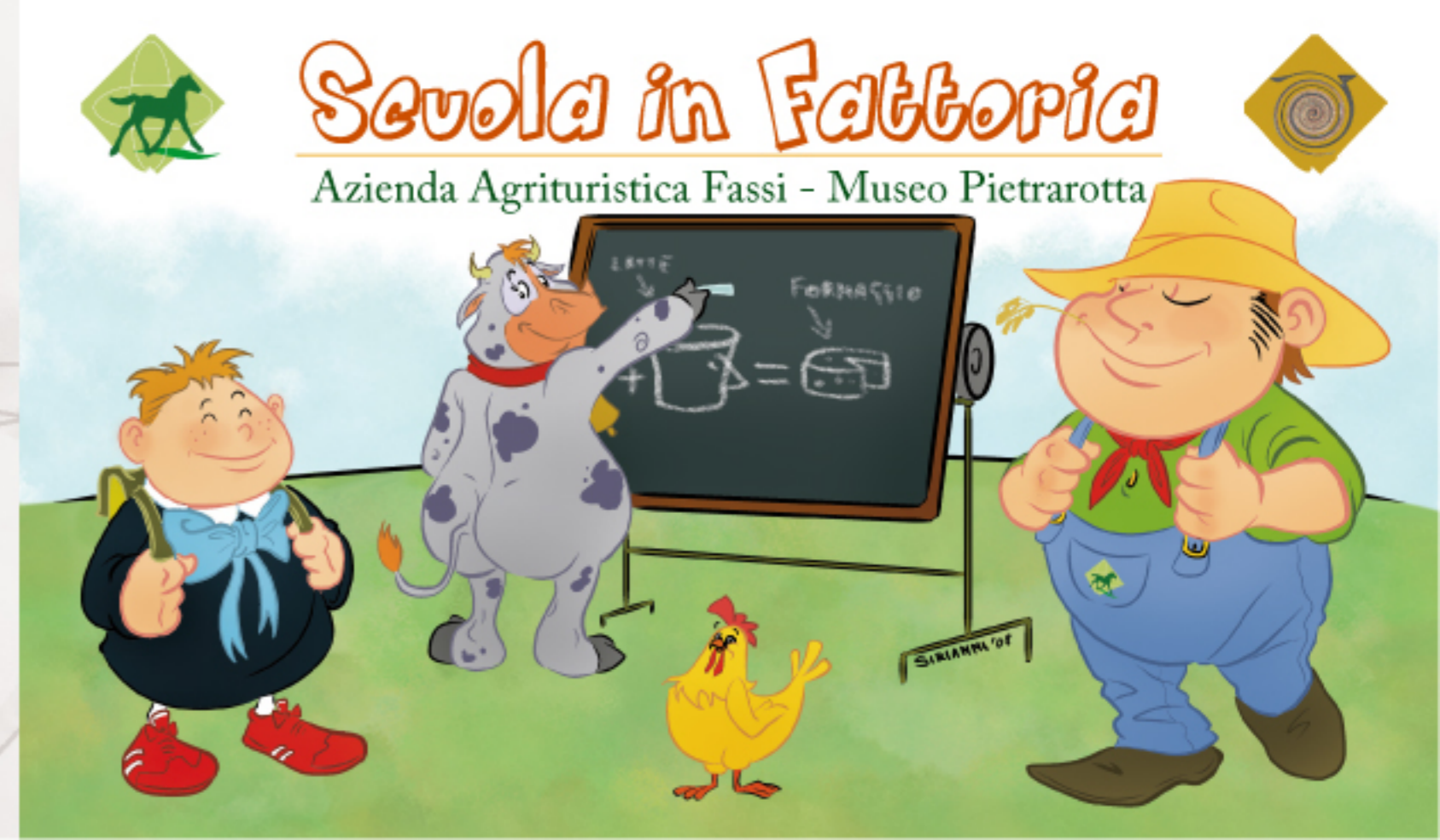


Vacanze in Calabria significa mare, collina e montagna. Significa conoscere una regione dalla storia millenaria e dalla natura sorprendente. L'Azienda Agritouristica Fassi è composta da un corpo centrale con due sale ristorante al piano terra; al primo piano si trovano cinque unità abitative. Un casolare ristrutturato, al piano terra una piscina coperta, una Beauty Farm e monolocali, al primo piano tre bilocali; mentre nell'uliveto sono dislocate sei villette mono e bifamiliari. È il posto ideale dove il soggiorno è reso gradevole dal silenzio dei luoghi e da un piacevole contatto con la vita e la tradizione contadina. La proverbiale ospitalità dei gestori è poi garanzia di un'esperienza indimenticabile. Infine, i gusti decisi e piccanti della speziata cucina calabrese vengono serviti nel rispetto della tradizione. Il tutto rigorosamente biologico.

INFO

Telefono: +39 0967 86055 - 86431 - Fax: +39 0967 816763
www.rivieradeibronzi.com - info@rivieradeibronzi.com

Grafica Media/Web 0967 530429



L'azienda Agrituristica Fassi, in collaborazione con il Museo Pietrarotta della civiltà contadina e degli antichi mestieri, propone da diversi anni l'attività di fattoria didattica. Da quest'anno l'attività si è trasformata in un progetto denominato Scuola in Fattoria rivolto agli alunni della scuola materna, elementare, media e superiore. Il progetto si svolge nell'arco di una giornata attraverso un percorso formativo teorico-pratico che comprende:

- La visita guidata al Museo Pietrarotta
- La partecipazione ai processi di lavorazione suddivisi in percorsi stagionali
- Pausa pranzo all'interno della struttura agrituristica
- Visita all'azienda e Zoo Domestico

I ragazzi, accompagnati da un esperto contadino, assisteranno ad una lezione teorica fatta in un linguaggio adeguato all'età dei partecipanti cui seguirà dimostrazione pratica attraverso l'uso di attrezzature di tradizione locale. Il contatto con la natura e la possibilità di vedere all'opera l'agricoltore mentre porta da mangiare agli animali, coltiva i campi o prepara il formaggio sono momenti particolarmente istruttivi e formativi. A tal fine l'Azienda ha predisposto delle aree dimostrative dislocate all'interno del ristorante e presso i gazebi.

Inoltre l'Azienda Agrituristica Fassi offre la possibilità di effettuare transfer con pullman "Gran Turismo" con tariffe agevolate. Il costo viene concordato telefonicamente.

Le Dimostrazioni

Sapone

La dimostrazione della produzione artigianale del sapone seguirà le due procedure: a caldo e a freddo. La prima tramite bollitura dei grassi o dell'olio d'oliva, la separazione del sapone dalla liscivia, la solidificazione, il taglio in pezzi. La seconda per mescolamento degli ingredienti senza bollitura.

Miele

A partire dalla trasformazione del nettare dei fiori in sostanza vischiosa da parte delle api operaie, la dimostrazione chiarirà ai ragazzi come la qualità, il colore e il sapore del miele varino in base alla natura delle piante visitate dalle api, dal luogo di origine e dal metodo di estrazione.

Vino

Sotto un gazebo adibito a *Palmento* per la lavorazione dell'uva, i ragazzi assisteranno a tutte le fasi della vendemmia, dalla raccolta alla pigiatura fino alla produzione del mosto ed il conseguente riempimento delle botti sotto la guida di un esperto viticoltore.

Olio

Sotto la guida di un esperto i ragazzi assisteranno alla lezione teorica sulla trasformazione delle olive in olio cui seguirà una dimostrazione pratica fatta con l'uso del torchio e di strumenti tradizionali in un frantolo a ciclo continuo nel Centro Storico di Guardavalle.

Pane

La visita al campo di grano (in stagione) è il giusto punto di partenza per partecipare alle fasi della preparazione del pane, dalla raccolta delle spighe, alla macinatura del grano. Sotto la guida di un esperto contadino si assisterà infine all'impastatura e alla cottura del cibo più umile e più prezioso al mondo.

Formaggio

Osservare un casaro al lavoro mentre modella con le mani la pasta ottenuta dalla rottura della cagliata è sempre un'esperienza unica. Il latte, proveniente dall'allevamento di pecore e mucche dell'azienda, viene trasformato in formaggio (pecorino, ricotta) secondo rituali antichi tramandati fino ad oggi.

Museo Pietrarotta Zoo Domestico



Il museo, con la modestia di sé e di ogni cosa che appartiene al nostro passato, espone in progress oggetti della civiltà contadina e una sezione dedicata alla storia delle arti e dei mestieri di un vasto territorio calabrese, il quale rimane il banco di prova di una formidabile compagine artistico-artigiana-produttiva, con la quale la Calabria interpretò le aspirazioni di un'alta e raffinata immagine contadina. Gli oggetti esposti testimoniano il vissuto di un mondo quasi scomparso costituendo l'opportuno propedeutico impatto con la realtà antica della zona. La loro funzionalità ormai dimenticata narra la storia di chi ha trascorso l'esistenza in una società dove cose, animali ed uomini avevano un significato ben diverso da quello attuale.



Proposto come momento formativo la passeggiata nell'Azienda con visita agli animali della fattoria: polli, galline, maiali, cinghiali, struzzi, mucche e pecore. Il percorso si conclude al maneggio dove ai partecipanti viene data la possibilità di conoscere i cavalli e apprezzare le differenze principali tra le razze e i loro movimenti. A fine giornata, un giro a cavallo sarà la giusta occasione per prendere confidenza con questo animale, suscitando emozioni indimenticabili e nuove per il visitatore attento e predisposto alle nuove esperienze.