

♥ DESCRIZIONE AZIENDA

L'azienda agricola produce cereali, principalmente mais per la produzione di farina per polenta, inizialmente ad uso familiare poi negli ultimi 20 anni la coltivazione è diventata una realtà sempre più importante dando vita ad una azienda di trasformazione e commercializzazione.

In azienda vengono coltivati anche ortaggi quali patate, pomodori, insalate ecc... per la vendita diretta e piccoli frutti come lamponi, ribes, uva spina, trasformati direttamente in azienda in succhi di frutta e marmellate ed utilizzati per la somministrazione della colazione agli ospiti dell'agriturismo e della merenda ai fruitori della fattoria didattica.

Percorrendo un breve tratto di strada sterrata si possono osservare i campi e giungere al laboratorio artigianale dove è possibile osservare la macinazione dei cereali e la trasformazione in dolci. In azienda sono presenti anche animali di bassa corte: galline, tacchini, oche e anatre.

Dal 2005 l'azienda si è ingrandita e nell'antica cascina Rosé risalente al 1700 ha aperto l'agriturismo che offre servizio di camere con prima colazione e propone le attività di fattoria didattica.



♥ OBIETTIVI DELLA VISITA

- riscoprire il mondo rurale e le produzioni agricole;
- valorizzare l'ambiente della campagna sia nelle sue componenti tradizionali che in quelle moderne;
- comprendere l'importanza di una corretta alimentazione e l'origine di alcuni cibi che troviamo sulla nostra tavola;
- sviluppare l'amore per l'ambiente;
- favorire momenti di collaborazione e socializzazione.

♥ ATTIVITÀ DIDATTICHE PROPOSTE

1. la storia dei cereali in Valle d'Aosta;
2. la preparazione del terreno e la semina dei cereali: mais in primavera (aprile-maggio), segale in autunno (ottobre-novembre);
3. la raccolta dei cereali: mais in autunno (ottobre), segale in estate (luglio);
4. alla scoperta dei vari tipi di farine (sviluppo dei 5 sensi);
5. dai cereali ai biscotti e altri prodotti (tecniche di lavorazione casalinga, artigianale e industriale);
6. il laboratorio "campionato dei biscotti" (degustazione guidata).



Fattoria didattica



♥ SPAZI

I bambini possono usufruire delle strutture dell'agriturismo: i bagni, la saletta interna o il prato esterno per pranzare al sacco.



♥ COSTO

€ 5.00 mezza giornata, attività didattica con degustazione di biscotti accompagnati da succhi di frutta;
€ 8.00 giornata intera, attività didattica con degustazione di prodotti aziendali.

♥ Periodo di attività e destinatari

Le attività si svolgono preferibilmente da settembre a novembre e da marzo a giugno per le scuole dell'infanzia e primaria.

♥ Capacità di accoglienza

Possono essere ospitate al massimo 25 persone.

♥ Contatti

Responsabile della visita in azienda: **Monica Genestre**
cell: 320 2990713
fax: 0125 1969090
www.lourose.it
e.mail: lourose@libero.it

♥ COME RAGGIUNGERE L'AZIENDA

Prima di entrare nell'abitato di Donnas, svoltare a sinistra seguendo le indicazioni "Gran Vert" e proseguire fino alla frazione Clapey dove si trova l'agriturismo Lou Rosé. A circa 200 metri dall'azienda si trova un ampio parcheggio per pullman.