

♥ DESCRIZIONE AZIENDA

L'azienda agricola, a conduzione familiare, è ad indirizzo zootecnico. Si allevano bovini di razza valdostana pezzata rossa il cui latte viene trasformato nel piccolo caseificio dell'azienda. Si ottengono formaggi stagionati (tra cui il Bleu de Torgnon, la specialità della casa), freschi e yogurt che in parte sono utilizzati nella ristorazione dell'agriturismo e in parte sono venduti nello spaccio aziendale. Nell'azienda si trovano anche animali da cortile (conigli e galline), due caprette, un cavallo e un asino. Si coltivano inoltre patate, viti, ortaggi e piccoli frutti. È un'azienda "multifunzionale", ovvero l'azienda agricola rappresenta il motore per attività multiple: il caseificio, lo spaccio aziendale, l'agriturismo e la fattoria didattica. È un'azienda moderna che dispone di impianto fotovoltaico, sistema di mungitura a lattodotto, essiccatoio per il fieno e che, allo stesso tempo, si pone nel rispetto delle tradizioni: grande cura è riservata agli animali, è praticata la transumanza estiva, si utilizzano erbe spontanee per la cura degli animali, così come ci hanno insegnato i nostri nonni.



♥ OBIETTIVI DELLA VISITA

- avvicinare i ragazzi al mondo rurale;
- far conoscere il lavoro dell'agricoltore, le caratteristiche di un'azienda agricola e il suo funzionamento;
- educare a un buon rapporto con la terra e i suoi prodotti;
- promuovere i prodotti alimentari tipici della nostra cultura e un consumo consapevole;
- stabilire uno stretto legame tra agricoltura, alimentazione, salute e ambiente;
- valorizzare la cultura e le tradizioni del mondo agricolo;
- favorire scambi generazionali;
- sviluppare concetti di rispetto ambientale.

♥ ATTIVITÀ DIDATTICHE PROPOSTE

1. alla scoperta dell'azienda agricola: le caratteristiche, le abitudini e la cura degli animali; la mungitura manuale e meccanica, giochi tematici con i prodotti e gli attrezzi agricoli;
2. conoscere le piante spontanee del territorio e il loro utilizzo culinario e tradizionale nell'azienda agricola;
3. in casera per fare il formaggio: ripercorrere le fasi di trasformazione del formaggio attraverso attività manuali, creative e sensoriali; degustazione guidata dei formaggi aziendali;
4. la preparazione dello yogurt: ripercorrere le fasi della produzione dello yogurt, naturale e alla frutta, attraverso attività manuali, creative, sensoriali e degustazioni;
5. dall'agricoltura tradizionale all'agricoltura moderna: viaggio nell'evoluzione agricola attraverso i diversi attrezzi utilizzati nel tempo e le modalità di lavoro nonché la trasformazione del territorio; possibile abbinamento con la visita al museo etnografico di



Fattoria didattica



Torgnon;

6. il rispetto dell'ambiente: il sistema azienda agricola a "rifiuti 0";
7. l'utilizzo di energie alternative in azienda: il fotovoltaico.

♥ SPAZI

I bambini possono usufruire delle strutture dell'agriturismo (saletta interna, bagni e prato esterno) per pranzare al sacco.



♥ COSTO

€ 5.00 mezza giornata, attività didattica, laboratorio del formaggio o yogurt con degustazione di prodotti aziendali

€ 8.00 giornata intera, attività didattica, laboratorio del formaggio o yogurt con degustazione di prodotti aziendali e visita al museo etnografico o altra attività tra quelle proposte in azienda. La degustazione di prodotti aziendali consiste in succhi o tè o latte con crostata o pane e marmellata o frittelle.

€ 15.00 mezza giornata, attività didattica con laboratorio e pranzo in agriturismo;

€ 20.00 giornata intera, attività didattica con laboratorio, pranzo in agriturismo e visita al museo etnografico o altra attività tra quelle proposte in azienda.

♥ Periodo di attività e destinatari

Da gennaio a giugno. Le attività sono rivolte alla scuola dell'infanzia primaria, secondaria di primo e secondo grado, gruppi di famiglie.

♥ Capacità di accoglienza

Si possono ospitare da un minimo di 10 ad un massimo di 50 persone.

♥ Contatti

Responsabile della visita in azienda: **Aline Perrin**
 cell: 328 1272841
 fax 0166 541025
www.agriturismitorgnon.it
 e.mail:
agri.bouledeneige@libero.it

♥ COME RAGGIUNGERE L'AZIENDA

Autostrada Torino-Aosta uscita Châtillon. Prendere la strada regionale per Breuil Cervinia fino al comune di Antey-Saint-André (circa 8 km), seguire poi la strada regionale per Torgnon fino alla frazione Mazod (circa 4 km). Facilmente accessibile al pullman, parcheggio a 40 metri dall'azienda agricola.