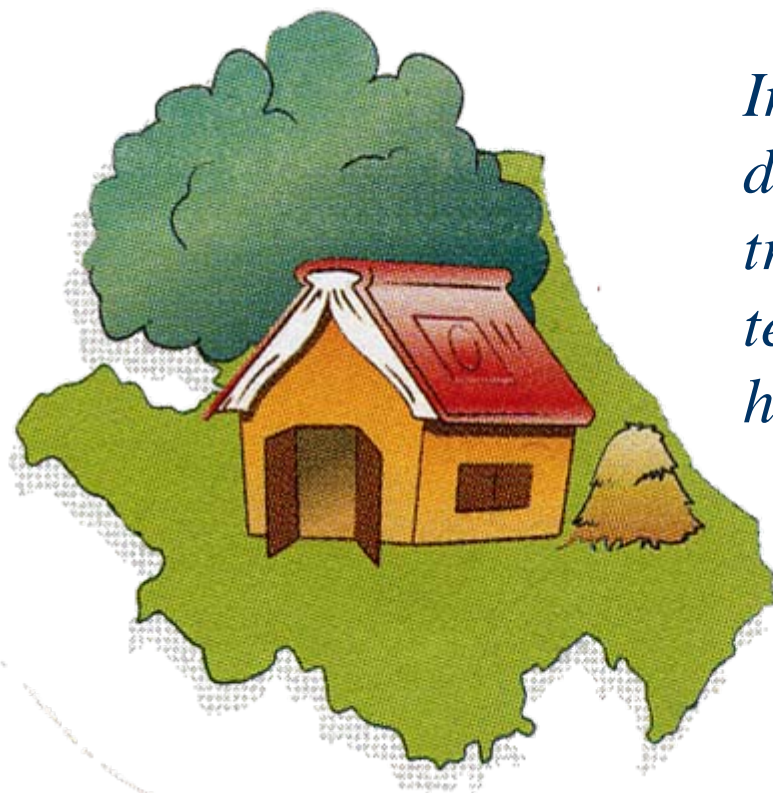


# Didactic farms in the Abruzzo



*In the country to  
discovery the  
traditions, the  
territory and the  
health feeding*

# PROJECT'S OBJECTIVES

- **To activate** in Abruzzo a network of farms to be able to create relation with school field for pedagogical and didactical purposes link to knowledge of the rural world.
- **To promote** the knowledge in the Abruzzo agrarian world, the typical regional product and biological product.
- **To promote** and oriented interest of the new generation to rural environment and his cultural value.
- **To promote** and to encourage correct feed style in the new generation
- **To promote** scholastic tourism in rural sphere.

# PROJECT'S OBJECTIVES

➤ **To activate** in Abruzzo a network of farms to be able to create relation with school field for pedagogical and didactical purposes link to knowledge of the rural world.



# PROJECT'S OBJECTIVES

**To promote** the knowledge in the Abruzzo agrarian world, the typical regional products and biological products.



# PROJECT'S OBJECTIVES

To promote and oriented interest of the new generation to rural enviroment and his cultural



# PROJECT'S OBJECTIVES

**To promote and to encourage correct feed style in the new generation**



# PROJECT'S OBJECTIVES

**To promote** scholastic tourism in rural sphere.



# PROJECTAL STRUTTURE

- Communication and promotion of the network Didactic Farms
- Growing and qualification trough training way
- Mark and Disciplinary of the quality “Didactic Farms”
- School goes to farm
- Web Site Internet: Didactic Farms in Abruzzo
- Didactic unit on the production process
- Biological mess



# Communication and Promotion



This project was presented through a press conference on dicembre the 2° 2003. Diffusion of the project it was realized through institutional poster, brochure, TV spot, insert on the news paper or magazine



# GROWING AND QUALIFICATION



Training of the farmers put on main characteristic for the growth and the qualification of the farms network to be able to connect with school world. The course includes many different points about all aspects connecting to managing of didactic farms

## CONTENTS:

- Didactic farms and multifunctionality
- Relationship between school and farms
- Didactical and methodology of communication
- Organization of the farms for the development of activity
- Safety and Prevention



# Brand and Quality Specification



Farms to join the regional circuit "Teaching Farms D'Abruzzo" and use the mark must meet the requirements of a specification: "The Charter of Quality."

# The Charter of Quality



- Registration Regional Entrepreneurs Holiday
- Participation in a training course organized by 'ARSSA
- Adopt and livestock production systems compatible with the environment
- Use products and traditional recipes and typical of the region
- Making business accessible to cars and / or bus
- Observe the hygienic and sanitary standards and safety regulations.
- Implement all precautions to avoid danger
- Insurance liability.
- Home environments and in areas treated.
- Availability of spaces for learning.
- Interact and agree with the teachers and the curriculum to achieve educational goals.
- Accommodate a number of participants appropriate to the business areas and the number of operators in the company.

# School goes to the Farm



Organising visits to farms to facilitate direct contact with the children of the world agricultural production cycles with food and with elements of rural culture.



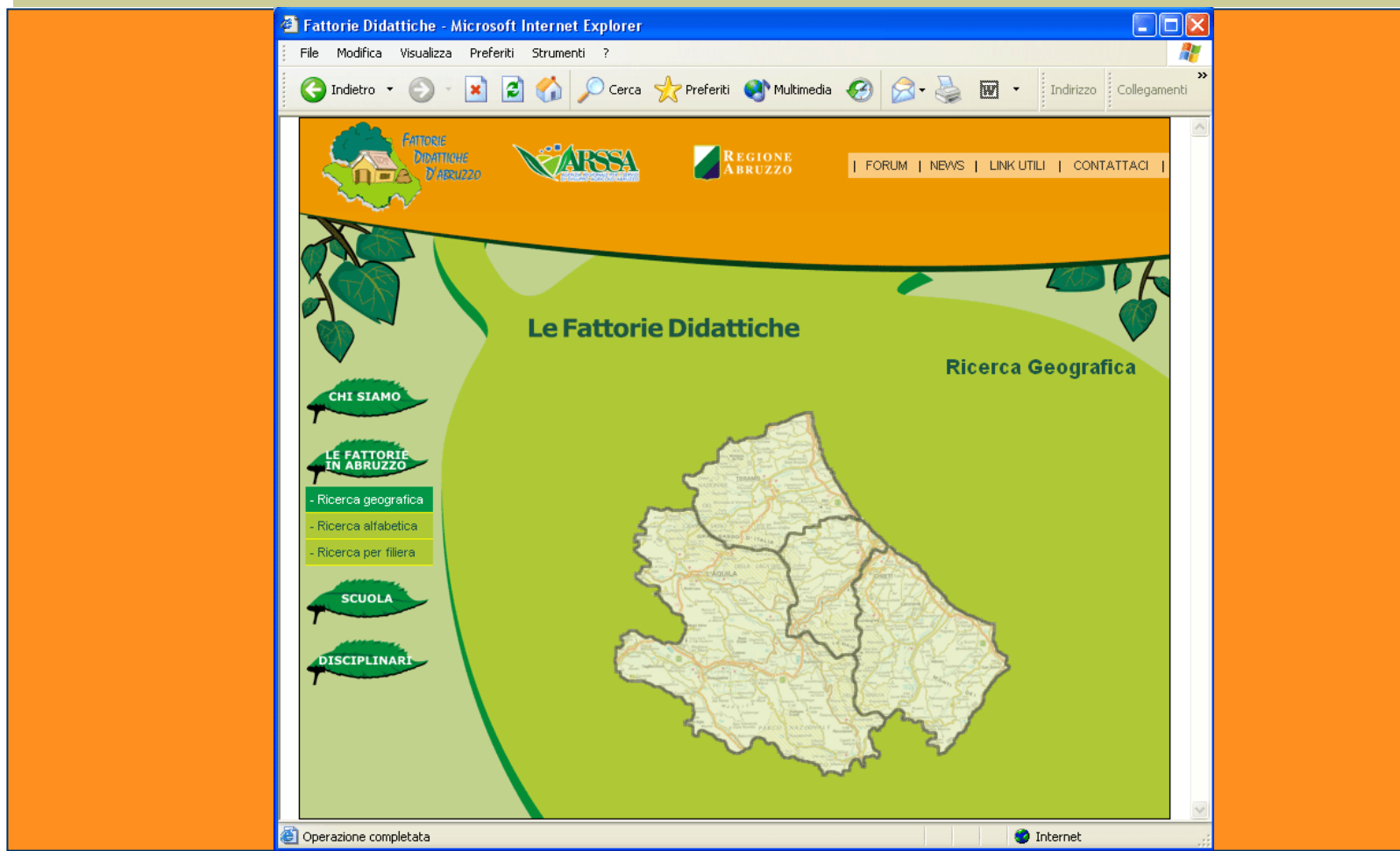
# School goes to the farm



# School goes to the farm



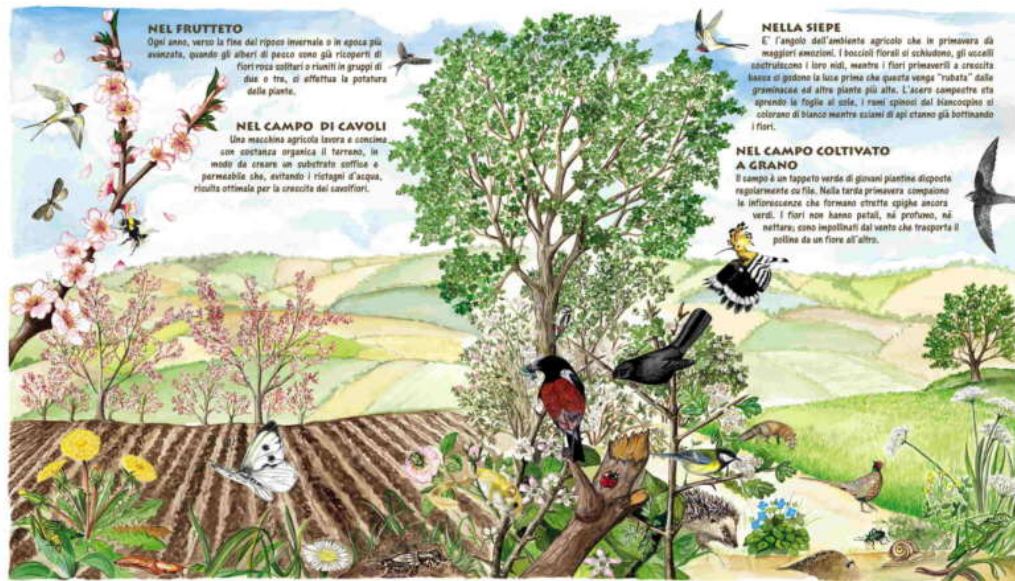
# Web Site



The screenshot shows a Microsoft Internet Explorer browser window displaying the website for Fattorie Didattiche. The browser title is "Fattorie Didattiche - Microsoft Internet Explorer". The address bar is empty. The website header features the logos for Fattorie Didattiche D'Abruzzo, ARSSA, and Regione Abruzzo, along with navigation links for FORUM, NEWS, LINK UTILI, and CONTATTACI. The main content area is titled "Le Fattorie Didattiche" and includes a "Ricerca Geografica" section. On the left side, there are menu items: "CHI SIAMO", "LE FATTORIE IN ABRUZZO" (with sub-items: "Ricerca geografica", "Ricerca alfabetica", "Ricerca per filiera"), "SCUOLA", and "DISCIPLINARI". The central part of the page displays a map of the Abruzzo region.



# Teaching units on productive sectors



For each sector will be offered a teaching model assumptions, with indication of specific educational programs, experience you can achieve with the children referring mainly to schools.

# Unità didattiche sulle filiere produttive

## Dal grano al pane e alla pasta



**MOLITURA DEL GRANO**

**Grano**  
Orzo  
Mais

**Semi dei cereali**  
Grano duro  
Grano tenero  
Orzo  
Segale  
Avena  
Sorgo  
Mais

**Cariosside di grano**  
Tegumenti o involucri di rivestimento ( crusca)  
Strato aleuronico  
Endosperma amilaceo (farina)  
Germe o embrione (olio)

**Mulino a pietra**  
**Mulino a cilindri**

**Maccheroni alla chitarra**  
**Lievitazione**  
Saccharomyces Cerevisiae

**Farina di grano tenero**  
**Semola di grano duro**

**Pane**

PROGETTO COFINANZIATO DA:



Per ogni filiera sono stati realizzati percorsi educativi – didattici

# Poster Didattici

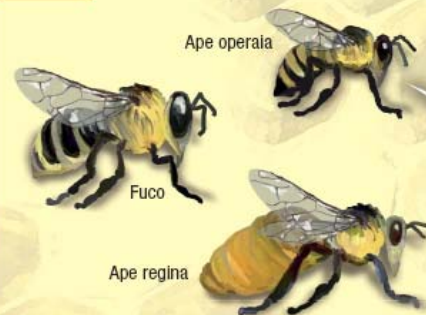
## Dal nettare al miele



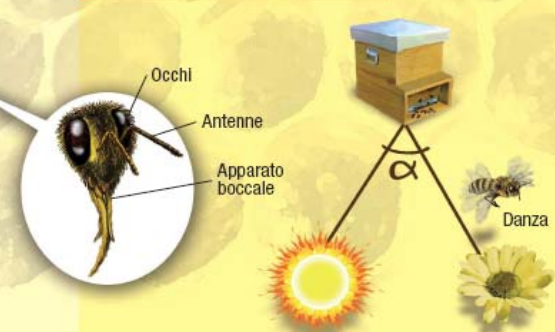
### CICLO BIOLOGICO DELL'APE



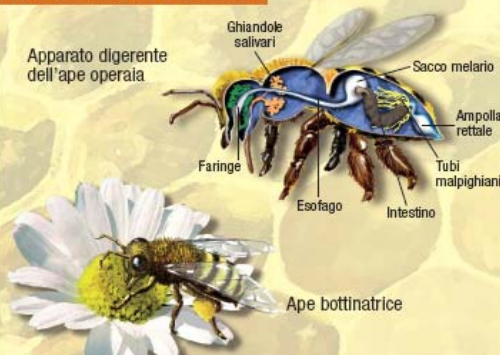
### ADULTI



### LA COMUNICAZIONE TRA LE API



### LA PRODUZIONE DEL MIELE



### LA SMIELATURA



### I PRODOTTI DELL'ALVEARE



PROGETTO COFINANZIATO DA:



# Poster Didattici

## Dal latte al formaggio



### LA MUNGITURA



### LA COAGULAZIONE DEL LATTE

La coagulazione si può ottenere o per acidificazione spontanea (formaggi caprini), o per l'azione del caglio: animale, estratto dallo stomaco di vitelli o ovicaprini lattanti; microbiologico, estratto da muffe (*Mucor Miehei*); vegetale (*Dynata Caribaeensis* var. *Sylvestris* (cardo selvatico) da cui si ottiene il caciocifone aquilano; per azione acido-enzimatica (coagulazione mista)



Termometro



Caglio



Lattobacilli



### LA CAGLIATA

La cagliata viene rotta per consentire la fuoriuscita del siero. La parte solida ancora fresca viene messa in forme o fascere per conferire al formaggio il suo caratteristico aspetto.



### LA LAVORAZIONE



### LA STAGIONATURA



I formaggi stagionati sostano per un periodo di tempo variabile, in speciali ambienti dove la temperatura e l'umidità vengono tenute sotto controllo. In generale, più lunga è la stagionatura, più il sapore del prodotto finale sarà ricco e complesso. È un processo dovuto ad una intensa azione enzimatica a carico di grassi, proteine e zuccheri che vengono degradati in composti più semplici percepibili come odori e come sapori.

### I FORMAGGI TIPICI



PROGETTO COFINANZIATO DA:



# Poster Didattici

## Dalla frutta alla marmellata



Uva



Mele cotogne



SBUCCIATURA E SEPARAZIONE DEL TORSOLO E DEI SEMI



LA COTTURA

LA PROVA DEL PIATTO



LA VASETTATURA



LA CONFETTURA



Scrucchiata (marmellata d'uva)

PROGETTO COFINANZIATO DA:



# Poster Didattici



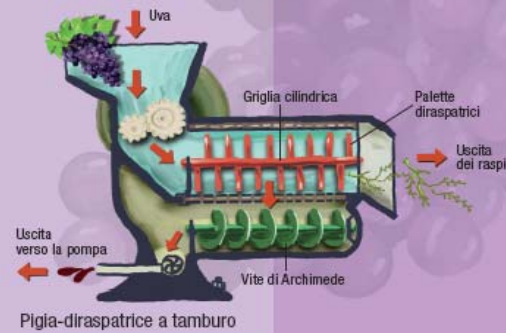
## Dall'uva al vino



### UVA E ACINO



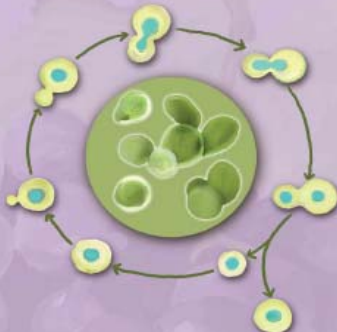
### LA PIGIA-DIRASPATURA



### LA VINIFICAZIONE IN ROSSO



### CICLO RIPRODUTTIVO DEL LIEVITO



### LA VINIFICAZIONE IN BIANCO



### AFFINAMENTO E INVECCHIAMENTO



PROGETTO COFINANZIATO DA:



# Poster Didattici

## L'energia alternativa e il riciclaggio dei rifiuti



### ENERGIA SOLARE



### ENERGIA IDRAULICA



Mulino ad acqua

### ENERGIA EOLICA



### ENERGIA DA BIOMASSE



Compostaggio all'aperto

### Produzione e impiego di Biogas



PROGETTO COFINANZIATO DA:



# Poster Didattici

## I mille usi del legno



IL BOSCO



IL TAGLIO DEL BOSCO



STAGIONATURA ED ESSICCAZIONE



PROGETTO COFINANZIATO DA:





# Poster Didattici

Dagli ortaggi ai sottoli e sottaceti



L'ORTO



IL TAGLIO E LA MONDATURA



LA SCOTTATURA



LA STERILIZZAZIONE



L'INVASETTAMENTO E LA COLMATURA



SOTTOLI E SOTTACETI

PROGETTO COFINANZIATO DA:

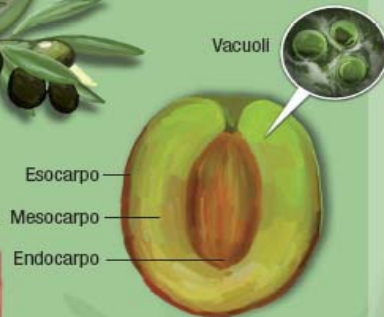


# Poster Didattici

## Dalle olive all'olio



### LE OLIVE



Ciclo tradizionale o discontinuo con frangitore a molazze

### LA MOLITURA



Ciclo continuo con frangitore a martello



### LA GRAMOLATURA

Gramolatrice



### LA SPREMITURA



Ciclo tradizionale o discontinuo con pressa tradizionale



Ciclo continuo con sistema moderno

### LA CENTRIFUGAZIONE



### L'IMBOTTIGLIAMENTO



**CLASSIFICAZIONE OLIO DI OLIVA**  
 Oli di oliva vergini (olio extra vergine di oliva, olio di oliva vergine, olio d'oliva vergine lampante);  
 Olio di oliva raffinato; Olio di sansa di oliva greggio;  
 Olio di oliva; Olio di sansa di oliva raffinato; Olio di sansa di oliva

PROGETTO COFINANZIATO DA:



# Poster Didattici

## Gli animali della fattoria



### ERBIVORI



**Vacca** *Bos Taurus*  
Latte, carne, lavoro



**Cavallo Pony** *Equus Caballus*  
Animale da sella, da soma,  
da tiro



**Lepre**  
*Lepus Europaeus L.*  
Carne, pelliccia



**Cavallo** *Equus Caballus*  
Carne, animale da sella,  
da soma, da tiro



**Pecora** *Ovis Aries*  
Latte, carne, lana

**Capra** *Capra Hircus*  
Latte, carne,  
lana, pelli



**Asino** *Equus Asinus*  
Carne, latte,  
animale da soma,  
animale da tiro



**Coniglio** *Oryctolagus Quingulus*  
Carne, lana, pelliccia,  
animale da compagnia



### ONNIVORI



**Cinghiale**  
*Sus Scrofa* Carne, setole



**Pavone** *Pavo Cristatus*  
Piume, animale da ornamento



**Maiale** *Sus Scrofa*  
Carne, setole,  
ricerche mediche



**Anatra** *Anas*  
Carne, uova, piume,  
animale da ornamento



**Tortora** *Streptopelia Turtur*  
Carne



**Fagiano**  
*Phasianus Colchicus*  
Carne



**Faraona**  
*Numida Meleagris Galeata*  
Carne, uova



**Gallina** *Gallus Gallus*  
Carne, uova, piume,  
animale da  
combattimento,  
animale religioso



**Oca** *Anser*  
Carne, uova, piume



**Tacchino**  
*Meleagris Gallopavo*  
Carne, uova

**Piccione**  
*Columba Livia*  
Carne



PROGETTO COFINANZIATO DA:



# Poster Didattici

## L'agricoltura biologica



### PAESAGGIO AGRARIO E COLTURE BIOLOGICHE



### CHE COS'È L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

L'agricoltura biologica è un metodo di produzione definito e disciplinato a livello comunitario dal Reg. CEE 2092/91 e a livello nazionale dal D.M. 220/95. In agricoltura biologica non si utilizzano sostanze chimiche di sintesi (concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi, pesticidi in genere), né organismi geneticamente modificati (OGM). Alla difesa delle colture si provvede innanzitutto in via preventiva, selezionando specie resistenti alle malattie e intervenendo con tecniche di coltivazione appropriate come, per esempio: la rotazione delle colture, la piantumazione di siepi ed alberi, la consociazione, la fertilizzazione con il letame, il sovescio e il compost. In caso di necessità, per la difesa delle colture si interviene con sostanze naturali vegetali, animali o minerali: estratti di piante, insetti utili che predano i parassiti, farina di roccia o minerali naturali per correggere struttura e caratteristiche chimiche del terreno e per difendere le coltivazioni dalle crittogame. Qualora fosse necessario intervenire per la difesa delle coltivazioni da parassiti e altre avversità, l'agricoltore può fare ricorso esclusivamente alle sostanze di origine naturale espressamente autorizzate e dettagliate dal Regolamento Europeo.

### LA FERTILIZZAZIONE



### LA DIFESA DELLE COLTURE



### LA BIODIVERSITÀ



### I PRODOTTI E L'INQUINAMENTO

I prodotti biologici sono certificati a garanzia della salute umana e rispettosi dell'ambiente.



PROGETTO COFINANZIATO DA:



# Poster Didattici

## Le piante officinali



### PIANTE AROMATICHE

Rosmarino



Zafferano



Inoltre: salvia, timo, origano, dragoncello, coriandolo

### PIANTE PER LA LIQUORISTICA



Liquirizia

Inoltre: ginepro, zafferano, anice, ruta

Genziana



### PIANTE PER I PROFUMI

Cedronella



Lavanda



Inoltre: cedrina, elicriso, eucalipto, angelica, muschio, menta, issopo, melissa, maggiorana

### PIANTE COLORANTI

Elicriso



Inoltre: robbia, alloro, ginestra, sambuco, bucce d'uva

Guado



### PIANTE PER ERBORISTERIA

Iperico

Camomilla



Inoltre: achillea millefoglie, malva, finocchio, marrubio, biancospino, borragine

Ortica



Equisetio



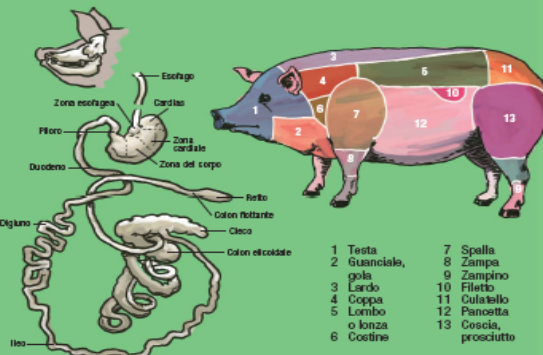
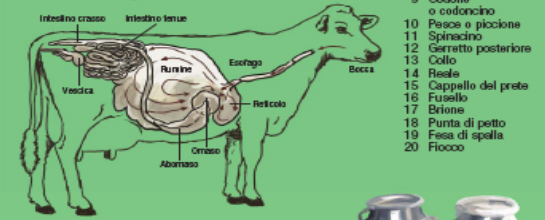
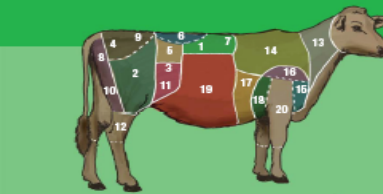
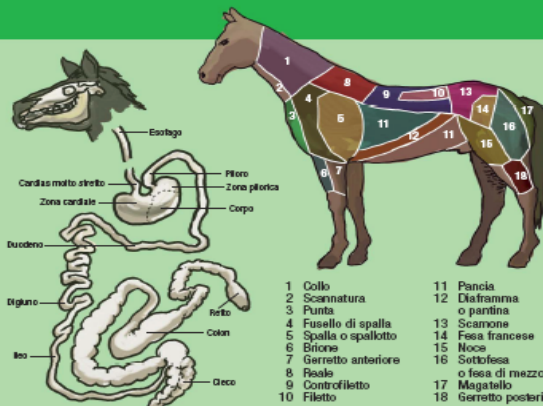
### PIANTE PER LA DIFESA NATURALE DELLE COLTURE

PROGETTO COFINANZIATO DA:



# Poster Didattici

## Dai pascoli alla carne e latte



PROGETTO COFINANZIATO DA:



# Poster Didattici

## Le fibre naturali



### LANA



Tosatura



Lavaggio



Filatura  
Prodotto  
finale



### SETA



Baco da seta



Lavaggio



Filatura

### LINO



Semi  
di lino



Filatura

### COTONE



Filatura



Prodotto finale



### CANAPA



Filatura



Prodotto finale



PROGETTO COFINANZIATO DA:



# SUSTAINABLE DIDACTIC FARMS





# PROJECT'S OBJECTIVES

➤ The pilot initiative is acting as a general objective to contribute to sustainable development of multifunctionality in agriculture through the network of Educational Sustainable Farms.

## SCOPE

The project consists of didactic farm businesses located throughout the Abruzzo region.

# PROJECT'S ACTIVITIES

1. Training and Qualification of network educational farms sustainable ;
2. Assistance to companies aiming at the creation of teaching units and use of environmental equipment;
3. Communication and Promotion Network Educational Sustainable Farms;