



Soc. Agr. AgriSAPORI s.s.

Str. della Franca 3/1

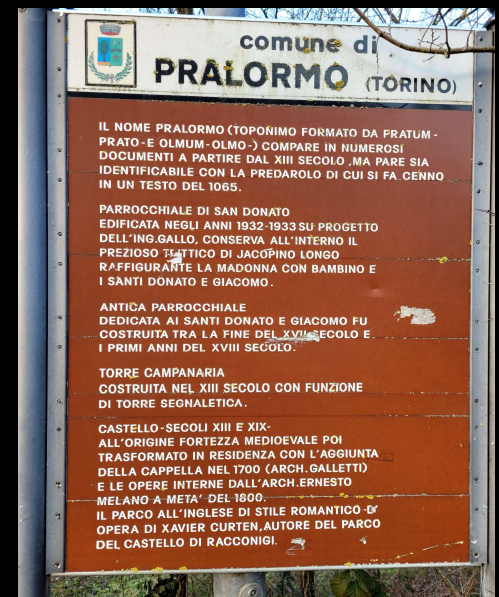
— 10040 Pralormo (TO)

FATTORIA DIDATTICA

Così definì AgriSapori l'illustrissimo Renato Dominici
"Un'oasi di relax e serenità nel tempo libero, tra verde piano e
declivo boscoso, alla scoperta di un gioioso e gustoso vivere per
piccoli, giovani e adulti, in un'accattivante zona di Pralormo"



AgriSapori si trova a 30Km dal centro di Torino e a 30 Km da Alba, raggiungibile molto rapidamente nei giorni festivi tramite tangenziale (uscita Santena o Carmagnola). Pralormo è noto per il suo **Castello**, ormai giunto dalla sua XXIII edizione di **MESSER TULIPANO**. Dal 1° aprile al 1° maggio di ogni anno, 100.000 tulipani danno il benvenuto alla bella stagione, nella meravigliosa cornice del parco



progettato nel XIX secolo
dall'architetto di corte e
autore dei più importanti
giardini delle residenze
sabaude.

Da non dimenticare il luogo
della Fede il Santuario
Madonna della Spina,
realizzato nel 1827 per volere
del conte Carlo Beraudo. Il
monastero è legato ad un un
evento miracoloso



Perché «Madonna della Spina»?

Questo nome non ha, come per altre immagini, attinenza diretta alla Passione di Cristo.

Dice la tradizione che nella zona di Pralormo ("prato dell'olmo") denominata allora "Il Cerreto", sorgeva un pilone dedicato a Maria. Con il tempo la devozione della gente forse andò diminuendo, fatto sta che, attorno al pilone, crebbero i rovi. Un ramo spinoso ferì un giorno il volto affrescato della Madonna e questo emise sangue a più riprese.

La popolazione accolse questo segno come un invito a rinnovare il proprio amore a Maria: su quel pilone fu eretta una cappella che, ricostruita e ingrandita nei secoli successivi, ha accolto generazioni e generazioni di fedeli, che hanno cercato in Maria l'aiuto, la forza, la liberazione dal male.

Succede ancora adesso che la popolazione si trovi improvvisamente e spontaneamente riunita in Santuario a supplicare, con tridui e novene, per la guarigione di una mamma, per la liberazione da un pericolo imminente, ma anche per esprimere gratitudine, come in occasione del temuto crollo della diga del Lago della Spina, nel novembre del 1994.

E Maria risponde sempre alla fede semplice e sincera. Forse, la prima grazia che si riceve da Lei, in questi casi, è proprio quella di ritrovare la solidarietà che nella gioia e nel dolore ci fa riscoprire fratelli e sorelle, figli amati di un unico Padre..

ATTO DI AFFIDAMENTO
AL CUORE IMMACOLATO DI MARIA

L'azienda agricola "La Franca", all'interno della quale nasce AgriSapori, è situata nel comune di Pralormo sui primi contrafforti del Pianalto, alle porte del Roero, ha una superficie di 150 giornate piemontesi in unico appezzamento. L'attività principale è la zootecnica, con un allevamento di circa 450 capi di vacche di razza frisona per la produzione di latte di alta qualità ed un allevamento di circa 80 capi di razza piemontese. Le coltivazioni rispettano il principio delle rotazioni alternando: mais, maggetta, erba medica e grano. Nel rispetto più integrale e ortodosso dell'ambiente, una parte considerevole di terreno è stata mantenuta nella sua condizione primitiva di bosco spontaneo, ricco delle nostre essenze arboree e arbustive più tipiche (quercia, pioppo, acacia, ciliegio selvatico, pruno, pino, ginepro, cespugli di more, rose di macchia, biancospino e addirittura una pianta da sughero)

La strada asfaltata seppur un pò tortuosa, ma percorribile anche da grandi autobus, porta dalla provinciale ad un ampio parcheggio che si trova all'arrivo della struttura “gelateria, ristorante e punto di partenza per le visite all'azienda agricola per adulti e bambini”.



il bosco

Con una superficie unica di circa 20 giornate piemontesi, costeggia a nord la strada asfaltata che dalla “gelateria”, porta sino all’azienda agricola. Il bosco è ricco di sentieri che partono dal piazzale di Agri Saponi. Nel primo spiazzo, si trova un grande recinto che ospita graziosi conigli “grigi”, galline e poi.....una meravigliosa area di riproduzione dello scoiattolo rosso e poi un laghetto, che ospita oche cignate e anatre.



Flora e fauna nel bosco

I sentieri si snodano nel sottobosco e ti portano ad attraversare un **ponticello in legno**, ti portano in praticelli dove potrai magari incontrare le **mucche di razza piemontese con i loro vitellini** che pascolano tranquille. In base alla stagione, raccoglierai le **fragole di bosco**, le more, vedrai la **fioritura delle acacie.....profumi e colori** quelli non mancano mai...



La fattoria

Le mucche di razza piemontese sono principalmente utilizzate per la riproduzione e per l'ingrasso. Le riproduttrici hanno una stabulazione libera quasi tutto l'anno, libere nel bosco o nei prati limitrofi. Le vacche frisone sono allevate per la produzione di latte.



Latte che per le sue caratteristiche nutrizionali e di caseificazione, è definibile di “alta qualità”. Nelle prime ore del mattino e in quelle del pomeriggio, si può assistere alla mungitura. Ogni mattina, verso le h 11, una grande cisterna ritira dai 50 ai 70 q.li di latte per portarlo al centro di raccolta ad Alessandria . Solo una parte del latte giornalmente prodotto viene trasferito ad



al laboratorio di Agri Sapori per essere trasformato in deliziosi gelati e formaggi.

I GELATI A BASE CREME

vedono quali ingredienti utilizzati il nostro latte e materie prime selezionate, privilegiando quando possibile la località es: pasta di nocciole del Roero, miele di produttori locali ecc.....

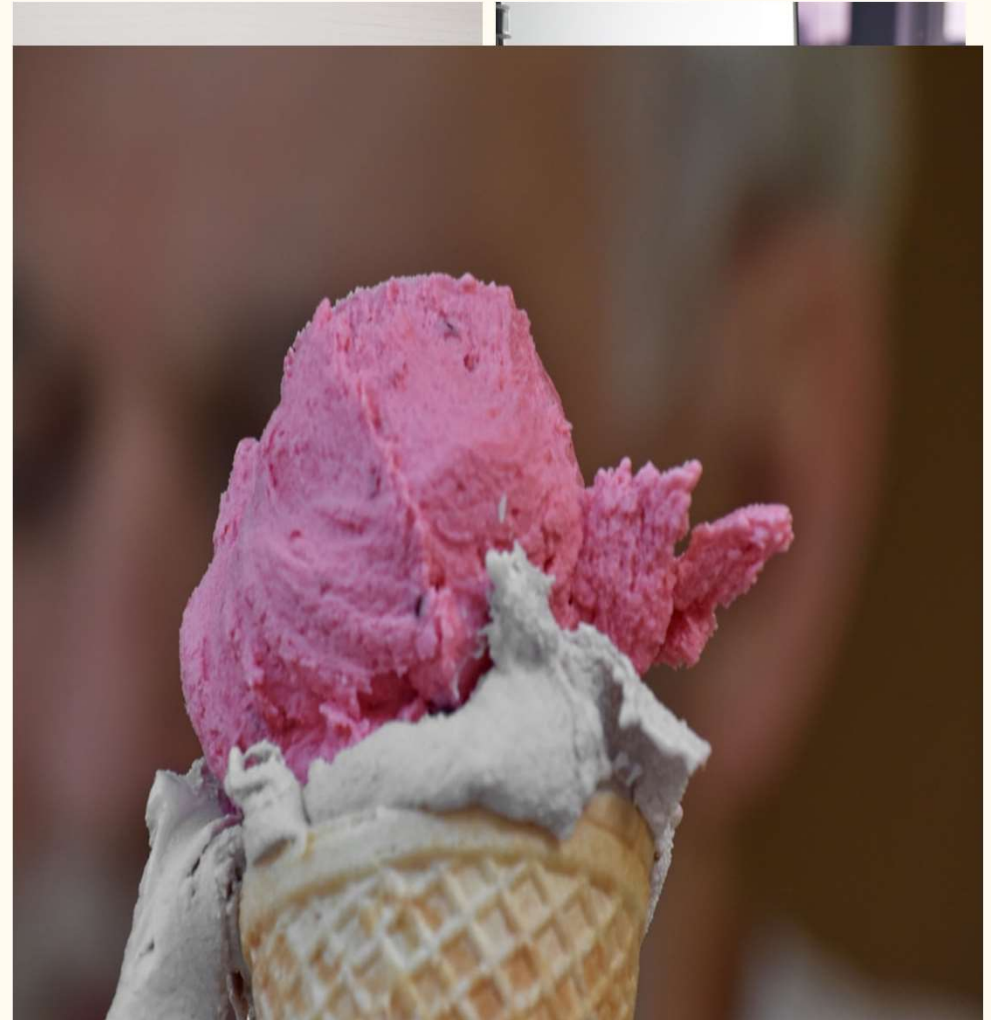


I GELATI ALLA FRUTTA

Solo esclusivamente a base di frutta fresca di stagione quando possibile o congelata.

Gelati adatti per intolleranti a latticini.

Tutti i nostri gelati sono privi di glutine.



LA NOSTRA LOCATION E' ANCHE RISTORANTE E APERITIVI

A pranzo e a cena da aprile a ottobre su prenotazione vi faremo degustare i nostri prodotti accompagnati da vini locali e/o preceduti da aperitivi. Nel pomeriggio o la sera: gelati, coppe gelato e merende “sinoire”



**LA NOSTRA LOCATION E'
FATTORIA DIDATTICA
ADATTA AD OGNI ETA'
ADATTA A BAMBINI ED
ADULTI**

Per i più piccini da 2 a 5 anni

**LABORATORIO IL PICCOLO
GIARDINIERE**

**Sotto il grande porticato,
vengono dislocati mucchi di
compost (prodotto dal nostro
impianto di bio gas) , piccoli**



vasetti e tante piantine aromatiche prelevate dall'orto pensile. I bambini divisi in gruppi, saranno seguiti nel travaso e invaso della piantina. Il vasetto sarà portato a casa, e se è basilico “come di norma propongo anche per il profumo” le sarà data la ricetta per il pesto.

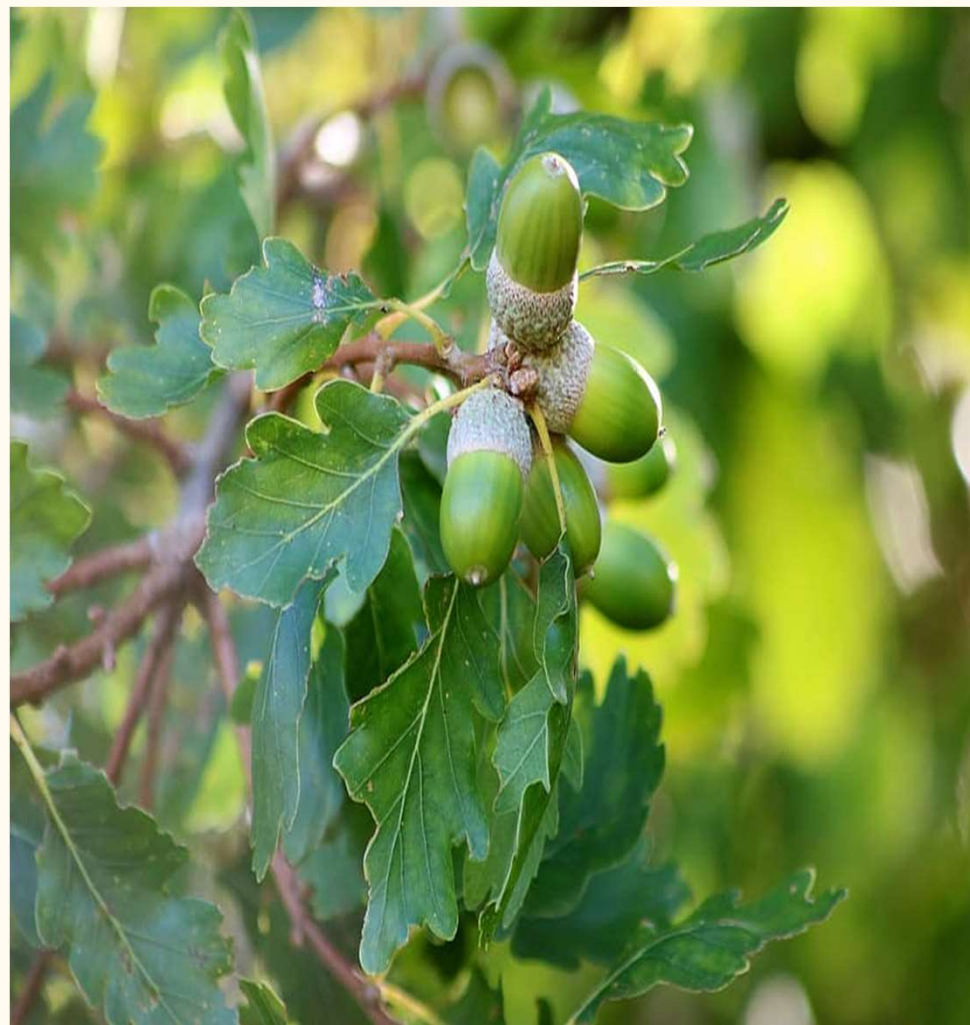
LABORATORIO LE FOGLIE DEL BOSCO

Questo laboratorio è adatto a



tutte le età .

Passeggiando nel bosco, descrivo e faccio riconoscere le varie piante ad alto fusto ma anche gli erbusti. Ogni bambino, dotato di sacchetto, raccoglie le foglie che successivamente, sotto il porticato, incollerà su di un foglio e cercherà di attribuire il nome della pianta. Il foglio sarà portato a casa.



LABORATORIO IL CASARO

E' particolarmente indicato per bambini dai 6 anni ai 13 anni ma anche agli adulti.

All'arrivo presso Agrisapori, utilizzando un bidone contenente il latte appena munto, si aggiunge il caglio poi, si parte a fare la passeggiata. Al ritorno il bidone sarà portato nel caseificio, i bambini a gruppi di 5 o 6, vengono vestiti con grembiule e seguono direttamente la rottura



della cagliata, il latte cagliato sarà versato in contenitori accessibili ai bambini, e su un grande tavolo in acciaio accanto alle caldaie di rame (da noi utilizzate per la produzione di formaggi), i bambini con mestoli riempiranno le formelle del caglio.....le formelle saranno poi lasciate riposare così che tutto il siero fuoriesca. Prima della partenza ogni formella sarà inserita in un sacchetto e consegnata alle maestre, in modo tale che la distribuiscano ai bambini all'arrivo a scuola



ARRIVO – ACCOGLIENZA- PASSEGGIATA

La durata della gita è modulabile in base al programma che può comprendere:

- tutta la giornata (indicativamente dalle h 9,30 alle h 15,30). In tal caso, normalmente oltre alla passeggiata dal bosco alle stalle si sceglie l'attività di uno dei 3 laboratori proposti
 - In base alle previsioni meteo della giornata è bene che i bambini siano dotati di cambio scarpe con stivali.
 - -Durante l'accoglienza che implica un breve racconto di come si svolgerà la giornata e di alcune regole sulla sicurezza, i bambini mangeranno la loro merenda o sarà fornito da noi un piccolo panino con la nostra marmellata.
- partenza con la passeggiata nel bosco soffermandosi dai conigli,



dalle oche, dalle galline e dagli scoiattoli (nella pausa pranzo i bimbi potranno poi liberamente dare il cibo agli animali perchè si trovano accanto al porticato)

-Si arriva così alla fattoria, i bambini andranno a raccogliere nel pollaio le uova “se ci sono”, attraverseranno la stalla, dove i vitellini possono essere accarezzati e magari allattati con i secchielli.



-Si passa a vedere la sala di mungitura e il grande frigo del latte. Normalmente a quell'ora circa le 11 i bambini possono vedere l'autocisterna che carica il latte con tutti i controlli analitici al momento del carico.

Ci si incammina verso la “gelateria” sulla strada asfaltata (dove passano solo i nostri trattori e occasionalmente qualche macchina), a nord il bosco con le mucche di razza



piemontese che pascolano con i loro vitellini e con il capo branco “il toro”; a sud i campi e la cavalla “libera “..... a seconda della stagione, si possono vedere trattori e i vari macchinari al lavoro per la fienagione o la semina.

-Si arriva alla “gelateria” circa verso le 11,45 e i bambini vanno nei bagni per prepararsi per il pranzo.



-i tavoli sotto il porticato o nel salone sono già predisposti per il pranzo. Il pranzo in base alla prenotazione potrà essere “al sacco” o da noi servito con menù programmato.

-Dopo il pranzo i bambini vengono lasciati giocare nell’area attrezzata con giochi, scivoli e altalene o chi vuole può fare una...pennichella all’ombra dei salici o al piano superiore.



-Verso le 14,30 si iniziano i laboratori didattici in base a quanto concordato.

- Una merenda con il ns\gelato e se i bambini vogliono possono acquistare i nostri prodotti.....formaggi, salumi,miele ecc....

-Un saluto che viene accompagnato con un BUONO e poi il ritorno circa alle h 15,30-16,00



L'IMPIANTO DEL BIOGAS

- **E ULTIMO ARRIVATOL'IMPIANTO DI BIOGASPER UNIRE ECOLOGIA E AMBIENTE** – Tutti gli stallatici vengono conferiti mediante impianti al biogas.....che nel suo processo biologico crea **ENERGIA ELETTRICA** per circa **100 KW/h** messa in rete e/o utilizzata dalla fattoria, **ACQUA CALDA** utilizzata per riscaldare le abitazioni e/o usata per impianti sanitari, **COMPOST** che sarà utilizzato per la concimazione dei terreni.



