

# 16- RACCOLTO E MANGIATO



Scuola Secondaria di I grado

Scuola Secondaria di II grado



### Temi e obiettivi:

conoscenza delle attività normalmente svolte in masseria attraverso il **coinvolgimento attivo** dei partecipanti; come riconoscere le **erbe "amiche"** ed il loro **utilizzo in cucina**.

### Descrizione:

Masseria Ferri è un'antica dimora storica barocca dove ancora oggi la famiglia Motolese-Lella conduce un'azienda agroturistica rimanendo fedele agli **antichi saperi** della tradizione agricola della Valle d'Itria. Circondata da estesi vigneti e da una querceta ricca di arbusti ed erbe spontanee tipiche della macchia mediterranea, vi pascolano vacche podoliche, asini di Martina Franca, cavalli murgesi, maiali e animali da corte.

Quale migliore posto dunque per imparare dal vivo a riconoscere le erbe "amiche", raccoglierle e tentare di utilizzarle al meglio in cucina?

**Durata:** 2,5 ore

**Costo:** 8 euro. Servizio di 1 guida ogni 20 paganti.

**Luogo:** Masseria Ferri - Ostuni.

**Note:** abbigliamento comodo, k-way, scarponcini e cappellino.

**Pranzo (opzionale):** in masseria al costo di euro 15 a partecipante.

**Gratuità:** 1 ogni 25 paganti e per tutti gli insegnanti accompagnatori.

**SERAPIA CONSIGLIA** nel pomeriggio al costo aggiuntivo di 3 euro a persona:

- visita guidata presso il centro storico di Martina Franca, regina del barocco e della gastronomia di Valle d'Itria;
- visita guidata presso il centro storico di Ostuni, la città bianca.