

# *Azienda Agrituristica agriRiggio*



*Con Slow per le Vie del Gusto ...*

Enogastronomia, Lingua e Tradizioni dell'Area GrecaNica

Mini laboratori del Gusto per le scuole

Slow Food consiglia

*Cibo buono, pulito e giusto*

Faghì calò, àpalò, iijia

Per info e prenotazioni tel. **0965712304**

e-mail [agririggio@libero.it](mailto:agririggio@libero.it) [www.ntacalabria.it](http://www.ntacalabria.it)

Il progetto “*Con Slow per le vie del gusto...*” è ideato dall’azienda agricola - agrituristica agriRiggio in collaborazione con l’Associazione “Gli Amici del Capicollo Azze Anca” e l’associazione culturale Apodiafazzi, prevede una serie di iniziative tese a sensibilizzare l’opinione pubblica locale ed in particolare le nuove generazioni ad una cultura del territorio grecanico e ad una riscoperta delle proprie radici agro-alimentari.

Un percorso educativo alla riscoperta dei sapori e delle ricchezze della nostra cultura grecanica, attraverso mini-laboratori del gusto, visite guidate nelle aziende agricole, escursioni nell’area grecanica . Il tutto mira alla promozione della *filiera corta* (dal produttore al consumatore per il consumo dei prodotti grecanici) e a dimostrare come territorio e tradizioni gastronomiche sono un binomio vincente.

### **Finalità del progetto**

Tra le attività principali legate alla tradizione grecanica le più importanti sono l’agricoltura e l’allevamento. Queste hanno trovato nel tempo una forte espansione ed i prodotti di questo settore hanno contribuito a costituire il *patrimonio dei sapori tipici* della nostra Area Grecanica. Purtroppo, ormai da anni si è avuta una continua e paurosa flessione di tutte le attività rurali, sia zootecniche che agricole e della perdita del loro legame con la società. E perciò ci siamo chiesti: *quanti bimbi hanno visto dal vivo una mucca o un maialino?*

Ad oggi, infatti i superstiti (agricoltori e allevatori) di questa “selezione” soffrono del cronico problema di trovare uno o più canali di commercializzazione dei loro prodotti di qualità.

La “campagna” e il “marketing” sono due realtà troppo distanti.

Le aziende agricole della nostra Area Grecanica, costituiscono tuttora una realtà non trascurabile e contribuiscono tra mille difficoltà al mantenimento del territorio, fornendo prodotti alimentari di ottima qualità dal punto di vista nutrizionale e organolettico.

### **Gli scopi del presente progetto sono:**

**la promozione** e l’utilizzo di prodotti grecanici come la carne di produzione propria (dalla nascita alla macellazione), i salumi grecanici senza conservanti, l’olio, il formaggio, il vino, la pasta fresca, il pane fatto nel forno a legna,ecc.;

**la reintroduzione** dei prodotti grecanici nell’alimentazione di ogni giorno aprendo a sapori “diversi” le nuove generazioni;

**l’educazione al territorio** attraverso visite guidate nelle aziende zootecniche e nei borghi del gusto presenti sul territorio dell’Area Grecanica.

### **Descrizione delle attività**

Attraverso i mini laboratori i bambini possono capire la differenza che esiste tra il prodotto (es. la carne o il latte) acquistato in un supermercato e il prodotto acquistato direttamente in azienda, seguendo le fasi di trasformazione.

Tramite questa iniziativa la nostra azienda mira a portare all’interno delle famiglie un messaggio molto chiaro: “*acquistare all’interno dei punti vendita aziendali grecanici*” significa dare la possibilità alle famiglie di trovare prodotti di alta qualità di una tradizione millenaria a prezzi competitivi il tutto magari percorrendo le **“Vie del Gusto nella terra dei Greci di Calabria degustando il Capicollo Azze Anca Grecanico.”** Le attività che i bambini svolgeranno all’interno dell’azienda mirano a far capire il rapporto che esiste tra l’uomo, la natura, gli animali e le cose belle che i bambini hanno perso in questi anni come la bellezza di giocare all’aria aperta, di seminare un chicco e poi vedere spuntare una piantina, di raccogliere un frutto in un campo e poi trasformarlo in conserve, allevare un suino anche a distanza (**progetto vincitore dell’Oscar Green**) e poi assistere alla trasformazione in salumi, dar da mangiare ad una pecorella per bere il latte o trasformarlo in formaggio o ricotte, ecc.

**Per tutto questo nasce il progetto “*Con Slow per le vie del gusto...*” che come obiettivo si prefigge far capire ai bambini che cosa sia un azienda agrituristica che rapporto ha con il**

**territorio, attraverso i mini laboratori del gusto, esperienze dirette “in campo”, escursioni e divulgazione del Progetto all’interno delle famiglie di alunni/studenti e docenti delle scuole del territorio nazionale.**

### **Soggetti promotori**

Azienda agricola – Salumificio - Agriturismo agriRiggio di Nocera Caterina  
Associazione “Gli Amici del Capicollo Azze Anca” (Presidio Slow Food)  
Associazione culturale Apodiafazi

### **Beneficiari finali**

Consumatori – Territorio - Economia locale – Scuole - Comuni

### **Benefici attesi**

*Valorizzazione* delle produzioni grecaniche attraverso la *filiera corta*.

*Rinnovo della fiducia* dei consumatori nei confronti delle aziende agricole produttrici.

**Graduale incremento dei suini** (nero di Calabria o del pezzato Nero grecanico), bovini o ovi-caprini con ritorno ai pascoli, alla lavorazione dei terreni per produzioni destinate al consumo locale e alla conoscenza del territorio da parte delle nuove generazioni.

**Diminuzione dei costi di trasporto** e di intermediazioni **a favore della qualità dei prodotti e un di un incentivo economico a tutto il comparto rurale.**

Promozione della biodiversità grecanica attraverso le “Vie del Gusto...”

### **Mini Laboratori del gusto**

1. **Dal suino alle vostre tavole, con i salumi Naturali senza conservanti** Visita azienda + Mini Laboratorio del gusto + Pranzo + Visita ad un Borgo dell’Area Grecanica + Guida del Gusto € 15,00 a persona.
2. **Dal chicco di grano alla preparazione del pane fatto in casa** Visita azienda + Mini Laboratorio del gusto + Pranzo + Visita ad un Borgo dell’Area Grecanica + Guida del Gusto € 15,00 a persona.
3. **L’origano (Rigani) Grecanico e le piante aromatiche dalla semina alla raccolta** Visita azienda + Mini Laboratorio del gusto + Pranzo + Visita ad un Borgo dell’Area Grecanica + Guida del Gusto € 15,00 a persona.
4. **Dal chicco di grano alla preparazione della pasta fatta in casa** Visita azienda + Mini Laboratorio del gusto + Pranzo + Visita ad un Borgo dell’Area Grecanica + Guida del Gusto € 15,00 a persona.
5. **Dalle pecore e capre al latte, al formaggio e alla ricotta grecanica con possibilità di assistere alla “Festa della Tosatura”**, Visita azienda + Mini Laboratorio del gusto + Pranzo + Visita ad un Borgo dell’Area Grecanica + Guida del Gusto € 15,00 a persona.
6. **Dal chicco di grano alla preparazione dei biscotti grecanici** Visita azienda + Mini Laboratorio del gusto + Pranzo + Visita ad un Borgo dell’Area Grecanica + Guida del Gusto € 15,00 a persona.
7. **Dal chicco di grano alla preparazione della Lestopitta Grecanica** Visita azienda + Mini Laboratorio del gusto + Pranzo + Visita ad un Borgo dell’Area Grecanica + Guida del Gusto € 15,00 a persona.

*Il progetto prevede delle piccole scenette che faranno comprendere meglio ai bambini e alle loro famiglie il ruolo e il rapporto che esiste tra le aziende agricole , Slow Food, l'associazione culturale Apodiafazzi, la lingua greco calabria e il cibo buono, pulito e giusto.*

*Per far ciò i bambini saranno seguiti oltre che dai tecnici dell' azienda che li ospiterà, da un tecnologo alimentare, da un esperto della cucina grecanica, da un cultore della lingua greco calabria, da un Accompagnatore del Gusto e da un insegnante responsabile del progetto per la scuola....*

*Inoltre il progetto si potrà concludere con i bambini “attori principali”, nel senso che potranno essere loro a gestire un ipotetico lab. del gusto o uno stand di prodotti tipici dell'area grecanica magari in una piazza o in uno spazio adibito all'occorenza.*

*Esempio del mini lab. Grecanico del Pane, della Pasta e della Lestopitta*



## *Vademecum per i visitatori*

**N.B.** La visita prevede un solo laboratorio a scelta concordato in precedenza con l'azienda e confermato tramite e-mail [agririggio@libero.it](mailto:agririggio@libero.it) per ulteriori info tel. 0965/712304;

**N.B.** il menù preparato prevede : 1 primo, 1 secondo, frutta e acqua compresa;

**N.B.** il menù sarà servito uguale sia per i bambini che per le insegnanti o eventuali accompagnatori che usufruiscono dell'offerta scuola;

**N.B. le insegnati non pagano.**