

# Masseria Sparano

## Masseria Sparano

**DOVE:** Montecorvino Rovella (Salerno)

**ETA':** dai 6 ai 12 anni

**PERIODO:** 14 giugno – 26 luglio

**DURATA:** 2 settimane

**POSTI DISPONIBILI:** 26 per turno

### HABITAT

Ubicato in prossimità del parco Regionale dei Monti Picentini, Montecorvino Rovella, paese che conta circa 11 mila abitanti, gode di un'eccellente posizione naturale che favorisce il suo meraviglioso clima: asciutto, soleggiato ma anche gradevolmente ventilato. Il paese, ubicato a 20 Km a sud di Salerno, in una delle cui contrade si trova la Masseria Sparano, offre un'aria quasi balsamica, un ottimo vino, prodotti genuini della terra, un eccellente olio extravergine di oliva, ed una vista unica sul vicino Golfo di Salerno (da Capri a Palinuro)



soleggiato ma anche gradevolmente ventilato. Il paese, ubicato a 20 Km a sud di Salerno, in una delle cui contrade si trova la Masseria Sparano, offre un'aria quasi balsamica, un ottimo vino, prodotti genuini della terra, un eccellente olio extravergine di oliva, ed una vista unica sul vicino Golfo di Salerno (da Capri a Palinuro)

### LA MASSERIA

La Masseria Sparano, a Montecorvino Rovella, è un'antica casa colonica immersa negli oliveti della famiglia Sparano dove si pratica l'agricoltura biologica in forma sperimentale da circa un ventennio. L'azienda ospita asini indigeni tenuti

in un boschetto, allo stato brado. La struttura, ha recentemente ottenuto, dalla Regione Campania, il riconoscimento di Fattoria Didattica cui è votata per le produzioni di alta qualità che vengono praticate, premiate fin dal 1870 dalla Camera di Commercio ed Artigiana di Salerno.

### LA SISTEMAZIONE

I maschietti alloggeranno nel corpo centrale della masseria in allegre camerette (da 3/4/5 posti letto) luminose, colorate, ed originalmente arredate e tutte provviste di servizi e docce al loro interno. Le femminucce invece potranno usufruire di un'elegante sistemazione (che non esiteremmo a definire di lusso) in camere anch'esse tutte dotate di bagno privato ciascuna colorata ed arredata in vivaci colori tutti diversi tra loro) ubicata in una adiacente moderna struttura posizionata a non più di 100 metri dal corpo centrale.

### LE STRUTTURE E LE ATTREZZATURE

Il fabbricato, la cui costruzione è iniziata nel 600, si presenta oggi come masseria ottocentesca, con interni a volta incrociata e soffitti in travi di castagno; 250 metri quadrati di interni distribuiti su tre livelli dove saranno ospitati i giovani visitatori. Al piano terreno c'è un ampio locale dove sono ubicati i servizi per portatori di handicap. All'esterno, lungo il pergolato, tra gli agrumi, si trova una terrazza con sedute per 60 persone per laboratori all'aperto. Un articolato e ben strutturato percorso botanico descrive le piante presenti in azienda.

### L'ALIMENTAZIONE

La ristorazione (gestita ovviamente all'interno della masseria) è di ottima qualità e prevede l'utilizzo di molti prodotti biologici.



## I LABORATORI E LE ATTIVITA'

Ogni giorno i diversi gruppi di bambini saranno impegnati nei semplici lavori della fattoria. I laboratori – tutti gestiti in modo ludico e leggero – che costituiranno l'ossatura del programma avranno come filo conduttore i seguenti temi:

**IL PANE:** le sue origini; le farine; i lieviti; la cottura. In casa, al primo piano, dove sono ubicati i forni a legna, i bambini faranno il pane da infornare e portare in tavola da consumare a pasti.



**L'OLIVO:** la coltivazione con metodologie biologiche; l'olio extravergine d'oliva; impariamo a riconoscerlo assaggiandolo. Le proprietà nutrizionali e medicinali. Passeggiata nell'oliveto a conduzione biologica con agronomi specializzati. I giovani ospiti potranno assistere alle diverse pratiche agronomiche che a secondo delle stagioni vengono eseguite nell'oliveto ( potatura, concimazione e difesa dai parassiti con prodotti biologici ).

**LA VITE:** sua origine-coltivazione e lavorazione. Dal chicco d'uva al vino. Passeggiata alla vigna con attività pratiche di raccolta e trasformazione che coinvolgeranno i giovani ospiti, fino alla produzione del vino.

**ALLA SCOPERTA DEL FORMAGGIO:** impariamo con il pastore osservandolo e facendo con lui. Introduzione alla lavorazione del latte e quindi alla produzione del formaggio e delle ricotte.

**EDUCAZIONE AL RICICLAGGIO DEI RIFIUTI:** approfondiamo e giochiamo con le parole RIFIUTO - AMBIENTE - RICICLO - RIUSO. La raccolta differenziata e le sue tipologie. IL COMPOSTAGGIO della frazione organica: visita all'orto biologico, dove è ubicato il cumulo per il compostaggio. Osservazione del compost, sua preparazione e utilizzo attraverso esperienza diretta.

**AGRICOLTURA BIO:** lezione introduttiva e osservazione diretta di alcune metodologie, pacciamatura, consociazione, difese naturali ecc. Osservazione degli equilibri ambientali, acquisizione dei legami esistenti tra NATURA - ALIMENTAZIONE - SALUTE. Visita al "giardino dei colori e dei profumi", riconoscimento delle principali specie officinali coltivate, delle piante e dei fiori attraverso il percorso botanico.



**L'ASINO:** specie in estinzione. Visita agli asini che stanziano nel boschetto di querce e lezione sugli equini. Visita agli animali della fattoria. I bambini potranno avvicinarsi e dar da mangiare agli animali in piena sicurezza.

Tutti i laboratori saranno alternati da pause gioco in cui i bambini potranno scoprire la gioia e la semplicità dei giochi tradizionali all'aria aperta seguiti da personale specializzato.



## ADESIONI

L'Azienda agrituristica e bioecologica è certificata dall'AIAB

## COME SI RAGGIUNGE

Lasciare l'autostrada A3 Salerno-Reggio Calabria all' uscita di Battipaglia, percorrere la rotatoria direzione centro Battipaglia, dopo circa 200m svoltare a sinistra e imboccare la strada dei Serroni in direzione di Montecorvino Rovella; dopo un paio di chilometri si incontra l' azienda sulla destra.



Alice Nel Paese delle Meraviglie  
Via della Resistenza, 34/B  
31038 Paese TV - Italia  
Tel. +39 0422 450222 - Fax. +39 0422 450533  
E-mail: [info@alicenelpaesedellemeraviglie.it](mailto:info@alicenelpaesedellemeraviglie.it)  
P.Iva: IT02070020264

## PROGRAMMA TIPO

**1 GIORNO:** Arrivo e sistemazione in agriturismo, presentazione dell'azienda a conduzione biologica, giro sul belvedere degli olivi per uno sguardo sul [golfo di Salerno da Capri a Palinuro](#) da un lato e dall'altro il panorama del [Parco Regionale dei Monti Picentini](#). Cena.

**2 GIORNO:** Colazione. Passeggiata nell'oliveto. **Laboratorio di agricoltura biologica:** l'olivo, la sua storia e le sue proprietà. Pranzo. Conosciamo gli asini : visita al boschetto dove stanziano gli asini. Cena.

**3 GIORNO:** Colazione. **Conosciamo l'orto:** attività di piantumazione, impariamo a curarlo, visitiamo il cumulo per il compost. Pranzo. Raccogliamo la frutta per le marmellate di domani. Cena.

**4 GIORNO:** Colazione. **Laboratorio della marmellata:** prepariamo le marmellate. Pranzo. Andiamo insieme a dare gli scarti della frutta agli animali della fattoria e agli asini. Passeggiata. Cena.

**5 GIORNO:** Colazione, accendiamo il forno a legna: **laboratorio del pane**. Oggi facciamo il pane per il pranzo e i biscotti per la colazione di domani. **Curiamo la fattoria** dando l'acqua del vecchio pozzo ai fiori. Cena.

**6 GIORNO:** Colazione arrivo del pastore con il suo gregge. **Facciamo il formaggio e la ricotta** per il pranzo. Pranzo. Laboratorio della pasta di sale: impastiamo, dipingiamo e cuociamo. Cena.

**7 GIORNO:** Colazione conosciamo il fiume Tusciano, dietro la masseria. Ci accompagneranno gli asini che porteranno la soma. Conoscenza della flora e della fauna fluviale del bacino del fiume Sele, il più grande del mezzogiorno. Ritorno per il pranzo. Costruiamo gli aquiloni. cena

**8 GIORNO:** Colazione. **Raccolta del basilico, facciamo il pesto** per il pranzo. Pranzo. Se c'è vento lasciamo volare l'aquilone costruito il giorno prima. cena

**9 GIORNO:** Colazione. **Laboratorio: l'argilla, la terracotta, la ceramica**. Pranzo. Terra, acqua e fuoco per fare un oggetto da portare a casa a fine soggiorno. Cena.

**10 GIORNO:** Colazione. Rifinitura degli oggetti realizzati in argilla: mettiamoli al sole. Pranzo. **Impariamo a sellare l'asino**. Foto ricordo in sella. Cena

**11 GIORNO:** Colazione. Passeggiata alla **grotta di San Michele patrimonio dell'Unesco**. Dagli olivi ai carpini lungo il fiume su per le scale del Monastero Brasiliano. Pranzo al sacco sul fiume Tusciano. Giochi e rientro per la cena.

**12 GIORNO:** Colazione. **Laboratorio dell'olio:** impariamo a riconoscerne pregi e difetti, degustazione di oli extravergini di oliva con capo panel. Pranzo. Giochi tradizionali campani. Cena.

**13 GIORNO:** Colazione. **Smaltiamo i pezzi di argilla** asciutti e cuociamoli nel forno. Pranzo. Studiamo con attenzione la cottura. Cena.

**14 GIORNO:** Colazione. **Laboratorio del miele:** conoscere le api, l'arnia, il miele. Pranzo. Animazione e poi tutti nell'orto a fare la spesa per la cena. Cena

**15 GIORNO:** Colazione. Preparamo i bagagli, salutiamo gli asini e partenza.

Se si rendesse necessario, ci si riserva il diritto di modificare il programma, pur mantenendo inalterato la tipologia dei contenuti.

**ALCUNE IMMAGINI DELLA FATTORIA**

