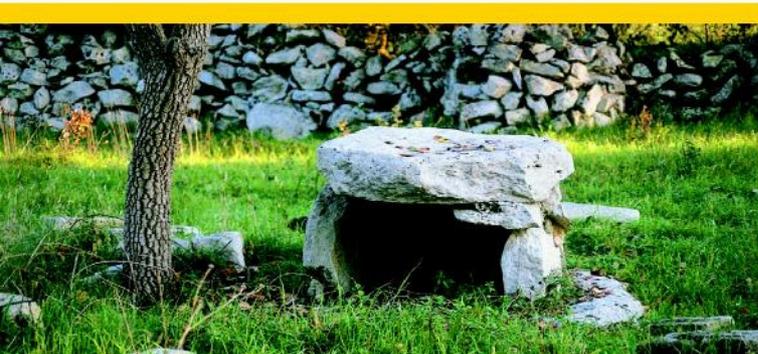
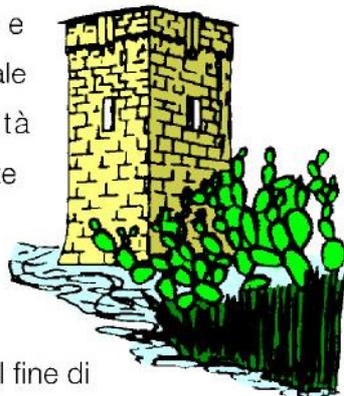


La Masseria La Torre

è una Fattoria Didattica

riconosciuta dalla Regione Puglia nel 2010. Ha l'obiettivo di far conoscere l'attività agricola ed il ciclo delle colture, la preparazione degli alimenti ed i processi di produzione dell'agroalimentare, l'importanza del suolo e dell'acqua, la vita vegetale ed animale, le abilità manuali e le competenze dell'operatore del mondo rurale e il ruolo ambientale dell'agricoltura. Ciò anche al fine di formare i cittadini per un consumo consapevole ed un comportamento attivo nella salvaguardia dell'ambiente. L'Offerta didattica è modulata ed adattata all'età dei visitatori ed è prevista la distribuzione di materiale informativo.



TIPOLOGIA DEI PERCORSI DIDATTICI E DENOMINAZIONE

- 1 Ciclo di coltivazione e trasformazione dei cereali in farina, pane e pasta
- 2 Ciclo di coltivazione dei legumi
- 3 Ciclo di coltivazione delle olive
- 4 Ciclo di coltivazione dell'uva
- 5 Ciclo di coltivazione dei frutti
- 6 Ciclo di coltivazione degli ortaggi
- 7 Osservazione degli insetti utili, tra cui le api, il riconoscimento degli insetti in natura
- 8 Osservazione e riconoscimento degli alberi, degli arbusti, delle erbe del bosco e della macchia mediterranea
- 9 Percorsi sensoriali per il riconoscimento l'utilizzazione delle erbe spontanee ed officinali
- 10 Osservazione e coltivazione delle tecniche di coltivazione in vivaio delle piante mediterranee e da fiore: preparazione del terriccio, semina, taleaggio, rinvaso e concimazione, potatura
- 11 Percorsi naturalistici nel bosco e nella macchia mediterranea: la lecceta, la pineta, la gariga, il pascolo
- 12 Percorso naturalistico nell'habitat lacustre con visita al laghetto e riconoscimento della fauna e della flora tipiche
- 13 Percorsi naturalistici nel paesaggio carsico salentino: gravine, doline e voragini naturali
- 14 Percorsi naturalistici nel paesaggio salentino con riconoscimento degli ecosistemi naturali
- 15 Percorsi agronomici e storici nel paesaggio salentino per scoprire il rapporto tra l'uomo, la natura e la pietra
- 16 Laboratori di educazione ambientale e sviluppo sostenibile
- 17 Tradizioni locali nei processi produttivi