



LA RETE DELLE FATTORIE DIDATTICHE

La rete delle Fattorie didattiche del Medio Campidano "Satu po imparai", che prende il nome dall'omonimo progetto di educazione alimentare, ambientale e sulla ruralità, nasce nel 2010 dall'incontro di 13 aziende agricole iscritte all'albo regionale che si impegnano a rispettare i principi della carta della qualità definiti dalla delibera G.R. N. n°33/10 del 5 settembre 2007. L'Associazione si pone l'obiettivo di valorizzare l'enorme patrimonio di saperi, sapori e prodotti agroalimentari legati



ad un territorio a forte vocazione rurale come quello del Medio Campidano. Vuole inoltre sviluppare un'offerta turistica didattica rivolta soprattutto, ma non solo, al mondo della scuola e capace di integrare le conoscenze del mondo agricolo con le risorse culturali, ambientali e storiche del territorio.

SATU PO IMPARAI

E' un progetto di educazione alimentare, ambientale e sulla ruralità promosso dall'Assessorato alla Pubblica Istruzione della Provincia del Medio Campidano e dall'Agenzia LAORE Sardegna che coinvolge le scuole e le fattorie didattiche del territorio.

Il progetto, giunto ormai alla sua terza edizione, ha tra le sue finalità quelle di recuperare, valorizzare e trasmettere alle nuove generazioni l'enorme patrimonio di saperi, sapori e conoscenze di un territorio

a forte vocazione rurale come il Medio Campidano, proponendole attraverso un consumo consapevole basato sull'utilizzo dei prodotti agroalimentari del Paniere del Medio Campidano.



il Medio Campidano

FATTORIE E MENSE SCOLASTICHE

Uno degli obiettivi più importanti della rete delle fattorie è la promozione della educazione alimentare nelle mense scolastiche. Con la costituzione di un Tavolo Tecnico, composto dall'Agenzia Laore Sardegna, Provincia, Comuni, ASL Sanluri, Scuole, Fattorie didattiche, GAL, organizzazioni di categoria agricole, si è giunti alla realizzazione di un capitolato d'appalto-tipo per un servizio di ristorazione scolastica che preveda l'impiego



di prodotti agro alimentari di qualità del territorio: a Km. Zero, Biologici, Dop, Igp e tradizionali. Questo capitolato è stato già adottato integralmente per l'anno scolastico 2011-2012 nelle mense scolastiche dei comuni di Pabillonis, Samassi e Villamar.

IL TERRITORIO DEL MEDIO CAMPIDANO

I percorsi didattici ci guidano alla scoperta dei legami tra produzioni agroalimentari, storia e cultura delle comunità. Dalle grande pianure del Campidano alle colline della Marmilla sino alle montagne del Linas ed alle spiagge di Arbus è una continua scoperta di percorsi da intraprendere. Se la pianura ci racconta una storia di grandi produzioni cerealicole e leguminose attraverso la fragranza dei suoi pani e la bontà dei suoi dolci, la collina ci accompagna verso i sapori della mandorla



e del miele, della vigna e dell'olivo. Nella Montagna seguiamo le orme delle greggi per trovare i formaggi più saporiti e gli aromi delle erbe officinali per poi affacciarci tra le siepi di macchia mediterranea verso un mare che porta aromi insostituibili ai prodotti della terra.



Percorsi e laboratori didattici

I riferimenti alfabetici indicano le aziende che propongono il Percorso

CEREALI

F G H L M N O

- Ciclo del Grano
- La semina e la trasformazione dei cereali

PANE

I G M N

- Lavorazione di Pani tipici e cottura con il forno a legna

DOLCI

D E G H I M O

- Lavorazione dolci tipici con il forno a legna
- Dalla mandorla al dolce

PASTA FRESCA

D E G I M

- Lavorazione paste fresche

LEGUMI

H M N O

- Dalla semina alla produzione di piatti tipici
- Il ruolo agronomico e ambientale dei legumi

ZAFFERANO DI SARDEGNA DOP

M

- Ciclo produttivo: raccolta, mondatura, essiccazione e tiriatura
- Pittura con lo zafferano

MIELE, API E AMBIENTE

B

- Connubio tra fiori e api: dal nettare al miele
- L'ecosistema e le piante mellifere: percorso botanico
- Dal fiore al vasetto: la smielatura
- Percorso guidato di degustazione dei mieli: educazione al gusto e all'olfatto

ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO FORMAGGI - LANA DI PECORA

A C D E F G H I L N

- Trasformazione del latte in Formaggio
- Gli animali della Fattoria
- Il ciclo del foraggio
- Costume e tradizioni rurali e pastorali
- Fiocchi di lana e tessuti sociali

I dettagli dei laboratori e dei percorsi nonché le varianti ad essi potranno essere definiti e concordati con le fattorie didattiche

ALLEVAMENTO SUINO

A D E F H I L N

- SALUMI - BIODIVERSITA': SUINO SARDO
- Sua maestà il maiale di razza sarda
- Dalla ghianda al salame
- Allevamento suino

PIANTE AROMATICHE E OFFICINALI

A I M O

- Mirto: raccolta e utilizzo
- Alla scoperta della flora spontanea della macchia mediterranea
- I cinque sensi

BIODIVERSITA' - LA PECORA NERA DI ARBUS

A C

- Dal latte al formaggio
- L'uso della lana di pecora nera nella storia pastorale

FRUTTA

A H N O

- Ciclo e storia dei principali fruttiferi del Medio Campidano
- Tecniche di produzione delle marmellate
- Dalla vite all'uva

ORTAGGI e Carciofo spinoso di Sardegna DOP

F I H M N

- Ciclo produttivo ortaggi e carciofo
- Dal seme alla pianta
- Il carciofo spinoso sardo DOP

OLIVO E OLIO

A H N

- Dall'Olivo all'olio
- Analisi sensoriale olio

L'AZIENDA BIOLOGICA

C M

- Orto biologico
- Allevamento biologico
- La conoscenza dell'agricoltura biologica

ENERGIE RINNOVABILI

E

- Illustrazione del funzionamento dei pannelli fotovoltaici, pale eoliche, caldaie a legna



Le nostre Aziende

A**ALBA** di Lecca Annalisa

Località: Gabasu
GUSPINI (VS)
Telefono: 349 561 5775
Cellulare: 349 538 5310
annalisa.lecca@tiscali.it
www.fattoriaalba.altervista.org/

B**APICOLTURA PUSCEDDU** di Pusceddu Mauro

Località: Via Montevecchio, 16
ARBUS (VS)
Telefono: 070 975 4069
Cellulare: 347 195 7562
Fax: 178 604 8165
mauropusce@gmail.com
www.apicolturapusceddu.it

C**FUNTANAZZA** di Lampis Mauro

Località: Funtanazza
ARBUS (VS)
Cellulare: 349 2679 678
Cellulare: 329 6216 096
funtanazza@funtanazza.it
www.funtanazza.it

D**L'AQUILA** di Leo Ginetta

Località: Is Gennas
ARBUS (VS)
Cellulare: 347 8222 426
ginetta.leo@gmail.com
www.agriturismolaquila.com

E**L'OASI DEL CERVO** di Vacca Angela

Località: Is Gennas
ARBUS (VS)
Cellulare: 347 301 1318;
Cellulare: 333 8027 379
oasidelcervo@tiscali.it
www.oasidelcervo.com

F**LA VALLATA DI MONTE ZIPIREDDU** di Gioi Sebastiana

Località: Piscina Sanguini
VILLACIDRO (VS)
Telefono: 070 931 0911
Cellulare: 380 5211 956
fattoriagioibastiana@tiscali.it
florisgioi@interfree.it

G**SA PERDA MARCADA** di Corona Gianfranco

Località: Sa Perda Marcada
ARBUS (VS)
Telefono: 070 975 8714
Cellulare: 320 870 6814
Cellulare: 366 612 2043
Fax: 070 975 8714
info@saperdamarcada.it;
elenacorona@hotmail.it
www.saperdamarcada.it

H**SA STIDIADROXIA** di Mura Marco

Località: Pidisci
GESTURI (VS)
Telefono: 070 936 0028
Cellulare: 320 038 8911
Fax: 070 936 0028
ignazio.mu@tiscali.it

I**SA TANCA** di Chessa Angela

Località: Sa Tanca
ARBUS (VS)
Telefono: 070 972 794
Cellulare: 340 9105 265
satanca@agrisatanca.com
www.agrisatanca.com

L**SU GAGLIARDU** di Saba Ivano

Località: Riu Mortoriu
VILLANOVAFRANCA (VS)
Telefono: 070 936 7424
Cellulare: 349 730 4281
Cellulare: 346 313 2438
Fax: 070 936 7424
ivano.sb@tiscali.it

M**SU MASSAIU** di Fernando Atzeni

Località: Coarvigu
TURRI (VS)
Telefono: 0783 95339
Cellulare: 347 7023 136
Fax: 0783 95339
infotiscali@agriturismosumassaiu.it
www.agriturismosumassaiu.it

N**SU STAI** di Marco Pau

Località: Podere Piave, 1
Sanluri Stato - SANLURI (VS)
Telefono: 070 933 0566
Cellulare: 348 0446 461
agriturvalbella@tiscali.it
www.agriturvalbella.it

O**VILLA MIRANDA** di Melis Miranda

Località: Su Mutraxiu
LUNAMATRONA (VS)
Telefono: 070 939 706
Cellulare: 349 8809 144
casamira@tiscali.it
cadeivano@yahoo.it
www.casamira.eu



Satu po imparai

ASSOCIAZIONE
FATTORIE
DIDATTICHE
DEL MEDIO
CAMPIDANO

provincia del MEDIO CAMPIDANO

Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura

REGIONE AUTONOMA
DELLA SARDEGNA