



**Per maggiori informazioni:**

Comune di Viareggio - Settore Pubblica Istruzione  
tel 0584.52898 - e-mail: [p.pucci@comune.viareggio.lu.it](mailto:p.pucci@comune.viareggio.lu.it)

**VI ASPETTIAMO, NON MANCATE!**

LE FAMIGLIE FANNO VISITA AI PRODUTTORI LOCALI

# Itinerari del gusto



**DOMENICA 22 MARZO 2015**

**Le Aziende Amiche incontrano le famiglie**

**I produttori locali aprono le loro aziende  
per un'intera giornata di festa e vi invitano  
a visitarle per conoscere da vicino i loro prodotti**

**dalle 10 del mattino al tramonto**

**VISITE GUIDATE DEGUSTAZIONI PRODOTTI A KM ZERO**

**Programma**

Durante la giornata tutti i produttori vi accoglieranno con:

- visite guidate alle loro realtà produttive,
- degustazioni e merende,
- punto vendita di prodotti a Km zero.

**Partecipa con noi a questa giornata**

Un'esperienza piacevole e divertente.

Un'occasione per trascorrere una giornata nella natura all'aria aperta con i vostri bambini e amici.

Un'opportunità per degustare ed acquistare prodotti locali di qualità.

**SCOPRI ALL'INTERNO I PRODUTTORI DELLA VERSILIA E CREA IL TUO  
ITINERARIO DI VISITA**

# **“A Scuola con Gusto”**

## **Progetto di educazione alimentare, sensoriale e del gusto**

Il progetto è giunto all’ottava edizione riscuotendo grande consenso e partecipazione presso insegnanti, bambini e famiglie delle scuole cittadine. L’obiettivo che si prefigge è educare alla sana alimentazione e alla riscoperta del gusto e dei prodotti di stagione e di qualità, attraverso percorsi didattici mirati e laboratori sensoriali.

Partecipano al progetto i produttori locali, che accolgono le scuole in visita, organizzano degustazioni e forniscono i prodotti con cui vengono organizzati i laboratori sensoriali sul cibo.

Anche quest’anno, domenica 22 marzo, un'intera giornata di festa durante la quale le famiglie possono fare visita ai produttori per conoscere da vicino le loro realtà ed acquistare i prodotti del territorio.

## **LA FATTORIA DI FRANCESCO**

Una piccola fattoria a conduzione familiare dove il figlio ha ereditato la passione del padre. Una nuova stalla, la conigliera, il pollaio, una vigna e campi coltivati con ortaggi di stagione.

Qui è possibile fare visite guidate a contatto con gli animali, degustare prodotti freschi e fare acquisti a Km zero.

**Azienda Vannucci – Via della Ferrovia 23/A Loc. Bicchio–Viareggio**

**Indicazioni stradali:** La fattoria di Francesco si trova sulla strada parallela alla ferrovia, girando sulla destra (se si viene dal Viale dei tigli o da via dei Lecci) subito dopo il passaggio a livello di via Comparini.

**Referente:** Francesco Vannucci tel. 0584 383265 - 347 3149264

## **IL PESCE DI MAURIZIO**

Una Cooperativa di pescatori vi aspetta ai chioschi vicino alla Chiesina del Porto nella darsena viareggina con il pesce appena pescato. Tante varietà di pesce fresco, tra cui spicca quello azzurro, ottimo per le proprietà nutrizionali.

Qui è possibile fare visite guidate al peschereccio, degustare assaggi di pesce cucinato secondo ricette della tradizione e acquistare direttamente ai banchi del mercato.

**Cooperativa Mare Nostrum – Darsena Viareggio e Darsena Toscana**

**Indicazioni stradali:**

Chioschi e pescherecci vicino alla Chiesina del Porto

**Referente:** Maurizio Acampora cell. 330 400339 fax 0584 359616

e-mail: [acamporameil@libero.it](mailto:acamporameil@libero.it)

## **IL MIELE DI FEDERICA**

Il Consorzio Il Camuciolo vi aspetta presso il suo laboratorio dove il miele biologico degli apiari collinari viene lavorato e confezionato.

Qui è possibile fare visite guidate all’apiario e al laboratorio, degustare varietà di miele e prodotti a base di miele e fare acquisti a Km zero.

**Il Camuciolo Consorzio Apicoltori, via Acquarella 3, Capezzano Pianore**

**Indicazioni stradali:** La struttura didattica del consorzio si trova dietro la sede della *Misericordia* accanto alla chiesa di Capezzano Pianore.

**Referente:** Federica Mei cell. 335 5336215 mail: [camuciolo@tiscali.it](mailto:camuciolo@tiscali.it)

# L'UOVO DI COLOMBO

E' un'associazione nata nel 1996 in seguito all'attivazione, da parte dell'USL Versilia, di un progetto lavorativo rivolto a persone disabili o svantaggiate.

Ha a disposizione appezzamenti di terreno coltivato, strutture con animali da cortile, una struttura per il ricovero di fauna selvatica in difficoltà e uno spazio coperto esterno.

Qui è possibile fare visita all'apiario e al laboratorio di smielatura (miele biologico), agli animali da cortile, all'orto.

Si possono acquistare miele, uova e prodotti dell'orto.

**Associazione L'Uovo di Colombo – Via del Comparini 6 – Viareggio**

**Indicazioni stradali:** L'associazione si trova inserita nella struttura dell'AUSL di via del Comparini

**L'Associazione L'Uovo di Colombo durante la giornata del 22 marzo, dalle ore 16,00, presenterà l'iniziativa "CIRCO SPUNTINO E ASINI A MERENDA" con giochi e spettacolo a cura di "La Compagnia Begherè".**

## E' inoltre possibile far visita al...

### PARCO NATURALE MIGLIARINO SAN ROSSORE MASSACIUCCOLI

Il **CENTRO VISITE SAN ROSSORE** è situato in località Cascine Vecchie e si occupa di organizzare visite guidate in trenino, pullman, bici, a piedi e noleggio biciclette. E' inoltre possibile svolgere visite guidate a cavallo e laboratori per bambini con i pony rivolgendosi a **Equitiamo** (tel. 338 3662431 - 330 77862) e visite guidate in carrozza contattando **San Rossore in carrozza** (tel. 335 7113793).

Le visite guidate sono il mezzo fondamentale per apprezzare questa grande riserva naturale. Le escursioni, accompagnate da guide ambientali e operatori qualificati, hanno carattere naturalistico o storico-artistico per una conoscenza più approfondita e completa del territorio.

Sono presenti anche aree di libero accesso.

I punti ristoro all'interno della Tenuta, oltre a quello presente presso il **Casale La Sterpaia**, sono il **Ristorante Poldino** (tel. 050 9911207), il **Ristorante l'Ippodromo** (tel 050 533180) e **La Bottega del Parco** dove è possibile mangiare panini, acquistare prodotti tipici del Parco ed effettuare degustazioni.

Presso il Centro Visite San Rossore è inoltre possibile pranzare al sacco sotto un gazebo con tavoli annessi. In alternativa è anche possibile fare pic-nic sul prato nelle zone di libero accesso.

Prodotti biologici del Parco: Agnello, Carne bovina, Insaccati, Miele di spiaggia, Pasta, Pecorino, Pesto, Pinolo, Ricotta di pecora.

Prodotti tipici e di qualità del Parco: Olio, Ortaggi compresi nel repertorio delle risorse genetiche autoctone, Ortaggi e frutta di qualità provenienti da agricoltura integrata.

**Centro Visite San Rossore, Località Cascine Vecchie**

**Tenuta di San Rossore - Pisa**

**Per contatti e informazioni:** Tel. 050.530101 - 53375 mail: [visitesr@tin.it](mailto:visitesr@tin.it)

sito. [www.centrovisitesanrossore.it](http://www.centrovisitesanrossore.it) Sito ufficiale del Parco: [www.parcosanrossore.it](http://www.parcosanrossore.it)

**FESTA FINALE del Progetto A SCUOLA CON GUSTO  
SABATO 9 MAGGIO 2015 a Villa Borbone a Viareggio**