

Impariamo dalla natura

Percorsi didattici:

La storia della salama da sugo. Dall'allevamento dei maiali alla stagionatura dei salami e della salama da sugo. Uso e tradizioni nel corso del tempo, conoscenza delle modalità di conservazione della carne quando non esisteva la catena del freddo.

Le stagioni della frutta. Percorso di educazione ai sapori e alla stagionalità dei prodotti.

Gli Animali della fattoria. Conoscere come vivono, cosa mangiano e come si integrano nella vita della azienda agricola.

STAGE ENOGASTRONOMICI per studenti stranieri. Dal 2008, studenti del Monroe College di New York, grazie alla collaborazione con l'associazione culturale "FERRARA CULTURE" (Dott. Agr. Stefano Giatti 347-7466215), svolgono presso il nostro agriturismo veri e propri corsi di cucina tradizionale ferrarese.

{gallery}didattica{/gallery}