

**All'Agenzia regionale per lo Sviluppo Rurale
 E R S A**

Servizio promozione, statistica agraria e marketing
 Via Carso n. 3 - Loc. Scodovacca

33052 CERVIGNANO del FRIULI UD

NOME Fattoria didattica	Non solo cicciole
Indirizzo sede Fattoria didattica	B.go. Gradischiutta 14 33040 FAEDIS UD
NOME azienda agricola	Cancellier Marina
Indirizzo sede azienda agricola	B.go. Gradischiutta 14 33040 FAEDIS UD
Nr. telefono - fax	0432 728289
Nr. cellulare	3407790272
E-mail azienda	Marina.cancellier@virgilio.it luca@nonsolocicciole.com
Sito WEB	www.nonsolocicciole.com
Tipologia	Azienda agricola con offerta agrituristica ristoro agriturismo sabato e domenica alloggio agriturismo con 5 camere con bagno-doccia (una camera per portatore handicap)
Settore produttivo e tecnica di produzione	Allevamento semibrado suini,asini,capre e bassa corte; Macello CE ,vendita diretta insaccati suino; ortaggi e coltivazione di cereali vigneti e produzione vino
Nome Conduttore	Legale rappresentante Not Luca
Orario di vendita diretta	Tutti i giorni eccetto il martedì 9.00-12.00 16.00-19.00
Punto vendita	si
Periodo consigliato per la visita	Visite guidate tutto l'anno – fattoria didattica e settimana verde da concordare con la scuola
Orari della visita	dalle 9.00- alle16.00
Costi	Da 5 euro a 7 euro a persona Nel prezzo e' compreso spuntino benvenuto,ricordo creato da visitatori,escursione chiesetta S.Maria Maddalena Insegnanti e accompagnatori visita gratuita
Per prenotare la visita	Compilazione della scheda di prenotazione e tramite email concordare periodo e tipologia di percorso
Offerta territoriale	Inerenti all'azienda ci sono sentieri comunali segnalati da poter percorrere e oltre alle vicinissime chiesetta di S.Maria Maddalena(XVI sec.) e S.Elena 1400 (edificata 1400) ci sono a poca distanza castelli medioevali di Zucco e Cucagna (XVI sec) ;sopra Canebola ci sono le malghe di Porzus teatro del tragico evento del febbraio 1945
Ricettività	n° ospiti min.15 - max.40 per visita
Referente:	NOT LUCA
Descrizione azienda	Azienda agrituristica che in prevalenza si occupa di allevamento e macellazione suini con un occhio di riguardo al benessere animale e la trasformazione delle carni che avviene in maniera artigianale senza conservanti alcuni e con la riscoperta di ricette e prodotti antichi tramandati dai nostri nonni
Progetto didattico - stabilire: - temi - obiettivi - percorsi didattici - attività di laboratorio (conduzione pratica della visita)	Educazione alimentare Tradizioni Rispetto della natura Dall seme all'ortaggio con i nostri amici sole e luna Semina e trapianti rispettando le fasi lunari Gli animali della fattoria Visita e osservazione degli animali in azienda

	<p>Facciamo i norcini Esperienza di trasformazione carni suino come faceva il nonno (per portatore handicap)</p> <p>La storia del sale e delle spezie Cenni storici sul sale come conservante e sulle spezie (per portatore handicap)</p>
Offerta didattica:	<p>Visita adatta ai bambini della scuola d'infanzia Visita adatta agli alunni della scuola primaria Visita adatta agli studenti della scuola secondaria di primo grado Visita adatta agli studenti della scuola secondaria di secondo grado</p> <p>Visita adatta agli adulti Visita adatta agli anziani</p> <p>Settimana verde</p>
Posizione sul territorio: tipologia del territorio circostante	<p>territorio montano territorio collinare</p>
Servizi aggiuntivi	<ul style="list-style-type: none"> - ristoro in fattoria - settimana verde - centro estivo (IN FUTURO SPERO CI SIA POSSIBILITA')

Si riserva, di comunicare all'ERSA, eventuali modifiche ed integrazioni al presente modello, di cui autorizza la pubblicazione sul sito www.ersa.fvg.it

luogo e data

firma del dichiarante

firma del referente