



VIVAI MONTINA
Via Nuova, 15
17035 - Cisano sul Neva (SV)



Tel. 0182/595033 - Cell. 3383938648 - 3667163893

e-mail: fattoriadidattica@vivaimontina.it

Iscrizione Elenco Fattorie Didattiche Regione Liguria - [SV07007](#) Azienda agrituristica - [SV09008](#)

La nostra missione è quella di far conoscere ai bambini la campagna, l'ambiente che la circonda, i colori, i profumi, i gusti, le tradizioni.

Conoscere gli alimenti che mettiamo sulla nostra tavola ogni giorno, sapere da dove provengono, il loro ciclo produttivo.

Buongiorno, presentiamo nostro programma valido da **SETTEMBRE 2019**

Proposte visite in vivaio:

Visita guidata con spiegazioni tecniche per la coltivazione, storia, leggende, proverbi e curiosità, proprietà alimentari e salutistiche sulle piante che incontreremo nel nostro percorso che si articolerà negli spazi del vivaio fino all'oasi naturale sul Torrente Neva. Presentazione del Progetto Biodiversità con la visita al "Museo degli antichi frutti e ai campi dei frutti antichi e dimenticati. La serra degli agrumi sarà meta per una prelibata degustazione di frutta fresca, marmellate particolari (chinotto, arancia amara, ecc.) e Sciroppi di frutti e fiori (lampone, amarena, rosa).

Durata della visita 1 ora circa

Soluzione A) :Il prezzo della visita guidata e degustazione prodotti particolari (chinotto al maraschino, marmellate con frutti antichi, ecc) + ingresso al museo degli antichi frutti

Totale soluzione A € 5.50 a partecipante. (min. 15 partecipanti)

Soluzione B) : visita guidata, degustazione, ingresso museo e **sacchettino ricordo** con:

1) piccola lattina di olio extravergine di oliva da 250 cc e frutti di agrumi (**olio prodotto in loco***) -- **oppure**

2) sacchettino di sale aromatizzato per cucinare

Totale soluzione B € 12.00 a partecipante.

Possibilità di effettuare **laboratori didattici** sulle antiche tradizioni: **Il Pesto**.

Minimo 5 persone partecipanti - massimo 15 persone. Ogni persona avrà il mortaio ed imparerà a fare la famosa salsa ligure. Il pesto ottenuto si potrà degustare su pane nella degustazione.

Il laboratorio del pesto con visita e degustazione ha un costo di **€ 12.00** per partecipante.

Oppure a scelta il laboratorio sui **Sali aromatizzati** (stessa tariffa)

Durata della visita con degustazione + laboratorio **2 ore circa**.

Novità:

In collaborazione con FATTORIA DIDATTICA "IL POGGIO DEL NONNO PIERO" AZ.AGR. DI GIULIA MONTINA
VIA MORAIRE, 11 – CISANO SUL NEVA SV. Iscrizione Fattoria Didattica SV17002

Trekking, storia, territorio, agricoltura, profumi e sapori!

Che salita! Ma che soddisfazione!! : trekking in salita con interessanti e gustose sorprese.
Adatto a ragazzi da 9 a 99 anni . Percorso botanico/agricolo/storico .

Partenza dalla sede dei Vivai Montina.

Dislivello mt. 80/100

Una stradina asfaltata in salita ci introduce in un vecchio oliveto snodandosi sulle tipiche terrazze delimitate da muretti a secco realizzati con la locale pietra "Muregna".

Sosta al sito storico di estrazione delle macine in pietra , sosta alla Trincea della seconda Guerra Mondiale. Dopo circa 30/40 minuti si arriva all'area pic-nic dell' azienda agrituristica "Il Poggio del nonno Piero " dove ad accoglierci ci saranno Giulia e Virginia con uno spuntino prelibato, mentre verranno spiegate le tecniche e tutti i passaggi per la realizzazione dei prodotti degustati.

Dalla terrazza del Poggio si godrà di una vista panoramica a 360° : mare, piana di Albenga, colline dell'entroterra e montagne liguri. Una giravolta spettacolare!!!

Ritorno ai Vivai Montina per la strada che chiude ad anello.

Tempo previsto **2 ore e mezza circa.** Costo € 10.00 a partecipante.
(minimo 10 partecipanti)

Giornata intera (fino alle 16.30):

Pranzo al sacco, portato da voi, nel prato degli ulivi presso il garden Vivai Montina e percorso sensoriale sugli "antichi frutti" con visita al campo e al museo.

Laboratori possibili nel pomeriggio: **marmellate e confetture, estrazione di idrolato, sale dello zingaro, tintura naturale vegetale, salse liguri al mortaio, erbario.**

Giornata intera con un laboratorio a scelta **€ 12.00** a partecipante
(Per i laboratori minimo 18/20 partecipanti.)

La mezza giornata è dedicata soprattutto ai gruppi di **turisti italiani e stranieri** con tanta voglia di camminare, alla scoperta del vero entroterra ligure con i suoi prodotti tipici .

La mezza giornata e la giornata intera è adatta anche alle scolaresche in gita didattica.

I prodotti degustati si possono acquistare. (olio, olive in salamoia, miele naturale, marmellate e confetture, frutta di stagione)

** Nella Val Neva, da tempo vocata per l'olivicoltura, l'azienda agricola "Il Poggio del nonno Piero" di Giulia Montina, situata in posizione panoramica sulla valle, produce il suo olio fatto interamente con olive Pignole e Taggiasche. Le piante sono coltivate sulle classiche terrazze liguri, con muretti a secco realizzati con la locale pietra Muregna. Un olio interamente fatto con olive di varietà taggiasca e pignola raccolte a mano e molite a freddo entro 24 ore, che permette di conservare inalterate le qualità organolettiche e salutistiche dell'olio.....*

www.vivaimontina.it - www.ilpoggiodelnonnopiero.com

In vendita anche oggettistica da garden e ogni tipo di pianta.