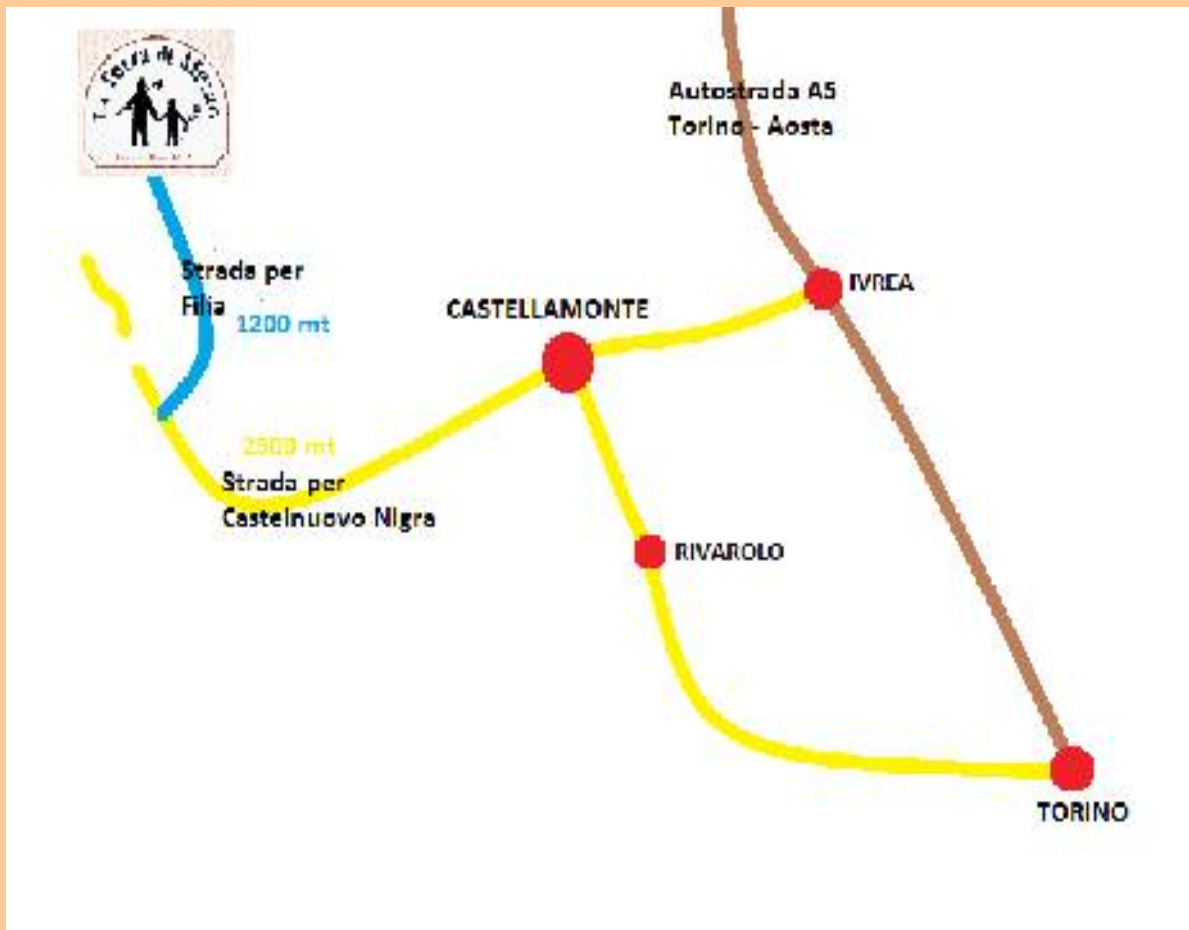


# COME RAGGIUNGERCI

## FRAZIONE FILIA 99, CASTELLAMONTE (TO)

Per chi proviene dall'uscita di **IVREA** dell'autostrada A5 Torino-Aosta è sufficiente seguire le indicazioni per Castellamonte, arrivati alla rotonda davanti l'ospedale, prendere la strada per Castelnuovo Nigra seguendola per 2,5km fino al cartello stradale che indica **FILIA**, svoltare a destra e proseguire dritti per 1200metri. Da **MILANO** prendere il raccordo con la A5 Torino-Aosta in direzione Aosta, la prima uscita incontrata è quella di Ivrea.

Per chi proviene da **RIVAROLO** (statale E460) è sufficiente seguire le indicazioni per Castellamonte, arrivati alla rotonda davanti l'ospedale, prendere la strada per Castelnuovo Nigra seguendola per 2,5km fino al cartello stradale che indica **FILIA**, svoltare a destra e proseguire dritti per 1200metri.



# LA TERRA DI MEZZO

Progetto di agricoltura polifunzionale



## AGRIMARKET MICROBIRRIFICIO DEGUSTAZIONI DIDATTICA

**Az. Agr. Vigliaron Cristiana  
Fr. Filia 99, Castellamonte (TO)**

**Tel: 347 54 76 825  
[www.laterradimezzo.weebly.com](http://www.laterradimezzo.weebly.com)  
email: [cri.vig@virgilio.it](mailto:cri.vig@virgilio.it)**



## CHI SIAMO

La **Terra di Mezzo** nasce come progetto di agricoltura polifunzionale con lo scopo di far rivivere un territorio, lasciato in eredità da nonni coltivatori diretti e trasformarlo in una *risorsa nuova* sotto diversi punti di vista.

Con questi intenti cresce l'**azienda agricola** dove si coltivano frutti e ortaggi senza l'utilizzo di trattamenti chimici.

Attraverso un processo di **trasformazione** incentrato su una produzione di piccola quantità e sulla qualità del prodotto, nel nostro **laboratorio** realizziamo succhi di frutta, confetture, composte, antipasti, biscotti e, nel **microbirrificio**, birre artigianali crude.

La nostra **attività agrituristica** dispone inoltre di un locale al pubblico per la vendita dei prodotti (agrimarket) e per la degustazione e somministrazione.

La Terra di Mezzo è un progetto articolato che ha come punto di partenza la *terra* ri-pensata da noi in modo nuovo. Essa diventa allora contemporaneità, un discorso in divenire che parte dalla terra appunto per dar vita ad un luogo del fare: luogo dove fare **didattica**, oltre che produzione; luogo di socializzazione dove trova spazio l'**agricoltura sociale** e l'accoglienza. Una fucina di nuove coscienze ambientali che si rivolge alle scuole, ai gruppi di anziani, alle associazioni con proposte educative per classi o gruppi di adulti basati sul rispetto per l'ecosistema, sulla stagionalità dei prodotti e i cicli della natura, sul binomio alimentazione- benessere.

La preparazione specifica dei titolari dell'attività (laurea in scienze ambientali e laurea in sociologia con indirizzo psico-pedagogico) ha contribuito alla creazione di proposte guidate studiate per differenti livelli e fasce d'età. Le attività e i percorsi sono realizzabili nelle diverse stagioni e nello spazio al coperto in caso di maltempo. Sono inoltre personalizzabili in base alle esigenze dei gruppi e della didattica.



## I NOSTRI PRODOTTI

Ci preghiamo di presentarci ai nostri clienti con un prodotto raffinato, sano e garantito. Sano perchè deriva da materie prime coltivate da noi senza l'uso di pesticidi; garantito grazie alle rigorose procedure igieniche e di controllo del prodotto che mettiamo in atto durante le lavorazioni, con l'ausilio delle migliori attrezzature per la lavorazione della frutta; raffinato perchè crediamo nella riscoperta dei sapori della tradizione (siamo gli specialisti delle composte!) e nell'uso di materie prime di aziende agricole locali per le forniture del nostro agriturismo (prodotto a km zero, cucina a km zero).

Il microbirrificio nasce invece dal desiderio di condividere con i clienti la passione per la birra artigianale e per accompagnare i piatti che proponiamo durante le degustazioni per tutti gli amici che vengono a trovarci in azienda, tra una passeggiata didattica, un'occhiata al figlio nel parco giochi o una lettura nel dehor esterno.

Il nostro catalogo prodotti spazia quindi dai succhi di frutta alle birre artigianali, passando dalle confetture, composte e dai biscotti prodotti con il nostro mais e nocciole IGP.

