



AGRICAMPUS nei Magredi

Soggiorno in Fattoria Didattica per Scuole

a.s. 2023 -2024



...i **Magredi**, riscoprire il cielo e la terra; **(ZPS): Zona di Protezione Speciale** -
IBA: Important Bird Area - www.magredinatura2000.it www.magredi.it
(Certificata E.R.S.A FVG) Vivaro (Pn) via Roma 16 -----

PROGRAMMA 3 GIORNI/2 NOTTI

1° GIORNO

Arrivo in fattoria in mattinata e accoglienza con buffet di dolcetti e succo di mela

Presentazione della struttura e del programma

Itinerario nel Podere

1° Laboratorio didattico, da concordare (può essere svolto la mattina o al pomeriggio a seconda dell'orario di arrivo)

Rito della polenta

Pranzo agrituristico

Programma pomeridiano, da concordare

Merendina pomeridiana e prosecuzione del programma pomeridiano/riposo prima della cena

Cena agrituristica

Pernottamento

2° GIORNO

Colazione al buffet

2° Laboratorio didattico del mattino, da concordare

Pranzo agrituristico

3° Laboratorio didattico del pomeriggio, da concordare

Merendina e prosecuzione del programma pomeridiano, da concordare

Cena agrituristica

Pernottamento

3° GIORNO

Colazione al buffet

4° Laboratorio didattico del mattino, da concordare

Pranzo agrituristico

Saluto ai contadini, animali e piante e consegna del ciondolo e degli altri omaggi

NOTE ALL'OFFERTA

Gli orari e la programmazione potranno subire leggere variazioni in base ad esigenze aziendali o del gruppo. Eventuali modifiche verranno comunicate tempestivamente dalla reception o dal nostro staff.

Il programma potrà essere eventualmente modificato in base alle vostre esigenze ed il vostro itinerario di viaggio.

Suggeriamo di approfittare della vostra uscita per visitare anche gli splendidi dintorni di Vivaro (i Magredi, ampia prateria, Zona di Protezione Speciale per l'avifauna; Spilimbergo, la città del mosaico; Maniago, la città del coltello e dell'artigianato e tante altre destinazioni di interesse culturale e ambientale) –

Rimaniamo a disposizione per qualunque consiglio o richiesta (escursioni da svolgersi in autonomia o con guide da voi scelte).



I nostri **pasti agrituristici** privilegiano i prodotti tipici friulani e prevedono, per la maggior parte, l'utilizzo di prodotti stagionali, coltivati o allevati direttamente nella fattoria di famiglia: niente stereotipate e anonime pietanze, ma gustosi salumi, fragranti formaggi, profumate minestre, pollame della corte, verdure dell'orto e dolcetti genuini fatti in casa.

Succo di mela biologico, polenta naturale e pane con grano saraceno accompagnano le pietanze.

Parte degli ingredienti sono di origine biologica, il nostro orto, infatti, produce verdure biologiche certificate così come la fattoria produce mais biologico per polenta, pollame, manzo e suino allevati all'aperto. Trasformiamo, inoltre, ortofrutta in confetture e conserve.

Presso il nostro spaccio agricolo è possibilità di effettuare la **Spesa in fattoria!**

OMAGGIO del CIONDOLO in NOCCIOLO a TUTTI i PARTECIPANTI con il NOME dei RAGAZZI e degli INSEGNANTI



Tutti i partecipanti riceveranno in omaggio il ciondolo in nocciolo personalizzato.
Prima della vostra visita richiediamo l'elenco dei nomi dei ragazzi e degli insegnanti.

ATTIVITA' e ANIMAZIONI in FATTORIA / VISITE nei MAGREDI

Laboratori e percorsi didattici in azienda per GRUPPI di RAGAZZI

PERCORSI DIDATTICI e LABORATORI a.s. 2023-2024

"Dalla terra alla tavola"

- 01-** I cereali: dalla pianta al seme, alla farina, al pane e alla polenta
- 02-** Dall'erba al formaggio: la pianta foraggiere, la mungitura della vacca, la cagliatura del latte
- 03-Laboratorio di educazione alimentare: imparo a conoscere e cuocere il cibo**
 - 03.1-** Farine e sale: il pane e la pizza
 - 03.2-** Farine e sale: la pasta lunga e la pasta ripiena
 - 03.3-** Farine e zucchero: la pasta da dolci
 - 03.4-** Linea dolce: la frutta e le confetture
 - 03.5** Corso di conserve vegetali (Preparazione e sterilizzazione)
- 04-Ortaggi e verdure: conoscenza e uso commestibile.**
 - 04.1-** la patata: conoscenza, uso in cucina /oppure/ coltivazione
 - 04.2-** la zucca: conoscenza, uso in cucina /oppure/ coltivazione
 - 04.3-** il fagiolo: conoscenza, uso in cucina /oppure/ coltivazione
 - 04.4-** il pomodoro: conoscenza, uso in cucina /oppure/ coltivazione
 - 04.5-** il cavolo: conoscenza, uso in cucina /oppure/ coltivazione
- 05-** Erbe officinali: conoscenza, coltivazione e uso commestibile (Caterina de Boni)
- 06-** Dall'uva al vino: colori, sapori e tradizioni durante il rito ancestrale della vendemmia
- 07-** Meli, mele, sidro e confetture: colori, sapori, tradizioni e riti celtici legati alla mela

"Vita in fattoria"

- 01-** Cavalli & asini: dall'allevamento all'equitazione (lezioni nel maneggio e gita in carrozza)
- *02-** Alla scoperta del mondo del mosaico: familiarizzazione e conoscenza dell'arte musiva
- 03-** Gita in carrozza nel bosco di Vivaro alla scoperta e conoscenza delle piante
- 04-** Gita nei Magredi: conoscenza dell'habitat, erbe, fiori e uccelli (necessario spostamento in bus verso il punto di partenza)
- *05-** Dalla pecora al maglione: il percorso della lana,
- *06-** Dal fiore al miele: il meraviglioso mondo delle api
- * In relazione alla disponibilità del Tutor**

Gelindo dei Magredi, fattoria didattica & la spesa in fattoria
Riscoprire il cielo e la terra

Invito per una visita-educational

Ci sentiremo onorati di averla ospite anche per una visita all'azienda, alla cantina e per una degustazione dei prodotti enogastronomici.

Sarà l'occasione per verificare la bontà della nostra offerta concordare con Donatello il programma definitivo.

L'invito è valido per **2 persone** e va prenotato alla reception
Per motivi organizzativi NON ci è possibile colloquiare con voi alla domenica fino alle ore 16,00.

Per qualunque ragguaglio siamo a sua disposizione e, con l'augurio di avervi ospiti e che le attività della nostra fattoria siano coerenti con i vostri progetti, inviamo cordiali saluti.
Famiglia Trevisanutto.



*...momenti di benessere in
campagna, negli ampi
spazi della fattoria,
a stretto contatto con la natura e
gli autentici sapori della terra.*

Lo Spaccio Agricolo Campagna Amica e Il Buteghin:

alimenti dei Magredi, unici e inimitabili

Vini, salumi, formaggi, ortofrutta fresca e conserve alimentari di produzione propria e delle fattorie Friulane. Le produzioni agricole derivano da **coltivazioni con metodi naturali**, ma solo il succo di mela e altra frutta riportano in etichetta il **certificato biologico**.

Gran parte dei prodotti agricoli derivano in prevalenza da coltivazioni della fattoria di Gelindo, accudita direttamente dalla famiglia Trevisanutto; le delicatezze inserite nella lista **il Buteghin dei Gelindo** sono acquistati da artigiani che rispettano il nostro Disciplinare per la produzione di alimenti naturali. Gli alimenti trasformati non contengono additivi chimici e la conservabilità è dovuta soltanto a trattamenti termici.

I vini contengono solfiti nella quantità minime prescritte dalle normative.