

- **Oggetto:** VILLA RUBINI Fattoria Didattica e Sociale - Presentazione dei Percorsi didattici.
- **Data ricezione email:** 17/12/2018 21:37
- **Mittenti:** Diletta Rubini - Gest. doc. - Email: fattoriarubini@gmail.com
- **Indirizzi nel campo email 'A':** Diletta Rubini <fattoriarubini@gmail.com>
- **Indirizzi nel campo email 'CC':**
- **Indirizzo nel campo 'Rispondi A':** Diletta Rubini <fattoriarubini@gmail.com>

Allegati

File originale	Bacheca digitale?	Far firmare a	Firmato da	File firmato	File segnato
image.png	SI			NO	NO
image.png	SI			NO	NO

Testo email

VILLA RUBINI FATTORIA DIDATTICA E SOCIALE

Via Strada di Spessa 13, 33043 Cividale del Friuli (UD)
 Cell. 392 955 5589 - Email fattoriarubini@gmail.com
 Sito internet: www.villarubini.it - Email info@villarubini.it

**Alla Cortese Attenzione
del Dirigente Scolastico, degli Insegnanti e dei Genitori.**

Oggetto: Presentazione della nostra Fattoria Didattica e Sociale.

Buongiorno,
 sperando di fare cosa gradita, vi presentiamo la nostra azienda agricola con fattoria didattica e sociale sita in località Spessa a Cividale del Friuli.

Descrizione azienda

La nostra azienda agricola Villa Rubini, ad indirizzo vitivinicolo ed olivicolo, produce con **metodo biologico** certificato. Ci troviamo in **località Spessa, circondati dal verde**, senza centri abitati

nelle vicinanze, è il luogo ideale anche per lunghe passeggiate ed escursioni tra i vigneti ed i prati. Siamo iscritti nell'apposito elenco provinciale delle fattorie didattiche e sociali. Coltiviamo molte varietà di vitigni autoctoni tra cui il friulano, la ribolla gialla, la malvasia, il refosco dal peduncolo rosso, il tazzelenghe, il pignolo e lo schioppettino, in quanto crediamo nella valorizzazione del territorio. Abbiamo una piccola superficie coltivata ad ulivo dove sono presenti numerose varietà del nord Italia e della vicina Istria. **Il centro aziendale è costituito dalla Villa Veneta del '700 con annesso Parco Secolare e Chiesetta.** A disposizione degli ospiti ci sono due case vacanza per trascorrere brevi periodi in campagna in un ambiente sano ed a stretto contatto con la natura. **Per la fattoria didattica e sociale abbiamo a disposizione due sale accoglienza per i gruppi, un'area giochi ed abbiamo creato numerosi percorsi legati alla storia, alla tradizione ed all'agricoltura del territorio, destinati a bimbi e ragazzi di tutte le fasce di età.**

Percorsi didattici e formativi

I nostri percorsi sono:

- **Il Parco Incantato:** è un percorso didattico che si snoda all'interno del Parco Secolare in un'ambientazione magica dove vengono raccontate le storie di elfi, folletti, gnomi, streghe, fate, orchi, giganti... tutti quanti protagonisti della tradizione popolare friulana. I vari personaggi/creature, provengono infatti dalla montagna, al mare, dalle colline alle valli ai fiumi della nostra bellissima regione. E quindi avremo gli sbilfs, le strie, lis aganis, la varvuola, le krivapete, il lintver, il mazzarot di bosc, la pavar, il bergul, il gjan, l'orcul, il krampus, il cjalcut e tanti altri... che abitando nel secolare parco della Villa, ci faranno conoscere le loro storie, evitando che vadano perse. Difficilmente non ne rimarremo affascinati... Ogni creatura del parco incantato è legata ad un albero secolare per creare un binomio unico in cui i bambini uniscono la conoscenza della storia locale ai nomi degli esemplari di alberi presenti nel parco. Vicino ad ogni personaggio oltre alla storia ci sarà un'attività di gioco e qualche racconto nella lingua/dialetto legato al suo territorio di appartenenza in regione.

- **I Giochi di Meneghetto** del passato '800: impareremo alcuni giochi tradizionali del Friuli, molti dei quali ormai sconosciuti, ma che i nostri "nonni dei nonni" facevano, quando anche loro erano bambini... Infatti nelle soffitte di Villa Rubini sono ancora visibili i disegni fatti a matita da Meneghetto il soprannome di mio bisnonno quando era bambino, datati 8 novembre 1868... e proprio nel parco giocava con le sorelle assieme agli amici. Ora sempre qui, sotto gli stessi alberi ci ritroveremo a giocare noi... Fra i tanti giochi che riproponiamo abbiamo per esempio il Pindul Pandul, il divertentissimo gioco delle scatole, il classico tiro alla fune, l'indimenticabile percorso con il cerchio, e tantissimi altri. Inoltre abbiamo deciso di introdurre anche un teatrino con i burattini in maniera tale da poter raccontare delle storie locali in maniera fiabesca...

- **La Seta di Meneghetto: storia del Baco da Seta in Friuli** parleremo della storia della bachicoltura nella nostra regione, in che luoghi veniva fatta, cosa ci resta oggi e cosa vorremmo fare per il futuro. Raccoglieremo poi le foglie del gelso dandole da mangiare ai piccoli bruchi (ad aprile/maggio). Ci diletteremo anche a fare piccoli lavoretti che ricordano il tessuto della seta ed il ciclo di vita dei bachi, in modo da rendere l'attività divertente ed allo stesso tempo difficile da dimenticare. Il percorso lo possiamo proporre tutto l'anno grazie al materiale originale dell'epoca ed a pannelli di spiegazione del ciclo produttivo del baco del seta.

- **La Vendemmia** (a settembre ed ottobre): ci incammineremo con i secchi in mano pronti per raccogliere l'uva e ci troveremo immersi nei vigneti di Spessa. Con le piccole forbici

raccoglieremo i grappoli e con delicatezza li poggeremo nei secchi. Quando saranno pieni (ma non troppo altrimenti... quanto peseranno!) rientreremo in cantina, soddisfatti del lavoro fatto. Qui ci aspetteranno grandi tini che riempiremo dell'uva raccolta e togliendoci scarpe e calzettini vi entreremo a piedi nudi (ricordandoci di tirare ben su' i calzoni altrimenti li sporcheremo tutti di succo d'uva!!). Che divertente pigiare l'uva con i piedi, proprio come facevano una volta... Il pigiato che otterremo, con l'aiuto di una paletta lo travaseremo nel torchio, da dove poi uscirà il nostro succo d'uva... dolce e delizioso. Ma il nostro succo diventerà poi mosto ed infine vino per magia? Questo lo scopriremo solo visitando la cantina...

- **La Raccolta delle Olive:** Siamo tra ottobre e novembre e l'aria è fresca e autunnale, il tempo ideale per la raccolta delle olive. Dovremo camminare un pochino attraverso la campagna e goderci i paesaggi con i vigneti dalle foglie gialle, rosse e con sfumature violacee, tipiche dell'autunno. Finalmente arriveremo all'uliveto dove troveremo le grandi reti da poggiare a terra sotto gli ulivi, sulle quali faremo cadere le nostre olive mature. Ci muniremo di rastrellini con il manico lungo e pettinando i rami con delicatezza faremo cadere le olive sulle reti, per poi spostarle nelle cassettoni pronte per andare in frantoio. Non avendo il frantoio in azienda, per spiegare la molitura e la produzione di olio, abbiamo creato dei piccoli laboratori dove i bambini possono schiacciare le olive e far uscire piccole quantità di olio, capendone il processo.

A chi è destinata

Principalmente è rivolto all'utenza scolastica, delle scuole **materne**, scuole **primarie** e **secondarie di primo grado**, ma vengono sempre inserite anche attività destinate ad un'utenza più generalizzata come bimbi piccoli in età da **nido**, ma ovviamente anche a **famiglie** o **gruppi di bambini accompagnati**.

Ed inoltre...

E' inoltre possibile **visitare gli interni della Villa**, rimasti intatti ai primi anni dell'800, dove ogni stanza racchiude un piccolo pezzetto di storia, rappresentata dal ciclo di affreschi a tempera del pittore ottocentesco Ippolito Caffi. Durante la Grande Guerra la villa fu sede di comando del XXIV corpo d'armata documentato da numerose foto d'epoca e materiale ed oggetti custoditi nelle storiche soffitte del luogo.

Come raggiungere l'azienda

L'azienda Villa Rubini si trova nel Comune di Cividale del Friuli in località Spessa. Per chi arriva da Cividale del Friuli prendere la SR356 direzione Gorizia. All'altezza dell'incrocio verso Ippolis di Premariacco (Udine - Premariacco) girare a sinistra verso il Bosco Romagno e proseguire per circa 1000 mt. per l'arrivo in fattoria didattica. L'azienda si trova a destra della Chiesa di Spessa da cui dista circa 200mt.

Per informazioni e prenotazioni delle visite guidate

Sito internet: www.villarubini.it

e-mail: fattoriarubini@gmail.com , info@villarubini.it

Responsabile della Fattoria Didattica e Sociale Villa Rubini: Diletta Rubini

Cellulare: 392 955 5589

Orario di vendita diretta: 09.00-18.00 da lunedì a sabato, la domenica nei soli mesi di aprile, maggio, giugno, settembre ed ottobre.

Orario visita: da concordare, le attività della fattoria sono possibili anche il sabato e la domenica e comunque durante tutto il corso dell'anno.

Costi: Da concordare al momento della prenotazione a seconda del programma scelto.

Ricettività: Prenotare la visita tramite telefono e mail. Richiesta la conferma scritta.

Ringraziandovi per la Vostra attenzione, speriamo veramente che quanto descritto possa essere di Vostro interesse e confidiamo in una futura collaborazione.

Cordiali Saluti,
Diletta Rubini

Ulteriori info sul nostro sito: http://www.villarubini.it/it/benvenuti_alla_fattoria