

PROPOSTE PER CENTRI DIURNI O RESIDENZIALI

LABORATORI CULINARI

- Raccolta di verdure dall'orto, pulizia e preparazione di un buon minestrone per il pranzo! Si può fare praticamente quasi tutto l'anno, consiste in 1 incontro che termina con il pranzo preparato dai ragazzi.
Costo: Euro 12 a persona (con gruppi di numeri superiori a 5, 10 Euro a persona)
- Prepariamo nocciolate e/o marmellate (periodo indicato Luglio-Marzo): dalla sterilizzazione dei vasetti, alla preparazione e confezionamento dei prodotti. Prevede la mattina, e parte del pomeriggio. È possibile portarsi pranzo al sacco o concordare con il titolare un menù.
Costo: Euro 12 a persona per piccoli gruppi di 5.
- Facciamo focacce di verdure e/o pizze. Dall'accensione del forno, alla raccolta e pulizia delle verdure fino alla cottura e...tutti a pranzo! Si può fare praticamente quasi tutto l'anno, consiste in 1 incontro che termina con il pranzo preparato dai ragazzi.
Costo: 15 Euro a persona.
- Prepariamo la passata di pomodoro per nonna Marina (Luglio, Agosto o Settembre, 1 incontro):dalla raccolta fino alla spremitura e al confezionamento.
Costo: Euro 12 a persona per piccoli gruppi di 5.
- Facciamo il succo di fiori di sambuco: dalla raccolta alla macerazione fino alla preparazione del nettare (2 incontri nel periodo della fioritura Aprile-Giugno)
Costo: Euro 12 a persona (con gruppi di numeri superiori a 5, 10 Euro a persona)
- Prepariamo la pasta fatta in casa: dalla raccolta delle uova alla preparazione della pasta e...tutti a pranzo! (1 incontro in qualsiasi periodo dell'anno)
Costo: Euro 12 a persona per piccoli gruppi di 5.

LABORATORI AGRICOLI

- Sperimentazione della vendemmia della pigiatura (1 incontro a Settembre mattina e parte del pomeriggio con pranzo al sacco o concordando con il titolare un menù).
Costo: Euro 12 a persona.
- Prepariamo i terrai per la semina dei piantini (6/8 incontri dalle 9 alle 12. Non adatto alle carrozine. Periodo: Febbraio-Maggio)
Costo: Euro 5 a persona ogni incontro.
- Seminiamo in vasetti o plato (almeno 1 incontro, la mattina dalle 9 alle 12, nei mesi di Marzo-Aprile)
Costo: Euro 5 a persona.
- Sperimentazione della raccolta delle olive e assaggio dell'olio (1 incontro a Novembre)
Costo: Euro 12 a persona.
- Prendiamoci cura degli animali (almeno 1 incontro): dal cibo per galline ed oche a portare a passeggio la nostra piccola capretta addomesticata (da Marzo)
Costo: Euro 5 a persona.



Azienda Agricola Biologica

IL LAGO NELLA VALLE

Via San Giovanni, 34 - 60037 Monte San Vito (An)

T. 3924210426 info@illagonellavalle.it

www.illagonellavalle.it

+ INFO

Jessica

sociale@illagonellavalle.it

T. 340 4712899

ARTEAGRICOLA. GLI ATELIER DELLA NATURA (tutto l'anno)

- Piante che tingono: 1 incontro per sperimentare la magia dei colori naturali.
Per gruppi di almeno 7 persone.
- Costruiamo dei giochi con il legno e/o materiali di recupero (4/6 incontri);
- Orto in arte: creazioni artistiche con gli ortaggi e altri elementi naturali (1 incontro).
- I colori della fattoria: visita guidata alla Fattoria seguita dal dipinto ad acquarello di ciò che ha colpito o del colore emozionale che la visita ha suscitato.
- Creiamo con la terra: con un impasto di terra e sabbia creiamo degli oggetti come per esempio portaoggetti o fioriere.

LABORATORI DI MANUTENZIONE E RIUTILIZZO (tutto l'anno)

- Creazione di tavolini e/o panche per il nostro prato con materiali di recupero (almeno 3 incontri).
- Manutenzione/restauro di un vecchio piano in marmo e ferro (almeno 2 incontri).
- Puliamo le stalle degli animali e rendiamole piú belle! (6 incontri. Non adatto a carrozzine).
- Creiamo un terraiolo rialzato per gli amici con la carrozzina (almeno 3 incontri).

...E A BREVE... **BOTTEGHE DEI VECCHI MESTIERI A CURA DI ANZIANI ESPERTI!**

Abbiamo già iniziato intrecciando il "vengo" per realizzare cesti!

LABORATORI DI RICICLO (tutto l'anno)

- Facciamo la carta: dal telaio all'utilizzo della nostra carta (3 incontri).
Per piccoli gruppi di 5.
- Trasformiamo il cartone in un forno solare! (2 incontri Maggio-Luglio).
Per piccoli gruppi di 5.

Dopo la proposta didattica, c'è la possibilità di fermarsi e utilizzare l'area ludico ricettiva concordando modalità ed eventuale costo del pranzo con il titolare dell'Azienda Agricola.

ALTRE PROPOSTE:

SPAZIO AZIENDALE (senza laboratori) per uscite di tipo ricreativo con la possibilità di utilizzare il prato, il lago e il campo sportivo, o per altre attività di gruppo gestite dai responsabili della struttura di riferimento.
In questo caso si veda nel sito area ricettiva.



Azienda Agricola Biologica

IL LAGO NELLA VALLE

Via San Giovanni, 34 - 60037 Monte San Vito (An)

T. 3924210426 info@illagonellavalle.it

www.illagonellavalle.it

+ INFO

Jessica

sociale@illagonellavalle.it

T. 340 4712899