



ESPERIENZA 1: DALLA TERRA ALLA TAVOLA: visita all'orto biologico, raccolta della verdura e cooking class per adulti e bambini

- Periodo annuale: sempre
- Giorni di esclusione: sabato e domenica
- Durata 3 ore
- Mattino 10.30 – 13.30 oppure Pomeriggio 15.30 – 18.30
- Esperienza individuale da 2 a 10 pax
- Omaggio alla partenza

DESCRIZIONE DELL'ESPERIENZA

E' un'esperienza di vita contadina che permetterà ai visitatori di conoscere il cibo genuino e di scoprire come si producono gli alimenti che costituiscono la nostra alimentazione. Coltiviamo ed alleviamo seguendo i principi dell'antico metodo "*biologico e biodinamico*".

Dopo il **brindisi di benvenuto**, il percorso esperienziale inizia con una passeggiata nei campi e nell'orto dove raccoglieremo le erbe e le verdure che ci serviranno per preparare i piatti.

Ci trasferiremo nella cucina laboratorio della fattoria per l'inizio del cooking class dove prepareremo il seguente menù:

ANTIPASTO

Strudel di verdure con zabaione alle erbe aromatiche

PRIMO PIATTO

Tagliatelle con farine integrali condite con julienne di verdure

DESSERT

Crespelle dolce con confettura o frutta saltata

I partecipanti mangeranno quello che hanno preparato.

QUOTAZIONE: Adulti € 35 – Bimbi 4-12 anni € 25

Nella quotazione non sono previste bevande ad esclusione dell'acqua fontis.

SUPPLEMENTO PER DEGUSTAZIONE DI 2 CALICI DI VINO: € 5





ESPERIENZA 2: CAVALLI & ASINI, dall'allevamento all'equitazione

- Periodo annuale: sempre
- Giorni di esclusione: 25/12 – 31/12 – 1/1 – Pasqua – 15/8
- Durata 3 ore
- Mattino oppure Pomeriggio
- Esperienza individuale da 2 a 10 pax

DESCRIZIONE DELL'ESPERIENZA

Dopo il **brindisi di benvenuto**, inizia il percorso Cavalli e Asini che prevede nozioni di morfologia, psicologia equina, cura e toelettatura del cavallo, sellaggio e dissellaggio, uso del cavallo, nomenclatura.

Gli ospiti accarezzeranno i cavalli, puliranno i finimenti, annuseranno i profumi degli alimenti. Saranno impartite nozioni d'alimentazione e la bardatura del cavallo. Seguiranno tecniche equestri, la prima volta in sella e una gita in carrozza.

Nel dettaglio effettueranno le seguenti esperienze:

- **Ippologia e grooming**: descrizione del cavallo, pulizia e bardatura del cavallo e dell'asino
- **Equitazione**: battesimo della sella e prime nozioni sull'arte di cavalcare
- **Attacchi**: Gita in carrozza

A seguire **spuntino di campagna**: degustazione di 2 calici di vino oppure succo di uva o succo di mela Bio accompagnato da un piatto di salumi e formaggi.

QUOTAZIONE: Adulti € 30 – Bimbi 5-12 anni € 25

SUPPLEMENTO PER DEGUSTAZIONE DI 2 CALICI DI VINO E UN PIATTO DI SALUMI E FORMAGGI € 10,00





ESPERIENZA 3: MOSAICO per adulti e bambini (dai 8 anni)

- Periodo annuale: sempre
- Giorni di esclusione: nessuno (salvo disponibilità della maestra mosaicista)
- Durata 4 ore
- Mattino 9.00 – 13.00 oppure Pomeriggio 14.00 – 18.00
- Esperienza individuale da 5 a 10 pax
- Mosaico in omaggio alla partenza

DESCRIZIONE DELL'ESPERIENZA

E' un'esperienza della tradizione italiana che permetterà ai visitatori di conoscere l'arte musiva e di realizzare un mosaico con gli attrezzi antichi del mosaicista: la martellina e il tagliolo. Guidati da una maestra mosaicista, impareranno a fare un piccolo mosaico personale tagliando dei materiali naturali (varie sfumature di marmi) e componendo il bozzetto stabilito assieme.

Dopo il brindisi di benvenuto, il percorso esperienziale inizia con una visita del laboratorio di mosaico dove sono esposte varie opere. Segue la scelta dei materiali per la realizzazione del mosaico, il taglio con la martellina e la posa delle tessere con una colla cementizia.

A seguire **spuntino di campagna**: degustazione di 2 calici di vino oppure succo di uva o succo di mela Bio accompagnato da un piatto di salumi e formaggi.

QUOTAZIONE: Adulti € 30 – Bimbi 5-12 anni € 25

SUPPLEMENTO PER DEGUSTAZIONE DI 2 CALICI DI VINO E UN PIATTO DI SALUMI E FORMAGGI € 10,00

