



Fattoria Didattica, la natura insegna.

## **CAMPUS DIURNI** ANNO 2011

### **Punto Verde Diurno per ragazzi dai 6 ai 14 anni**

#### **Mi diverto in fattoria... e imparo l'inglese!**

Vivere un'emozionante vacanza agreste per scoprire i segreti della campagna friulana

Un soggiorno in fattoria, pure breve come questa giornata, sarà l'occasione per una vacanza allegra, spensierata, ma istruttiva poiché la forza dell'agriturismo consiste nella capacità di far riscoprire sapori, valori e tradizioni di cui ci stavamo dimenticando e che sovente non riusciamo a comunicare alle nuove generazioni.

Cavalli e asini, orto botanico, arcieria, bicicletta, piscina, laboratorio di cucina, polenta e formaggio... sono solo alcune delle **attività** svolte nei campus

## **PROGRAMMA e COSTI dei Campus DIURNI**

### **1) AGRICAMPUS IN FATTORIA DIDATTICA: prezzo € 140,00**

per far conoscere ai bambini la vita in fattoria attraverso attività guidate e percorsi didattici

### **2) CAVALCAMPUS IN FATTORIA DIDATTICA: prezzo € 205,00**

per approfondire la conoscenza del mondo del cavallo unito all'esperienza dell'AGRICAMPUS

Di seguito la descrizione delle due tipologie di CAMPUS DIURNI

## **1) AGRICAMPUS IN FATTORIA DIDATTICA = € 140,00**

I campus si realizzano con gruppi di 15 ragazzi dell'età compresa tra i 6 e 14 anni.

**Periodo:** tutta l'estate escluso le prime 2 settimane d'agosto

**Abbigliamento dell'ospite:** oltre ai normali capi d'abbigliamento sono consigliabili i seguenti capi: borraccia, giacca a vento/k-way, tuta da ginnastica, berretto, scarponcini da trekking, calzettoni lunghi da trekking, zainetto, costume da bagno, creme per insetti e solare,

### **Documenti da presentare alla prenotazione:**

- 1-**Documento d'identità;
- 2-**Copia della tessera sanitaria ed elenco vaccinazioni effettuate compresa l'antitetanica;
- 3-**Scheda sanitaria con indicazioni di eventuali patologie, allergie e diete particolari; eventuali farmaci e relativa posologia con accompagnatoria del medico curante.
- 4-**Certificato medico **d'idoneità sportiva NON competitiva**
- 5-**Copia della polizza contro gl'infortunati

**Prezzo a partecipante:** 5 giorni dal lunedì al venerdì = **€ 140,00**

### **La quota comprende**

- a)** 5 attività didattiche mattutine, 5 laboratori didattici pomeridiani, materiale di consumo per i corsi, presenza continua di un animatore ogni 15 ragazzi, omaggio individuale, abbigliamento da fattoria, uso delle strutture ricreative, compresa la piscina del resort, insegnamento della terminologia inglese durante gli stage's e i laboratori.
- b)** Pranzo: ingresso, primo piatto a scelta, secondo piatto a scelta con contorno, dessert, acqua e succo di mela.
- c)** Merendine: alle 10.30 e alle 16,00 con dolci fatti in casa oppure frutta e succo di mela.

### **La quota non comprende:**

- ✓ cibi e bevande non previste dal pacchetto o fuori pasto,
- ✓ eventuale escursione extra Magredi: da concordare con i genitori.
- ✓ quanto altro non previsto nell'offerta;

**Pagamenti:** Acconto del 30 % all'iscrizione; 70% al primo giorno

**Agriturismo Fattoria Gelindo** (Friuli Venezia Giulia ITALIA)

via Roma 16 - 33099 Vivaro (Pn)-

Tel.0039 427 97037 - 0039 335.7170/ 806 /805/ 807/ 808 - Fax 0039 427 . 97515

[info@gelindo.it](mailto:info@gelindo.it)

[www.gelindo.it](http://www.gelindo.it)

Rev 12.6.11

**1)AGRI CAMPUS : Nihil Agricultura Melius (Cicerone),  
Bozza del programma di Vita in Fattoria**

**Indicazioni per la personalizzazione del soggiorno**

Il dettaglio e le modalità delle visite e delle animazioni verrà preventivamente concordato con i genitori e svolto nei limiti della disponibilità.

Gelindo propone temi che prevedono esperienze di vita contadina vissuta assieme alla famiglia di agricoltori; la fattoria didattica permette ai ragazzi di conoscere il cibo e di scoprire chi produce e come si producono gli alimenti che costituiscono la nostra alimentazione.

**Il nostro obiettivo** è di far conoscere loro i rudimenti della coltivazione biologica e a riconoscere i veri sapori degli alimenti prodotti secondo natura con la speranza che dopo la vacanza non mangino più stereotipati e anonimi tramezzini ,merendine asfittiche e alimenti congelati,ma cerchino gustosi salumi, fragranti formaggi, profumate minestre, dolcetti genuini fatti in casa. Polenta biologica abbrustolita e pagnotte con grano saraceno saranno le compagne delle loro pietanze

**1° giorno - :lunedì** - Arrivo, brindisi di benvenuto, formazione dei gruppi consegna dell'abbigliamento da fattoria e materiali per la vacanza.  
Ore 09,00-Attività didattica o escursione (vedi descrizione)  
Ore 10,30-Merendina con alimenti e bevande della fattoria  
Ore 11,00-Continua l'attività didattica o escursione  
Ore 12,30-Pranzo con pietanze anche biologiche  
Ore 14,30-Animazione e percorso didattico agricolo (vedi descrizione)  
Ore 16,30-Merendina con dolcetti fatti in casa e frutta  
Ore 18,00-arrivederci a domani

**Ulteriori giorni:** proseguo delle attività previste  
Ore 09,00-Attività didattica o escursione (vedi descrizione)  
Ore 10,30-Merendina con alimenti e bevande della fattoria  
Ore 11,00-Continua il percorso didattico equestre  
Ore 12,30-Pranzo con pietanze anche biologiche  
Ore 14,30-Animazione e percorso didattico agricolo (vedi descrizione)  
Ore 16,30-Merendina con dolcetti fatti in casa e frutta  
Ore 18,00-arrivederci a domani

**Ultimo giorno venerdì:**proseguo delle attività previste  
Ore 09,00-Attività didattica o escursione (vedi descrizione)  
Ore 10,30- Merendina con alimenti e bevande della fattoria  
Ore 11,00-Continua l'attività didattica o escursione  
Ore 12,30-Pranzo con pietanze anche biologiche  
Ore 14,30-Animazione e percorso didattico agricolo (vedi descrizione)  
Ore 16,30-Merendina con dolcetti fatti in casa e frutta  
Ore 18,00-Consegna degli attestati di vacanza-studio e arrivederci al prossimo campus.

\*\*\*\*\*\_\*\*\*\*\*\_\*\*\*\*\*\_\*\*\*\*\*\_\*\*\*\*\*\_\*\*\*\*\*\_\*\*\*\*\*

**2) CAVALCAMPUS IN FATTORIA DIDATTICA= €205,00  
Supplemento di € 65,00 per corso promo d'equitazione  
c'è qualcosa nel fisico del cavallo che giova allo spirito dell'uomo...**

**Indicazioni per la personalizzazione del Cavalcampus**

Il Cavalcampus prevede 5 lezioni di avviamento all'equitazione in alternativa ad un laboratorio didattico. Di seguito il calendario dell'attività equestre:

✓ **1°** lezione: (ippologia e grooming)

✓ **dalla 2° alla 5°** lezione: equitazione con istruttore FISE

**Abbigliamento equestre: Cap o caschetto** – Stivali o ghette – pantaloni equestri

## GELINDO dei MAGREDI AGRICAMPUS 2011

### Documenti da presentare alla prenotazione:

- 1-Documento d'identità;
- 2-Copia della tessera sanitaria ed elenco vaccinazioni effettuate compresa l'antitetanica;
- 3-Scheda sanitaria con indicazioni di eventuali patologie, allergie e diete particolari;eventuali farmaci e relativa posologia con accompagnatoria del medico curante.
- 4-Certificato medico **d'idoneità sportiva NON competitiva**
- 5-Copia della polizza contro gl'infortuni

**Prezzo a partecipante:** 5 giorni dal lunedì al venerdì = **€ 205,00 (140,00+65,00)**  
e comprende:

- a)- quanto previsto nel programma AGRICAMPUS
- b)- 4 lezioni d'avvicinamento all'equitazione
- c)- patente sportiva temporanea FISE-CONI (Federazione Italiana Sport Equestri) il cui prezzo è di **€15,00**, ha la durata di **60 giorni** e quindi è valida anche per le eventuali ulteriori lezioni d'equitazione

### La quota non comprende:

- ✓ cibi e bevande non previste dal pacchetto o fuori pasto,
- ✓ eventuale escursione extra Magredi: da concordare con i genitori.
- ✓ quanto altro non previsto nell'offerta;

**Pagamenti:** Acconto del 30 % all'iscrizione; 70% al primo giorno

-----\*\*-----

### Di seguito il Modello di prenotazione

Cognome e nome dell'avente la patria potestà \_\_\_\_\_

via: \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

città. \_\_\_\_\_ - Tel \_\_\_\_\_

Cellulare \_\_\_\_\_ e mail \_\_\_\_\_

**Iscrive** il figlio \_\_\_\_\_

Nato a \_\_\_\_\_ - il \_\_\_\_\_ Sesso \_\_\_\_\_

all'**Agricampus** dal \_\_\_\_\_ - al \_\_\_\_\_

all'**Cavalcampus** dal \_\_\_\_\_ - al \_\_\_\_\_

**Privacy:** il sottoscritto \_\_\_\_\_ a norma dell'articolo

13 della legge 675/96 esprime il consenso affinché i propri dati personali possano essere utilizzati, nel rispetto della legge sopraindicata, per gli scopi di cui al presente contratto e affinché gli stessi possano essere oggetto di comunicazione ai soggetti e per le finalità contrattualmente previste **In fede** \_\_\_\_\_

## **Animazioni, visite, percorsi e attività e laboratori didattici:** **Nihil agricultura melius (Cicerone)**

### **1) Conoscenza delle tecniche agricole attraverso i cinque sensi:**

tecniche di coltivazione e conservazione del cibo naturale; come nasce la polenta, il formaggio, il vino, il pollo arrosto.

Insegneremo ai ragazzi a fare il pane e la polenta mettendo "le mani in pasta" e acquisendo la conoscenza mediante il divertimento: fattoria didattica, parco faunistico, stalle zootecniche, vivai, caseifici, cantine e la **scuderia didattica** saranno gli elementi didattici per far comprendere ai ragazzi come tutto nasce dalla terra e perché la si deve rispettare.

**1.1✓ I cereali:** dalla pianta, al seme, alle farine da trasformare in pane o polenta

**1.2✓ Dall'erba al formaggio:** la pianta foraggiere, la mungitura della vacca, il formaggio

**1.3✓ Cavalli & asini:** dall'allevamento, all'ippologia e all'equitazione

**Corso Promozionale d'Equitazione:** per gli aderenti al **CAVALCAMPUS**, sono previste anche 4 lezioni d'equitazione in sella

**1.4✓ Laboratorio di educazione alimentare:** imparo a conoscere la catena alimentare e cuocere cibi genuini

**1.5✓ Dall'uva al vino (settembre-ottobre):**Colori, sapori e tradizioni durante il rito ancestrale della vendemmia

**NB:** negli altri mesi l'uva viene sostituita da frutti di bosco o altra frutta: è prevista la preparazione delle confetture.

**1.6✓ Meli, mele, sidro e confetture :** colori, sapori, tradizioni e riti celtici legati alla mela

**1.7 ✓Alla scoperta del mondo del mosaico:** familiarizzazione e conoscenza dell'arte musiva

**1.8✓Gli alberi del bosco di Vivaro :**

**1.9✓I Magredi :** lezione teorico-pratica e visita ai Magredi

**1.10✓Pedalando senza fretta :** lezione teorico-pratica sull'uso della bicicletta

**1.11✓Visite all'Ecomuseo dei Magredi (cellule del museo diffuso Lis Aganis)**

**1.11.a**-La mungitura delle mucche

**1.11.b** Il mulino ad acqua

**1.11.c** Il museo della Latteria

**1.11.d** L'Antiquarium di Tesis.

**1.11.e** Centro di documentazione etnologica.

### **2) Altre attività in azienda**

Arti Marziali

Badminton

Bicicletta

Bivacco celtico e notte in tenda

Costruire la capanna

Ferratura -a caldo- dei cavalli

Foglie-fiori composizione

Orienteering e mimetismo

Orienteering caccia al tesoro

Passeggiata notturna, le voci della natura

Pesca sportiva

Teatro naturale con i bambini

Raccolta ortaggi-frutta

### **3) Scuola di sport naturalistici**

✓ Scuola di mountain bike

✓ Scuola di cicloturismo

✓ Scuola di arceria antica

✓ Arrampicata su roccia e albero

✓ Escursione nei sentieri

### **4) Stage di conoscenza di antichi mestieri**

✓ Mosaico di gruppo

✓ Cesteria con paglia o vimine

✓ Lavorare la creta

✓ Scultura su legno

✓ Gita in carrozza



Fattoria Didattica, la natura insegna.

## **DESCRIZIONE del podere dove si svolgono gli Campus Diurni**

*Vivere un'emozionante vacanza agreste per scoprire per riscoprire il cielo, la terra e i segreti della campagna friulana*

### **La Fattoria dei Gelindo**

Poco a nord di Pordenone, presso l'antica "Vivarium", si trova **Gelindo dei Magredi**, un tranquillo e organizzato centro di turismo rurale che propone soggiorni brevi e vacanze, a completo contatto con la natura, coniugando i più moderni confort ai ritmi naturali della vita in campagna.

E' ubicato nel parco dei **Magredi**, un'ampia prateria -Zona di Protezione Speciale per l'avifauna-situata alla confluenza dei torrenti Cellina, Meduna e Colvera e posta alle pendici delle Dolomiti Friulane

Il complesso ha la peculiarità di trovarsi nei Magredi, toponomastico di chiara origine celtica che indica una vasta pianura alluvionale (magus) posta ai **piedi delle Dolomiti Friulane** e solcata dai fiumi (ritus) Cellina, Meduna e Colvera: (Magus ritus. la terra tra i fiumi) un Parco Naturale di circa 400 chilometri quadrati.

Il corpo aziendale è costituito da un podere di 15 ettari in cui sono inseriti l'albergo- ristorante; gli alloggi agrituristici, con camere dotate di servizi interni, tv e clima; la Casa Rossa con saletta dotata di un "fogolar" (caminetto) in stile friulano e adibita come sala riunioni; la vecchia Lataria, adibita ad agriturismo, l'agricampeggio, le aule didattiche

**I pascoli ombrosi**, gli orti e i frutteti biologici, le vigne, la cantina, il piccolo museo della vita contadina, le funzionali scuderie con campi scuola e maneggio coperto, i percorsi didattici completano la struttura agri ricettiva. La superficie aziendale è composta da 30 ettari circa coltivati e cereali, foraggere, vigna, frutteto bio e ortaggi in serra e in campo aperto. Gli allevamenti consistono in manze, maiali, pollame e asini.

**L'azienda agricola è stata fondata nel 1970 dai fratelli Trevisanutto**, discendenti da Gelindo, un nobile cavaliere ungherese. Nata come azienda produttrice di derrate alimentari per il mercato, oggi è strutturata come modello di produzione e didattica al servizio del ristoro agrituristico

I simboli dei ristori sono un **tagliere di polenta fumante e una mammella di giovenca**, entrambi sinonimi d'allegria e di pranzi consumati all'insegna della genuinità.

Gelindo propone **una cucina semplice e contadina** che si basa sui prodotti della fattoria biologica: miele dei mille fiori dei Magredi, burro, formaggio Montasio, polli, faraone, oche, germani, conigli, porchette, agnelli e struzzi allevati all'aperto nell'aria frizzante dei Magredi. E poi ancora frittate di uova fresche di giornata, accompagnate dalle deliziose erbe dell'orto; il tutto inaffiato dai tipici vini dei Magredi che hanno il profumo e il sapore della terra magra e schietta che li produce.

**La formulazione delle pietanze privilegia i prodotti tipici friulani** e prevede, per la maggior parte, l'utilizzo di prodotti stagionali, coltivati o allevati direttamente nella fattoria di famiglia:

niente stereotipati e anonimi piatti internazionali, ma gustosi salumi, fragranti formaggi, profumate minestre, **pollame della corte**, verdure dell'orto e dolcetti genuini fatti in casa.

**Prepariamo questi piatti secondo ricette tratte da antichi ricettari friulani**, ma rivisitate in chiave moderna: pochi grassi e un'accurata lavorazione per conservare i sapori della tradizione.

**Polenta rustica e pane casereccio** con grano saraceno accompagnano le pietanze.

**Agriturismo Fattoria Gelindo** (Friuli Venezia Giulia ITALIA)

via Roma 16 - 33099 Vivaro (Pn)-

Tel.0039 427 97037 - 0039 335.7170/ 806 /807/ 805- Fax 0039 427 . 97515

[info@gelindo.it](mailto:info@gelindo.it)

[www.gelindo.it](http://www.gelindo.it)

## **La Visita al il podere**

Una breve descrizione dei locali e dei luoghi si svolgerà la vacanza dei ragazzi

- ✓ **Casarossa**, residenza padronale con sala fogolâr per didattica e riunioni
- ✓ **Palamagredi**, imponente costruzione adibita a maneggio coperto e rassegne agricole
- ✓ **Campi sperimentali**: coltivazioni di specie vegetali rare quali miglio, panico, grano saraceno, camut, topinanbur, lavanda, rosa canina
- ✓ **Cavallerizze** in sabbia per allenamento e addestramento dei cavalli e dei cavalieri
- ✓ **Porchiland**: pascoli ombrosi dove scorrazzano liberi mandrie di maiali delle antiche specie friulane.
- ✓ **Frutteto** di more, lamponi, ribes e altre varietà di frutta di bosco. Quando sono maturi, potete cogliere e mangiare tranquillamente i frutti, poichè trattati con prodotti a basso impatto ambientale.
- ✓ **Pascoli** erbosi dedicati ai bovini e ai grossi animali
- ✓ **Serre-tunnel per ortaggi**: vengono coltivati con metodo biologico le verdure che gusterete nel ristoro agriturismo; gli asparagi verdi del Meduna vengono coltivati all'aperto.
- ✓ **Area campeggio** per escursionisti, attrezzata con piazzole di sosta ricoperte di uva fragola, locale servizi con angoli cottura, laghetto con anatre ornamentali e zona relax con giochi rustici.
- ✓ **Erbario delle aromatiche**, che raccoglie circa 60 specie diverse di fiori ed erbe aromatiche usate per preparazioni gastronomiche: un'esplosione di colori e fragranze che lasceranno un intenso ricordo
- ✓ **Parco faunistico** che consiste in voliere di "polastri" e altri volatili da cortile; cavalli, pony e asini; capre, pecore, daini, conigli
- ✓ **Scuderie e selleria** per i cavalli in lavoro e allenamento
- ✓ **Piccolo museo** della vita contadina che raccoglie utensili e carrozze sia moderni che d'un tempo
- ✓ **Cantina e Spaccio agricolo**: locale per esposizione e vendita dei prodotti agricoli trasformati:  
vini, succo di mela, sidro, aceto di mele, confetture, mieli, farine e altri prodotti
- ✓ **l'Atelier**: sala polifunzionale con video proiettore ideale per didattica, proiezioni e corsi creativi di mosaico e cesteria
- ✓ **Lataria dei Magredi**: storica costruzione in pietra squadrata, costruita nel 1929 come caseificio; dopo una sapiente ristrutturazione è adibita ad agriturismo con camere d'epoca e salette ristoro

# *il Podere dei Gelindo*



Asinelli dei Magredi



Porchi Land

**Magredi**

L'antica "Vivarium", luogo prediletto dai romani per la caccia a cavallo, ha la peculiarità di trovarsi nei Magredi, toponomastico di chiara origine celtica che indica una vasta pianura alluvionale (magus)posta ai piedi delle **Dolomiti Friulane** e solcata dai fiumi (ritus) Cellina, Meduna e Colvera: (Magus ritus.la terra tra i fiumi) un Parco naturale di circa 300 chilometri quadrati ornata di una vegetazione, simile per molti aspetti alla steppa russa, che presenta un insieme di rarità botaniche quali la Cambre Tataria. Parte del territorio, ambito di tutela ambientale e **Zona di Protezione Speciale** per l'avifauna, è composto da ampi prati vergini su cui galoppare " a briglie sciolte", il resto è il terreno ideale per la coltivazione delle viti che danno origine ai famosi " **Vini dei Magredi**"



..riscoprire il cielo e la terra.. **(ZPS): Zona di Protezione Speciale** - **IBA: Important Bird Area** - [www.magredinatura2000.it](http://www.magredinatura2000.it) [www.magredi.it](http://www.magredi.it)



Il rifugio dei Benandanti

