



**a Vivaro**  
*...in Friuli Venezia Giulia*

# Agricampus Giornalieri nei Magredi

**Giornata in Fattoria Didattica per scuole**  
**Anno scolastico 2024-25**

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

# La fattoria didattica



La fattoria didattica della famiglia Gelindo dei Magredi apre le porte ai ragazzi per scoprire il mondo del cibo genuino e per comprendere il ciclo di produzione dei prodotti della terra che ci forniscono un sano nutrimento.

Proponiamo esperienze di vita contadina vissuta assieme alla famiglia di agricoltori.

Insieme, esploreremo i fondamenti della coltivazione biologica e biodinamica, imparando a riconoscere i veri sapori degli alimenti coltivati in armonia con la natura. L'obiettivo è trasformare in conoscenza le esperienze quotidiane.

Al termine della giornata, ci auguriamo che i ragazzi giungano alla consapevolezza delle differenze tra gli alimenti industriali e gli alimenti genuini come i dolci fatti in casa, i formaggi e salumi della tradizione e le minestre profumate.

Polenta fatta in casa con la farina macinata con il mulino a pietra direttamente in Fattoria, pane con grani antichi e grano saraceno, succo d'uva e di mele biologiche della Fattoria, gustosi salumi, fragranti formaggi, profumate minestre, dolcetti genuini fatti in casa li accompagneranno durante le loro giornate in fattoria Didattica.



**Immagine tratta dal laboratorio:**

Alla ricerca della patata...conoscenza, uso in cucina /oppure/ coltivazione

#### I VARI PROGRAMMI POSSONO PREVEDERE I SEGUENTI MOMENTI:

- 1) Accoglienza, brindisi di benvenuto con dolcetti, succo di mela bio e d'uva, spiegazione del significato di "fattoria didattica" e presentazione dell'itinerario nel podere.
- 2) Visita al podere con un itinerario da percorrere a piedi o (in casi da concordare) in agribus e carrozza. Piantumazione di un albero che porterà il nome della scuola.
- 3) Percorso/laboratorio didattico scelto con conoscenza manuale attraverso i 5 sensi. Il rito della polenta, cotta sul fuoco vivo e mescolata dai ragazzi.
- 4) Pranzo agriturismo: pietanze e bevande prodotte e cucinate secondo natura.
- 5) Il pomeriggio in libertà oppure secondo laboratorio opzionale. Eventuale programma di giochi e visite da programmare con il corpo docente.
- 6) Il saluto alle piante, agli animali e ai contadini, la consegna del ciondolo con il nome personalizzato e l'arrivederci con la consegna della foto ricordo per il poster.

Queste "fasi" servono a comprendere meglio l'obbiettivo della visita:  
assimilare i contenuti del concetto "Cibo-Alimento".

## **"Dalla terra alla Tavola"**

ovvero

## **"Senza lavorare la terra, NON si mangia"**

**1**

Qual è il vero significato di conoscere i cereali se non possiamo osservarne la nascita, comprendere il processo di coltivazione e assistere al lavoro che li trasforma in cibo?

**2**

E quanto può essere significativa questa conoscenza se non possiamo sperimentare direttamente l'immediata trasformazione in cibo, magari attraverso un semplice assaggio di polenta e formaggio?

**Al fine di garantire un apprendimento completo e significativo, riteniamo fondamentale prenotare i programmi seguendo la sequenza proposta.**

Proponiamo programmi didattici per ogni livello formativo, dagli asili nido fino alle scuole medie e superiori. E' possibile scegliere tra programmi della durata di mezza giornata oppure contemplino anche alcune attività pomeridiane.

**Solo così si potrà cogliere appieno la connessione tra il lavoro sulla terra e l'esperienza culinaria, culminando in un assaggio di polenta e formaggio che rappresenta la sintesi tangibile di questo percorso educativo.**



# Numeri, pranzi e gratuità...

1

## NUMERO DEI PARTECIPANTI

Al fine di rendere sostenibile il costo ed allo stesso tempo dare la possibilità a tutti di partecipare all'attività didattica, i laboratori didattici vengono effettuati con gruppi di 20 - 25 ragazzi circa. **In caso di numeri inferiori verrà concordato un lieve aumento.**

2

## GRATUITÀ

La gratuità che verrà applicata è di 1 Docente omaggio ogni 15 Ragazzi partecipanti.

**Prezzo per ulteriori docenti: €15,00**

**Prezzo genitori o altri parenti: €20,00**

3

## MENÙ DI PRANZO DEI BAMBINI

**Dosi proporzionate in relazione all'età dei bambini  
Verranno proposte le seguenti fasi/pietanze:**

1. Rito della polenta con burro e formaggio
2. Un primo piatto da concordare con l'insegnante
3. Un secondo piatto  
(salame, frittata, formaggio e patate fritte o al forno)
4. Buffet delle insalate dell'orto
5. Dessert da concordare con l'insegnante
6. Acqua di fonte, succo di mela e uva

**Particolare attenzione per diete, astenie e intolleranze alimentari di ogni genere. Si richiede di segnalare intolleranze ed allergie in fase di prima definizione.**

**NON È POSSIBILE CONSUMARE IN AZIENDA  
IL PRANZO AL SACCO PORTATO DA CASA**

**Gelindo  
dei  
Magredi**  
*Fattoria & Resort*



# *un Albero per il Futuro*

*Insieme  
possiamo  
farlo*



**Insieme, daremo vita ad un potente gesto simbolico:  
la piantumazione di un albero  
che porterà il nome della tua scuola.**

Questo albero sarà il simbolo tangibile del nostro impegno collettivo per un futuro sostenibile ed una terra rigenerata.

Le radici dell'albero simboleggiano la connessione con la terra e la sua ricchezza. I rami che si estendono verso l'alto rappresentano la crescita, la speranza e la possibilità di un futuro migliore.

**Questo albero diventerà un testimone silenzioso del nostro impegno collettivo, trasmettendo un messaggio di speranza e di impegno verso la sostenibilità, contribuendo a costruire un legame indelebile tra la tua scuola e la consapevolezza ambientale.**

**Gelindo  
dei  
Magredi**  
Fattoria & Resort



# *Il Cioldolo con il tuo nome*



*Tutti gli studenti e gli insegnanti  
riceveranno in omaggio il cioldolo  
in nocciolo con il nome inciso!!*

# Asilo Nido

## ...le proposte



### VISITA + RITO DELLA POLENTA

€ 9,70

<b>1</b> Accoglienza con buffet di dolcetti e succhi di frutta	<b>5</b> Rito della polenta
<b>2</b> Presentazione Fattoria Didattica	<b>6</b> Saluto ai contadini, animali e piante
<b>3</b> Itinerario nel podere della Fattoria	<b>7</b> Consegna del ciondolo, foto ricordo e arrivederci
<b>4</b> Piantumazione di un albero	

**Orario: dalle ore 09.00 alle ore 11.30**

### VISITA + LABORATORIO DIDATTICO + RITO DELLA POLENTA

€ 17,00

<b>1</b> Accoglienza con buffet di dolcetti e succhi di frutta	<b>5</b> Percorso didattico - laboratorio
<b>2</b> Presentazione della Fattoria Didattica	<b>6</b> Rito della polenta
<b>3</b> Itinerario nel podere della Fattoria	<b>7</b> Saluto ai contadini, animali e piante
<b>4</b> Piantumazione di un albero	<b>8</b> Consegna del ciondolo, foto ricordo e arrivederci

**Orario: dalle ore 09.00 alle ore 12.30**

**\*Per eventuale opzione con pausa pranzo concorderemo insieme prezzo e servizio**





# Scuola dell'infanzia

## ...le proposte



VISITA + IL RITO DELLA POLENTA		€ 10,50
1 Accoglienza con buffet di dolcetti e succhi di frutta	5 Rito della polenta	
2 Presentazione Fattoria Didattica	6 Saluto ai contadini, animali e piante	
3 Itinerario nel podere della Fattoria	7 Consegna del ciondolo, foto ricordo e arrivederci	
4 Piantumazione di un albero		

**Orario: dalle ore 09.00 alle ore 11.30**

VISITA + LABORATORIO DIDATTICO + IL RITO DELLA POLENTA		€17,50
1 Accoglienza con buffet di dolcetti e succhi di frutta	5 Percorso didattico - laboratorio	
2 Presentazione della Fattoria Didattica	6 Rito della polenta	
3 Itinerario nel podere della Fattoria	7 Saluto ai contadini, animali e piante	
4 Piantumazione di un albero	8 Consegna del ciondolo, foto ricordo e arrivederci	

**Orario: dalle ore 09.00 alle ore 12.30**



## FORMULA COMPLETA CON VISITA

+ LABORATORIO DIDATTICO + RITO DELLA POLENTA

+ PRANZO AGRITURISTICO

€ 22,50

1 Accoglienza con buffet di dolcetti e succhi di frutta	6 Pranzo agriturismo
2 Presentazione della Fattoria Didattica	7 Rito della polenta
3 Itinerario nel podere della Fattoria	8 Saluto ai contadini, animali e piante
4 Piantumazione di un albero	9 Consegna del ciondolo, foto ricordo e arrivederci
5 Percorso didattico - laboratorio	

**Orario: dalle ore 09.00 alle ore 14.30**



# Scuole Primarie



## ...le proposte

### VISITA + IL RITO DELLA POLENTA

€ 11,00

1 Accoglienza con buffet di dolcetti e succhi di frutta	5 Rito della polenta
2 Presentazione Fattoria Didattica	6 Saluto ai contadini, animali e piante
3 Itinerario nel podere della Fattoria	7 Consegna del ciondolo, foto ricordo e arrivederci
4 Piantumazione di un albero	

*Orario: dalle ore 09.00 alle ore 11.30*

### VISITA + LABORATORIO DIDATTICO + IL RITO DELLA POLENTA

€ 19,00

1 Accoglienza con buffet di dolcetti e succhi di frutta	5 Percorso didattico - laboratorio
2 Presentazione della Fattoria Didattica	6 Rito della polenta
3 Itinerario nel podere della Fattoria	7 Saluto ai contadini, animali e piante
4 Piantumazione di un albero	8 Consegna del ciondolo, foto ricordo e arrivederci

*Orario: dalle ore 09.00 alle ore 12.30*



**FORMULA COMPLETA CON VISITA  
+ LABORATORIO DIDATTICO + RITO DELLA POLENTA  
+ PRANZO AGRITURISTICO**

**€ 26,00**

<b>1</b> Accoglienza con buffet di dolcetti e succhi di frutta	<b>6</b> Pranzo agriturismo
<b>2</b> Presentazione della Fattoria Didattica	<b>7</b> Rito della polenta
<b>3</b> Itinerario nel podere della Fattoria	<b>8</b> Programma pomeridiano a vostra cura e gestione*
<b>4</b> Piantumazione di un albero	<b>9</b> Saluto ai contadini, animali e piante
<b>5</b> Percorso didattico - laboratorio	<b>10</b> Consegna del ciondolo, foto ricordo e arrivederci

**Orario: dalle ore 09.00 alle ore 14.30**

\* Eventuale secondo laboratorio pomeridiano: supplemento 8,00 euro a partecipante

\* Orario secondo laboratorio, dalle 14.30 alle 16.30

Eventuale supporto di un nostro tutor per l'esperienza pomeridiana disponibile con il supplemento di 3,00 euro a partecipante



# Scuole Medie



## ...le proposte

### VISITA CON IL RITO DELLA POLENTA

€ 11,50

1 Accoglienza con buffet di dolcetti e succhi di frutta	5 Rito della polenta
2 Presentazione Fattoria Didattica	6 Saluto ai contadini, animali e piante
3 Itinerario nel podere della Fattoria	7 Consegna del ciondolo, foto ricordo e arrivederci
4 Piantumazione di un albero	

**Orario: dalle ore 09.00 alle ore 11.30**

### VISITA CON LABORATORIO DIDATTICO + IL RITO DELLA POLENTA

€ 19,50

1 Accoglienza con buffet di dolcetti e succhi di frutta	6 Percorso didattico - laboratorio
2 Presentazione della Fattoria Didattica	7 Rito della polenta
3 Itinerario nel podere della Fattoria	8 Saluto ai contadini, animali e piante
4 Piantumazione di un albero	9 Consegna del ciondolo, foto ricordo e arrivederci

**Orario: dalle ore 09.00 alle ore 12.30**



## FORMULA COMPLETA CON VISITA

+ LABORATORIO DIDATTICO + RITO DELLA POLENTA

+ PRANZO AGRITURISTICO

€ 28,00

1 Accoglienza con buffet di dolcetti e succhi di frutta	6 Pranzo agriturismo
2 Presentazione della Fattoria Didattica	7 Rito della polenta
3 Itinerario nel podere della Fattoria	8 Programma pomeridiano a vostra cura e gestione*
4 Piantumazione di un albero	9 Saluto ai contadini, animali e piante
5 Percorso didattico - laboratorio	10 Consegna del ciondolo, foto ricordo e arrivederci

**Orario: dalle ore 09.00 alle ore 14.30**

\*Eventuale secondo laboratorio pomeridiano: supplemento 8,00 euro a partecipante

\*Orario secondo laboratorio, dalle 14.30 alle 16.30

Eventuale supporto di un nostro tutor per l'esperienza pomeridiana: supplemento 3,00 euro a partecipante





**Gelindo dei Magredi Fattoria & Resort**

**La fattoria didattica F.V.G.**

# Il pranzo Agrituristico

**Il menu del pranzo si concentra sulla valorizzazione dei prodotti tipici del Friuli, dando ampio spazio all'utilizzo di ingredienti stagionali provenienti direttamente dalla nostra fattoria di famiglia**

Niente stereotipate anonime merendine, ma gustosi salumi, fragranti sformati, profumate minestre, verdure dell'orto e dolcetti genuini fatti in casa. Succo di mela biologico, succo d'uva, polenta integrale e pane con grano saraceno accompagnano le pietanze servite.

**I nostri programmi delle "giornate in fattoria didattica" NON PREVEDONO il pranzo al sacco portato da casa in quanto creerebbe una grave incongruenza con il programma didattico svolto.**



# Laboratori e Percorsi Didattici

## A) Dalla Terra alla Tavola

Laboratori di educazione alimentare, guidati da operatori formati e qualificati dove si impara a conoscere, manipolare, lavorare e cuocere il cibo raccolto dalla terra.

### 01 - Cereali dalla pianta al seme:

La raccolta, la macinatura per farina, il pane e la polenta  
La raccolta (pannocchiata) solo dal 15 agosto al 15 ottobre

### 02 - Dall'erba al formaggio:

Le pianta foraggiere, mungere la vacca, cagliatura latte

### 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 ed i dolci

### 03.4 - Linea dolce: la frutta e le confetture di frutta

### 03.5 - Corso di conserve vegetali:

Raccolta e trasformazione (Preparazione e sterilizzazione)

### 04 - Ortaggi, erbe e verdure:

Conoscenza e uso commestibile, onoscenza, coltivazione, trasformazione e uso in cucina di vari ortaggi in relazione alla stagionalità: fagiolo, pomodoro, cavoli, zucca e altro

### 05 - Erbe officinali:

Conoscenza, coltivazione e uso commestibile (Caterina de Boni)

### 06 - Dall'uva al succo d'uva al vino:

Colori, sapori e tradizioni durante il rito ancestrale della vendemmia: la raccolta dell'uva, la pigiatura con i piedi scalzi, il succo d'uva e i budini d'uva  
Raccontiamo l'arte della potatura. Disponibile nei mesi di settembre e ottobre

### 07- Meli & Mele:

Coltivazione, raccolta e trasformazione in succo, sidro e confetture  
L'atmosfera dell'era dei Celtici con sapori, tradizioni e riti legati alla mela

### 08- Dal fiore al miele:

Il meraviglioso mondo delle api (stagionale, da aprile a settembre)



# Laboratori e Percorsi Didattici

## B) La Vita in fattoria

Antiche arti e mestieri, antiche tradizioni, il rapporto con gli animali di fattoria, il lavoro agricolo nei campi con gli animali.

### 01 - Cavalli & asini:

Dall'allevamento all'equitazione, familiarizziamo con questi animali unici  
Possibili lezioni nel maneggio e gita in carrozza

### 02 - Alla scoperta del mondo del mosaico:

Familiarizzazione e conoscenza dell'arte musiva, impariamo a tagliare le tessere e a immaginare e poi assemblare il nostro personale mosaico

### 03 - Gita in carrozza nel bosco di Vivaro:

Il bosco è un tesoro di biodiversità, andiamo alla scoperta e conoscenza delle piante, degli alberi e della sua fauna

### 04 - Dalla pecora al maglione:

Quanta ricchezza può regalarci la lana della pecora...tosatura, cernita, lavatura, cardatura, pettinatura, tessitura, gomitolì di lana, con Caterina de Boni.

### 05 - Il laboratorio del feltro:

La "magia" del feltro sta nel fatto di veder trasformare sotto le proprie mani e in breve tempo la lana grezza in un tessuto, con Caterina de Boni.

### 07 - Il Lavoro Agricolo con il Cavallo

Lavorare con i cavalli permette una sana gestione del suolo ed alcune lavorazioni sono più veloci che con il trattore.

### 08 - Caccia al tesoro

Prova di orientamento, all'interno del Podere di Gelindo, anche con quiz forniti dalla scuola. Mettetevi alla prova!







**Gelindo  
dei  
Magredi  
Fattoria & Resort**

Le fattorie  
didattiche  
Eva.

# La Caccia al Tesoro in Fattoria

Per completare la giornata in fattoria,  
vi offriamo l'opzione di integrare i nostri programmi  
con un'attività extra da concordare a parte:

## La Caccia al Tesoro!

Un modo ludico per esplorare la fattoria, scoprendo segreti nascosti e imparando di più sull'agroecologia. Attività che non solo intrattengono ma educano, trasmettendo messaggi importanti in modo divertente. Immagina di trovarti in mezzo ai nostri animali, ai nostri prati ed ai nostri orti: un perfetto palcoscenico per un'avventura educativa indimenticabile.

**I partecipanti, equipaggiati con mappe e indizi, si immergeranno nel cuore della fattoria, esplorando ogni angolo per risolvere enigmi e trovare il tesoro nascosto, scoprendo tutti i segreti di una vita agricola sostenibile.**

# Caccia al tesoro in Fattoria

...una gara di orientamento, cultura, velocità e scaltrezza...



Le fattorie didattiche FVG.

...sparsi all'interno del Podere, troverete questi TOTEM marcati dalla lettera "A" alla lettera "Q":

Sono le tappe della nostra caccia al tesoro...  
Raccogliete le schede che trovate nell'apposita cassetta nelle varie tappe, scrivete la risposta esatta alle domande, consegnatele alla reception e riceverete un gustosissimo omaggio della fattoria...

## ...nihil agricultura melius...

Questa frase scritta da Cicerone circa 2000 anni fa è ancora talmente attuale che da sola rappresenta e descrive la nostra missione familiare e aziendale...

Infatti, nella fattoria didattica, ci proponiamo di far conoscere a bambini ed adulti la genesi del cibo che, come sappiamo, deriva dalle piante che vivono nel terreno. "Agricoltura" significa migliorare quotidianamente la fertilità del suolo e per questo scopo tutta la nostra azienda agricola è convertita alla coltivazione Biologica e Biodinamica. Siamo certi che, dopo l'esperienza della visita alla fattoria, il "tesoro più grande" sarà l'emozione di avere visto e compreso il mistero della vita, che la natura ci offre quotidianamente.

## il Podere dei Gelindo

...è un organizzato e tranquillo centro di turismo rurale situato nel verde della campagna di Vivaro, poco a nord di Pordenone.

Si tratta di un podere di 15 ettari in cui sono inseriti il ristorante, gli alloggi agrituristici, con camere dotate di servizi interni, tv e clima; saletta riunioni con "fogolar", piscina e area benessere, agriturismo con specchio d'acqua e giochi per i ragazzi, la cantina e il laboratorio per le conserve. 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, parco biciclette e carrozze completano la struttura, ideale per una vacanza a stretto contatto con la natura.

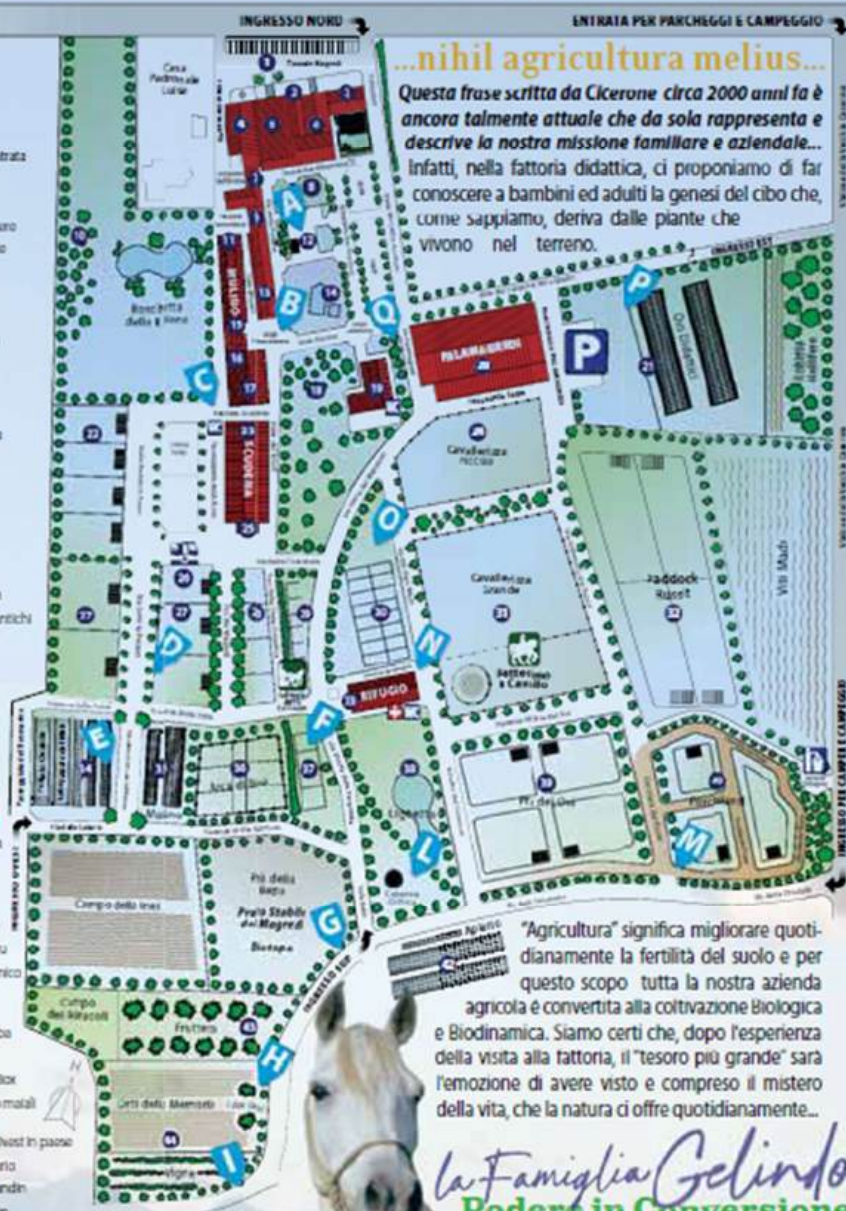


Podere in conversione Biologica



# Il Podere e le tappe della caccia al tesoro

- 1) Parcheggio Nord ad Entrata
- 2) Ingresso e Reception
- 3) Tinello del Gourmet
- 4) Casa Attilia con Baresano
- 5) Salone Verde delle Feste
- 6) La Corte dei 20
- 7) Lavanderia del Resort
- 8) Altipiano Venturis
- 9) Atelier e Aula Didattica
- 10) Bosco della Liliana
- 11) Depositi Agricoli
- 12) Chiosco estivo piscina
- 13) Casa Gialla vista piscina
- 14) Piscina e Solarium
- 15) Mulin dal Piani
- 16) Scuderia Vintage Vip
- 17) Conservatorio
- 18) Prato delle Betulle
- 19) Casarosa e Toilette
- 20) PalaMagredi Maneggio
- 21) Orto dei Gelsi e Frutti antichi
- 22) Paddock Tonon
- 23) Scuderia e Toilette
- 24) Cavallerizza piccola
- 25) Scuderia e Canile
- 26) Vuotatoio Campar
- 27) Paddock del Moru
- 28) Paddock del Mastaru
- 29) Piazzole Ovest in erba
- 30) Piazzole sotto la pergola
- 31) Cavallerizza grande
- 32) Paddock Est Rusci
- 33) Rifugio dei tenzandanti e servizi per il Camping
- 34) Seme delle verdure Moru
- 35) Erbario e Mulino zootecnico
- 36) Arca di Noè con Caprette e Asinelli
- 37) Piazzole per tende in erba
- 38) Laghetto e Solarium
- 39) Prati dei Ovi paddock e Box
- 40) Porchland allevamento malati
- 41) Letaria dei Magredi a 300mt. dall'Ingresso Ovest in paese
- 42) Seme per ortaggi e Apierio
- 43) Orti della memoria Chindin
- 44) Orti della memoria Jacan



**...nihil agricultura melius...**  
 Questa frase scritta da Cicerone circa 2000 anni fa è ancora talmente attuale che da sola rappresenta e descrive la nostra missione familiare e aziendale...  
 Infatti, nella fattoria didattica, ci proponiamo di far conoscere a bambini ed adulti la genesi del cibo che, come sappiamo, deriva dalle piante che vivono nel terreno.

"Agricoltura" significa migliorare quotidianamente la fertilità del suolo e per questo scopo tutta la nostra azienda agricola è convertita alla coltivazione Biologica e Biodinamica. Siamo certi che, dopo l'esperienza della visita alla fattoria, il "tesoro più grande" sarà l'emozione di avere visto e compreso il mistero della vita, che la natura ci offre quotidianamente...



la Famiglia Gelindo  
**Podere in Conversione**  
**BIOLOGICA**

# Gelindo dei Magredi



**Gelindo dei Magredi**  
Fattoria & Resort

## Ospitalità Genuina

Poco a Nord di Pordenone esiste un luogo magico, l'antica Vivarium... dove i Gelindo, una famiglia di contadini con l'ospitalità nel cuore, vi accoglieranno... "come fratelli con cui si va d'accordo"...

*Hemingway*



**INVITO PER EDUCATIONAL!** Ci sentiremo onorati di averla ospite per una visita all'azienda, alla cantina e per una degustazione dei prodotti enogastronomici. Sarà l'occasione per verificare la bontà della nostra offerta e concordare il programma definitivo. L'invito è valido per 2 persone e va prenotato alla reception telefonando allo 0427.97037 oppure via mail; [info@gelindo.it](mailto:info@gelindo.it)



Per info: **Gelindo dei Magredi Via Roma 14 Vivaro (Pn)**  
**T: 0427.97037** [www.gelindo.it](http://www.gelindo.it) [info@gelindo.it](mailto:info@gelindo.it)



