

**Un viaggio  
nel mondo  
rurale alla  
scoperta  
della vita in  
campagna**



**Gelindo  
dei  
Magredi  
Fattoria & Resort**

**...attività,  
laboratori ed  
esperienze**

*in fattoria alla scoperta della natura tra animali e tradizioni*

**...in Friuli Venezia Giulia**

Scansiona  
il QR CODE  
per visualizzare  
il catalogo on line



Scan  
the QR CODE  
to view the  
online catalog



Esplora la Fattoria Gelindo:  
un'Esperienza Indimenticabile

Scopri le nostre attività uniche  
e coinvolgenti per tutte le età

Benvenuti alla Fattoria Gelindo, un luogo dove la natura, la tradizione e il divertimento si incontrano per creare esperienze indimenticabili. Il nostro catalogo generale è la tua guida per scoprire tutte le attività che offriamo, dalle emozionanti avventure all'aria aperta ai laboratori creativi, dalle degustazioni dei nostri prodotti tipici alle visite guidate alla scoperta della nostra storia e del nostro territorio.

Sfoglial'indice qui a destra per trovare  
l'esperienza perfetta per te e la tua famiglia!



Explore Gelindo Farm:  
An Unforgettable Experience

Discover our unique and engaging activities for all ages  
Welcome to Gelindo Farm, a place where nature, tradition and fun come together to create unforgettable experiences. Our general catalog is your guide to discover all the activities we offer, from exciting outdoor adventures to creative workshops, from tastings of our typical products to guided tours to discover our history and our territory.

Browse the index on the right to find the perfect experience for you and your family!

Entdecken Sie den Gelindo Bauernhof:  
Ein unvergessliches Erlebnis

Entdecken Sie unsere einzigartigen und fesselnden Aktivitäten für alle Altersgruppen  
Willkommen auf dem Gelindo Bauernhof, einem Ort, an dem Natur, Tradition und Spaß zusammenkommen, um unvergessliche Erlebnisse zu schaffen. Unser allgemeiner Katalog ist Ihr Leitfaden, um alle Aktivitäten zu entdecken, die wir anbieten, von aufregenden Outdoor-Abenteuern bis hin zu kreativen Workshops, von Verkostungen unserer typischen Produkte bis hin zu geführten Touren zur Entdeckung unserer Geschichte und unseres Territoriums.  
Durchsuchen Sie den Index auf der rechten Seite, um das perfekte Erlebnis für Sie und Ihre Familie zu finden!

Indice del Catalogo | Index | Inhaltsverzeichnis

|                                                                                                                 |                                                                                                                                                |    |                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Un Territorio da Vivere e Scoprire   A rich territory full of Discovery   Ein Land zum Entdecken und Erleben    |                                                                                                                                                |    | 4                                                                                                                                                                                              |
| Il Podere di Gelindo   Gelindo's Farm   Der Gusthof Gelindo                                                     |                                                                                                                                                |    | 6                                                                                                                                                                                              |
| Le Esperienze in Fattoria   The Gelindo Experience   Die Gelindo Erfahrung                                      |                                                                                                                                                |    | 10                                                                                                                                                                                             |
| 12                                                                                                              | Visita al Podere con Caccia al Tesoro                                                                                                          | 12 | Farm visit with treasure hunt adventure                                                                                                                                                        |
| 12                                                                                                              | Bauernhofbesuch mit Schatzsuche                                                                                                                |    |                                                                                                                                                                                                |
| Esperienze del Mondo Agricolo   Authentic countryside experiences   Erlebnisse aus der Landwirtschaft           |                                                                                                                                                |    | 14                                                                                                                                                                                             |
| 16                                                                                                              | La Pisellata<br>Pea Harves<br>Die Erbsenernte                                                                                                  | 18 | La Patatata<br>Potato Harvest<br>Die Kartoffelernte                                                                                                                                            |
| 24                                                                                                              | La Pannocchiata<br>The Corn Workshop<br>Die Maisernte                                                                                          | 26 | La Potatura e le Barbatelle<br>Pruning and Grafting of Vine Cuttings<br>Beschneiden und Rebenpflanzungen                                                                                       |
| 20                                                                                                              | La Vendemmia<br>Grape Harvest<br>Die Weinlese                                                                                                  | 28 | Il Lavoro Agricolo con il Cavallo<br>Farm work with horses<br>Landwirtschaftliche Arbeit mit dem Pferd                                                                                         |
| 22                                                                                                              | La Fagiolata<br>The Bean Harvest<br>Die Bohnenernte                                                                                            | 30 | Il Radicchio e l'Asparago<br>Radicchio and Asparagus<br>Radicchio und Spargel                                                                                                                  |
| Esperienze Gastronomiche   Experiences within our food & wine festivals   Kulinarische Erlebnisse               |                                                                                                                                                |    | 32                                                                                                                                                                                             |
| 34                                                                                                              | Laboratori Alimentari "Genesi del Cibo"<br>From Field to table:<br>exploring the journey of food<br>Die Entdeckung der Reise des Lebensmittels | 36 | Cereali dalla Pianta al Seme<br>Cereals from Plant to Grain<br>Die Getreide: vom Pflanze zum Samen                                                                                             |
| 38                                                                                                              | Dalle Erbe, al Latte... al Formaggio<br>From Herbs, to Milk... and Cheese<br>Von Kräutern, über Milch... zu Käse                               | 40 | Meli e Mele<br>Apples and Apple Trees<br>Apfel und Apfelbäume                                                                                                                                  |
| 42                                                                                                              | Frutta e Confetture<br>Fruits and Jams<br>Früchte und Marmeladen                                                                               | 44 | Ortaggi e Conserve Vegetali<br>Veggies and Vegetable Preserves<br>Gemüse und Gemüsekonserven                                                                                                   |
| 46                                                                                                              | Conserve Personalizzate<br>Customized Homemade Preserves<br>Personalisierte Konfituren                                                         | 48 | Esperienze Sensoriali e Degustative<br>Sensory and Culinary Tasting Experiences<br>Sinnliche und Kulinarische Geschmackserlebnisse                                                             |
| 50                                                                                                              | Cooking Classes<br>Cooking Classes<br>Kochkursen                                                                                               | 52 | Wine Tasting<br>Wine Tasting<br>Weinprobe                                                                                                                                                      |
| 54                                                                                                              | Cheese Tasting<br>Cheese Tasting<br>Käseverkostung                                                                                             | 56 | Degustazione di Olio EVO<br>Extra Virgin Olive Oil Tasting<br>Verkostung von Extra Nativem Olivenöl                                                                                            |
| Agroecologia e Benessere   Agroecology and Wellbeing   Agroökologie und Wohlbefinden                            |                                                                                                                                                |    | 58                                                                                                                                                                                             |
| 60                                                                                                              | Il Mondo degli Insetti Impollinatori<br>The World of Pollinators<br>Die Welt der Bestäuberinsekten                                             | 62 | Benessere nel Bosco di Vivaro<br>Walk through the woods with botanical insights<br>Wanderung durch den Wald mit botanischen Entdeckungen                                                       |
| 64                                                                                                              | In Bicicletta nei Magredi<br>Cycling through the Magredi<br>Mit dem Fahrrad durch die Magredi                                                  | 66 | L'Abbeverata del Vitello<br>Calf Feeding<br>Kalbfütterung mit der Flasche                                                                                                                      |
| I Mestieri   Farm crafts   Die Handwerkskünste                                                                  |                                                                                                                                                |    | 68                                                                                                                                                                                             |
| 70                                                                                                              | Il Mosaico<br>The art of mosaic<br>Die Mosaikkunst                                                                                             | 72 | Dalla Pecora alla Lana<br>From Sheep to Wool<br>Von der Schafwolle zum Garnfaden                                                                                                               |
| 74                                                                                                              | L'Intreccio del Vimine e del Sorgo<br>Basket Weaving with Willow and Sorghum<br>Korbflechten mit Weide und Sorghum                             |    |                                                                                                                                                                                                |
| Cavalli ed Asini   Horses and Donkeys   Pferde und Esel                                                         |                                                                                                                                                |    | 76                                                                                                                                                                                             |
| 78                                                                                                              | Passeggiata con l'Asino<br>A Walk with the Donkey<br>Spaziergang mit dem Esel                                                                  | 80 | Il Battesimo della Sella<br>First horseback riding<br>Erstes Reiterlebnis                                                                                                                      |
| 84                                                                                                              | Scuola di Attacchi<br>Carriage driving school<br>Fahrschule für Kutscharten                                                                    | 86 | Team Building: la Paura del Cambiamento Affrontata col Cavallo<br>Team Building: Overcoming the Fear of Change with Horses<br>Teambuilding: Die Angst vor Veränderungen mit Pferden überwinden |
| Come sono Strutturate le Esperienze   How the Experiences are Structured   Wie die Erlebnisse strukturiert sind |                                                                                                                                                |    | 88                                                                                                                                                                                             |



# Un territorio da vivere e scoprire.

Un luogo magico a pochi minuti da Pordenone: i Magredi si trovano su una vasta pianura aperta bagnata dai fiumi Cellina, Colvera e Meduna. Il territorio è costituito da ampi prati punteggiati da ghiaia e pietre, offre un ecosistema distintivo ricco di biodiversità. Molto rinomati i vini dei Magredi che hanno origine dai pregiati vigneti della zona.

## A rich territory full of Discovery

Gelindo dei Magredi invites you to discover the enchanting Friuli Venezia Giulia region, a treasure trove of nature, history and tradition. Nestled in Italy's northeastern corner, this region borders Austria, Slovenia, and the Adriatic Sea, offering a unique blend of landscapes. From the majestic Alps and the Friulian Dolomites to the golden beaches of Lignano Sabbiadoro and Grado, this is a land of breathtaking diversity. Add to this its medieval villages, charming towns and iconic cities like Venice in the near Veneto region and Trieste, both just an hour away.



## Ein Land zum Entdecken und Erleben

Gelindo dei Magredi lädt Sie ein, die bezaubernde Region Friaul-Julisch Venetien zu entdecken, ein Ort, reich an Natur, Geschichte und Tradition. Im Nordosten Italiens gelegen, grenzt diese Region an Österreich, Slowenien und das Adriatische Meer. Hier finden Sie die majestätischen Alpen, die friulanischen Dolomiten sowie die goldenen Strände von Lignano Sabbiadoro und Grado. Mittelalterliche Dörfer und charmante Städte runden das Bild ab. Die weltberühmte Stadt Venedig liegt nur eine Stunde entfernt in der benachbarten Region Venetien, ebenso wie Triest.





# Il podere di Gelindo

Una tenuta di 15 ettari in cui sono inseriti il ristorante e 40 alloggi agrituristici, le piscine, un laghetto, le vigne, la cantina, l'agricampeggio, i giochi per i ragazzi, le scuderie con maneggio e 20 biciclette.

## Gelindo's Farm

A 15-hectare estate with a restaurant, 40 agritourism accommodations, swimming pools, a pond, vineyards, a winery, a campsite, children's play areas, stables with a riding arena and 20 bicycles for guests.

## Der Bauernhof Gelindo

Ein 15 Hektar großes Anwesen mit einem Restaurant, 40 Agriturismo-Unterkünften, Schwimmbädern, einem Teich, Weinbergen, einer Weinkellerei, einem Campingplatz, Spielplätzen für Kinder, Stallungen mit Reitplatz und 20 Fahrrädern für Gäste.



## Ospitalità genuina

Tra le Dolomiti Friulane, le vallate incantate e i Magredi selvaggi, la famiglia Gelindo vi accoglierà per condividere con voi i saperi ed i sapori antichi del Friuli-Venezia Giulia.

## Genuine hospitality...

At Gelindo, hospitality goes beyond comfort... it's an invitation to share in the ancient stories, flavors and natural beauty that make this experience unforgettable

## Echte Gastfreundschaft

Bei Gelindo geht Gastfreundschaft über Komfort hinaus, es ist eine Einladung, in die zeitlose Schönheit und die Geschichten dieser unvergesslichen Region einzutauchen.





# Risveglia i tuoi sensi... ...riconnettiti alla Terra e al Cielo

Trascorrere una giornata da Gelindo dei Magredi ti riconnetterà con la natura. Visiterai la fattoria, esplorerai la vita rurale e conoscerai i nostri animali.

Potrai dare da mangiare alle caprette o allattare i vitellini, immergendoti nella vita di campagna. La giornata proseguirà con altre esperienze a tua scelta... potrai optare per una lezione di equitazione con istruttori esperti o per un romantico giro in carrozza, oppure partecipare a un laboratorio di mosaico o di cucina o ad altre attività didattiche della fattoria.

Infine, dopo il relax in piscina, chiuderemo in bellezza con una degustazione di vini friulani!

**Gelindo  
dei  
Magredi  
Fattoria & Resort**



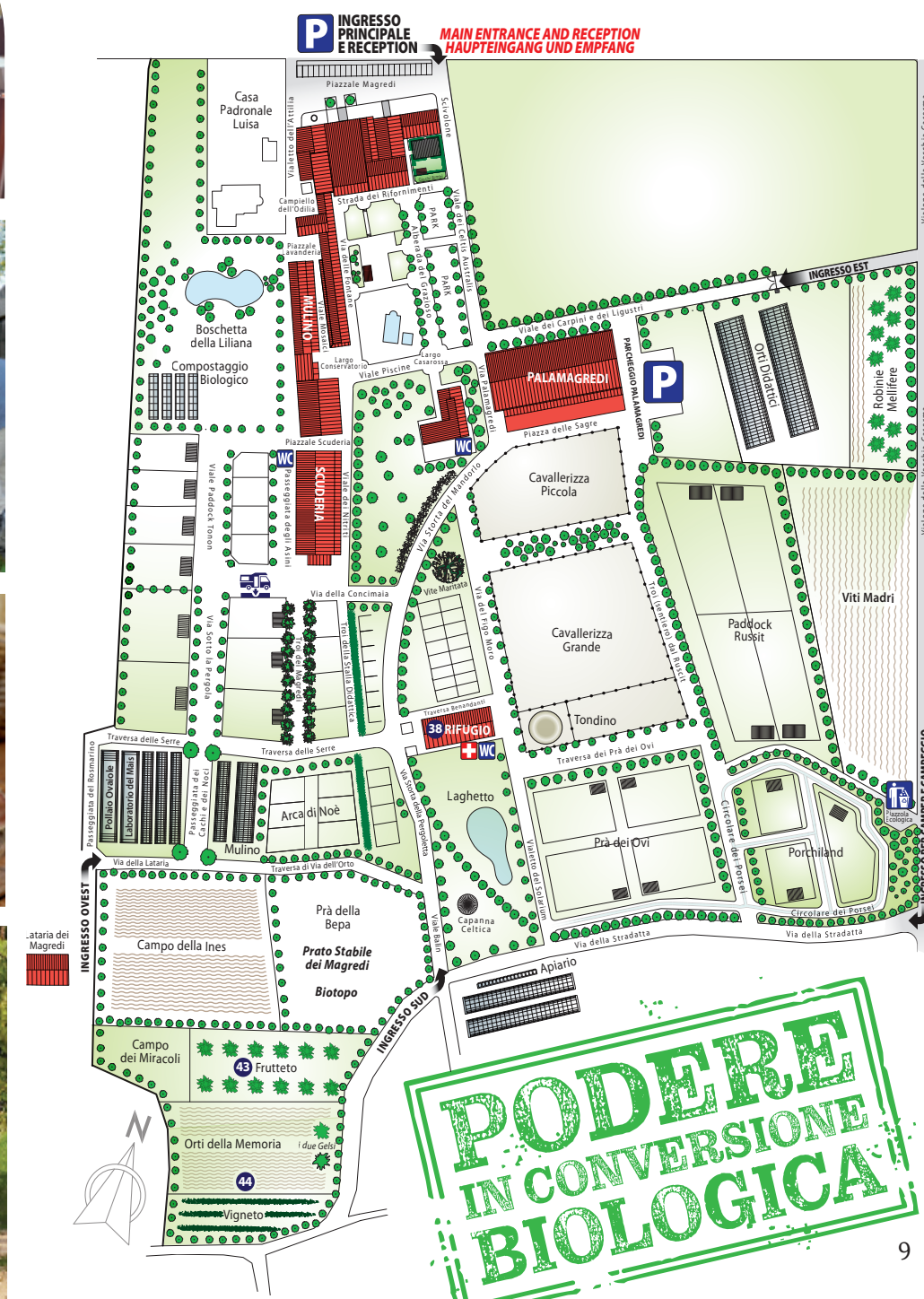
# Awaken your senses... ...reconnect with the Earth and the Sky.

Reconnect with nature at Gelindo dei Magredi. Experience farm life, feed animals, and choose from activities like horseback riding, carriage rides, or workshops. Relax by the pool and enjoy a Friulian wine tasting.



# Erwecke deine Sinne... ...verbinde dich wieder mit der Erde und dem Himmel.

Verbinde dich bei Gelindo dei Magredi wieder mit der Natur. Erlebe das Leben auf dem Bauernhof, füttere Tiere und wähle aus Aktivitäten wie Reiten, Kutschfahrten oder Workshops. Entspanne am Pool und genieße eine Verkostung friaulischer Weine.





# L'esperienza in Fattoria

La Fattoria di Gelindo accoglie i suoi ospiti con un'offerta esperienziale unica. Questo luogo non è solo una fattoria, ma un laboratorio all'aria aperta in cui immergersi nei ritmi della terra e riscoprire il piacere del fare.

Ogni esperienza è un viaggio, che parte dalla conoscenza profonda della materia prima e si trasforma in arte. Qui si celebra la stagionalità: la vendemmia diventa un rito collettivo, mentre la raccolta della frutta e delle verdure trasforma semplici gesti in momenti di condivisione.

*Gelindo è un invito a rallentare, a toccare con mano il valore delle tradizioni e a vivere momenti che nutrono lo spirito.*



## Die Gelindo-Erfahrung:

Im Herzen der Magredi lädt der Hof Gelindo seine Gäste zu einer einzigartigen Reise voller Erlebnisse ein. Dies ist weit mehr als nur ein Bauernhof - es ist ein Freiluft-Atelier, in dem die Rhythmen der Natur dazu inspirieren, sich mit der Kunst des Schaffens und der Essenz handwerklicher Traditionen neu zu verbinden. Jedes Erlebnis auf dem Hof ist eine transformative Reise, die mit einem tiefen Verständnis für natürliche, unverarbeitete Zutaten beginnt und in der Schöpfung von etwas ganz Besonderem ihren Höhepunkt findet.

Bei Gelindo steht die Jahreszeit im Mittelpunkt: Die Weinlese wird zu einem jahrhundertealten Ritual der Gemeinschaft und Tradition, während das Sammeln von Obst und Gemüse alltägliche Handgriffe in Momente der Freude und des Miteinanders verwandelt. Gelindo lädt Sie ein, innezuhalten, den zeitlosen Wert kulturellen Erbes zu genießen und an Erfahrungen teilzuhaben, die Geist und Seele beleben.

## The Gelindo Experience

Gelindo's Farm welcomes you with a unique experiential journey. This is far more than just a farm, it is an open-air atelier where the rhythms of the land inspire a reconnection with the art of creation and the essence of craftsmanship. Every experience here is a transformative journey, beginning with an intimate understanding of raw, natural ingredients and culminating in the creation of something extraordinary. At Gelindo, seasonality takes center stage: the grape harvest becomes a time-honored ritual of community and tradition, while the act of gathering fruits and vegetables turns everyday gestures into shared moments of joy and connection. Gelindo invites you to slow down, to savor the timeless value of heritage and to engage in experiences that rejuvenate the spirit.







# Visita il podere... ...con la Caccia al Tesoro

Un'avventura indimenticabile per tutta la famiglia!

Esplora la nostra fattoria ricca di misteri e sorprese. Partecipa alla Caccia al Tesoro ed impara divertendoti. Risolvendo enigmi e seguendo indizi, grandi e piccini scopriranno gli angoli più nascosti del nostro podere, incontrando simpatici animali ed apprendendo curiosità affascinanti sulla vita in campagna.

*"Un'esperienza unica per trascorrere 45 minuti all'insegna del divertimento e della scoperta!"*



## Farm visit and treasure hunt adventure

A captivating adventure designed for families and children, this experience invites you to uncover the secrets of the farm through a series of clever riddles and intriguing clues. As you explore, you'll discover hidden corners, encounter animals and plants, and learn fascinating facts about rural life and its traditions.

*It's a journey filled with discovery and wonder, where every moment brings new surprises.*

Duration: 45 minutes.



## Bauernhofbesuch und Schatzsuche

Ein spannendes Abenteuer für Familien und Kinder, das dazu einlädt, den Hof auf spielerische Weise zu entdecken. Mit kniffligen Rätseln und spannenden Hinweisen erkunden die Teilnehmer Tiere, Pflanzen und versteckte Ecken des Hofes.

*Dabei erfahren sie interessante Geschichten und Wissenswertes über das Leben auf dem Land und seine Traditionen.*

Dauer: 45 Minuten.







# ...Esperienze dal mondo Agricolo...

*La vita in campagna risveglia i sensi.*

Ogni gesto è un ritorno alle origini: dalla semina alla raccolta, tramandiamo tradizioni e conoscenze che si perdono nel tempo.

Utilizziamo strumenti antichi e seguiamo pratiche agricole sostenibili, nel rispetto dell'ambiente e della biodiversità. Viviamo la magia di vedere crescere ciò che la terra ci regala, un patrimonio da custodire e trasmettere alle future generazioni.

*Un'esperienza autentica che fa riscoprire la bellezza del mondo rurale.*



## Authentic countryside experiences

*Life in the countryside awakens the senses. Here, every moment brings us closer to our roots: from planting to harvest, we connect with the natural cycle and experience the magic of watching the earth's gifts grow.*

*An experience that touches the soul and lets you rediscover the true essence of rural life.*

## Erlebnisse aus der Landwirtschaft

*Erlebnisse aus der Landwirtschaft  
Das Leben auf dem Land erweckt die Sinne. Hier wird jeder Moment zu einer Reise zu unseren Wurzeln: Vom Pflanzen bis zur Ernte spüren wir den Rhythmus der Natur und erleben die Magie, wenn die Geschenke der Erde heranwachsen.*

*Es ist eine Erfahrung, die das Herz berührt und die wahre Schönheit des ländlichen Lebens wieder in den Fokus rückt.*







## ...la Pisellata...

*“Un pomeriggio in campagna: dalla raccolta dei piselli alla degustazione della minestra”*

Partendo dal campo a bordo di un carretto trainato da un cavallo, i partecipanti raccoglieranno i piselli, che poi verranno sgranati manualmente in fattoria. Qui, la preparazione della minestra risi e bisi con i piselli appena raccolti darà il via a una pausa gastronomica, prima di concludere l'esperienza con un omaggio di piselli freschi raccolti. Durata 2,5 ore..



*“Il profumo autentico dei piselli appena raccolti ti rimarrà nel cuore.”*



### Pea Harvest

Experience the charm of traditional farming: begin by harvesting peas in the field aboard a horse-drawn cart. Afterward, hand-shelling takes place on the farm, where the fresh peas are then used to prepare a classic risi e bisi dish. The day concludes with a tasting, and each family will receive a small sample of the freshly harvested peas to take home. Duration 2,5 h

*“The authentic aroma of freshly picked peas will stay with you forever.”*

### Erbsenernte

Erleben Sie den Zauber der traditionellen Landwirtschaft: Beginnen Sie mit der Ernte frischer Erbsen auf dem Feld, während Sie auf einem Pferdewagen fahren. Danach werden die Erbsen auf dem Hof von Hand geschält und für die Zubereitung des klassischen Gerichts Risi e Bisi verwendet. Der Tag endet mit einer Verkostung, bei der jede Familie eine kleine Probe der frisch geernteten Erbsen mit nach Hause nehmen kann. Dauer: 2,5 Stunden.

*“Der authentischer Duft frisch geernteter Erbsen wird dir für immer in Erinnerung bleiben.”*





# ...la Patatatata...

*Una tipica giornata in campagna dove tradizione e natura si incontrano in un'esperienza unica.*

Raccoglierai le patate direttamente dalla terra con l'aiuto del cavallo, un gesto antico che ti connette con il ritmo della natura. Insieme, le puliremo e le trasformeremo in un fritto croccante e delizioso. Al termine, ogni famiglia riceverà 1 kg di patate fresche da portare a casa, accompagnato dal ricordo di un'esperienza indimenticabile. Un'occasione esclusiva da vivere nei mesi di luglio e agosto. Durata: 3 ore



*“Un viaggio nel tempo e nei sapori,  
tra tradizioni contadine e la magia  
della terra”*



## Potato harvest

*Step into the heart of the countryside for a truly authentic day, where nature and tradition blend seamlessly. With the help of our horse, you'll harvest potatoes straight from the soil, connecting with the land in a timeless agricultural ritual. Together, we'll clean and prepare them into a crisp, mouthwatering fry. At the end of the experience, each family will take home 1 kg of freshly harvested potatoes, along with memories of a unique and unforgettable day. Available during the months of July and August.*

*Duration: 3 hours.*

*“A journey through time and flavors,  
celebrating rural traditions and the  
wonders of nature.”*

## Kartoffelernte

*Tauche in das Herz der Natur ein und erlebe einen Tag, an dem Tradition und ländliches Leben auf einzigartige Weise zusammenkommen. Mit der Hilfe unseres Pferdes wirst du frische Kartoffeln direkt aus der Erde ernten und so eine tiefere Verbindung zur Natur spüren. Gemeinsam reinigen wir die Kartoffeln und bereiten daraus einen knusprigen, köstlichen Frittiergenuss. Am Ende der Aktivität erhält jede Familie 1 kg frische Kartoffeln, sowie das unvergessliche Erlebnis eines authentischen Tages auf dem Land. Verfügbar in den Monaten Juli und August. Dauer: 3 Stunden.*

*“Eine Reise durch Zeit und  
Geschmack, die ländlichen  
Traditionen und die Wunder der  
Natur feiernd.”*







# la Vendemmia...

*“Colora la tua estate con i profumi della vendemmia”*

La vendemmia è un rito ancestrale tra colori, profumi e tradizioni senza tempo. Raccogli l'uva direttamente dai filari, riempi i tuoi secchi, vivi l'emozione della pigiatura a piedi scalzi e assapora il succo fresco appena spremuto. Un'esperienza che risveglia tutti i sensi.

Dal 15 agosto al 20 settembre. Durata: 3 ore



*“Scopri la magia della vendemmia in un'atmosfera unica”*



## Harvest Magic

*A Timeless Tradition of Color, Flavor, and Heritage. Step into the age-old ritual of the grape harvest, where history and nature come alive. Pick grapes straight from the vines, fill your buckets, and feel the thrill of stomping barefoot in the freshly gathered fruit. Savor the taste of just-pressed grape juice and immerse yourself in an experience that awakens all your senses.*

**Available from August 15th to September 20th.**

**Duration: 3 hours.**

*“Experience the magic of the harvest in a truly unique setting.”*

## Weinlese-Erlebnis: Farben, Aromen und gelebte Tradition

*Tauche in das uralte Ritual der Weinlese ein und erlebe eine Verbindung von Natur und Tradition. Pflücke die Trauben direkt von den Reben, fülle deine Körbe und spüre die Freude, barfuß die Trauben zu pressen. Genieße den frisch gepressten Traubensaft und lass dich von einem Erlebnis begeistern, das all deine Sinne berührt. Verfügbar vom 15. August bis 20. September. Dauer: 3 Stunden.*

*“Tauche ein in die Magie der Ernte und erlebe sie an einem einzigartigen Ort.”*







# ...la Fagiolata...

*Vivi l'esperienza della raccolta dei fagioli, imparando a selezionarli e pulirli per preparare una deliziosa fagiolata.*

Con l'aiuto del cavallo, raccoglieremo i fagioli e li porteremo a luogo sicuro, dove procederemo con la pulitura e la preparazione per la cottura. Durante l'attività, scopriremo le tecniche di coltivazione e cura delle piante di fagiolo. Infine, cucineremo e condivideremo una gustosa fagiolata, simbolo della tradizione e dei sapori autentici.

Durata 2,5 ore.

*"Scopri la magia della raccolta e i segreti di questa antica tradizione"*



## *The bean harvest*

*Experience the joy of harvesting beans and learn how to select and clean them for cooking. With the help of the horse, we'll gather the beans and prepare them for a delicious dish. Along the way, you'll discover the process of growing and caring for beans. Finally, we'll cook a tasty bean stew together and enjoy the fruits of our labor. Duration 2,5 hours*

*"Uncover the magic of the harvest and the secrets behind this ancient tradition."*

## *Die Bohnenernte*

*Erlebe die Bohnenernte und lerne, wie man die Bohnen richtig auswählt und reinigt. Mit Hilfe des Pferdes sammeln wir die Bohnen und bereiten sie für das Kochen vor. Du erfährst, wie Bohnen angebaut und gepflegt werden. Am Ende bereiten wir gemeinsam eine leckere Fagiolata zu und genießen sie zusammen. Dauer 2,5 Stunden*

*"Erlebe die Magie der Ernte und die Geheimnisse dieser alten Tradition."*





# ...la Pannocchiata...

*Un percorso che racconta le radici della vita contadina e ti fa scoprire tutte le fasi della Polenta de Magredi.*

Dalla raccolta a mano delle pannocchie nei campi alla pulizia, dalla sgranatura fino alla macinatura, esploreremo ogni passaggio di questa antica tradizione. Disponibile dal 15 agosto al 15 ottobre.

Durata: 2,5 ore.

*Un'occasione per riscoprire i lavori tradizionali e preparare la polenta come si faceva un tempo, con il mais dei Magredi.*



## The Corn Workshop: Unveiling the Art of the Magredi's Polenta

Experience the timeless art of traditional polenta-making, rooted in rural heritage. From hand-picking corn in the fields to meticulous cleaning, shelling, and grinding, you'll be guided through each step of this ancestral craft. Available from August 15 to October 15. Duration: 2.5 hours.

*It's more than an activity, it's an opportunity to honor tradition and create authentic polenta using the renowned corn of the Magredi.*



## Die Maistradition: Das Geheimnis der Polenta aus den Magredi

Tauche in die faszinierende Welt der traditionellen Polentaherstellung ein, tief verwurzelt im ländlichen Erbe. Vom sorgfältigen Maispflücken per Hand auf den Feldern bis zum Reinigen, Entkörnen und Mahlen erlebst du jeden Schritt dieses jahrhundertealten Handwerks.

*Es ist mehr als nur eine Aktivität - es ist die Wertschätzung einer Tradition, bei der du mit dem berühmten Mais der Magredi eine authentische Polenta kreierst.*

Verfügbar vom 15. August bis 15. Oktober.

Dauer: 2,5 Stunden.







# La Potatura e le Barbatelle

*Scopri l'antica arte della viticoltura, imparando il raffinato processo di innesto delle barbatelle.*

Qui l'agricoltore unisce due parti di legno differenti per creare una vite robusta e resistente alle malattie. Approfondisci le tecniche di potatura, fondamentali per modellare la pianta, mantenendo la sua salute e favorendo una crescita rigogliosa. Durata: 2,5 ore.

*Un'opportunità unica per scoprire  
tecniche e segreti  
della viticoltura di qualità.*



## Pruning and Grafting of Vine Cuttings

Discover the ancient craft of viticulture, where the expert hands of the grower combine two different wood parts to create a vine that is both strong and resistant to diseases. Learn the vital pruning techniques that shape the vine, ensuring its health and promoting robust growth. Duration: 2,5 h

*A rare opportunity to learn  
the secrets of high-quality  
winemaking*



## Beschneiden und Pfropfen der Reben

Tauche in die alte Kunst des Weinbaus ein, bei der der erfahrene Winzer zwei verschiedene Holzarten vereint, um eine widerstandsfähige und gesunde Rebe zu schaffen. Lerne die wichtigen Schnitttechniken, die der Formgebung der Rebe dienen und ihre Gesundheit fördern, damit sie kräftig wächst. Eine einzigartige Gelegenheit, die Geheimnisse des hochwertigen Weinbaus hautnah zu erleben. Dauer: 2,5 Stunden.

*Eine einzigartige Gelegenheit, die  
Geheimnisse des hochwertigen  
Weinbaus hautnah zu erleben.*





# il Lavoro Agricolo con il Cavallo...

*Il lavoro agricolo con il cavallo è un viaggio di ritorno alle radici della nostra storia, un'esperienza che racconta l'armonia tra uomo, animale e natura.*

Ogni gesto, ogni passo condiviso con il cavallo, svela un legame profondo fatto di fiducia e rispetto, riportandoci ai ritmi lenti e autentici della terra. Riservato a piccoli gruppi. Durata: 2 ore

*Un'attività che risveglia emozioni dimenticate e celebra le tradizioni contadine in tutta la loro bellezza.*



## Farm Work with Horses: A Timeless Connection

*Step into a world where tradition and nature come together in perfect harmony. Working alongside a horse in the fields reveals a bond built on trust, respect and a shared rhythm with the land. Every task, every movement tells a story of ancient practices and forgotten emotions, bringing you closer to the soul of rural life. Exclusive for Small Groups*

*Duration: 2 hours*

*An unforgettable opportunity to celebrate the beauty of agricultural heritage.*

## Feldarbeit mit dem Pferd: Harmonie von Mensch, Tier und Natur

*Erlebe die Magie der traditionellen Landwirtschaft, bei der Mensch und Pferd in Einklang mit der Natur arbeiten. Jeder Schritt, den du mit dem Pferd teilst, offenbart eine tiefe Verbindung aus Vertrauen und Respekt und lässt dich die ruhigen, authentischen Rhythmen des Landes spüren. Dauer: 2 Stunden*

*Eine Tätigkeit, die alte Erinnerungen weckt und die Schönheit bäuerlicher Traditionen auf beeindruckende Weise ehrt. Nur für kleine Gruppen verfügbar.*





# ...il radicchio e l'Asparago...

*Vivi in prima persona il ciclo di vita del radicchio e degli asparagi.*

Dalla raccolta nei campi alla pulizia e alla preparazione con l'aiuto di esperti, scopri come conservare questi prodotti freschi, preservandone le qualità e il gusto. Durata: 2,5 ore.

*Un'opportunità per apprezzare il lavoro manuale e le tecniche di conservazione che esaltano i frutti della terra, dal campo alla conservazione.*



## Radicchio and Asparagus

Engage with the process of growing and harvesting radicchio and asparagus, from the picking in the fields to the cleaning and the preparation. Learn how to preserve their freshness and flavor with expert guidance. Duration: 2.5 Hours.

*This hands-on activity offers a deep dive into the traditional methods that bring the best from the land to your table.*



## Radicchio und Spargel

Erlebe den gesamten Ablauf der Ernte und Verarbeitung von Radicchio und Spargel - vom Pflücken auf dem Feld bis zur Reinigung und Vorbereitung. Mit der Anleitung von Experten lernst du, wie man diese frischen Produkte richtig konserviert, um ihre Frische und ihren Geschmack zu bewahren. Dauer: 2,5 Stunden.

*Eine praktische Gelegenheit, die traditionellen Methoden der Landwirtschaft zu entdecken, die aus den Produkten der Erde wahre Delikatessen machen.*





# ...Esperienze gastronomiche...

*Partecipa a esperienze culinarie uniche durante le  
nostre rassegne enogastronomiche!*

Imparare a preparare il frico durante il festival del frico a marzo,  
oppure partecipare al laboratorio della salsiccia al pork festival a fine  
novembre, o mettersi alla prova le tue abilità nella disossatura del  
prosciutto durante il festival del prosciutto ad agosto.

*Un'occasione imperdibile per scoprire  
i segreti della cultura culinaria della  
nostra regione!*



## Erlebnisse im Rahmen unserer enogastronomischen Festivals

Erleben Sie einzigartige kulinarische Highlights während unserer Wein- und Gastronomiefestivals! Lernen Sie, wie man Frico zubereitet, beim Frico-Festival im März, nehmen Sie an einem Wurstherstellungs-Workshop beim Pork Festival Ende November teil oder testen Sie Ihr Können beim Entbeinen von Schinken während des Schinkenfestivals im August. Dies sind nur einige der Veranstaltungen, die Sie im Laufe des Jahres bei Gelindo dei Magredi erleben können. Jedes Event bietet eine praktische und theoretische Masterclass, um die Techniken der regionalen Küche und die gastronomischen Traditionen zu entdecken.

**Eine unverzichtbare Gelegenheit,  
die kulinarische Kultur unserer  
Region zu erleben!**

## Experiences within our food & wine festivals

Join us for one-of-a-kind culinary experiences during our food and wine festivals! Learn how to make frico at the frico festival in march, take part in the sausage-making workshop at the pork festival in late november, or test your skills in ham deboning at the prosciutto festival in august. These are just a few of the many events you can enjoy throughout the year at gelindo dei magredi. Each event offers a hands-on and theoretical masterclass to uncover the techniques of local cuisine and gastronomic traditions.

**A must-attend opportunity to  
explore the culinary heritage of  
our region!**



# Laboratori Alimentari “Genesis del Cibo”

*I nostri laboratori sulla genesi del cibo offrono un'esperienza immersiva nel processo di produzione degli alimenti, esplorando la coltivazione dei cereali, la lavorazione del latte e altri prodotti agricoli.*

*I partecipanti imparano direttamente sul campo come nascono gli ingredienti che arrivano sulle nostre tavole, dalla semina alla raccolta, dalla mungitura alla trasformazione.*

*Un viaggio educativo che celebra la connessione tra la terra e la tavola.*



## *From field to table: exploring the journey of food*

*Our food creation workshops offer a hands-on experience in the journey of food, from growing cereals to processing milk and other agricultural products. Participants will discover how food is made, learning about planting, harvesting, milking and production.*

*It's a unique opportunity to explore the deep connection between nature and what nourishes us.*



## *Vom Feld auf den Tisch: Die Entdeckung der Reise des Lebensmittels*

*Unsere Workshops über die Entstehung von Lebensmitteln bieten eine spannende Erfahrung, bei der der gesamte Produktionsprozess erkundet wird. Die Teilnehmer erfahren direkt vor Ort, wie Getreide angebaut, Milch verarbeitet und andere landwirtschaftliche Produkte hergestellt werden.*

*Alle Stufen des Herstellungsprozess - ein lehrreicher Ausflug, der die Verbindung zwischen Erde und Tisch feiert.*





# ...i Cereali dalla Pianta al Seme...

*I cereali dalla pianta alla polenta al pane.*

Il ciclo dei cereali, dalla raccolta alla macinatura per la produzione di farina. Esploriamo le tecniche di trasformazione che portano alla creazione del pane e della polenta, evidenziando l'importanza di ogni passaggio. Durata 2,5 ore

*Un'opportunità per comprendere il valore dei cereali e apprezzare il legame tra agricoltura e alimentazione.*



## Cereals: from plant to grain

Explore the journey of grains, from the field to the table. Witness the transformation of cereals, starting with the harvest and continuing through to milling, to create flour. Delve into the traditional techniques behind making both bread and polenta, understanding the significance of each step.

Duration: 2.5 hours

*This is a chance to appreciate the essential role of grains and the deep connection between farming and food production.*

## Die Getreide: Von der Pflanze zum Samen

Erlebe den Weg der Getreidekörner, vom Feld bis zum Teller. Verfolge die

Reise der Getreidepflanzen, beginnend mit der Ernte bis hin zur Mahlung, die zur Herstellung von Mehl führt. Entdecke die traditionellen Techniken, die hinter der Herstellung von Brot und Polenta stecken, und verstehe die Bedeutung jedes einzelnen Schrittes.

Dauer: 2,5 Stunden

*Eine Gelegenheit, den Wert von Getreide zu schätzen und die enge Verbindung zwischen Landwirtschaft und Ernährung*







# ..dalle Erbe, al Latte ...al Formaggio

*Dalle erbe al formaggio: un percorso affascinante  
nella tradizione casearia artigianale.*

Le piante foraggere nutrono le mucche e come, attraverso la mungitura,  
il latte diventa l'ingrediente principale di un'arte antica. Durata: 2 ore.

*Segui tutte le fasi di lavorazione, dalla cagliatura  
alla creazione di un formaggio fresco,  
genuino e saporito, proprio come veniva  
fatto un tempo.*



## from Herbs to Milk ...and Cheese

A complete exploration of the artisanal  
dairy process. Learn how forage plants  
nourish the cows and how milking turns  
milk into the essential ingredient of a  
timeless craft. Duration: 2 hours

*Follow every stage, from curdling  
to creating a fresh, flavorful  
cheese, just as it has been done  
for generations.*

## Von Kräutern zu Milch ... und Käse

Erlebe den Weg der Getreidekörner, vom  
Feld bis zum Teller. Verfolge die Reise der  
Getreidepflanzen, beginnend mit der Ernte  
bis hin zur Mahlung, die zur Herstellung  
von Mehl führt. Entdecke die traditionellen  
Techniken, die hinter der Herstellung von  
Brot und Polenta stecken, und verstehe  
die Bedeutung jedes einzelnen Schrittes.  
Dauer: 2 Stunden

*Eine Gelegenheit, den Wert  
von Getreide zu schätzen und  
die enge Verbindung zwischen  
Landwirtschaft und Ernährung  
zu entdecken.*







# ...Meli e Mele dalla terra alla tavola...

*Un laboratorio dedicato alla  
coltivazione, raccolta e trasformazione delle mele.*

I partecipanti esploreranno tecniche di coltivazione e raccolta,  
per poi apprendere come trasformare le mele in succo,  
sidro e confetture. Durata 2,5 ore

*Un'opportunità per apprezzare il legame  
tra agricoltura e produzione alimentare,  
celebrando la versatilità  
di questo frutto.*



## Apples and Apple trees

A hands-on workshop focused on  
the cultivation, harvesting, and  
transformation of apples. Participants  
will explore techniques for growing and  
harvesting apples, before learning how  
to turn them into juice, cider, and jams.

Duration: 2.5 hours

*This is a wonderful opportunity  
to appreciate the connection  
between agriculture and food  
production, celebrating the  
versatility of this fruit.*

## Äpfel und Apfelbäume

Ein praktisches Seminar zur Kultivierung,  
Ernte und Verarbeitung von Äpfeln.  
Die Teilnehmer lernen die Techniken  
des Anbaus und der Ernte kennen und  
erfahren anschließend, wie Äpfel zu Saft,  
Apfelwein und Marmelade verarbeitet  
werden. Dauer: 2,5 Stunden

*Eine tolle Gelegenheit,  
die Verbindung zwischen  
Landwirtschaft und  
Lebensmittelproduktion zu  
schätzen und die Vielseitigkeit  
dieses Obstes zu feiern.*





# *Frutta e Confetture...*

*Alla Fattoria di Gelindo, le confetture sono un vero fiore all'occhiello! A seconda della stagione, raccoglieremo insieme la frutta più fresca, trasformandola poi in deliziose marmellate.*

Scopriremo come ciò che portiamo in tavola non nasce sugli scaffali del supermercato, ma... è il risultato del lavoro appassionato dei contadini: dalla coltivazione della pianta alla lavorazione, fino al confezionamento. Durata 2,5 Ore

*E' il risultato del lavoro appassionato dei contadini: dalla coltivazione della pianta alla lavorazione, fino al confezionamento. questo frutto.*



## *Fruit and Jams*

At Gelindo Farm, our jams and preserves are a true celebration of flavor and tradition! Each season brings its bounty, and together we'll pick the ripest, freshest fruits to craft delicious spreads that add a special touch to breakfasts and snacks. This interactive experience is designed to inspire, especially for younger participants, by revealing the story behind the food we eat every day.

Duration: 2.5 hours

*You'll uncover the journey of these ingredients—from the hard work of farmers nurturing the land to the skillful transformation of raw produce into wholesome, handcrafted delights. A heartfelt tribute to the care and dedication that goes into every jar!*

## *Früchte und Marmeladen*

Auf dem Gelindo-Hof sind Marmeladen und Konfitüren unser ganzer Stolz! Je nach Saison ernten wir gemeinsam die frischesten Früchte und verwandeln sie in köstliche Aufstriche, die Frühstück und Snacks bereichern. Dieser praktische Workshop soll den Teilnehmern, insbesondere den jüngeren, den wahren Wert und die Herkunft der Lebensmittel, die wir täglich genießen, näherbringen. Dauer: 2,5 Stunden

*Sie werden entdecken, dass die Zutaten auf unserem Teller nicht einfach aus dem Supermarktregal stammen, sondern das Ergebnis der engagierten Arbeit von Landwirten sind, die mit Leidenschaft anbauen, verarbeiten und gesunde Produkte herstellen.*





# ...Ortaggi e Conserve Vegetali...

*Un corso che si propone di guidare  
i partecipanti attraverso il processo di raccolta  
e trasformazione degli ortaggi.*

Impariamo le tecniche fondamentali per la preparazione e la  
sterilizzazione delle materie prime, come preservare i sapori della stagione,  
garantendo la freschezza e la qualità dei prodotti. Durata 2 ore.

*“Impara a preservare i sapori dell’orto  
e portare sulla tua tavola la freschezza  
della stagione.”*

**Gelindo  
dei  
Magredi  
Fattoria & Resort**

## Veggies and Vegetable Preserves

A workshop designed to guide  
participants through the journey of  
harvesting and preserving vegetables,  
offering insights into essential preparation and  
sterilization techniques. Duration: 2 hours

*You'll learn how to capture the flavors  
of the season and ensure the freshness  
and quality of every jar.*



## Gemüse und Gemüsekonserven

Ein Workshop, der die Teilnehmer durch  
den gesamten Prozess der Ernte und  
Konservierung von Gemüse führt und  
dabei grundlegende Techniken für die  
Vorbereitung und Sterilisation vermittelt.  
2 Stunden.

*Sie lernen, wie Sie die Aromen der  
Saison einfangen und die Frische  
sowie Qualität jedes Glases  
sicherstellen können. Dauer:*





# ...Conserve Personalizzate...



*Alla Fattoria di Gelindo, le confetture sono un vero fiore all'occhiello!*

A seconda della stagione, raccoglieremo insieme la frutta più fresca, trasformandola poi in deliziose marmellate che arricchiscono le nostre colazioni e merende. Questo percorso vuole trasmettere ai partecipanti, soprattutto ai più giovani, il valore e la vera origine degli alimenti che consumiamo ogni giorno. Durata 2,5 ore

*Scopriremo il risultato del lavoro appassionato dei contadini: dalla coltivazione della pianta alla lavorazione, fino al confezionamento*



## Customized homemade preserves

At Gelindo Farm, our jams and preserves are a true celebration of flavor and tradition! Each season brings its bounty, and together we'll pick the ripest, freshest fruits to craft delicious spreads that add a special touch to breakfasts and snacks. This interactive experience is designed to inspire, especially for younger participants, by revealing the story behind the food we eat every day. You'll uncover the journey of these ingredients, from the hard work of farmers nurturing the land to the skillful transformation of raw produce into wholesome, handcrafted delights.

Duration: 2.5 hours

*A heartfelt tribute to the care and dedication that goes into every jar!*

## Personalisierte Konfituren

Auf dem Gelindo-Hof sind Marmeladen und Konfitüren unser ganzer Stolz! Je nach Saison ernten wir gemeinsam die frischesten Früchte und verwandeln sie in köstliche Aufstriche, die Frühstück und Snacks bereichern. Dieser praktische Workshop soll den Teilnehmern, insbesondere den jüngeren, den wahren Wert und die Herkunft der Lebensmittel, die wir täglich genießen, näherbringen.

Dauer: 2,5 Stunden

*Sie werden entdecken, dass die Zutaten auf unserem Teller nicht einfach aus dem Supermarktregal stammen, sondern das Ergebnis der engagierten Arbeit von Landwirten sind, die mit Leidenschaft anbauen, verarbeiten und gesunde Produkte herstellen.*





# ...Esperienze Sensoriali e Degustative...

*Da gelindo dei magredi, la cucina non è solo un'attività, ma un modo per vivere il territorio.*

Le nostre cooking classes offrono l'opportunità di entrare in contatto con la tradizione gastronomica locale, imparando a conoscere e a preparare piatti tipici sotto la guida di esperti.

*Accanto a queste, le degustazioni di olio, vino e formaggi vi permetteranno di scoprire le peculiarità dei prodotti artigianali che raccontano la storia del friuli.*



## Sensory and culinary tasting experiences

At gelindo dei magredi, cooking goes beyond a simple activity—it's an opportunity to connect with the heart of the land. Our cooking classes allow you to discover the region's culinary heritage, learning to prepare traditional dishes with the expertise of our chefs.

*In addition, our tastings of olive oil, wine and cheese offer a deeper understanding of the local artisanal products.*

## Sinnliche und kulinarische Geschmackserlebnisse

Bei Gelindo dei Magredi ist Kochen mehr als nur eine Tätigkeit – es ist eine Reise in die Tradition des Landes. In unseren Kochkursen haben Sie die Möglichkeit, die lokale Küche kennenzulernen und unter der Anleitung erfahrener Köche traditionelle Gerichte zuzubereiten.

*Ergänzt werden diese Erlebnisse durch Verkostungen von Olivenöl, Wein und Käse, bei denen Sie die einzigartigen handwerklichen Produkte entdecken können, die die Geschichte und Kultur Friauls widerspiegeln.*





# ...Cooking Classes...

*Partecipa alle cooking classes di gelindo e scopri i segreti della cucina locale!*

Puoi scegliere tra una lezione veloce di 15 minuti per preparare deliziose crespelle dolci, un'esperienza di team building di 3-4 ore o il nostro laboratorio classico di 3,5 ore che inizia con un tour in fattoria e nell'orto, dove raccoglieremo erbe aromatiche e verdure stagionali.

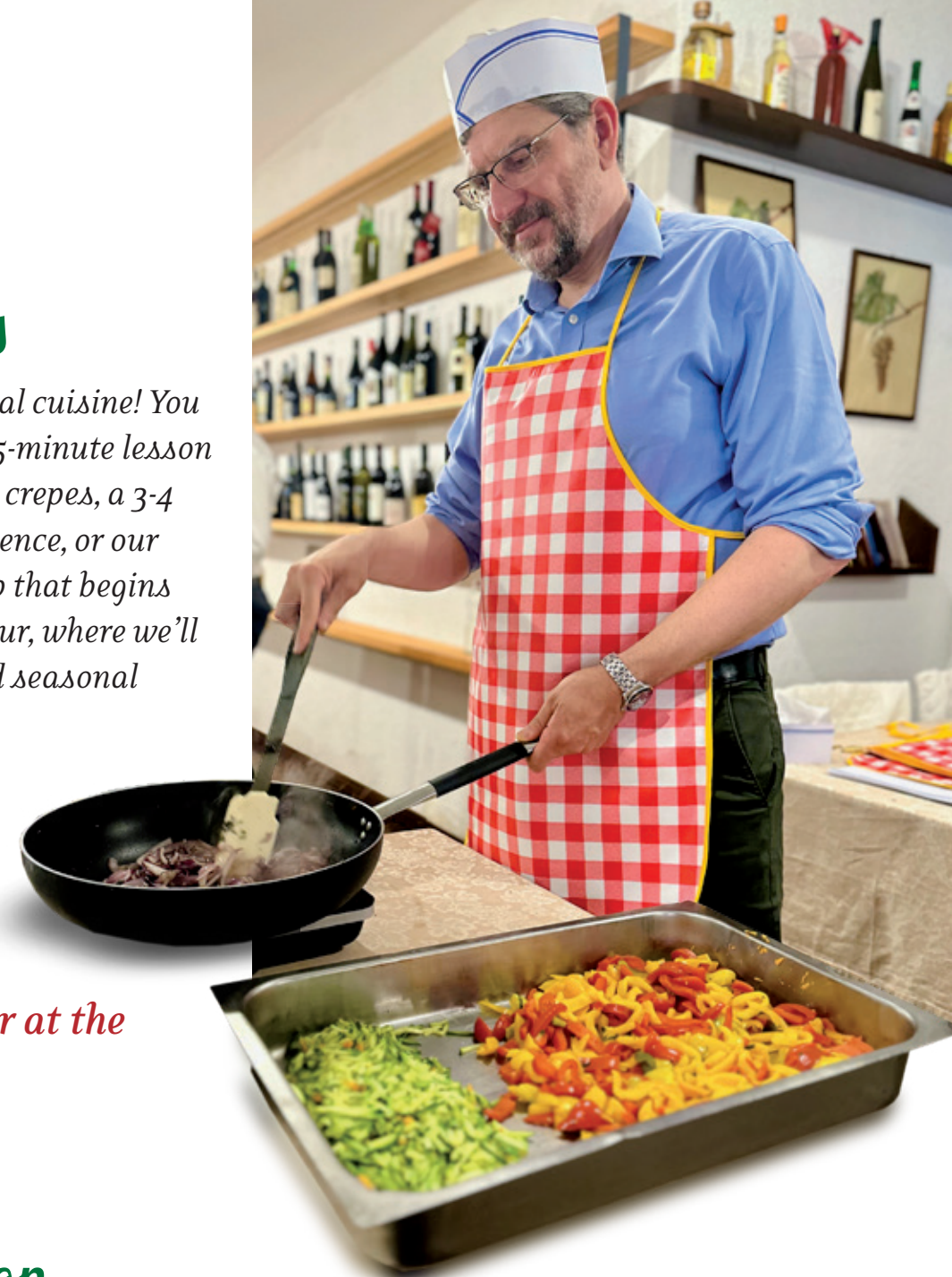
*Poi cucineremo piatti tipici come pasta fatta in casa, gnocchi, frico e molto altro, che potrete gustare tutti insieme al termine della lezione.*



## Join Gelindo's Cooking Classes

*Discover the secrets of local cuisine! You can choose from a quick 15-minute lesson to prepare delicious sweet crepes, a 3-4 hour team-building experience, or our classic 3.5-Hour workshop that begins with a farm and garden tour, where we'll gather aromatic herbs and seasonal vegetables.*

*Then, we'll cook traditional dishes like homemade pasta, gnocchi, frico and more, which you can all enjoy together at the end of the class.*



## Nehmen sie am Kochkurs von Gelindo teil

*Nehmen Sie an den Kochkursen von Gelindo teil und entdecken Sie die Geheimnisse der regionalen Küche! Wählen Sie zwischen einer kurzen 15-minütigen Lektion, in der Sie köstliche süße Crêpes zubereiten, einer 3-4-stündigen Team-Building-Erfahrung oder unserem klassischen 3,5-stündigen*

*Workshop. Dieser beginnt mit einer Führung über den Bauernhof und durch den Garten, wo wir aromatische Kräuter und saisonales Gemüse ernten.*

*Anschließend bereiten wir traditionelle Gerichte wie hausgemachte Pasta, Gnocchi, Frico und vieles mehr zu, die Sie am Ende des Kochkurses verkosten können.*





# Wine Tasting

*Un viaggio sensoriale che celebra l'eccellenza dei vini locali, in un'atmosfera accogliente e conviviale.*

Si potranno degustare due pregiati vini locali, accompagnati da una selezione di assaggi di prodotti tipici a km 0 del nostro laboratorio agricolo, creando un'armonia perfetta di sapori e profumi. Durata 1,5 ore.

*"Un percorso sensoriale unico, per un'esperienza enogastronomica indimenticabile."*



## Wine Tasting

A sensory experience that celebrates the exceptional quality of our local wines, set in a warm and convivial atmosphere. Taste two exquisite regional wines, paired with a selection of delicious local specialties from our own farm. A perfect harmony of flavors and aromas that will enchant your senses. Duration: 1.5 Hours.

*"A distinctive sensory experience, offering an unforgettable journey through food and wine."*



## Weinprobe

Ein sinnliches Erlebnis, das die außergewöhnliche Qualität unserer regionalen Weine in einer warmen, geselligen Atmosphäre würdigt. Probieren Sie zwei erlesene Weine aus der Region, begleitet von einer Auswahl an köstlichen, lokalen Spezialitäten aus unserem eigenen landwirtschaftlichen Betrieb. Eine perfekte Harmonie von Aromen und Düften, die Ihre Sinne verzaubern werden. Dauer: 1,5 Stunden

*"Ein außergewöhnliches sinnliches Erlebnis, das eine unvergessliche Entdeckung der Welt von Essen und Wein ermöglicht."*







# Cheese Tasting

*Una degustazione dedicata ai sapori del Friuli Venezia Giulia.*

Con formaggi tipici della tradizione accompagnati da polenta, salse e altre prelibatezze. Durante le 2 ore di attività, ogni assaggio è studiato per valorizzare le eccellenze locali e offrire un'esperienza culinaria che celebra il legame con il territorio.

*“Un must per scoprire le prelibatezze culinarie e i prodotti tipici del territorio.”*



## Cheese tasting

An exclusive tasting journey featuring traditional cheeses from friuli venezia giulia, paired with polenta, sauces, and other regional delicacies. Over the course of two hours, each bite highlights the craftsmanship and rich culinary heritage of the area, offering a flavorful celebration of local traditions.

*“A must-experience to discover the culinary treasures and local specialties of the region.”*

## Degustation von Käse

Eine Genussreise durch die Käsevielfalt Friaul-Julisch Venetiens mit traditionellen Sorten, serviert mit Polenta, Saucen und anderen regionalen Spezialitäten. In den zwei Stunden der Verkostung stehen die handwerkliche Qualität und die kulinarischen Traditionen der Region im Mittelpunkt.

*“Ein absolutes Highlight, um die kulinarischen Schätze und regionalen Spezialitäten zu entdecken.”*





# ...Degustazione di Olio Extra Vergine...

*Un viaggio sensoriale per scoprire i segreti della  
nostra selezione di oli d'oliva.*

Assaggeremo sei varietà di rara eccellenza, abbinate a pane fresco e altre  
delizie, per scoprire i sapori autentici e pregiati d'Italia.

Durata 1,5 ore.

*“Ogni assaggio svela una storia,  
ogni fragranza accende i sensi.  
Un’esperienza che coinvolge il palato e  
nutre lo spirito”.*



## Extra Virgin Olive Oil Tasting

Embark on a distinctive journey  
to explore the rich world of olive  
oils, featuring 6 premium varieties,  
complemented by fresh bread and a  
selection of gourmet treats.

Duration: 1.5 hours.

*Delve into Italy's finest flavors  
and indulge in a full sensory  
experience that will captivate  
your taste, sight, and smell.*



## Verkostung von Nativem Olivenöl extra

Tauche in die faszinierende Welt des  
Olivenöls ein mit 6 hochwertigen Sorten,  
die mit frischem Brot und einer Auswahl  
an exquisiten Leckereien serviert werden.  
Dauer: 1,5 Stunden.

*Erlebe die besten Aromen Italiens  
und genieße eine sinnliche  
Entdeckungstour, die deinen  
Geschmack, Geruch und Sehsinn  
verführt.*



# ...Agro Ecologia e Benessere...

*Nella fattoria di Gelindo dei Magredi, l'agroecologia rappresenta un approccio sostenibile...*

... che valorizza la biodiversità e promuove pratiche agricole rispettose dell'ambiente. Con l'adozione di tecniche di coltivazione naturali e una gestione olistica delle risorse, la fattoria dimostra come l'agricoltura possa rispettare l'equilibrio della natura, contribuendo ad un domani responsabile..



*“Un'agricoltura in armonia con la natura per un futuro più sano e sostenibile”*



## Agroecology and its Impact on well-being

At Gelindo's farm, agroecology embraces a sustainable approach that fosters biodiversity and encourages eco-friendly farming practices. By using natural cultivation techniques and integrated resource management, the farm showcases how agriculture can work in harmony with nature, paving the way for a healthier and more sustainable future.

*“Farming in balance with nature for a healthier and more sustainable tomorrow.”*

## Agroökologie und ihre Bedeutung für das Wohlbefinden

Auf dem Gelindo dei Magredi Hof steht die Agroökologie für einen nachhaltigen Ansatz, der die Biodiversität fördert und umweltfreundliche Landwirtschaftspraktiken unterstützt. Durch natürliche Anbaumethoden und integriertes Ressourcenmanagement zeigt der Hof, wie Landwirtschaft im Einklang mit der Natur arbeiten kann und somit eine gesündere und nachhaltigere Zukunft fördert.

*“Landwirtschaft im Einklang mit der Natur für eine gesündere und nachhaltigere Zukunft.”*







# ...il Mondo degli Insetti Impollinatori...

*Un'esperienza unica per scoprire  
il ruolo cruciale delle api e degli insetti  
impollinatori nell'ecosistema*

Attraverso l'osservazione diretta delle arnie e dei processi di  
impollinazione, potrai esplorare la biodiversità e l'equilibrio naturale.

*Il laboratorio, della durata di 2 ore,  
è un'occasione educativa e  
affascinante.*



## *The World of Pollinators and their vital role*

*A unique opportunity to uncover the vital role of  
bees and pollinating insects in maintaining the  
ecosystem. By observing hives and pollination  
processes up close, you'll delve into the richness of  
biodiversity and the harmony of nature.*

*This 2-hour workshop is both  
educational and captivating, perfect for  
all nature enthusiasts.*



## *Die Welt der Bestäuber und ihre unverzichtbare Rolle*

*Eine besondere Gelegenheit, die entscheidende Rolle von  
Bienen und Bestäuberinsekten im Ökosystem zu entdecken.  
Durch die direkte Beobachtung von Bienenstöcken und  
Bestäubungsprozessen kannst du die Vielfalt der Biodiversität  
und das Gleichgewicht der Natur hautnah erleben.*

*Der 2-stündige Workshop ist lehrreich und  
faszinierend zugleich.*





# ...Benessere nel Bosco di Vivaro...

*Una passeggiata nel cuore della natura selvaggia del bosco di vivaro con descrizione botanica.*

Un angolo verde dove il silenzio avvolge e la ricchezza botanica si esprime in perfetta armonia. Lungo il sentiero, avrai l'opportunità di scoprire una straordinaria varietà di piante, arbusti e fiori selvatici. Durata 2,5 ore.

*Un'esperienza unica che ti connette profondamente con l'ecosistema locale, offrendoti una vera immersione nella natura.*



## *Guided walk through the woods with botanical insights*

Embark on a journey through the heart of vivaro woods, a tranquil oasis where the stillness blends with the richness of the surrounding flora. As you walk along the trail, you'll encounter an impressive variety of shrubs, plants, and wildflowers. Duration: 2.5 Hours.

*This immersive experience offers a unique opportunity to connect with the local ecosystem and fully appreciate the beauty of nature.*

## *Geführter Spaziergang durch den Wald mit botanischen Einblicken*

Machen Sie eine Entdeckungstour durch das Herz des Vivaro Waldes, ein ruhiger Ort, an dem die Stille mit der reichen botanischen Vielfalt verschmilzt. Dauer: 2,5 Stunden.

*Auf Ihrem Weg werden Sie eine faszinierende Auswahl an Sträuchern, Pflanzen und Wildblumen kennenlernen. Dieses unvergessliche Erlebnis lädt dazu ein, tief in das lokale Ökosystem einzutauchen und die unberührte Schönheit der Natur zu genießen.*







# *...in Bicicletta nei Magredi...*

*Pedalaré in bici è un'attività che fa bene  
al corpo e alla mente!*

Soprattutto se praticata in campagna, dove la natura e il silenzio arricchiscono l'esperienza, questa attività rappresenta un allenamento aerobico che tonifica, stimola il cuore e allevia lo stress, regalando un profondo senso di benessere.

Durata 2,5 ore

*"Vivi con noi questa esperienza  
rigenerante"*



## *Cycling through the Magredi*

*Cycling is a wonderful way to nurture both body and mind, especially when immersed in the peaceful countryside.*

*Duration 2,5 hours.*

*An invigorating aerobic workout that tones muscles, strengthens the heart and melts away stress, leaving you with a deep sense of well-being. Join us for a revitalizing experience in nature.*



## *Mit dem Fahrrad durch die Magredi*

*Radfahren ist eine ausgezeichnete Möglichkeit, Körper und Geist zu stärken, besonders wenn man in die ruhige Landschaft eintaucht. Es ist ein anregendes aerobes Training, das die Muskeln tonisiert, das Herz stärkt und Stress abbaut, sodass ein tiefes Gefühl des Wohlbefindens entsteht.*

*Dauer: 2,5 Stunden.*

*Kommen Sie  
zu uns und  
genießen Sie  
ein belebendes  
Erlebnis in der  
Natur.*







# ...la Vacca e l'abbeverata del Vitello...

*Scopriamo insieme l'alimentazione dei vitelli, preparando il loro biberon e scoprendo quanto latte bevono.*

Ogni bambino avrà l'opportunità di dare il biberon al vitello, comprendendo l'importanza del latte per la loro crescita e benessere.

Durata 2 ore. Riservato a piccoli gruppi.

*"Un'esperienza pensata per piccoli gruppi, un momento perfetto di condivisione"*



## Calf feeding

Join us as we explore the feeding habits of the calves, learning how to prepare their bottles and discovering how much milk they consume. Each child will have the opportunity to feed a calf, gaining a deeper understanding of the vital role milk plays in their growth and well-being. Duration: 2 hours.

*"A unique experience designed for small groups, creating the perfect opportunity to share meaningful moments together"*

## Kälberfütterung mit der Flasche

Begleite uns, während wir die Fütterungsgewohnheiten der Kälber entdecken, lernen, wie man ihre Flaschen vorbereitet und herausfinden, wie viel Milch sie konsumieren. Jedes Kind wird die Gelegenheit haben, das Kalb mit der Flasche zu füttern und zu lernen, wie wichtig die Milch für sein Wachstum und sein Wohlbefinden ist.

*Ein besonderes Erlebnis, das für kleine Gruppen geschaffen wurde und die perfekte Gelegenheit bietet, wertvolle Momente miteinander zu teilen.*





# ...Mestieri...

*In fattoria, si possono vivere esperienze uniche legate all'artigianato tradizionale.*

Attività come la creazione di mosaici, la lavorazione della lana dalla pecora al maglione e l'intreccio del vimini per realizzare cesti e oggetti funzionali offrono l'opportunità di connettersi con la natura, utilizzando materiali naturali per dar vita a creazioni che preservano e celebrano l'antica arte manuale.

*Un percorso di riscoperta della manualità, delle antiche tradizioni e della cura del dettaglio.*



## Farm crafts

On the farm, you can engage in hands-on experiences with traditional crafts, such as making mosaics, turning wool from sheep into garments and weaving wicker to create baskets or other practical items. These activities provide an opportunity to reconnect with nature, shaping natural materials into meaningful creations that celebrate timeless skills.

*A journey into the world of craftsmanship, ancient traditions and the beauty of fine detail.*

## Die Kunsthandwerk

Auf dem Bauernhof kannst du einzigartige Erlebnisse mit traditionellem Kunsthandwerk genießen, wie das Erstellen von Mosaiken, das Verarbeiten von Schafwolle zu Kleidung und das Flechten von Weiden für Körbe und nützliche Gegenstände. Diese Aktivitäten bieten die Möglichkeit, sich mit der Natur zu verbinden und mit natürlichen Materialien kreative Kunst zu schaffen.

*Ein Erlebnis, das Handwerk, alte Traditionen und die Schönheit der Details vereint.*





# ...il Mosaico...

*Scopri l'affascinante mondo del mosaico, un'arte antica che trasforma piccole tessere in opere straordinarie.*

Impara le tecniche di base e divertiti a creare la tua composizione unica. Un'esperienza creativa e stimolante che ti avvicinerà a questa affascinante tradizione artistica. Durata 2,5 ore.

*"Un percorso tra arte e cultura che accende il desiderio di continuare a creare."*



## Die Mosaikkunst

Tauche in die faszinierende Welt des Mosaiks ein, eine alte Kunst, die kleine Fliesen in beeindruckende Kunstwerke verwandelt.

Lerne die grundlegenden Techniken und gestalte dein eigenes einzigartiges Design. Ein kreatives und inspirierendes Erlebnis, das dich mit diesem zeitlosen Handwerk vertraut macht. Dauer: 2,5 Stunden

***"Eine Reise durch Kunst und Kultur, die den Wunsch nach weiteren Kreationen weckt"***

## The art of mosaic

Explore the captivating world of mosaics, an ancient art form that turns small tiles into beautiful masterpieces. Learn the fundamentals and enjoy creating your own unique design. A fun and inspiring experience that will introduce you to this timeless craft. Duration: 2.5 Hours.

***"A journey through art and culture that ignites the passion to keep creating."***





# ...dalla Pecora alla Lana...

*Un'introduzione al processo di trasformazione della lana, dalla tosatura alla filatura.*

I partecipanti scopriranno le tecniche di lavorazione e l'importanza della lana, approfondendo la connessione tra l'allevamento delle pecore e l'artigianato tradizionale. Durata 1 ora.

*"Scopri come la lana, dalla pecora al filato, racconta storie di uomini e terre."*



## Wool transformation from shearing to spinning

Learn the journey of wool from shearing to spinning. Discover key techniques and the connection between sheep farming and traditional craftsmanship.

Duration: 1 hour.

*"Discover how wool, from sheep to yarn, carries the stories of people and their lands."*



## Wollverarbeitung: Vom Scheren bis zum Spinnen

Begleiten Sie die faszinierende Reise der Wolle - vom Scheren der Schafe bis zum fertigen Garn. Lernen Sie die wichtigsten Verarbeitungsschritte kennen, wie Reinigen, Kardieren und Spinnen, und entdecken Sie die enge Verbindung zwischen Schafhaltung und traditioneller Handwerkskunst. Dauer: 1 Stunde.

*"Erlebe, wie Wolle, vom Schaf zum Garn, die Geschichten von Menschen und Ländern erzählt"*







# ...intreccio del Vimine e del Sorgo...

*Un laboratorio dedicato all'arte dell'intreccio,  
dove il vimine ed il sorgo si trasformano in cesti,  
scope e creazioni uniche.*

Un'esperienza che unisce tradizione e creatività, esplorando  
l'equilibrio tra tecnica e ispirazione. Durata 2,5 ore

*Lasciati guidare da materiali vivi,  
semplici e straordinari, per dare forma  
a oggetti senza tempo.*



## *Weaving with willow and sorghum for baskets, brooms and more.*

*A captivating workshop exploring  
the ancient art of weaving, where the  
natural beauty of willow and sorghum is  
transformed into functional and artistic  
creations such as baskets and brooms.  
This unique experience combines tradition  
with creativity, discovering the delicate  
balance between craftsmanship and  
inspiration. Duration: 2.5 Hours.*

*Guided by the timeless simplicity  
of the materials, you'll craft  
unique objects that embody both  
artistry and utility.*



## *Flechten mit Weidenruten und Sorghum für Körbe, Besen und andere Handwerksprodukte*

*Eine spannende Werkstatt, die der Kunst  
des Flechtens gewidmet ist und wo aus  
Korbweide und Sorghum Körbe, Besen und  
einzartige Kreationen entstehen.  
Dauer: 2,5 Stunden.*

*Entdecke das Zusammenspiel  
von Tradition und Kreativität,  
während du mit natürlichen  
Materialien zeitlose, einzigartige  
Stücke erschaffst.*



# ...Cavalli ed Asini...

*Dall'allevamento all'equitazione. 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.*



## Horses & donkeys

From breeding to horseback riding, this experience covers horse anatomy, psychology, grooming, saddling and nomenclature. Guests will have the chance to pet the horses, clean the tack and smell the scents of their food. You'll learn about horse nutrition and how to prepare the horse for riding.

*The experience also includes basic riding techniques, a first ride and a carriage ride through the beautiful surroundings.*

## Pferde und Esel

Vom Züchten bis zum Reiten bietet dieses Erlebnis einen Einblick in die Anatomie, Psychologie, Pflege, das Satteln und die Begriffe rund ums Pferd. Die Gäste können die Pferde streicheln, das Zaumzeug reinigen und den Duft des Futters riechen. Sie erfahren etwas über die Pferdeernährung und wie man das Pferd für das Reiten vorbereitet.

*Das Erlebnis umfasst auch einfache Reittechniken, eine erste Reitstunde und eine Kutschfahrt durch die schöne Landschaft.*







# ...Passeggiata con l'Asino...

*Scopri il fascino dell'asino, animale di calma e saggezza, noto per la sua pazienza e il suo spirito affettuoso.*

Una passeggiata che ti porterà attraverso i sentieri più nascosti della fattoria, con il suo passo lento e deciso, ti porterà a scoprire il legame profondo ed antico tra uomo e natura, rivivendo la serenità di un mondo antico e genuino. Durata 1 ora.

*"Riscoprire il valore di una riconnessione con la natura che ci circonda"*



## A walk with the donkey

Discover the charm of the donkey, a gentle and wise animal, known for its patience and affectionate nature, on a walk through the hidden paths of the farm. With its slow, steady pace, the donkey will lead you to explore the deep, ancient bond between humans and nature, allowing you to experience the peacefulness of a timeless, authentic world. Duration: 1 hour.

*"Rediscover the importance of reconnecting with the nature around us."*



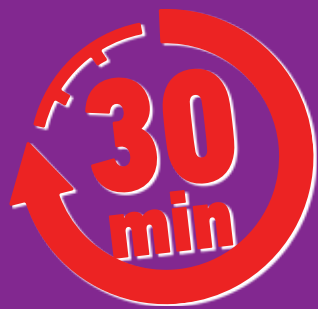
## Spaziergang mit dem Esel

Entdecke den Charme des Esels, ein ruhiges und geduldiges Tier, bei einem Spaziergang auf den versteckten Wegen des Bauernhofs. Mit seinem langsamen Schritt führt er dich, die alte Verbundenheit zwischen Mensch und Natur zu erleben und die Ruhe einer authentischen, zeitlosen Welt zu genießen. Dauer: 1 Stunde.

*"Die Kraft der Wiederverbindung mit der Natur um uns herum neu entdecken."*







# ...il Battesimo della Sella...

*Il battesimo della sella è un'esperienza emozionante che ti avvicina al mondo dell'equitazione.*

Sotto la guida esperta di istruttori, vivrai il primo incontro con il cavallo, imparando a salire in sella e a stabilire una connessione unica con l'animale. Durata 30 minuti.

*Un'opportunità per scoprire il fascino e la serenità del mondo equestre.*



## First horseback riding

An exhilarating introduction to the world of horseback riding. Guided by experienced instructors, you'll have your first encounter with a horse, learning to mount and form a special bond with the animal. Duration: 30 minutes.

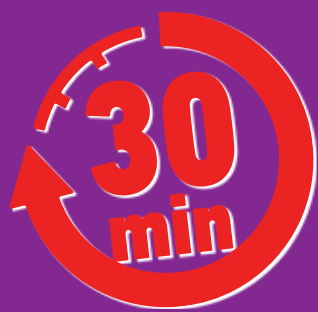
*It's a unique opportunity to experience the tranquility and beauty of the equestrian world.*

## Satteltaufe

Die "Satteltaufe" ist ein spannender Einstieg in die Welt des Reitens. Unter der fachkundigen Anleitung erfahrener Reitlehrern wirst du deine erste Begegnung mit dem Pferderleben, lernen, aufzusteigen und eine besondere Verbindung zu diesem edlen Tier aufzubauen. Dauer: 30 Minuten

*Eine einzigartige Gelegenheit, die Ruhe und Faszination der Reitkunst zu erleben.*





# *...in Carrozza nei Magredi...*

*Il giro in carrozza di 30 minuti nei magredi.*

Un'emozione d'altri tempi per farsi sedurre dal ritmo dell'antico suono scandito dagli zoccoli del nostro amico cavallo per una passeggiata nella bellezza naturale della zona.

*Osservando la varietà di flora e fauna che caratterizzano quest'area unica.*



## *By carriage through the magredi*

A 30-minute carriage ride through the magredi. A captivating journey that lets you be enchanted by the rhythmic sound of hooves, as you glide through the stunning natural beauty of the region.

*Taking in the diverse flora and fauna that make this area truly unique.*

## *Mit der Kutsche durch die Magredi*

Eine 30-minütige Kutschfahrt durch die Magredi. Ein bezauberndes Erlebnis, bei dem du dich vom rhythmischen Klang der Hufe verzaubern lässt, während du durch die atemberaubende natürliche Schönheit der Region fährst und die vielfältige Flora und Fauna entdeckst, die dieses einzigartige Gebiet prägen.

*“Die vielfältige Pracht von Flora und Fauna in sich aufzunehmen, die diese Gegend so einzigartig gestaltet.”*



# Scuola di Attacchi...

*Una disciplina equestre in cui il cavallo, attaccato a carrozze, viene addestrato a rispondere con prontezza ai comandi vocali del suo conducente.*

Il cavallo dimostra una straordinaria capacità di comprendere anche i comandi vocali più complessi, inclusi quelli per i cambi di direzione.

Durata 2 ore.

*“Si ottengono risultati straordinari, evidenziando il talento naturale per la collaborazione e il profondo legame che si crea tra cavallo e conduttore.”*



## Carriage driving school

A class where the horse is harnessed to a carriage and trained to respond precisely to the driver's vocal commands. Participants will learn how to guide the horse through changes in direction, pace and movement, developing a deeper understanding of this elegant and collaborative discipline. Duration: 2 hours.

*“In just 2 hours, extraordinary results are achieved, highlighting the natural talent for collaboration and the deep connection formed between horse and driver.”*

## Fahrschule für Kutschfahrten

Ein spannender Kurs, bei dem das Pferd an eine Kutsche gespannt wird und lernt, auf die Sprachbefehle des Fahrers zu reagieren. Du lernst, wie du das Pferd sicher durch Richtungswechsel und Bewegungen führst und dabei die Harmonie zwischen Mensch und Tier erlebst. Dauer: 2 Stunden.

*“In nur 2 Stunden werden außergewöhnliche Ergebnisse erzielt, die das natürliche Talent zur Zusammenarbeit und die enge Verbindung zwischen Pferd und Fahrer verdeutlichen.”*







# ...Team Building...

## La paura del cambiamento affrontata attraverso la fiducia al cavallo

Affronta il cambiamento costruendo fiducia reciproca con il cavallo. Attraverso esercizi pratici di collaborazione e ascolto, imparerai a gestire l'incertezza e ad adattarti a nuove sfide. Durata 2 ore.

*Un'esperienza coinvolgente per rafforzare il lavoro di squadra e riscoprire la forza della fiducia in un ambiente naturale.*



## Team building

*Overcoming the fear of change through a bond of trust with the horse.*

*Through hands-on activities focused on teamwork and communication, you'll learn to navigate uncertainty and adapt to new situations. Duration: 2 hours.*

*This inspiring experience strengthens team connections and highlights the power of trust in a serene natural environment.*

## Team Building:

*Die Angst vor Veränderung wird durch das Vertrauen in das Pferd überwunden.*

*Durch gezielte Übungen in Zusammenarbeit und Kommunikation lernst du, mit Unsicherheit umzugehen und dich neuen Herausforderungen anzupassen. Dauer: 2 Stunden.*

*Diese bereichernde Erfahrung stärkt den Teamgeist und zeigt die Kraft des Vertrauens in einer ruhigen, natürlichen Umgebung.*







# Come sono strutturate le esperienze

*Ogni esperienza in fattoria inizia con una calorosa accoglienza e un brindisi di benvenuto.*

*I trasferimenti all'interno del podere sono inclusi nell'attività, permettendo ai partecipanti di esplorare ogni angolo della fattoria.*

*L'esperienza si conclude con una merenda preparata con i freschissimi prodotti locali.*



## How the Activities are Structured

*Each visit to the farm begins with a warm welcome and a refreshing toast. Transfers within the estate are included, allowing guests to explore every corner of the property.*

*The day concludes with a delightful snack made from the freshest local produce, highlighting the authentic local flavors.*

## Wie die Aktivitäten strukturiert sind

*Jeder Besuch auf der Farm beginnt mit einer herzlichen Begrüßung und einem erfrischenden Begrüßungsdrink. Die Transfers innerhalb des Anwesens sind inbegriffen, sodass die Gäste jedes Eck des Geländes erkunden können.*

*Der Tag endet mit einem köstlichen Snack, zubereitet mit den frischesten regionalen Produkten, die die authentischen Aromen der Region zur Geltung bringen.*



# Arrivederci ai Magredi!

*Un'esperienza indimenticabile  
alla Fattoria Gelindo dei Magredi*

Grazie per aver sfogliato il nostro catalogo esperienze. Speriamo che le proposte della Fattoria Gelindo dei Magredi ti abbiano ispirato a vivere momenti unici nel cuore della natura friulana. Ti aspettiamo a Vivaro, in provincia di Pordenone, per condividere con te la passione per la nostra terra, i sapori autentici e l'amore per gli animali.

*Vieni a trovarci e scopri il vero  
significato di "fattoria didattica" e  
"turismo rurale".*



## Auf Wiedersehen in den Magredi!

*Ein unvergessliches  
Erlebnis auf dem Bauernhof  
Gelindo dei Magredi*

Vielen Dank, dass Sie unseren Erlebniskatalog durchblättert haben. Wir hoffen, dass die Vorschläge des Bauernhofs Gelindo dei Magredi Sie dazu inspiriert haben, einzigartige Momente im Herzen der friaulischen Natur zu erleben. Wir freuen uns darauf, Sie in Vivaro in der Provinz Pordenone begrüßen zu dürfen, um mit Ihnen unsere Leidenschaft für unser Land, authentische Aromen und die Liebe zu Tieren zu teilen.

*Besuchen Sie uns und entdecken  
Sie die wahre Bedeutung  
von "Lernbauernhof" und  
"Landtourismus".*

## Farewell to the Magredi!

*An unforgettable experience at  
Gelindo dei Magredi Farm*

Thank you for browsing our experience catalog. We hope that the proposals of Gelindo dei Magredi Farm have inspired you to experience unique moments in the heart of Friulian nature. We look forward to welcoming you to Vivaro, in the province of Pordenone, to share with you our passion for our land, authentic flavors and love for animals.

*Come and visit us and discover  
the true meaning of "educational  
farm" and "rural tourism".*



# Ospitalità Genuina...



## UFFICIO INFORMAZIONI

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

## Per qualunque richiesta, non esitate a chiamarci!

Per quanto concerne personalizzazione del programma, sconti, abbuoni e benefit sarà opportuno sentirsi al fine di trovare assieme la soluzione più opportuna per entrambi.

**Piero T: +39.0427.97037**  
**C: +39.335 7170 806**  
**Chiara C: +39.335 7170 807**  
[hotel@gelindo.it](mailto:hotel@gelindo.it)

**IO SONO  
FRIULI  
VENEZIA  
GIULIA**

## Il Friuli Venezia Giulia e qui, vicino a te!

Un universo da scoprire e gustare senza fretta, nel ritmo antico cadenzato dai passi del nostro amico cavallo o dal lento incedere delle nostre pedalate.

## Friuli Venice Giulia is here, near to you!

*This is a world to discover and to experience, leaving aside any hurry or stress, in step with the slow pace of our friend the horse and the slow turning of the wheels of our bikes.*

## Friaul Julisch Venetien ist dir nah!

*Ein Welt, ohne Eile zu Entdecken und Schmecken, im damaligen Rythmus, im Takt der Schritte unseres Freundes dem Pferd oder während des langsamen einherschreiten unserer Pedalen.*

