

PROGRAMMA 2 GIORNI/1 NOTTE

1° GIORNO

Arrivo in fattoria in mattinata e accoglienza con buffet di dolcetti e succo di mela

Presentazione della struttura e del programma

Itinerario nel Podere

1° Laboratorio didattico, da concordare (può essere svolto la mattina o al pomeriggio a seconda dell'orario di arrivo)

Rito della polenta

Pranzo agrituristico

Programma pomeridiano, da concordare

Merendina pomeridiana e prosecuzione del programma pomeridiano/riposo prima della cena

Cena agrituristica

Pernottamento

2° GIORNO

Colazione al buffet

2° Laboratorio didattico del mattino, da concordare

Pranzo agrituristico

Saluto ai contadini, animali e piante e consegna del ciondolo omaggio

PROGRAMMA 3 GIORNI/2 NOTTI

1° GIORNO

Arrivo in fattoria in mattinata e accoglienza con buffet di dolcetti e succo di mela

Presentazione della struttura e del programma

Itinerario nel Podere

1° Laboratorio didattico, da concordare (può essere svolto la mattina o al pomeriggio a seconda dell'orario di arrivo)

Rito della polenta

Pranzo agrituristico

Programma pomeridiano, da concordare

Merendina pomeridiana e prosecuzione del programma pomeridiano/riposo prima della cena

Cena agrituristica

Pernottamento

2° GIORNO

Colazione al buffet

2° Laboratorio didattico del mattino, da concordare

Pranzo agrituristico

3° Laboratorio didattico del pomeriggio, da concordare

Merendina e prosecuzione del programma pomeridiano, da concordare

Cena agrituristica

Pernottamento

3° GIORNO

Colazione al buffet

4° Laboratorio didattico del mattino, da concordare

Pranzo agrituristico

Saluto ai contadini, animali e piante e consegna del ciondolo e degli altri omaggi

PROGRAMMA 4 GIORNI/3 NOTTI

1° GIORNO

Arrivo in fattoria in mattinata e accoglienza con buffet di dolcetti e succo di mela

Presentazione della struttura e del programma

Itinerario nel Podere

1° Laboratorio didattico, da concordare (può essere svolto la mattina o al pomeriggio a seconda dell'orario di arrivo)

Rito della polenta

Pranzo agrituristico

Programma pomeridiano, da concordare

Merendina pomeridiana e prosecuzione del programma pomeridiano/riposo prima della cena

Cena agrituristica

Pernottamento

2° GIORNO

Colazione al buffet

2° Laboratorio didattico del mattino, da concordare

Pranzo agrituristico

3° Laboratorio didattico del pomeriggio, da concordare

Merendina e prosecuzione del programma pomeridiano, da concordare

Cena agrituristica

Pernottamento

3° GIORNO

Colazione al buffet

4° Laboratorio didattico del mattino, da concordare

Pranzo agrituristico

5° Laboratorio didattico del pomeriggio, da concordare

Merendina e prosecuzione del programma pomeridiano, da concordare

Cena agrituristica

Pernottamento

4° GIORNO

Colazione al buffet

6° Laboratorio didattico del mattino, da concordare

Pranzo agrituristico

Saluto ai contadini, animali e piante e consegna del ciondolo e degli altri omaggi

PROGRAMMA 5 GIORNI/4 NOTTI

1° GIORNO

Arrivo in fattoria in mattinata e accoglienza con buffet di dolcetti e succo di mela

Presentazione della struttura e del programma

Itinerario nel Podere

1° Laboratorio didattico, da concordare (può essere svolto la mattina o al pomeriggio a seconda dell'orario di arrivo)

Rito della polenta

Pranzo agrituristico

GELINDO dei MAGREDI

Agriturismo nell'area delle Dolomiti Friulane

Giornata in fattoria Didattica x Scuole

Programma pomeridiano, da concordare
Merendina pomeridiana e prosecuzione del programma pomeridiano/riposo prima della cena
Cena agrituristica
Pernottamento

2° GIORNO

Colazione al buffet
2° Laboratorio didattico del mattino, da concordare
Pranzo agrituristico
3° Laboratorio didattico del pomeriggio, da concordare
Merendina e prosecuzione del programma pomeridiano, da concordare
Cena agrituristica
Pernottamento

3° GIORNO

Colazione al buffet
4° Laboratorio didattico del mattino, da concordare
Pranzo agrituristico
5° Laboratorio didattico del pomeriggio, da concordare
Merendina e prosecuzione del programma pomeridiano, da concordare
Cena agrituristica
Pernottamento

4° GIORNO

Colazione al buffet
6° Laboratorio didattico del mattino, da concordare
Pranzo agrituristico
7° Laboratorio didattico del pomeriggio, da concordare
Merendina e prosecuzione del programma pomeridiano, da concordare
Cena agrituristica
Pernottamento

5° GIORNO

Colazione al buffet
8° Laboratorio didattico del mattino, da concordare
Pranzo agrituristico
Saluto ai contadini, animali e piante e consegna del ciondolo e degli altri omaggi

PROGRAMMA 6 GIORNI/5 NOTTI

1° GIORNO

Arrivo in fattoria in mattinata e accoglienza con buffet di dolcetti e succo di mela
Presentazione della struttura e del programma
Itinerario nel Podere
1° Laboratorio didattico, da concordare (può essere svolto la mattina o al pomeriggio a seconda dell'orario di arrivo)
Rito della polenta
Pranzo agrituristico
Programma pomeridiano, da concordare
Merendina pomeridiana e prosecuzione del programma pomeridiano/riposo prima della cena
Cena agrituristica

GELINDO dei MAGREDI
Agriturismo nell'area delle Dolomiti Friulane
Giornata in fattoria Didattica x Scuole

Pernottamento

2° GIORNO

Colazione al buffet

2° Laboratorio didattico del mattino, da concordare

Pranzo agrituristico

3° Laboratorio didattico del pomeriggio, da concordare

Merendina e prosecuzione del programma pomeridiano, da concordare

Cena agrituristica

Pernottamento

3° GIORNO

Colazione al buffet

4° Laboratorio didattico del mattino, da concordare

Pranzo agrituristico

5° Laboratorio didattico del pomeriggio, da concordare

Merendina e prosecuzione del programma pomeridiano, da concordare

Cena agrituristica

Pernottamento

4° GIORNO

Colazione al buffet

6° Laboratorio didattico del mattino, da concordare

Pranzo agrituristico

7° Laboratorio didattico del pomeriggio, da concordare

Merendina e prosecuzione del programma pomeridiano, da concordare

Cena agrituristica

Pernottamento

5° GIORNO

Colazione al buffet

8° Laboratorio didattico del mattino, da concordare

Pranzo agrituristico

9° Laboratorio didattico del pomeriggio, da concordare

Merendina e prosecuzione del programma pomeridiano, da concordare

Cena agrituristica

Pernottamento

6° GIORNO

Colazione al buffet

10° Laboratorio didattico del mattino, da concordare

Pranzo agrituristico

Saluto ai contadini, animali e piante e consegna del ciondolo e degli altri omaggi

NOTE ALL'OFFERTA

GELINDO dei MAGREDI

Agriturismo nell'area delle Dolomiti Friulane
Giornata in fattoria Didattica x Scuole

Gli orari e la programmazione potranno subire leggere variazioni in base ad esigenze aziendali o del gruppo. Eventuali modifiche verranno comunicate tempestivamente dalla reception o dal nostro staff.

Il programma ed il costo potranno essere eventualmente modificati in base alle vostre esigenze ed il vostro itinerario di viaggio.

Sugeriamo di approfittare della vostra uscita per visitare anche gli splendidi dintorni di Vivaro (i Magredi, ampia prateria, Zona di Protezione Speciale per l'avifauna; Spilimbergo, la città del mosaico; Maniago, la città del coltello e dell'artigianato e tante altre destinazioni di interesse culturale e ambientale) –

Rimaniamo a disposizione per qualunque consiglio o richiesta (escursioni da svolgersi in autonomia o con guide da voi scelte).



I nostri **pasti agrituristici** privilegiano i prodotti tipici friulani e prevedono, per la maggior parte, l'utilizzo di prodotti stagionali, coltivati o allevati direttamente nella fattoria di famiglia: niente stereotipate e anonime pietanze, ma gustosi salumi, fragranti formaggi, profumate minestre, pollame della corte, verdure dell'orto e dolcetti genuini fatti in casa.

Succo di mela biologico, polenta naturale e pane con grano saraceno accompagnano le pietanze.

Parte degli ingredienti sono di origine biologica, il nostro orto, infatti, produce verdure biologiche certificate così come la fattoria produce mais biologico per polenta, pollame, manzo e suino allevati all'aperto. Trasformiamo, inoltre, ortofrutta in confetture e conserve.

Presso il nostro spaccio agricolo è possibilità di effettuare la **Spesa in fattoria!**

OMAGGIO del CIONDOLO in NOCCIOLO a TUTTI i PARTECIPANTI con il NOME dei RAGAZZI e degli INSEGNANTI



Tutti i partecipanti riceveranno in omaggio il ciondolo in nocciolo personalizzato.

GELINDO dei MAGREDI

Agriturismo nell'area delle Dolomiti Friulane
Giornata in fattoria Didattica x Scuole

Prima della vostra visita richiediamo l'elenco dei nomi dei ragazzi e degli insegnanti.

ATTIVITA' e ANIMAZIONI in FATTORIA / VISITE nei MAGREDI

Laboratori e percorsi didattici in azienda per GRUPPI di RAGAZZI

PERCORSI DIDATTICI e LABORATORI 2024

"Dalla terra alla tavola"

01- I cereali: dalla pianta al seme, alla farina, al pane e alla polenta

02- Dall'erba al formaggio: le pianta foraggiere, la mungitura della vacca, la cagliatura del latte

03-Laboratorio di educazione alimentare: imparo a conoscere e cuocere il cibo

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

03.4- Linea dolce: la frutta e le confetture

03.5 Corso di conserve vegetali (Preparazione e sterilizzazione)

04-Ortaggi e verdure: conoscenza e uso commestibile.

04.1- la patata: conoscenza, uso in cucina /oppure/ coltivazione

04.2- la zucca: conoscenza, uso in cucina /oppure/ coltivazione

04.3- il fagiolo: conoscenza, uso in cucina /oppure/ coltivazione

04.4- il pomodoro: conoscenza, uso in cucina /oppure/ coltivazione

04.5- il cavolo: conoscenza, uso in cucina /oppure/ coltivazione

05- Erbe officinali: conoscenza, coltivazione e uso commestibile (Caterina de Boni)

06- Dall'uva al vino: colori, sapori e tradizioni durante il rito ancestrale della vendemmia

07- Meli, mele, sidro e confetture: colori, sapori, tradizioni e riti celtici legati alla mela

"Vita in fattoria"

01- Cavalli & asini: dall'allevamento all'equitazione (lezioni nel maneggio e gita in carrozza)

***02-** Alla scoperta del mondo del mosaico: familiarizzazione e conoscenza dell'arte musiva

03- Gita in bicicletta e carrozza nel bosco di Vivaro alla scoperta e conoscenza delle piante

04- Gita nei Magredi: conoscenza dell'habitat, erbe, fiori e uccelli

***05-** Dalla pecora al maglione: il percorso della lana,

***06-** Dal fiore al miele: il meraviglioso mondo delle api

*** In relazione alla disponibilità del Tutor**

Ulteriori immagini al seguente link: <http://www.flickr.com/photos/115452859@N03/>

-----**-----**-----**-----**-----

Gelindo dei Magredi, fattoria didattica & la spesa in fattoria **Riscoprire il cielo e la terra**

Invito per una visita-educational

Ci sentiremo onorati di averla ospite anche per una visita all'azienda, alla cantina e per una degustazione dei prodotti enogastronomici.

Sarà l'occasione per verificare la bontà della nostra offerta concordare con Donatello il programma definitivo.

L'invito è valido per **2 persone** e va prenotato alla reception 0427.97037 - info@gelindo.it

GELINDO dei MAGREDI

Agriturismo nell'area delle Dolomiti Friulane
Giornata in fattoria Didattica x Scuole

Per motivi organizzativi NON ci è possibile colloquiare con voi alla domenica fino alle ore 16,00.

Per qualunque ragguaglio siamo a sua disposizione e, con l'augurio di avervi ospiti e che le attività della nostra fattoria siano coerenti con i vostri progetti, inviamo cordiali saluti.
Famiglia Trevisanutto.

Reception 0427 97037 - info@gelindo.it
Piero 335 7170806 - Donatello 335 7170 808



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

Lo Spaccio Agricolo Campagna Amica e Il Buteghin:

alimenti dei Magredi, unici e inimitabili

Vini, salumi, formaggi, ortofrutta fresca e conserve alimentari di produzione propria e delle fattorie Friulane. Le produzioni agricole derivano da **coltivazioni con metodi naturali**, ma solo il succo di mela e altra frutta riportano in etichetta il **certificato biologico**.

Gran parte dei prodotti agricoli derivano in prevalenza da coltivazioni della fattoria di Gelindo, accudita direttamente dalla famiglia Trevisanutto; le delicatezze inserite nella lista **il Buteghin dei Gelindo** sono acquistati da artigiani che rispettano il nostro Disciplinare per la produzione di alimenti naturali. Gli alimenti trasformati non contengono additivi chimici e la conservabilità è dovuta soltanto a trattamenti termici.

I vini contengono solfiti nella quantità minime prescritte dalle normative.

-----**-----**-----**-----**-----

COME SI ARRIVA

Autostrada Venezia-Trieste: uscita Portogruaro-Pordenone. Proseguì in direzione di Pordenone. Prima dell'uscita di Cimpello, prendi immediatamente la bretella Cimpello-Sequals; passa il viadotto di Pordenone, prosegui, esci all'uscita Vivaro-San Giorgio (Cimpello-Vivaro =Km.25).

Autostrada Venezia-Belluno: prima dell'uscita Conegliano, devia per il Friuli, imbecca la bretella Conegliano-

Pordenone-Portogruaro e prosegui in direzione Pordenone-Portogruaro

1° opzione: uscita Fontanafredda; prosegui nella ss 13 fino a Pordenone; poi devia per san Quirino, san Foca e Vivaro.

2° opzione: prosegui in autostrada fino a Cimpello (dopo Pordenone); all'uscita di Cimpello, prendi immediatamente la bretella Cimpello-Sequals; passa il viadotto di Pordenone; prosegui; esci all'uscita Vivaro-San Giorgio (Cimpello-Vivaro =Km.25).

Da Udine: si segue la ss 464 per Martignacco-Fagagna-Spilimbergo.

Da Pordenone: prendi la rotonda "Cinestar" della Cimpello-Sequals ed esci all'uscita Vivaro-San Giorgio (Km 14).

Da Pordenone: prendi per San Quirino-san Foca-Vivaro.

GELINDO dei MAGREDI

Agriturismo nell'area delle Dolomiti Friulane

Giornata in fattoria Didattica x Scuole

Da Tarvisio: autostrada A 23, uscita di Gemona-Osoppo; prosegui per San Daniele, Spilimbergo.

Per conoscere meglio il Friuli, date un'occhiata alla **MAPPA GOOGLE**

http://maps.google.it/maps?hl=it&q=vivaro+pn&um=1&ie=UTF-8&sa=X&oi=geocode_result&resnum=1&ct=image

