



AGRITURISMO E FATTORIA DIDATTICA EL BACAN

Laboratorio di cucina

Il progetto prevede una breve presentazione dell'azienda con la sua filosofia di lavoro e la realizzazione consapevole di una crostata alla marmellata o di una pizza che sia in linea con le norme vigenti per l'igiene, l'etichettatura e la tutela del consumatore.

● **FINALITA'**: Il bambino/ragazzo/adulto sviluppa un atteggiamento di curiosità verso la natura e il suo enorme potenziale che lo stimolano alla ricerca di spiegazioni per quello che vede succedere nelle 4 stagioni. In particolare impara a ragionare su come deve essere realizzata una crostata alla marmellata o una pizza nel rispetto delle norme igieniche, dell'etichettatura e della tutela del consumatore.

● **PROGRAMMA:**

- ARRIVO NELLA MATTINATA CON COLAZIONE DEL BACAN (pane e marmellata, focaccia, acqua, succo di frutta)

- ATTIVITÀ A ROTAZIONE (divisi per classi/sezioni):

- PASSEGGIATA NELLA FATTORIA con presentazione azienda, piante, animali,...
- Realizzazione di una crostata alla marmellata o di una pizza
- Etichettatura del prodotto
- Giro sul trattore

-PRANZO DEL BACAN (vedi menù in allegato)

-Confezionamento del prodotto realizzato insieme

● **COSTO SCUOLE/ CENTRI ESTIVI** (minimo 30 bambini = 300,00€/350,00€)

1) FINO ALLE ORE 13.30:

- 10,00 € senza pranzo
- 15,00 € pranzo compreso

-GRATIS per insegnanti ed educatori
(eventuali genitori, da comunicare prima dell'uscita, a pagamento)

2) PARTENZA DOPO LE ORE 13.30:

- 15,00€ senza pranzo
- 18,00€ pranzo compreso
- GRATIS per insegnanti ed educatori

(eventuali genitori, da comunicare prima dell'uscita, a pagamento)



!! PER PRENOTARE E' NECESSARIO COMPILARE IL MODULO REGIONALE

N.B. E' necessario un abbigliamento idoneo (scarponi o scarpe ginniche). Il programma è indicativo e comunque flessibile alle esigenze di ciascun gruppo.

● Ogni partecipante riceverà il proprio lavoro e le schede didattiche

● **PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI:** 3489317204 (Loredana) 3453314585 (Serena)