



Agriturismo nelle Valli Pordenonesi (Vivaro-PN) Friuli Venezia Giulia

AGRICAMPUS in fattoria didattica 2017

Punto Verde Estivo con EQUITAZIONE (individuali)

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

"Nihil Agricultura Melius" (Cicerone)
divertimento e allegria cavalcando in fattoria.

*Una sosta in fattoria, pure breve come queste giornate, sarà l'occasione per una vacanza allegra, spensierata, ma istruttiva poiché la forza dell'agriturismo consiste nella capacità di far riscoprire quei **valori e quelle tradizioni** di cui ci stavamo dimenticando e che sovente non riusciamo a comunicare alle nuove generazioni.*

Sarà una pausa rilassante, negli ampi spazi della fattoria, a stretto contatto con la natura e gli autentici sapori della terra!

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

*Il nostro obiettivo è quello di insegnare loro i rudimenti della coltivazione biologica e di riconoscere i **veri sapori degli alimenti prodotti secondo natura** con la speranza che dopo la giornata, non mangino più stereotipati e anonimi tramezzini, merendine asfittiche e alimenti congelati, ma cerchino gustosi salumi, fragranti formaggi, profumate minestre, dolcetti genuini fatti in casa. **Polenta, pane con grano saraceno, succo d'uva e mele biologiche** accompagneranno la loro giornata.*

La GIORNATA in FATTORIA DIDATTICA

c'è qualcosa nel fisico del cavallo che giova allo spirito dell'uomo!

*...la conoscenza del mondo equestre unita all'esperienza
della filiera agro-alimentare **"dalla terra alla tavola"**...*

E' una giornata in fattoria, costruita per i ragazzi; una vacanza rilassante, negli ampi spazi della fattoria, a stretto contatto con la natura e gli autentici sapori della terra!

Immersi in una struttura adeguata alle loro necessità con piscine e parco, i ragazzi scopriranno il fascino delle attività all'aria aperta e i lavori dei contadini.

Equitazione e cura dei cavalli, arrampicata sugli alberi, bivacco sotto le stelle, nuoto in piscina, laboratorio di cucina, lavori agricoli con cavalli e asini, mungitura delle vacche, escursioni, pic nic in bicicletta, tiro con l'arco, sono solo alcune delle attività che renderanno intense, piacevoli, uniche e indimenticabili le giornate nei Magredi.

Il Campus opera sotto la guida di **Gelindo** e **Donatello Trevisanutto** ed avrà il programma e i prezzi di seguito descritti:

PREZZI a forfait per una settimana (5 giorni dal lunedì al venerdì)

Bambini dai 4 ai 6 anni = **€175,00**

Ragazzi dai 7 ai 11 anni: **€180,00**

Adolescenti dai 12 ai 16 anni: **€185,00**

PREZZO per l'iscrizione al Centro Equestre, con patente FISE CONI = € 10,00

AGRICAMPUS- CAVALCAMPUS nei Magredi – Giornalieri 2017
Punto Verde Estivo in Fattoria Didattica
Gelindo dei Magredi Vivaro (Pn)

La quota comprende quanto previsto nel programma **AGRICAMPUS** con Equitazione di seguito illustrato:

PROGRAMMA

1° giorno: lunedì - Registrazione, formazione dei gruppi, presentazione del campus, consegna dell'**abbigliamento da fattoria** e materiali per la vacanza.

Ore 08,30 Arrivo e "dolce accoglienza"

Ore 09,00-Risveglio muscolare (ginnastica nei prati)

Ore 09,15-Attività didattica in scuderia (conoscenza del cavallo, grooming e ippologia)

Ore 10,30-Merendina con alimenti e bevande della fattoria

Ore 11,00-Attività didattica in maneggio (lezione d'avvicinamento all'equitazione, volteggio o carrozza)

Ore 12,30-Pranzo con pietanze anche biologiche

Ore 14,30-Animazione e percorso didattico agroalimentare (vedi descrizione dei laboratori)

Ore 15,30-Vita in Fattoria

Ore 16,30-Merendina con dolcetti fatti in casa e frutta

Ore 17,30-arrivederci a domani

Ulteriori giorni: proseguo delle attività previste

Ore 08,30-Arrivo e "dolce accoglienza"

Ore 09,00-Risveglio muscolare (ginnastica nei prati)

Ore 09,15- Attività didattica in scuderia (conoscenza del cavallo, grooming e ippologia)

Ore 10,30-Merendina con alimenti e bevande della fattoria

Ore 11,00-Attività didattica in maneggio (lezione d'avvicinamento all'equitazione, volteggio o carrozza)

Ore 12,30-Pranzo con pietanze anche biologiche

Ore 14,30-Animazione e percorso didattico agroalimentare (vedi descrizione dei laboratori)

Ore 15,30-Vita in Fattoria

Ore 16,30-Merendina con dolcetti fatti in casa e frutta

Ore 17,30-Arrivederci a domani

Ultimo giorno: venerdì: proseguo delle attività previste

Ore 08,30-Arrivo e "dolce accoglienza"

Ore 09,00-Risveglio muscolare (ginnastica nei prati)

Ore 09,15-Attività didattica in scuderia (**Saggio di Fine Corso**)

Ore 10,30-Merendina con alimenti e bevande della fattoria

Ore 11,00-Attività didattica in maneggio (**Saggio di Fine Corso**)

Ore 12,30-Pranzo con pietanze anche biologiche

Ore 14,30-Animazione e percorso didattico agroalimentare (**Saggio di Fine Corso**)

Ore 16,30-Merendina con dolcetti fatti in casa e frutta

Ore 17,30-Consegna degli attestati di vacanza-studio e arrivederci al prossimo campus.

RIEPILOGO delle ATTIVITA'

a) **5 lezioni** di Grooming e Ippologia, in scuderia

b) **5 lezioni** d'avvicinamento all'equitazione: sella, volteggio e carrozza

c) **5 laboratori** didattici "dalla terra alla tavola"

d) **5 animazioni** didattiche "Vita in fattoria"

RIEPILOGO dei SERVIZI di RISTORAZIONE

a) **5 accoglienze** (dolce-succo) all'arrivo

b) **5 merendine** al mattino

c) **5 pranzi** di mezzogiorno

d) **5 merendine** al pomeriggio

INOLTRE:

a) Passeggiate nel Bosco e nelle Praterie dei Magredi

AGRICAMPUS- CAVALCAMPUS nei Magredi – Giornalieri 2017
Punto Verde Estivo in Fattoria Didattica
Gelindo dei Magredi Vivaro (Pn)

- b) Nozioni della coltivazione dell'ortofrutta
- c) Gite in carrozza e agibus e tante altre attività in fattoria!

La quota **non** comprende:

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

Di seguito alcune note sui CavalCampus diurni:

I campus si realizzano con gruppi da 10 a 20 ragazzi dell'età compresa tra i 4 e 16 anni.

Le **attività equestri** sono condotte da istruttori equestri qualificati FISE-CONI:

Antonio **Piovan**, Gelindo **Trevisanutto** e Carlotta **Spinelli**;

le **attività agricole** sono coordinate dallo staff del p.a. **Donatello Trevisanutto**

mentre le lezioni di cucina sono impartite da **Tiziano ed Elena**, gli chef del ristoro agriturismo Lataria dei Magredi.

Periodo: durante l'estate

Programmazione provvisoria degli AGRICAMPUS 2017

Date Confermate

1° campus: dal 19 al 23 giugno 2017

2° campus: dal 3 al 7 Luglio 2017

In fase di Programmazione

3° campus: dal 10 al 14 Luglio 2017

4° campus: dal 28 agosto al 1 settembre

Numero minimo di partecipanti:

Il Campus verrà effettuato con un numero minimo di **10** partecipanti.

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

Abbigliamento equestre: cap o caschetto; stivali o ghette; pantaloni equestri

Documenti da presentare alla prenotazione:

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

ATTIVITA'e ANIMAZIONI in FATTORIA / VISITE nei MAGREDI

Laboratori e percorsi didattici in azienda per GRUPPI di RAGAZZI

"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-Linea dolce e salata: frutta e confetture – ortaggi e conserve

03.6-Linea dolce e salata: la crespella furlana dolce e la "galette" salata al saraceno

03.7-Ortaggi e verdure:conoscenza e uso commestibile

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

03.9 Corso di conserve vegetali (Preparazione e sterilizzazione)

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

AGRICAMPUS- CAVALCAMPUS nei Magredi – Giornalieri 2017
Punto Verde Estivo in Fattoria Didattica
Gelindo dei Magredi Vivaro (Pn)

05- 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

“Corsi e Laboratori”

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

VISITE nei MAGREDI

V1- Visita alla stalla Venante (Famiglia Caron) allevamento della Pezzata Rossa Friulana

V2- Gita in Bicicletta, visita alla cantina e Pic Nic

V3- Il mulino ad acqua della Miuta

V4- Il museo della Latteria

V5- Antiquarium di Tesis

V6- Salita della torre campanaria

V7- Villa Veneta

V8- Chiese e cappelle votive nei Magredi

V9- Gita nei Magredi e **Centro visite** Parco dei Magredi

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

IL PRANZO è così composto:

✓ ingresso di crostoni di pane fatto in casa con salame, frittata e ricotta

✓ un primo piatto da concordare con il genitore

✓ contorni cotti (a richiesta anche crudi)

✓ **a richiesta e in relazione all'età:** secondo piatto di carne, pesce o formaggi:

✓ dessert a base di frutta, gelato o **dessert Magredi**

✓ acqua di fonte, succo di mela, succo d'uva.

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

La fattoria produce frutta biologica certificate I.M.C. di Senigallia; gli altri agroalimenti (ortaggi, mais per polenta, pollame, manzo e suino allevati all'aperto) sono prodotti con metodi biodinamici e di "buona pratica", ma senza certificazioni.

Inoltre è operante in LATARIA un laboratorio per la trasformazione dell'ortofrutta in confetture, conserve, succhi e gelatine. Possibilità di effettuare la **Spesa in fattoria**



AGRICAMPUS- CAVALCAMPUS nei Magredi – Giornalieri 2017
Punto Verde Estivo in Fattoria Didattica
Gelindo dei Magredi Vivaro (Pn)



da sx: Piero, Luciana, Elena, Gelindo Jr, Donatello, Chiara e Tiziano

Non esitate a chiamarci per qualunque richiesta!

Restiamo a vostra disposizione per ulteriori ragguagli i inviamo cordiali saluti,

Famiglia Gelindo e altri 20 visi sorridenti.0427 97037 Piero 335 7170806 / Chiara 335 7170807



il Podere dei Gelindo



Descrizione sommaria dell'itinerario nel podere

- ✓ **Casarossa**, residenza padronale con sala fogolâr per didattica e riunioni
- ✓ **Palamagredi**, imponente costruzione adibita a maneggio coperto e rassegne agricole
- ✓ **Campi sperimentali**: coltivazioni di specie vegetali rare quali miglio, panico, grano saraceno, camut, topinanbur, lavanda, rosa canina
- ✓ **Cavallerizze** in sabbia per allenamento e addestramento dei cavalli e dei cavalieri
- ✓ **Porchiland**: pascoli ombrosi dove scorrazzano liberi mandrie di maiali delle antiche specie friulane.
- ✓ **Frutteto** di more, lamponi, ribes e altre varietà di frutta di bosco. Quando sono maturi, potete cogliere e mangiare tranquillamente i frutti, poichè trattati con prodotti a basso impatto ambientale.
- ✓ **Pascoli** erbosi dedicati ai bovini e ai grossi animali
- ✓ **Serre-tunnel per ortaggi**: vengono coltivati con metodo biologico le verdure che gusterete nel ristoro agriturismo; gli asparagi verdi del Meduna vengono coltivati all'aperto.
- ✓ **Area campeggio** per escursionisti, attrezzata con piazzole di sosta ricoperte di uva fragola,

locale servizi con angoli cottura, laghetto con anatre ornamentali e zona relax con giochi rustici.

✓ **Rifugio dei Benendenti – casa Viola** centro servizi al campeggio e ai turisti giornalieri.

E' attrezzata bagni, wc, docce, ampio porticato con caminetto, lavelli, frigo e cucina. Prati, laghetto, piccoli frutti, barbeque, polentarie e capanna celtica completano l'area accoglienza

✓ **Erbario delle aromatiche**, che raccoglie circa 60 specie diverse di fiori ed erbe aromatiche usate per preparazioni gastronomiche: un'esplosione di colori e fragranze che lasceranno un intenso ricordo

✓ **Parco faunistico** che consiste in voliere di "polastri" e altri volatili da cortile; cavalli, pony e asini; capre, pecore, daini, conigli

✓ **Scuderie e selleria** per i cavalli in lavoro e allenamento

✓ **Piccolo museo** della vita contadina che raccoglie utensili e carrozze sia moderni che d'un tempo

✓ **Cantina e Spaccio agricolo**: locale per esposizione e vendita dei prodotti agricoli trasformati: vini, succo di mela, sidro, aceto di mele, confetture, mieli, farine e altri prodotti

✓ **l'Atelier**: sala polifunzionale con video proiettore ideale per didattica, proiezioni e corsi creativi di mosaico e cesteria

✓ **Lataria dei Magredi**: storica costruzione in pietra squadrata, costruita nel 1929 come caseificio; dopo una sapiente ristrutturazione è adibita ad agriturismo con camere d'epoca e salette ristoro

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



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

La regione Friuli Venezia Giulia

È la regione più esotica d'Italia, terra di confine, porta d'Oriente, crocevia di popoli e culture, con una grandissima varietà ambientale e culturale. Un piccolo compendio dell'universo da percorrere in un'ora di automobile. Dalle Dolomiti al mare Adriatico, dal Collio alla pianura veneta, il Friuli ti accoglie sorridente con una variegata esposizione di ambienti diversi da gustare poco a poco, nel ritmo antico, memori di Lord Byron e James Joyce. La posizione del Friuli, adagiato tra le Alpi Carniche ed il mare Adriatico, presenta paesaggi indimenticabili passando dalle montagne innevate, alla verdissima pedemontana, alle dolci zone collinari, alla ordinata e ridente pianura ed infine alle spiagge dorate, le più pulite dell'alto Adriatico.

Da Venezia a Trieste, per poi giungere fino all'Austria scoprirete una natura esuberante, tesori d'arte e prodotti tipici come i vini bianchi Collio e Grave, il prosciutto di San Daniele e il sidro biologico dei Magredi. Sarà una vacanza piacevole, con gente generosa e cordiale che ti farà sentire ospite unico. "come nella casa di un fratello con cui si va d'accordo" (Ernest Hemingway).



I Magredi, riscoprire il cielo e la terra (ZPS): Zona di Protezione Speciale - IBA: Important Bird Area - www.magredinatura2000.it www.magredi.it

Poco a nord di Pordenone, ai piedi delle Dolomiti Friulane, si trova l'antica **Vivarium**, caposaldo romano e luogo di caccia e pesca per i legionari nel meritato riposo dopo le guerre. Il borgo ha la peculiarità di trovarsi nei **Magredi**, toponomastico di chiara origine celtica che indica una vasta pianura arida, posta ai piedi delle **Dolomiti Friulane** e originata dalle alluvioni conseguenti le glaciazioni. Si è formato così un materasso alluvionale sotto cui scorrono le acque dei 3 fiumi (Cellina, Meduna e Colvera), che riaffiorano poco a sud di Vivaro dando origine all'area delle risorgive.

Come si rileva dalle mappe satellitari, la confluenza di questi fiumi disegna nel territorio una grande Y bianca che staglia netta nel mare verde delle praterie selvagge.

I Magredi, (il cui nome forse è un'abbreviazione di "**Magus Ritus**"-**la terra dei guadi**) è un Parco naturale di circa 300 chilometri quadrati ornato di una vegetazione simile per molti aspetti alla steppa russa e alla puzta ungherese, che presenta un insieme di rarità botaniche quali la Crambe Tataria, una crucifera che fiorisce da noi e in alcune aree attorno al Balaton (Ungheria).

Parte del territorio, ambito di tutela ambientale e **Zona di Protezione Speciale** per l'avifauna, è composto da ampi prati vergini su cui galoppare "a briglie sciolte". Il resto è il terreno ideale per la coltivazione di frutta e viti che danno origine ai famosi "**Vini dei Magredi**".

Parte del territorio, ambito di tutela ambientale e **Zona di Protezione Speciale** per l'avifauna, è composto da ampi prati vergini su cui galoppare "a briglie sciolte", il resto è il terreno ideale per la coltivazione delle viti che danno origine ai famosi "**Vini dei Magredi**".

Il Resort e la Fattoria Didattica, Nihil Agricultura Melius (Cicerone)

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

Si tratta di un podere di 15 ettari in cui sono inseriti l'albergo- ristorante; gli alloggi agrituristici, con camere dotate di servizi interni, tv e clima; saletta riunioni con "fogolar", piscina e area benessere, agricampeggio con specchio d'acqua e giochi per i ragazzi, la cantina e il laboratorio per le conserve..

I pascoli ombrosi, gli orti e i frutteti biologici; le vigne; la cantina; il piccolo museo della vita contadina, le funzionali scuderie con campi scuola e maneggio coperto, parco biciclette e carrozze completano la struttura ideale per una vacanza a stretto contatto con la natura. La famiglia Trevisanutto, discendenti da **Gelindo**, un nobile cavaliere ungherese, strutturano l'azienda agricola nel 1970 come modello di produzione agricola sostenibile per l'attività agrituristica e centro didattico per la conoscenza delle attività agricole: (Fattoria Didattica)

Azienda agricola, il ristorante e la vendita cibi cotti, Colture e Pietanze secondo Natura

Una sosta all'insegna dell'allegria e della genuinità con pietanze della tradizione contadina derivate da prodotti agricoli della fattoria biologica

Cibi saporiti, vini generosi, ospiti cordiali e l'accogliente atmosfera saranno i protagonisti di un felice incontro in questa terra contadina, magra, ma schietta come i suoi frutti

La formulazione delle pietanze privilegia i prodotti tipici friulani e prevede, per la maggior parte, l'utilizzo di prodotti stagionali, coltivati o allevati direttamente nella fattoria di famiglia: niente stereotipati e anonimi piatti internazionali, ma gustosi salumi, fragranti formaggi, profumate minestre, pollame della corte, verdure dell'orto e dolcetti genuini fatti in casa.

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

AGRICAMPUS- CAVALCAMPUS nei Magredi – Giornalieri 2017
Punto Verde Estivo in Fattoria Didattica
Gelindo dei Magredi Vivaro (Pn)

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, proseguì, 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 proseguì in direzione Pordenone-Portogruaro
1° opzione: uscita Fontanafredda; proseguì nella ss 13 fino a Pordenone; poi devia per san Quirino, san Foca e Vivaro.

2° opzione: proseguì in autostrada fino a Cimpello (dopo Pordenone); all'uscita di Cimpello, prendi immediatamente la bretella Cimpello-Sequals; passa il viadotto di Pordenone; proseguì; 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.

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



Gelindo dei Magredi

Scoprire il cielo e la terra

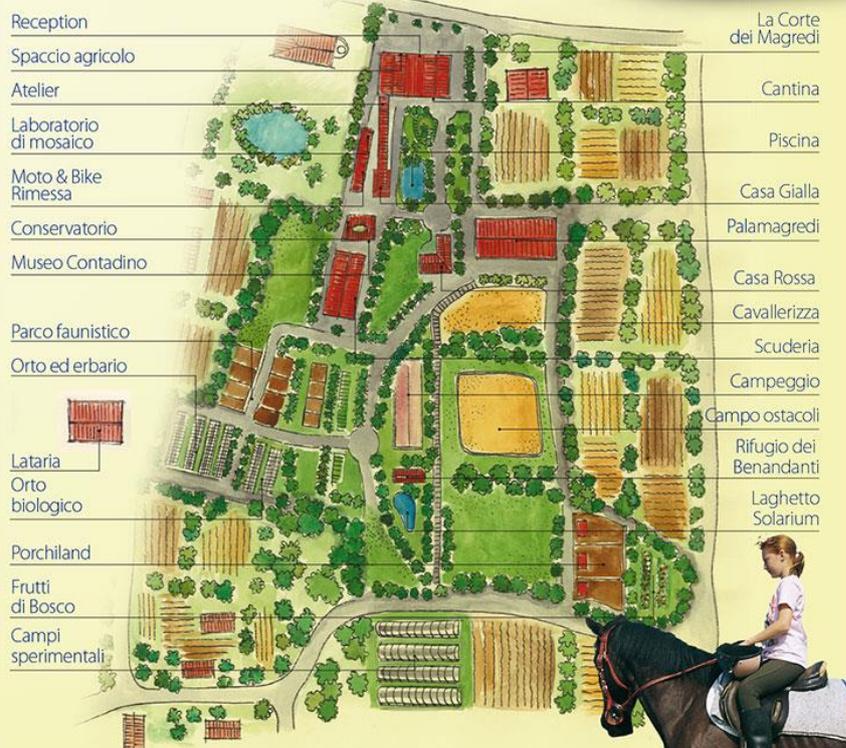
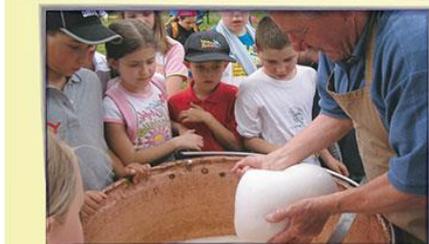
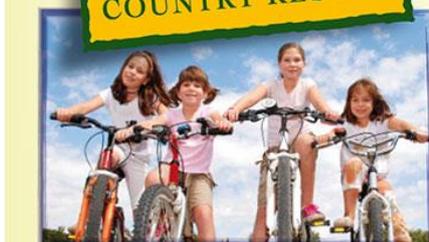


Punto verde estivo per Ragazzi nel Friuli Venezia Giulia. Gelindo è un centro di turismo rurale situato nei Magredi, un parco naturale di 400 kmq, poco a nord di Pordenone, ai piedi delle Dolomiti Friulane. Il corpo aziendale è costituito da un podere di 15 ettari in cui sono inseriti **Alloggi Agrituristici, Campeggio, Centro Equestre** Fise- Coni e **Fattoria Didattica**. Sale soggiorno, piscine, grande area verde con laghetto e giochi rustici, pascoli ombrosi, orti e frutteti biologici, vigne, cantina, scuderie con campi scuola e maneggio coperto, rimessa per bike e moto, completano la struttura agroricettiva.



dolomiti friulane
 Piancavallo - Valli Pordenonesi - Magredi

il Podere dei Gelindo



Gelindo dei Magredi | Via Roma 16 | **Vivaro (Pn)** | Tel: 0427.97037 | www.gelindo.it | info@gelindo.it