



VACANZE a CAVALLO per Ragazzi in fattoria didattica CAVALCAMPUS 2017

Soggiorno verde estivo per giovani dai 8 ai 16 anni

Vivere un'emozionante vacanza agreste per scoprire il meraviglioso mondo del Cavallo

Divertimento e allegria cavalcando in fattoria

Un soggiorno in fattoria, costruito 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, i lavori dei contadini, della produzione degli alimenti e del cibo, ma soprattutto il meraviglioso modo del cavallo che si esplica nella **scuola d'equitazione, la conoscenza del cavallo e delle discipline equestri.**

Molteplici sono le altre attività oltre all'equitazione: tiro con l'arco, arrampicata sugli alberi, bivacco sotto le stelle, **nuoto in piscina**, lavori agricoli con cavalli e asini, mungitura delle vacche, escursioni e pic nic in bicicletta, **laboratorio di cucina** sono solo alcune delle **esperienze** che renderanno **intensa, piacevole, unica e indimenticabile** la settimana da Gelindo, nei **Magredi del Friuli Venezia Giulia.**



Vacanza a cavallo – Caval Campus 2017: note di servizio

I soggiorni si realizzano con gruppi da 8-14 ragazzi dell'età compresa tra i 8 e 16 anni.

La sistemazione è prevista in camere con 2/3/4 posti letto o appartamenti da 5/6 posti, dotati di servizi interni, fon, tv, clima e wi-fi. Disponibilità di 6 camere per diversamente abili.

Servizio di camera-Pulizia giornaliera con cambio di biancheria da letto, se necessario; cambio biancheria da bagno ogni 2 giorni - prodotti da bagno.

I ragazzi dovranno rifare il letto da soli e riordinare i loro abiti.

Servizio ristorazione:

Gran colazione al buffet: Succo di mela bio, the, caffè, latte, frutta, brioches e dolci fatti in casa, pane, yogurt, miele, confetture della fattoria, uova, prosciutto di san Daniele e Montasio.

Pranzo: ingresso, primo piatto a scelta, secondo piatto a scelta con contorno, dessert, acqua e succo di mela.

Merendina alle **10,30** e alle **16,00** con dolci fatti in casa oppure frutta, gelato e succo di mela

Cena come il pranzo. **Diete** personalizzate.

Parte dei prodotti sono coltivati in azienda con metodo biologico certificato dalla CCP.

DATE dei CAVALCAMPUS 2017

3° Settimana - da lunedì 21(ore 9,00) a venerdì 25 agosto 2017 (ore 18,00): 5 giorni-4 notti

4° Settimana - da lunedì 28 agosto a venerdì 1 settembre 2017 (ore 18,00): 5 giorni-4 notti

Prezzo 2017 Offerta 5 giorni / 4 notti in pensione completa con attività: **€ 420,00**

Prezzi personalizzati per durate diverse.

VACANZE a CAVALLO - Ragazzi in fattoria didattica 2017

La quota comprende: 4 pensioni complete con bevande + 1 giornata, attività, animazioni e visite giornaliere (agro didattiche -culturali- sportive-visite guidate nei Magredi), uso delle strutture ricreative della fattoria, piscina, animazioni serali, eventuali costi per ingressi a musei o mostre previste nei pacchetti, materiale di consumo per i corsi, lavanderia, **presenza continua (h24/h24) di un animatore ogni 8-16 ragazzi**, omaggio individuale, abbigliamento di fattoria.

Il programma **equestre** prevede 5 mattinate in scuderia con nozioni di grooming, ippologia, lezioni d'equitazione (in sella), volteggio, attacchi e passeggiata in carrozza.

Il programma **agrididattico** prevede 5 pomeriggi di conoscenza delle attività agricole con 5 laboratori inerenti il percorso didattico "dalla Terra alla Tavola" e 5 animazioni serali

Le attività equestri vengono svolte nelle strutture sportive del **Centro Equestre Magredi**

CONI-FISE www.magredicentroequestre.com

La quota non comprende:

- cibi e bevande non previste dal pacchetto o fuori pasto
- trasporti extra Magredi
- quanto altro non previsto dal pacchetto;

Pagamenti: Acconto del 30 % alla conferma; 30% all'arrivo, 40% alla partenza

Note: possibilità di transfert dalla stazione FF SS

Abbigliamento dell'ospite

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 /4 asciugamani grandi

Abbigliamento equestre: Cap o caschetto – Stivali o ghette – pantaloni equestri

Documenti da inviare alla prenotazione, prima dell'arrivo:

1. Copia del 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
4. Eventuali farmaci e relativa posologia con accompagnatoria del medico curante
5. Copia della polizza contro gl'infortuni personali –
6. Certificato medico d'idoneità alla sport **NON** agonistico
7. Patente FISE (nel caso in cui si sia già in possesso)

Arrivo: al lunedì entro le ore 9,00.

Partenza: al venerdì sera, dopo la cerimonia degli omaggi.

Possibilità di variare l'arrivo e la partenza

La Vacanza : Nihil Agricultura et Equitatio Melius (M.T.Cicerone)

Programma soggiorno: vita in fattoria con scuola d'equitazione

1° giorno-(lunedì) - Arrivo, brindisi di benvenuto, visita al podere, alle scuderie, consegna dell'abbigliamento da fattoria e materiali per la vacanza, inizio dell'attività didattica: **percorso didattico equestre** (scuderia ed equitazione)

Ore 10,30-Pausa e merendina con alimenti e bevande della fattoria

Ore 11,00-Continua il percorso didattico equestre: ippologia.

Ore 12,30-Pranzo con pietanze anche biologiche

Ore 14,30- Attività didattica: **laboratorio didattico agricolo** (vedi descrizione)

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

Ore 17,00-Visita nei Magredi

Ore 20,00-cena

Presentazione del territorio del Friuli Venezia Giulia e animazioni

Pernottamento

ulteriori giorni: riscaldamento muscolare (ginnastica nei prati), colazione,

Ore 09,00-Attività didattica: **percorso didattico equestre** (scuderia ed equitazione)

Ore 10,30-Pausa e merendina con alimenti e bevande della fattoria

Ore 11,00-Continua il percorso didattico equestre: ippologia.

VACANZE a CAVALLO - Ragazzi in fattoria didattica 2017

Ore 12,30-Pranzo con pietanze anche biologiche

Ore 14,30- Attività didattica: **laboratorio didattico agricolo** (vedi descrizione)

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

Ore 17,00-Visita nei Magredi

Ore 20,00-Grigliata all'aperto e bivacco sotto le stelle

Animazione serale

Pernottamento

Giovedì sera - festina dell'arrivederci e torta fatta dagli allievi.

Venerdì

al mattino oltre le normali attività verrà eseguito il saggio d'Equitazione, mentre al pomeriggio, si farà il saggio di Fattoria Didattica con la prova di **cucina a km 0**

A seguire: saluto agli amici cavalli, alla fattoria-animale-contadini, consegna degli attestati di vacanza-studio, degli omaggi e arrivederci agli ospiti.



NOTE per i GENITORI

Una vacanza in fattoria, pure breve come questa settimana, sarà l'occasione per una esperienza 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, oltre ad una qualificata **Scuola d'Equitazione FISE-CONI** 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.





Il podere dove si svolgono i Campus

Poco a nord di Pordenone, presso l'antica "Vivarium", si trova **Gelindo dei Magredi**, un tranquillo e organizzato centro di turismo rurale che propone soggiorni brevi e vacanze, a completo contatto con la natura, coniugando i più moderni confort ai ritmi naturali della vita in campagna.

Il **podere** ha la peculiarità di trovarsi nel parco dei **Magredi**, un'ampia prateria –Zona di Protezione Speciale per l'avifauna-situata posta alle **pendici delle Dolomiti Friulane** alla confluenza dei torrenti Cellina, Meduna e Colvera che nell'immagine satellitare disegnano un'inconfondibile **V**. Il Toponomastico è di chiara origine celtica e indica una vasta pianura alluvionale (**magus**) posta ai piedi delle Dolomiti Friulane e solcata dai fiumi (**ritus**) Cellina, Meduna e Colvera: (Magus ritus. la terra tra i fiumi) un Parco Naturale di circa 400 chilometri quadrati.

Il corpo aziendale è costituito da un podere di 15 ettari in cui sono inseriti l'albergo- ristorante; gli alloggi agrituristici, con camere dotate di servizi interni, tv e clima; la Casa Rossa con saletta dotata di un "fogolar" (caminetto) in stile friulano e adibita come sala riunioni; la vecchia Lataria, adibita ad agriturismo, l'agricampeggio, le aule didattiche.

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, i percorsi didattici completano la struttura agri ricettiva. La superficie aziendale è composta da 30 ettari circa coltivati e cereali, foraggere, vigna, frutteto bio e ortaggi in serra e in campo aperto. Gli allevamenti consistono in manze, maiali, pollame e asini.

VACANZE a CAVALLO - Ragazzi in fattoria didattica 2017

L'azienda agricola è stata fondata nel 1970 dai fratelli Trevisanutto, discendenti da Gelindo, un nobile cavaliere ungherese. Nata come azienda produttrice di derrate alimentari per il mercato, oggi è strutturata come modello di produzione e didattica al servizio del ristoro agrituristico.

Gelindo propone **una cucina semplice e contadina** che si basa sui prodotti della fattoria biologica: miele dei mille fiori dei Magredi, burro, formaggio Montasio, polli, faraone, oche, germani, conigli, porchette, agnelli e capra allevati all'aperto nell'aria frizzante dei Magredi. E poi ancora frittate di uova fresche di giornata, accompagnate dalle deliziose erbe dell'orto; il tutto innaffiato dai tipici vini dei Magredi che hanno il profumo e il sapore della terra magra e schietta che li produce.

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

Polenta rustica e pane casereccio con grano saraceno accompagnano le pietanze.

DESCRIZIONE del PODERE

Scopri il Podere dei Gelindo <http://www.gelindo.it/it/ospitalita/il-podere-dei-gelindo>

Una breve descrizione dei locali e dei luoghi si svolgerà la vacanza dei ragazzi

- ✓ **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 scorazzano 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 agrituristico; 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.
- ✓ **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 antichi
- ✓ **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

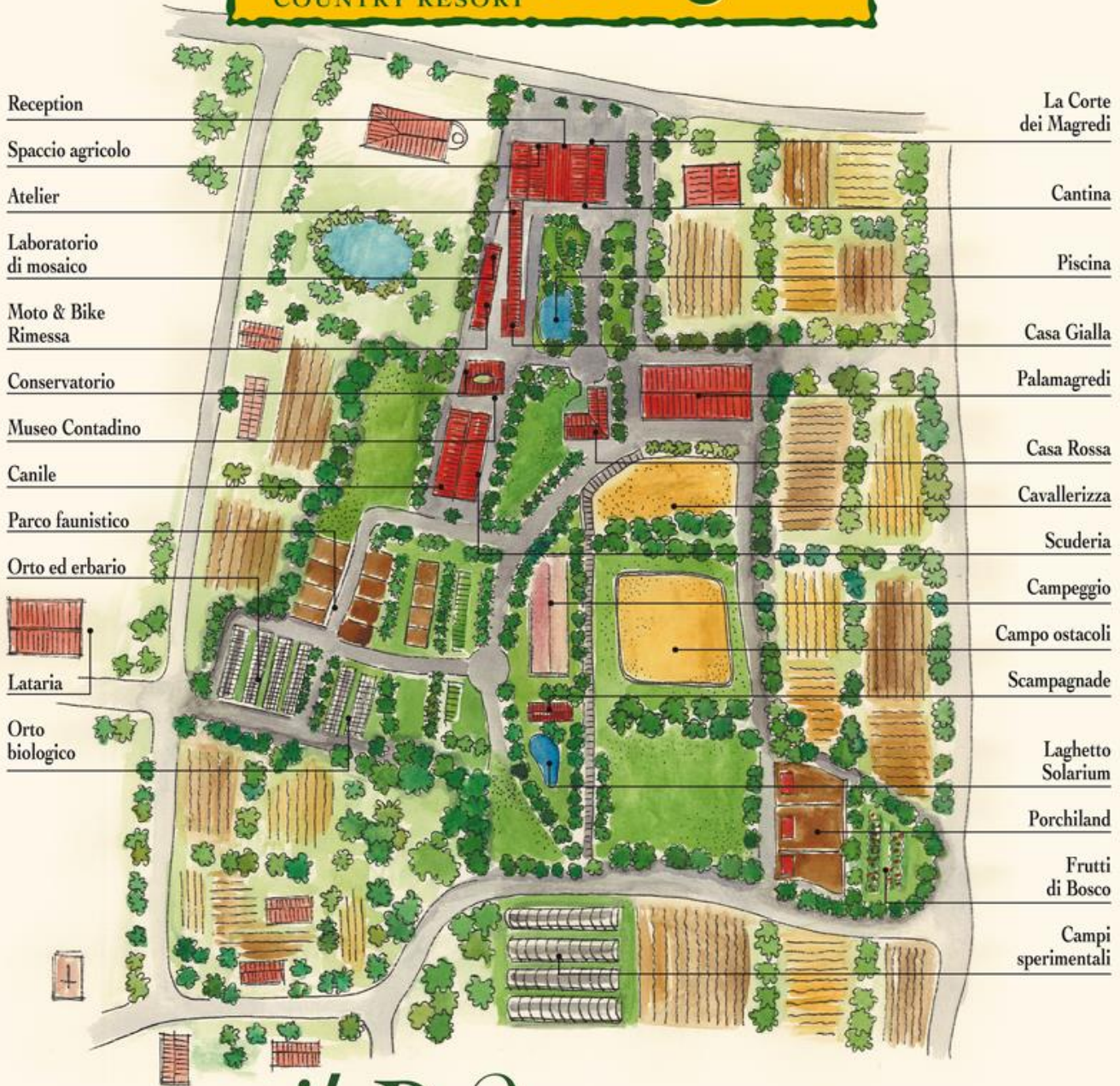
VACANZE a CAVALLO - Ragazzi in fattoria didattica 2017

✓ **Latara 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



...riscoprire il cielo e la terra...

Gelindo dei Magredi
COUNTRY RESORT



il Podere

Lasciati contagiare dal fascino di una sosta dove potrai riscoprire il tempo dei valori dimenticati e delle tradizioni da far rivivere alle nuove generazioni. *Una visita in fattoria per una pausa rilassante a contatto con la natura e gli autentici sapori della terra.*

Gelindo dei Magredi
Via Roma 16 - 33099 Vivaro (Pn)

Cell. +39.335.7170806
Tel 0247.97037 - Fax 0427.97515

gelindodeimagredi@tin.it
www.gelindo.it



Animazioni, visite e percorsi didattici:



Attività



ATTIVITA' e ANIMAZIONI in FATTORIA / VISITE nei MAGREDI

Laboratori e percorsi didattici in azienda per GRUPPI di RAGAZZI

PERCORSI DIDATTICI e LABORATORI 2017

"Dalla terra alla tavola"

- 01-** I cereali: dalla pianta al seme, alla farina, al pane e alla polenta
- 02-** Dall'erba al formaggio: la 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-** Il laboratorio del feltro - Caterina de Boni

Altre attività in azienda:(attuabili durante i soggiorni)

Varie effettuabili in azienda agricola

- Bivacco celtico e notte in tenda
- Serata "robapanolis"
- Passeggiata notturna, le voci della natura
- In carrozza al chiaro di luna
- Teatro naturale con i bambini
- **--

Scuola di sport naturalistici:

- Scuola di mountain bike
- Scuola di cicloturismo
- Scuola di arceria antica

Scuola di canoa / canyoning

- Arrampicata su roccia e albero
- Escursione nei sentieri dei Magredi
- Gita a Castelnuovo con pernottamento
- **-

Stage di antichi mestieri:

- Mosaico di gruppo
- Cesteria con paglia o vimine
- Lavorare la creta
- Scultura su legno
- **----

VACANZE a CAVALLO - Ragazzi in fattoria didattica 2017

Altre attività in azienda: (giornaliere)

Arti Marziali /Badmington

Costruire la capanna

Ferratura a caldo- dei cavalli

Foglie-fiori composizione

Orienteering e mimetismo

Orienteering caccia al tesoro

Pesca sportiva

Raccolta ortaggi-frutta

Tiro con l'arco

Gita in carrozza e bike con pic-nic

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

Elenco visite a realtà agroalimentari: "nihil agricultura melius":

Allevamento di suini

Allevamento di bovine da latte (robot)

Allevamento di bufale da latte

Allevamento di bovini da carne

Allevamento di cavalli (centro fecondazione)

Scuderia di cavalli sportivi

Allevamento di galline da uova

Macello CEE (Bovini e suini)

Cantine vinicole con vigna

Birrificio Artigianale dei Magredi

Distilleria (discontinua) di vinacce

Vivai di barbatelle (viti da reimpianto)

Kiwi: frutteto e centro raccolta (frigo)

Mele: frutteto e centro raccolta (frigo)

La mela sbucciata e pronta da mangiare

Prosciuttificio di san Daniele

Salumificio con sezionatura carni

Latterie del Montasio

Piccoli caseifici di montagna

I formaggi delle Dolomiti Friulane ("Asini")

Coltura idroponica d'insalate da taglio

Frutteto di piccoli frutti coltivato Fuori Suolo

Impianto di produzione del **Biogas**

Scuola sperimentale d'Agricoltura

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

Elenco visite a ecomusei e ambienti naturali

Andreis: il lago, i musei

Barcis: le case e le aquile

Erto e Casso: diga Vajont e case di pietra

Frisanco: Museo "Da li mans di Carlin"

Poffabro: Uno dei borghi più belli d'Italia

Lestans: Raccolta civiltà contadina

Montereale: Centrale Idroelettrica e laboratorio scientifico

Maniago: Museo dell'arte fabbrile

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

Maniago: raccolta delle biciclette

Polcenigo: San Floriano e la Livenza

Sacile: il centro storico, chiese e giardini.

Portogruaro: centro storico e Museo

Sesto al Reghena: borgo e abbazia

Spilimbergo: I mosaici e il borgo

Valvasone: borgo e castello

Codroipo: villa Manin



Alcune note sul Friuli Venezia Giulia, un piccolo compendio dell'Universo



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, cordiale che ti farà sentire ospite unico. *"come nella casa di un fratello con cui si va d'accordo"* (Ernest Hemingway).



..riscoprire il cielo e la terra.. **(ZPS): Zona di Protezione Speciale**

IBA: Important Bird Area - www.magredinatura2000.it www.magredi.it

Valli Pordenonesi e Dolomiti Friulane

È una gradevole appendice delle Terre venete in Friuli e si estendono tra i fiumi Livenza e Tagliamento nella parte montana della provincia di Pordenone. Il territorio, accarezzato da sei bellissimi torrenti-fiumi che danno nome alle omonime vallate (Cellina, Meduna, Colvera, Cosa e Arzino) è caratterizzato dalle aree protette del **Parco Naturale delle Dolomiti Friulane** e dei **Magredi**, ambito di tutela ambientale e **Zona di Protezione Speciale** per l'avifauna.

Le cittadine più importanti sono Maniago, famosa per le storiche coltellerie e servita da una comoda rete viaria e **Spilimbergo**, un borgo medioevale, riferimento mondiale per il **mosaico**. Il resto degli abitati è un grazioso collage di piccoli borghi, annoverati tra i più belli d'Italia. Le nostre Valli sono ricche di ambienti adatti alla pratica di numerosi **sport naturalistici** e all'escursionismo; possiedono testimonianze storico-artistiche di pregio che testimoniano una variegata realtà culturale.

I Magredi offrono una tradizione enogastronomica rinomata a livello internazionale e un terreno ideale per la coltivazione delle viti che danno origine ai famosi **"Vini dei Magredi"**



I prati dei Magredi e sullo sfondo il Piancavallo

Magredi, riscoprire il cielo e la terra

L'antica "Vivarium", luogo prediletto dai romani per la caccia a cavallo, ha la peculiarità di trovarsi nei Magredi, toponomastico di chiara origine celtica che indica una vasta pianura alluvionale (magus) posta ai piedi delle **Dolomiti Friulane** e solcata dai fiumi (ritus) Cellina, Meduna e Colvera: (Magus ritus. la terra tra i fiumi) un Parco naturale di circa 300 chilometri quadrati ornata di una vegetazione, simile per molti aspetti alla steppa russa, che presenta un insieme di rarità botaniche quali la Cambre Tataria. 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**".



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.

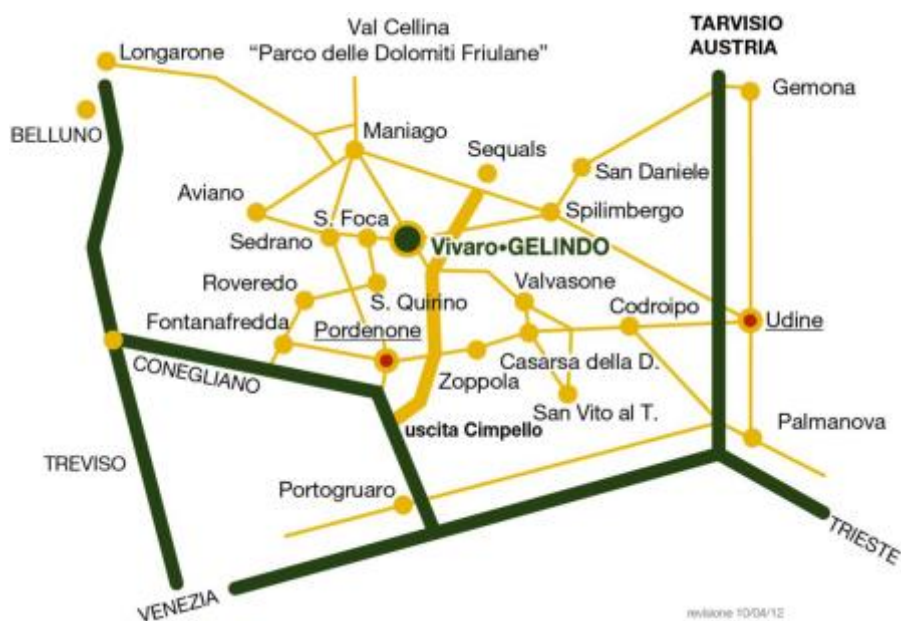
Lo Spaccio Agricolo Campagna Amica e Il Buteghin:

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. //

VACANZE a CAVALLO - Ragazzi in fattoria didattica 2017



Per qualunque richiesta, non esitate a chiamarci!

Restiamo a vostra disposizione per ulteriori ragguagli e con l'augurio di vederci presto, inviamo cordiali saluti

Famiglia di Gelindo ed altri 20 volti sorridenti!

Piero, Luciana, Elena, Gelindo jr. Donatello, Chiara e Tiziano



la famiglia dei Gelindo

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

Piero 0427.97037-335 7170 806/ Chiara 335 7170 807

hotel@gelindo.it www.gelindo.it www.fattoriagelindo.it

Troverà ulteriori immagini e informazioni ai seguenti link:

[I LABORATORI della FATTORIA DIDATTICA](#)

VACANZE a CAVALLO - Ragazzi in fattoria didattica 2017



<https://plus.google.com/u/0/photos/107888311056567855310/albums/6195955374805630081>

IL RITO della POLENTA e dei MAIS ANTICHI



<http://www.flickr.com/photos/115452859@N03/>

<http://www.gelindo.it/blog/il-rito-della-polenta/>

<https://plus.google.com/photos/101358022764520546108/albums/6075018147505458609>

LA FATTORIA DIDATTICA, i PERCORSI DIDATTICI e i LABORATORI