

CT ADRIATICO Gruppo Emilia Romagna - Bologna

ALL'ARIA APERTA..UNA GIORNATA ALLA FATTORIA DIDATTICA

Sabato 22 settembre 2018

Appuntamento all'Agriturismo Dulcamara ore 10.30



QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE	Ordinari e Familiari*		Esterni
	Importo da inserire nella scheda online (al lordo del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C (al netto del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C
Adulti	20,00 € *	14,00 €	20,00 €
Bambini da 2 a 12 anni	16,00 € *	11,00 €	16,00 €
Bambini da 0 a 2 anni n.c.	7,00 € *	5,00 €	7,00 €

* L'importo da indicare nella scheda on-line di prenotazione è quello al lordo del contributo del Gruppo.
L'importo di partecipazione sarà addebitato direttamente sul conto corrente al netto del contributo spettante.
Una volta confermata l'operazione da parte della Segreteria non sarà più possibile stornarla.

AGRITURISMO DULCAMARA

Via Tolara di Sopra 78 - Ozzano dell'Emilia (BO)
Parco Regionale dei Gessi Bolognesi e Calanchi dell'Abbadessa

L'orto, gli animali, il bosco, i prati, lo stagno, gli alberi da frutto, le piante aromatiche sono opportunità di contatto sensoriale e di comprensione dell'ecologia.

La fattoria diventa scuola attraverso attività basate su esperienze sensoriali, emotive, manuali, ludiche con momenti interattivi a stretto contatto con la natura e gli animali.

Programma

Una giornata immersi nella natura, all'agriturismo DULCAMARA (<http://coopdulcamara.it/index/>) nel Parco Regionale dei Gessi Bolognesi e Calanchi dell'Abbadessa.

Appuntamento alle ore 10.30 all'agriturismo. In mattinata i nostri bambini potranno visitare gli animali domestici della fattoria arrivando poi con una bella passeggiata, al punto più panoramico. Rientreremo all'agriturismo passando dal bosco, dove raccoglieremo le erbe aromatiche, e con le quali prepareremo un meraviglioso trito naturale e aromatico con sale e rosmarino da portare a casa.

A seguire il pranzo vegetariano per tutta la famiglia:

Menù adulti

- spaghetti alla Norma (melanzane, pomodoro e ricotta salata)
- strudel ripieno di verdure
- patate arrosto e insalata mista
- tenerina al cioccolato
- ¼ di vino rosso o bianco a persona

Menù bambini

- pasta al pomodoro
- frittata
- patate arrosto
- tenerina al cioccolato