



ORIGGIO Via per cantalupo, 56  
info@aiboschi.it www.aiboschi.it  
Tel. 02/96730110



# CoNTaDiNi x UN gIORNo

Didattica per famiglie

Le magie dell'orto

Sabato, 8 aprile 2017

Ore 9.15 Ritrovo in fattoria

Piccoli contadini al lavoro ... è tempo di dedicarsi all'orto

*E' arrivata la primavera!*

*Dobbiamo preparare l'orto per la semina e il trapianto.*

*Il compost ci aiuterà a rendere più soffice il terreno.*

*Impareremo a setacciare, vangare, seminare e trapiantare con i piccoli attrezzi*

**Pausa per recuperare le energie e poi si va nelle stalle**

*Dobbiamo portare cibo e coccole agli animali della fattoria*

**Costruiamo insieme Ciuffolo**

*Attività di riciclo : da una vecchia bottiglia un angolo di orto per ciascun bambino*

Ore 12.15 Pranzo km zero in agriturismo

**Adulti :** Vellutata di stagione, polentine farcite, crostone rustico

Roast beef al sale con salsa citronette, scaglie di grana e rucoletta, patate al forno

Gelato al fior di mucca, acqua, calice di vino e caffè

**Bimbi :** Chioccioline al pomodoro e ricotta fresca, gelato al fior di mucca, acqua

**COSTO**

Bambini € 15,00 - Adulti € 20,00

**Non mancare ...**

**sarà un'esperienza da raccontare !!**



*In caso di maltempo o orto impraticabile , il programma verrà cambiato.*

**IMPORTANTE**



ORIGGIO Via per cantalupo, 56  
info@aiboschi.it www.aiboschi.it  
Tel. 02/96730110



# CoNTaDiNi x UN gIORNo

Didattica per famiglie

Le magie dell'orto

Sabato, 8 aprile 2017

Ore 9.15 Ritrovo in fattoria

Piccoli contadini al lavoro ... è tempo di dedicarsi all'orto

*E' arrivata la primavera!*

*Dobbiamo preparare l'orto per la semina e il trapianto.*

*Il compost ci aiuterà a rendere più soffice il terreno.*

*Impareremo a setacciare, vangare, seminare e trapiantare con i piccoli attrezzi*

**Pausa per recuperare le energie e poi si va nelle stalle**

*Dobbiamo portare cibo e coccole agli animali della fattoria*

**Costruiamo insieme Ciuffolo**

*Attività di riciclo : da una vecchia bottiglia un angolo di orto per ciascun bambino*

Ore 12.15 Pranzo km zero in agriturismo

**Adulti :** Vellutata di stagione, polentine farcite, crostone rustico

Roast beef al sale con salsa citronette, scaglie di grana e rucoletta, patate al forno

Gelato al fior di mucca, acqua, calice di vino e caffè

**Bimbi :** Chioccioline al pomodoro e ricotta fresca, gelato al fior di mucca, acqua

**COSTO**

Bambini € 15,00 - Adulti € 20,00

**Non mancare ...**

**sarà un'esperienza da raccontare !!**



*In caso di maltempo o orto impraticabile , il programma verrà cambiato.*

**IMPORTANTE**