

## LABORATORI CREATIVI *extra*:

- Animali della fattoria: da quelli piccoli a quelli grandi, imparerete a conoscerli, dandogli da mangiare e riconoscere il verso di ognuno;
- Piantiamo e conosciamo l'orto biologico;
- Costruzione spaventapasseri con materiali naturali;
- Raccolta frutta di stagione;
- Le api e il loro alveare: venite a cercarle con noi tra i fiori della primavera e conosciamo insieme la loro vita.
- **LA FATTORIA DEI 5 SENSI**: ci piace inserire in ogni visita, per qualsiasi classe scolastica, il riconoscimento della fattoria e il suo mondo.



## FATTORIA DIDATTICA *La Quietedel Rio*

Rio Marano Cesena

*L'azienda, condotta dal 1980 dalla famiglia Amadori, è situata nella valle del Rio Marano ai piedi delle colline Romagnole a 2 km dal centro di Cesena.*

*Il nostro podere con i suoi 10 ettari di campi, alberi, siepi e canneti, produce e vende prodotti freschi e trasformati biologici. Siamo un punto di riferimento per scuole e famiglie.*

### PER INFORMAZIONI:

Via Rio Marano 3250 Cesena, 47521; tel 054726659  
cellulare: 3477049474 – [info@laquietedelrio.it](mailto:info@laquietedelrio.it)  
[www.laquietedelrio.it](http://www.laquietedelrio.it) – Instagram e Facebook

## **LA FATTORIA PREISTORICA**

Proponiamo un percorso dove i ragazzi, attraverso l'utilizzo di oggetti presenti in ambiente naturale, vengono condotti nell'antico e affascinante mondo degli uomini preistorici. Attività proposte:

- Costruzione della capanna neolitica;
- Abbigliamento neolitico;
- Macinatura del grano e preparazione della piadina.



## **DAL GRANO AL PANE**

Conosceremo il procedimento dalla spiga di grano alla macinazione dei chicchi, ricavandone così la farina.

Prepareremo e cucineremo il pane dove per finire i nostri piccoli Chef porteranno la pagnotta cotta a casa per farla assaggiare alle proprie famiglie.



## **DALL'UVA AL VINO**

All'inizio del periodo autunnale vi faremo raccogliere i grappoli di sangiovese o trebbiano con le forbici, arrivando alla spremitura dei chicchi con i piedi e/o con le mani andando a ricavarne il vino.

## **DALL'OLIVA ALL'OLIO**

Nel pieno periodo autunnale vi faremo raccogliere le olive mature, con reti e rastrelli.

Al termine faremo vedere il procedimento della spremitura delle olive ricavandone l'olio EVO.



## **DALLA FRAGOLA ALLA MARMELLATA**

Nel periodo primaverile vi faremo conoscere la fragola, imparando come si raccoglie, come preparare una gustosa macedonia e infine come cucinare e degustare la confettura.

