

LE MASSERIE PIANO

AZIENDA AGRICOLA BIOSINERGICA

ALLEVATORI - AGRICOLTORI - PRODUTTORI



Masserie Piano è una storia d'amore per la terra e gli animali che viene coltivata da tre generazioni.

La nostra azienda immersa nella natura incontaminata dell'Irpinia, è una moderna fattoria di campagna dove pratichiamo metodi agricoli in sinergia con l'ambiente e a tutela del consumatore.

Il nostro servizio di ristorazione e accoglienza si aggiunge all'attività produttiva per raccontare al meglio il nostro lavoro

I nostri valori

Buon coltivare

Il nostro è un orto sinergico che rispetta la terra e le stagioni. Non utilizziamo concimi chimici, ma sfruttiamo la naturale capacità delle piante di nutrirlo.



Buon allevare

Siamo allevatori da generazioni. Gusto, salubrità e benessere animale sono garantiti da ampi spazi, filiera corta dell'alimentazione e allevamenti sostenibili.



Buon vivere

Ci piace raccontare cosa facciamo: i nostri servizi di ospitalità si aggiungono all'attività produttiva per regalarvi esperienze emozionali e gastronomiche.



LE MASSERIE PIANO

AZIENDA AGRICOLA BIOSINERGICA

Gita a Le Masserie Piano

PROGRAMMA MEZZA GIORNATA 09:00/ 12:30

ORE 9.00: ARRIVO A LE MASSERIE

ACCOGLIENZA A LE MASSERIE PIANO PRESSO L'AREA BAMBINI CON BENVENUTO E PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA AGRICOLA E DELLE ATTIVITÀ DELLA GIORNATA.

ORE 9.20: INIZIO DELLE ATTIVITÀ "ESPERIENZE CONTADINE":

SUDDIVISIONE DEI BAMBINI IN 2 GRUPPI A ROTAZIONE NELLE SEGUENTI ATTIVITÀ:

- GIRO NELL'ORTO BIOSINERGICO CON SPIEGAZIONE DEI COMPOSTI E DELL'ORIGINE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI, OSSERVANDO DA VICINO LE FASI DELL'AGRICOLTURA E IL CICLO DELLE STAGIONI CON ESPERIENZA PRATICA DI COLTIVAZIONE DELLE PIANTINE E DI RACCOLTA DELLE VERDURE DI STAGIONE; (DURATA: 40 MIN.)
- VISITA AGLI ANIMALI DELLA FATTORIA PER CONOSCERE DA VICINO LA VITA DEGLI ANIMALI, QUALI: MUCCHE, ASINELLI, PONY, CAPRETTE, OCHE, FARAONE, TACCHINI E GALLINE. ESPERIENZA TATTILE IN CUI IL PARTECIPANTE ACCUDISCE E NUTRE GLI ANIMALI CON IL Fieno E LE VERDURE DI STAGIONE. VISITA AL POLLAIO CON RACCOLTA DELLE UOVA (DURATA: 40 MIN.)

ORE 10.30: PAUSA MERENDA

LA PAUSA SI TERRA' ALL'AGRIBAR CON DEGUSTAZIONE DI UN DOLCE PREPARATO IN LOCO CON I NOSTRI PRODOTTI DI STAGIONE, MUFFIN, CROSTATA E SUCCHI DI FRUTTA DI STAGIONE

ORE 11.15: PASSEGGIATA SENSORIALE IMMERSI NELLA NATURA

UN PERCORSO CHE PARTE DALL'AGRIBAR SPOSTANDOCI NELLA BIO-DIVERSITÀ CHE CI OFFRE LA NATURA DEL LE MASSERIE PIANO TRA IL NOCCIOLETO, IL BOSCO DI FAGGI, FINO AD ARRIVARE AL VIGNETO DI FIANO DOCG CON UN MAGNIFICO PANORAMA. INOLTRE, VISITA ALLE ARNIE DI API CON SPIEGAZIONE DELL'ALVEARE E DELL'APE REGINA.

ORE 12.30: RIENTRO

RITORNO AL PUNTO DI PARTENZA NELL'AREA BIMBI CON CERCHIO PER SALUTI FINALI.

COSTO PER PARTECIPANTE: € 15.

PREZZO PER GRUPPI SUPERIORI A 50 PARTECIPANTI

GRATUITÀ: 1 ACCOMPAGNATORE OGNI 10 STUDENTI

MAGGIORAZIONE DI €5 PER GRUPPI AL DI SOTTO DEI 50 PARTECIPANTI

NOTA BENE

IL PROGRAMMA È ADATTO DAI 4 AI 12 ANNI.

LE ATTIVITÀ ESPERIENZE CONTADINE, LABORATORIO DELLA VIGNA E LAB. SENSORIALE INDOVINA L'AROMATICA, SARANNO RIMANDATE IN CASO DI PIOGGIA OPPURE POTRANNO ESSERE SOSTITuite CON UNO DEI LABORATORI RIPORTATI DI SEGUITO, SVOLTI INTERNAMENTE ALL'AZIENDA.

L'ALTERNATIVA SCELTA DEVE ESSERE INDICATA GIÀ AL MOMENTO DEL CONTRATTO.

LE MASSERIE PIANO
AZIENDA AGRICOLA BIOSINERGICA

Gita a Le Masserie Piano

PROGRAMMA INTERA GIORNATA 09:00/ 15:30

ORE 9.00: ARRIVO A LE MASSERIE

ACCOGLIENZA A LE MASSERIE PIANO PRESSO L'AREA BAMBINI CON BENVENUTO E PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA AGRICOLA E DELLE ATTIVITÀ DELLA GIORNATA.

ORE 9.20: INIZIO DELLE ATTIVITÀ "ESPERIENZE CONTADINE":

SUDDIVISIONE DEI BAMBINI IN 2 GRUPPI A ROTAZIONE NELLE SEGUENTI ATTIVITÀ:

- GIRO NELL'ORTO BIOSINERGICO CON SPIEGAZIONE DEI COMPOSTI E DELL'ORIGINE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI, OSSERVANDO DA VICINO LE FASI DELL'AGRICOLTURA E IL CICLO DELLE STAGIONI CON ESPERIENZA PRATICA DI COLTIVAZIONE DELLE PIANTINE E DI RACCOLTA DELLE VERDURE DI STAGIONE; (DURATA: 40 MIN.)
- VISITA AGLI ANIMALI DELLA FATTORIA PER CONOSCERE DA VICINO LA VITA DEGLI ANIMALI, QUALI: MUCCHE, ASINELLI, PONY, CAPRETTE, OCHE, FARAONE, TACCHINI E GALLINE. ESPERIENZA TATTILE IN CUI IL PARTECIPANTE ACCUDISCE E NUTRE GLI ANIMALI CON IL Fieno E LE VERDURE DI STAGIONE. VISITA AL POLLAIO CON RACCOLTA DELLE UOVA (DURATA: 40 MIN.)

ORE 11.15: PASSEGGIATA SENSORIALE IMMERSI NELLA NATURA

UN PERCORSO CHE PARTE DALL'AGRIBAR SPOSTANDOCI NELLA BIO-DIVERSITÀ CHE CI OFFRE LA NATURA DEL LE MASSERIE PIANO TRA IL NOCCIOLETO, IL BOSCO DI FAGGI, FINO AD ARRIVARE AL VIGNETO DI FIANO DOCG CON UN MAGNIFICO PANORAMA. INOLTRE, VISITA ALLE ARNIE DI API CON SPIEGAZIONE DELL'ALVEARE E DELL'APE REGINA.

ORE 12.30: PRANZO

PRANZO ALL'AGRIBAR CON DEGUSTAZIONE DI UNA PASTA AL POMODORO, POLPETTA A L SUGO, ACQUA, PREPARATI IN LOCO CON I NOSTRI PRODOTTI DI STAGIONE.

ORE 13.30: LABORATORIO A SCELTA (VEDI PAGINA SUCCESSIVA)

ORE 15.30: RIENTRO

RITORNO AL PUNTO DI PARTENZA NELL'AREA BIMBI CON CERCHIO PER SALUTI FINALI.

COSTO PER PARTECIPANTE: € 20..

PREZZO PER GRUPPI SUPERIORI A 50 PARTECIPANTI

GRATUITÀ: 1 ACCOMPAGNATORE OGNI 10 STUDENTI

MAGGIORAZIONE DI €5 PER GRUPPI AL DI SOTTO DEI 50 PARTECIPANTI

NOTA BENE

IL PROGRAMMA È ADATTO DAI 4 AI 12 ANNI.

LE ATTIVITÀ ESPERIENZE CONTADINE, LABORATORIO DELLA VIGNA E LAB. SENSORIALE INDovina L'AROMATICA, SARANNO RIMANDATE IN CASO DI PIOGGIA OPPURE POTRANNO ESSERE SOSTITuite CON UNO DEI LABORATORI RIPORTATI DI SEGUIITO, SVOLTI INTERNAMENTE ALL'AZIENDA.

L'ALTERNATIVA SCELTA DEVE ESSERE INDICATA GIA' AL MOMENTO DEL CONTRATTO.

LABORATORI ALTERNATIVI AL CHIUSO:

LABORATORIO DELLE POLPETTE

LA NOSTRA CUOCA VI ACCOMPAGNERA' NELLA PREPARAZIONE, NELLA MACINATURA E FORMAZIONE DELLE POLPETTE CON ATTIVITÀ PRATICA DEI PARTECIPANTI E ASSAGGIO FINALE.

LABORATORIO DELLA PASTA

LE NOSTRE CUOCHE SFOGLINE SPIEGANO L'ARTE DELLA LAVORAZIONE DELLA PASTA E LA STESURA DELLA STESSA CON ATTIVITÀ PRATICA DEI PARTECIPANTI E ASSAGGIO FINALE. (H 1:00)

LABORATORIO DELLA CERAMICA

GLI ARTISTI DELLA CERAMICA CI SPIEGANO LE LAVORAZIONI DELLA CRETA E COME MODELLARLA CREANDO OGGETTI E FORME TIPICHE DELLA CERAMICA VIETRESE E INFINE OGNI PARTECIPANTE SARÀ LIBERO DI CREARE CON LA CRETA OGGETTI CREATIVI.

LABORATORI ALTERNATIVI ALL'APERTO:

LABORATORIO DELLA VIGNA DAL 1 OTTOBRE AL 30 NOVEMBRE

LA VITE E LE SUE UVE, COME OTTENERE UN VINO D'ECCELLENZA, SISTEMI DI POTATURA E CURA DELLE PIANTE. RACCOLTA DELL'UVA E VENDEMMIA DEI PARTECIPANTI.(H 1:00)

EVENTI

ZUCCHE IN FATTORIA (DAL 15/10 AL 15/11)

UN PERCORSO NELLA FATTORIA, IMMERSI NEL VERDE CON UN MAGICO TOUR E TANTE ATTIVITÀ DIVERTENTI, TRA INDOVINELLI E GIOCHI DI UN TEMPO, UN MOMENTO RICCO DI PROVE DA SUPERARE PER GIUNGERE AL FANTASTICO CAMPO DELLE ZUCCHE, DOVE POTRAI SCEGLIERE LA TUA PREFERITA, DIPINGERLA E PORTARLA A CASA

IL VILLAGGIO DEI FOLLETTI DI BABBO NATALE (DAL 02/12 AL 06/01)

NELL'ATMOSFERA NATALIZIA, UN EVENTO MAGICO PER I BAMBINI CHE, ACCOMPAGNATI DAI FOLLETTI, VIVRANNO UN'INCREDIBILE ESPERIENZA TRA UN PASTICCIO IN CUCINA E UNA VISITA ALLA MAGICA CASETTA DI BABBO NATALE.

MERENDA CON I PRODOTTI BIOLOGICI

SUCCO & MUFFIN CON GOCCE DI CIOCCOLATO

PRANZO CON I PRODOTTI BIOLOGICI

PENNE AL SUGO
POLPETTE AL SUGO
ACQUA

PER TUTTO IL GIORNO: LA SPESA IN FATTORIA

E' POSSIBILE ACQUISTARE E CONOSCERE I PRODOTTI DELLA FATTORIA.

INFO E PRENOTAZIONI

334-1466965

LEMASSERIEPIANO@GMAIL.COM

WWW.LEMASSERIEPIANO.COM