



Cascina Prina

AGRI-EXPERIENCE

Cascina Prina



Azienda Agricola Prina Edoardo Maria
Via Casatino n.. 1, 27010 Siziano (PV)
www.cascinaprina.com – info@cascinaprina.com
Stefania 3406609878 – Edoardo 34008567458



AGRI-EXPERIENCE

Quale posto migliore di un'azienda agricola per cimentarsi in **attività di gruppo** per **imparare nuove nozioni**, **idivertirsi insieme**, **socializzare**, **sviluppare abilità di problem-solving** e **cooperazione**, magari **ribaltando i propri ruoli**?!

Aziende, Squadre sport, Gruppi studenti, Università della terza età, Gruppi di amici, Gruppi per Compleanni... tenetevi pronti!!!

Cascina Prina vi propone attività ludico-formative a contatto con la natura!!

SVOLGIMENTO

Le prove dureranno all'incirca 2/3 ore e potrete scegliere al momento della prenotazione, il percorso che preferite per mettervi alla prova con nuove sfide!

I gruppi saranno divisi in due o più squadre e al termine delle attività si valuteranno insieme gli obiettivi raggiunti, le sensazioni sulle nuove esperienze e sul gioco di squadra.

...IL RISTORO DOPO LA FATICAI!

Al termine della giornata, sarà possibile trovare ristoro sotto al nostro pergolato, prenotando un apericena, un panino, o una grigliata!!

Trovate tutte le info nella sezione Agriturismo del nostro sito!

AGRI-INSTRUCIONS

- Indicare eventuali allergie (alimentari, da contatto, fieno, pelo animale...)
- Si consiglia abbigliamento comodo, tuta, scarpe da ginnastica, cappellino
- In caso di maltempo invitiamo a munirsi di stivali per la pioggia e K-way
- In caso di pioggia eccessiva le attività verranno rimandate
- Possibilità di richiesta di attestato (contattarci almeno 15 giorni prima dell'evento)
- Caparra confirmatoria richiesta al momento della prenotazione

ATTIVITA' PROPOSTE

All'arrivo verrete accolti con una rapida presentazione e alcune regole da seguire per muoversi in modo corretto in cascina, in armonia con chi e cosa ci circonda.

Partiremo con la conoscenza della mucca Bandiera, le caprette, gli asini, il cavallo, per poi passare agli animali di bassa corte, ai maiali e alla stalla delle limousine dove potrete vedere i vitellini e il toro Renato e per finire vedrete le nostre api al lavoro nelle arnie!

Vi porteremo a scoprire l'orto e l'angolo delle erbe aromatiche e della lavanda, il fieno la paglia e il letame. Dopo aver fatto una passeggiata lungo la roggia Colombana e visto le nostre anatre tuffarsi, vi mostreremo gli attrezzi agricoli e il punto vendita aziendale, dove vedrete i risultati della nostra attività e fare un piccolo assaggio.

THE FARMER € 15 + IVA a persona

1. Prova a staffetta: tutti i membri del gruppo dovranno fare un giro completo del cortile con la carriola contenente una balledda di fieno, cercando di battere la squadra avversaria.
2. Prova di gruppo: rastellare il prato tagliato e metterlo "in andana" (da maggio a settembre) oppure Srotolare in modo corretto il ballone e dare il fieno da mangiare agli animali.
3. Forza e precisione: Inchiodare i chiodi sull'asse in soli 3 colpi!

IL CONTADINO IMBRUTTITO € 25 + IVA a persona

1. Prova di gruppo: tiro alla fune o preparazione corda intrecciata
2. Astuzia e arguzia! A disposizione avrete carta e penna per indovinare i nomi e la funzione di misteriosi oggetti antichi.
3. Mettendo nel giusto ordine le istruzioni, sarete messi alla prova come casari, nella realizzazione del burro!
4. Fiducia, forza e coordinazione: il caposquadra dovrà guidare i compagni bendati che dovranno fare rotolare il ballone di fieno in un percorso ben preciso!

LA PASTA FRESCA € 25 + IVA a persona

Preparazione della pasta fresca:

Avrete a disposizione ingredienti e strumenti per preparare la pasta fresca a vostra scelta.

Preparazione del ragù:

Avrete a disposizione diversi ingredienti, a voi la scelta per preparare il ragù migliore,



Cascina Prina

info@cascinaprina.com—Stefania 3406609878

LA NOSTRA CASCINA

Cascina Prina si trova al centro della pianura padana, a metà strada tra Milano e Pavia e nasce dalla passione coltivata fin da bambini, decidendo con il tempo di intraprendere il lavoro dell'agricoltore.

Attualmente coltiviamo circa 40 ettari tra foraggio, mais, orzo, destinati soprattutto al mantenimento del nostro allevamento costituito da vacche limousine, maiali, anatre, polli, oche, faraone, galline, conigli. Abbiamo anche 25 arnie di api per la produzione di miele locale.

Siamo una delle poche realtà a filiera corta.

I prodotti venduti all'interno del nostro **punto vendita**, come salumi, carne, miele, uova, sono il frutto delle lavorazioni che effettuiamo personalmente nel laboratorio aziendale e che derivano dal nostro allevamento.

Punto di forza sviluppato in questi anni è **l'agrihour**, aperitivo con i prodotti della cascina in completo stile rurale tra barette di paglia e bancali in legno.

Il nostro desiderio è quello di trasmettere il valore del territorio e delle tradizioni, incentivando un consumo consapevole.



Cascina Prina

info@cascinaprina.com—Stefania 3406609878