

FATTORIA DIDATTICA CASCINA PRINA

si trova al centro della pianura padana, a metà strada tra Milano e Pavia e nasce dall'passione coltivata fin da bambino di Edoardo, affiancato poi negli anni dalla moglie Stefania.

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

Siamo una 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 ballette di paglia e bancali in legno.



PROGETTO DIDATTICO 2025

Cascina Prina propone attività ed esperienze dirette per conoscere il mondo dell'agricoltore e le caratteristiche legate a questo lavoro, dalla conoscenza degli animali, alla consapevolezza della filiera produttiva dei vari alimenti. L'attività didattica di Cascina Prina è incentrata sul rispetto della natura in ogni sua forma, all'avvicinamento e alla conoscenza della vita rurale, alla collaborazione e condivisione. L'importanza dei 5 sensi, del territorio, delle tradizioni e dell'avanguardia.

A CHI SONO RIVOLTE LE ATTIVITA'?

Le attività didattiche sono rivolte a tutte le fasce d'età.

COSA PREVEDE?

Le attività possono includere uno o più laboratori, giornate intere o spezzate, a seconda dell'organizzazione concordata.



A large brown donkey and a smaller dark brown donkey are standing on a dirt path. The larger donkey is in the background, and the smaller one is in the foreground, leaning its head against the larger one. The background shows green foliage and a wooden structure.

VISITA GUIDATA

All'arrivo verrete accolti con una 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 asinelli, 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.

I LABORATORI

APICOLTOUR

Approfondiremo la vita nell'alveare, i compiti dell'apicoltore e scopriremo i prodotti creati dalle api, osserveremo e ascolteremo le api nell'arnia didattica. Laboratori, giochi e attività sulla biodiversità.

IL CASARO

Ogni bambino avrà a disposizione bicchiere, latte, caglio e cucchiaino per trasformare il latte in cagliata. Successivamente daremo un vasetto a con la panna, che con un po di spirito di squadra si trasformerà in burro.

AGRIBOULES SENSORIALI

Se siete stati tutti attenti al tour in fattoria, sicuramente saprete riconoscere gli oggetti nascosti nelle nostre scatole misteriose! Attiviamo l'intuizione, e tutti i 5 sensi!!

IL POLLAIO

Andremo nel pollaio a osservare da vicino i volatili presenti per capirne le differenze.
Laboratori e attività con piume, uova e lavoretti



I LABORATORI

LE TAGLIATELLE DELLA NONNA

Uova e farina sul tavolo, mattarelli e nonna papera...non ci resta che impastare!!!

- Variante gnocchi
- Variante biscotti

ERBA E FIENO

Che differenza c'è tra il primo e gli altri tagli? Da che cosa è composto?

Scopriamo insieme il ciclo del fieno, impariamo a rispettare i prati e il lavoro dell'agricoltore per produrre il fieno degli animali!

I bambini formeranno dei manichini con fieno, paglia secca, spighe e stoffa.

I più grandi invece potranno cimentarsi nella vita dell'agricoltore, rastrellando e voltando i fieno.

IL NORCINO

Scopriremo insieme cosa fa il norcino, gli strumenti utilizzati e il processo che porta alla trasformazione della carne in salume. Ogni gruppo preparerà la carne macinata, insaccherà e legherà il proprio salamino!



ATTIVITA'

ERBE AROMATICHE

Scopriamo e raccogliamo insieme le erbe aromatiche, impariamo le loro caratteristiche e usiamole per fare sale aromatico, scrub e lavoretti.

IL GIARDINO DEGLI ANIMALETTI

Non solo grandi animali in cascina, lombrichi e lumache abitano il sottosuolo, conosciamoli da vicino e costruiamo un terraio

PASTA DI SALE

A ognuno il suo piattino con sale, acqua e farina per impastare e creare una formina da seccare e colorare

SEMINIAMO IL RICICLO

Carta da riciclare, acqua, semi, formine o telaio, creiamo riciclando, fogli e forme da piantare o disegnare.



AGRI-INSTRUCTIONS

- 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
- Le attività in questo caso verranno divise in gruppi e ridimensionate rispetto all'attività all'aria aperta
- In caso di pioggia eccessiva le attività verranno rimandate

TARIFFE

Per le scuole è applicata la seguente tariffa:

Mezza giornata (10.00 - 12.30 con pranzo al sacco) € 10

Giornata intera (9.30 - 15.30 con pranzo al sacco) € 15

DVA grave con impedimenti alla partecipazione delle attività 50% sconto

...IN RICORDO DELL'USCITA DIDATTICA

E' Possibile acquistare in loco souvenir alimentari nel punto vendita,
in questo caso si chiede di accordarsi preventivamente per l'organizzazione



Cascina Prina, Via Casatico 1b Siziano – info@cascinaprina.com - www.cascinaprina.com - Stefania 3406609878

