



Stefania 3406609878
info@cascinaprina.com

CASCINA PRINA

Cascina Prina si trova al centro della pianura padana, a metà strada tra Milano e Pavia e nasce dalla 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, asini, capre, conigli e api.

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.



CASCINA PRINA
VIA CASATICO 1B, SIZIANO (PV)

PROGETTO DIDATTICO

I protagonisti dell'attività didattica di Cascina Prina saranno alunni e insegnanti di tutte le fasce d'età.

Il nostro obiettivo è quello di rendere l'uscita scolastica ricca di conoscenze e competenze e significativa dal punto di vista emotivo.

Proponiamo un'esperienza diretta e pratica a contatto con la natura e la vita contadina, favorendo la conoscenza dei cicli produttivi e delle tradizioni rurali.

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



LE NOSTRE PROPOSTE

Proposta 1: €10/bambino

Permanenza 2 ore, alle 9,30 alle 11,30
(arrivo del bus entro le 12)

Possibilità di scelta di 1 laboratorio/attività

Proposta 2: €15/bambino

Permanenza 4 ore, dalle 10,00 alle 14,00
(arrivo del bus entro le 14,30)

Possibilità di scelta di 2 laboratorio/attività

Proposta 3: €20/bambino

Permanenza dalle 10,00 alle 15,00
(arrivo del bus entro le 15,30)

Possibilità di scelta di 3 laboratorio/attività



REGOLAMENTO

Le regole di comportamento sono segnalate graficamente e ricordate dagli operatori nella fase iniziale del percorso, è necessario quindi rispettarle al fine di lavorare in sicurezza e in armonia.

La direzione declina ogni responsabilità per lo smarrimento di oggetti personali e non.

La prenotazione si intende confermata dopo avvenuta ricezione del modulo di prenotazione almeno 4 settimane prima dell'uscita didattica. Per cancellazioni successive alle 4 settimane prima dell'evento verrà addebitato 50% del totale dell'uscita.

Tenere in considerazione date flessibili in caso di eccessivo maltempo che possa comportare l'impedimento a effettuare quei laboratori che necessitano dello svolgimento all'aria aperta

ABBIGLIAMENTO CONSIGLIATO:

Abbigliamento comodo (vestiti e scarpe che si possano sporcare), cappellino per il sole, mantella e stivaletti in caso di maltempo.

SPAZI A DISPOSIZIONE:

- Porticato coperto per i laboratori didattici in caso di maltempo
- Area ristoro chiusa o all'esterno per consumare il pranzo
- Servizi igienici n. 2
- Aree verdi esterne: per attività all'aperto e momenti di socializzazione
- Percorso in fattoria agevole anche per persone con mobilità ridotta

I NOSTRI LABORATORI E ATTIVITA'



APICOLTOUR (aprile-giugno)

Approfondiremo la vita nell'alveare e scopriremo i prodotti creati dalle api.
Tra i lavoretti: vasetto con i semi di fiori utili alle api, scheda sulla vita e l'utilità dell'ape, ricostruzione alveare

IL CASARO (marzo-maggio e settembre-ottobre)

Approfondimenti e curiosità su bovini e caprini
Tra i lavoretti: burro, primo sale, mungitura, scheda sulla vita e il ciclo della stalla

ERBE AROMATICHE (aprile-ottobre)

Approfondimento sull'importanza e gli usi delle erbe aromatiche e le loro proprietà.
Tra i lavoretti: sale aromatico, scrub, erbario

L'UOVO E LA GALLINA (marzo-ottobre)

Andremo nel pollaio a osservare da vicino i volatili presenti per capirne le differenze.
Tra i lavoretti: attività e scrittura con piume e calamaio, macinatura del mais, ciclo del pollaio, libretto delle specie



I NOSTRI LABORATORI E ATTIVITA'

DAL CHICCO ALLA FARINA (aprile-giugno e ottobre)

Da dove arriva la farina? Quanti tipi diversi esistono?

Tra i laboratori: Le tagliatelle, gnocchi di patate o zucca, macinatura con mulini manuali, schede didattiche

LA MIA PIANTINA (settembre-ottobre)

Approfondimenti sul ciclo di semina, in particolare quello dei cereali, struttura della pianta e importanza degli animali nel ciclo vitale della pianta

Tra i laboratori: piantumazione dei cereali (visibile poi la raccolta in primavera/estate), terraio, schede didattiche, vasetto

PIGIATURA DELL'UVA (settembre-ottobre)

Tradizioni e innovazione della pigiatura dell'uva, com'è fatto il grappolo.

Tra i laboratori: pigiatura a piedi nudi, dipingere con gli acini, succo d'uva, lavoretti sul grappolo



I NOSTRI LABORATORI E ATTIVITA'



MAGGENGO (maggio-giugno)

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!

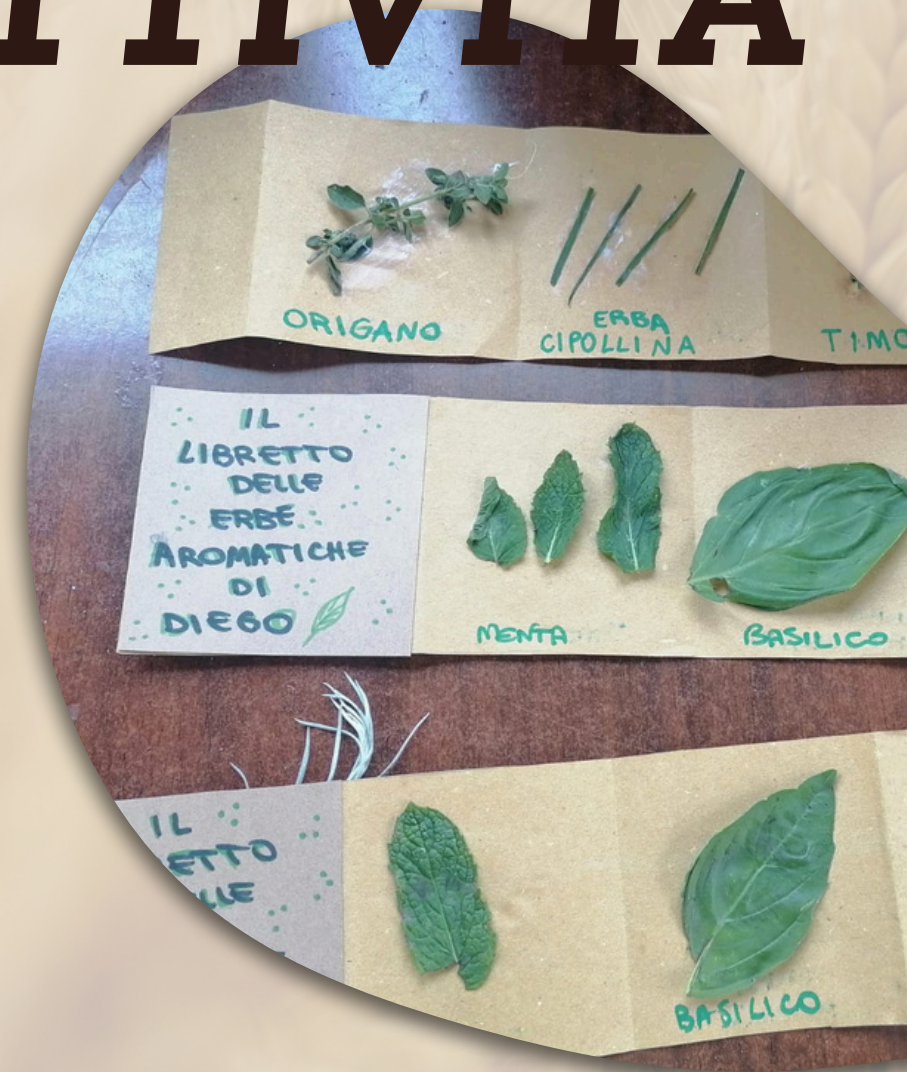
Tra i laboratori: manichini con fieno, paglia secca, spighe e stoffa, raccogliere il fieno e portarlo agli animali, dipingere con l'erba, cornice

AGRIBOULES SENSORIALI (marzo-ottobre)

Se siete stati tutti attenti al tour in fattoria, sicuramente saprete riconoscere gli oggetti nascosti nelle nostre scatole misteriose! I bambini saranno divisi a squadre e dovranno attivare l'intuizione, e tutti i 5 sensi!

IL NORCINO (settembre-ottobre-aprile) per scuole professionali

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 salame!



MODULO DI ISCRIZIONE

(da compilare in ogni sua parte e inviare a info@cascinaprina.com)

Nome scuola/istituto:

.....

.....

Via Città

Cap..... Provincia (.....)

P.IVA/C.F.....

CodiceSDI/Pec

Nome, cognome e numero referente

.....

Numero di partecipanti..... di cui DVA.....

Età/Classe..... Num. accompagnatori

Data prescelta Laboratori scelti:

.....

☐ **Proposta 1:** €10/bambino, possibilità di scelta di 1 laboratorio/attività

Permanenza dalle 9,30 alle 11,30 (arrivo del bus entro le 12);

☐ **Proposta 2:** €15/bambino à possibilità di scelta di 2laboratori/attività

Permanenza dalle 10,00 alle 14,30 (arrivo del bus entro le 15);

☐ **Proposta 3:** €20/bambino à possibilità di scelta di 3 laboratori/attività

Permanenza dalle 10,00 alle 15,30 (arrivo del bus entro le 16);

☐ **Pacchetto laboratorio + festa fine anno:**

Per le scuole che prenoteranno sia l'uscita didattica con la classe, sia la festa di fine anno, i bambini riceveranno uno sconto del 15% sulla festa di fine anno con i genitori (sconto valido su 1bambino+1genitore)

Sconto 30% per DVA (disabilità, alunni con bisogni educativi certificati)

Insegnanti: gratuito

MODULO DI ISCRIZIONE

(da compilare in ogni sua parte e inviare a info@cascinaprina.com)

MERENDA

- ☐ Segnaliamo la necessità di effettuare la propria merenda in mattinata
- ☐ Non verrà consumata la merenda

PRANZO IN CASCINA

Pranzo in autonomia di 1h circa con “ricreazione”

- ☐ Portato dalla scuola
- ☐ Fornito dalla cascina: panino + acqua €8 (panino con i prodotti della cascina a scelta tra: salame, prosciutto cotto, formaggio, pomodoro e insalata)

Indicare eventuali allergie (alimentari, da contatto, animali, polvere, fieno, ecc.):

.....

AUTORIZZAZIONE FOTO

- ☐ Autorizzo la realizzazione e l'utilizzo di fotografie che ritraggono bambini di spalle, con il volto oscurato o comunque non riconoscibile, per le finalità previste dall'azienda.
- ☐ Autorizzo la realizzazione e l'utilizzo di fotografie con volto visibile, per le finalità previste dall'azienda

MODULO DI ISCRIZIONE

(da compilare in ogni sua parte e inviare a info@cascinaprina.com)

Per il pagamento farà fede il numero effettivo di bambini confermato dal referente il giorno stesso della gita.
Si rifiutano sin da ora contestazioni successive all'uscita.

Si richiede il rispetto degli orari indicati nel modulo.

È prevista una flessibilità massima di 15 minuti, oltre la quale non si garantisce la presenza degli operatori e lo svolgimento dei laboratori in orari differenti da quelli concordati.

Bonifico bancario su c/c intestato a
Prina Edoardo Maria
IBAN: IT62L03069562901000000000801

- ☐ Fattura elettronica
- ☐ Scontrino elettronico

Iscrizione al MEPA, CPV 80540000-1, tempi di risposta 20 giorni lavorativi

La compilazione del seguente modulo sottintende la lettura e la compilazione del progetto e del regolamento in ogni sua parte.