

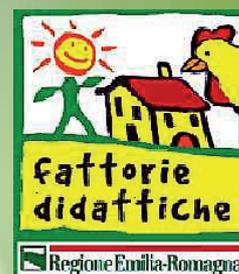


Un entusiasmante programma alla scuola della natura

Il fondatore della Gavinell Paolo Prampolini con gli studenti



Come ogni anno, sulla base delle esperienze e della proficua collaborazione con centinaia di scuole di ogni ordine e grado, il Giardino Botanico Gavinell è lieto di proporre le nuove attività didattiche. Il nostro Giardino Botanico, che sorge sulle dolci colline di Salsomaggiore Terme, rappresenta il fulcro di un insieme di attività ludiche, didattiche e ricreative incentrate sui preziosi segreti della natura, dalla coltivazione e trasformazione delle piante aromatiche, all'allevamento e protezione di animali da cortile in via di estinzione, al recupero di frutti e specie botaniche antiche, alla creazione con l'Università di Parma e il C.N.R. (Consiglio Nazionale delle Ricerche) di un grande oliveto sperimentale. I programmi didattici che proponiamo mirano a coinvolgere studenti ed alunni mediante il contatto con la natura e la possibilità di sperimentare nei "laboratori" il lavoro che viene svolto ogni giorno alla Gavinell. La riscoperta dell'importanza di una sana e corretta alimentazione da parte delle nuove generazioni è fondamentale per la loro salute presente e futura. Per questo all'interno del Giardino Botanico Gavinell viene posta molta attenzione alle attività didattiche di educazione alimentare. La scuola di cucina naturale con l'aiuto di un team di esperti, propone attività volte a riscoprire sapori antichi, apprendere i principi fondamentali della sana alimentazione, a risvegliare i nostri sensi in cucina. Per tutte le attività scelte è necessaria la prenotazione anticipata al fine di concordare con i nostri esperti i programmi didattici. In caso di maltempo la gita non viene annullata in quanto, le nostre strutture sono in grado di ospitare al coperto fino ad un centinaio di persone. E' consigliato ai partecipanti un abbigliamento consono ad una visita anche all'aperto.



www.gavinell.it

“L'ERBORISTERIA VIVENTE”

COSTO: 10,00 € AD ALLIEVO (per scuole Primarie e Secondarie di I° grado)

COMPRESIVO DELL'UTILIZZO DELLE AREE ATTREZZATE PER IL PRANZO AL SACCO

SU PRENOTAZIONE PRANZO IN AZIENDA EURO 12,00 (1 PRIMO, 1 SECONDO, 1 CONTORNO, ACQUA, DESSERT)

PROGRAMMA DELLE ATTIVITÀ

mattino 9.30 - 12.30 / pomeriggio 14.30 - 17.30

NOTE INFORMATIVE PER L'INSEGNANTE

Dall'attività didattica decennale di Paolo Prampolini, fondatore della Gavinell, in collaborazione con gli istituti universitari e professionali, si è strutturata la proposta di far avvicinare, in modo scientifico, il “mondo” della scuola a quello della tradizione erboristica. Le attività si svolgono in tre moduli:

1- momento informativo propedeutico in aula didattica con ausilio di attrezzature multimediali

Aula didattica



2- visita guidata al giardino botanico e all'orto medioevale

Visita guidata giardino botanico



Visita all'orto medioevale



3- un laboratorio pratico a scelta dove gli allievi in base all'età e al programma didattico dell'insegnante eserciteranno la loro manualità

- Lavoro in serra: semina o trapianto di erbe officinali
- Realizzazione di candele con cera d'api profumate alle essenze naturali
- Realizzazione di saponette con piante e fiori
- Preparazione di infusi e tisane
- Sali da bagno con erbe aromatiche e oli essenziali
- I quaderni delle erbe
- I colori delle erbe (piccoli esempi di tintura e colorazione con le erbe)
- Le impronte della natura: calchi di fiori, foglie e cortecce

Semina delle piante officinali



Laboratorio del sapone



“IMPARARE MANGIANDO”

PROGRAMMA DI CUCINA ED EDUCAZIONE ALIMENTARE
COSTO COMPRENDE LABORATORIO DI CUCINA, DEGUSTAZIONE DEI PIATTI REALIZZATI.
VISITA GUIDATA: 20,00 € AD ALLIEVO (min. 35 studenti)



SOLO AL MATTINO NEI GIORNI DI MARTEDÌ, MERCOLEDÌ E GIOVEDÌ

mattino 9.00 - 14.00

**1CD
in omaggio
per classe**

NOTE INFORMATIVE PER L'INSEGNANTE

La scuola di cucina naturale Gavinell ha lo scopo di far riscoprire agli studenti le tecniche di base per la preparazione e lavorazione degli alimenti in una cucina didattica sotto la guida di tutors ed esperti cuochi. Per dare la possibilità alla scolaresca di continuare l'esperienza viene regalato una copia del cd "Imparare mangiando". Le attività prevedono la formazione di almeno due gruppi di allievi. Un gruppo si dedica alla preparazione dei cibi mentre l'altro visita il parco delle biodiversità, dalle erbe officinali ed aromatiche usate in cucina ai frutti antichi dimenticati e agli animali da cortile in via di estinzione tra cui il rarissimo Tacchino di Parma in collaborazione con la facoltà di Agraria e Medicina Veterinaria dell'ateneo parmense.

Gavinell in collaborazione con:



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"G. Magnaghi"
Viale Romagnosi 7 - Salsomaggiore Terme
www.alberghierosalsomaggiore.it

ideale per le classi seconde e terze della scuola secondaria di primo grado per agevolare le future scelte scolastiche e professionali.

La preparazione in cucina



Esempi di piatti che verranno preparati e degustati

- Torte salate con verdure ed erbe aromatiche
- Pasta con ragù vegetariano di sole verdure
- Tartine gratinate
- Insalata di cereali e verdure
- Biscottini con ripieno di frutta
- Gnocchetti al pomodoro fresco
- Focacce alle erbe aromatiche
- Pane e grissini fatti dai ragazzi

Le erbe aromatiche in cucina



All'esperienza pratica seguirà in aula didattica un breve incontro su questi argomenti a scelta degli insegnanti:

- Principali errori dietetici della nostra cultura
- Cosa mangiavano i nostri avi? (curiosità sull'alimentazione nei secoli, dalla preistoria ad oggi)
- Informazioni e riflessioni legate alle capacità percettive per gustare e saper scegliere in modo critico ciò che mangiamo
- Il gusto delle erbe: guida alla degustazione delle erbe aromatiche e laboratorio olfattivo (solo per scuole superiori)

Preparazione del pane



“TEA-TIME: L’ORA DELLA MERENDA”

COSTO: 16,00 € (min. 35 studenti). Programma di cucina e educazione alimentare che comprende laboratorio, visita guidata e degustazione

dalle ore 14.00 - 17.30 nei giorni martedì, mercoledì e giovedì

Preparazione dolci



Tisane Gavinell



NOTE INFORMATIVE PER L’INSEGNANTE

Scopo di questa gioiosa attività è quella di permettere agli studenti di apprendere le tecniche di preparazione di infusi e tisane in aula didattica.

Gli studenti si avvicenderanno in cucina per realizzare tipici dolcetti e merende da degustare durante la tradizionale ora del tè o Tea Time.



“ERBE OFFICINALI, SCIENZA E CULTURA”

**PER LE SCUOLE SECONDARIE E STUDENTI UNIVERSITARI
COSTO: 12,00 € (eventuali laboratori da concordare a parte)**

**mattino 9.00 - 12.30
pomeriggio 14.30 - 17.30**

- Visita al giardino botanico, alla collina degli ulivi, al giardino dei frutti dimenticati, all’allevamento di animali da cortile in via di estinzione.

La collina degli ulivi



Il pollaio della biodiversità convenzionato Facoltà Veterinaria Pr



- Lezione didattica in sala conferenze con attrezzature multimediali
- Visita al giardino medioevale
- Conclusione in sala conferenze e degustazione dell’Olio Extravergine d’Oliva Gavinell.

SALSMAGGIORE TERME

“CITTÀ DELLA SALUTE”

PERCORSO EDUCATIVO DI 2 GIORNI

(min. 40 persone)



PRIMO GIORNO

Partenza dalla vs Sede
con Pullman Gran Turismo

ore 9.30 - Arrivo in Hotel e assegnazione camere,
trasferimento alla GAVINELL
programma
ERBORISTERIA VIVENTE (vedi pag. 2)

ore 12.30 - Pranzo al sacco fornito
dal punto ristoro GAVINELL

ore 14.30 - Partenza in pullman
per una delle escursioni a scelta
(esterne al giardino botanico)

Rientro in albergo, cena e
serata libera

SECONDO GIORNO

ore 7.00 - Colazione in hotel, ritiro dei bagagli e
trasferimento alla GAVINELL
programma
IMPARARE MANGIANDO (vedi pag. 3)

ore 12.30 - Pranzo realizzato dai
partecipanti

ore 15.00 - Shopping in azienda e partenza in
pullman per le località di origine, arrivo in serata



NORME DA RISPETTARE PER L'ACCESSO E LA PARTECIPAZIONE ALLE ATTIVITÀ DIDATTICHE

- Le persone con particolari problemi di salute, allergie o intolleranze alimentari devono comunicarlo in anticipo alla direzione e sono ammesse alle attività didattiche solo dopo presentazione di comunicazione scritta da parte dei genitori o di chi ne fa le veci che attesti il tipo di allergia o intolleranza e le compatibilità delle stesse con le attività proposte. In assenza di tali requisiti, le persone in oggetto non parteciperanno a nessuna attività all'interno del Giardino Botanico. Al ricevimento della conferma scritta della prenotazione verranno comunicate le disposizioni in merito che dovranno essere seguite.
- Si richiede un abbigliamento consono alla campagna: scarpe o stivaletti con gomma antiscivolo, pantaloni lunghi, magliette che coprano le spalle e l'addome, cappellini e crema protettiva per il sole, adeguate protezioni in caso di pioggia o basse temperature.
- L'accesso ai minori è consentito soltanto se accompagnati dai genitori o da chi ne fa le veci ai quali è demandato l'obbligo di vigilanza del loro comportamento e della loro incolumità.
- In riferimento all'articolo 2047 e 2048 del Codice Civile, all'articolo 61 Legge 1 luglio 1980 numero 312 prima di iniziare le attività all'interno del Giardino Botanico è obbligatorio comunicare per iscritto alla direzione i nominativi degli accompagnatori.
- E' severamente vietato toccare, raccogliere e portare alla bocca frutti e parte di piante, nonché toccare animali, terra e l'acqua del laghetto. In caso contrario avvertire immediatamente la direzione.
- E' vietato all'interno del Giardino Botanico appoggiarsi o scavalcare le staccionate e arrampicarsi sulle scarpate.
- E' vietato correre lungo i viali e gli spazi dedicati all'accoglienza.
- E' vietato giocare a palla e con l'acqua negli spazi del Giardino Botanico
- E' vietato gettare mozziconi di sigaretta negli spazi del Giardino Botanico.
- Pagamenti:
in Azienda: rimessa diretta contestuale all'emissione della fattura relativa all'attività didattica.
- Anticipato: tramite bonifico bancario.
- Bonifico bancario entro 15 gg. dal ricevimento della fattura. Si ricorda di comunicare per tempo i dati fiscali necessari per la fatturazione.
- I programmi potrebbero subire variazioni in caso di maltempo e orari di arrivo o partenza differenti da quelli indicati.

I contatti relativi a tutte le attività esterne al Giardino Botanico e i servizi ad esse correlati sono a carico di chi organizza il viaggio di istruzione.

Loc. Scacciapensieri Gaviana, 138
43039 Salsomaggiore T. (PR)
Tel. 0524 578348 - Fax 0524 580775
www.gavinell.it - info@gavinell.it



*Un luogo
incantevole fra
località da favola*

*Venite a visitarci
dopo averli
visitati!*



**Salsomaggiore Terme e
le vie del Liberty
a soli 2 km**



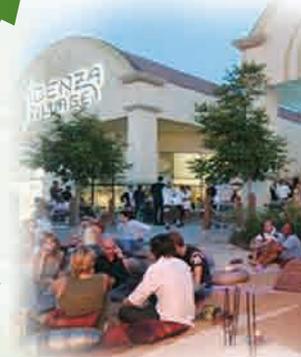
**I luoghi Verdiani
a soli 14 km**



**Parma e Piacenza
città d'arte
a soli 32 km**



**Fontanellato con la
sua rocca e il santuario
meta di pellegrinaggi
a soli 17 km**



**Fidenza e le vie dello
shopping all'Outlet
a soli 9 km**



**Vigoleno e Castell'Arquato
i borghi medioevali
a soli 8 e 14 km**



**I castelli del Ducato
a soli 17 km**

Con il patrocinio di:



Comune di Salsomaggiore



Provincia di Parma