



UN ENTUSIASMANTE PROGRAMMA ALLA “SCUOLA DELLA NATURA”

Alla cortese attenzione del Capo Istituto e del Corpo Docente,

come ogni anno, sulla base delle esperienze e della proficua collaborazione pluridecennale con centinaia di scuole di ogni ordine e grado, il Giardino Botanico Gavinell è lieto di proporvi nel pieghevole in allegato una gamma di attività didattiche, che auspica essere di vostro interesse e gradimento.

Il nostro Giardino Botanico in località Scacciapensieri sorge in un luogo di rara bellezza sulle dolci colline di Salsomaggiore Terme e rappresenta il fulcro di un insieme di attività, ludiche, didattiche e ricreative incentrate sui preziosi segreti della natura, dalla coltivazione alla trasformazione delle piante aromatiche. Nell'ambito dell'attività di recupero di antiche varietà di olivio, nel 2020, *l'olio di oliva extravergine Gavinell è stato riconosciuto De.CO (denominazione di origine Comunale)* frutto di una ricerca oggetto di 37 pubblicazioni scientifiche universitarie in collaborazione con l'ateneo di Parma, di Piacenza e il CNR di Firenze. 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 e di poter mostrare a casa o continuare a scuola ciò che è stato approfondito sul campo.

Per quanto riguarda il programma di educazione alimentare, la riscoperta dell'importanza di una sana e corretta alimentazione da parte degli allievi è fondamentale per la loro salute, per questo all'interno del Giardino Botanico Gavinell viene posta molta attenzione alle attività pratiche di cucina. Con l'aiuto di un team di esperti e in qualità di membro del comitato scientifico dell'Istituto Alberghiero di Salsomaggiore Terme si propongono laboratori pratici in cui gli allievi cucinano insieme a chefs con decennale esperienza nella didattica.

Nel caso delle scuole secondarie ho poi constatato che ***queste attività sono estremamente utili agli alunni, per agevolare le loro future scelte scolastiche professionali.***

La prenotazione anticipata è sempre consigliata al fine di poter concordare al meglio le escursioni. Si ricorda che in caso di maltempo le nostre strutture sono concepite per ospitare al coperto fino a 100 persone. Resta sottinteso da parte dei partecipanti l'utilizzo di un abbigliamento consono alla campagna e agli eventuali mutamenti meteorologici.

In caso della presenza di due classi, siamo in grado di tenere i gruppi separati in ambienti spaziosi e areati al fine di assicurare una attività in piena sicurezza.



Proposte di escursioni nell'ambito del territorio comunale

Nella speranza di farvi cosa gradita e per evitarvi lunghi trasferimenti in bus vi consigliamo di trascorrere un'intera giornata o più giorni nel nostro territorio.

Il comune di Salsomaggiore, dove risiede la Gavinell è infatti una città che ha un'affascinante e millenaria storia che si può riscoprire con visite guidate come completamento della vostra gita.

Salsomaggiore Terme è una delle città tra le più antiche dell'Emilia ed è stata abitata alle origini da popolazioni celtiche, etrusche e romane. La sua fama e la sua prosperità deriva alla presenza nel sottosuolo di un antico “lago marino”, dal quale ancora oggi si estrae l'acqua salsobromoiodica tra le più salate al mondo.

Il suo sale utilizzato come elemento conservante degli alimenti è stato uno dei fattori più importanti che ha dato **origine alla tradizione alimentare della Food Valley di Parma e Piacenza tra cui il famoso Parmigiano Reggiano.**

Dal 1839 poi l'acqua è stata utilizzata anche per le sue proprietà terapeutiche contribuendo alla trasformazione della città in **una delle più belle ville d'eaux d'Europa.**

Su una nuova estesa **area pedonale sicura dal traffico si possono riscoprire le bellezze artistiche e naturalistiche della “città giardino” unica in Italia con un trekking urbano** accompagnato da guide preparate.

Si possono visitare anche uno dei **quattro castelli medievali** ancora esistenti costruiti dai Marchesi Pallavicino dal XI sec per il controllo dell'attività dell'estrazione e delle vie del sale. Nel 2020 è stato poi inaugurato il nuovo **museo nazionale MuMab (museo mare antico e biodiversità) che si trova all'interno del parco regionale del torrente Stirone** caratterizzato dalla presenza di fossili tra cui la balenottera “Giorgia” unico esemplare al mondo della sua specie che testimonia la presenza del mare in epoca preistorica.

Nel medioevo poi vi era il passaggio dei pellegrini e la nascita della tradizione erboristica del territorio e a **Chiaravalle della Colomba ci sono le testimonianze ancora vive della Via Francigena.**

Tutte le informazioni dei programmi integrativi possono essere facilmente reperite presso:

I.A.T. Salsomaggiore T., Ufficio Informazioni Turistiche Tel. 0524 580211

Nella speranza di avervi presto presso la nostra struttura ***vi consigliamo anche di visionare i nostri video di cucina e di storia del territorio sui nostri canali YouTube.***

Con la presente colgo l'occasione per distintamente salutarvi e augurarvi un prospero anno scolastico .

Direttore Giardino Botanico Gavinell
Paolo Prampolini
Erborista



SULLE COLLINE PARMENSI, RICCHE DI STORIA, CULTURA E MUSICA
**Un entusiasmante programma
alla scuola della natura**

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 fondatore della Gavinell
l'erborista Paolo Prampolini

Questo depliant è scaricabile dal sito
www.gavinell.it



Programma per tutto l'anno

"Imparare mangiando"

COSTO COMPRENDENTE LABORATORIO CUCINA
DEGUSTAZIONE DEI PIATTI REALIZZATI
VISITA GUIDATA € 25,00 AD ALLIEVO (min. 35 studenti)



1 CD in omaggio
per classe

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

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. 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 della 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 convenzione con:



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

www.albergherosalsomaggiore.it

Le erbe aromatiche in cucina



La preparazione in cucina



Preparazione del pane



L'esperienza pratica sarà preceduta da un'introduzione in sala multimediale sui seguenti argomenti:

- Svolgimento pratico delle attività e divisione in gruppi
- Norme di sicurezza da rispettare in cucina e durante tutte le attività didattiche
- Parma e i suoi prodotti tipici
- Progetto "Cura del gusto" nella "Città della Salute"
- Breve filmato "Studenti in cucina" realizzato con la collaborazione dell'Istituto Alberghiero "G. Magnaghi" di Salsomaggiore Terme

*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

SOLO AL MATTINO DALLE ORE 9.00 ALLE ORE 14.30/15.00

Programma da Marzo a Ottobre

"L'erboristeria vivente"

COSTO AD ALLIEVO € 15,00

UTILIZZO DELLE AREE PER IL PRANZO AL SACCO € 2,00 AD ALLIEVO

PRANZO PRESSO IL GIARDINO BOTANICO (SU PRENOTAZIONE) € 20,00 A PERSONA

(1primo 1 secondo 1 contorno acqua, dessert)

Per scuole Primarie e Secondarie di 1° grado

Dall'attività didattica decennale di Paolo Prampolini, fondatore della Gavinell, in collaborazione con CNR, Università e Istituti 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*



Semina delle piante officinali



Laboratorio del sapone

- * Lavoro in serra: semina o trapianto di erbe officinali
- * I quaderni delle erbe
- * Sali da bagno con erbe aromatiche e oli essenziali
- * Realizzazioni di saponette con piante e fiori
- * Preparazione di infusi e tisane
- * Realizzazione di candele con cera d'api e essenze naturali
- * I colori delle erbe (piccoli esempi di tintura e colorazione con le erbe)

MATTINO: ORE 9.30 ALLE ORE 12.30
POMERIGGIO: ORE 14.30 ALLE ORE 17.30

Programma per tutto l'anno

"Tea-time: l'ora della merenda"



PROGRAMMA DI CUCINA ED EDUCAZIONE
ALIMENTARE CHE COMPRENDE
LABORATORIO VISITA GUIDATA E DEGUSTAZIONE
COSTO € 25,00 (MIN. 35 STUDENTI)

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.



Erboristeria - Punto vendita

Preparazione dolci



SOLO AL POMERIGGIO NEI GIORNI DI MARTEDÌ, MERCOLEDÌ E GIOVEDÌ
DALLE ORE 14.00 ALLE ORE 18.00

Programma da Marzo a Ottobre

"Erbe officinali, scienza e cultura"

La collina degli ulivi



Il pollaio della biodiversità convenzionato con la Facoltà di Veterinaria di Parma



COSTO: € 20,00
(eventuali laboratori da concordare a parte)

Per le scuole secondarie e studenti universitari

- * *Visita al giardino botanico, alla collina degli ulivi, al giardino dei frutti antichi, all'allevamento di animali da cortile in via di estinzione*
- * *Lezione didattica in sala conferenze con attrezzature multimediali*
- * *Visita al giardino medioevale*
- * *Conclusione in sala conferenze e degustazione dell'Olio Extravergine d'Oliva Gavinell.*

MATTINO : ORE 9.00 ALLE ORE 12.30
POMERIGGIO : ORE 14.30 ALLE ORE 17.30



A Salsomaggiore Terme
 "La città della salute", nasce il
 progetto "Cura del gusto", con la
 collaborazione tra **Gavinell**, l'**Istituto
 Alberghiero G. Magnaghi**, l'**Istituto
 Comprensivo di Salsomaggiore Terme**,
AKE Studio, e la partecipazione di medici,
 dietologi e nutrizionisti.



GAVINELL

CURADELGUSTO



L'**educazione alimentare** e la divulgazione della cultura del cibo
 "buono e sano" è parte essenziale del nostro progetto, che inoltre si
 occupa di nutrizione, terapia alimentare e prevenzione delle cosiddette
 malattie dell'uomo moderno (diabete, ipertensione etc).

Guardare con attenzione a ciò che mangiamo fin dall'infanzia, sta diventando sempre più importante; per questo è fondamentale che l'esperienza di una cucina gustosa e salutare non rimanga solo un esperimento divertente, ma che possa essere trasportata **dalla scuola alla famiglia**, portando nuove idee nella cucina di tutti i giorni.

L'esperienza Gavinell continua in famiglia!

Guardando i tutorials presenti sul canale **youtube gavinellsalso** è possibile rivivere l'esperienza nella realizzazione delle ricette sperimentate dagli allievi nella cucina Gavinell



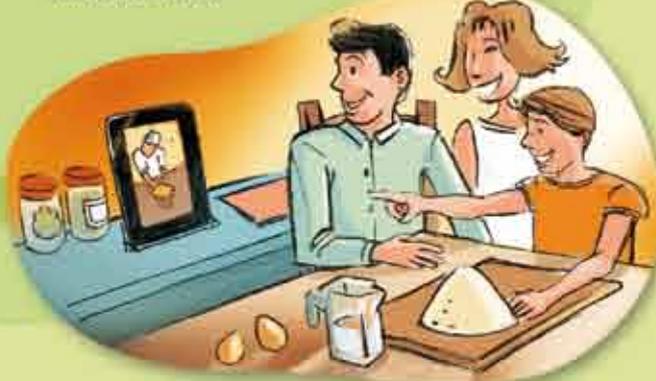
1 - *Visita guidata al giardino botanico, lezione sulle caratteristiche e proprietà delle erbe utilizzate in ambito alimentare.*



2 - *In cucina didattica, gli allievi, seguendo i consigli di chef professionisti, preparano un vero e proprio menù, realizzando ricette pensate per una sana e corretta alimentazione.*



3 - *Al rientro l'allievo, collegandosi ad internet, rivede i tutorial di quanto sperimentato presso l'azienda Gavinell.*



4 - *A casa, coinvolgendo tutta la famiglia, ripete le ricette imparate con l'ausilio del PC o del tablet.*

Percorso educativo di due giorni

(min. 40 persone - da organizzare con agenzia viaggi)

Primo giorno

- * **Partenza** dalla vs sede con pulman Gran Turismo e escursione a scelta (esterne al giardino botanico)
- * **Ore 12.30** - Arrivo al **GIARDINO BOTANICO GAVINELL** e pranzo al sacco
- * **Ore 14.00** - Programma **ERBORISTERIA VIVENTE**
- * **Ore 17.30** - Trasferimento in Hotel, assegnazione delle camere, cena, serata libera

Secondo giorno

- * **ore 7.00** - Colazione in hotel, ritiro dei bagagli e trasferimento al **GIARDINO BOTANICO GAVINELL** - programma **IMPARARE MANGIANDO**
- * **ore 12.30** - Pranzo.
- * **ore 15.00** - Shopping in azienda e partenza in pullman per le località di origine, arrivo in serata.

Mete turistiche e culturali nei dintorni di Gavinell



SALSUMAGGIORE TERME

Le vie del Liberty e Museo Paleontologico a soli 2 km



PARMA e PIACENZA

Città d'arte a soli 35 km



I LUOGHI VERDIANI

a soli 14 km



FONTANELLATO, SORAGNA, VIGOLENO, CASTELL'ARQUATO

I borghi medievali a soli 17, 8 e 14 km



CHIARAVALLE DELLA COLOMBA

L'abbazia lungo la via francigena a soli 16 km

You Tube

Luoghi consigliati da Gavinell

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 del Giardino Botanico Gavinell che si riserva di NON ammetterle alle attività qualora queste possano essere potenzialmente dannose per la loro salute. Al ricevimento della conferma scritta della prenotazione verranno comunicate le disposizioni 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.

• È 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.

• È vietato all'interno del Giardino Botanico appoggiarsi o scavalcare le staccionate e arrampicarsi sulle scarpate.

• È vietato correre lungo i viali e gli spazi dedicati all'accoglienza.

• È vietato giocare a palla e con l'acqua negli spazi del Giardino Botanico

• È 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.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA tramite mail e compilazione apposito modulo da scaricare sul sito www.gavinell.it



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