



Cascina Prina

FATTORIA DIDATTICA *Cascina Prina*



Azienda Agricola Prina Edoardo Maria
Via Casatico n.1, 27010 Siziano (PV)
www.cascinaprina.com—info@cascinaprina.com

CHI SIAMO

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 e 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 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.

Luoghi di interesse nelle immediate vicinanze, raggiungibili a piedi dalla nostra cascina: museo storico Pestoni, Il Gesiolo, abbazia e Chiesa di Campomorto del 1100.



PROGETTO DIDATTICO 2023

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.

CHI PUO' PARTECIPARE?

Le attività didattiche sono rivolte a tutte le fasce d'età, dalla scuola dell'infanzia, fino la scuola superiori, alle famiglie e ai binomi nonni/nipoti.

COSA PREVEDE?

Le attività possono includere uno o più laboratori, giornate intere o spezzate, in base all'organizzazione concordata, con pranzo al sacco o direttamente in cascina.



SCUOLE

Per le scuole è applicata la seguente tariffa:

Mezza giornata € 10, giornata intera € 15 (a bambino, 50% sconto DVA)

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

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.

Conosceremo gli animali, gli attrezzi e la natura intorno a noi.

APICOLTOUR € 10,00

Approfondiremo la vita nell'alveare, i compiti dell'apicoltore e gli strumenti di lavoro utilizzati. I laboratori prevedono a seconda della stagionalità: vasetti di fiori utili alle api, fabbricazione di telaini, creazione del proprio alveare, bombe di semi, studio al microscopio...

ERBA E FIENO € 5,00

Scopriamo insieme l'importanza dell'erba e il ciclo del fieno visitando i nostri prati. A cosa serve il fieno e a cosa la paglia. Cibiamo gli animali. A seconda della stagionalità faremo dei manichini e lavoreremo il fieno come

IL CASARO € 1200 (solo burro € 7,00, solo formaggio 7,00)

Dopo aver coccolato la nostra mucca Bandiera, che ci darà gentilmente un po del suo latte, divisi in gruppi, a seconda delle età, faremo insieme il formaggio e il burro.

IL POLLAIO € 10,00

Impariamo a conoscere gli animali del cortile e le loro differenze, con attività di Apprendimento e ludiche, a seconda delle età: memory, laboratori di scrittura, pittura, e giochi.

ATTIVITA' PROPOSTE—LABORATORI

LE TAGLIATELLE DELLA NONNA € 10,00

Uova fresche e farina per impastare, stendere e tagliare le tagliatelle.

A seconda delle età prepareremo anche il condimento con i prodotti della cascina.

AGRI-BOULE SENSORIALE € 5,00

Se siete stati tutti attenti al tour in fattoria, o alla storia raccontata, saprete riconoscere gli oggetti nascosti nelle nostre scatole misteriose!

Attiviamo l'intuizione, e i nostri sensi!!

IL NORCINO € 15,00

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 salaminolo!

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
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

