

LA FIORIDA
AGRI RELAIS

USCITA DIDATTICA RISERVATA

ISTITUTI ALBERGHIERI

Amore, passione ed esperienza
contraddistinguono il nostro approccio
all'educazione in fattoria.



CHI SIAMO

La Fiorida vanta oggi 29 camere, il centro benessere, due ristoranti di cui un ristorante tradizionale "Quattro stagioni" e il ristorante stellato La Preséf, un allevamento di circa 200 vacche da latte, 300 maiali e 80 capre.

L'estensione delle colture, dove vengono coltivati frutti di bosco, ortaggi e prati destinati a foraggio, è di circa 60 ettari.

Salumi, carni, formaggi e latticini vengono prodotti direttamente in azienda. Avrete quindi modo di visitare una **FATTORIA MULTIFUNZIONALE** in cui convivono una molteplicità di attività. Il nostro punto di forza è il KM0. Dal 2022, con l'inaugurazione del nuovo allevamento, il concetto di benessere animale e filiera corta si è concretizzato ancora di più con un progetto unico in Europa.



IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA

Ore 9.30 ca. arrivo del gruppo in azienda, possibilità di un veloce spuntino al sacco. Incontro con la guida che si presenterà e introdurrà la giornata.

Ore 10.00 ca. approfondimento e confronto su tutti gli aspetti dell'azienda quindi: marketing, gestione aziendale, trasformazione delle materie prime, visita alle sale ristorante e, se possibile, al ristorante stellato, organizzazione dei ruoli, delle mansioni ecc.

Ore 10.30 ca. inizio della visita guidata alla struttura in cui si scopriranno il caseificio, le sale di stagionatura, l'allevamento di vacche, maiali e capre, le coltivazioni, le serre e gli orti.

Ore 11.30 ca. lo chef stellato Gianni Tarabini o, nel caso di impedimenti, uno chef del suo team, farà un intervento con i ragazzi per spiegare il lavoro che viene svolto quotidianamente e rispondere a tutte le domande e/o curiosità.

Ore 12.00 ca. pranzo (vedi modulo in ultima pagina)

Ore 13.00 ca. inizio dei laboratori di produzione del formaggio, del burro e mungitura della capretta (a seconda della disponibilità).

Ore 15.00 ca. termine attività, piccolo omaggio caseario e saluti finali.

TARiffe

Ragazzi: 23,00 euro\pax

Insegnanti: gratuiti

REGOLAMENTO

- In caso di esigenze particolari, si possono creare tariffe personalizzate per ciascun gruppo.
- I laboratori si effettuano tutto l'anno, dal lunedì al venerdì, previa prenotazione.
- È normalmente garantita una guida ogni 30 alunni salvo malattie o gravi contrattempi imprevisti delle guide. In caso di largo anticipo sull'orario segnalato (più di 30 minuti) non si garantisce la presenza delle guide.
- In base all'attenzione e all'interesse dei partecipanti, alle condizioni atmosferiche e alle esigenze della scuola e degli insegnanti, i laboratori potrebbero subire variazioni.
- In caso di esigenze o richieste particolari invitiamo a segnalare in anticipo allergie o intolleranze alimentari.
- La prenotazione si considera confermata dopo che l'azienda La Fiorida ha ricevuto l'apposito modulo di prenotazione (via e-mail) almeno 3 settimane prima della data stabilita. In caso di annullamento successivo alle 3 settimane, verrà addebitato il 50% del costo totale previsto per l'uscita scolastica.
- Per procedere alla fatturazione o al pagamento in loco, farà fede il modulo di seguito compilato con la conferma del numero di effettivi partecipanti. Non si accettano contestazioni dopo la firma di tale modulo.
- Per i ragazzi disabili certificati, è previsto uno sconto del 50% sul prezzo concordato a bambino\ragazzo.
- La direzione declina ogni responsabilità per lo smarrimento di oggetti personali e non.
- Per affrontare qualsiasi imprevisto, l'azienda è dotata di sistemi adeguati di sicurezza previsti dalla legge, ed è in contatto con i presidi sanitari più vicini per eventuali emergenze. Tutte le attrezzature dell'area a rischio sono segnalate e circoscritte; 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. L'azienda è coperta da R.C. ed è dotata di servizi igienici per persone diversamente abili.

