

MARZO 2016 – Fattoria didattica di Baugiano in Via delle Ginestre 29 – Loc. Buriano
– Quarrata (PT)

E' ARRIVATA LA PRIMAVERA!

SABATO 5 MARZO

ORE 17.00:DAL CAMPO E DALLA STALLA, DALL'OVILE ALLA CACIAIA FINO AL MULINO:

PROCURIAMO GLI INGREDIENTI E PREPARIAMO LA NOSTRA CENA (se piove si
tralascia l'orto, portare stivalini di gomma ed ombrello: in campagna le cose si fanno
col bello e brutto tempo)

Si coglie l'insalata, si prendono le uova, il latte appena munto, il cacio nella caciaia,

il salame nella stanza dei salumi, la farina nel mulino e insieme si fa la pasta fatta in
casa e il dolce

20.00 menù:

pasta fatta in casa insieme con il burro appena fatto e salvia

schiacciate coi nostri salumi e formaggi

pizza

crostate multicolori e biscotti frollini fatti insieme

costo 15 euro adulto o bambino dai 2 anni

da uno a due anni 10 euro

acqua compresa, vino 5 euro la bottiglia, caffè 1 euro.

Prenotazione entro sabato ore 12.00

DOMENICA 6 MARZO

Ore 10.30

Al contadino non far sapere quanto è buono il cacio con le pere!

**Facciamo insieme il formaggio e capiamo come si fanno i diversi tipi. Degustazione
di 5 formaggi diversi dell'azienda e yogurt con possibilità di acquistare.**

Ore 12.00 visita guidata agli animali della fattoria (se piove si va dopo pranzo)

Ore 13.00 pranzo

Schiacciatina con stracchinato della casa

Risottino delle coccole con latte appena munto

Orecchiette sulle cime di Rapa dell'orto bio

Petto di pollo alle erbe aromatiche

Purè con le nostre patate ed il nostro latte

Bomboloni al cioccolato al latte

Ore 14.30-15.00 l'ora dei giochi della Fattoria

Costo 15 euro a partecipare dai due anni (da uno a due anni 10 euro)

Acqua compresa, vino 5 euro la bottiglia, caffè 1 euro.

Prenotazione entro sabato ore 12.00

SABATO 12 MARZO

Ore 17.00 : UNO GNOCCO A TE E UNO GNOCCO A ME

Prepariamo insieme TRE TIPI DI GNOCCHI :

-Gnocchi sulla Zucca bio nostra al burro fresco e salvia

- Gnocchi di castagne alla ricotta calda appena fatta

-Gnocchi di patate al Ragù di salsiccia

A seguire: schiacciatine coi nostri salumi e formaggi

E cheese - cake gelato allo sciroppo di fragole fresco

costo 15 euro a partecipante dai due anni

acqua compresa, vino 5 euro a bottiglia, caffè 1 euro.

Prenotazione entro sabato ore 12.00

DOMENICA 13 MARZO

Ore 10.30: **PANINI SPECIALI**

Facciamo gli impasti ed ognuno sceglierà cosa mettere nel proprio panino (semi, rigatino, erbe aromatiche, spezie, formaggi, carotine julienne, gocce di cioccolato, frutta fresca o secca) impariamo così a farci le merendine sane da noi: EVVIVA!

Ore 12.00 visita agli animali e bosco-parco.

Ore 13.00 pranzo

Schiacciate fatte con l'impasto fatto insieme e cacio della casa stagionato

Bis di Ribollita della casa e Farfalle al pesto di broccolini neri (tutte le verdure ed i fagioli sono nel nostro orto biologico)

Arista nostra all'arancia con insalata e radicchi del bio-orto

Bomboloni alla crema fatta col nostro latte e le nostre uova

Ore 14.20 consegna dei panini speciali

Ore 14.30-15.00 l'ora dei giochi della Fattoria

Costo 15 euro a partecipare dai due anni (da uno a due anni 10 euro)

Acqua compresa, vino 5 euro la bottiglia, caffè 1 euro.

Prenotazione entro sabato alle 12.00

SABATO 19 MARZO

Ore 17.00 : CHE FESTA GLI SI FA AL BABBO!

(alle 17.00 visita degli animali della fattoria durante la mungitura)

Prepariamo insieme, con i nostri prodotti I DOLCI PER I PAPA':

-Cheese-cake gelato al cioccolato fuso

-Cantucci alle mandorle

-Torta millefoglie per festeggiamenti

Ore 20.00 cena (servita dai bambini)

Farfalle al pesto di cavolo nero bio dell'orto

Schiacciate calde con salumi e formaggi della casa

Pizza

Assaggi dei tre Dolci fatti insieme

Acqua compresa, vino della casa 5 euro la bottiglia, caffè 1 euro

Costo 15 euro a partecipante dai due anni

A tutti i babbi un piccolo pensierino!

Prenotazione entro sabato alle 12.00

DOMENICA 20 MARZO

Ore 10.30 Didattica

L'Orto di Primavera

Conosciamo l'orchestra e la sinfonia della Natura dell'Orto attraverso il gioco.

Raccogliamo, tagliamo le verdure per il nostro minestrone, prepariamo la nostra piantina di basilico da portare a casa.

Ore 12.00 visita guidata agli animali della fattoria

Ore 13.00 pranzo in onore dell'Orto

Schiacciatina con stracchinato della casa

Minestrone fatto insieme

Risotto sull'Ortica selvatica colta all'alba

Maialino in crosta di pane

Insalata biologica colta insieme

Bomboloni alla panna montata

Ore 14.20 consegna della piantina

Ore 14.30-15.00 l'ora dei giochi della Fattoria

Costo 15 euro a partecipare dai due anni (da uno a due anni 10 euro)

Acqua compresa, vino 5 euro la bottiglia, caffè 1 euro.

Prenotazione entro sabato ore 12.00