

*Siamo una famiglia che gestisce con passione una **piccola Azienda Agricola con Agriturismo**, per la valorizzazione della bellezza di un luogo incantevole.*

Ci trovate a pochi chilometri dal centro di Verona, sulle colline ricche di uliveti del borgo antico di Avesa.

Ospitiamo i vostri collaboratori in un luogo intimo e caloroso, immerso nel verde.

Una luminosa sala meeting, una terrazza panoramica ed un rigoglioso giardino fiorito in primavera e d'estate sono gli spazi dedicati ai nostri ospiti.

Organizziamo e ospitiamo riunioni, team building e ricorrenze aziendali con un tocco gentile e con grande attenzione al piacere dell'ospitalità. Gli ampi e diversificati spazi nel verde permettono agli ospiti di godere del relax e della tranquillità della nostra Casa.

*Su richiesta proponiamo divertenti **laboratori esperienziali** con i quali vorremmo contribuire a rendere unica una esperienza.*

Ecco alcune proposte:

- 1. Una giornata da Fattore*
- 2. Il Sale Magico*
- 3. Il nostro Pane*
- 4. La Pasta Fresca come una volta*
- 5. Le nostre Amiche Api*

Di seguito la descrizione dei laboratori che possono essere adattati alle Vostre esigenze.

Il costo a persona è da definire in base al numero di partecipanti e all'esperienza.

Wi-fi gratuito, impianto audio, riscaldamento e aria condizionata sono a disposizione dei nostri Ospiti.

*Su richiesta organizziamo **welcome coffee, light lunch, merenda, aperitivo.***

Proponiamo sulla nostra tavola prodotti a kilometro zero con ingredienti naturali e principalmente fatti in casa.

Il menu è basato su gustosi piatti tipici della tradizione veronese.

I nostri Laboratori Esperienziali

Di seguito la descrizione dei laboratori che possono essere adattati alle Vostre esigenze.

Una giornata da Fattore

Ore 10.00 Accoglienza con caffè e dolcetto, presentazione e passeggiata all'interno della Azienda: territorio, storia e tradizioni di Avesa.

Visita guidata agli animali della nostra Fattoria: un luogo ricco di sorprese dove potere avvicinare ai diversi animali, comprenderne le abitudini, l'alimentazione ed il comportamento attraverso l'utilizzo dei cinque sensi.

Ore 10.30:

1 Panoramica sul comportamento degli animali della Fattoria

2 Pulizia dei box di pecore, capre e cavalli, del pollaio e delle gabbiette dei conigli

3 Cura e alimentazione: riconoscimento dei cereali e delle erbe con cui si nutrono i nostri animali piccoli e grandi.

Ore 12.00 circa conclusione dell'esperienza.

Il Sale Magico

Ore 10.00 Accoglienza con caffè e dolcetto, presentazione dell'Azienda, passeggiata guidata agli animali della nostra Fattoria.

Visita al nostro orto Aromatico: un luogo magico dove chiudere gli occhi e farsi trasportare dai profumi nella fantasia, ricordi ed emozioni nascosti dentro ciascuno di noi.

Ore 10.30 circa realizzazione del Sale Profumato attraverso:

1 Ricerca dei preziosi ingredienti necessari a creare un intruglio di erbe magiche

2 Pigiamo il sale grosso con i mortai di legno insieme alle erbe scelte ed alle spezie

3 Mettiamo il Sale nei sacchetti e lo portiamo a casa, potrà essere usato in cucina per aromatizzare e dare sapore a molti piatti!

Ore 12.00 circa conclusione dell'esperienza.

Il nostro Pane

Il pane è simbolo di condivisione del cibo, fondamentale è la sua importanza come alimento e come risorsa; la necessità di non sprecarlo e di apprezzarne tutte le qualità sono messaggi condivisi.

Ore 10.00 Accoglienza con caffè e dolcetto, presentazione dell'Azienda, passeggiata guidata agli animali della nostra Fattoria.

Ore 10.30 circa realizzazione del nostro Pane Caldo:

1 Conoscenza dei Cereali, attraverso la scoperta dei chicchi di orzo, grano, mais e riso che i nostri ospiti possono osservare, annusare e manipolare.

2 Con un piccolo mulino manuale trasformeremo i chicchi in granaglia che poi viene utilizzata per nutrire gli animali del nostro Pollaio, per comprendere il primo passaggio da cereale a farina.

3 Si passerà poi all'impasto a base di acqua, farina, sale e olio EVO con lievito di birra, attivando la manualità: la trasformazione da impasto a panino suscita meraviglia che cresce con l'attesa della cottura, assaporando il profumo che arriva dal forno.

A ricordo di questa esperienza i nostri ospiti porteranno con loro il panino da loro preparato.

Ore 12.00 circa conclusione dell'esperienza.

La Pasta Fresca come una Volta

Ore 10.00 Accoglienza con caffè e dolcetto, presentazione dell'Azienda, passeggiata guidata agli animali della nostra Fattoria.

Visita al Nostro Pollaio: entriamo insieme nella Casa degli amici "Pennuti" (per chi ha piacere) dove le nostre simpatiche Galline sfornano tutti i giorni ovetti freschi che raccoglieremo con il cestino.

Ore 11.00 circa:

1 Introduzione e Storia della Pasta Fresca nel nostro Territorio

2 Panoramica sulle varie tipologie di Farine: 00, 0, Tipo 1, Tipo 2 e Tipo 3

3 Consigli pratici per la scelta e la lavorazione delle uova

4 Storia sull'utilizzo dei vecchi utensili della Tradizione: Mattarello e Spianatoia per una perfetta Pasta all'Uovo

5 Mettiamo le mani in Pasta! Come nascono le Tagliatelle: impasto, sfoglia, realizzazione.

6 Degustazione delle nostre tagliatelle con vari sughi a scelta tra Ragù e pomodoro e basilico o con burro fuso e salvia

Ore 12.00 circa conclusione dell'esperienza.

Le nostre Amiche Api

Questa esperienza educa alla cura, all'osservazione e al riconoscimento delle Api, viste come Amiche dell'Uomo. La loro casa, l'Alveare, è un condominio perfetto dove le api vivono, si riproducono e conservano il miele, anche per noi!

Maurizio, il nostro esperto apicoltore, si prende cura delle arnie per la produzione di un delicato e cristallino Miele artigianale. Ci accompagnerà nella conoscenza della vita dell'Ape, della produzione di Miele, Polline, Pappa reale e Cera in modo sicuro e privo di rischi, utilizzando un'arnia didattica.

A conclusione dell'esperienza i nostri ospiti realizzeranno una candela di cera a ricordo della giornata trascorsa insieme.