

HORTULI S.R.L. Società Agricola

Visite e spaccio vendita prodotti: Via Olmi 4/a – 33079 Sesto al Reghena (PN)

Sede legale: Via Friuli 28/d – 33079 Sesto al Reghena (PN)

Partita IVA e C.F.: 01831470933 numero REA : PN-107991

Per info contattare : 3405630332

mail: hortulisrl@gmail.com pec: hortulisrl@pec.it

sito internet: www.hortuliofficiali.com

Sesto al Reghena lì 13/10/2023

Oggetto : Piano di offerta formativa per scuole d'infanzia, scuola primaria, primarie di I° e II° grado.

Gentilissime/i;

Hortuli è un'azienda agricola a conduzione familiare che coltiva piante officinali e le trasforma in regime biologico in: tisane, infusi, sciroppi e preparati alle erbe. Alleva api e produce miele, svolge attività di fattoria didattica e sociale, coltiva terreni a cereali per la produzione di farine ed è dotata di una struttura per l'accoglienza con locale per la vendita dei prodotti. Dispone di un orto didattico per le visite in Azienda.

Hortuli è ubicata nelle terre dell'Abbazia in Sesto al Reghena, in Via Olmi 4/a; vi si accede costeggiando l'argine del Canale Nuovo Reghena, attigua ai Prati Burovich, prati stabili con strutture alberate di varie essenze con un'estensione di circa 10 ettari, raggiungibile a piedi in 7 minuti dall'Abazia benedettina di Santa Maria in Silvis e collegata da un percorso pedonale che attraversa il borgo medioevale del centro storico.

Hortuli offre incontri didattici rivolti agli alunni frequentanti le classi delle scuole d'infanzia e primarie adeguandosi ai programmi scolastici. L'Azienda accoglie le visite in spazi esterni per dar modo di affrontare le esperienze proposte a contatto con l'ambiente e dispone di un'aula didattica munita di apposito impianto di riproduzione video, ciò per consentire la spiegazione delle tematiche oggetto dell'incontro. Sono garantiti i servizi igienici, l'accesso ai portatori di disabilità motorie e il necessario per il primo soccorso.

Hortuli è autorizzata da apposito decreto della Regione Friuli Venezia Giulia per l'attività di fattoria didattica pertanto dispone di apposito registro per l'annotazione delle visite ed i controlli da parte della Pubblica Amministrazione; si garantisce inoltre l'assicurazione per gli eventuali sinistri che possono accadere durante le attività offerte dall'Azienda.

Gli incontri prevedono una merenda con alcuni prodotti dell'Azienda tra cui: una bevanda a base di sciroppi dolci con erbe officinali, prodotti da forno con l'impiego della nostra farina e snack a base di cereali. L'Azienda dispone di uno spaccio aziendale per l'acquisto dei nostri prodotti.

Di seguito sono descritte le schede che raccolgono le informazioni sulle varie offerte formative proposte con l'indicazione: delle fasce d'età alle quali sono rivolte, le tematiche, la durata ed il costo per alunno.

Per prenotare la visita è necessario prendere contatto con Caterina allo 3405630332 e dopo aver concordato i dettagli, si chiede di inviare la scheda di prenotazione riportando le informazioni richieste.

Si rimane comunque a disposizione per qualsiasi chiarimento ringraziando dell'attenzione.

Distinti saluti.

HORTULI S.R.L. Società Agricola
Sede legale : Via Friuli 28/d – 33079 Sesto al Reghena (PN)
Partita IVA e C.F. : 01831470933 numero : REA PN-107991
mail : hortulisrl@gmail.com
pec : hortulisrl@pec.it
tel. : 340 5630332

L'Amministratore Unico

Dott. Samuele Deppieri



P.O.F. - PIANO OFFERTA FORMATIVA 2023-2024

PERCORSO A

GLI ORTI DI HORTULI E I 5 SENSI

Obiettivo : fornire nozioni su :

- conoscenza delle erbe utilizzate nelle Abbazie;
- uso delle erbe per le cure dall'antichità ai nostri giorni;
- la tradizione delle erbe officinali negli usi domestici;

Metodo : spiegazione delle nozioni con accompagnatore tra gli orti didattici e presso l'aula didattica proiezione di slide attinenti all'argomento.

Attività : dopo l'accoglienza l'accompagnatore farà raccogliere alcune foglie di piante coltivate nelle aiuole dell'orto didattico, i visitatori impareranno così a conoscerle attraverso l'uso dei cinque sensi (vista, tatto, olfatto, udito e gusto).

Note : nei mesi primaverili (marzo aprile maggio giugno), oltre alle aiuole didattiche il percorso potrà svilupparsi nel contesto dei prati Burovich e nelle altre pertinenze aziendali con raccolta di erbe e fiori spontanei tipici del periodo : il tarassaco, la piantaggine, il trifoglio, il papavero, la veronica e altre ancora.

Fascia d'età : scuola primaria, primaria di primo grado e secondo grado.

Numero di alunni : massimo 25 alunni, se inferiore a 10 alunni contattare Caterina.

Durata : da un minimo di 1 ora e 30 minuti ad un massimo di 2 ore.

Prezzo ad alunno : 8 euro per un numero superiore a 10 alunni, se associato ad altri percorsi il prezzo dovrà essere concordato.

OFFERTA COMPRESA NEL PREZZO INDICATO:

Gli incontri prevedono una merenda con alcuni prodotti dell'Azienda tra cui: una bevanda a base di sciroppi dolci con erbe officinali, prodotti da forno con l'impiego della nostra farina e snack a base di cereali.

L'Azienda dispone di uno spaccio aziendale per l'acquisto dei nostri prodotti.

P.O.F. - PIANO OFFERTA FORMATIVA 2023-2024

PERCORSO B

LE API DI HORTULI

Obiettivo : fornire nozioni su :

- biologia dell'ape;
- la struttura sociale dell'alveare;
- i prodotti dell'alveare;
- raccolta fiori melliferi.

Metodo : spiegazione con l'APE PINA, personaggio di fantasia impersonato da personale dell'Azienda che aiuta l'apprendimento delle informazioni ai più piccoli. Saranno anche visualizzati dei video in apposita aula didattica, visita in apiario e visione di arnie didattiche.

Attività : visita in apiario e realizzazione dell'APE BOX, attività didattica con l'ausilio di materiale cartaceo fornito dall'Azienda e raccolta di fiori melliferi.

Fascia d'età : scuola d'infanzia.

Durata : da un minimo di 1 ora e 30 minuti al massimo 2 ore.

Prezzo da alunno : 8,5 euro a bambino, se associato ad altri percorsi il prezzo dovrà essere concordato.

OFFERTA COMPRESA NEL PREZZO INDICATO:

Gli incontri prevedono una merenda con alcuni prodotti dell'Azienda tra cui: una bevanda a base di sciroppi dolci con erbe officinali, prodotti da forno con l'impiego della nostra farina e snack a base di cereali.

P.O.F. - PIANO OFFERTA FORMATIVA 2023-2024

PERCORSO C

CONOSCIAMO LE API ED IL LORO MONDO

Obiettivo : fornire nozioni su :

- biologia dell'ape;
- la struttura sociale dell'alveare;
- cenni storici sui vari metodi di allevamento dall'antichità ai nostri giorni;
- come si allevano le api oggi;
- i prodotti dell'alveare;
- le api sentinelle dell'ambiente, il rapporto tra l'insetto ape e l'ambiente che lo circonda;
- raccolta di fiori melliferi.

Metodo : spiegazione da parte di apicoltore con l'ausilio di video in apposita aula didattica, visita in apiario e visione di arnie didattiche.

Attività : visita in apiario e in aula didattica con l'aiuto di video che aiutano l'apprendimento delle nozioni fornite.

Fascia d'età : Scuola primaria, primaria di primo grado e secondo grado.

Numero di alunni : massimo 25, se inferiore a 10 alunni contattare Caterina.

Durata : da un minimo di 1 ora e 30 minuti al massimo 2 ore e 30 minuti.

Prezzo da alunno : 8 euro per un numero superiore a 10 alunni, se associato ad altri percorsi il prezzo dovrà essere concordato.

OFFERTA COMPRESA NEL PREZZO INDICATO:

Gli incontri prevedono una merenda con alcuni prodotti dell'Azienda tra cui: una bevanda a base di sciroppi dolci con erbe officinali, prodotti da forno con l'impiego della nostra farina e snack a base di cereali.

L'Azienda dispone di uno spaccio aziendale per l'acquisto dei nostri prodotti.

P.O.F. - PIANO OFFERTA FORMATIVA 2023-2024

PERCORSO D

RACCOGLIAMO FIORI E FOGLIE PER IMPARARE A RICONOSCERLI

Obiettivo : fornire nozioni su :

- elementi di botanica (le forme delle foglie e dei fiori);
- riconoscimento di piante e fiori spontanei dei prati stabili e delle zone boscate limitrofe all'Azienda;
- uso delle piante nella scienza erboristica nella farmacologia e nell'uso domestico;
- come catalogare le diverse specie, costruiamo un "erbario";

Metodo : spiegazione da parte di esperto con titolo accademico di dottore in scienze farmaceutiche applicate o di suoi collaborati aziendali.

Attività : raccolta di parti di piante e fiori direttamente in Azienda, presso i prati stabili e nelle zone boscate limitrofe all'Azienda. Laboratorio didattico: realizzazione di un erbario con utilizzo di pressa manuale con conseguente catalogazione delle specie raccolte. Previo accordo si fornirà quaderno per la catalogazione delle piante e dei fiori raccolti con apposita scheda.

Fascia d'età : scuola primaria, prima di primo e secondo grado.

Numero di alunni : massimo 25, se inferiore a 10 alunni contattare Caterina.

Durata : da un 1 ora e 30 minuti al massimo 2 ore e 30 minuti.

Prezzo per alunno :

- euro 10,5 ad alunno con fornitura del quaderno a cura dell'Azienda;
- euro 8 ad alunno con quaderno a cura dell'alunno;
- il prezzo varia se associato ad altri percorsi.

OFFERTA COMPRESA NEL PREZZO INDICATO:

Gli incontri prevedono una merenda con alcuni prodotti dell'Azienda tra cui: una bevanda a base di sciroppi dolci con erbe officinali, prodotti da forno con l'impiego della nostra farina e snack a base di cereali.

L'Azienda dispone di uno spaccio aziendale per l'acquisto dei nostri prodotti.

P.O.F. - PIANO OFFERTA FORMATIVA 2023-2024

PERCORSO E

LA FAUNA E FLORA DEL LAGO E DEI PRATI STABILI

Obiettivo : fornire nozioni su :

- elementi di botanica (le forme delle foglie e dei fiori);
- riconoscimento di piante e fiori spontanei dei prati stabili e delle zone boscate e umide limitrofe all'Azienda;
- riconoscimento della fauna tipica delle zone lacustri;

Metodo : spiegazione da parte da parte di esperto aziendale che accompagnerà la visita su tutto il percorso;

Attività : Ritrovo presso l'aula didattica di Hortuli con esposizione video delle specie di fauna e flora oggetto della visita. Avvio della passeggiata dall'Azienda attraversando i "Prati Burovich" sino al lago di Premarine, zone catalogate S.I.C. (Sito di interesse comunitario) e Z.P.S. (Zona di Protezione Speciale). Percorso di avvicinamento al lago di Premarine con durata di circa 30 minuti a piedi in zona d'ombra. La passeggiata sarà intervallata da spiegazioni dell'accompagnatore, su almeno 5 tipi di alberi che si incontreranno lungo il percorso (quercia, corniolo, biancospino, nocciolo e altri ancora). Saranno forniti i cenni storici e proprietà salutari.

Fascia d'età : scuola primaria, primaria di primo e secondo grado.

Numero di alunni : massimo 25, se inferiore a 10 alunni contattare Caterina.

Durata : da un minimo di 2 ore e 30 minuti al massimo 3 ore.

Prezzo da alunno : 8 euro a bambino, se associato ad altri percorsi il prezzo dovrà essere concordato.

OFFERTA COMPRESA NEL PREZZO INDICATO:

Gli incontri prevedono una merenda con alcuni prodotti dell'Azienda tra cui: una bevanda a base di sciroppi dolci con erbe officinali, prodotti da forno con l'impiego della nostra farina e snack a base di cereali.

L'Azienda dispone di uno spaccio aziendale per l'acquisto dei nostri prodotti.

P.O.F. - PIANO OFFERTA FORMATIVA 2023-2024

PERCORSO F

ERBE IN ABBAZIA

Obiettivo : L'offerta didattica viene consigliata dopo la visita dell'Abbazia di Santa Maria in Silvis con l'obiettivo di fornire nozioni su :

- quali erbe erano usate nelle Abbazie al tempo dei monaci benedettini;
- cenni storici sull'epoca dello sviluppo degli ordini monastici e la loro conoscenza delle erbe;
- la tradizione storico popolare nell'uso delle erbe officinali;
- presentazione di alcune erbe officinali utilizzate nelle Abbazie;

L'accompagnatore riceverà il gruppo direttamente al termine della visita guidata in Abbazia e accompagnerà a piedi i visitatori presso l'Azienda attraversando il borgo storico di Sesto al Reghena e dei Prati Burovich, passeggiata di circa 10 minuti, dando riferimenti storici e ambientali durante il percorso di avvicinamento.

Metodo : spiegazione da parte di personale dell'Azienda;

Attività : presso l'aula didattica aziendale con l'ausilio di apposita apparecchiatura video, sarà fatta vedere una presentazione con slide che aiuteranno l'apprendimento delle nozioni storiche

Fascia d'età : scuola primaria, primaria di primo e secondo grado.

Numero di alunni : massimo 25, se inferiore a 10 alunni contattare Caterina.

Durata : da un minimo di 1 ore al massimo 1 ora e 30 minuti.

Prezzo da alunno : 8 euro a bambino, se associato ad altri percorsi il prezzo dovrà essere concordato.

OFFERTA COMPRESA NEL PREZZO INDICATO:

Gli incontri prevedono una merenda con alcuni prodotti dell'Azienda tra cui: una bevanda a base di sciroppi dolci con erbe officinali, prodotti da forno con l'impiego della nostra farina e snack a base di cereali.

L'Azienda dispone di uno spaccio aziendale per l'acquisto dei nostri prodotti.

NOTE : L'AZIENDA NON EFFETTUA LA PRENOTAZIONE DELLA VISITA IN ABBAZIA.