

LA NOSTRA PROPOSTA:

- ORE 9:00 ► arrivo, accoglienza e organizzazione dei gruppi
- ORE 9:30 ► inizio attività 1° laboratorio
- ORE 10:50 ► merenda
- ORE 11:10 ► inizio attività 2° laboratorio
- ORE 12:30 ► termine attività , rientro in sede

(per chi prosegue la visita)

- ORE 12:50 ► pranzo
- ORE 14:00 ► 3° laboratorio
- ORE 15:45 ► termine attività e rientro in sede

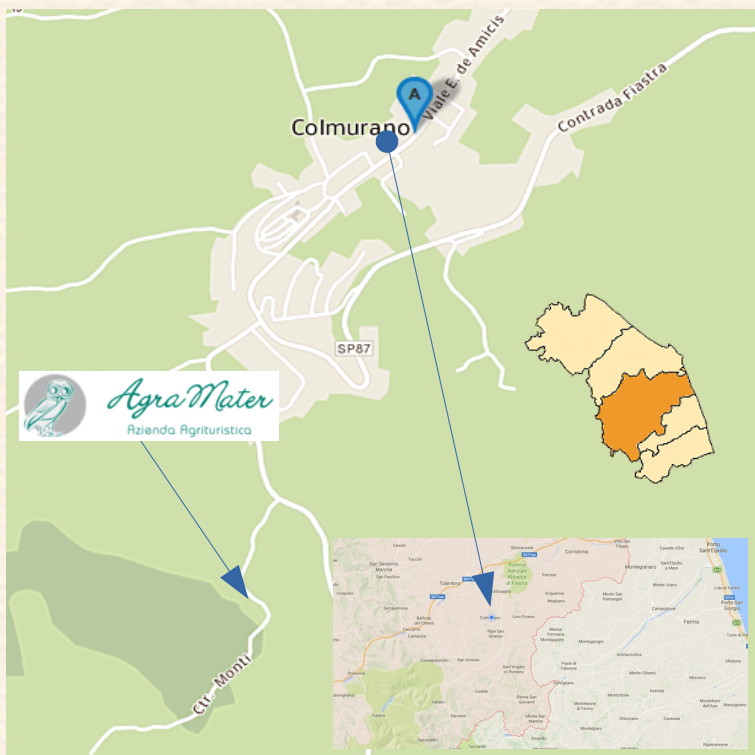


LABORATORI':

- "Dalla spiga alla pagnotta" ► percorso di panificazione dalla spiga al forno
- "Il naso sapiente" ► percorso multisensoriale tra le erbe officinali
- "Mamma asina" ► la vita dell'asino e asinovia
- "Le magie della creta" ► attività di modellazione con argilla
- "Le magie della creta" ► realizzazione di fischietti in argilla *
- "Le 4 R" ► Recupero, Riciclo, Riduco, Riutilizzo
- "L'energia naturale" ► produzione di energia da fonti rinnovabili

COSTI:

- Mezza giornata (fino alle 12:30) ► 8€ per ogni partecipante
- Intera giornata (fino alle 15:45) ► 15€ per ogni partecipante
- (*) Il laboratorio fischietti prevede un costo aggiuntivo di 4€ per ogni partecipante



Agramater



Azienda Agricola
Biologica

C.da Monti, 3
62020 - Colmurano

339 3769357 (Lara)
info@agramater.com

facebook



Agramater
NATURAL LAB

Vieni a scoprire con noi la magia antica del fare



Dai ... salta su!!





Benvenuti al...

NATURAL LAB by *Agra Mater*



In un casolare di campagna, immerso tra le dolci colline marchigiane, ristrutturato nel pieno rispetto dell'architettura tipica del nostro entroterra e arredato seguendo un gusto ricercatamente sobrio e piacevolmente familiare, la nostra idea di natura, di rispetto e di cultura dei suoi prodotti, ha preso corpo creando un'azienda agricola condotta seguendo i metodi dell'agricoltura biologica. L'agriturismo Agra Mater è un'oasi in perfetta sintonia con il paesaggio collinare ai piedi dei Monti Sibillini nel comune di Colmurano. Agra Mater è Azienda Agricola Biologica Certificata, coltiva grano antico biologico, il farro, l'orzo, le verdure così come produce direttamente le marmellate, le passate di pomodoro, l'olio, le farine utilizzate per il pane, la pasta all'uovo e i biscotti. I nostri prodotti, insieme a quelli di piccoli produttori locali, possono essere acquistati direttamente in azienda. Le stesse materie prime vengono utilizzate per la ristorazione all'interno dell'azienda agrituristica, che offre anche la possibilità di pernottamento.