AZIENDA AGRICOLA · FATTORIA DIDATTICA · COLLI DELLA CROARA · PATRIMONIO UNESCO

CORTE
DELL'ABBADESSA

TEAM BUILDING

LABORATORI IN FATTORIA PER LE AZIENDE

Un giorno fuori dall'ufficio, con le mani nella terra.

Via Croara 7/1 · San Lazzaro di Savena (BO)

IL PROGRAMMA

Sui colli della Croara, nel Parco dei Gessi e dei Calanchi dell'Abbadessa, patrimonio UNESCO, la Corte apre la sua azienda agricola ai team aziendali.

Laboratori pratici, all'aria aperta e nella nostra sala polifunzionale, per lavorare insieme con le mani, rallentare e conoscersi fuori dall'ufficio. Ogni attività unisce una passeggiata in fattoria a un momento pratico: si osserva, si raccoglie, si crea.

I LABORATORI

01 IL PARCO DEI GESSI E L'ARGILLA

02 LABORATORI DELLE ERBE

03 IL CIBO DI STAGIONE, SALE DELLA VITA

04 GLI ANIMALI DELLA FATTORIA · PET THERAPY

05 IL MONDO VEGETALE · FOREST BATHING

06 L'ULIVO E L'OLIO

07 IL RELAX DELL'UNCINETTO

08 REGALI DI NATALE HOME MADE

LA TERRA E LE ERBE

01 IL PARCO DEI GESSI E L'ARGILLA

OBIETTIVO Intrecciare l'ambiente del parco con la manifattura ceramica. L'argilla, presente in grande quantità nel parco, è alla base di tutta la produzione di terrecotte e ceramiche del nostro Paese.

SVOLGIMENTO Passeggiata nel parco, rientro e parte pratica: si lavora l'argilla con le mani fino a realizzare un piccolo manufatto.

02 LABORATORI DELLE ERBE

Tre percorsi con lo stesso inizio: una passeggiata in fattoria per riconoscere le erbe, poi una breve lezione tecnica nella sala polifunzionale dell'azienda.

Le erbe mangerecce

OBIETTIVO Riscoprire la tradizione andando alla scoperta delle erbe spontanee che crescono intorno a noi.

IN SALA Le erbe edibili di stagione e le piante officinali e aromatiche, viste dal punto di vista botanico.

Tisane e acque profumate

OBIETTIVO Scoprire quante spezie abbiamo a disposizione tra le aromatiche dei nostri orti e giardini e le erbe spontanee edibili.

IN SALA Come trasformarle in tisane, acque profumate e decotti.

Le erbe della bellezza

OBIETTIVO Prendere consapevolezza di come in natura tutto sia presente e, in parte, utilizzabile.

IN SALA Come trasformare quanto raccolto in oleoliti, creme, cerati e molto altro.

STAGIONI E NATURA

03 IL CIBO DI STAGIONE, SALE DELLA VITA

OBIETTIVO Conoscere la frutta e la verdura di stagione e scoprire come ognuna sia perfetta per il nostro benessere.

SVOLGIMENTO Impariamo insieme le preparazioni di ogni stagione: in autunno zucche e pere cotogne, in estate pomodori, cipolle e le verdure coloratissime della giardiniera, tutte coltivate nei nostri campi.

04 GLI ANIMALI DELLA FATTORIA · PET THERAPY

OBIETTIVO Avvicinarsi al mondo animale uscendo da sé stessi e spostando l'attenzione sul mondo esterno e sui bisogni degli altri. Interagendo con gli animali si socializza meglio anche tra colleghi.

SVOLGIMENTO Capire cosa vuol dire prendersi cura di qualcuno: dare da mangiare, spazzolare, accudire. In azienda vivono asini, pecore, oche, galline e pavoni. E alla fine, dal pollaio, ognuno si porta a casa un uovo fresco.

05 IL MONDO VEGETALE · FOREST BATHING

OBIETTIVO Comprendere l'importanza delle piante e del bosco come ecosistema ricco e vivo: il loro ruolo contro il surriscaldamento del pianeta e il modo in cui interagiscono tra loro.

SVOLGIMENTO Osservare e riconoscere le componenti del bosco, scrigno di materiali preziosi che, con un pizzico di fantasia, diventano piccole creazioni naturali. E imparare ad abbracciare gli alberi per farsi trasmettere la loro energia positiva.

TRADIZIONI E CREATIVITÀ

06 L'ULIVO E L'OLIO

OBIETTIVO Scoprire l'ulivo, presente sul nostro territorio già nel 1700: ancora oggi nel parco si trovano antiche ceppaie.

SVOLGIMENTO Breve passeggiata tra gli ulivi dell'azienda agricola, poi una lezione sulle caratteristiche e la diffusione dell'ulivo. Si chiude con l'assaggio dell'olio prodotto in azienda.

07 IL RELAX DELL'UNCINETTO

OBIETTIVO Favorire concentrazione, creatività e coordinazione manuale: il lavoro all'uncinetto come forma di meditazione.

SVOLGIMENTO Breve introduzione all'uso e ai benefici dell'uncinetto, poi realizzazione di piccoli oggetti con fili colorati.

08 REGALI DI NATALE HOME MADE

OBIETTIVO Un regalo è un dono del cuore e, se fatto con le nostre mani, lo è ancora di più. Ci prepariamo insieme al Natale.

SVOLGIMENTO Con strumenti e ingredienti naturali prepariamo ghirlande, centrotavola, biscotti e altri regali, golosi e non.

Si osserva, si raccoglie, si crea.
E si torna in ufficio un po' più squadra.

LA VOSTRA GIORNATA

I laboratori si possono combinare tra loro e completare con una riunione in sala e un pranzo o una cena al ristorante. Componiamo insieme il programma più adatto al vostro team.

LABORATORI

Otto attività tra parco, orto e fattoria

All'aperto e nella sala polifunzionale dell'azienda.

MEETING IN FARM

Sala Technology · fino a 70 persone
Sala Grande · fino a 100 persone

A TAVOLA

Pranzo o cena al ristorante

Cucina a km zero con olio, miele, confetture e verdure della nostra azienda agricola. Percorsi classico, vegano e gluten-free.

CONTATTACI

Per un programma e un preventivo su misura

TELEFONO
+39 328 180 3012

EMAIL
info@cortedellabbadessafarm.it

Via Croara 7/1 · San Lazzaro di Savena (BO)
Parco dei Gessi e dei Calanchi dell'Abbadessa · Patrimonio UNESCO