L'Oca Bianca, antico gruppo di casali dei primi del novecento, sito a circa 400 metri sul livello del mare, offre disponibilità di pernotto in 8 comodi appartamenti termoautonomi, composti di due ampie stanze, angolo cottura e bagno; di fronte l'abitato, un'ampio giardino con spazio giochi per bambini e piscina, esclusivamente riservata agli ospiti. Nel punto ristoro potrete gustare una cucina semplice e genuina, tutta a base di prodotti freschi, per gran parte prodotti e venduti dalla nosta Azienda agricola, come miele, olio, castagne, prodotti caseari e dolci. Una fattoria con gli animali, un piccolo bosco di castagni, un laghetto artificiale e ampi spazi verdi vi permetteranno di passeggiare nell'armoniosa campagna romana.

A circa 45 km sud-est di ROma, l'Oca Bianca, offre un'ampia possibilità di scelta di

escursioni e visite per ogni gusto a sitit culturali e naturali, tutti facilmente

raggiungibili dal nostro agriturismo.













Via Madonna del Campo n.4 00033 Cave (Roma) Tel./Fax. +39 069508035 - 3288790460 www.locabianca.it - info@locabianca.it f L'oca bianca, agriturismo





# ACCUDIRE E DARE DA MANGIARE AGLI ANIMALI TUTTO L'ANNO

I ragazzi partecipano alla preparazione dei pasti degli animali. Puliranno e accudiranno gli animali entrando nei loro recinti.

SETTEMBRE-OTTOBRE

I ragazzi raccoglieranno l'uva e la rovesceranno in un secchio. Al termine della raccolta useranno la pigiatrice o schiacceranno l'uva con le mani o piedi per ricavare il tanto prezioso e gustoso succo: "di vino": IL MOSTO. Per completare il laboratorio ci si recherà in una Cantina Vinicola, (solo se si sceglie l'intera giornata) dove i ragazzi potranno apprendere le tecniche della produzione e imbottigliamento del vino. A fine visita porteranno a casa una bottiglietta di vino.

# DALLA RACCOLTA DELLE OLIVE... ALL'OLTO NOVEMBRE-DICEMBRE

I ragazzi raccoglieranno le olive che verranno portate nel frantoio dove seguiranno le fasi per la produzione dell'olio. A fine visita si potrà mangiare pane e olio e dolci locali.

#### RACCOLTA DELLE CASTAGNE E DELLE NOCT OTTOBRE-NOVEMBRE

I ragazzi raccoglieranno le piante arboree fino a distinguere tra castagno da legno (quello presente nei boschi) e quello da frutto. Si procederà all'abbacchiatura delle castagne, la loro raccolta e la conservazione. Per le noci si osserveranno le piante e si procederà alla raccolta delle noci.

#### IMPARIAMO A FARE IL PANE E LA PIZZA TUTTO L'ANNO

I ragazzi prepareranno l'impasto del pane e della pizza che poi mangeranno.

# COME FARE TI SAPONE TUTTO L'ANNO

I ragazzi scopriranno come viene realizzato il sapone con le metodologie di una volta.

# RATTESIMO DELLA SFILA: Approccio al cavallo e all'asino TUTTO L'ANNO I ragazzi acquisiranno nozioni base del equide, bordatura e messa in sella

### IMPARIAMO A FARE: I Dolci e le Fettuccine TUTTO L'ANNO

I ragazzi raccoglieranno le vova per impastarle e preparare diversi tipi di pasta o di dolci che verranno mangiati.

# DALLE APT AL MIFLE MARZO-APRILE-MAGGIO-GIUGNO

I ragazzi scopriranno il mondo delle api e dei loro prodotti. Si osserveranno le attrezzature e si assaggerà il miele.

#### DALLA RACCOLTA ALLA CONSERVAZIONE DELLA FRUTTA

MAGGTO-GIUGNO

I ragazzi raccoglieranno la frutta scelta e rpocederanno alla trasformazione in marmellata. Porteranno a casa un vasetto di marmellata.

## PREPARIAMO L'ORTO MARZO-APRILE

I ragazzi prepareranno il terreno nel quale pianteranno... Riempiranno di terra un vasetto dove vi semineranno...Poi pianteremo un piccolo spaventapasseri.

#### DAL LATTE (di mucca o pecora) AL FORMAGGIO TUTTO L'ANNO

Dopo aver assistito alla mungitura i ragazzi si trasformeranno in casar. Vedranno la trasformazione del latte (di pecora) in cagliata che romperanno con le loro mani. Dopo averla rotta la metteranno dentro delle fiscelle. Il formaggetto creato lo porteranno a casa.

#### COME SI CREANO LE SALSTOCE TUTTO L'ANNO

I ragazzi apprenderanno le tecniche della produzione di salsicce in un salumificio, e porteranno una salsiccetta come ricordo del laboratorio.