



# Agriturismo Archelao

*Agriturismo a km 0, economia circolare, Fattoria Didattica*

## Proposte Didattiche



**Agriturismo Archelao**  
SP 57 km 5,850 (strada provinciale Oristano - Tiria) - Oristano  
**CONTATTI:** tel. 329.3570571 - [a.archelao@tiscali.it](mailto:a.archelao@tiscali.it) [www.agriturismoarchelao.it](http://www.agriturismoarchelao.it)

**Agriturismo Archelao**  
*Agriturismo a km 0, economia circolare,  
Fattoria Didattica*

**Archelao: un po' di noi...**

L' Agriturismo Archelao nasce nel 1999, la struttura gestisce in modo autonomo i servizi didattici e di ristorazione. Le Scuole possono trascorrere una intera giornata visitando l'azienda, effettuando laboratori, avendo un contatto ravvicinato con tutti i nostri animali, pranzare e divertirsi nel nostro parco giochi aperto a tutti i nostri clienti.

**Archelao** è una **Fattoria** in grado di fornire **Didattiche certificate dalla regione, Agriturismo a km 0 che completa quasi tutte le filiere ad economia circolare.**

Un agriturismo biologico sulle carni ed arti ortofrutticole, non utilizziamo fitofarmaci ad ampio spettro.

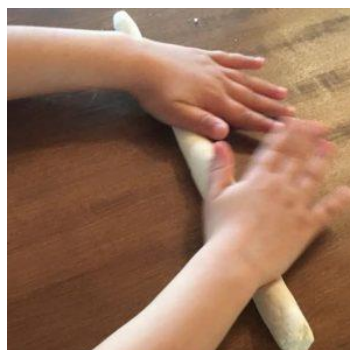
L'economia circolare mira ad ottenere un riutilizzo costante delle risorse, in cui non ci sono prodotti di scarto, mantenendo un'economia rispettosa della biodiversità e della territorialità. Archelao produce energia da fonti rinnovabili tramite impianto fotovoltaico (evitando il consumo di fonti fossili), utilizza un sistema di depurazione dell'acqua (evitando consumi di plastica), utilizza granaglie locali per l'alimentazione animale (evitando i mangimi), incrementa il benessere animale (evitando allevamenti intensivi) ed abbatte i propri capi all'interno di un micro-macello presente all'interno della struttura, approvato nel 2015, che evita la sofferenza nei nostri animali.

Produce direttamente carni, latte, frutta, ortaggi, pasta fresca e ripiena, marmellate e conserve di verdure, formaggi e ricotta, dolci, tutto seguendo il ciclo naturale (prodotti di stagione).

Tutto quello che non viene prodotto in azienda viene acquistato da produttori locali (a km 0).

*L'agriturismo ha un mini-macello e laboratorio che garantiscono il km 0.*

**Per maggiori informazioni su Archelao visitate il sito [www.agriturismoarchelao.it](http://www.agriturismoarchelao.it)**



**Agriturismo Archelao**

SP 57 km 5,850 (strada provinciale Oristano - Tiria) - Oristano

**CONTATTI:** tel. 329.3570571 - [a.archelao@tiscali.it](mailto:a.archelao@tiscali.it) -

[www.agriturismoarchelao.it](http://www.agriturismoarchelao.it)



## Laboratori di Fattoria Didattica

La didattica Archelao ha come obiettivo lo sviluppo della consapevolezza del rapporto uomo- natura; attraverso laboratori pratici i bambini scoprono l'importanza degli ingredienti semplici e naturali, ponendo le basi per una corretta educazione alimentare. I laboratori sono adatti alle scuole materne ed elementari e sono seguiti da operatori di fattoria didattica certificati.

**Laboratorio del formaggio:** dalla mungitura (capre/pecore) alla realizzazione del formaggio

COSTO: 8,00€ ad alunno - DURATA: 2 ore - da novembre a maggio;

**Laboratorio della crostata:** dalla farina alla crostata

COSTO: 6,00€ ad alunno - DURATA: 2 ore – tutto l'anno;

**Laboratorio dei biscotti:** dalla farina alla cottura

COSTO: 6,00€ ad alunno - DURATA: 2 ore - tutto l'anno;

**Laboratorio Marmellata:** dalla frutta al vasetto

**Agriturismo Archelao**

SP 57 km 5,850 (strada provinciale Oristano - Tiria) - Oristano

CONTATTI: tel. 329.3570571 - [a.archelao@tiscali.it](mailto:a.archelao@tiscali.it) -

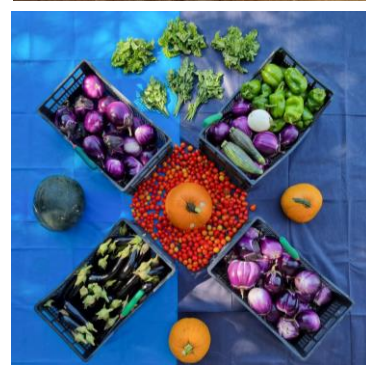
[www.agriturismoarchelao.it](http://www.agriturismoarchelao.it)

COSTO: 8,00€ ad alunno - DURATA: 4 ore - tutto l'anno;

E' compreso nel prezzo dei diversi laboratori della didattica, la colazione con i prodotti dell'azienda (biscotti e succhi di frutta) e il giro in fattoria, tramite un percorso che copre: Le Stalle, dove sono presenti tutti gli animali (pecore, capre, maiali, cavalli, vitelli). La visita ai Frutteti e nell'Orto; Nei Laboratori e Cantine cercando di suscitare curiosità, rendendo i nostri piccoli visitatori parte del nostro mondo/filosofia, spiegando con un linguaggio adatto alla loro età concetti di multifunzionalità, biodiversità, produzioni non intensive, educazione alimentare, biologica ad economia circolare.

**DURATA: 1 ora e 1/2 - tutto l'anno, con operatore di fattoria didattica.**

**NOTA BENE:** a prescindere dai laboratori scelti, la visita agli animali della fattoria è sempre possibile in maniera autonoma (senza operatore di fattoria didattica).



**Agriturismo Archelao**

SP 57 km 5,850 (strada provinciale Oristano - Tiria) - Oristano

**CONTATTI:** tel. 329.3570571 - [a.archelao@tiscali.it](mailto:a.archelao@tiscali.it) -

[www.agriturismoarchelao.it](http://www.agriturismoarchelao.it)

Oltre alla proposta delle didattiche, l'agriturismo Archelao propone:

## Il Pranzo

all'interno dell'azienda, con menù specifici per scolaresche.

Essendo una azienda a Chilometro 0 produciamo, con qualità, il 90% delle pietanze servite a tavola, ciò garantisce una educazione alimentare **certificata**.

Il costo del menù studenti (materne, elementari e medie) è di 15€ a bambino.

### Menù bimbi (15€)

Il menù per i bambini è costituito da un primo, un secondo, un contorno, frutta/dolce, acqua.

Il primo piatto è costituito da pasta corta (produzione aziendale o del territorio) al pomodoro o in bianco, il secondo piatto costituito (cotoletta frita di pollo/maiale/vitello, crocchette/polpette fritte di pollo/maiale/vitello, hamburger alla piastra di manzo/maiale) da carni rigorosamente di produzione aziendale che vengono sezionate nel laboratorio, completando la filiera.

La frutta è rigorosamente di stagione e unicamente di produzione dell'agriturismo (arance, mele, pesche, albicocche, pere, susine, melagrane a seconda della stagione).

Il contorno è costituito da patate al forno, insalate, verdure cotte.

**In caso di scolaresche accompagnate dai genitori, l'agriturismo propone diversi menù per adulti** (in questo caso contattare l'agriturismo Archelao per concordare un menù ad hoc allaseguente e-mail: [a.archelao@tiscali.it](mailto:a.archelao@tiscali.it))

**NOTA BENE:** essendo un agriturismo biologico e ad economia circolare, il menù dipende sempre dalla stagionalità dei prodotti.

La stagionalità viene seguita non solo per frutta e vegetali ma pure per gli animali, che sono liberi di crescere in allevamento semi-brado, *senza forzature chimiche-artificiali* ma tramite alimenti genuini (granaglie).

Perciò utilizzando l'animale in tutte le sue parti, limitando di conseguenza gli sprechi; non ci è possibile stabilire a priori quale sarà il secondo piatto disponibile con largo anticipo (è possibile saperlo solo una settimana prima).



### Agriturismo Archelao

SP 57 km 5,850 (strada provinciale Oristano - Tiria) - Oristano

CONTATTI: tel. 329.3570571 - [a.archelao@tiscali.it](mailto:a.archelao@tiscali.it) - [www.agriturismoarchelao.it](http://www.agriturismoarchelao.it)

## CONDIZIONI

**FATTURAZIONE ELETTRONICA:** in caso di fatturazione elettronica, la determina deve essere inviata almeno 5 giorni prima dell'arrivo del gruppo, *specificando*, il numero dei componenti della didattica e il numero dei pasti. La determina comunicata 5 giorni prima non potrà più essere modificata.

**FATTURAZIONE ORDINARIA:** in caso di pagamento in contanti verrà emessa contestualmente al pagamento fattura ordinaria/ricevuta fiscale.

**PRENOTAZIONI:** Scuole, ludoteche, comuni e gruppi possono prenotare la visita qualsiasi giorno dell'anno. La prenotazione può essere effettuata via email o telefono, **concordando il giorno e l'orario di arrivo**, meglio se con largo anticipo.

Entro 5 giorni dall'arrivo del gruppo è necessario confermare il numero definitivo dei bambini per ogni didattica scelta (indicazioni necessarie per stabilire il numero degli operatori della didattica).

Nell'interesse del bambino la didattica verrà effettuata in assenza di eventuali genitori.

Per facilitare i percorsi è utile preconstituire i gruppi di 25 bambini con indicazione dell'insegnante di riferimento.

In caso di pranzo in agriturismo: una settimana prima dell'arrivo del gruppo verrà comunicato per email il menù, che ricadrà sulle possibilità sopraelencate; entro 5 giorni dall'arrivo, se non definito precedentemente, è necessario replicare via email per accettazione menù, indicando il numero definitivo dei partecipanti ed eventuali allergie e intolleranze.

## CONSIGLI UTILI

**ABBIGLIAMENTO:** Considerando il giro aziendale che si svolge all'aperto, possono capitare giornate di caldo intenso e/o pioggia, pertanto è indispensabile vestire i bambini a "strati" in questo modo, in caso di caldo, possono essere facilmente alleggeriti. Indispensabili: il cappellino, scarpe comode (tennis o trekking) evitando scarpe meno comode (ballerine, sandali, in vernice, ecc.) e utile l'ombrello (in caso di pioggia/troppo sole).

**ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI:** in caso di pranzo in agriturismo, si raccomanda di segnalare preventivamente intolleranze e allergie alimentari; **è necessario fare la segnalazione tramite email** (non per telefono) al fine di evitare qualsiasi disagio.



### Agriturismo Archelao

SP 57 km 5,850 (strada provinciale Oristano - Tiria) – Oristano

CONTATTI: tel. 329.3570571 - [a.archelao@tiscali.it](mailto:a.archelao@tiscali.it) -

[www.agriturismoarchelao.it](http://www.agriturismoarchelao.it)