

14. Il Galeotto di Tomaso Vanzini

via Galeotto, 2 - Loc. Cadè - 46030 Bigarello (MN)

Tel. e Fax 0376.229165 - info@ilgaleotto.it - www.ilgaleotto.it - www.agriturismomantova.it



• Referenti per l'attività:

Damiano e Tomaso Vanzini

• Tariffe

Da € 5,00 a € 12,00 (con pranzo).

• Periodo di disponibilità delle attività:

tutto l'anno.

• Come si arriva

Dall'uscita dell'autostrada Mantova Nord, o dalla città di Mantova tenere per Padova. In località Stradella svoltare a destra per Roncoferraro; dopo circa 2 km, in località Cadè, svoltare a sinistra per via Galeotto e proseguire per 1 km. Raggiungibile in autobus, spazio per parcheggiare due bus. Ampio parcheggio.

Immersa nella tradizione, tra risaie e corsi d'acqua, sorge la storica corte del '600, citata in un editto di Maria Teresa d'Austria, nel quale si concedeva l'uso dell'acqua della roggia Tartagliona, per far girare la ruota del mulino e attivare gli impianti per la lavorazione del riso. Qui, sopravvissuti al tempo e alla tecnologia, vecchi macchinari e macine a pietra mossi ancora dall'acqua, trasformano prevalentemente riso violone nano, carnaroli, mais, farine di vario tipo e granaglie per l'uso zootecnico. A causa del cognome del suo antico proprietario Francesco Galeotti o forse per le celle al piano superiore che la rendono un possibile luogo di prigionia, questa corte fu denominata "Galeotto", già prima che passasse sotto la gestione della famiglia Vanzini a fine '800.



ATTIVITÀ RICREATIVO-CULTURALI

L'azienda propone una serie di percorsi didattici sviluppati partendo dall'osservazione del riso e dell'ambiente naturale che caratterizza e ospita la risaia. L'offerta didattica è variegata e verrà personalizzata in base alle richieste dei docenti e all'età media del gruppo (dalla scuola dell'infanzia alla scuola secondaria di 2° grado). Ci sarà la possibilità di scegliere tra tre tipi di percorsi in fattoria a seconda delle esigenze di ogni gruppo:

• Ciclo biologico del riso

La risaia è un agro-ecosistema di grande valore naturalistico ed ecologico, permette la vita a molteplici animali (uccelli, anfibi, rettili, insetti e molluschi) e presenta un'ampia biodiversità anche nella componente floristica. Proprio sul concetto di biodiversità si articola la possibilità di educazione ambientale finalizzata alla conoscenza e alla comprensione dell'importanza di questi ambienti. Sia attraverso una visita guidata, sia tramite la proiezione di una presentazione multimediale, i ragazzi potranno conoscere e capire la biodiversità e le caratteristiche naturali della risaia. In particolare la sezione scientifica naturalistica permetterà alle scuole di: approfondire la conoscenza del territorio come risorsa; approfondire le relazioni ecologiche all'interno della risaia; comprendere l'impatto dell'introduzione di specie alloctone; comprendere l'importanza della biodiversità come indice di qualità ambientale; offrire le basi per l'identificazione delle principali forme animali e vegetali presenti; favorire l'acquisizione di atteggiamenti che mirino al rispetto, alla valorizzazione e alla salvaguardia dell'ambiente.

• Conoscere il mondo delle api

Questa proposta è volta alla conoscenza della vita di questi insetti, che i ragazzi potranno vedere da vicino in un'arnia didattica. Sarà

possibile anche assistere alla smielatura, con l'ausilio di uno smielatore didattico. Periodo di disponibilità: in primavera, orientativamente da marzo a maggio.

• Corsi di cucina per bambini

Una diversa modalità per l'educazione alimentare, che mira a sensibilizzare i ragazzi non solo agli aspetti nutrizionali del cibo, ma vuole valorizzare i prodotti e i piatti della tradizione, secondo stagione.

- Impariamo a conoscere e a cucinare la zucca (da ottobre a dicembre)

- Il Carnevale e i suoi dolci (gennaio e febbraio)

- I cereali: pane e pasta (marzo e aprile).

Periodo di disponibilità delle attività didattiche

Si tenga in considerazione che il periodo di coltivazione del riso va da maggio a ottobre e che per conoscere al meglio il mondo del riso consigliamo di suddividere il percorso in due momenti: il primo verso maggio, quando la risaia è all'inizio del suo ciclo biologico e il secondo verso ottobre quando il riso sta concludendo il proprio ciclo.

NOTE

Per chi si ferma a pranzo, sarà disponibile un menù a base di risotto, salumi e prodotti tipici della nostra zona e della cultura contadina. È consigliato il pranzo per chi volesse vedere concluso tutto il ciclo biologico del riso, dalla risaia alla tavola. Prezzo: dai € 5,00.

