

COMUNE DI GROSSETO
SERVIZIO SERVIZI EDUCATIVI
in collaborazione con
CENTRO NAZIONALE PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE DI LEGAMBIENTE “IL GIRASOLE”



PROGETTO CAMPO SOLARE
“A TUTTO MARE!”

ALL. 2 PROGRAMMA SETTIMANALE ATTIVITA' GIORNATA TIPO

1° Giorno - mattina: Attività presso il Centro Il Girasole, giochi di conoscenza, percorso natura e caccia al tesoro per conoscere il contesto in cui i ragazzi si trovano - pranzo in struttura - pomeriggio: attività di laboratorio

2° Giorno - mattina: Attività in spiaggia presso la spiaggia di Marina di Alberese nel Parco della Maremma - rientro per il pranzo - pomeriggio: attività e giochi al centro Il Girasole

3° giorno - mattina: percorso A7 Bocca d'Ombrone con guida - pranzo al sacco in spiaggia a Marina di Alberese - pomeriggio: giochi ed attività in spiaggia a Marina di Alberese

4° giorno - mattina: escursione nei dintorni del centro Il Girasole - rientro al centro per pranzo in struttura - pomeriggio: laboratori e giochi al centro Il Girasole

5° giorno - mattina: giochi ed attività in spiaggia a Marina di Alberese - pranzo al sacco in spiaggia - pomeriggio: giochi al centro Il Girasole

(le attività descritte possono subire delle variazioni legate a problemi climatici)

L'arrivo al centro:

Gli educatori Vi aspetteranno al Centro. I ragazzi dovranno essere al Centro entro le ore 8.30 .

La giornata tipo:

- ore 8:30 Arrivo
- ore 9:00 Inizio delle attività
- ore 10:00 Merenda
- ore 12:30 Pausa pranzo
- ore 14:00 Relax
- ore 15:00 Attività pomeridiane
- ore 16:30 Merenda
- ore 17:30 Partenza

L'alimentazione

Il Centro di Legambiente ha fatto dell'alimentazione sana e naturale il suo punto di forza: dispone di un ampio ristorante che può ospitare fino a 180 persone ed è specializzato in piatti tipici tradizionali, che utilizzano per le preparazioni prodotti biologici e naturali di filiera corta, segue la stagionalità delle produzioni orto-frutticole per offrire agli ospiti la possibilità di un soggiorno sano con tutto il sapore delle produzioni agroalimentari maremmane di eccellenza. Ad arricchire la proposta enogastronomica del Centro degustazioni e laboratori del gusto per i palati più raffinati, oltre a corsi di educazione alimentare per adulti, bambini e ragazzi.

I pasti saranno consumati al ristorante del Centro o in modalità di self service o di pranzo al sacco con panini e frutta durante le escursioni.

Non sono previste bevande tipo coca cola, aranciata ecc. ma solo acqua minerale naturale. L'acqua potabile viene trattata, purificata e servita solo in caraffe di vetro, eliminando le acque minerali in bottiglia (bottiglie di plastica, altamente inquinanti).

A metà mattinata e nel pomeriggio ai ragazzi verrà fornita una merenda composta da un succo di frutta o tè freddo e un alimento che varierà di giorno in giorno tra frutta, torta, yogurt, pizza, schiaccia, pane e marmellata, pane e affettati, pane e pomodoro, ecc...

La cucina è curata da personale specializzato ed il menu, uguale per tutti tra i ragazzi e gli educatori, è studiato in base all'apporto calorico giornaliero.

