

T

A

LL

**Talleres en
Casa Esment**

E

RE

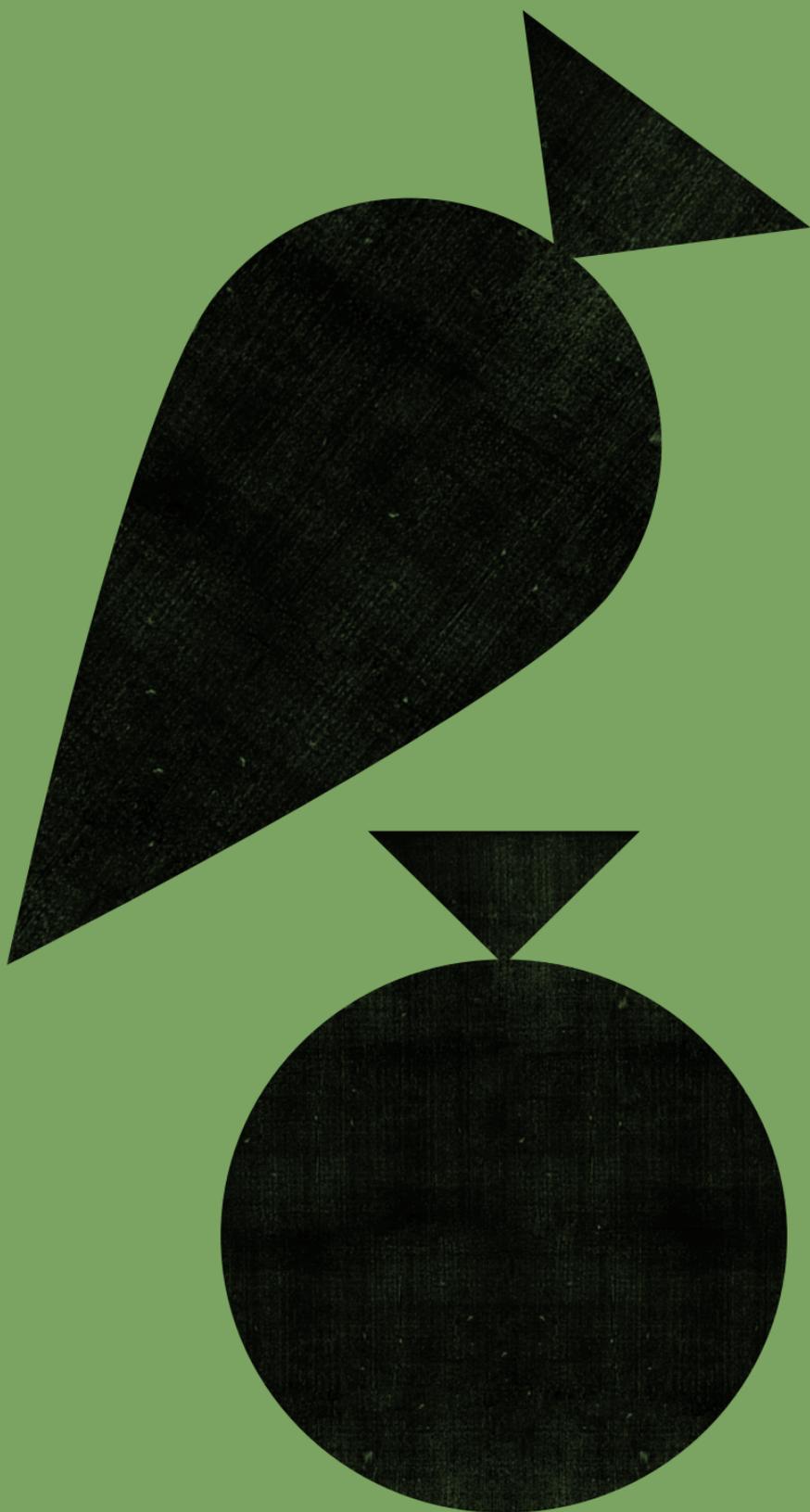
S

Esment

=

Talleres en Casa Esment

La agricultura en Esment



Los participantes desarrollarán los contenidos de producción propias de un huerto ecológico mediterráneo con productos de temporada. Se usará maquinaria agrícola manual de fácil manejo. Estarán acompañados y recibirán la colaboración de los profesionales y personas con necesidades de apoyo de Esment.

Los contenidos consistirán en:

- Introducción sobre principios de agricultura ecológica
- Preparación manual del terreno
- Deshierbe
- Instalación de riego
- Trasplante de cultivos hortícolas
- Recolección de productos de temporada

*** PARA TALLERES DE 3H**

- Acondicionado productos y envasado
- Siembra de especies hortícolas

Se regalará un producto vinculado a la actividad agrícola de Esment.

¿A quién va dirigido?

A personas interesadas y con buena forma física. Hay que llevar ropa y calzado cómodos, gorra y crema solar.

Mínimo: 15 personas

Máximo: 45 personas (en grupos de 15 personas)

*Para grupos más numerosos, consultar.

Duración:

2 o 3 horas

En función de los contenidos y la disponibilidad, se ofrecen dos talleres. El taller de tres horas incluye tareas de siembra, acondicionamiento de productos y un descanso de 15 minutos.

Lugar:

Casa Esment

Horario preferente:

Octubre/Abril:

9:00h-13:00h / 15:00h-17:00h

Mayo/Junio/Julio/Sept:

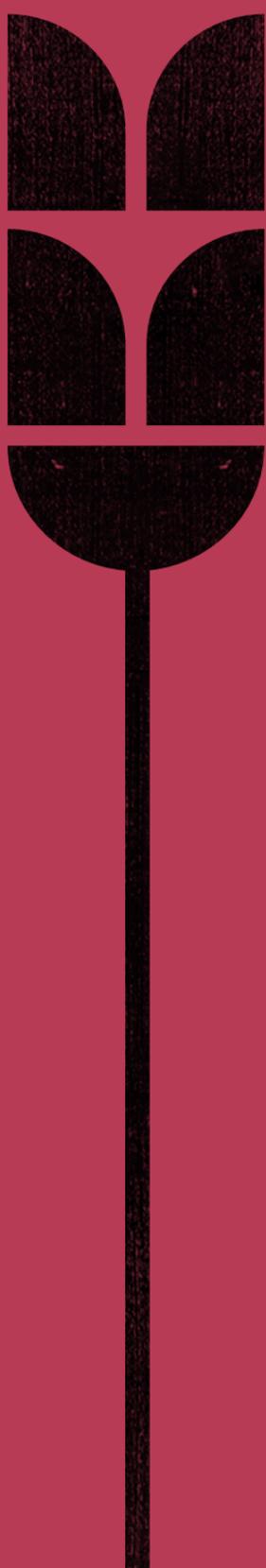
8:00h-11:00h

Precio:

Taller de 2 horas: 38€/pp. + IVA

Taller de 3 horas: 46€/pp. + IVA

Elaboración de mermeladas e infusiones ecológicas



El taller agroalimentario transforma las materias primas agrícolas y elabora productos que se incluyen en nuestra oferta gastronómica. Durante este taller se elaborarán mermeladas artesanas y prepararán infusiones ecológicas, junto a personas de Esment.

Algunos contenidos:

- Acondicionamiento y selección de frutas y hierbas aromáticas
- Cocción/deshidratación
- Envasado
- Etiquetado

El obsequio serán las infusiones y/o mermeladas elaboradas

¿A quién va dirigido?

A personas con ganas de participar en un proceso de elaboración manual y colaborativo.

Mínimo: 10 personas

Máximo: 30 personas

Duración:

2 horas

Horario preferente:

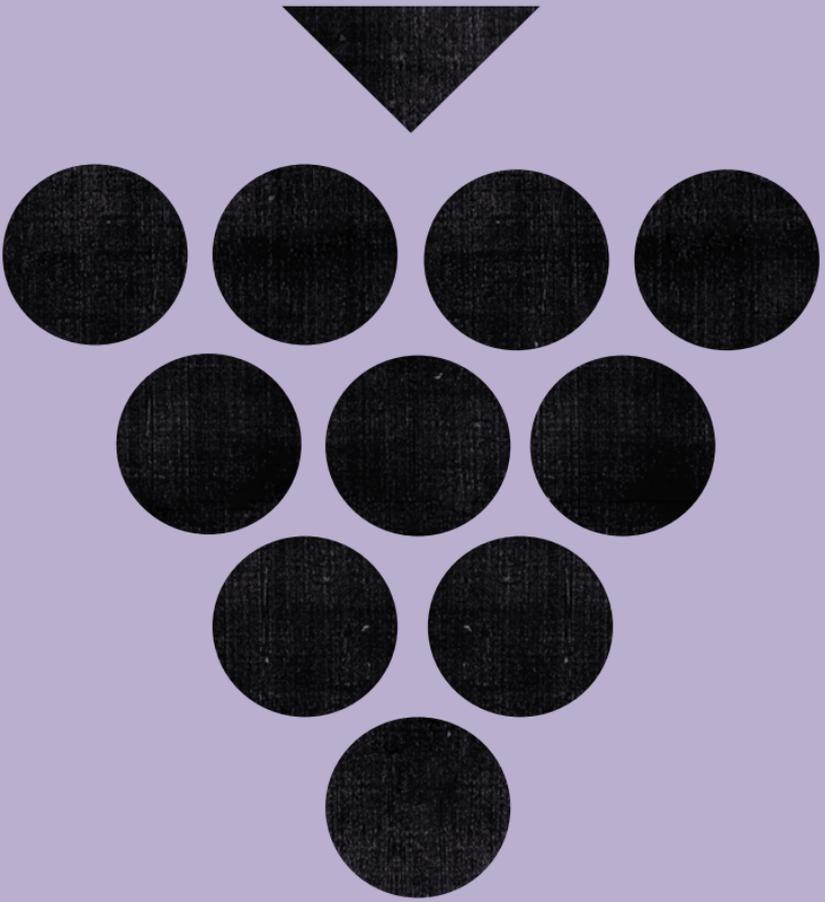
De 9:00h a 13:00h o

De 14:00h a 16:00h

Precio:

38€/pp. + IVA

Taller de vino y gastronomía en el celler Gallinas & Focas



Un paseo entre las viñas y la zona de los olivos. Una explicación del proyecto vinícola, tipos de suelo y sistema de cultivo. Se mostrarán los olivos de variedad arbequina y koroneiki. Se probarán tres añadas de los vinos ecológicos Gallinas & Focas y Sa Cussa Antònia y se ofrecerán algunos productos tradicionales y artesanos de la repostería mallorquina salada.

¿A quién va dirigido?

A personas que disfruten del vino y les gusten los paseos en entornos agrícolas.

Mínimo: 10 personas

Máximo: 20 personas

Duración:

90 minutos aproximadamente

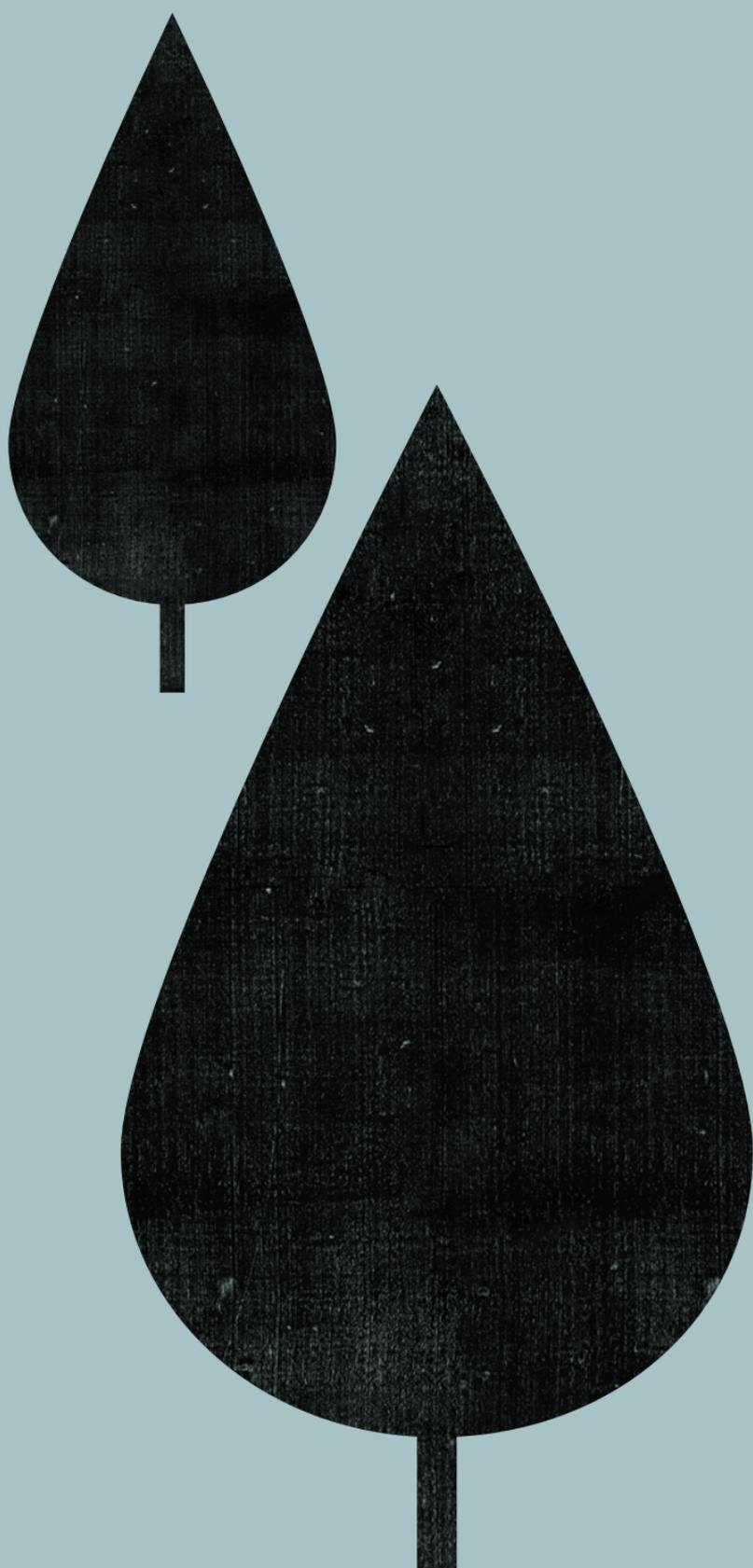
Horario preferente:

De 10:00h a 12:00h

Precio:

29€/pp. + IVA

Experiencias sostenibles en Casa Esment



Comenzaremos con una explicación de qué es la sostenibilidad para Esment y se mostrarán, sobre el terreno, las experiencias y buenas prácticas de la entidad.

En función del número y perfil de los asistentes, algunos trayectos dentro de la finca pueden realizarse en bicicleta eléctrica (los caminos son llanos y de fácil acceso).

Algunos de los contenidos:

- El ciclo del agua
- Autoproducción con las fotovoltaicas
- Muebles ecológicos
- La huerta ecológica
- La jardinería sostenible
- Movilidad sostenible

¿A quién va dirigido?

A personas con ganas de conocer iniciativas sostenibles y medioambientalmente responsables. Hay que tener en cuenta que el taller se realizará caminando o en bicicleta. En función de los contenidos, los talleres se dividen en:

Taller 1:

A alumnado de primaria (4º, 5º, 6º) y secundaria

Taller 2:

A alumnado bachiller, adultos, empresas, turistas

Mínimo: 25 personas

Máximo: 50 personas (divididas en dos grupos)

Duración:

90 minutos

Horario preferente:

Taller 1:

Lunes a Viernes de 10h a 12h

Taller 2:

Martes a Viernes de 10h a 14h

Precio:

Taller 1: 35€ /pp. + IVA

Taller 2: 45€ /pp. + IVA

Este taller puede complementarse con una oferta gastronómica basada en productos ecológicos. En caso de estar interesados, consultar con el equipo.

**¡Manos a la
paella!**



Elaborar un menú sencillo y participativo. Algunos ingredientes se recogerán directamente de la huerta de cultivo ecológico.

Elaboración del menú:

- Coca de trampó
- Ensalada clásica con lechugas ecológicas y vinagreta casera
- Arroz de carne o pescado: pelado, cortado y preparación de todos los ingredientes y elaboración del arroz
- Ensaimada con helado de vainilla

Las personas intervendrán en todo el proceso y estarán acompañados de equipos de Esment. Los equipos deben ser, preferentemente, de cuatro personas.

¿A quién va dirigido?

A personas que disfruten de la gastronomía y tengan ganas de pasar un rato dinámico, sociable y divertido.

Mínimo: 15 personas

Máximo: 24 personas

Duración:

4 horas aproximadamente

Precio:

Arroz de carne: 46€/pp. + IVA

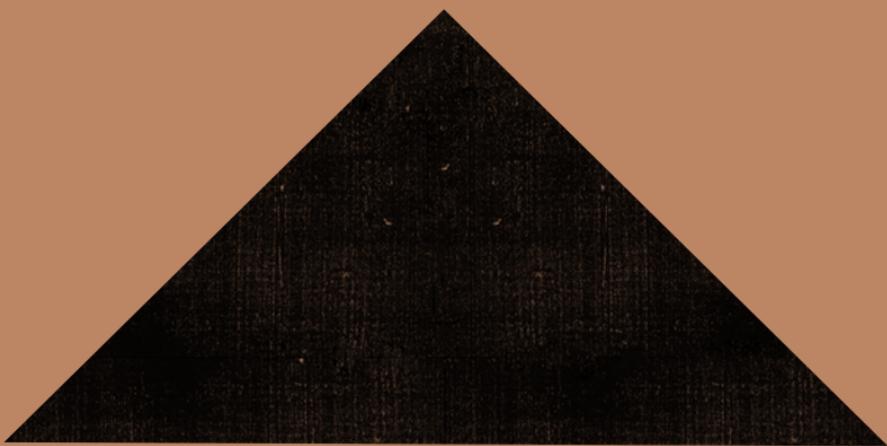
Arroz de pescado: 50€/pp. + IVA

Horario preferente:

De 11h a 15h

Suplemento de 10€ por persona si se quiere vino durante la comida.

**60 años de
Esment.
Casa Esment y
talleres Weyler.**



Esta experiencia comenzará en Casa Esment, en donde se proyectará un audiovisual que recoge la esencia de los 60 años de la entidad. En él veremos cómo la protección de los derechos de los más vulnerables impregna la gestión de la entidad desde su nacimiento, la importancia de los valores o las iniciativas que buscan aportar valor público y mejorar la sociedad en su conjunto.

La visita

Se hará un paseo por los talleres en donde las personas están en actividades de formación, ocupación y empleo y se visitará la imprenta y la sala de manipulados, el taller agroalimentario, la huerta de cultivo ecológico, el celler de vino y los invernaderos. El paseo servirá para comprender el modelo que se trabaja en Esment y que ha recibido diversos premios a la innovación social.

La visita culminará con una comida en Casa Esment que, en función de la temporada, se realizará en el exterior, en un entorno rústico y ecológico.

Oferta

- Verduras ecológicas de temporada a la brasa
- Arroz de verduras y carne o pescado
- Postres artesanos

* Opción vegetariana y/o vegana

¿A quién va dirigido?

A personas con inquietudes sociales, que quieran conocer iniciativas que mejoran la sociedad y que disfruten de la gastronomía y los espacios rústicos.

Mínimo: 10 personas

Máximo: 25 personas

Duración:

3 horas y media, aproximadamente

Horario preferente:

De lunes a viernes de 11h a 14:30h

Precio:

67€ *Suplemento de 8,5€ por persona si se quiere vino durante la comida + IVA

Notas:

Todos estos talleres pueden complementarse con una oferta gastronómica basada en productos de proximidad, ecológicos y de temporada. Además, y siempre que haya disponibilidad, puede realizarse una visita junto a los Esment Guies.