

Percorso didattico

Qui di seguito indichiamo uno de molti percorsi che proponiamo nella nostra fattoria organizzandoli per età, tempo di permanenza in azienda ed obiettivi didattici.

Durante i percorsi, in genere, siamo accompagnati da anziani del paese che ci insegnano “come si faceva” ai loro tempi e, qualche volta, dai nostri ospiti stranieri (prevalentemente degli USA) che, accolgono e accompagnano le scolaresche per tutta la giornata

Dalla vite al vino

(consigliato per scuola materna, elementare e media inferiore)

Periodo proposto: ottobre

-

Visita ad una vigna e raccolta di grappoli d'uva

-

Intervista al vignaiolo (da preparare precedentemente in classe)

-

Brevi cenni storici e leggende sulla scoperta del vino con utilizzo di schede e materiale didattico

laboratorio:

-

Ad ogni ragazzo viene consegnato un grappolo d'uva da assaggiare, toccare, gustare per, in seguito, compilare una scheda con i dati sensoriali

-

Sull'aia fuori dall'agriturismo o (in caso di maltempo) nei locali del laboratorio, dopo aver depositato il loro grappolo nel tino, i ragazzi si alternano nella pigiatura

-

Imbottigliamento del mosto

-

Realizzazione della ricetta del "pane menisc" (dolce fatto con mosto, farina, mandorle, ecc...)

-

Preparazione di un cartellone con la raccolta di termini e/o proverbi e/o disegni relativi al tema della giornata, da riportare a scuola (potrebbe essere interessante raccogliere le etichette dei vini regionali)

Attrezzatura necessaria per questo percorso: stivaletti di gomma, bottiglietta di vetro, con il tappo, per il mosto

Giornata tipo relativa al percorso

Ore 9.00 – 9.30 Il pullman si ferma alla vigna dove i ragazzi hanno modo di osservare

le piante e raccogliere qualche grappolo d'uva

Ore 9.45 – 10.15 Arrivo in azienda una sosta alla toilette e un po' di colazione

(fette di pane con olio ed origano o marmellata)

Ore 10.15 – 12.15 Laboratorio (primi tre punti) divisi in due gruppi

Ore 12.15 – 13.15 Visita all'azienda (persone, animali, spazi, macchinari)

Ore 13.15 – 14.30 Pranzo (menu tipo: primo, secondo, contorno, dolce con cibi

biologici, di stagione e di provenienza aziendale o dalle botteghe

equosolidali)

Ore 14.30 – 15.30 Laboratorio (ultimi due punti)

Ore 15.30 – 16.00 Merenda e saluti (con consegna di pacchetto ricordo della giornata)