



Cooperativa Sociale
MONDO VERDE

Via Carducci 13/D – Bergamo
Tel. 035.25.20.90 – 338.70.76.141
Fax 035.25.27.56

e-mail info@cooperativamondoverde.it

**in collaborazione
con**



Azienda agricola "Il Fontanile"
24060 Gandosso (BG) Via fontanile 1/2

Specializzata nella didattica e nell'Educazione
ambientale

RESPONSABILE: GIUSEPPE FESTA

RESPONSABILE: TIZIANO BELOTTI

ALLA SCOPERTA DEI SAPORI DI UN TEMPO

Il Fontanile è oggi una delle più estese aziende vitivinicole della Bergamasca, con i suoi 23 Ha di vigneto (8 Ha dei quali in fase di reimpianto) su una superficie complessiva di 26 Ha. I vigneti, dislocati in vari appezzamenti, sono collocati quasi interamente sulle colline della Valle Calepio, area D.O.C., tranne per 2,5 Ha. posti in zona di produzione Franciacorta D.O.C.G.

La cantina, 1800 mq, di nuovissima concezione tecnologica e artistica (sprovvista di barriere architettoniche) è in pieno sviluppo e offre una ricca produzione di vini classici.

L'azienda Tallarini, nata nel 1985, si sta evolvendo secondo i migliori concetti di salvaguardia biologica uniformandosi ai dettami della legge CEE 2078. Per la fertilizzazione e i trattamenti vengono utilizzati prodotti rispettosi della salvaguardia dell'ambiente.

Non contenta di produrre vini unici ed esclusivi, l'azienda ha, tra le altre attività, l'apicoltura. Dotata di laboratorio autorizzato, produce ottimi mieli locali tra cui Miele di Acacia, di Castagno, di Tarassaco, di Millefiori e Flora Alpina, e di preparati dell'alveare. Prodotti locali quali insaccati e latticini tipici bergamaschi completano la gamma che l'azienda può offrire.

Nelle vicinanze della cantina si possono visitare alcuni ambiti culturali tra i più suggestivi della Bergamasca: il centro medioevale di Castel de'Conti, con il suo castello e la sua bellissima chiesa, opere del Romanino e di Lorenzo Lotto. Per gli amanti della natura e delle antiche tradizioni, a poche centinaia di metri dalla cantina si trova l'antica Cava di Mole, unica nel suo genere nella zona, fonte di guadagno fino al secolo scorso per la peculiarità del manufatto (mole di granaglie ancor oggi utilizzate in mulini storici e in frantoi oleari). Non manca infine la possibilità di visitare a Gandosso, in località "Pitone" uno dei più grandi e ben conservati Roccoli della Bergamasca, posto quasi a sentinella della cantina quale monito a tutti nel ricordare che la cultura contadina, ancor oggi, è esempio di un giusto equilibrio tra l'uomo e il suo ambiente.



FINALITA'

- Conoscere norme e regole a rispetto dell'ambiente.
- Conoscere alcune tradizioni legate alla cultura contadina.
- Conoscere il processo di vinificazione.
- Conoscere gli elementi fondamentali che caratterizzano l'habitat dello stagno e del bosco.

1^ PROPOSTA:

ore 9.00 circa: Arrivo.

09.00 – 11.30: Presentazione del luogo e dell'azienda.

Alla scoperta della vigna e del vino.

11.30 – 13.00: Visita alla mielleria con illustrazione della vita sociale delle api e delle varie fasi di produzione del miele. "L'ape Camilla racconta..."

Distribuzione di un campioncino di miele, il tesoro delle api.

13.00: Rientro.

COSTI: €11,00 iva compresa ad alunno. Gruppi minimi di 35 persone paganti, in alternativa prezzo fisso.

2^ PROPOSTA:



ore 9.00 circa: Arrivo.

09.00 – 11.30: Presentazione del luogo e dell'azienda.

Alla scoperta della vigna e del vino.

11.00 – 13.00: E' possibile svolgere una delle seguenti attività:

- scoperta di un bosco di casa nostra attraverso il sentiero didattico della valle delle Molere.
- Passeggiate con la terra.
- Visita allo stagno.

13.00: Rientro.

COSTI: €10,40 iva compresa ad alunno. Gruppi minimi di 35 persone paganti, in alternativa prezzo fisso.

3^ PROPOSTA:

ore 9.00 circa : Arrivo.

09.00 – 11.30 Presentazione del luogo e dell'azienda. Alla scoperta della vigna e del vino.

11.30 – 13.00 E' possibile svolgere una delle seguenti attività:

- Visita alla mielleria con illustrazione di un esperto apicoltore delle varie fasi di produzione del miele.
- Passeggiate con la terra.
- Visita allo stagno.

13.00 – 14.00 Spostamento in pullman (circa 3 Km) fino alla località "Pitone", uno dei più grandi e ben conservati Roccoli della Bergamasca, e pranzo al sacco in zona attrezzata ed al coperto.

14.00 – 16.00 Alla scoperta di un bosco di casa nostra attraverso il sentiero didattico della valle delle Molere.

16.00: Rientro.

COSTI: €12,50 iva compresa ad alunno. Gruppi minimi di 35 persone paganti, in alternativa prezzo fisso.

LE ATTIVITA' DELL'USCITA "ALLA SCOPERTA DEI SAPORI DI UN TEMPO"

La Cooperativa Mondo Verde, specializzata nella didattica, ha diversificato i percorsi in relazione alle differenti età degli alunni in modo tale da permettere la comprensione di tali attività

ALLA SCOPERTA DELLA VIGNA E DEL VINO

- Scoperta della vite e dell'uva.
- Coltivazione dell'uva.
- *Raccolta di alcuni grappoli e loro spremitura manuale (solo in alcuni periodi dell'anno)
- Visita in un vigneto storico nei pressi della cantina.
- *La vendemmia.
- *Preparazione e composizione del mosto.
- Sistemi di vinificazione.
- La fermentazione: i lieviti.
- La svinatura.
- I travasi e i recipienti vinari: le botti, le damigiane e le bottiglie.
- Maturazione e invecchiamento del vino.
- Visita alla cantina con spiegazione e visione di tutti gli attrezzi della preparazione del vino: pigiatura, fermentazione, affinamento, spumantizzazione,...

VISITA ALLA MIELLERIA

- Scoperta della vita sociale delle api.

- I prodotti delle api.
- La produzione del miele.

ALLA SCOPERTA DI UN BOSCO DI CASA NOSTRA

Scoperta sensoriale del bosco e osservazione, con adeguate tecniche d'indagine, di alcuni campioni animali e vegetali del bosco. Laboratorio di microscopia.

PASSEGGIATE CON LA TERRA

Sono attività particolarmente adatte a bambini della scuola elementare: l'accento viene posto sulla partecipazione attiva e sull'esplorazione.

I partecipanti si inoltrano in un bosco con il loro animatore - guida e sperimentano in prima persona un approccio sensoriale nuovo e affascinante col mondo naturale.

(*percorsi effettuabili solo nel periodo di settembre e ottobre)

