MONDO VERDE

Piccola Cooperativa Sociale a r. l.
Specializzata nella didattica dell'Educazione Ambientale e Scientifica

Via Carducci, 13/d
24127 Bergamo
tel. 035.252.090 – 338.70.76.141
fax 035.252.756
e-mail:info@cooperativamondoverde.it
http://www.cooperativamondoverde.it

-EDUCAZIONE AMBIENTALE
-AMBIENTE E NATURA
-UOMO E NATURA

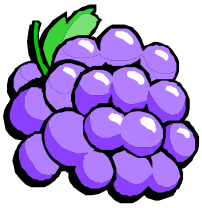
E' VIETATA LA RIPRODUZIONE, ANCHE PARZIALE DI QUESTO DOCUMENTO, TUTTI I DIRITTI SONO DI PROPRIETA' DELLA PICCOLA COOPERATIVA SOCIALE MONDO VERDE

CASCINA DEL SOLE: alla scoperta della vigna e del vino

RESPONSABILI: MARCO TERZI, STEFANIA BOSCHI

Il Centro-Laboratorio "Cascina del Sole", in località Carobbio degli Angeli (BG), offre la possibilità di trascorrere una piacevole giornata nel rispetto della natura.

Accanto alle attività di laboratorio si possono riscoprire e apprezzare i "sapori di un tempo", le caratteristiche di alcuni ambienti naturali e non, le abitudini di alcuni animali in uno scenario di tranquillità immerso nel verde e a pochi chilometri dalla città.



La struttura è in grado di accogliere fino a 400 persone seguite da operatori specializzati della Cooperativa, che mettono a disposizione tutta la loro professionalità e competenza.

Durante l'intera giornata gli operatori seguono i ragazzi nelle varie attività di laboratorio favorendo anche momenti di socializzazione.

Le attività proposte sono diversificate in relazione alle differenti età degli alunni (si consiglia, all'atto della prenotazione, di segnalare le "priorità" dei percorsi suggeriti).

PROGRAMMA DELLA GIORNATA:
ORE 9.00/12.00
Spostamento in pullman al vigneto (circa 10 minuti di strada)
VISITA AL VIGNETO
Scoperta del vigneto e delle sue caratteristiche.
Osservazione della pianta di vite: tronco, tralci, grappoli, foglie, viticci.
Il ciclo della vite.
Il grappolo e l'acino: composizione e osservazione.
Dalla buccia dell'acino ai vinaccioli.
RACCOLTA DELL'UVA DA PARTE DEI BAMBINI
IL LABORATORIO DEI SENSI (c/o la Cascina del Sole):

- utilizziamo mani e piedi per pigiare l'uva e annusiamo il profumo del mosto.
- Il mosto: composizione.

LA PREPARAZIONE DEL VINO:

- illustrazione degli attrezzi e delle fasi di vinificazione.
- La pigiatura e la mostatura.
- La fermentazione alcolica: scoperta del duro lavoro degli amici lieviti.

CULTURA , TRADIZIONI E CURIOSITA'

- La storia del vino: "Un giorno, per caso,…"
- I bicchieri per il vino: … uno per ogni occasione!
- Vinificazione in rosso, in bianco, in rosato.

ORE 12.30/13.30 Pranzo al sacco in zona coperta ed attrezzata.
ORE 13.30/16.00

- Termine delle attività di vinificazione
- Svolgimento di alcuni laboratori didattici a scelta tra i seguenti:
  - scoperta degli animali della fattoria.
  - Riscoperta dei vecchi mezzi di trasporto in sella al cavallo.
  - Il laboratorio del pane.

E' VIETATA LA RIPRODUZIONE, ANCHE PARZIALE DI QUESTO DOCUMENTO, TUTTI I DIRITTI SONO DI PROPRIETA' DELLA PICCOLA COOPERATIVA SOCIALE MONDO VERDE

- Il laboratorio dell'argilla.
- Alla scoperta del prato/giardino.
- La vita delle api: il laboratorio della cera.

ORE 16.00/16.30

Termine attività e rientro.

COSTI: Il costo per ogni alunno è di **€ 9.50.** Gruppi minimi di 20 persone paganti, in alternativa prezzo fisso.