



AGRITURISMO E FATTORIA DIDATTICA EL BACAN

Laboratorio di pigiatura dell'uva

Il progetto prevede una breve presentazione dell'azienda con la sua filosofia di lavoro e la pigiatura dell'uva nelle diverse modalità mettendo a confronto i macchinari moderni e quelli di un tempo.

● **FINALITA':** Il bambino/ragazzo/adulto sviluppa un atteggiamento di curiosità verso la natura e il suo enorme potenziale che lo stimolano alla ricerca di spiegazioni per quello che vede succedere nelle 4 stagioni. In particolare impara a ragionare su come veniva fatto un tempo il vino e su come viene fatto oggi.

!! il seguente laboratorio è disponibile solamente durante il periodo della vendemmia.

● **PROGRAMMA:**

- ARRIVO NELLA MATTINATA CON COLAZIONE DEL BACAN (pane e marmellata, focaccia, acqua, succo di frutta)

- ATTIVITÀ A ROTAZIONE (divisi per classi/sezioni):

- PASSEGGIATA NELLA FATTORIA con presentazione azienda, piante, animali,...
- Raccolta dell'uva
- Pigiatura dell'uva con i piedi e con le diverse attrezzature di un tempo e di oggi
- Giro sul trattore

-PRANZO DEL BACAN (vedi menù in allegato)

-Confezionamento e degustazione del prodotto realizzato insieme

● **COSTO SCUOLE/ CENTRI ESTIVI** (minimo 30 bambini = 300,00€/350,00€)

1) FINO ALLE ORE 13.30:

- 10,00 € senza pranzo
- 15,00 € pranzo compreso

-GRATIS per insegnanti ed educatori (eventuali genitori, da comunicare prima dell'uscita, a pagamento)

2) PARTENZA DOPO LE ORE 13.30:

- 15,00€ senza pranzo
- 18,00€ pranzo compreso
- GRATIS per insegnanti ed educatori

(eventuali genitori, da comunicare prima dell'uscita, a pagamento)



!! PER PRENOTARE E' NECESSARIO COMPILARE IL MODULO REGIONALE

N.B. E' necessario un abbigliamento idoneo (scarponi o scarpe ginniche). Il programma è indicativo e comunque flessibile alle esigenze di ciascun gruppo.

● Ogni partecipante riceverà un vasetto con il mosto realizzato insieme e le schede didattiche

● PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI: 3489317204 (Loredana) 3453314585 (Serena)