DALL'UVA AL VINO

"VITE, SEI COME UNA VIGNA, TESAURIZZI LA LUCE E LA DISTRIBUISCI TRASFORMANDOLA IN GRAPPOLI."
PABLO NERUDA

Contenuti
Osservazione dell'elemento naturale uva con tutti i sensi. Esperienza diretta del processo di vinificazione: pigiatura, torchiatura, misurazione tasso zuccherino, collocazione nei contenitori per la fermentazione. Degustazione del mosto.

Obiettivi
Sviluppare la comunicazione con la natura, attraverso un approccio sensoriale ed emozionale. Suscitare curiosità ecologiche. Scoprire il gusto di saper trasformare le cose. Conoscere l'habitat della vite e le sue caratteristiche. Riconoscere le qualità formali del grappolo d'uva (colore, tessitura, sapore, dimensione). Conoscere le proprietà d'uso degli strumenti della cantina. Conoscere le diverse fasi del processo di vinificazione. Alcool: istruzioni per l'uso.

Destinatari, durata e luogo
Nido d'Infanzia dalle 10,00 alle 11,30
Scuola dell'Infanzia dalle 10,00 alle 11,45
Scuola Primaria e Secondaria di primo grado dalle 9,00 alle 12,00
1 incontro (settembre/ottobre) presso l'Aula Verde.
Materiali da portare
2 damigiane da 5 lt. in vetro e 2 bottiglie da 0,33 cl. in vetro

La possibilità di soddisfare le richieste sarà legato alla stagionalità e alla conseguente disponibilità d'uva. E' possibile prenotarsi già da ora per il prossimo anno scolastico.

Comune di Terni

Assessorato e Direzione Istruzione-Cultura
Laboratorio di Educazione Ambientale
Aula Verde