

Le Fattorie Didattiche



Anno scolastico 2011-2012

Azienda Agricola Marengo

Piazza Vittorio Emanuele 18 - 15019 Strevi (AL)
Tel. 0144 363133 Fax 0144 364108 Referente: Doretta Marengo
www.marencovini.com e-mail: info@marencovini.com



L'Azienda Marengo si trova nell'Alto Monferrato; è condotta dalle sorelle Marengo, quarta generazione dell'azienda vitivinicola che ha sempre fatto della qualità la propria filosofia aziendale. La passione per il nostro lavoro e l'amore per la terra e la natura ci ha ispirato a dedicare una parte del nostro tempo all'educazione ambientale per cercare di instaurare un nuovo equilibrio tra l'uomo e l'ambiente agricolo, un rapporto di rispetto che porta alla produzione di cibi e bevande sane che favoriscono il buon vivere delle persone.

PROGRAMMA DIDATTICO

Dall'uva al vino rivolto ai bambini della scuola primaria ma anche a ragazzi, adulti, anziani, che possono, in ogni stagione, approfondire diversi aspetti che riguardano la vita in campagna, la coltivazione della vite e la trasformazione dell'uva in vino. L'offerta didattica, oltre ad essere ben mirata sull'attività di produzione e trasformazione, vuole anche essere, per i più grandi, una proposta di indirizzo professionale e occupazionale, di valorizzazione della viticoltura intesa come tutela dei nostri paesaggi. La vite è una pianta simbolo del Mediterraneo e della nostra cultura. Il percorso che proponiamo parte dal vigneto per arrivare, attraverso giochi e prove pratiche, alla cantina e al vino. Il nostro modello di riferimento è una didattica partecipata basata sul gioco e sull'esperienza, un metodo che è possibile applicare sia ad adulti che a bambini.

Sviluppo di una giornata tipo: Accoglienza in fattoria; Visita alle vigne; Rientro e visita in cantina; Pranzo al sacco; Gioco laboratorio (gioco dei lieviti - disegno dell'etichetta - solo per adulti: degustazione)

Disponiamo di spazi esterni coperti (portico) ed interni riscaldabili, servizi per disabili per accogliere gruppi fino a 30 persone. Abbiamo realizzato la Sala della Civiltà Contadina per testimoniare il lavoro dei vignaioli nel primo '900 in campagna e in cantina. Un modo per trasmettere ai giovani quanto era faticoso eppure sempre affascinante il lavoro dei nonni e dei bisnonni. Gli adulti potranno invece trovare un po' di nostalgia nel rivedere macchinari e attrezzature che risalgono ai pionieri del nostro lavoro.

I partecipanti alla fine del percorso conosceranno i seguenti argomenti:

- Cenni storici e curiosità sul vino
- Cos'è la vite, il suo ciclo biologico, la coltivazione nel rispetto dell'ambiente, la differenza tra i grappoli, la vendemmia, come e quando si vendemmia, la vendemmia tardiva, il trattore ed i principali attrezzi agricoli.
- Come si passa dall'uva al vino. In cantina descriveremo le varie macchine enologiche che servono alla lavorazione dell'uva ed alla trasformazione del mosto in vino. Per gli adulti un mini corso di degustazione per imparare a riconoscere profumi e aromi del vino.
- Come si crea un'etichetta, cosa deve contenere obbligatoriamente, eventuali approfondimenti sulle sigle DOC DOCG IGT.

In vendemmia è possibile realizzare con i piccoli visitatori la pigiatura dell'uva con i piedi e programmare una seconda visita per verificare la trasformazione in vino dell'uva pigiata.

Eventuali argomenti trattati in relazione con altre materie (storia, botanica, igiene, dietetica) potranno essere approfonditi su specifica richiesta delle classi.

Il percorso può essere svolto anche in lingua inglese con particolare attenzione ai vocaboli turistici e tecnici.

Possibilità di visita tutto l'anno.



Costi: Giornata intera - pranzo al sacco - Costo 8 euro a persona
Mezza giornata - mattino o pomeriggio - Costo 5 euro a persona
Diversamente abili: ingresso gratuito



www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp