

Gelindo dei
Magredi

Sabato 17 e...
Domenica 18
Settembre

...percorso e
laboratorio
didattico alla
conoscenza
dell'uva!

Gelindo
dei
Magredi
VIVARO

Sarà Donatello
dei Gelindo
la vostra guida!

...tutti insieme
nel vigneto, alla
ricerca della migliore
uva dei Magredi!

**Quota di
partecipazione**

7,50 € partecipante
(comprende l'attività
e la merenda finale)

**Prenotazione
consigliata!**

...dall'Uva
al succo d'uva
...e al Vino!

Gelindo dei Magredi vi invita a partecipare a questa simpatica attività!...dalla raccolta dell'uva, alla pigiatura, alla preparazione del succo d'uva alla fermentazione del mosto in vino. Toccherete tutti "con mano" le fasi di questo splendido spaccato di originale vita contadina, **un'esperienza unica da vivere con la tutta la vostra famiglia!**

Consigliamo anche ai genitori accompagnatori di iscriversi, in modo da poter partecipare con la famiglia alle varie fasi del laboratorio e fare la merenda finale assieme! Sarà un ricordo indelebile!



Gelindo dei
Magredi

Sabato 17 e...
Domenica 18
Settembre



Le fasi del laboratorio

Ore 14.30 ci incontriamo tutti
nel Piazzale Magredi



**Quota di
partecipazione**

7,50 € a persona
(attività e merenda)

**Prenotazione
consigliata!!**

**Iscrizione e registrazione di tutti
i partecipanti alle attività didattiche**

A Seguire, nel Podere dei Gelindo
con le proprie auto, tutti assieme alla
volta della Vigna del Paradis

Raccolta dell'uva nella vigna
Vendemmiamo a mano l'uva

Pigiatura dell'uva fresca con i piedi
di ritorno nel podere di Gelindo,
trasformiamo l'uva in mosto

Preparazione del succo d'uva
Imbottigliamo ed assaggiamo tutti
il frutto della pigiatura dell'uva

Ore 17.00, ai Benandanti...

Daremo il via al rito della polenta di
mais antichi, presentazione del mais
raccolto 2021, merendina gustosa
a base di polenta, formaggio e
succo d'uva per tutti gli ospiti!!

Ore 17.30 arrivederci a tutti
Appuntamento al prossimo laboratorio
didattico dal nome "Dalla Pannocchia
alla Polenta" che si terrà ad ottobre!

