

Martedì 24 ottobre, decine di bambini delle classi seconde hanno scoperto, una dietro l'altra, tutte le fasi della vendemmia di uva da vino Montepulciano: dalla sgrappolatura o raspatura alla pigiatura, alla trasformazione dei chicchi di uva in mosto fumante grazie all'introduzione del ghiaccio secco, il tutto poi sversato nelle damigiane. T

utto il percorso, svoltosi nello spazio esterno del plesso "Giovanni Paolo II", è stato illustrato dal signor Alberto Piccolo, il giovane agricoltore che ha descritto le fasi della vendemmia tra la curiosità e l'interesse dei bambini che lo hanno visto all'opera anche nell'uso del densimetro, necessario per misurare il grado zuccherino del mosto, chiamato babo.

L'esperto ha guidato gli alunni nelle fasi della vendemmia che hanno vissuto non da spettatori, ma da attivi protagonisti perché loro stessi hanno tolto gli acini dal grappolo, li hanno pigiati con le loro mani e poi il mosto, dopo la fermentazione, è stato messo nelle damigiane per essere imbottigliato. E' stato un momento di gioia formativa nel quale ogni alunno ha espresso la sua creatività all'interno dello spazio dedicato, guidati dalle insegnanti che hanno allestito l'area anche con cartelloni colorati.

Durante la "Festa della Vendemmia" è arrivata la Dirigente Scolastica, dottoressa Filomena Cannone, che ha sottolineato che "Si può fare didattica in modo alternativo e si può imparare anche in ambienti diversi dalle aule; la didattica laboratoriale favorisce l'apprendimento che nasce dall'esperienza e che pone al centro del processo formativo l'alunno stesso in un clima di inclusività e di collaborazione".

*Che dire, un'esperienza formativa e indimenticabile per i nostri teneri utenti!*