



MINISTERO dell'ISTRUZIONE

ISTITUTO COMPRENSIVO CASTELLABATE

Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie e Scuole Secondarie di Primo Grado dei Comuni di Castellabate e Perdifumo

Via F. Coppola snc - 84048 S. MARIA di CASTELLABATE (SA)

e-mail: saic8a0002@istruzione.it PEC: saic8a0002@pec.istruzione.it

Tel. 0974961097 Fax 0974960549 Cod. Fisc. 90021820650 Cod. Min. SAIC8A0002

SCUOLA PRIMARIA PLESSO LAGO

CLASSI QUARTA / QUINTA



DOCENTI :

PECORA ANNA MARIA

DI BARTOLOMEO ROSA

MARTUSCELLI ANNAMARIA

TEMPI : OTTOBRE /NOVEMBRE

DISCIPLINE COINVOLTE :

Scienze: la pianta della vite: principali caratteristiche, l'uva e la sua trasformazione in vino.

Storia: storia delle tradizioni locali e delle antiche civiltà

Tecnologia: costruzione di semplici oggetti con uso di materiale vario, ricerche con uso di Internet

Arte e immagine: rappresentazioni grafiche con uso di tecniche diverse.

Italiano: letture, racconti, poesie

Matematica : risoluzioni di problemi con le misure di capacità

Gli alunni delle classi quarta e quinta della scuola primaria plesso Lago hanno fatto un'esperienza didattica multidisciplinare dal titolo " Dal grappolo d'uva al vino, conoscere le tradizioni locali e popolari

Gli alunni hanno appreso divertendosi. La maggior parte delle attività è stata svolta in gruppo e ognuno di loro è stato protagonista attivo di ogni fase del lavoro.

Il momento del passaggio dall'uva al vino è un vero e proprio viaggio. Una pratica antichissima che ha radici ancora più antiche tanto da essere celebrata dalla letteratura greca e latina.

Raccolta e condivisione sono le parole chiavi che rappresentano questo magico momento. Una riunione che racchiude tradizione e innovazione.

La vendemmia è il momento di raccolta dell'uva. È l'occasione che riunisce tutte le persone che lavorano fianco a fianco per intere settimane. È la festa di fine stagione. La conclusione di un duro lavoro fatto insieme.

Con i nostri alunni abbiamo realizzato praticamente il passaggio dall'uva al vino in diverse fasi.

Ogni alunno ha portato un grappolo d'uva rossa o bianca, riposta in un cesto.

- **Prima fase** : la pigiatura ciò che un tempo veniva fatto a piedi nudi in botti di legno, gli alunni l'hanno fatto con le mani

Il graspo eliminato il mosto e bucce fermenteranno per qualche settimana fin quando non verranno divisi nella fase della svinatura



- **Seconda Fase:** Dopo questa fase, il vino dovrà riposare per qualche tempo e senza fretta, maturare. Per poi essere imbottigliato .



La vendemmia non è solo un lavoro, è passione, è festa, è convivialità. Ogni grappolo di uva è vita. Va trattato con cura, perché ogni piccolo acino racchiude un pò della nostra storia ,perché quel chicco un giorno diventerà il vino che ci rappresenterà.

- **Terza fase :** Incomincia la festa 11 Novembre San Martino .

Il proverbio cilentano dice : “ a San Martino si fanno le zeppole e si assaggia il vino “.



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Gina Amoriello