

Alla scoperta della vendemmia, visita guidata all'azienda Ravagli

Domenica 4 settembre al via "Come è fatto", iniziativa della Coldiretti che porterà bambini e famiglie in fattorie, aziende agricole, caseifici, frantoi e cantina alla scoperta del cibo giusto dal campo alla tavola



29 Agosto 2022 Si apre domenica 4 settembre, con la prima tappa in programma all'azienda agricola-vitivinicola Alessandra Ravagli (via Argine Destro Montone 220, Ragone di Ravenna), il percorso 'Come è fatto', calendario di visite guidate esperienziali in fattorie, aziende agricole, caseifici, frantoi, cantine che porteranno bimbi e famiglie alla scoperta delle micro-filiere agricole e del 'cammino' del cibo giusto dal campo alla tavola.

Promosso da Coldiretti Ravenna, Campagna Amica e Kid Lights Aps (con la collaborazione della Camera di Commercio di Ravenna) e incluso nel più ampio progetto "Ravenna, Comunità del Cibo giusto e consapevole" avviato nel maggio scorso con gli agri-laboratori del 'Kid's ranch' allestito al Mercato Contadino coperto di Ravenna, 'Come è fatto' è un percorso emozionale di educazione civica-alimentare rivolto a bambini, ragazzi e famiglie.

Mischiando gioco e conoscenza, mira ad accrescere nei più giovani e nei genitori la consapevolezza di una cultura del mangiare sano, quindi di una alimentazione sostenibile, rispettosa del sé e dell'ambiente, fondata in primis sull'ascolto del proprio corpo e poi su alcuni valori chiave come: certezza dell'origine, stagionalità, filiera corta, metodo di produzione, equilibrio ambientale.

Attraverso le tappe di 'Come è fatto' le famiglie potranno conoscere da vicino e mettendo le 'mani in pasta', le micro-filiere agricole e agroalimentari locali sulla base di un calendario che seguirà la stagionalità delle produzioni.

Ogni visita prevede l'incontro con il produttore, l'illustrazione delle fasi produttive, agri-laboratori a tema e merenda per i più piccoli, ma anche un momento di degustazione per i genitori. Il calendario, come detto, si aprirà domenica 4 settembre, con la prima visita dedicata alla vendemmia e quindi all'uva e al vino per proseguire poi con la 'filiera del miele', dell'olio, del latte, ecc.

Il programma di domenica prossima, intitolato 'Sensazioni di vendemmia', prevede un'esperienza contadina da vivere con tutti i nostri sensi all'interno dell'Azienda Agricola e cantina Alessandra

Ravagli. Grandi e piccoli (dai 4 ai 15 anni) potranno vivere una intera giornata di relax, senza la fretta e la frenesia quotidiana, scoprendo emozionanti storie contadine e degustando vini autoctoni e prodotti tipici a km zero.

Questo il programma nel dettaglio:

10.15 - accoglienza presso l'Azienda

10.30 - inizio passeggiata sensoriale (per bambini e adulti)

12.00 - pic-nic pausa pranzo (possibilità di acquistare il cestino pic-nic di Campagna Amica con affettati/formaggi/frutta a km zero convenzionato a 10 euro a persona)

14.30 - inizio laboratorio per i bambini (vendemmia manuale dell'uva, pigiatura con i piedi) poi per grandi e piccoli tour in cantina per vedere il processo di lavorazione e degustazione per gli adulti (facoltativa, convenzionata a 10 euro a persona)

16.30 - merenda per i bambini con prodotti dell'Azienda Ravagli

17.30 - termine visita.

La giornata ha un costo a famiglia di 25 euro.

Per informazioni e prenotazioni:

347 8884547.

<https://www.kidlights.it/catalogo-1/sensazioni-di...-vendemmia-a-ragone>



© copyright la Cronaca di Ravenna