

Agenzie

Gran Deposito Aceto
Balsamico G. Giusti

Ordini scolastici

Scuola dell'infanzia,
Scuola primaria

Classi

Infanzia sez. 4 anni,
Infanzia sez. 5 anni,
Scuola prim. classe I,
Scuola prim. classe II,
Scuola prim. classe III,
Scuola prim. classe IV,
Scuola prim. classe V

Anno scolastico

2022/23

15 - Il laboratorio di nonno Giusti

Finalità

Formare e educare gli studenti, integrando attività di laboratorio ludico-didattico alla visita guidata all'interno dell'azienda, sita nelle verdi campagne di Modena. Potenziare le conoscenze relative al contesto territoriale, con riferimento alle attività produttive e ai prodotti alimentari tipici, attraverso esperienze empiriche e dirette della lavorazione di materie prime per la produzione del prodotto alimentare tra i più preziosi al mondo, l'Aceto Balsamico tradizionale di Modena.

Referente

Eleonora Grattini
museo@giusti.it
eleonora.grattini@giusti.it
tel. 059 840135

Modalità di prenotazione

Adesione
Sarà il referente a contattare la scuola per concordare la data.

Documentazione

Alla fine del percorso ciascun partecipante verrà omaggiato di una bottiglietta di aceto balsamico.

Caratteristiche

Titolo: Visita con laboratorio-1

Descrizione:

Scuola d'infanzia 4 - 5 anni e scuola primaria classe 1°

Accolti nel museo da un menestrello che li interrogherà sulla tradizione modenese, i bambini saranno affidati poi al Gufetto Beppe che diventerà il narratore di una favola che ha preso vita quattrocento anni fa tra i solai del Duca Cesare d'Este e che narra della preziosità e bontà del nostro rinomato Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Sollecitati dai colori scuri e dai profumi intensi delle acetate i bambini avranno la possibilità di toccare ed annusare le botti che contengono diversi invecchiamenti di Aceto balsamico. Raccoglieranno le uve e le pigeranno per entrare a far parte completamente del lungo e paziente ciclo di invecchiamento. L'assaggio verrà poi proposto con pipette ad introdurre il concetto dei rinalzi e dei travasi, modalità del ciclo produttivo dell'Aceto

Balsamico Tradizionale di Modena DOP.

Scuola primaria classe 2°3°4°5°

I ragazzi saranno accolti nel museo della Famiglia Giusti, dove ascolteranno la nascita dell'Acetaia Giusti, proseguiranno poi nell'acetaia storica dove apprenderanno il metodo dei rinalzi e dei travasi. L'attività di laboratorio consisterà nella suddivisione dei bambini in 4 gruppi: ogni gruppo rappresenta un ruolo all'interno del processo produttivo dell'Aceto Balsamico tradizionale; ad ogni mestiere è legato uno strumento o oggetto. La produzione dell'aceto è un processo circolare e ripetitivo in alcune sue fasi, i ragazzi si alterneranno durante i vari momenti e i prodotti delle singole fasi saranno condizione necessaria affinché si possa procedere nel lavoro. Ogni gruppo di lavoro avrà la responsabilità di formulare ipotesi e tesi e validarla in modo empirico: dalla pigiatura dell'uva, cottura del mosto, rinalzo e travaso ed infine la valutazione dell'assaggio, verrà estesa a tutti i bambini, comprese le insegnanti.

Indicazioni trasporto

Il trasporto, a carico dell'azienda, viene fornito gratuitamente alle classi iscritte.

Dove: Museo Giusti, Strada Quattro Ville 52, 41123 Lesignana (MO)

Tempi: 2h

Costo: Gratuito

Obbligatoria: Sì
