



Azienda Agrituristica
"Fattorie Riccitelli"

SCUOLA E NATURA N° 1

MODULO: UVA-VINO

- ORE 08.30 Partenza dalla sede per "Viaggio -studio".
ORE 09.30 Azienda agricola vitivinicola "Chiarieri Giovanni" - Pianella oppure altra cantina.
Visita ai vigneti, alla cantina, alla linea di imbottigliamento, l'azienda produce e commercializza spumante.
ORE 12.30 Visita alla chiesa di Santa Maria Maggiore - Pianella.
ORE 13.30 Azienda agrituristica "Fattorie Riccitelli" pranzo agrituristico.
ORE 14.30 Giochi e divertimenti in fattoria, visita agli animali allevati.
ORE 15.30 Dimostrazione pratica secondo le antiche tradizioni della "produzione del vino" (mese di ottobre)
ORE 16.30 Caratteristiche qualitative ed organolettiche del vino; problematiche attuali del comparto viti-vinicolo.
ORE 18.30 Rientro in sede.

IL MODULO PREVEDE:

1. La partecipazione di 45 visitatori.
2. Responsabile con laurea in scienze agrarie delle "Fattorie Riccitelli" durante l' itinerario .
3. L'intervista del titolare dell'azienda vitivinicola "Chiarieri".
4. La collaborazione degli insegnanti delle materie letterarie per una spiegazione più completa sul monumento.
5. Consegna, ad ogni partecipante, di una cartellina con ampia documentazione sulle tematiche affrontate durante l'itinerario agrituristico.

CONSIGLI UTILI:

1. Questo modulo e' realizzabile durante tutto l'anno scolastico, sia per la descrizione del processo produttivo che dei macchinari, tuttavia si consiglia il mese di ottobre per vedere il reale ciclo di lavorazione delle uve.
2. E' richiesto un elenco di tutti i partecipanti al modulo autorizzati dalla scuola.

COSTO DEL MODULO : "UVA-VINO" per singolo partecipante, Euro 28. 00

- "Fattorie Riccitelli": - Pranzo Agrituristico, impiego di materiale per attività didattica, visita ai laboratori e alle aziende collegate, uso della sala convegni e delle attrezzature sportive e guida per tutto l'itinerario, Euro 20.00.

"Abruzzo Touring": - Viaggio, Euro 8.00.

Si possono effettuare Viaggi-Studio anche con un numero di partecipanti ridotto (25 ragazzi) facendo una adeguata ripartizione dei costi fissi. Gli istituti possono provvedere direttamente al mezzo di trasporto delle scolaresche per cui non considerare il costo offerto dalla ditta "Abruzzo-Touring".

Il pranzo agrituristico e' offerto dalle " FATTORIE RICCITELLI " ed il viaggio e' offerto dalla ditta " ABRUZZO TOURING " agli accompagnatori delle scolaresche nella misura di: un insegnante ogni dieci ragazzi per le scuole materne ed elementari e di un insegnante ogni quindici ragazzi per le scuole medie.

Azienda Agrituristica FATTORIE RICCITELLI di Gianfelice Clorinda
C.da De Contra, 3 - 65010 VICOLI (PE) - Tel. e Fax 085 845274 - Cell. 339 1115155
www.fattoriericcitelli.it - fattorie_riccitelli@virgilio.it *solo su prenotazione*



Azienda Agrituristica "Fattorie Riccitelli"

MODULO: UVA-VINO

1. Azienda agricola vitivinicola Chiarieri Giovanni, c.da Granaro - Pianella

L'azienda vitivinicola Chiarieri Giovanni e' estesa complessivamente ettari 43, l'indirizzo produttivo e' "vitivinicolo-olivicolo" infatti le uniche coltivazioni presenti sono ettari 24 di vite e di ettari 18 di olivi.

L'azienda e' gestita dalla famiglia Chiarieri ed occupa tutto l'anno due addetti, nei periodi di maggior lavoro potatura e raccolta, si avvale di lavoratori avventizi. Si coltivano vigneti a "tendone" ed a "filare", ed effettua la "lavorazione tradizionale" del terreno in alcuni appezzamenti, ed in altri adotta la tecnica moderna della "non lavorazione". L'azienda, per quando concerne i trattamenti antiparassitari, segue i consigli del progetto di lotta guidata regionale gestita dall'A.R.S.S.A. e dalle Organizzazioni Professionali Agricole. In azienda e' presente la cantina che consente la trasformazione delle uve prodotte (ql. 3.600 annui circa) in vini D.O.C. di ottima qualita', Montepulciano, Trebbiano, Cerasuolo che vengono commercializzati in Italia ed anche negli Stati Uniti. In cantina si produce anche lo spumante.

Durante l'itinerario agrituristico culturale sara' possibile visitare i vigneti fare riferimenti botanici sulla pianta, capire il ciclo biologico e le tecniche colturali attuali e del passato. In cantina possiamo vedere in sequenza tutti i macchinari necessari a realizzare il ciclo di trasformazione dell'uva in vino ed in spumante (compreso la catena di imbottigliamento).

2. Chiesa di S.Maria Maggiore, c.da S. Angelo - Pianella

La chiesa di S.Maria Maggiore e' di antichissime origini, sembra costruita sui resti di un tempio di Vestea, con bellissimo portale in pietra ornato da sculture romaniche; artistico rosone e colonnine a raggiera della fine del XII sec. absidi semicircolari che recano testimonianze di pitture del XII -XIV-XV sec. L'austera semplicita' che vi si respira e la poca luce che entra dalle strette monofore e dal rosone crea una dolce atmosfera di pace e di intesa spiritualita'.

3. Azienda agrituristica "Fattorie Riccitelli" "dimostrazione pratica tradizionale dell'uva in vino."

Alle "Fattorie Riccitelli" si realizzerà la trasformazione dell'uva in vino con i sistemi e le attrezzature di una volta, sara' possibile vedere l'intero "antico" ciclo di lavorazione delle uve.

La "cesta" contenitore dove venivano messe le uve appena raccolte, la "trocca" contenitore ove venivano pigiate le uve, la pigiatura dell'uva viene effettuata con i piedi, quindi il mosto va nella "tina", contenitore in doghe di legno dove si raccoglie il mosto fiore, "lu torchio" attrezzo che realizza la spremitura delle bucce dell'uva, la "botte" dove viene messo il mosto a fermentare per ottenere successivamente il vino. La chiusura della botte verra' effettuata con impacco di cenere, come facevano i nostri nonni. Si effettueranno insieme ai ragazzi i confronti delle tecniche viste durante l'intera giornata e si illustreranno le problematiche relative al comparto produttivo "uva-vino" in Italia ed in Europa.

Azienda Agrituristica FATTORIE RICCITELLI di Gianfelice Clorinda
C.da De Contra, 3 - 65010 VICOLI (PE) - Tel. e Fax 085 845274 - Cell. 339 1115155
www.fattoriericcitelli.it - fattorie riccitelli@virgilio.it *solo su prenotazione*