



Bellinzona, 25.05.2023



M Centro
professionale
del verde

MEZZANA (CANTINA) E VALLE DELLA MOTTA

“ NELLA CANTINA DEL CENTRO PROFESSIONALE DEL VERDE PER COMPRENDERE, CAPIRE, SPERIMENTARE E SCOPRIRE ”

Proposte giornata tipo:

Ore 09.30

Ritrovo presso il Centro professionale del verde: presentazione dell' Azienda e visita della cantina, del vigneto e delle coltivazioni.

Mattinata:

Alla scoperta della Scuola del verde di Mezzana visita alla Cantina di vinificazione.

Ore 11.45

Spostamento verso il Mulino del Daniello e pranzo al sacco organizzato dalle direzioni di corso.

Pomeriggio:

Attività di educazione ambientale con giochi sul territorio e lavori creativi con la creta.

Ore 16.00 circa

Spostamento verso Coldrerio e rientro verso la sede del corso (fermata autopostale di fronte alla Chiesa del paese).



Naturalmente Scuola



Giornate previste per corso con un gruppo di 20 unità:

- a) 27.06
- b) 05.07

La partecipazione alla giornata è stata condivisa con tutti e di conseguenza pianificata dalla Direzione generale dei corsi. Un eventuale annullamento per ragioni di forza maggiore è da concordare unicamente con Tiziano (079 444 19 91)

NB: Ogni corso dovrà giungere alla giornata sul territorio con i rispettivi docenti.

Varie:

- Copertura telefono mobile (Swisscom) su tutta la zona

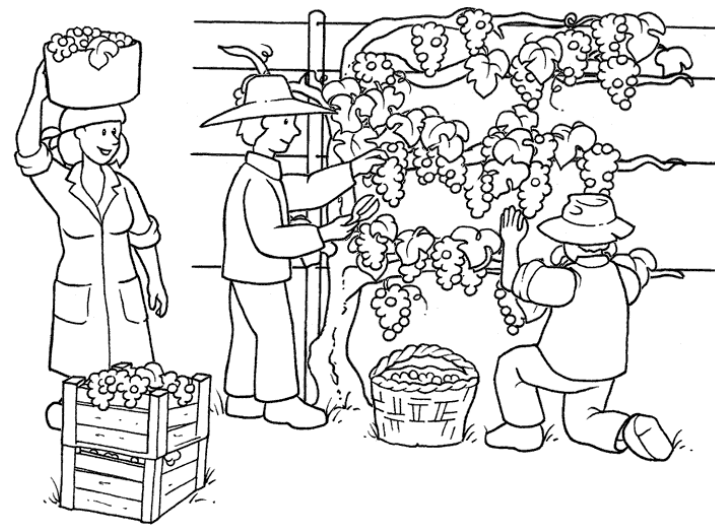
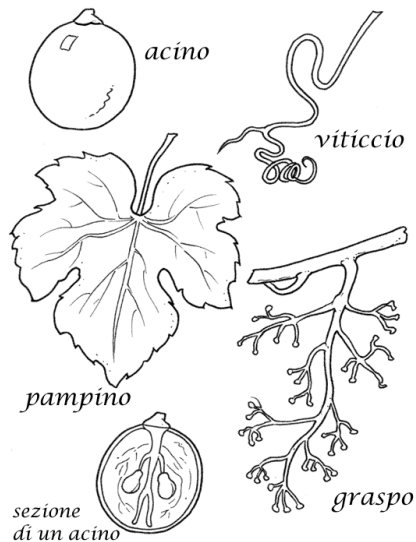
Contatti:

Tiziano Zanetti	079 444 19 91
Joel Rossetti	091 814 58 58
Silvia Bernasconi	079 808 64 63
Alan Bognuda	079 746 29 17



SCHEDA DIDATTICA MEZZANA

L'uva e le sue parti:

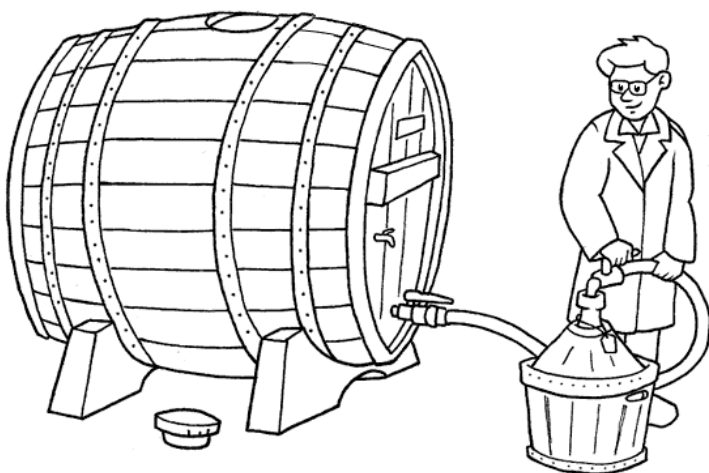


La vendemmia:

La pigiatura e la diraspatura:



Le fermentazioni nei tini e nelle botti:



I travasi:

L'imbottigliamento:

