

Laboratorio didattico

Sarà Donatello
dei Gelindo
la vostra guida!

**Domenica
30 Agosto '26**

**Sabato 5,
Domenica 13,
e Sabato 19
Settembre '26**

Vendemmia Personalizzata

E' possibile organizzare una vendemmia personalizzata per gruppi e famiglie anche durante la settimana

**Quota di partecipazione
18,00 € a Persona**

(Bambini sotto i 3 anni gratis. Merenda inclusa)

**Prenotazione
obbligatoria!**

La Vendemmia di Gelindo

...dall'uva al succo d'uva... e al vino!

Vendemmia a mano tra i filari, con il carretto trainato dal cavallo. La pigiatura a piedi nudi nel tino, la torchiatura e la preparazione del succo d'uva. Uno spaccato di vita contadina, da vivere insieme in famiglia e da ricordare per sempre.



per informazioni
e prezzi **PER GRUPPI
e FAMIGLIE...**

Gelindo dei Magredi | Via Roma 14 | Vivaro (Pn) | Tel: 0427.97037 | www.gelindo.it | info@gelindo.it

Gelindo
dei
Magredi
Fattoria & Resort



Laboratorio didattico



**Gelindo
dei
Magredi**
Fattoria & Resort

Le fasi della Vendemmia



- **Ore 14.30 ritrovo nel Piazzale Magredi,** registrazione dei partecipanti. Andiamo insieme con auto e carrozze verso la Vigna del Paradis.
- **Vendemmia a mano** Tra i filari, inizieremo la raccolta dell'uva, proprio come un tempo.
- **Pigiatura con i piedi** Di ritorno al podere, ci aspetta uno dei momenti più attesi: la pigiatura dell'uva fresca con i piedi. Un gesto antico, semplice, che trasforma il raccolto in mosto.
- **Prepariamo il succo d'uva**
Il frutto autentico della nostra vendemmia.
- **Al Rifugio dei Benandanti** Gustosa merenda con polenta di mais antichi, formaggio e succo d'uva per tutti!
- **Infine...** Ci salutiamo e ci diamo appuntamento al prossimo laboratorio didattico: "Dalla Pannocchia alla Polenta".

**Per continuare a scoprire, toccare e gustare
la nostra terra e le nostre tradizioni.**