



Fattoria Didattica Azienda Agricola Tenuta degli Angeli Acetaia Testa

Località S. Stefano degli Angeli
24060 Carobbio (Bergamo)



Testa Roberta

Tel 035.687130

Cell. 348.3667218

Info@tenutadegliangeli.it

www.tenutadegliangeli.it

TENUTA DEGLI ANGELI

La “Tenuta degli Angeli” è un’azienda agricola situata in una splendida oasi di verde a Carobbio Degli Angeli, in provincia di Bergamo.



Comoda e facile da raggiungere, perché vicina ad alcune tra le principali vie di comunicazione della Bergamasca, l’azienda ha saputo mantenere e valorizzare nel tempo le originali strutture in pietra, tanto da essere considerata oggi anche un’azienda di notevole pregio architettonico.



La produzione è limitata, ma di altissimo livello e comprende: vino spumante metodo classico, moscato dolce e secco, Valcalepio moscato passito e passito di moscato giallo, Chardonnay barricato, Valcalepio bianco DOC, olio extra vergine d’oliva.



Il fiore all'occhiello dall'azienda è però la produzione di "Balsamo degli Angeli" (aceto balsamico) ottenuto, secondo tradizione, partendo da mosto cotto di uve aromatiche, invecchiato in botticelle di legno pregiato per diversi anni.



Da notare che l'azienda vanta numerosi riconoscimenti e prestigiosi premi, come il premio internazionale Vinitaly 2008 con il Brut degli Angeli e il premio internazionale Vinitaly 2009 con l'Extra Brut degli Angeli e i due diplomi.

VISITE DIDATTICHE



Il punto di forza della azienda, ciò che la rende unica e diversa da tutte le altre, è la **presenza di personale non solo esperto e preparato, ma anche specializzato** in alcuni particolari campi.

A titolo d'esempio, basti citare la contemporanea presenza di un **enologo** e di **una farmacista** che consentono di arricchire la visita di informazioni ed esperienze, tarate tenendo conto del livello d'età dei bambini partecipanti, uniche ed irripetibili nel panorama delle aziende agricole presso cui è possibile effettuare escursioni didattiche.

L'azienda ha sviluppato e messo a punto nel corso degli anni, una tipologia di **visita didattica** che **massimizza** la **partecipazione attiva** dei ragazzi, attraverso appositi giochi ed esperienze **basate** sull'analisi sensoriale ed olfattiva.





Per esempio, “Farmacisti per un giorno”, questo è il nome di una delle attività proposte ai ragazzi, consente loro di cimentarsi con alambicchi, pestelli, mortai, vasetti in bacalite e provette.

officinali, precedentemente raccolte nei campi dell’azienda, da usarsi poi nella realizzazione di creme idratanti o depurative.

Ai ragazzi viene insegnato ad estrarre oli essenziali da erbe aromatiche ed

Le creme ottenute vengono poi confezionate e date ai ragazzi da portare a casa per loro uso o come ricordo.



CARATTERISTICHE STRUTTURA

L'azienda, recentemente restaurata e situata all'interno dello storico e famoso Borgo di S.Stefano degli Angeli, è dotata di ampi spazi, sia al chiuso che all'aperto, entro cui svolgere le varie attività sia didattiche che ludiche.

Spazi chiusi e riscaldati per il pranzo al sacco, bagni attrezzati anche per disabili,

la piscina di sabbia, giochi quali scivoli ed altalene, laboratorio per decorazioni, si aggiungono ad una favolosa cantina, ad un'acetaia con antiche travi a vista, oltre che alle tradizionali attrezzature e spazi che si possono trovare anche nelle altre aziende agricole.



All'esterno della struttura, accompagnati da personale preparato ed abituato a relazionarsi coi bambini, è possibile apprezzare vigneti a terrazzamenti, ottenuti con muri a secco in pietra, e numerose ulivi.

Tutti i filari dei vigneti sono preceduti, come avrete modo di scoprire nel corso della visita, da una pianta di rose che funge da esca e sentinella attirando gli insetti infestanti della vite.

DURATA E TIPOLOGIA DELLA VISITA

Le visite possono essere personalizzate secondo le specifiche esigenze del gruppo e durare da poche ore a tutta la giornata.

La visita “tipo” è organizzata nel modo seguente:

09.00/09.30

Arrivo c/o l'ampio parcheggio antistante la struttura situato nel Borgo Storico Brevissimo tragitto a piedi fino alla azienda, attraverso un comodo sentiero che affianca filari di vite e piante di ulivi.

09.30/10.00

Accoglienza vera e propria, con giochi appositamente studiati per socializzare, familiarizzare con le varie persone, e suddividerle poi in piccoli gruppi. Si tenga conto che “Tenuta degli Angeli” è una delle pochissime strutture che **garantisce la presenza di un accompagnatore per ciascun gruppo di max 10/15 bambini.**



10.00/11.00

Percorso guidato nel vigneto (con l'ausilio di cartelli e altro materiale) per:



- a- scoprire i segreti della coltivazione della vigna
- b- provare a potare qualche pianta
- c- conoscere le malattie della vite e/o ulivo
- d- compatibilmente con la stagione, vendemmiare qualche grappolo e pigiare l'uva con i piedi.
- e- individuare e raccogliere erbe aromatiche ed officinali

11,00/11,30

Visita alla cantina con:



- a- spiegazione funzionamento delle principali attrezzature
- b- prova di etichettatura di alcune bottiglie
- c- utilizzo di alcune strumentazioni quali, p.es, il rifrattometro per determinare il grado zuccherino dell'uva
- d- compatibilmente con la stagione, spremitura dei grappoli (con piedi e mani) per ricavarne il mosto

11,30/12,15

Laboratorio di colorazione e disegno
Effettuato utilizzando colori provenienti SOLO da elementi naturali quali uva, erba e simili. L'attività è studiata per esaltare tutte le sensazioni tattili e cromatiche.



12,15/13,30

Pranzo al sacco

13,30/15,00

Laboratorio “Farmacisti per un giorno”
Grazie alla presenza di una persona laureata in Farmacia, ai ragazzi viene insegnato ad estrarre oli essenziali da erbe aromatiche, e ad usarli poi per la realizzazione di creme depurative o idratanti.

15,00/15,30

Visita alla famosa Acetaia con spiegazioni ed esperienze olfattive.



Tutte le attività, svolte sempre in presenza di personale attento e qualificato, possono essere facilmente intercambiate ed adattate alle specifiche finalità di ciascuna visita.



Per maggiori informazioni o per organizzare la visita, contattare.

Testa Roberta
Tel 035.687130
Cell. 348.3667218
Info@tenutadegliangeli.it