

## **Esperienza didattica sulla vendemmia nella scuola dell'infanzia "Vanni Pucci" dell'I.C.S. Renato Guttuso di Carini**

**L'iniziativa, organizzata dalle maestre in servizio nelle sezioni d'infanzia del plesso, ha fatto sì che i piccoli osservassero come si produce il vino**

\*\*\*

di Antonio Fundarò

Le sezioni della scuola dell'infanzia "Vanni Pucci" dell'Istituto Comprensivo Renato Guttuso di Carini si sono cimentate nella produzione del loro primo vino. L'esperienza che ha visti protagonisti i bambini di 4 e 5 anni, è stata ideata ed organizzata dalle maestre Vita Mistretta, Vincenza Mancuso, Francesca Consiglio, Maria Scorsone, Francesca Di Liberto, Silvana Barretta, Cleopatra Failla, Pinella Sirugo, Cinzia Inghilleri, in collaborazione con i rappresentanti di classe e di ciascuno dei genitori dei numerosissimi bambini, tutti impegnati a spiegare, in più tappe, i processi e le fasi che portano l'uva a trasformarsi in vino (a partire dalla parte teorica trattata in classe e dai numerosi esercizi preparatori).

I piccoli produttori vinicoli si sono cimentati nella diraspatura dei grappoli d'uva, cioè la separazione degli acini dai raspi, raccogliendoli in contenitori di plastica. Successivamente hanno proseguito con la pigiatura a mano degli acini, ottenendo il succo d'uva. Vedere le loro mani immerse nei contenitori che schiacciavano gli acini facendo fuoriuscire il succo faceva crescere i loro sorrisi, la loro curiosità ed il loro divertimento, in un'immagine agli occhi degli osservatori, indimenticabile, racchiudendo il vero significato della festa della vendemmia. Hanno separato con l'aiuto degli adulti le vinacce dal succo raccogliendolo in una bottiglia come se fosse un piccolo tino (impossibile trasferire, a scuola, infatti, le botti). Una vera e propria festa nelle nostre campagne e nella nostra isola.

Le maestre hanno spiegato la cultura del vino, la passione e l'impegno che ci vuole per ottenere un buon vino; e, inoltre, hanno spiegato con parole semplici che l'uva va curata già dal vigneto, la vendemmia e tutte le fasi necessarie, fino ad arrivare al giorno di San Martino nel quale il mosto, trasformato in vino, sarà travasato nelle bottigliette sulle quali saranno attaccate le etichette con scritto il nome del vino e l'anno di produzione. Dopo il lavoro, il meritato riposo, festeggiando gradi e piccoli questa strepitosa esperienza di vita al Vanni Pucci dell'ICS Renato Guttuso di Carini.