



Durata:
3 giorni

**Alla scoperta
di luoghi
inimitabili**



**Percorsi
Didattici**

Enogastronomico

Dedicato alle scuole secondarie di secondo grado

I percorsi didattici sono stati ideati appositamente per avvicinare i giovani ai luoghi dell'Associazione culturale GardaMusei.

Le esperienze sono rivolte sia agli istituti locali, sia a quelli più distanti rispetto al nostro territorio. Offrendo così la possibilità di scoprire luoghi mai visitati prima.

La scelta di proporre alle scuole una selezione di percorsi didattici tra le realtà dell'Associazione culturale GardaMusei nasce dall'idea di implementare lo sviluppo culturale e turistico del territorio.

Le esperienze sono divise per aree tematiche a seconda dei luoghi interessati: archeologia, letteratura, natura, musica, lingue straniere, enogastronomia, arte e tradizione.

L'offerta è rivolta alle scuole superiori di primo e secondo grado e permette agli studenti di intraprendere viaggi e itinerari differenti rispetto alla tradizionale gita scolastica.

I pacchetti prevedono uscite di durata variabile in base alle esigenze e propongono i servizi migliori che il territorio ha da offrire: spostamenti con Navigarda, degustazioni tipiche proposte dalla Strada dei Vini e dei Sapori del Garda, visite guidate interattive ed esperienze laboratoriali.

Enogastronomico

Dedicato a

Scuole superiori. In special modo istituti alberghieri e istituti agrari.

Tematiche

Turismo, produzione e tradizione locale ed enogastronomia.

Percorso con obiettivi didattici

Il percorso prevede un viaggio attraverso la conoscenza di alcuni dei produttori e dei luoghi meravigliosi luoghi affacciati sul lago di Garda, in modo tale da scoprirne la tradizione, la cultura e i sapori.

Gli obiettivi didattici previsti per questa esperienza sono:

- Acquisizione di competenze riguardanti il territorio, i suoi frutti, i sapori e la storia di queste produzioni.
- Conoscenza di luoghi d'interesse nuovi e meno conosciuti.
- Stimolazione della curiosità, del dibattito e consolidamento della conoscenza storica e temporale.
- Induzione all'ascolto e alla produzione di domande.

Collocazione temporale

Il percorso è consigliato da ottobre in poi, per poter conoscere e osservare i passaggi delle raccolte e assaggiarne i frutti.

Enti coinvolti

- Cantina La Perla del Garda
- Frantoio Manestrini
- Farine Tipiche
- Alpe del Garda
- Limonaia Pra de la Fam
- Cantina Avanzi

Programma

PRIMA GIORNATA

Durante la mattinata sarà prevista la visita guidata alla cantina La Perla del Garda a Lonato del Garda, la visita sarà seguita da una degustazione per conoscere i prodotti che caratterizzano questi luoghi.

Nel corso del pomeriggio gli studenti effettueranno una seconda visita guidata al frantoio Manestrini di Padenghe sul Garda, dove sarà possibile conoscere la storia secolare dell'olio del Garda, osservandone la produzione e scoprendone i sapori.

La giornata si concluderà con una visita all'azienda produttrice di Farine Tipiche di Bedizzole, dove sarà prevista una visita guidata al museo storico.

SECONDA GIORNATA

Gli studenti potranno visitare la splendida Alpe del Garda a Tremosine, dove sarà possibile assaporare i loro prodotti caseari e osservarne il processo produttivo. La mattinata si concluderà con un pranzo tipico all'agriturismo del caseificio, facente parte della Cooperativa.

Durante il pomeriggio sarà possibile visitare la storica Limonaia Pra de la Fam di Tignale, scoprendo, anche in questo caso, un componente fondamentale della tradizione enogastronomica gardesana.

TERZA GIORNATA

Durante la terza giornata sarà possibile visitare, con una guida, la cantina Avanzi di Manerba del Garda. Qui gli studenti potranno visitare la nuova cantina di vinificazione, il frantoio moderno in uso e gli antichi sotterranei di affinamento.

L'esperienza si concluderà con una degustazione di vino e olio D.O.P.

Metodologie didattiche

- Visita guidata
- Visita guidata interattiva
- Visita delle città come “musei a cielo aperto”
- Degustazioni

Il percorso è consigliato per un gruppo composto da un minimo di dieci persone a un massimo di cinquanta.



Info e Contatti

amministrazione@gardamusei.it

0365.296536 – 0365.296507

www.gardamusei.it



In collaborazione con l'Istituto provinciale per la ricerca e la sperimentazione educativa. Ente strumentale della Provincia Autonoma di Trento



Con il patrocinio di Regione Lombardia



In collaborazione con l'Ufficio Scolastico Territoriale di Brescia