VISITES ESCOLARS - ESO I BATXILLERAT

Al Centre d'Interpretació del Cava els vostres alumnes descobriran els orígens del món del cava, la seva història, els seus protagonistes i l'esperit de celebració que han fet del cava i de Sant Sadurní d'Anoia un producte i una terra únics.

Aprendran l'origen del vi escumós, la repercussió que va tenir la plaga de la Fil·loxera a la vila, el procés d'elaboració del cava i moltes altres curiositats interactuant amb les nostres taules tàctils i audiovisuals de gran format i 3D que els hi permetran conèixer d'una forma amena i divertida tots els secrets que envolten el cava.

ESPAIS DIDÀCTICS DEL CIC FASSINA					
Planta 1					
Recepció del grup, benvin-guda, normes i serveis bàsics.	1-El bressol del cava Explicació i interactuació amb taula tàctil.	2-El món del cava Explicació i interactuació amb taula tàctil.	3-El cava i els sentits Projecció 3D: El cava, fruït d'un sentiment	4-Mostra del cicle vital de la fil·loxera Joc de realitat augmentada.	5-El cava i la festa Visita de l'espai Festa de la Fil·loxera
Planta 0					
6-Els quatre elements Audiovisual de gran format.	7-Un món de colors Audiovisual de gran format.	8-Des de sempre gaudint del cava	9- Activitat o taller adaptat a cada grup	Comiat	

OBJECTIUS DE LA VISITA:

- Aprendre què és una Fassina i descobrir quines begudes s'elaboraven.
- Conèixer alguns aspectes sobre l'elaboració de vi i aiguardents al Penedès.
- Explicar els beneficis que la producció de vi va portar a viles com Sant Sadurní.
- Introduir l'arribada de la plaga de la Fil·loxera i el que va provocar.
- Explicar qui va trobar la solució a la plaga i com es va portar a terme.
- Comentar el per què de la Festa de la Fil·loxera cada 8 de setembre a Sant Sadurní.
- Aprendre sobre els orígens dels vins escumosos i caves a Sant Sadurní.
- Introduir les diferents varietats de raïm pròpies del Penedès per l'elaboració del Cava.
- Explicar el procés d'elaboració del cava des de la verema fins deixar el producte vestit per la venta.
- Aprendre algunes curiositats com les diferents mides d'ampolles de cava que existeixen, quina copa és la més adient o com distingir un bon cava.

Informació i reserves
CIC FASSINA – Centre d'Interpretació del Cava
C. de l'Hospital, 23 Sant Sadurní d'Anoia
08770 Barcelona
T. 93 891 31 88
turisme@santsadurni.cat
www.turismesantsadurni.cat