

9 Ottobre ad Oscata: pigiatura, vino cotto, dolci al mosto, pranzo contadino, cura della vigna

Vivere la vendemmia conoscendone le ritualità tipiche, attraverso la comunità locale. Oscata inVita il 9 ottobre alla festa della vendemmia.

Il programma:

- 👏 10:00 accoglienza con biscotti al vino nella piazzetta di Oscata e conoscenza dei volontari della proloco locale
- 🍷 10:30 dimostrazione pratica in vitigno privato della cura delle viti durante l'anno (innesti, pulizia, potatura, raccolta, etc.);
- 😊 11:30 degustazione di formaggi dell'azienda agricola Le Ferregne accompagnato da vino della casa e pane artistico

- 🍇 12:00 pigiatura partecipata e spiegazione della lavorazione dell'uva secondo metodi tradizionali
- 🍴 13:00 colazione contadina con Oscata inVita. Menu evocativo per adulti: antipasto di formaggio con marmellate di prugne e peperoncino, peperoni ripieni, "cocozza" secca e patate lesse con olio fritto e peperone crusco. Menu bambini: polpette e crocchè di patate. Torta al vino per tutti.
- 📖 14:00 passeggiata letteraria del borgo di Oscata con lettura di racconti dedicati alla raccolta e alla lavorazione dell'uva ed aneddoti e folklore locale;
- 👩🍳 15:00 preparazione dei taralli al mosto fatti da mani di casa;
- 🌱 16:00 orto sociale, presentazione del progetto e lavoro sul campo con semina di verdure e ortaggi di stagione.
- 👋 18:00 saluti

↳ Iniziativa di raccolta fondi: 20€ per adulto e 5€ per bambino. Evento con posti limitati ed obbligo di prenotazione. Per info e prenotazioni telefonare al 3396714738, oppure inviare una mail ad oscatainvita@gmail.com

PROLOCO
OSCATA
INVITA
APS

OSCATA
VENDEMMIA
RACCONTA
RACCOGLIE
ACCOGLIE