

## DALLA VITE ALLA BOTTE Workshop in Cascina Cuccagna

### Laboratorio pratico di preparazione del mosto per bambini con degustazione di vini per i genitori.

Milano, 12 settembre 2010 - **Domenica 12 settembre, dalle 16 alle 18.30** in Cascina Cuccagna (via Cuccagna 2/4 angolo Via Muratori) si terrà il **laboratorio pratico per bambini sulla preparazione del mosto**, a partire dalla raccolta dei grappoli delle viti del giardino. Inoltre, tre produttori vinicoli della Lombardia, proporranno una **degustazione di vini** ai genitori e a tutti gli appassionati di vini.

Michele Riccardi, del Gruppoverde, viticoltore per passione, seguirà i bambini passo passo nel processo di preparazione del mosto, come in una vera cantina di produzione artigianale. Durante la **vendemmia**, i bambini raccoglieranno con cura i grappoli dalle viti di Cascina Cuccagna e li riporranno negli appositi contenitori. Poi verrà il momento della **diraspatura**, che consiste nella separazione degli acini dal raspo, fino ad arrivare alla **pigiatura dell'uva** per ottenere il mosto.

Il laboratorio si concluderà con l'assaggio del mosto ottenuto dal processo, succo d'uva molto ricco di vitamine, accompagnato da una **merenda di torte artigianali**. Età consigliata: **dai 4 ai 12 anni**. Per i genitori che accompagneranno i bimbi, saranno presenti tre produttori vinicoli locali che proporranno la degustazione di diverse tipologie di vino e la vendita delle loro bottiglie.

Produttori di vino:

- **Azienda Agricola Bossi Stefano** - San Colombano al Lambro - Coltivazione d'uva, produzione e imbottigliamento di vino bianco (Damatrà, Tigalè, Santa Messa) e rosso (Tigalè, Bonarda, San Colombano). Stefano è un giovane imprenditore del settore, gestisce l'impresa di famiglia dall'età di 18 anni. [www.vinibossi.it](http://www.vinibossi.it)
- **Azienda Agricola Profumo del Vino** - San Colombano al Lambro - Coltivazione d'uva, produzione e imbottigliamento di vino bianco (Riesling, Malvasia, Verdea) e rosso (Bonarda, Bonarda, San Colombano). L'azienda ogni anno vengono produce più di 30000 bottiglie di vino. [ilprofumodelvino@libero.it](mailto:ilprofumodelvino@libero.it)
- **Azienda Agricola Fratelli Riccardi** – Oltrepò Pavese - Coltivazione d'uva, produzione artigianale e imbottigliamento di vino bonarda e barbera.

Il laboratorio è organizzato da *Consorzio Cantiere Cuccagna* in collaborazione con *Gruppoverde*, costituito da circa venti volontari che curano il giardino della Cascina e ne gestiscono i due orti.

**Laboratorio e merenda: 2 €**  
**Degustazione vini: 4 €**

**Ufficio stampa:**

Paola Tierri - Marta Campostano  
[ufficiostampa@cuccagna.org](mailto:ufficiostampa@cuccagna.org)  
Cell. 349 8874712 - Tel. 02 54118733

*Consorzio Cantiere Cuccagna* è un consorzio di **associazioni** milanesi (esterni, CdIE-Centro di Iniziativa Europea, Cooperativa Cuccagna, Smemoranda, Cooperativa sociale S. Martino onlus, Cooperativa sociale Diapason, Cooperativa sociale Comunità Progetto, Terre di Mezzo). Seguendo le tre aree tematiche del **Progetto Cuccagna** (Ambiente e Alimentazione, Cultura e Territorio, Coesione e Integrazione), **Cascina Cuccagna sarà nel 2011 uno spazio poli-funzionale**, che ospiterà attività, eventi, laboratori: un cantiere di persone e di idee. L'obiettivo del Progetto Cuccagna è quello di restituire la Cascina alla città di Milano trasformandola in **un nuovo spazio pubblico**. Un grande giardino (oltre 1500 mq), orti e serre, trattoria, bottega di prodotti a filiera corta, ostello-residenza temporanea, auditorium, ciclo-officina, eco-museo urbano, sala prove e di ascolto musicale, forno a legna, edicola internazionale, laboratori artigianali e del riciclo, spazi per bambini, laboratori multimediali. **Oltre 2000 mq a disposizione dei cittadini**, della loro creatività, del loro desiderio di partecipazione e del loro benessere sostenibile.