

El Món de la Xocolata - NOVETAT!

- Província Barcelona

Des de

6,00€

Descripció:

L'Espai Xocolata Simón Coll és el centre de visites de la fàbrica de xocolata ubicat a Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona). L'Espai Xocolata ofereix a les escoles una experiència d'aprenentatge adaptada a cada nivell escolar amb l'objectiu de difondre els orígens, la història, la cultura i els valors de la xocolata d'una manera amena i molt participativa.

Activitat que es pot combinar amb una visita o activitat en una bodega de la zona, o bé en un taller de ceràmica, aprofitant que estem al cor de la terra del vi i el cava com és el Penedès.

Activitats:

** Visita Espai Xocolata

La visita és guiada, d'1h de durada aproximadament, i està estructurada en diferents blocs d'informació on els alumnes adquiriran els següents coneixements:

. Projectió audiovisual - La història de la xocolata: espectacular audiovisual de pantalles panoràmiques que ens explicarà la història i l'origen de la xocolata. Coneixerem les diferents etapes del procés d'elaboració, des de la collita de les pinyes del cacau al país d'origen fins a l'arribada de les faves a la fàbrica.

. Línia de producció - El procés industrial: a través d'unes finestres veurem una de les onze línies de producció on es fabrica la nostra gamma de bombons. El guia explicarà als alumnes, pas a pas, el funcionament d'aquesta línia i les seves característiques, i veurem com li donem forma a la xocolata.

. Experimentació amb matèria primera. La transformació: com transformem la matèria primera en producte. Experimentarem amb pinyes i faves de cacau, veurem i tocarem aquesta matèria primera i coneixerem el procés de transformació des que arriba a la fàbrica fins al producte final. Descobrirem l'olor del cacau, el seu sabor i quines són les diferents textures per les quals travessa al llarg de l'elaboració. Repassarem tot el procés a través del Kit de matèries primeres i els ingredients per elaborar els diferents tipus de xocolata.

. Tast de xocolata - Els cinc sentits: un cop conegut com transformem el cacau en xocolata i com li donem forma a través del procés d'elaboració. Ara toca provar la xocolata! Farem un tast de les tres xocolates: la blanca, amb llet i la negra. Intentarem identificar les seves característiques organolèptiques, les diferències entre elles i quina ens agrada més. Posarem a prova tots els nostres sentits.

. Obsequi i material pedagògic: en acabar la visita, tots els alumnes rebran un obsequi de xocolata com a record de la seva experiència i també els lliurarem un quadern d'activitats per treballar a l'aula amb el qual, a través d'uns exercicis, podran repassar els coneixements adquirits (únicament per a primària). També disposem d'un dossier pre-visita per al professor que inclou informació general sobre la xocolata i el món del cacau, per treballar a classe en els dies previs.

** Visita combinada Espai Xocolata & Caves Vilarnau

Aproveu la vostra excursió a Sant Sadurní d'Anoia fent la visita combinada a l'Espai Xocolata i Caves Vilarnau i descobriu la història de dues empreses arrelades al Penedès i coneixeu el procés d'elaboració de dos productes diferents, el cava i la



xocolata, i quines similituds o diferències hi ha entre ells.

Vilarnau té un entorn privilegiat que ens permet recórrer les vinyes que estan al costat del celler, conèixer l'agricultura tradicional i l'ecològica. I també tocar i sentir els ceps en el seu procés, d'una forma divertida. Donarem una volta al llac per accedir a la zona de vinificació, entendre com és la recepció del raïm i la vinificació, i entrarem a les caves per descobrir on neixen les bombolles del cava. Tot un misteri explicat d'una forma amena. En acabar la visita, farem un tast de most ecològic.

Es necessari l'autocar per al desplaçament entre els dos llocs (les caves estan a uns 6km - 10min en autocar).

La durada total d'aquesta combinació és d'unes 2 hores.

**** Visita combinada Espai Xocolata & Centre d'Interpretació del Cava**
Aproveu la vostra excursió a Sant Sadurní d'Anoia fent la visita combinada a l'Espai Xocolata i el Centre d'Interpretació del Cava i coneixeu el procés d'elaboració de dos productes diferents, el cava i la xocolata, i quines similituds o diferències hi ha entre ells.

Situat a 50m de l'Espai Xocolata es troba el CIC Fassina, Centre d'Interpretació del Cava, ubicat en una antiga destil·leria d'alcohol etílic construïda al 1814. En aquesta visita els alumnes coneixeran els orígens del cava, la història de les vinyes, el procés d'elaboració dels vins i caves, què va significar la plaga de la fil·loxera i com va afectar al sector, qui eren els Set Savis de Grècia, i es submergiran en l'esperit de celebració que ha convertit a Sant Sadurní d'Anoia en la capital del cava.

La visita, guiada per un monitor i adaptada al públic escolar, permetrà als alumnes interactuar amb pantalles, dispositius i altres elements audiovisuals en 3D. En acabar, els alumnes realitzaran uns jocs i gaudiran d'un tast de most.

La durada total de les dues activitats és d'unes 2 hores.

**** Visita combinada Espai Xocolata & Caves Freixenet**
Aproveu la vostra excursió a Sant Sadurní d'Anoia fent la visita combinada a l'Espai Xocolata i Caves Freixenet i descobriu la història de dues empreses familiars i històriques i coneixeu el procés d'elaboració de dos productes diferents, el cava i la xocolata, i quines similituds o diferències hi ha entre ells.

Freixenet, malgrat ser un dels més grans productors de cava a nivell mundial, continua sent una empresa familiar. La visita és una gran oportunitat per conèixer la tradició i la cultura del magnífic món del cava. Amb aquesta visita els alumnes es passejaren per les caves i es submergiran en el procés d'elaboració dels seus productes. Recorran en un petit trenet les antigues mines subterrànies i les noves instal·lacions en què conviu tradició i tecnologia punta.

Freixenet us ofereix una activitat enodidàctica única i original, on els alumnes podran conèixer i aprendre els secrets i les curiositats de l'elaboració del Cava. Una experiència que transmet les tradicions més arrelades de la nostra cultura i on els nens la viuran de primera mà.

La durada total d'aquesta combinació és d'unes 2:45 hores.

Les Caves Freixenet estan situades a només 1,6km de l'Espai Xocolata (15min a peu).

**** Visita combinada Espai Xocolata & Caves Blancher**
Aproveu la vostra excursió a Sant Sadurní d'Anoia fent la visita combinada a l'Espai Xocolata i Caves Blancher i descobriu la història de dues empreses familiars.

La visita guiada a les Caves Blancher permet conèixer el procés íntegre d'elaboració del vi i el cava. A més, inclou un recorregut pel celler i les mines. Però hi ha més: els alumnes també coneixeran el seu museu, on veuran màquines antigues, fotografies, premis i records de visitants il·lustres. Per acabar de submergir-se en la història d'aquestes caves des dels seus inicis el 1995, assistiran a la projecció de l'audiovisual "Origen Blancher".

Al final de la visita els entregaran un dossier didàctic. També podran gaudir de la



zona d'esbarjo per esmorzar o dinar. Es tracta d'un gran espai amb gronxadors i zona de joc tant interior com exterior. L'aparcament d'autocars es troba en el mateix recinte.

La durada total d'aquesta combinació és d'unes 2 hores.

Les Caves Blancher estan situades a només 250m del Espai Xocolata, i disposen de zona de pícnic en les pròpies bodegues.

Preus:

- Visita a l'Espai Xocolata: 6.-€ per alumne..
- Visita combinada Espai Xocolata + caves Blancher: 11,50.-€ per alumne.
- Visita combinada Espai Xocolata + caves Vilarnau: 12,50.-€ per alumne.
- Visita combinada Espai Xocolata + caves Freixenet: 15,50.-€ per alumne.
- Visita combinada Espai Xocolata + Centre d'Interpretació del Cava: 10.-€ per alumne.

** Preus revisables al gener de 2022.

Tingues en compte

- . Màxim 3 grups/classe al dia.
- . Els nostres productes són sense gluten i aptes per a celíacs. No obstant, poden contenir traces de fruits secs, entre d'altres. En altres casos, i en cas d'intolerància a la lactosa, recomanem no provar la xocolata a la visita (només en cas que el professor ens faciliti autorització prèvia per part de l'escola o de la família de l'alumne, conforme pot menjar xocolata sota la seva responsabilitat).
- . Parcs i zones d'esbarjo a només 50m de l'Espai Xocolata.
- . Possibilitat de fer les activitats total o parcialment en anglès.
- . 1 professor gratuït per cada 10 alumnes de pagament.





Tel. 938 370 966

www.turismeescolar.cat
escolar@toturisme.cat