

# EL RAÏM

## TREPITJAT ©



*Una faula original sobre la vinya i l'origen del vi. Un conte amè que ens instrueix sobre el món del vi i de la vinya alhora que transmet valors com l'amistat, l'empatia, la vida comunitària i l'emprenedoria.*



610727423

[kekeshuga.com](http://kekeshuga.com)

[kekeshuga@gmail.com](mailto:kekeshuga@gmail.com)



## SINOPSI

L'Octavi és un noi eixerit i simpàtic. Tot el poble n'està, d'ell. Alegre sempre les festes amb la música de la seva flauta. Però no tothom l'aprecia: el Parodi, un veí, l'odia, i un dia, aprofitant l'absència de l'Octavi, decideix fer-li una mala passada: destrossar les seves parres de raïm que tant de goig fan i que són la seva fruita preferida. Així que arrenca el raïm, l'amuntega en una bóta que hi havia al jardí i el comença a trepitjar amb ràbia.

Però aquest acte malèvol acabarà tenint una conseqüència feliç: quan després d'unes setmanes torna l'Octavi i veu el desastre intenta aprofitar el que queda dels seus malmesos raïms i s'afanya per beure el most de la bóta, que ara té un gust diferent, especial i uns efectes també desconeguts: tant i tant beu aquell suc nou que s'acaba emborratxant! Riu sense solta ni volta, camina a empentes i rodolons, prova de tocar la flauta i li surt fatal. De fet, s'acaba trobant molt malament. Ignora que gran part del sucre del raïm s'ha convertit en alcohol, i que aquest el fa estar d'aquesta manera tan rara. Però un cop sap dosificar el consum s'adona del gran descobriment que ha fet: s'acaba d'inventar EL VI.

Content, comparteix amb tot el poble aquesta gran troballa, que animarà les fetes, les reunions familiars, les converses amb amics, amb més música que mai..., sempre, però, que es begui amb moderació. Tot el poble cantarà amb l'Octavi la *Cançó del vi bo*. Gens rancuniós, el noi afortunat convidarà un dia a sopar al Parodi: amb un bon àpat i una copa de bon vi xerraran de les seves coses i el Parodi acabarà revelant el seu trist passat que l'ha fet ser com era fins ara. A partir d'aquest moment, però, seran amics. És més: socis del primer celler del món, que elaborarà els millors vins.

## VALORS

La sociabilitat, la vida harmoniosa en comunitat; l'amistat, l'empatia, la comprensió de l'altre (conèixer les causes de les maneres de ser de les persones) com a via de resolució dels conflictes; l'emprenedoria, l'interès i la passió per a desenvolupar un projecte; la moderació i el consum responsable.

**Altres consideracions:** coneixement del món de la vinya i del vi. Funció del mite i la llegenda per a explicar l'origen d'algunes coses: independentment que se situï l'origen a l'antiguitat (sud del Caucas, antic Egipte, Grècia...) ningú pot saber exactament com es va produir aquest important descobriment. És per això que plantejem una possibilitat fortuïta i original des d'una perspectiva atemporal que podria ben bé haver estat així..., com molts altres descobriments de la humanitat. Importància de la música en l'estat d'ànim de les persones. Durant el conte es toca la flauta en directe i el públic acompanya **cantant una cançó i ballant fent una conga**, a part d'altres dinàmiques (p.ex., trepitjar el raïm). Es donen **algunes nocions musicals** (per exemple: l'octava).



Com tractar i posar en valor davant dels infants un producte destinat al món adult i que consumit en excés pot comportar greus problemes de salut? En aquest conte s'especifica que es tracta d'una beguda no apta per a infants, i s'alerta sobre el seu consum irresponsable. En l'escenificació de la història es posar èmfasi en el **valor de la moderació**. Però això no obsta per a que el públic infantil conegui i valori la vinya i el vi i reconegui la seva importància en la vida social, econòmica, gastronòmica i cultural del nostre país.



De fet, es tracta d'una faula original sobre l'origen del vi, un conte amè que ens instrueix sobre el món del vi i de la vinya alhora que transmet valors.

Veure: [El raïm trepitjat](#)

on trobareu un resum de 6 minuts i un *link* a un de 10 minuts: <https://youtu.be/DkxGoaAP7pg>





## DURADA

**Variable: 30 minuts, o pot ser més si s'allarga** el conte ampliant informació de la vida dels personatges, o es pot **complementar amb altres contes**, per exemple amb **El rovelló petit** (veure: [El rovelló petit](#) on a part de tractar altres valors s'explica el món dels bolets. Per tant complementaria un vessant didàctic-informatiu de dos àmbits que formen part important de la nostra **gastronomia**. **En qualsevol cas, la durada total és de 45-50 minuts.**, també en el següent format:

## CONTE + LAB

També està disponible un format **conte + LAB / taller** consistent amb un col·loqui inicial per recuperar i reforçar valors i coneixements que s'han mostrat i una sèrie d'activitats i exemples relacionats. S'acaba amb unes manualitats (opcional).

Exemples, entre d'altres dinàmiques:

- Experimentar amb els raïms: blanc i negre. Esprémer-los, constatar que surt el mateix color de most. Posar més en contacte el most amb les pells del raïm negre per descobrir com es fa el vi negre.
- Explicació amb làmines de més detalls sobre l'elaboració i envelliments del vi.
- Observar i menjar el raïm.
- Degustar el most.
- Degustar amb un dosificador una mica de vi perquè notin la diferència.
- Manualitats (opcional):
  - Fer un carràs de raïm amb cartolines, taps de suro...

## REQUISITS TÈCNICS

Adaptable a tot tipus d'espais. A peu pla o en tarima de mínim 3 x 3, en una zona de la biblioteca o en sala d'actes.

En cas d'exterior i/o més aforament i necessitat de equip de so i micròfon sense fil, l'aporta la companyia.

Taula petita o mitjana (a partir de 60 x 60) i 2 cadires. La taula la pot aportar la companyia.

En cas de d'agafar l'opció de manualitats, caldria diverses cadires i taules (consultar). El material l'aporta la companyia.



## CONTACTE

Enric Hugas / Keke Shuga  
C/ Ausiàs March, 90 B 3-2  
08205 Sabadell  
Tel. 93 7117867 / 610727423  
[kekeshuga@gmail.com](mailto:kekeshuga@gmail.com)



610727423  
[keksehuga.com](http://keksehuga.com)  
[kekeshuga@gmail.com](mailto:kekeshuga@gmail.com)

Amb el suport de:



Ajuntament  
de Sabadell