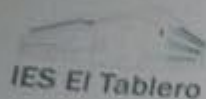


Día del martes 12 de mayo

Intercambio escolar Córdoba - Nîmes



Curso 2014-2015



A las nueve, hemos cogido el autobús para ir a un pequeño pueblo que se llama « Montilla ». El autobús nos ha dejado en un campo de olivar. Un hombre nos ha contado que el trabajo en una empresa familiar y que ellos producen tres tipos de olivas : la picual, la picuda y la arbequina.

Entramos en un lugar donde se puede ver el funcionamiento del aceite de oliva. Luego hay dos lados que separan el líquido y sólido de la oliva. El líquido utilizado para la fabricación del aceite y el sólido se recupera para la fabricación de productos cosméticos.

El hombre nos invitó a su molino que nos muestre un pequeño reportaje sobre la fabricación de aceite y después hemos aprovechado aceite con pan.



De vuelta en el autobús, hemos ido en una bodega que es también una empresa familiar que se llama «Alvear» y es la octava generación de viñedo. Producen uvas blancas que son muy dulces. Mas son dulces mas el contenido de alcohol es fortaleza. En una hora hacen 8000 botellas de vinos. Para que el vino sea en buenas condiciones, tenemos que haber un techo alto, y la tierra como en las arenas. El vino se mantiene en rango de barriles del más antiguo al más reciente. De vez en cuando, los barriles se limpian y rancio se abstiene para la fabricación de productos cosméticos. En el fin, hemos degustado jarabe dulce.

Por la tarde, hemos hecho lo que queríamos con la familia.



A las 20h30 de la noche, nos reunimos en el instituto para la ultima noche. Los padres han preparado comida. Los profesores y los alumnos han bailado. Ana nos ofreció a todos una hoja con todas las fotos de los correspondientes franceses y cordobeses.

GRACIAS PARA EL
INTERCAMBIO Y MUCHAS
GRACIAS A LOS
PROFESORES CAYLA Y
DUSFOUR.