

Area tematica MONDO RURALE

79

Solo latte, sale e caglio

FINALITA' DEL PROGETTO

Un viaggio in Europa, partendo dagli stessi ingredienti: latte, sale e caglio da cui si possono ottenere formaggi molto diversi come il taleggio DOP delle valli prealpine, la mozzarella pugliese o campana e il cottage cheese anglo-americano.

In particolare si approfondiranno argomenti come la collocazione geografica dei paesi presi in considerazione, i principi nutritivi di proteine e grassi per un'alimentazione sana, le diverse tecniche di caseificazione agricole o industriali, i prodotti tipici e i marchi DOP e IGP.

DESTINATARI

- Scuola dell'infanzia
- Scuola primaria
- Scuola secondaria di primo grado



ATTIVITA' PROPOSTE

La proposta si articola in un percorso didattico svolto a scuola, differenziato, per argomenti e per durata, in base all'età degli alunni e che comprende **3 interventi in classe di 2 ore ciascuno**, così composti:

Primo incontro: percorso di avvicinamento al mondo del formaggio, conoscenza delle sue origini storiche e delle nostre tradizioni casearie anche attraverso narrazioni ed immagini.

Secondo incontro: laboratorio di caseificazione in classe per sperimentare direttamente la trasformazione del latte in formaggio.

Terzo incontro: degustazione guidata di alcuni formaggi tipici e classificazione dei formaggi maggiormente graditi.

Periodo favorevole: tutto l'anno.



OBIETTIVI SPECIFICI

- Far comprendere processi di trasformazione dei prodotti alimentari;
- Far conoscere tecnologie di produzione alimentare e fasi produttive;
- Valorizzare il mestiere dell'agricoltore;
- Diffondere la capacità di riconoscere produzioni di qualità e marchi, simboli e sistemi di certificazione (prodotti tipici, DOP, IGP);
- Promuovere una cultura alimentare consapevole attraverso la lettura delle etichette;
- Creare una cultura dell'alimentazione sana e di qualità.

MATERIALE DIDATTICO

- dispense di approfondimento per gli insegnanti
- schede con immagini sugli argomenti trattati
- materiali per il laboratorio

COSTI

Materiale didattico: gratuito

Interventi in classe: 180,00 € + IVA 5% /classe per l'intero percorso

