



82. SOLO LATTE, SALE E CAGLIO



FINALITÀ DEL PROGETTO

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



ATTIVITÀ PROPOSTE

Il percorso didattico comprende **3 interventi in classe di 2 ore ciascuno**, adattati in base all'età degli alunni.

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, sana e di qualità con la lettura delle etichette.



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