



91. P.L.I.S. DELLA VALLETTA – LABORATORIO «DALLA MUCCA AL FORMAGGIO»



FINALITÀ DEL PROGETTO

Dal prato alla mucca, dal vitello al latte: la magia del formaggio! Visiteremo insieme una stalla nel Parco della Valletta in cui si allevano vacche. Proveremo a chiederci come sono fatte, cosa mangiano, le abitudini, le attrezzature agricole utilizzate... ma soprattutto che cosa producono. Il latte, alimento prezioso e nutriente che l'uomo nel tempo ha saputo trasformare in formaggi di tanti tipi. Conosciuti questi docili animali sperimenteremo l'arte casearia: prepareremo insieme un gustoso formaggino!

Luogo dell'uscita: Azienda Agricola Cascina Rampina (Monticello B.za)

Durata dell'uscita: giornata intera o mezza giornata

Periodo di svolgimento dell'uscita: tutto l'anno



DESTINATARI

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



METODOLOGIA

- Action learning (imparare-facendo)
- Attività di scoperta ed esplorazione con giochi sensoriali e cooperativi



OBIETTIVI SPECIFICI

- Conoscere com'è fatta una stalla di vacche e le abitudini degli animali che ci vivono;
- Sviluppare capacità sensoriali e di scoperta producendo un formaggino.



COSTI E ISCRIZIONI

Per le scuole del Parco della Valletta: gratuità secondo le tempistiche e le quote comunali indicate nel file "informazioni generali".

Per le altre scuole: costo pieno della guida per le attività di mezza giornata o giornata intera.

Iscrizioni da effettuarsi contattando direttamente i referenti

REFERENTE: MANUELA VERTEMATI – 3407173325 – Manuela.vertemati@gmail.com