



IN VALLE SERIANA – NATURA E CULTURA

PROPOSTE DIDATTICO-CULTURALI PER L'ANNO SCOLASTICO 2011/2012
Visite guidate e laboratori

ITINERARIO NATURALISTICO e ALIMENTARE

DAL LATTE AL FORMAGGIO



L'allevamento bovino, con la conseguente produzione di latte e derivati (formaggi, burro ecc.) rappresenta da secoli l'indirizzo principale dell'agricoltura di montagna e, dunque, anche della nostra valle.

Pur molto ridimensionata, a causa della massiccia industrializzazione e della conseguente sottrazione di terreni, l'agricoltura presente nella nostra valle conta ancora molte aziende agricole. La Comunità Montana Valle Seriana ha attivato il caseificio di Gromo, al quale attualmente confluisce il solo latte prodotto da alcune aziende agricole presenti in Valle, riunite in cooperativa. Presso il caseificio si produce la "Formaggella Valseriana" prodotto marchiato per il quale si è in attesa del riconoscimento D.O.P.

Il marchio "Formaggella Valseriana" è stato concesso anche ad aziende agricole che lavorano il latte in proprio, fra le quali appunto l'azienda "Cascina Sole" con sede ad Alzano Lombardo. L'azienda è stata scelta per le visite didattiche per l'ubicazione, la disponibilità di spazio, l'affabilità dell'allevatore casaro ed il particolare pregio dei prodotti realizzati.



OBIETTIVI DELLA VISITA

- Stimolare l'attenzione dei visitatori sull'importanza di uno sforzo comune per la salvaguardia degli spazi agricoli residuali del nostro territorio;
- Mettere in rilievo il valore alimentare, nutritivo ecc. del latte e del formaggio;
- Sperimentare la realizzazione di un prodotto abitualmente consumato nella dieta mediterranea;
- Avvicinare i giovani alla realtà della vita contadina, con le sue difficoltà ed i suoi valori.

ATTIVITA' DIDATTICHE PROPOSTE

Dopo una breve introduzione nella tipica aia dell'azienda agricola, si procede, ognuno con il proprio contenitore, a cagliare il latte da poco munto. Mentre il caglio coagula le sieroproteine, si assiste all'esposizione degli aspetti nutrizionali ed alimentari di latte e formaggio.

Si procede poi al taglio della cagliata, alla messa in forma del "primo sale", al riscaldamento ulteriore per la produzione di formaggella, alla messa in forma ed, infine, alla produzione di ricotta. Intercalati vi sono momenti in cui a turni si visita il locale di stagionatura, si procede alla mungitura a mano (chi vuole) ed alla visita dell'allevamento di torelli e maiali.



PERIODO DI SVOLGIMENTO E DURATA

La visita può essere effettuata dal 14 novembre 2011 al 30 aprile 2012 e si conclude nell'arco della mattinata. La data dovrà essere concordata al momento della prenotazione.

DESTINATARI

Alunni dalla classe 2^a alla classe 5^a scuola primaria, studenti delle secondarie di 1° grado.

CAPACITA' DI ACCOGLIENZA

La visita può essere effettuata da gruppi composti da un minimo di 30 e un massimo di 50 alunni,

PRENOTAZIONE (obbligatoria)

COMUNITA' MONTANA VALLE SERIANA: tel. 035.751686 (p.a. Giancarlo Moioli – rag. M. Teresa Bossetti)

COSTO DELLA VISITA

Euro 150,00 per mattinata. *Tale importo comprende l'utilizzo degli spazi dell'azienda agricola, il materiale che verrà utilizzato ed il costo del personale (guida) della Comunità Montana.*

LUOGO DELLA VISITA

L'azienda agricola "Cascina Sole" dei f.lli Rossi si trova ad Alzano Lombardo. Opportuni accordi sul luogo dell'appuntamento verranno presi con l'accompagnatore al momento della prenotazione.

