

Area tematica MONDO RURALE

87

P.L.I.S. DELLA VALLETTA

Laboratorio «Dalla mucca al formaggio!»



FINALITA' DEL PROGETTO

Dal prato alla mucca, dal vitello al latte, la magia del formaggio!

Visitiamo e scopriamo insieme una stalla presente sul territorio del Parco della Valletta in cui si allevano vacche: proviamo a chiederci com'è fatta, cosa mangiano, le loro abitudini, le attrezzature agricole utilizzate ed altro ancora... ma soprattutto che cosa producono: il latte! Alimento prezioso e nutriente che l'uomo nel tempo ha saputo abilmente trasformare in formaggi di tanti tipi. E dopo aver conosciuto questi docili animali non ci resta che sperimentare l'arte casearia: prepariamo insieme un gustoso formaggino!

DESTINATARI

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

METODOLOGIA

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

OBIETTIVI SPECIFICI

- Conoscere come è fatta una stalla di vacche e le abitudini degli animali che ci vivono;
- Scoprire e produrre un formaggino;
- Sviluppare le capacità sensoriali e di scoperta;



Luogo dell'uscita: Parco della Valletta presso Azienda Agricola Cascina Rampina (Monticello)

Durata dell'uscita: giornata intera o mezza giornata

Periodo di svolgimento dell'uscita: tutto l'anno

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: FABRIZIO MAURI – 389 8342936 – sbriziofabrizio@hotmail.com

