



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO


TRENTINO
Servizio infanzia e istruzione del primo grado**Ufficio istruzione del primo ciclo**

Via Gilli, 3 - 38121 Trento

P +39 0461 497235

F +39 0461 497216

@..uis@provincia.tn.it

@..serv.istruzione@pec.provincia.tn.it



Alle
Istituzioni scolastiche del primo ciclo
provinciali e paritarie
LORO SEDI

Trento, 3 febbraio 2017

Prot. n. 62344 /17-S167/UIS

Oggetto: segnalazione mostra "La Casolara" con attivazione di laboratori didattici dedicati agli alunni delle primarie

Trento Fiere Spa organizzerà il 25 e 26 febbraio p.v. negli spazi di Trento Fiere di Via Briamasco 2 la mostra "La Casolara" dedicata alle migliori produzioni di formaggio e prodotti lattiero - caseari provenienti da tutta Italia e in particolare del Trentino.

In tale occasione, grazie alla collaborazione con Accademia d'Impresa e con l'Associazione "Donne in Campo" verranno organizzati dei laboratori dedicati agli alunni delle scuole primarie.

In particolare, sabato 25 febbraio Accademia d'Impresa (nella persona di Maria Grazia Brugnara) organizzerà due laboratori dedicati all'analisi sensoriale: ad ore 11.00 "I profumi del latte: latte pastorizzato, fresco, yogurt e panna", una degustazione per scoprire i diversi tipi di latte e i derivati; ad ore 15.00 "Alla scoperta del formaggio dei sapori di montagna", una degustazione di tre formaggi prodotti nelle malghe.

Domenica 26 febbraio l'Associazione "Donne in Campo" organizzerà invece il laboratorio "Il piccolo casaro": ad ore 11.00 e ad ore 15.00 una socia dell'associazione (Francesca Tonetti del Caseificio Lavarone e del Vezzena) insegnerà ai bambini a preparare una piccola forma di formaggio. Nello specifico l'attività didattica proposta prevede che ogni bambino riceva l'attrezzatura per la creazione di una caciotta che potrà portare a casa (e dovrà essere consumata in giornata). Verrà consegnato un litro di latte che, con l'aggiunta di poche gocce di caglio, dopo circa un quarto d'ora passerà dallo stato liquido a quello semisolido. Si proseguirà con il taglio e il travaso della cagliata in un apposito cestello di contenimento. Il laboratorio sarà accompagnato dal racconto del percorso del latte e della vita della mucca. Nella pause

Provincia autonoma di Trento

Sede centrale: Piazza Dante, 15 - 38122 Trento • P +39 0461 495111 • C.F. e P.IVA 00337460224

necessarie alla caseificazione i bambini potranno assaggiare come la caciotta che stanno creando diventa se portata all'opportuna maturazione . Il laboratorio si concluderà con la consegna a tutti i partecipanti del diploma di "piccolo casaro". Dato che il formaggio potrà essere assaggiato durante il laboratorio, è opportuno che vengano segnalate eventuali allergie.

I posti disponibili per ciascun laboratorio, sia sabato 25 che domenica 26 febbraio, sono 20 (qualora richiesto sarà possibile eventualmente aggiungere un paio di posti a sedere).

Le classi interessate all'iniziativa potranno segnalare la loro disponibilità contattando la dott.ssa Barbara Sartori al numero 0461830453 e 3355379526 (o all'indirizzo mail barbara.sartori@patrimoniotn.it).

Si chiede inoltre cortesemente di diffondere l'iniziativa alle famiglie degli alunni, che potranno iscriversi individualmente ai laboratori, utilizzando gli stessi recapiti

Cordiali saluti.



IL DIRIGENTE
- dott. Roberto Ceccato

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Roberto Ceccato", written over the typed name.

IL DIRETTORE
- dott. Sergio Dall'Angelo -

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Sergio Dall'Angelo", written over the typed name.