

## **Progetto gratuito**

# **“DALLE MUCCHE AI FORMAGGI: SARÀ QUESTA LA VIA LATTEA?”**

**a cura di Stefania De Carli**

**in collaborazione con la Latte Trento**

### **Premesse:**

Spesso per molti consumatori il fattore prezzo sta diventando la principale discriminante nella scelta dei prodotti da acquistare, davanti a banchi di negozi sempre ampiamente riforniti ormai da ogni dove. Ma il cibo porta con sé molto più di quanto si può vedere con uno sguardo distratto e frettoloso. Per riuscire a far cogliere, anche solo in parte, l'interessante complessità di tutto ciò è necessario sviluppare maggiormente la cultura del cibo, inteso come prodotto ultimo di una filiera legata ad un territorio. È quindi importante (in)formare il (potenziale) consumatore e fornire gli elementi necessari affinché possa apprezzare e dunque scegliere in modo consapevole.

### **Obiettivi:**

- parlare di territorio, di Trentino, dello stretto legame che esiste fra agricoltura, allevamento, turismo, ambiente e le nostre scelte, anche in campo alimentare;
- mettere in ordine alcune conoscenze sparse del mondo lattiero-caseario e aggiungerne di nuove, guardando più da vicino i percorsi (anche tecnologici) di latte e formaggio;
- distinguere i diversi latti alimentari che troviamo in commercio;
- imparare ad assaggiare con i cinque sensi per potersi avvicinare al cibo in modo più interessante, sano e spesso sostenibile.

### **Metodologia:**

- il progetto si sviluppa secondo una sorta di coinvolgente dialogo-dibattito fra l'esperta e i partecipanti, che sono continuamente invitati a riflettere e ad esternare le loro “conoscenze” in materia. Così facendo, queste loro informazioni vengono collocate in un percorso logico, insieme a diverse altre nuove, per arrivare ad una conoscenza non solo teorica dell'argomento.
- I concetti principali vengono schematizzati alla lavagna e supportati da immagini proiettate.
- Le informazioni teoriche vengono supportate da una parte pratica: ai partecipanti viene proposta, infatti, una degustazione guidata e consapevole di prodotti dalle caratteristiche diverse, che permette di parlare di tecnica lattiero-casearia, ma anche di avvicinarsi in modo più interessante al cibo.

**Tempi:** 3 o 4 unità orarie. L'ideale è 2+2: due dedicate al latte e due ai formaggi.

**Costi per la scuola:** GRATUITO, perché interamente finanziato dalla Latte Trento.

### **Stefania De Carli**

Via Donizetti, 41

38068 ROVERETO (TN)

cell. 320 1545174

C.F.: DCR SFN 67H 55L 378G

P. IVA: 01974070227

email: [stefaniadecarli@yahoo.it](mailto:stefaniadecarli@yahoo.it)

