

# Scuola del latte

**Arriva sulle nostre tavole ogni mattina, ma da dove viene il latte? Quali sono le sue caratteristiche? Quanti tipi di latte ci sono in commercio quale e' la loro differenza? Come puo' arrivare direttamente dall'azienda agricola alle nostre case? La risposta a questa e altre domande viene fornita dall'Azienda Agricola Baronchelli di Borgo San Giovanni, durante un incontro formativo rivolto a scuole di diversi ordini, gruppi organizzati, famiglie...**

SCARICA SUBITO  
LA SCHEDA DI  
ADESIONE

(Formato PDF)

La giornata si trascorre in cascina dove sono spiegate tutte le attivita' che quotidianamente vengono svolte all'interno di una moderna struttura ad indirizzo zootecnico con confezionamento del latte subito dopo la mungitura. In funzione dell'eta', gli ospiti sono coinvolti in una lezione ludico-didattica attraverso la quale si impara a conoscere il ciclo biologico della vacca e si ripercorre "la strada del latte dalla stalla....alla tavola!" Con la visita si apprende come e cosa mangiano le bovine e i vitelli, come viene effettuata la mungitura, come il latte viene imbottigliato oppure trasformato in formaggio. Un'occasione per vedere le vacche al pascolo e nelle stalle, per accarezzare e farsi leccare le mani dai vitellini appena nati, per osservare i prati tagliati o i campi coltivati nelle diverse stagioni. L'assaggio del latte per i piu' piccoli e il panel test per i piu' grandi, sono l'occasione per spiegare la composizione del latte, le sue caratteristiche, le differenze esistenti fra i vari tipi presenti in commercio e il suo ruolo nell'alimentazione. Unitamente al latte sara' possibile degustare altri prodotti del territorio Lodigiano. Si vedra' girare la ruota del mulino e con una bella passeggiata si raggiungeranno le risorgive per capire come era la gestione delle acque quando erano diffuse le marcite. A contatto con gli elementi naturali sara' immediato comprendere l'importanza di proteggere e rispettare l'ambiente, concetto che in cascina si e' tradotto anche con l'installazione di pannelli solari fotovoltaici sul tetto della stalla per garantire la produzione dell'energia necessaria allo svolgimento delle attivita' della fattoria.

In funzione dell'eta' dei propri ospiti l'azienda agricola propone 3 percorsi formativi strutturati in modo differente.

**OBIETTIVI DEI 3 PROGETTI:** percorrere insieme la "strada del latte dalla stalla...alla tavola".

Riavvicinare i piu' giovani all'agricoltura, accompagnarli in esperienze sensoriali significative, coinvolgerli in attivita' pratiche attraverso cui sperimentare ed esercitare il proprio saper fare, sviluppare il senso critico. Conoscere la filiera produttiva del latte e degli altri prodotti del territorio Lodigiano. Partecipare a un panel test del latte per comprendere le differenze fra le varie tipologie di latte presenti sul mercato: pastorizzato, microfiltrato, UHT. Conoscere la composizione chimica e le caratteristiche nutrizionali del latte, il suo ruolo nell'alimentazione quotidiana. Imparare a scegliere quale latte acquistare e bere in funzione del proprio gusto e delle proprie esigenze.

## Bambini:

Fare per imparare e ricordare: per questo motivo durante la giornata i momenti di visita si alternano a momenti di attivita' pratica: la preparazione della razione alimentare per le bovine, la trasformazione del latte in formaggio, l'assaggio dei vari tipi di latte e la percezione delle loro differenze, la scoperta della fattoria con "tutti i sensi", non solo la vista (profumi e puzze, silenzi e muggiti, morbido e ruvido, piu' buono e meno buono)..I bambini lavorano singolarmente e portano a casa il frutto del loro lavoro. L'attivita' per i bambini (si consiglia la giornata intera) puo' essere cosi' schematizzata:

- preparazione dell'unifeed (= razione alimentare delle bovine) con supporto di scheda cartacea
- cagliata, eseguita singolarmente, seguendo l'esempio di Paola
- assaggio del latte
- merenda con prodotti del territorio Lodigiano
- in cascina vedo, assaggio, ascolto, annuso e tocco

## Ragazzi:

La visita ai diversi ambienti della cascina e' intervallata da una lezione specifica sul latte. Partendo da un panel test con diversi tipi di latte (pastorizzato, microfiltrato, UHT) viene illustrata la composizione del latte, le proprieta' nutrizionali, l'importanza nell'alimentazione. L'assaggio inoltre e' l'occasione per fornire nozioni sui sapori (combinazione di amaro-acido-salato-dolce-saporito, avvertiti in punti diversi della bocca) e su come il nostro organismo li percepisce. Insieme al latte e' offerto un altro prodotto del territorio Lodigiano. L'attivita' agricola e' l'origine del cibo che consumiamo, una buona alimentazione si basa anche sul consumo di prodotti sani e sicuri, di cui e' meglio conoscere la provenienza: la filiera alimentare. Ai ragazzi e' mostrata una "reazione chimica alimentare": caglio e proteine del latte reagiscono fra loro dando origine alla cagliata, base per la produzione dei diversi tipi di formaggio. L'agricoltura, settore primario, fornisce gli ingredienti per le attivita' del settore secondario, ovvero di trasformazione. L'attivita' per i ragazzi puo' essere cosi' schematizzata:

- Composizione del latte. acqua, proteine, grassi, carboidrati, vitamine e sali minerali
- Panel test sul latte
- Cosa succede in bocca quando mangio? La percezione dei sapori in bocca
- Ruolo del latte nell'alimentazione
- Cagliata di gruppo
- Settore primario e settore secondario: uno sguardo sulle possibilita' offerte dal territorio

## Adulti:

La visita in cascina, la scoperta o il ricordo di rumori, odori e sapori e' il modo migliore per avvicinarsi alle ricchezze del territorio agricolo. Durante la visita in cascina gli ospiti sono guidati in un panel test dei vari tipi di latte vaccino reperibili sul mercato e classificati in base al trattamento termico subito (pastorizzato, microfiltrato, UHT). Ogni territorio ha la propria tradizione alimentare e la facilita' a viaggiare, la crescente presenza di stranieri nel nostro Paese ha contribuito alla loro diffusione. Sperimentare nuove cucine, nuovi abbinamenti gastronomici sono esperienze importanti, che educano al gusto, ma che non devono soppiantare i prodotti della nostra tradizione. Quali prodotti alimentari offre il territorio lodigiano?

Come posso riconoscerli? Dove posso trovarli? Ecco l'occasione per esporre il concetto di filiera alimentare, rintracciabilita', spesa a km zero. L'attivita' per gli adulti puo' essere cosi' schematizzata:

- Visita all'azienda agricola: stalle e pascolo, locali di mungitura, pastorizzazione, imbottigliamento del latte
- Panel test sul latte
- Degustazione di alcuni prodotti del territorio Lodigiano
- Tracciabilita' e filiera dei prodotti

### **Spesa a km zero: perche' e dove.**

### **DURATA E COSTI**

Il progetto puo' essere svolto in un'intera giornata o solo nella mattinata (almeno 4 ore).

Ad ogni alunno, a fine progetto, viene consegnato il materiale prodotto, una bottiglia di latte. Vi e' la possibilita' di consumare il pranzo al sacco. Il costo per mezza giornata e' di 6 euro/persona per un minimo di 25 partecipanti. Il costo per l'intera giornata e' di 9 euro/persona per un minimo di 25 partecipanti

### **UBICAZIONE DELL'AZIENDA AGRICOLA**

L'azienda agricola Baronchelli e' immersa nelle campagne lodigiane, ubicata a Borgo San Giovanni, frazione Ca' dell'Acqua (LO). L'azienda si trova a 5 km dall'uscita Lodi dell'autostrada A1 MI-BO.

Per informazioni e prenotazioni contattare Paola 335 7735973 oppure Paolo 335 8009428.

Fax 0371 97394 – e-mail: [info@lattecrudobaronchelli.it](mailto:info@lattecrudobaronchelli.it).

### **Baronchelli ss soc agric, Casc Ca' dell'Acqua**

Borgo S Giovanni LODI. P.I. 10543430150 - Tel. 335 8009428 / Fax 0371 97394

[www.aziendaagricolabaronchelli.com](http://www.aziendaagricolabaronchelli.com) - mail: [info@lattecrudobaronchelli.it](mailto:info@lattecrudobaronchelli.it)

