

Classe quinta

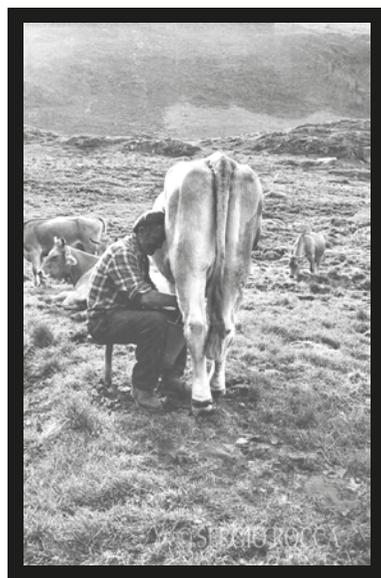
"Allevamento dei bovini e trasformazione del latte"



- Visita all'azienda agricola di Turcatti Antonio.

"La filiera del latte: dall'alimentazione della bovina, alla trasformazione del latte con dimostrazione pratica relativa alla produzione di formaggio e burro".

Sarà presente per informazioni tecniche il Veterinario dott. URBANI DUILIO del Dipartimento Veterinario dell'ATS DELLA MONTAGNA.



Programma:

- ore 8.30: partenza classi 3[^] e 4[^]
- ore 9.00: partenza classe 5[^]
- ore 9.30: partenza classi 1[^] e 2[^]
- ore 12.00 circa: rientro a scuola.

La merenda verrà offerta dagli organizzatori al termine dei laboratori presso i vari luoghi di visita.

Giornata promossa e organizzata da



Comune di Grosotto

Classi coinvolte

Scuola Primaria di Grosotto

Finalità del progetto

- Valorizzazione del territorio come risorsa per l'apprendimento.
- Promuovere la conoscenza delle attività agricole attuali e cenni storici sull'agricoltura del passato.
- Conoscenza dei prodotti alimentari locali.

**Alla scoperta
delle attività agricole...**

**& Passato
Presente**

**4 GROSOTTO
ottobre 2018**

Percorso di approfondimento tematico

Classe prima

*“Dolce
come il miele,
prezioso
come un’ape”*



Presso il laboratorio di smielatura "Apicoltura Piis" di Grosotto, lezione teorica relativa all'apicoltura con la possibilità di vedere le api da vicino.

- Dimostrazione pratica di smielatura di favi e spiegazione delle varie fasi della lavorazione del miele (estrazione, filtrazione, maturazione, confezionamento).
- Degustazione dei vari tipi di miele.

La lezione teorica sarà tenuta dalla dott.ssa SILVIA DE PALO Presidente dell'Associazione Produttori Apistici della provincia di Sondrio.



Classe seconda

“Dal chicco al pane”



Visita al mulino Osmetti con spiegazione e dimostrazione della macinatura dei cereali, con accenni storici alle coltivazioni agricole del passato: grano saraceno, segale, frumento e mais.



Classi terza e quarta

“Vendemmia e produzione del vino”

- Vendemmia presso le "vigne vecchie" con trasporto dell'uva raccolta come si faceva in passato (con gerle di vimini e cesti).
- Presso l'antico torchio di via Patrioti: pigiatura dell'uva nel tino e spiegazione delle successive fasi della vinificazione.
- Dimostrazione pratica (se possibile per motivi di sicurezza) del funzionamento dell'antico torchio a leva.

Sarà presente per tutte le spiegazioni sulla produzione del vino l'enologo INTROINI CLAUDIO.

