



Istituto di istruzione Superiore per le Tecnologie Agrarie e i Servizi

“Lazzaro Spallanzani”

Sede di Montombraro di Zocca

Via Serre, 200 - 41059 Montombraro di Zocca - Tel: 059 98.95.80 E-mail: istas.montombraro@istas.mo.it



in collaborazione con i

**Caseifici membri del Consorzio del Formaggio
Parmigiano-Reggiano delle sezioni di Modena e Bologna**

ATTIVITÀ EXTRA-AULA

“Come si fa il Parmigiano-Reggiano?”

all'interno della disciplina CHIMICA APPLICATA E PROCESSI DI TRASFORMAZIONE

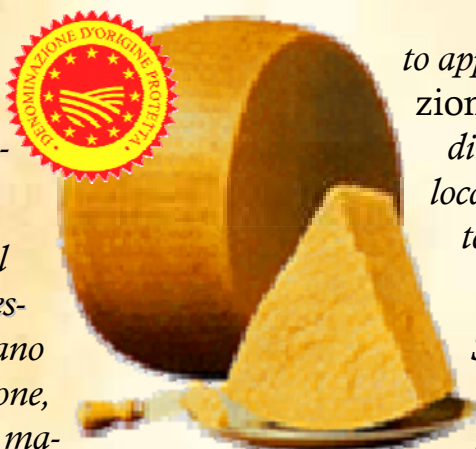
L'attività nasce dall'esigenza di poter 'toccare con mano' i vari passaggi della lavorazione del Parmigiano-Reggiano.

Gli studenti che frequentano il terzo anno dell'indirizzo Professionale Agrario, infatti, studiano le diverse fasi della caseificazione, si occupano delle analisi delle materie prime, ma non riescono ad apprezzare materialmente la magia della trasformazione del latte fino a che non si trovano in un caseificio e seguono l'intero ciclo della produzione.

A tale scopo gli studenti si recheranno, da soli o in piccolo gruppo, presso i Caseifici membri del Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano della propria zona.

Correttamente abbigliati, nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie, e muniti di tutti gli strumenti idonei a registrare quanto potranno sentire e vedere, si presenteranno presso gli stabilimenti il giorno giovedì 15 gennaio 2015, di buon'ora, per poter osservare tutte le diverse fasi della caseificazione, sin dallo svuotamento delle vasche di affioramento.

Senza recare intralcio, verificheranno quan-



to appreso in classe con l'osservazione e la presa di contatto dei diversi momenti produttivi, dei locali, degli strumenti, delle materie e delle attrezzature utilizzate.

Solo osservando gli Operatori da vicino, i ragazzi si renderanno conto di quanto la teoria non possa esistere se non accompagnata da tanta esperienza e passione per un lavoro che ci rende unici ed apprezzati nel mondo.

Le competenze acquisite nel corso di tale attività aggiungeranno un altro tassello al profilo del futuro Agrotecnico che frequenta un istituto scolastico votato ai “Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale”, con opzione sulla “Valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli del territorio”, come quello di Montombraro.

Mai slogan fu più indovinato: ‘Il Parmigiano Reggiano non si fabbrica, si fa!’, e alla fine di questa attività i ragazzi sapranno bene anche ‘come!’

