



LA MAGIA DEL FORMAGGIO

L'arte della caseificazione costituisce un importante punto di identificazione delle nostre tradizioni in quanto costituisce l'attività caratteristica della nostra economia in passato.

Obiettivi formativi

- ✓ scoprire l'arte della lavorazione del formaggio
- ✓ Coinvolgere attivamente i ragazzi alla scoperta degli strumenti utilizzati dal casaro
- ✓ Sensibilizzare alle modalità di gestione dell'attività casearia

Descrizione dell'attività

La durata dell'attività è di una mattinata e viene effettuata al "caselo" dei Masi di Carzano, dove i ragazzi saranno accompagnati a scoprire in che cosa costituiva il lavoro del casaro.

La prima parte del laboratorio prevede una piccola introduzione teorica riguardante la lavorazione del latte, la gestione del caseificio e la visione di antichi strumenti utilizzati dal casaro, seguirà poi la dimostrazione dal vivo del processo di caseificazione con la possibilità di aiutare un casaro di professione nella preparazione della *tòsela* e della ricotta.

Costo

Il laboratorio è gratuito per le scuole del territorio dell'Ecomuseo del Lagorai. Per le altre il costo è di due euro ad alunno. L'Associazione Ecomuseo del Lagorai metterà a disposizione un pulmino per portare i ragazzi ai Masi di Carzano.

Siamo disponibili ad effettuare una strutturazione del laboratorio secondo le necessità e le esigenze delle insegnanti di riferimento.



ASSOCIAZIONE ECOMUSEO DEL LAGORAI

c/o Municipio di Telve – piazza Vecchia, 18

38050 TELVE VALSUGANA (TN)

Tel. 3486769967

codice fiscale: 90011000222

p. iva: 02161770223

www.ecomuseolagorai.eu; info@ecomuseolagorai.eu

