Viva il Latte

Esplorazioni in corso!

3 compiti di realtà per seguire la via del latte

A scuola stanno arrivando molti prodotti da gustare insieme: latte, yogurt, formaggio.

Abituarsi fin dall'infanzia a consumare la giusta quantità di latte e derivati è un gesto di cura verso di sé, ma anche verso l'ambiente, a cominciare da quello di prossimità.

La filiera del latte, infatti, è una via lunga e ricca di sapori e saperi preziosi che uniscono tradizione e innovazione. Seguire questa via permette di **avvicinare bambine e bambini al territorio** con una prospettiva originale e di costruire una **mappa viva fatta di luoghi, esperienze e ricordi**.

Per facilitare questa mappatura del territorio ecco 3 compiti di realtà da assegnare alla classe per un apprendimento significativo che coinvolga anche le famiglie e la comunità.

#1. C'era una volta la latteria: e ora?

Dove possiamo comprare il latte e i suoi derivati?

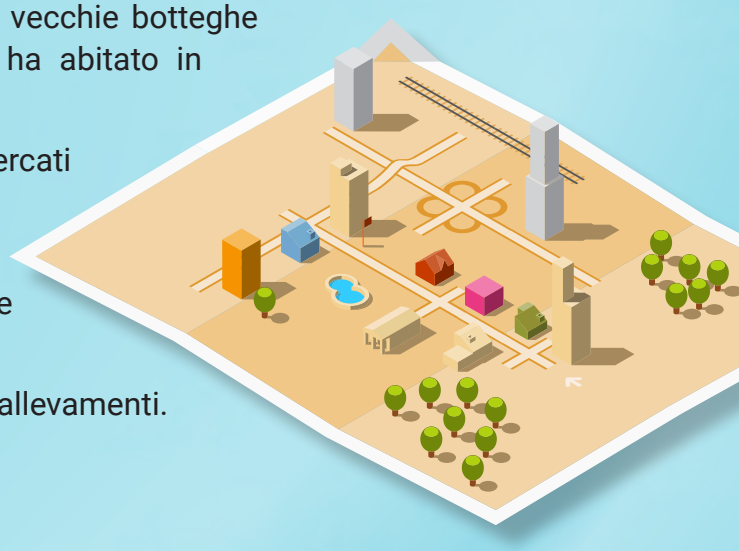
Esploriamo il quartiere e creiamo una mappa con i luoghi del latte. Possiamo disegnarla, modellarla in 3D oppure crearla online.

Cominciamo cercando le latterie: un tempo così diffuse e popolari, oggi presidi di eccellenza. Sulla mappa segniamo anche dove si trovano insegne di vecchie botteghe oppure i ricordi (foto, cartoline, racconti…) di chi ha abitato in quartiere o in paese prima di noi.

Allarghiamo la ricerca ai negozi di alimentari, ai mercati coperti e ai supermercati.

Aggiungiamo i luoghi del latte all'aperto: le "casette del latte" con i distributori, i chioschi di prodotti tipici, le bancarelle dei mercati rionali e dei mercati a km 0.

Espandiamo la ricerca e aggiungiamo i caseifici e gli allevamenti.



PROGRAMMA **LATTE NELLE SCUOLE**, ANNO SCOLASTICO 2024/2025, FINANZIATO AI SENSI DEL REG. UE 1308/2013

#2. Il ricettario del cuore

Quanti piatti possiamo cucinare partendo da latte, yogurt e formaggio?

Creiamo un ricettario inclusivo e condiviso scuola-casa. Per realizzarlo chiediamo a genitori, parenti lontani e vicini, amici… una ricetta-ricordo che racconti il cibo e la cucina come luogo di condivisione e sentimento.

Per ogni ricetta segniamo: luogo di origine, ingredienti, tempi di preparazione e cottura, procedimento, ma anche aneddoti e ricordi. Aggiungiamo il nome di chi ha condiviso con noi la sua ricetta del cuore e un disegno. Dove possibile approfondiamo con un focus sul prodotto lattiero-caseario usato, per esempio: tipologia di latte (mucca, pecora o capra), stagionatura, provenienza e stagionalità.

#3. In gita!

Dove si produce e si trasforma il latte vicino a noi?

Se possibile, organizziamo un'uscita di classe alla scoperta di allevamenti, caseifici, fattorie didattiche del territorio. L'obiettivo sarà scoprire da vicino i luoghi in cui inizia la filiera del latte, ma anche documentarli per condividerli con il resto della scuola e le famiglie.

Per questo, prima di partire, dovremo dividerci i compiti: chi si occuperà di… fare foto? di raccogliere testimonianze, per esempio fili di erba e fieno? di intervistare le e i produttori? e di prendere appunti?

Una volta tornati a scuola, montiamo tutte le risorse che abbiamo raccolto in un diario di bordo.

PROGRAMMA **LATTE NELLE SCUOLE**, ANNO SCOLASTICO 2024/2025, FINANZIATO AI SENSI DEL REG. UE 1308/2013