



Percorsi didattici

DAL LATTE AL FORMAGGIO



Finalità: conoscenza della storia e del valore delle latterie sociali turnarie nell'economia delle famiglie contadine friulane dalla fine del 1800

Obiettivi: conoscenza della filiera del latte.

Racconto dettagliato delle varie fasi della trasformazione del latte

Contenuto: la visita si svolge principalmente nella latteria storica del Museo arredata con tutti gli attrezzi necessari alla trasformazione del latte in formaggio. Il casaro illustra ai ragazzi sia le fasi che gli attrezzi e spiega i tempi e i metodi di questo procedimento. Al termine della visita in

latteria agli alunni viene mostrato un video realizzato proprio nella latteria del museo dove possono vedere a fare il formaggio. (durata 20 min.)

Scuole interessate: possono partecipare a questo percorso tutte le scuole, e naturalmente ci si adegua alle varie età per la spiegazione delle fasi di lavorazione e della storia delle latterie

Logistica: locali interessati: Latteria storica del Museo, ma è possibile concordare anche la visita ad una latteria moderna

Periodo di svolgimento del percorso: tutto l'anno

Operatori: il casaro e una guida

Numero partecipanti: una o più classi non troppo numerose, eventualmente si dividono in gruppi

Programma giornata

arrivo: se è prevista anche visita lattaria moderna meglio arrivare presto, orario da concordare

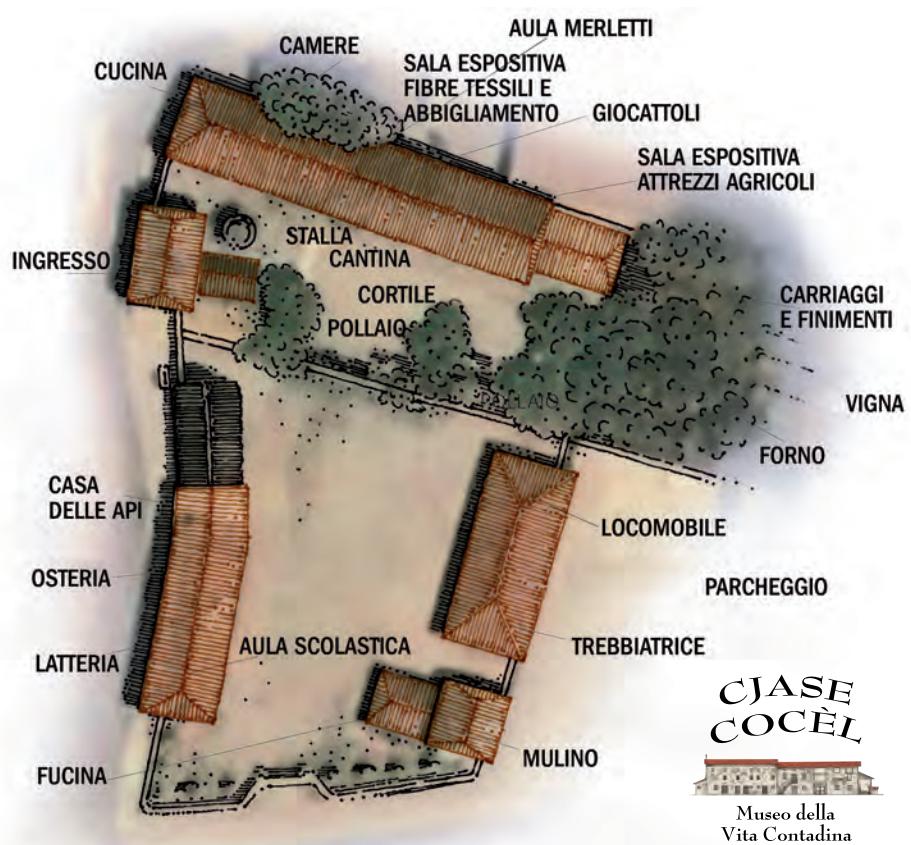
Inizio attività di visita: subito dopo le formalità dell'accoglienza

Tempi necessari: tre ore circa

Laboratori eventuali: in particolari occasioni è possibile assistere alla lavorazione del formaggio, se coincide con la visita o previa prenotazione con largo anticipo, per scuole di secondo grado o superiori

Conclusione: Alla fine del percorso viene offerto un assaggio di formaggio.

Costi: Euro 5,00



Museo della
Vita Contadina