

Il formaggio

Proponiamo attività che riguardano la trasformazione del latte. Scopriamo la sua origine e le fasi della sua lavorazione, poi approfondiamo la conoscenza del territorio con i suoi prodotti caseari tipici. Infine sperimentiamo la produzione del burro.

di **Laura Marrazzo** 16 febbraio 2021



OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

- Ricavare informazioni pertinenti da semplici fonti testuali.
- Costruire semplici diagrammi di flusso.
- Riconoscere alcuni elementi del passato nel proprio ambiente di vita.



ATTIVITÀ

1. [Dal latte al burro](#)
2. [I prodotti caseari legati al territorio](#)
3. [LABORATORIO Facciamo il burro](#)



SCHEDE E VIDEO | DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA - DDI

- [SCHEDA Le origini del burro](#)
- [SCHEDA La produzione casearia del territorio in un'intervista](#)
- [VIDEO Come creare un libretto tascabile da un foglio A4](#)



ATTIVITÀ 1

Dal latte al burro

Mostriamo agli alunni immagini di alcuni prodotti caseari come ricotta, burro, formaggio, yogurt e del latte e avviamo una discussione. Poniamo le seguenti domande stimolo: “Come si

chiamano questi prodotti? Dove li compriamo? Dove li conserviamo? Che cosa hanno in comune?”.

Registriamo alla lavagna o su un cartellone le risposte dei bambini e conduciamoli a individuare il latte come elemento comune che li origina tutti.

Concentriamoci sul latte e il burro: chiediamo ai bambini di formulare delle ipotesi su come si possa realizzare il burro a partire dal latte.

Prendiamo nota delle loro affermazioni, poi perché gli alunni possano trovare conferma delle loro ipotesi o farsi un'idea su come il latte diventi burro leggiamo il testo della **SCHEDA Le origini del burro**; infine guidiamo gli alunni a svolgere l'esercizio.

STORIA | Scheda

Classe seconda

LE ORIGINI DEL BURRO

• Leggi il testo con attenzione. Poi scrivi tre frasi per descrivere brevemente il processo di formazione del burro. Usa le parole del tempo: PRIMA - DOPO - INFINE.


Tanto tempo fa, un cammelliere partì per un lungo viaggio. Per affrontare il viaggio portò con sé dell'acqua e delle provviste. Al cammelliere piaceva molto il latte, così ne mise un po' in una borraccia che appese alla sella del suo cammello.

Il viaggio fu lungo e molto movimentato. Quando, verso sera, si fermò per la pausa notturna decise di bere un sorso di latte, ma nella borraccia dove aveva versato il latte c'era del materiale solido. All'inizio ci rimase male, poi lo assaggiò e si accorse che era buono e soprattutto nutriente.

I movimenti tumultuosi del viaggio avevano trasformato il latte in un altro prodotto.

PRIMA
DOPO
INFINE

Le origini del burro

 **SCHEDA
DIDATTICA**

ATTIVITÀ 2

I prodotti caseari legati al territorio

Dopo avere individuato nel latte l'elemento comune a tutti i prodotti caseari, chiediamo ai bambini se conoscono il percorso del latte dalla sua origine fino alla trasformazione nei diversi prodotti che ne derivano.

Spieghiamo che il primo passo per la produzione di un qualsiasi prodotto caseario è il pascolo degli erbivori (vacche, bufale, pecore e capre): è questo, infatti, che consente la produzione del latte. Il secondo passaggio prevede la mungitura, che un tempo avveniva a mano, mentre oggi vengono usati in genere sistemi automatizzati. Il terzo passaggio prevede che il latte munto venga portato, tramite una cisterna o dei bidoni sterili, alla centrale del latte, dove è sottoposto a un processo chiamato “pastorizzazione” per eliminare i microrganismi presenti. A questo punto il latte è pronto per essere messo sul mercato o essere trasformato.

Sul quaderno costruiamo un grafico per definire tutti i passaggi necessari alla produzione di un prodotto caseario (**Fig. 1**).

Fig. 1



Infine consegniamo la **SCHEDA La produzione casearia del territorio in un'intervista** e chiediamo di raccogliere informazioni sui prodotti caseari tipici del territorio di appartenenza. Nel **LABORATORIO** sperimentiamo la produzione del burro.

STORIA | Scheda

Classe seconda

LA PRODUZIONE CASEARIA DEL TERRITORIO IN UN'INTERVISTA

• Fai queste domande a un familiare o un amico e scrivi le risposte.

Ho intervistato

1. Dove vivi? (nome paese/città e regione):

2. Qual è un formaggio tipico di questa zona?

3. Questo formaggio si ottiene dal latte dei bovini o degli ovini?

4. I bovini/ovini sono allevati nelle stalle o al pascolo?

5. Il formaggio che hai indicato è un formaggio famoso, conosciuto anche all'estero?
☐ Sì. ☐ No.

6. Si tratta di un formaggio antico o moderno?

La produzione casearia del territorio in...

SCHEDA DIDATTICA

Adapted from: M. Pavesi - La vita italiana (1987)

RICONOSCERE ALCUNI ELEMENTI DEL PASATO NEL PROPRIO AMBIENTE DI VITA.

LABORATORIO

Facciamo il burro

Che cosa serve

Due confezioni di panna fresca, due ciotole a bordi alti, frusta elettrica, mestolo in legno, cronometro, foglio A4.

Come si fa

1. Versiamo una confezione di panna fresca in una ciotola.
2. Avviamo il cronometro e la frusta elettrica.
3. Montiamo la panna finché non diventa solida.



4. Registriamo il tempo impiegato perché si formi il burro.
5. Ripetiamo l'operazione usando il mestolo di legno e cronometriamo per evidenziare la differenza fra i due metodi.
6. Costruiamo un libricino seguendo il tutorial del **VIDEO Come creare un libretto tascabile da un foglio A4** (disponibile su YouTube), in cui gli alunni illustreranno e spiegheranno le fasi della produzione del burro.

👁 Osserviamo e documentiamo

L'alunna/o:

- sa costruire semplici diagrammi di flusso?
- riconosce alcuni elementi del passato nel suo ambiente di vita?

Documentiamo con la scheda “Le origini del burro” se sa ricavare informazioni da semplici fonti testuali.