

La trasformazione del latte in Parmigiano Reggiano

Classe 3^ A, scuola primaria "G. Marconi" Docente Elisa Parenti.

Obiettivi

1. Acquisire conoscenze a partire dall'osservazione di azioni concrete;
2. apprendere il significato di processo di trasformazione;
3. conoscere i prodotti del territorio;
4. conoscere e valorizzare l'arte del casaro, quale antico mestiere;
5. consolidare le relazioni interpersonali;
6. realizzare il processo d'inclusione.

Descrizione delle varie fasi

1. Gli alunni hanno appreso il significato del termine "trasformazione" durante le attività di scienze in cui sono stati guidati a riflettere sull'azione che produce il cambiamento:
dal grano alla farina
dalla farina al pane
dall'uva al vino
dal latte al burro.
2. Gli alunni hanno osservato le azioni successive e differenti del casaro descritte nel contempo dal professor Tedeschini acquisendo anche termini specifici del caseificio: spino, vasche di affioramento, caglio, siero innesto, salamoia, stagionatura, marchio a fuoco, etc
3. Gli alunni hanno rielaborato l'esperienza vissuta producendo un testo argomentativo collettivo e trascrivendolo, in un'attività di coppia, con la videoscrittura.
4. Gli alunni hanno approfondito le loro conoscenze sull'argomento leggendo in classe l'opuscolo donato in occasione della visita al caseificio "A tutta forma" ed hanno, in maniera ludica, consolidato le proprie conoscenze svolgendo le proposte divertenti: quiz, parole crociate, rebus, contenute nel fascicoletto.
5. Gli alunni, in attività a piccolo gruppo che hanno coinvolto però l'intera classe, hanno progettato e realizzato un elaborato per condividere la loro interessante esperienza durante la festa dell'istituto.

Risultati conseguiti

Gli alunni hanno conseguito gli obiettivi sottesi all'uscita didattica.

Il video dell'esperienza è visibile al seguente link:

https://photos.google.com/share/AF1QipPt1BV1XB8f_qd_26vkhJMVGuPvnO38zpUzErKtBte2rZKoC5HryqCEezMnEScf5A?key=VVNIYk4zd1ZLUHZXZGVQaVhpWGUyVkv0Q0NmaFNn