

# Con il progetto 'Propi Bun' i ragazzi scoprono il cibo a km 0

---

11/11/2021

Continua il viaggio nelle aziende agricole per gli studenti di ristorazione di Enaip Alessandria coinvolti nel **progetto “Propi Bun”**, realizzato con **Nova Coop**.

Seconda tappa, l'**azienda agricola “VALLI UNITE”**, cooperativa di Costa Vescovato (AL) che oggi conta 30 persone, nata negli anni '70 dalla voglia di tre ragazzi di sovvertire il sistema, quel sistema che costringeva a lasciare la propria terra, incolta, senza cura.

Un gruppo di studenti ha partecipato alla visita dell'azienda agricola: dall'allevamento di bovini e suini, al macello, ai **laboratori di produzione e conservazione della carne**, per poi proseguire nel **laboratorio del miele**, che i ragazzi hanno potuto assaggiare, e nella **cantina del vino**.

Il secondo gruppo, invece, si è cimentato nella **preparazione del pane**, scoprendo tutti vari tipi di farina, con i loro benefici e utilizzi in cucina. I ragazzi hanno assistito a tutto il processo di lievitazione, capendo come piegare l'impasto per non compromettere la crescita del panetto, hanno sperimentato la cottura nel forno a legna e la differenza con la cottura nel forno elettrico.

La visita si è conclusa con il pane sfornato e il tanto atteso assaggio.

---

Autore: **En.A.I.P. Piemonte**