

Futuri ristoratori alla scoperta del latte

20/04/2017

La classe 1R del corso di “Operatori della ristorazione: preparazione pasti” di EnAIP Alessandria alla scoperta di uno dei prodotti più importanti della nostra alimentazione: il latte. Ad accompagnarli le docenti Elena Ghislieri e Amalia Piscioneri, insieme dalla volontaria di Servizio Civile Estefany Chávez.

Gli studenti hanno visitato la **Centrale del latte** dove hanno potuto avere informazioni relative a raccolta, analisi, produzione e imbottigliamento di questo prodotto, in seguito hanno potuto scoprire quanto e come l'alimentazione degli animali sia di primaria importanza per la qualità del latte e quanto sia altrettanto importante non interrompere la catena del freddo. Una volta chiarito ogni dubbio sulla differenza tra latte intero, scremato, parzialmente scremato, fresco, UHT, biologico, e sulle diverse fasi a cui il prodotto è soggetto prima di arrivare nei frigoriferi di casa, la classe si è diretta verso la cascina **La Pederbona**, per un tour in carretto, tra stalle, capannoni e silos.

Grazie alle spiegazioni di Alessia Ardiani, i ragazzi hanno potuto conoscere e capire che tipo di vita hanno i bovini in questa struttura, la storia che accompagna la cascina e come la produzione sia legata a un concetto di benessere degli animali per inseguire la qualità del latte prodotto. La classe ha scoperto che la maggior parte del mangime somministrato ai bovini è di autoproduzione.

La visita si è conclusa con un'esperienza singolare: **il laboratorio del gelato**. Qui tutti hanno collaborato alla produzione di tre diversi gusti: chi facendo le dosi, chi tagliando la frutta, chi mischiando gli ingredienti e così via, fino ad ottenere gelato al gusto di basilico, pera e fior di latte. Per chiudere in bellezza la giornata, degustazione gratis per tutti.