



I nostri studenti gelatai per un giorno alla fattoria La Pederbona

18/11/2021

Quarta e ultima tappa del progetto “ Propi Bun” per gli studenti di ristorazione di Enaip Alessandria **all'azienda “[La Pederbona](#)” di Spinetta Marengo**; 1.150 capi di cui 530 vacche in lattazione e 170 q.li di latte prodotti ogni giorno.

Una fattoria dove i terreni sono coltivati in funzione delle necessità alimentari della mandria, dove gli animali sono allevati tenendo conto non solo della loro produttività bensì del loro benessere.

I ragazzi hanno potuto **visitare l'intera azienda e vedere da vicino i capi di razza frisona** , adatta alla produzione di latte. La responsabile dell'attività di fattoria didattica e del laboratorio di trasformazione ha spiegato loro l'origine e le caratteristiche di questi animali, come avviene la pulizia e il mantenimento delle stalle, la mungitura, la somministrazione del mangime.

Infine, i ragazzi hanno potuto vivere un'esperienza indimenticabile, **la produzione del gelato** . Indossati grembiule, cappellino, calzari e mascherine hanno mescolato ingredienti segreti per realizzare deliziose coppette di fiordilatte e nocciola.

Inutile dirlo, la visita si è conclusa con l'assaggio. Gelatai promossi!

Autore: En.A.I.P. Piemonte