

8 NOVEMBRE 2013

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'AGRICOLTURA

CASEIFICIO

VISITA AL CASEIFICIO

dell'ist. superiore
Agrario "Spallanzani" di
Castelfranco Emilia

Sezione coinvolta U.B 4-5 anni

All'arrivo il prof. Vincenzo Tedeschini
ci ha portato a visitare il caseificio



SALA DI LAVORAZIONE
DEL LATTE





SALA DI SALATURA

Ecco la vasca
dove il formaggio
viene messo a
salare.

Com'è
grande
questa
vasca!!!!



MAGAZZINO DI STAGIONATURA

Quante forme che
ci sono !



Finito il giro esplorativo
eccoci pronti per degustare il
loro formaggio Parmigiano
Reggiano e la caciotta.
Veramente buonissimi!



Prima di ripartire, il casaro ci ha mostrato come si cambiano le tele ai formaggi fatti alla mattina e la guaina con il nome del formaggio.

Bella esperienza ricca di tante scoperte!!!

