

LA TRASFORMAZIONE DEL LATTE IN FORMAGGIO NEL LABORATORIO CASEARIO DEL “DA VINCI-COLECCHI” DELL’AQUILA

18 Gennaio 2020



L’AQUILA - Un caseificio in piena regola, ma dentro la scuola, nel quale fare pratica e apprendere tutti i segreti della trasformazione del latte nei suoi derivati, a partire dal formaggio.

È il laboratorio caseario dell’indirizzo Agricoltura dell’Istituto “Leonardo da Vinci-Ottavio Colecchi” dell’Aquila, che include anche gli indirizzi Enogastronomia, Sala e vendita, Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera, Odontotecnico, Manutenzione e assistenza tecnica (ex Ipsiasar), Servizi commerciali (Ipc) e Tecnico Costruzioni, Ambiente e Territorio (ex Geometri).

Accolto dal prof **Gianpiero Negrini**, docente di Scienze agrarie, *Virtù Quotidiane* prosegue il breve viaggio alla scoperta dei vari indirizzi di studio della scuola.

LE PUNTATE PRECEDENTI

L'INTERVISTA ALLA DIRIGENTE SCOLASTICA

NELLE CUCINE DELL'ALBERGHIERO

NEI LABORATORI DI MECCANICA

NEL LABORATORIO PROVE MATERIALI