

Museo Ladin de Fascia



“Chel dal formai...”

La caseificazione ieri e oggi

Il percorso laboratoriale offre una descrizione delle attività di alpeggio e del sistema tradizionale di caseificazione, dei quali si individueranno le caratteristiche e i presupposti sociali ed economici.

L'attività si suddivide in due momenti differenziati ed entrambi si svolgeranno presso il nuovo "Caseificio sociale Val di Fassa" a Pera di Fassa. La prima parte avrà luogo nella nuova sezione sul territorio del Museo "L Malghier - La Caseificazione", all'interno della quale verranno illustrate le fasi di lavorazione del latte, dalla mungitura alla produzione di burro e formaggio, attraverso la visione ed il contatto con gli strumenti tradizionalmente legati all'attività casearia, il tutto coadiuvato da fotografie, filmati e installazioni.

Nella seconda parte i casari condurranno il gruppo all'interno delle sale produttive del caseificio: sarà così possibile osservare l'intera filiera di lavorazione. Al termine dell'attività sarà inoltre offerta una gustosa merenda con i prodotti del caseificio*.

**La visita al caseificio può essere richiesta anche da classi di diverso ordine e grado.*

Progetto a cura di

Servizi Educativi del Museo Ladin de Fascia
Martina Chiocchetti e Rebecca Sommavilla
in collaborazione con il Caseificio sociale val di Fassa

Quando

Durante tutto l'anno scolastico
dal lunedì al venerdì

Dove

Sezione sul territorio "L Malghier - La Caseificazione"
a Pera di Fassa

Durata

1 incontro
3 ore

Costo

€ 3,00 ad alunno
Gratuito per gli accompagnatori

Il percors de laboratorie sporc na descrizion de la ativitèdes sa mont e del sistem tradizionèl de fèr formai, de chi che se descorigrà la carateristiches e la condizions sozièles e economicas.

L'atività se spartesc te doi momenc desvalives che se dejouc te la neva mèlga de Fascia a Pera. La pruma pèrt vegnarà portèda dant te la sala espositiva de la neva seziòn del museo "L Malghier - La Caseificazione", olache se rejonarà di desvalives lurieres leé al lat, dal moujer al fèr smauz e formai, e olache se podarà veder e tocèr i èrc tradizionèl duré per chesta ativitèdes, col didament de fotografies, filmac e instalzions.

Te la seconda pèrt i malghieres menarà l grop te la sales produtives de la mèlga a na vida da poder osservèr delvers dut l lurier. A la fin de la vijita vegnarà sport n bon marendel coi prodoc de la mèlga*.

** La vijita a la mèlga pel esser fata da la classes de ogni orden e livei.*

Projet a cura de

Servijes Educatives del Museo Ladin de Fascia
Martina Chiocchetti e Rebecca Sommavilla
en colaborazion co la Mèlga de Fascia

Can

Via per dut l'an de scola
dal lunesc al vender

Olà

Seziòn sul teritorie "L Malghier - La Caseificazione"
a Pera

Durèda

1 scontrèda
3 ores

Cost

€ 3,00 per bez
Debant per i compagnadores