

Proseguono i laboratori del Gusto, organizzati dal Consorzio Terra di San Marino e dall' Ufficio Gestione Risorse Ambientali ed Agricole , per i ragazzi delle scuole elementari e medie inferiori della Repubblica.

“Il piccolo casaro” è il laboratorio tenuto questa mattina dai tecnici dell'Ugraa ai ragazzi della classe II H della Scuola Media di Fonte dell'Ovo. Dopo la distribuzione ai bambini di circa 2 litri di latte proveniente dai nostri allevamenti e l'aggiunta di qualche millimetro di caglio, mentre tutto riposa in pentola... è questo il momento in cui i tecnici dell'UGRAA spiegano ai ragazzi cos'è il latte, l'importanza delle componenti del latte e le caratteristiche degli allevamenti presenti in territorio. Poi ogni ragazzo rompe la propria cagliata e chiude con la pellicola la pentola; dopo circa 40 minuti di riposo raccoglie delicatamente la cagliata con le mani e compone la propria formella di formaggio ponendola nella fuscella. Con passione e competenza gli esperti dell'Ugraa insegnano una vera e propria arte che si tramanda di generazione in generazione, trasformando il latte in gustoso formaggio.

“Sono felice di essere qui oggi insieme a questi ragazzi che rappresentano il futuro del nostro Paese- ha affermato il Segretario di Stato per l'Istruzione e Cultura – On. Podeschi- poiché, anche grazie a questi laboratori, possono capire l'importanza delle produzioni locali e delle nostre radici culturali, che sono proprio radici legate al mondo contadino... e chissà magari appassionarli e fare diventare questo mondo, attraverso lo studio e l'innovazione, il loro futuro lavorativo.”

“Il piccolo casaro, Il fantastico mondo delle api, un filo d'olio, dal chicco di grano alle mani in pasta, l'officina dei cinque sensi, il mondo contadino, questi i sei laboratori che abbiamo curato anche per l' anno scolastico 2016-17– afferma la Dott.ssa Maria Maddalena Bevitori – nel corso

dei quali abbiamo voluto far conoscere in maniera diversa e originale i prodotti della nostra “terra” e le loro caratteristiche. Le lezioni sono interattive e prevedono un reale coinvolgimento dei ragazzi che preparano loro stessi la piadina e il formaggio.”

“Il nostro territorio ha una importante tradizione agricola ed il settore agricolo ha un ruolo centrale per quanto attiene alla tutela del territorio ed all’economia – affermano i responsabili del Consorzio Terra di San Marino e dell’Ufficio Gestione Risorse Ambientali ed Agricole. - L’obiettivo, anche attraverso questi corsi è quello di valorizzare i nostri prodotti e la nostra agricoltura, soprattutto focalizzando l’attenzione sulle produzioni di alta qualità e dando l’opportunità ai ragazzi di conoscere le filiere agroalimentari di San Marino e di insegnare il rispetto dell’ambiente e del territorio che ci circonda “

I laboratori sono iniziati lo scorso novembre e al termine saranno quasi mille i bambini che si avvicineranno nei 6 laboratori proposti. Un successo che testimonia non solo il desiderio di riscoprire le nostre radici e di far conoscere alle future generazioni il legame con il territorio ma il ruolo centrale del comparto agricolo. Ci auguriamo che una volta a casa i ragazzi possano trasmettere il loro entusiasmo e le conoscenze apprese anche alle loro famiglie.