

Continua il percorso che ti porterà a conoscere il mondo del latte, dei suoi derivati, la filiera, il territorio e le tante figure coinvolte nella sua produzione. Un occhio di riguardo verrà rivolto anche ai temi relativi all'alimentazione e ai consumatori.

Questa iniziativa che ha uno scopo didattico e informativo è rivolta a tutte le scuole primarie di Marche e Abruzzo ed è finalizzata a facilitare gli insegnanti che parteciperanno al percorso "A Scuola di Latte" e al concorso a premi collegato "Una mucca per amica".

Nella speranza che questa iniziativa ti sia gradita, lo staff di "A Scuola di Latte" ti augura una buona lettura.



Un mese ricco di attività!

Con il mese di febbraio il progetto "A scuola di latte" entra nel vivo! Tante classi stanno lavorando autonomamente sulle varie tematiche proposte nelle "schede attività", scaricabili nell'area riservata del portale, in previsione della partecipazione al concorso "Una mucca per amica". A breve, inoltre, partiranno i laboratori con l'esperto e arriveranno i gadget e le merende per tutti gli alunni iscritti.

Per quanto riguarda i laboratori con l'esperto, sul sito www.ascuoladilatte.it è stato pubblicato l'elenco delle 60 scuole che si sono aggiudicate tale attività. Gli insegnanti referenti saranno contattati direttamente dagli esperti per concordare data e orario. Il laboratorio, che avrà una durata di circa un'ora e coinvolgerà 2 classi per istituto, comprenderà una parte pratica e una formativa/informativa sul mondo del latte e dei suoi derivati.

Il gadget di questa edizione, una divertente e colorata borsa termica, e le merende per gli alunni saranno inviati da Trevalli-Cooperlat a tutte le scuole iscritte nelle prossime settimane. La borsa termica può essere utilizzata per trasportare e conservare la merenda a scuola o nel tempo libero.

Chi volesse partecipare al concorso "Una mucca per amica" con le proprie classi può ancora iscriversi al progetto direttamente dal sito www.ascuoladilatte.it. Con l'iscrizione tardiva è possibile, però, solo partecipare al concorso e scaricare le schede attività.



Formaggi vs. latticini, quali sono le differenze?

Comunemente parlando, con il termine latticini si intendono tutti i prodotti derivati dal latte. Dal punto di vista legislativo e merceologico, invece, formaggi e latticini sono due tipologie diverse di prodotti. La differenza sta tutta nella metodologia di preparazione, da cui derivano differenze dal punto di vista chimico/fisico e quindi nutrizionali.

I formaggi sono tutti quei prodotti derivati dal latte, oppure dalla crema di latte, per coagulazione acida (formaggi a pasta molle e freschi dal caratteristico sapore acido) o presamica (formaggi a pasta molle, semidura e dura) della caseina dovuta all'aggiunta di sostanze naturali o enzimi (presame o caglio). Sono, invece, definiti latticini tutti quei derivati del latte originati mediante trasformazioni o lavorazioni particolari quali la fermentazione (yogurt) o la scrematura (panna, burro).

Un'altra differenza sta nella stagionatura, mentre i formaggi possono essere stagionati anche per lungo tempo, i latticini sono consumati freschi.

Un caso particolare è considerata la ricotta, un latticino in quanto non deriva dalla cagliata, ma che è preparata acidificando e riscaldando una seconda volta (da cui deriva il nome "ricotta") il siero, che si ottiene dalla produzione dei formaggi, per fare solidificare le proteine rimaste in soluzione. Un'altra particolarità è costituita dal mascarpone, un formaggio dolce e cremoso che si ottiene a partire dalla panna per coagulazione della caseina e delle altre proteine.

C'è latte e latte! Nell'area riservata del sito www.ascuoladilatte.it troverai le schede "i latticini" e "i formaggi" con tante attività da realizzare in classe.



Il consumo di latte e dei suoi derivati riduce il rischio cardiovascolare.

"L'assunzione quotidiana di latte e prodotti lattiero caseari non aumenta il rischio di malattie cardiache e cardiovascolari, ma al contrario è associata a un minore rischio di mortalità". Questo è il principale risultato di una delle ultime, in ordine di tempo, ricerche sul consumo di latte intero e dei suoi derivati pubblicata a fine 2018 su "The Lancet" e coordinata dalla McMaster University di Hamilton (Canada).

Lo studio ha analizzato gli effetti dell'assunzione dei grassi contenuti nel latte intero e dei suoi derivati (yogurt e formaggi) sulla popolazione adulta, oltre 136.000 persone dai 35 ai 70 anni, di 21 paesi dei 5 continenti per un periodo di 15 anni, dal 2003 al 2018.

Secondo questa ricerca portare quotidianamente sulla tavola 244 g di latte intero o yogurt e 15 g di formaggi o 5 g di burro, è risultato essere un fattore protettivo contro le

malattie cardiovascolari, specialmente nei paesi più poveri dove il consumo di questi prodotti è molto scarso.

Nei paesi più ricchi (Europa e Nord Europa), invece, il consumo di tali prodotti andrebbe rivisto in base alle abitudini alimentari dei singoli individui, già abbondantemente ricche di grassi, preferendo, quindi, latte scremato o parzialmente scremato.

Per esempio, in Italia le ultime linee guida sull'alimentazione raccomandano il consumo quotidiano da 2 a 4 porzioni di latte e derivati a basso contenuto di grassi.

Per approfondire: [articolo di The Lancet](#) (in inglese)

Prodotti DOP, IGP e certificati



L'Unione europea dai primi anni Novanta tutela e valorizza le produzioni agroalimentari tipiche locali, derivate da tecniche di lavorazione legate alla tradizione, alla storia e alla professionalità degli operatori.

L'Italia è il Paese europeo con il maggior numero di prodotti agroalimentari certificati (DOP e IGP) a dimostrazione della qualità delle produzioni e del forte legame che le lega al territorio di origine.

Di seguito i principali marchi e le certificazioni che possono garantire i prodotti agroalimentari presenti sulle nostre tavole:

- DOP - Denominazione di Origine Protetta: identifica i prodotti la cui produzione, trasformazione ed elaborazione hanno luogo in un'area geografica delimitata e ne riconosce il legame con il territorio,
- IGP – Indicazione Geografica Protetta: identifica prodotti di cui è sufficiente che una sola delle fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione avvenga nell'area geografica definita e delimitata,
- STG – Specialità Tradizionale Garantita: tale denominazione è riservata a una "ricetta" radicata nel territorio e consolidata nel tempo,
- PAT – Prodotto Agroalimentare Tradizionale: indica prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo e omogenee in tutto il territorio interessato,
- Prodotto locale: è un'indicazione facoltativa che indica prodotti legati a un territorio, ma che non sono inclusi fra i PAT per l'esiguità della produzione o per l'assenza di disciplinari di produzione.
- Prodotto di montagna: è una indicazione facoltativa che può essere utilizzata per i prodotti agroalimentari (materie prime e prodotti trasformati) che provengono da zone di montagna.

Casciotta d'Urbino DOP, Formaggio di Fossa di Dogliano DOP, Mozzarella STG sono alcuni dei prodotti lattiero caseari di Marche e Abruzzo.

Per approfondire:

- [Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo](#)
- [Regione Marche](#)
- [Regione Abruzzo](#)



Latte: quanti tipi ne esistono in commercio?

Latte fresco pastorizzato, fresco pastorizzato denominato di Alta Qualità, microfiltrato pastorizzato, sterilizzato UHT (Ultra High Temperature) - a lunga conservazione, pastorizzato ad alta temperatura ESL (Extended Shelf Life), delattosato (o ad alta digeribilità), arricchito, probiotico (o con fermenti), aromatizzato, in polvere, crudo, biologico e, ancora, intero, parzialmente scremato, scremato (o magro).

Quelle appena elencate sono le principali tipologie di latte in commercio, ognuna è ottenuta mediante processi tecnologici e lavorazioni differenti, che mantengono inalterati il gusto e le caratteristiche naturali del latte o ne migliorano le caratteristiche nutrizionali. A seguito della lavorazione, invece, possono variare gli aspetti nutrizionali, per rendere il latte un prodotto utilizzabile da tutti, possono essere migliorati il gusto e la digeribilità e possono essere aumentati i tempi e le temperature di conservazione.

Per fare qualche esempio:

- il latte delattosato può essere consumato anche dalle persone intolleranti al lattosio
- al latte probiotico sono aggiunti microrganismi o fermenti in grado di proteggere lo stato di salute del consumatore e di riequilibrare la flora batterica intestinale,
- il latte arricchito (con fibre vegetali, vitamine, sali minerali, grassi, ...) può essere consumato da persone che hanno diete povere di queste sostanze.

C'è latte e latte! Nell'area riservata del sito www.ascuoladilatte.it troverai le "schede attività" con tante attività da realizzare in classe.

La ricetta del mese: il burro fatto in casa

Il burro è la parte grassa del latte e anche in casa si può ottenere molto facilmente. Per produrre un panetto di burro (buono, naturale e saporito) bastano poche mosse.

Ingredienti:

250 ml di panna fresca (da cui si ottengono 80 - 90 gr di burro).



Preparazione:

Versa la panna, fredda di frigorifero, in una ciotola e montala, puoi usare una planetaria, uno sbattitore o una frusta da cucina. Puoi farlo anche manualmente, mettendo la panna in un recipiente a chiusura ermetica e agitandolo con forza e per lungo tempo, ma la resa è sicuramente minore!

Dopo circa 20 minuti la parte grassa (solida e di colore giallastro) sarà separata da quella liquida.

Preleva la parte grassa e colala con un colino. Per eliminare il liquido restante strizzala anche con le mani.

Ora puoi utilizzare il tuo burro per preparare dolci, per la colazione/merenda "pane, burro e marmellata" oppure puoi conservarlo (chiuso ermeticamente) in frigorifero per qualche settimana.

Attenzione: **le migliori ricette saranno pubblicate.** Scarica la scheda attività "Le ricette" dall'area riservata del sito www.ascuoladilatte.it e inviaci la tua ricetta.



Segreteria organizzativa: Alimos per "A scuola di latte"
tel. 0547/317091 – fax 0547/415159
email: segreteria@ascuoladilatte.it
www.ascuoladilatte.it

Desideriamo informarti che dal 25 maggio 2018 ci siamo adeguati al nuovo regolamento generale europeo sulla protezione dei dati (GDPR).

Questo indirizzo e-mail riceve le nostre newsletter perché presente nel nostro database in quanto iscritto al Progetto "A Scuola di Latte" in questa o nelle precedenti edizioni, qualora si desiderasse annullare l'iscrizione, è sufficiente cliccare sul pulsante "Cancellami".

Ti informeremo solo in merito ad attività relative al progetto "A Scuola di Latte" e non condividiamo i tuoi dati personali con terzi. In caso di cancellazione non riceverete più informazioni sul progetto, sul concorso e sulle altre attività previste.

Nel caso in cui nessuna azione venga fatta, continueremo a inviare le nostre newsletter all'indirizzo email che riceve questa comunicazione.

Email inviata a teic842001@istruzione.it
[Disiscriviti](#)