

attività
B



Agriturist
Alessandria

2021
2022

buono come il latte



Una storia bellissima: è quella che **Centrale del Latte di Alessandria e Asti** vuole condividere anche con le scolaresche in visita alla sua sede di viale Massobrio 10/12, ad Alessandria.

Le visite, gestite da Agriturist, sono un percorso di scoperta del latte fresco pastorizzato di Alta Qualità e delle sue proprietà. Durante la visita sarà possibile seguire tutte le fasi della lavorazione del latte: dai controlli effettuati sulle caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche, al costante monitoraggio di tutti i parametri che concorrono a determinarne l'alta qualità, sino al funzionamento di tutti i macchinari impiegati nella linea produttiva.

Prima della visita, inoltre, una video-presentazione spiegherà il processo di pastorizzazione, essenziale nella lavorazione del latte. La visita farà scoprire agli alunni le strutture della Centrale e la loro suddivisione in aree funzionali: quella di produzione delle bottiglie in PET, quelle di imbottigliamento e di stoccaggio, il laboratorio di analisi. I ragazzi comprenderanno così come la massima qualità del prodotto è ottenibile solo tramite il miglioramento costante e grazie all'esperienza e alla capacità di allevatori e tecnici della Centrale i quali, ciascuno per le loro competenze, affinano le tecniche di produzione, rispettando sempre la naturalità del prodotto.

Per gli alunni più piccoli saranno previste anche alcune attività ludico-formative. I controlli di qualità iniziano dalla produzione primaria con una minuziosa programmazione dell'alimentazione del bestiame e con la cura scrupolosa del suo benessere nelle cascine della Centrale, e proseguono con la rigorosa gestione delle operazioni di mungitura, raccolta e trasporto del latte. Soltanto la gestione ottimale di queste fasi garantisce l'Alta Qualità del latte: non è un semplice slogan pubblicitario, ma una categoria tecnica ben definita da norme e disciplinari molto rigorosi, che assicurano al consumatore l'assoluta conformità del prodotto agli standard stabiliti.

Durata La visita si svolge al mattino ed ha la durata di 1 ora e 30 minuti.

Prezzi Gratis. Per tutti in omaggio un brick di latte fresco.

Prenotazione Confagricoltura Alessandria - referente Rossana Sparacino

Via Trotti, 122 - 15121 Alessandria - Tel. 0131 43151 e-mail: r.sparacino@confagricolturalessandria.it

www.agrituristmonferrato.com/attivita.asp