

MIELE FORMAGGI SALUMI E PRODOTTI DEL TERRITORIO

QUANDO	FEBBRAIO 2021 MAGGIO 2021
DOVE	IN CLASSE
DESTINATARI	STUDENTI
RESPONSABILE DEL PROGETTO	Dott. Sandro Pellegrini Dott. Russo Frattasi Alessandro SVet Asl Bi
PER ISCRIZIONI	simona.andreone@aslbi.piemonte.it
NOTE	FORMAZIONE IN PRESENZA. VERRÀ DATA PRIORITÀ ALLE CLASSI CHE ISCRITTE LO SCORSO ANNO, NON HANNO POTUTO PARTECIPARE A CAUSA DELL'EMERGENZA SANITARIA. È NECESSARIO COMUNQUE RIPRESENTARE LA DOMANDA DI ISCRIZIONE SE INTERESSATI.



DESCRIZIONE DEL PROGETTO

Il Biellese è ricco di formaggi, tra i quali il più noto è la **TOMA**, a pasta dura, di latte vaccino, di antica tradizione alpina. È prodotta sia con latte intero (tipo Maccagno), sia con latte parzialmente scremato. Anche le tome delle valli biellesi sono protette da un marchio D.O.C. della Regione Piemonte. Largo come la toma, ma alto solo due dita, è il **BEDDU**, prodotto con latte scremato e tipico della zona di Pralungo, che si consuma fresco o previa stagionatura sulla paglia. La produzione di formaggi freschi si contraddistingue per la qualità e la varietà (Sordevolo, ricotta, tumin), caratteristiche queste che si ritrovano anche nei formaggi caprini, siano essi freschi, stagionati o variamente aromatizzati. La grande varietà di fioriture consente di selezionare una vasta gamma di **mieli**: di robinia, di castagno, di tiglio, di rododendro, di tarassaco, di fiori di monte, solo per citare i più diffusi. Nel Biellese il miele, oltre ad essere utilizzato come dolcificante, viene per tradizione servito con la polenta. Nelle sagre e nei mercati di paese è ancora possibile reperire. La mostarda di mele e la mostarda di uva, preparate concentrando il succo di frutta con una lunga cottura (anche più di 12 ore) e trasformandolo in un denso e bruno sciroppo, con cui accompagnare il bollito, il formaggio fresco, la paletta o la polenta.

OBIETTIVI Promuovere i prodotti derivanti del territorio biellese e incoraggiare al consumo consapevole attraverso la comprensione delle relazioni tra i sistemi produttivi moderni, i consumi alimentari e le azioni volte alla salvaguardia dell'ambiente.

METODI E STRUMENTI Il progetto, è condotto dal medico veterinario attraverso incontri informativi, lezioni frontali e interattive, proiezioni di slides e sopralluoghi presso gli impianti di produzione
VERIFICA Questionario

ENTE PROMOTORE E COLLABORAZIONI Servizio Veterinario ASL Bi USR Piemonte Ufficio Decimo Ambito Territoriale Biella