

**LEARNING WEEK "In Viaggio nel Gusto"**

data	DALLE - ALLE	DESCRIZIONE ATTIVITA'	DOCENTE
giorno 1  lunedì	9,00 10,00	presentazione progetto NLW - presentazione dell' associazione SLOW FOOD: mission, attività, iniziative sul territorio lombardo e delle Valli orobiche, storia e filosofia. Presentazione del percorso, calendarizzazione delle attività settimanali, visite, incontri, seminari, attività laboratoriali e pratiche. Breve illustrazione delle aziende che verranno visitate durante la settimana e dei prodotti da loro realizzati.	Arch. Silvio Magni, Fiduciario SF Valli Orobiche Dott. Federico Crippa, SF Bassa Bergamasca
	10,15 12,30	LEZIONE FRONTALE incontro con il Dr. Paolo Paganelli <b>"Il concetto di Nutrizione, di Benessere e le Risorse naturali"</b>	Dott. Paolo Paganelli - Nutrizionista, Consigliere della Fond. Italiana per l'Educazione Alimentare, Delegato per l'Alimentazione e l'Ambiente
	12,30 13,30	LEZIONE FRONTALE incontro con Prof. Giuseppe Stefanelli <b>"I Formaggi e le altre forme del latte"</b> le caratteristiche dell'allevamento montano e della trasformazione del latte	Prof. Giuseppe Stefanelli agronomo, docente dell'Istituto agrario di Bergamo e Responsabile del Presidio Slow Food Agrì di Valtorta
	13,30 14,30	pausa pranzo a scuola	
	14,30 16,00	LEZIONE FRONTALE incontro con Dott. Paolo Valoti <b>"I mais antichi autoctoni bergamaschi"</b> studio delle pannocchie, dei sistemi di coltivazione estensiva di montagna e delle varie metodiche di macinazione	Dott. Paolo Valoti Ricercatore del CRA-MAC (ex Istituto di Maiscoltura di Stezzano)
giorno 2  martedì	9,00 - 13,00	LEZIONE FORNTALE incontro con Giancarlo Moioli <b>"Il recupero delle varietà di frutti bergamasche"</b> Le modificazioni del paesaggio vallare per la perdita dei meleti e le modificazioni conseguenti alla loro reintroduzione.	Giancarlo Moioli tecnico della Comunità Montana Valle Seriana
		LABORATORIO DEL GUSTO le antiche varietà di mele bergamasche e la loro corrispondenza ai diversi terroirs	Giancarlo Moioli tecnico della Comunità Montana Valle Seriana
		LEZIONE FRONTALE incontro con Dott.ssa Roberta Lavarello <b>" L'Olio extravergine d'oliva Laghi Lombardi del bergamasco"</b> Le varietà delle nostre colline e delle rive del Lago d'Iseo	Dott.ssa Roberta Lavarello iscritta nell'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti in Oli Extravergini e Vergini d' Oliva del Ministero delle Politiche Agricole
		LABORATORIO DEL GUSTO comparazione di 6 oli extravergini	Dott.ssa Roberta Lavarello iscritta nell'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti in Oli Extravergini e Vergini d' Oliva del Ministero delle Politiche Agricole
	13,00 14,00	pausa pranzo a scuola	
14,30 16,30	VISITA all' <b>Azienda agricola del Dott. Santinelli a Bergamo</b> , Colognola Percorso della Fattoria Didattica dell'Azienda	Dott. Alain Zanchi, alimentarista laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari	

giorno 3 mercoledì	9,00 11,00	VISITA alle <b>Grotte di stagionatura di Ca' del Botto</b> unica azienda bergamasca che produce il Prosciutto crudo da maiali semibradi	Giancarlo Moioli tecnico della Comunità Montana Valle Seriana
		VISITA al <b>Mulino di Cerete</b> settecentesco mulino a pietra ancora funzionante e prove di macinatura nelle varie tipologie della farina di mais utilizzata nella bergamasca	Giancarlo Moioli tecnico della Comunità Montana Valle Seriana
	11,00 12,30	LABORATORIO DEL GUSTO - GANDINO degustazione trasformazione mais antico	Giancarlo Moioli tecnico della Comunità Montana Valle Seriana
	13,00	pausa pranzo	
	14,00 17,00	VISITA - Piante da frutto di antiche varietà in Valle del Lujo VISITA - <b>Le castagne ed i biligòcc</b> antico metodo di conservazione a Casale di Albino con visita al castagneto, all'affumicatoio e al <b>Museo Etnografico</b>	Giancarlo Moioli tecnico della Comunità Montana Valle Seriana Giancarlo Moioli tecnico della Comunità Montana Valle Seriana
giorno 4 giovedì	9,00 11,30	VISITA alla casera di Guglielmo Locatelli e di Casarrigoni <b>"Lo Strachitunt di Vedeseta DOP"</b>	Prof. Giuseppe Stefanelli e Dott. Alvario Ravasio
		LABORATORIO DEL GUSTO comparazione di 3 formaggi di diversa produzione e stagionatura	Prof. Giuseppe Stefanelli
	12,00	<b>Pranzo alla Taverna di Arlecchino di Oneta di San Giovanni Bianco</b>	
	dalle 15,00	VISITA guidata al Borgo di Oneta ed al Museo Casa di Arlecchino	Prof. Giuseppe Stefanelli
		VISITA Ecomuseo di Valtorta, alla scoperta delle 4 vie: via dello Sport e della Natura: percorso vita nel bosco via del Ferro: antico maglio e antico mulino; via del Legno: antica segheria;	Prof. Giuseppe Stefanelli
		via del Latte: <b>Latteria Sociale di Valtorta</b> - studio dei metodi di produzione e di stagionatura dei formaggi con il Prof. Giuseppe Stefanelli e Silvano Busi, Presidente della Latteria.	
		LABORATORIO DEL GUSTO nel Salone dell'Ecomuseo: le forme del latte dell'Alta Val Brembana. L'Agrì di Valtorta (Presidio Slow Food), lo Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche (Presidio Slow Food), il Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana D.O.P, il Caprino e il Fiurì	Prof. Giuseppe Stefanelli
<b>Cena e pernottamento al Rifugio/Ostello Quadrifoglio di Valtorta</b>			
giorno 5 venerdì	9,00 11,00	VISITA - <b>Latteria Sociale di Valtorta</b> la rottura della cagliata dello Stracchino all'Antica e la rottura della cagliata del Formai de Mut	Prof. Giuseppe Stefanelli
	pranzo	pausa pranzo e rientro a scuola	
	pomeriggio	PROVA DI CUCINA con i prodotti acquistati durante le visite e confezione di qualcosa di cucinato	Arch. Silvio Magni
giorno 6 sabato	9,30 12,30	TAVOLA ROTONDA <b>"La cucina bergamasca nell'utilizzo dei prodotti locali"</b>	