

## La Scuola Casearia non si ferma

La Scuola Casearia di Pandino, da sempre riferimento del territorio per la formazione superiore in ambito agrario e lattiero-caseario, in questi mesi sta svolgendo attività di orientamento per gli studenti delle scuole medie in procinto di scegliere il percorso di studi nella scuola secondaria di secondo grado. Dopo alcune giornate di orientamento a distanza e alle attività nell'ambito del Link organizzato dall'Orientagiovani di Crema, altre giornate a di "Open day on-line" sono previste nel mese di Gennaio.

Durante questi incontri, anche se svolti a distanza, gli studenti e le loro famiglie potranno visitare i laboratori didattici del nostro Istituto: in primis il caseificio didattico nel quale gli studenti delle diverse classi svolgono le esercitazioni didattiche di produzione casearia in presenza, anche durante questo periodo di didattica a distanza.

Il caseificio didattico però si è ampliato nel corso dell'ultimo anno con l'introduzione di attrezzature industriali per la preparazione del gelato e di un mini-birrificio e è in fase di installazione la linea di produzione di salse, marmellate e confetture, in quello che sarà a tutti gli effetti un laboratorio completo e funzionale all'acquisizione di competenze in vari ambiti della trasformazione dei prodotti agroalimentari.

Oltre a questo fiore all'occhiello della Scuola Casearia, si potranno visitare anche i laboratori di chimica e scienze oltre alla nuovissima serra, installata nel cortile della scuola allo scopo di permettere agli studenti di poter seguire coltivazioni fuori terra di erbe aromatiche, orticole e floreali.

Inoltre, dal corrente anno scolastico, gli studenti stanno facendo esperienza in un piccolo appezzamento annesso alla scuola per la coltivazione di alberi da frutto e di diversi tipi di cereali in parcelle sperimentali, preparate e curate dagli studenti stessi in presenza dei docenti delle discipline agrarie.

Tutte queste attività pratiche contribuiscono, insieme alle lezioni tradizionali, a fornire non solo conoscenze e contenuti, ma anche competenze tecniche che saranno facilmente spendibili nel mondo del lavoro. Senza nulla togliere alla formazione teorica che consente ai diplomati, al termine del percorso quinquennale, la frequenza di corsi universitari o di corsi presso Istituti Tecnici Superiori.

Oltre alle attività didattiche, dopo lo stop prolungato dalla scorsa primavera, dal mese di settembre ha ripreso a pieno ritmo anche l'attività del caseificio didattico, con le esercitazioni delle diverse classi e le lavorazioni conto terzi, grazie anche agli studenti ammessi in presenza per le attività laboratoriali. Di conseguenza, anche il punto vendita ha riaperto al pubblico offrendo agli affezionati clienti una vasta gamma i formaggi freschi e stagionati, oltre a burro, yogurt da bere e anche la novità del "supercremoso" uno yogurt particolarmente denso e dolce.

Per rilanciare la vendita diretta dei prodotti della Scuola, rigorosamente senza additivi e conservanti, vengono proposte diverse offerte promozionali che, grazie ai social e al tam tam tra i gruppi di amici e conoscenti, stanno avendo un grandissimo successo di pubblico.

Ora però il negozio interno alla scuola si sta preparando al periodo natalizio con numerose proposte: innanzi tutto il tradizionale mascarpone che verrà preparato nei prossimi giorni su prenotazione, per essere pronto per essere gustato sulle nostre tavole durante le festività. E poi le confezioni regalo preparate per l'occasione, ricche di prodotti freschi e stagionati, confezionati sottovuoto per una maggiore conservabilità, così da poter essere regalate ad amici e parenti con la certezza di offrire prodotti gustosi e, nello stesso tempo, sostenere la Scuola nelle sue molteplici attività.