

CARATTERISTICHE E VIRTU' DEL GELATO

Docente: Gelatieri Confartigianato Vicenza

Target: alunni di ogni ordine e grado

Durata: da definire in base alle richieste della scuola (indicativamente 1/2 incontri da 3 ore)

Luogo: presso la scuola richiedente e presso il laboratorio di gelateria

Descrizione

Il laboratorio sul gelato artigianale intende fornire tutte le informazioni su uno degli alimenti più amati dai bambini e non solo.

In particolare si andranno a conoscere le materie prime impiegate, le attrezzature presenti in laboratorio e le fasi di preparazione del gelato.

In base alla età degli studenti si faranno anche delle dimostrazioni pratiche con visita presso un laboratorio artigianale.

Con gli studenti si parlerà delle materie prime di base, offrendo una spiegazione e degustazione di alcuni prodotti.

I partner:

- **Comune di Vicenza:** <http://www.comune.vicenza.it/>
- **Musei Altovicentino** www.museialtovicentino.it

Ogni laboratorio e progetto speciale prevede la stesura di una documentazione che illustri il percorso svolto, da consegnare al termine delle attività.