



---

**LODI**

---

## **Studenti di Agraria a Villa Igea imparano a fare il formaggio tra insegnanti ed esperti**

**Gli studenti** dell'Istituto Villa Igea al caseificio sperimentale del Crea. «Esperienza molto positiva, proseguirà»: lo pensa Antonia Rizzi, dirigente scolastica, in merito a una delle ultime uscite didattiche della scuola superiore che forma nel campo della panificazione. «Per questo anno scolastico L'is Codogno, mediante un accordo con il caseificio sperimentale del Crea di Lodi, propone agli studenti di Agraria la possibilità esperienze di produzione di formaggi sotto la guida di casari esperti».

**Ogni venerdì** i ragazzi della classe terza A dell'istituto Merli Villa Igea di Lodi si recano a Cascina Baroncina dove producono ricotta, mozzarella, grana e altre specialità casearie.

IL GIORNO, 26/01/20