

## SCUOLA

# Villa Igea, nuova caldaia per preparare i formaggi

■ Nuova caldaia per la produzione di formaggi in arrivo a villa Igea. «Stiamo attrezzando il laboratorio di trasformazione alimentare presso l'azienda agraria dell'istituto Engardo Merli, con il supporto della Provincia - spiega la preside Antonia Rizzi -; stiamo acquistando le attrezzature che ci permetteranno tutti i tipi di elaborazione alimentare, come la preparazione di formaggi appunto, ma anche marmellate e distillati. Abbiamo già provato anche a fare la birra con il nostro orzo seminato nei campi della scuola. Le attività di villa Igea sono nell'ottica della filiera agroalimentare, dalla produzione nella terra al piatto, visto che abbiamo anche il corso di panificazione». Il laboratorio di trasformazione alimentare, spiega la dirigente, «sarà inaugurato non appena sarà completato l'acquisto delle attrezzature». I ragazzi, a Villa Igea, imparano a trasformare tutte le materie prime, oltre a trasformare il formaggio e i frutti raccolgono le bacche di rosa canina, poi nel laboratorio di chimica estraggono l'olio essenziale per ricavarne profumi e saponi. Il rosmarino e il timo vengono trasformati in creme e profumi e le bacche commestibili in liquori e principi attivi, per aumentare il potenziale di difesa del sistema immunitario. Dalla cucina arrivano gli scarti che i ragazzi mettono nella compostiera per arricchire la terra prima di zappare. ■

**Cri. Ver.**

---