



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
"VIRGILIO"

Liceo Classico – Liceo Scientifico – Ist. Prof.le per l'Agricoltura e l'Ambiente  
c/da Prato s.n. - Tel. 0934/993967 – FAX 0934/952156 - C.F. 92036100854  
93014 MUSSOMELI  
[liceomussomeli@tiscali.it](mailto:liceomussomeli@tiscali.it) - [www.iissmussomeli.it](http://www.iissmussomeli.it)

Circ. N. 104

Mussomeli 24/01/2018

Ai Sigg. Docenti  
Agli Studenti delle classi II e III  
Ai Sigg. genitori  
e, p.c., Al DSGA  
All'albo on line della Scuola  
**SEDI**

**Oggetto: ATTIVITA' DI CASEIFICAZIONE AL "VIRGILIO" DI MUSSOMELI.**

Nei giorni scorsi si sono svolte le attività di caseificazione all'IPSASR "Virgilio" di Mussomeli. I ragazzi della II A coinvolti nella caseificazione hanno messo in pratica nuove tecniche di produzione del **Pecorino siciliano e del caciocavallo**, sperimentando la produzione senza la "scotta" e, per il caciocavallo, l'acidificazione della pasta nel siero. Tali attività sono state inserite nell'ambito del **Percorso Triennale**, con la finalità del conseguimento della qualifica di **operatore agro-alimentare**. Grande soddisfazione è stata espressa dalla dirigente scolastica, dott.ssa. Calogera Genco, che ha elogiato gli alunni, che hanno mostrato partecipazione e interesse per le citate attività formative. La scuola ha l'obiettivo di integrare le attività e i contenuti disciplinari con le opportunità offerte dal mondo del lavoro, dove la figura del casaro è oggi tra le più richieste.

Gli alunni sono stati impegnati, in un primo incontro, nella produzione della ricotta e del pecorino, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero, fresco e coagulato ("cagliato") con caglio di agnello. Il latte da **caseificare** era proveniente da un'azienda casearia del territorio, appartenente ad un alunno diplomato presso l'Istituto Professionale negli anni precedenti e titolare di un'azienda multifunzionale. Il latte deriva da pecore allevate al pascolo spontaneo, senza utilizzi di mangimi e di fieno e questa caratteristica conferisce delle peculiarità nutrizionali di pregio e un gusto deciso.

Nel secondo incontro, gli studenti si sono cimentati nella produzione del caciocavallo, altro formaggio tipico della regione Sicilia, prodotto con latte di bovini con l'aggiunta di caglio, fermenti lattici e sale. Il caciocavallo è uno dei più antichi formaggi siciliani ed ha una fantastica singolarità, quella di poter essere gustato in ogni momento della sua stagionatura. In ogni fase va assumendo, un sapore ed un odore sempre più consistente: freschissimo, fresco o tenero o morbido, semistagionato e stagionato.

I siciliani, maestri di cucina, lo hanno adottato sfruttandolo in tutti i modi, dal mangiarlo come semplice formaggio a condimento di mille piatti.

Le attività di caseificazione, iniziate in queste settimane, continueranno per tutto l'anno con momenti laboratoriali periodici, che permetteranno agli alunni di conoscere tecniche di produzione innovative e per fare in modo che i formaggi, siano uno dei prodotti trainanti dell'agroalimentare siciliano. Il laboratorio di caseificazione rimarrà aperto anche in occasione dell'Open day, per offrire

l'opportunità ai ragazzi delle scuole secondarie di I grado, di conoscere l'interessante offerta formativa che va **dall' Istituto professionale per l'Agricoltura- antimeridiano e corso serale- all'Istituto professionale Alberghiero**. La produzione della ricotta, infatti, verrà destinata ai laboratori di cucina **dell'Alberghiero**, per realizzare i prodotti tipici del territorio, come **"teste di Turchi", cannoli e cassatelle**. I laboratori di trasformazione e di cucina dell'Istituto rimarranno, altresì, aperti nelle giornate di sabato mattina del mese di Gennaio, per permettere ai ragazzi delle scuole medie del territorio, insieme alle loro famiglie, di conoscere ed apprezzare le iniziative prese dal "Virgilio", che coniuga i momenti di formazione professionale con il mondo del lavoro.

Prof.ssa Concetta Tona  
docente di Italiano e Storia  
IISS VIRGILIO \_Mussomeli

F.to Il Dirigente Scolastico  
dott.ssa Calogera Genco  
Firma Autografa sostituita a mezzo stampa  
Ai sensi dell'art.3 comma 2 D.lgs 39/93

