

# Latte nelle scuole, CCIAA Torino: iniziative per promuovere consumo di questo prezioso alimento

Degustazioni di formaggio per **800 studenti** e insegnanti di **38 classi di scuola primaria**, per un totale di **10 plessi scolastici** torinesi coinvolti: questa l'attività proposta dalla Camera di commercio di Torino e dal suo Laboratorio Chimico tra maggio e giugno, nell'ambito del Programma nazionale "Latte nelle scuole", finanziato dall'Unione Europea e realizzato dal Ministero delle politiche agricole con il sostegno di Unioncamere.

Il programma nazionale Latte nelle scuole ha l'obiettivo proprio di sostenere l'importante e diffusa filiera lattiero casearia italiana, che in questi anni ha scontato un forte calo della domanda, pari a circa il 20%.

In Piemonte si contano oltre **3.700 imprese di allevamento** bovini e di produzione di latte crudo (in calo del **-18,1%** rispetto a 5 anni fa) e **185 industrie** (escluse gelaterie e pasticcerie), legate alla trasformazione del latte e alla produzione di derivati (in calo del **-14,3%** negli ultimi 5 anni).

"**Latte nelle Scuole**" accompagna gli alunni delle scuole primarie aderenti al Programma europeo in un percorso di educazione alimentare, che mira a promuovere tra i bambini i benefici di un'alimentazione corretta, incoraggiandoli ad incrementare i consumi di latte nell'alimentazione quotidiana, conservandone poi l'abitudine per tutta la vita.

Il programma è finanziato dall'Unione Europea "Latte nelle Scuole", realizzato annualmente dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, in collaborazione con Unioncamere, alcune Camere di commercio italiane e il CREA- Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria.

In attesa di poter riprendere ad organizzare le visite didattiche presso le aziende, l'azione, denominata "Il mio territorio", sarà svolta all'interno delle scuole durante il normale orario scolastico, con gli alunni presenti in classe. L'azione vuole valorizzare il binomio alimentazione-prodotti locali, con piccole degustazioni e informazioni mirate su un formaggio locale: il Bra tenero, guidando i bambini nella valutazione sensoriale e olfattiva, raccontando le caratteristiche e l'origine del formaggio e, attraverso la compilazione di un questionario, raccogliendo le impressioni e le valutazioni sull'esperienza e sul formaggio.