

## Istituto d'Istruzione Superiore "Stanga" SCUOLA CASEARIA PANDINO

Via Bovis, 4 - 26025 Pandino (CR)  
Tel. / Fax 0373 90059  
E-mail: [info@caseariapandino.it](mailto:info@caseariapandino.it)  
[www.caseariapandino.it](http://www.caseariapandino.it)

### CASEIFICIO

Via Bovis, 4 - 26025 Pandino (CR)  
Tel. 0373 90149  
Orari Caseificio: da Lunedì a Sabato  
dalle 8:00 alle 12:30

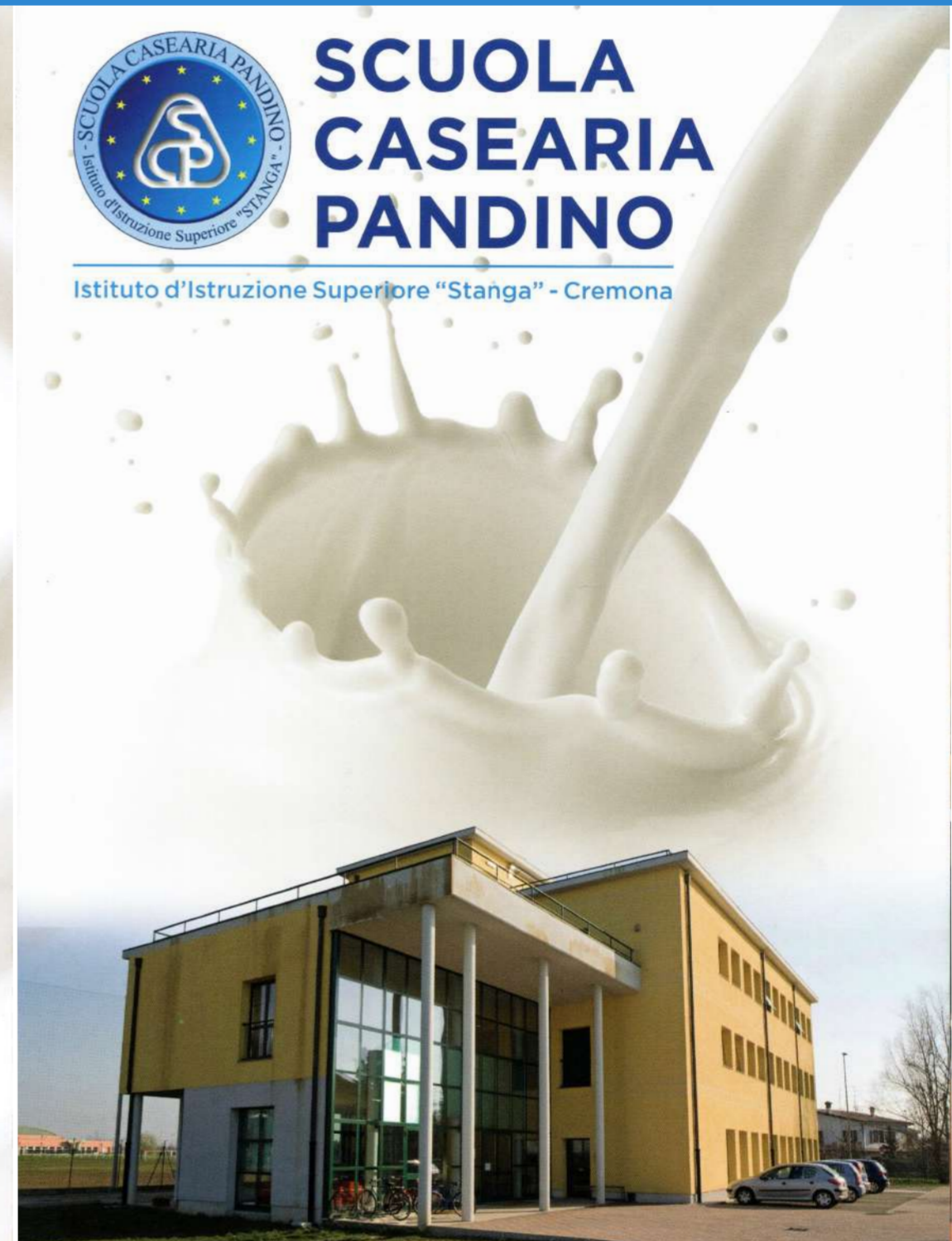
### CONVITTO

Via Bovis, 4 - 26025 Pandino (CR)  
Tel. 0373 399991 - Fax 0373 399992



# SCUOLA CASEARIA PANDINO

Istituto d'Istruzione Superiore "Stanga" - Cremona





## LA SCUOLA



La Scuola Casearia di Pandino è il consolidamento di tradizioni, un'attualità importante e un ponte concreto verso il futuro.

Per mezzo di essa la lavorazione del latte, prodotto principe della nostra terra, trova forma di moderna professione. Modernità garantita dai LABORATORI e dalle STRUTTURE che la Scuola mette a disposizione di tutti gli studenti.

È una realtà significativa, che attira studenti da tutte le regioni italiane e da tanti Paesi stranieri, studenti che trovano nel COLLEGE una struttura in grado di rispondere ad ogni esigenza.

Con la sua reputazione la Scuola Casearia di Pandino ha sempre garantito l'occupazione ai suoi diplomati.

A questo proposito, è necessario citare il contesto entro cui gli studenti dell'Istituto acquisiscono le competenze specifiche e maturano il senso di responsabilità che farà di loro i futuri operatori nel settore di riferimento: il CASEIFICIO, il cuore della Scuola e delle sue attività.

La Scuola Casearia è, da sempre, una scuola unica nel panorama scolastico nazionale e tale vuole continuare ad essere.



## IL CASEIFICIO

Gli studenti imparano le tecniche di produzione di varie tipologie di prodotti caseari (Italico, Crescenza, Primo Sale, Caciotta, Fontal, Canestrella, Paste Filate, Yogurt, Ricotta e Burro), nonché l'utilizzo dei macchinari per la loro trasformazione, direttamente all'interno del CASEIFICIO.

Gli allievi sono impegnati in tutte le fasi della lavorazione, dal ricevimento del latte al prodotto finito. Imparano i trattamenti di bonifica del latte, le sue trasformazioni in diverse tipi di formaggi, le cure cui devono essere sottoposti questi ultimi nel corso della loro maturazione e la presentazione del prodotto finito al consumatore.

Dall'A.S.2018/2019 sono attivi i laboratori di gelateria e per la produzione di marmellate e conserve. Oltre alle normali esercitazioni pratiche, il caseificio opera anche per conto terzi nelle produzioni tradizionali e collabora con importanti ditte del settore in attività di sperimentazione.



## IL COLLEGE



Inaugurato nel 2011, il "College della Casearia" offre possibilità alla Scuola di fornire i servizi di assistenza scolastica ai tanti ragazzi provenienti da diverse parti della Lombardia, oltre che da numerose regioni d'Italia.

Il riferimento alle esperienze dei campus d'Oltreoceano non pare azzardato, visto il contesto nel quale si inseriscono struttura, funzionalità e qualità della stessa: colorata, luminosa, progettata rispettando i principi della bioedilizia e del risparmio energetico, dotata di tutti i comfort per i suoi ospiti e gli operatori che assicurano il servizio di assistenza.

La struttura risponde alla duplice esigenza degli studenti di avere sia spazi a carattere collettivo sia spazi a carattere semiprivato di studio e riposo. La funzione educativa è il punto focale delle attività del College; essa è indirizzata alla promozione del processo di crescita umana, civile, culturale, nonché di socializzazione degli allievi, convittori e semiconvittori.