



PALAZZO DEL FREDDO “FASSI”



Scoprire il Palazzo del Freddo significa vivere scienza, tradizione e gusto in modo coinvolgente.



Palazzo del Freddo Giovanni Fassi è una storica gelateria artigianale di Roma che propone percorsi didattici dedicati alla cultura del gelato.

L'esperienza si svolge negli spazi produttivi e narrativi della struttura, dove gli studenti scoprono la storia del gelato e i processi di lavorazione artigianale. L'attività è significativa perché unisce **tradizione, chimica degli alimenti e cultura alimentare**.

Gli studenti osservano le fasi di produzione, partecipano a spiegazioni guidate e comprendono le trasformazioni fisiche degli ingredienti, sviluppando curiosità scientifica e consapevolezza alimentare.



-  Storia del gelato artigianale romano
-  Fasi di produzione del gelato
-  Ingredienti e trasformazioni fisiche
-  Laboratorio e processi produttivi

Obiettivi didattici

Il laboratorio è progettato per:

Comprendere processi
chimico-fisici degli alimenti

Sviluppare consapevolezza
alimentare e culturale

Stimolare curiosità verso
tradizioni artigianali

Acquisire conoscenze su
produzione del gelato



Durata dell'esperienza

- ✓ Durata: **1 ora e 30 minuti**
- ✓ Visita guidata con laboratorio esperienziale
- ✓ Possibile abbinamento con visite Roma centro

A chi è rivolto

- ◆ Scuola primaria (ultimi anni)
- ◆ Scuola secondaria di primo grado
- ◆ Scuola secondaria di secondo grado

Le attività e il linguaggio vengono adattati all'età degli studenti.

Valore educativo per la gita scolastica

Durante la visita al Palazzo del Freddo gli studenti osservano un **processo produttivo reale e comprendono le trasformazioni fisiche degli alimenti, collegando teoria e pratica**. L'esperienza favorisce la curiosità scientifica, il senso critico e la consapevolezza delle tradizioni alimentari italiane, rendendo la gita scolastica un momento educativo concreto, coinvolgente e interdisciplinare.

