

## Area tematica MONDO RURALE

93

# P.L.I.S. DELLA VALLETTA Laboratorio «Dal frumento al pane»



### FINALITA' DEL PROGETTO

Questa proposta didattica desidera offrire ai bambini l'occasione per un avvicinamento al mondo agricolo.

### DESTINATARI

- Scuola dell'infanzia
- Scuola primaria
- Scuola secondaria di primo grado



### ARGOMENTI E ATTIVITA' PROPOSTE

Ad una passeggiata agronomica per campi e cascine segue un **laboratorio di panificazione**.

- Il ciclo del grano: il seme, la germinazione, la pianta, il riposo invernale, la spiga, la maturazione e di nuovo il seme;
- Le tecniche colturali;
- La molitura;
- Gli usi della farina di grano tenero;
- La panificazione, gli ingredienti, il lievito;
- Principi di base della dieta mediterranea, i cereali nel mondo;

*Luogo dell'uscita:*

- *Parco della Valletta presso Azienda Agricola Villa Zita a Cremella (Francesca)*
- *Parco della Valletta presso Azienda Agricola Cascina Rampina a Monticello (Fabrizio)*

*Durata dell'uscita: giornata intera*

*Periodo di svolgimento dell'uscita: primavera, estate, autunno*



## **COSTI E ISCRIZIONI**

---

Per le scuole del Parco della Valletta: gratuità secondo le tempistiche e le quote comunali indicate nel file "informazioni generali"

Per le altre scuole: costo pieno della guida per le attività di mezza giornata o giornata intera

*Iscrizioni da effettuarsi contattando direttamente i referenti:*

REFERENTI: FRANCESCA FORNARELLI – 338 9748680 – [f.fornarelli@tiscali.it](mailto:f.fornarelli@tiscali.it)

FABRIZIO MAURI – 389 8342936 – [sbriziofabrizio@hotmail.com](mailto:sbriziofabrizio@hotmail.com)