



96. P.L.I.S. DELLA VALLETTA – LABORATORIO «DAL FRUMENTO AL PANE»



FINALITÀ DEL PROGETTO

Coglieremo l'occasione per avvicinarci al mondo agricolo e scoprirne alcuni segreti.



DESTINATARI

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



ARGOMENTI E ATTIVITÀ PROPOSTE

A una passeggiata agronomica seguirà un laboratorio di panificazione a scelta tra:

- 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: Azienda Agricola Villa Zita a Cremella (Francesca) oppure Azienda Agricola Cascina Rampina a Monticello (Manuela)

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

MANUELA VERTEMATI – 3407173325 – Manuela.vertemati@gmail.com