

## Area tematica MONDO RURALE

78

# Dal grano alla pasta

### FINALITA' DEL PROGETTO

Un percorso lungo la filiera dei cereali fino ai prodotti della nostra tradizione.

Gli studenti avranno modo di comprendere l'importanza che cereali e derivati hanno avuto nell'alimentazione dell'uomo sin dall'antichità; potranno conoscere come vengono coltivati e trasformati in farine e comprendere come da pochi ingredienti semplici si possano ottenere prodotti complessi alla base dell'alimentazione di tutti i popoli della Terra. I ragazzi acquisiranno, in questo modo, una maggior consapevolezza di quello che trovano ogni giorno sulle loro tavole.

### DESTINATARI

- Scuola Secondaria di primo grado



### ATTIVITA' PROPOSTE

La proposta si articola in **tre incontri da due ore**, svolti in classe.

**Primo incontro:** prevede l'approfondimento del ruolo dei cereali nella storia dell'uomo, la loro diffusione nel mondo, gli aspetti botanici e la loro coltivazione. Gli studenti conosceranno meglio i principali cereali coltivati ieri e oggi in Italia, imparando a riconoscerne spighe e semi. Come è fatta una cariosside e come avviene la germinazione? Gli studenti semineranno cereali e legumi per seguirne la crescita e poter confrontare piante monocotiledoni e dicotiledoni.

**Secondo incontro:** riguarda i principi nutritivi dei cereali (verrà eseguito un semplice esperimento per verificare il contenuto di amido in diversi alimenti) e il loro ruolo all'interno di una dieta equilibrata (verrà proposta un'esercitazione per imparare a comporre un pasto sano). In seguito gli alunni comprenderanno in che modo i cereali vengono trasformati in farine e conosceranno i prodotti derivati dai cereali consumati in Italia e nel mondo.



**Terzo incontro:** allestimento di un laboratorio per produrre pasta fresca a scuola, con approfondimenti sugli ingredienti, sulle tecniche di lavorazione, sui meccanismi alla base delle trasformazioni osservate e sulle tipologie di prodotti che si possono ottenere.

*Periodo favorevole:* tutto l'anno.

### OBIETTIVI SPECIFICI

---

- Conoscere il sistema agro-alimentare, con particolare riferimento alla filiera dei cereali;
- Sviluppare conoscenze trasversali riguardo ai cereali (aspetti storici, geografici, economici, agronomici);
- Conoscere le caratteristiche nutrizionali dei cereali e degli alimenti che compongono la nostra dieta;
- Approfondire la trasformazione dei cereali in farine e derivati;
- Conoscere le colture e le preparazioni tipiche del nostro territorio;
- Acquisire consapevolezza dell'importanza del rapporto con la terra e con le tradizioni agricole del nostro territorio;
- Sviluppare la capacità di compiere scelte di acquisto consapevoli e informate;
- Acquisire consapevolezza in merito al rapporto tra cibo e salute;
- Sviluppare un rapporto sano con il cibo;
- Favorire la socializzazione della classe attraverso un'esperienza di gruppo.

### MATERIALE DIDATTICO

---

- Schede e immagini sugli argomenti trattati
- Materiali per il laboratorio



### COSTI

---

**Interventi in classe con l'esperto: 180,00 € + IVA 5%**  
/classe per l'intero percorso