



81. DAL GRANO ALLA PASTA



FINALITÀ DEL PROGETTO

Un percorso alla scoperta della filiera dei cereali per comprenderne il ruolo fondamentale avuto nella nutrizione dell'uomo sin dall'antichità. Impareremo come vengono coltivati e trasformati in farine o, con l'aggiunta di pochi ingredienti semplici, nei prodotti complessi alla base dell'alimentazione di tutti i popoli della Terra, diventando così più consapevoli di quanto troviamo ogni giorno a tavola.



DESTINATARI

- Scuola secondaria di primo grado



ATTIVITÀ PROPOSTE

La proposta si articola in **3 incontri in classe di 2 ore** ciascuno.

Primo incontro: studieremo il ruolo dei cereali nella storia dell'uomo, la loro diffusione nel mondo, gli aspetti botanici e la coltivazione. Conosceremo i principali cereali coltivati in Italia, imparando a riconoscerli. Com'è fatta una cariosside, come avviene la germinazione? Semineremo cereali e legumi per seguirne la crescita e confrontare piante monocotiledoni e dicotiledoni.

Secondo incontro: con semplici esperimenti indagheremo i principi nutritivi dei cereali e il loro ruolo all'interno di una dieta equilibrata. Scopriremo inoltre in che modo i cereali vengono trasformati in farine e conosceremo i prodotti derivati dai cereali consumati in Italia e nel mondo.

Terzo incontro: allestiremo un laboratorio per produrre pasta fresca a scuola, con approfondimenti su ingredienti, tecniche di lavorazione, meccanismi di trasformazione e tipologie di prodotti.

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 (storia, geografia, economia, agronomia);
- Conoscere le caratteristiche nutrizionali di cereali e alimenti che compongono la nostra dieta;
- Approfondire la trasformazione dei cereali in farine e derivati, le colture e preparazioni tipiche;
- Comprendere l'importanza del rapporto con la terra e le nostre tradizioni agricole;
- Sviluppare la capacità di compiere scelte di acquisto consapevoli e informate;
- Acquisire consapevolezza sul rapporto tra cibo e salute, sviluppando un rapporto sano col cibo;
- Favorire la socializzazione della classe attraverso un'esperienza di gruppo.



MATERIALE DIDATTICO

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



COSTI

Materiale didattico: gratuito

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