

Area tematica MONDO RURALE

75

Mani in pasta

FINALITA' DEL PROGETTO

Alzi la mano chi non ha mai mangiato un bel piatto di pastasciutta! Ma da dove viene e come si fa la pasta? In questo percorso, i bambini potranno familiarizzare con i principali cereali della nostra tradizione: osservare le spighe, far germinare i semi, comprendere come vengono trasformati e sperimentare in prima persona come con pochi e semplici ingredienti come si realizzano i buonissimi prodotti che troviamo ogni giorno sulle nostre tavole.

Possibilità di adattare il percorso didattico in funzione della fascia d'età, concordando le attività con gli insegnanti.

DESTINATARI

- Scuola primaria

ATTIVITA' PROPOSTE

La proposta si articola in un percorso didattico svolto in classe, che comprende **3 incontri di 2 ore ciascuno**, così composti:



Primo incontro: i bambini scopriranno che cosa sono i cereali e il loro ruolo nella storia dell'uomo. Come si coltivano i cereali? I bambini semineranno alcuni cereali per osservare la germinazione dei semi e la crescita delle piantine. Potranno poi osservare da vicino le spighe di alcuni cereali e sgranare le spighe di mais. L'incontro si concluderà con la realizzazione di un disegno delle piante e delle spighe.

Secondo incontro: gli alunni potranno familiarizzare con chicchi e farine di diversi cereali usati nella nostra alimentazione. Come si ottiene la farina? Quali alimenti della nostra tradizione derivano dai cereali? Come vengono consumati i cereali in altri paesi del mondo? Si approfondiranno questi argomenti con l'aiuto di immagini e di prodotti alimentari usati quotidianamente. Verranno poi create delle schede sui prodotti ottenuti dai principali cereali.

Terzo incontro: verrà allestito un laboratorio per produrre la pasta fresca (è prevista un'alternativa per allergici o celiaci), in modo che i bambini possano sperimentare personalmente la trasformazione delle farine nei prodotti che mangiamo tutti i giorni.

Periodo favorevole: tutto l'anno.

OBIETTIVI SPECIFICI

- Conoscere la filiera dei cereali;
- Comprendere come avviene la trasformazione dei cereali in farine e in altri prodotti;
- 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;
- Conoscere le caratteristiche nutrizionali dei cereali e degli alimenti che compongono la nostra dieta;
- Sviluppare un rapporto sano con il 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: 8 €/alunno per l'intero percorso

