

Area tematica MONDO RURALE

76 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: 8 €/alunno per l'intero percorso