

Denominazione del percorso	<b>DAL MIO CHICCO AL TUO PANCINO</b>
Obiettivi didattico formativi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere e riconoscere i cereali</li> <li>• conoscere le fasi di sviluppo del grano e la sua coltivazione</li> <li>• conoscere la differenza tra le farine</li> <li>• utilizzo in cucina</li> </ul>
Descrizione delle fasi	<p>Osservazione dei vari cereali e loro riconoscimento</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ad esempio grano, miglio, grano saraceno</li> </ul> <p>Osservazione dei tipi di farina</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ad esempio grano duro, grano tenero, miglio, grano saraceno</li> </ul> <p>Conoscenza della produzione della farina</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dalla raccolta del grano alla macinatura</li> </ul> <p>Uso in cucina</p>
Tempi e strutturazione degli argomenti	<p>Accoglienza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arrivo in azienda: benvenuto</li> <li>• Presentazione degli spazi in cui si lavorerà</li> <li>• Presentazione delle persone che lavorano in azienda</li> <li>• Presentazione del percorso e del lavoro che si farà insieme</li> </ul> <p>Merenda</p> <p>Laboratorio sul grano saraceno</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscimento tipi di cereali e differenze tra chicchi, spighe e fiori</li> <li>• Riconoscimento tipi di farine e analisi differenze e profumi</li> <li>• Realizzazione biscotti</li> </ul> <p>Saluto</p>
Metodi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodologia induttiva ed esperienziale legata all'osservazione della pianta in natura e i possibili utilizzi gastronomici</li> <li>• Lezione interattiva</li> <li>• Lavoro di gruppo</li> <li>• Attività pratica</li> </ul>
Strumenti	<p>Vari tipi di cereali, materiale cartaceo e multimediali, grano, farina</p> <p>In base all'attività laboratoriale concordata con la scuola, verranno messe a disposizione tutte le materie prime da manipolare e gli attrezzi per farlo tipo spianatoia e mattarello, fogli e colori, pennelli, farina e altri ingredienti, terriccio e vasetti</p>
Figure professionali coinvolte	Operatore di fattoria didattica che ha partecipato al corso di formazione
Periodo di realizzazione	Tutto l'anno