

Denominazione del percorso	DAL MIO CHICCO AL TUO PANCINO
Obiettivi didattico formativi	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere e riconoscere i cereali • conoscere le fasi di sviluppo del grano e la sua coltivazione • conoscere la differenza tra le farine • utilizzo in cucina
Descrizione delle fasi	<p>Osservazione dei vari cereali e loro riconoscimento</p> <ul style="list-style-type: none"> • ad esempio grano, miglio, grano saraceno <p>Osservazione dei tipi di farina</p> <ul style="list-style-type: none"> • ad esempio grano duro, grano tenero, miglio, grano saraceno <p>Conoscenza della produzione della farina</p> <ul style="list-style-type: none"> • dalla raccolta del grano alla macinatura <p>Uso in cucina</p>
Tempi e strutturazione degli argomenti	<p>Accoglienza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arrivo in azienda: benvenuto • Presentazione degli spazi in cui si lavorerà • Presentazione delle persone che lavorano in azienda • Presentazione del percorso e del lavoro che si farà insieme <p>Merenda</p> <p>Laboratorio sul grano saraceno</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscimento tipi di cereali e differenze tra chicchi, spighe e fiori • Riconoscimento tipi di farine e analisi differenze e profumi • Realizzazione biscotti <p>Saluto</p>
Metodi	<ul style="list-style-type: none"> • Metodologia induttiva ed esperienziale legata all'osservazione della pianta in natura e i possibili utilizzi gastronomici • Lezione interattiva • Lavoro di gruppo • Attività pratica
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