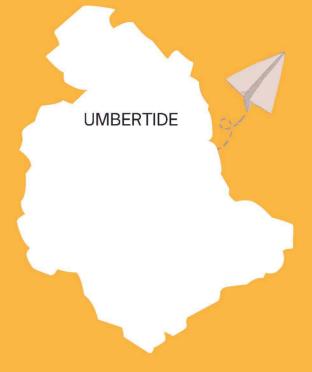
Dal Chicco al Pane



-CONOSCERE PER CAPIRE-





- Attività realizzata da:Molini Popolari Riuniti Ellera Umbertide
- Gruppo:

 Max 60 studenti
- Durata attività:2,5/3 ore
- Sede:
 Panificio Moro zona industriale
 Madonna del Moro Umbertide

ATTIVITÀ

Molini Popolari Riuniti, proprietaria di un moderno stabilimento di panificazione situato a Umbertide, propone alle scuole un'esperienza educativa unica per scoprire da vicino il meraviglioso viaggio del pane: dalla farina al profumo della sfornata appena uscita dal forno.

L'iniziativa nasce con l'obiettivo di promuovere la conoscenza della filiera cerealicola locale e di sensibilizzare le nuove generazioni sull'importanza di una produzione alimentare sostenibile, tracciabile e di qualità. Attraverso visite guidate, spiegazioni interattive e momenti pratici, gli studenti potranno comprendere il valore delle materie prime, osservare i processi di trasformazione e scoprire il lavoro, la cura e la passione che si celano dietro un alimento semplice ma essenziale come il pane.

Le giornate didattiche rappresentano un'occasione per unire teoria e pratica, gusto e consapevolezza: un vero laboratorio di educazione alimentare che arricchisce il percorso scolastico con esperienze dirette, stimolando curiosità, rispetto per il cibo e attenzione alla sostenibilità.





Dal Chicco al Pane



-CONOSCERE PER CAPIRE-



PER LA SCUOLA PRIMARIA

Un percorso educativo e sensoriale per scoprire come nasce il pane, dalla farina alla pagnotta appena sfornata.

Durata: 2 ore e 30 minuti

Dopo una breve introduzione sul ruolo di MPR e sulla filiera del grano, i bambini seguono il viaggio del chicco: dalla semina alla molitura, osservando e toccando diversi tipi di farina.

Partecipano poi alla preparazione dell'impasto, imparando il valore degli ingredienti e del lievito naturale, e assistono ai momenti della lievitazione e della cottura nel forno. Scoprono come avviene il confezionamento e l'importanza dell'etichetta e della tracciabilità, decorando un piccolo sacchetto o un'etichetta personalizzata.

La visita si conclude con una gustosa merenda a base di pane MPR, la consegna di un opuscolo didattico e di un panino-gadget come ricordo della giornata.

PER LA SCUOLA SECONDARIA DI 1º GRADO

Un percorso formativo per approfondire la conoscenza scientifica, tecnologica ed economica della produzione del pane, con un approccio esperienziale e sostenibile.

Durata: 3 ore

Dopo la presentazione di MPR e della filiera "dal campo al forno", gli studenti esplorano la composizione del chicco di grano, i principi nutritivi e le differenze tra farine raffinate e integrali. Scoprono poi come nasce l'impasto, tra chimica del glutine e processi di fermentazione, con una simulazione pratica.

La visita alle linee di produzione consente di osservare le tecnologie moderne e i controlli automatizzati che convivono con l'artigianalità. Si approfondiscono i valori nutrizionali del pane, l'importanza di un'alimentazione equilibrata e il ruolo del settore cerealicolo nell'economia locale.

I ragazzi riflettono anche su sostenibilità, packaging e comunicazione, progettando nome e confezione del loro "pane ideale".

L'esperienza si conclude con una degustazione comparata di pani diversi e la consegna di un opuscolo informativo sulla filiera sostenibile MPR.



EDUCOOP EDUCAZIONE COOPERATIVA

Dal Chicco al Pane

-CONOSCERE PER CAPIRE-



TRAGUARDI DIDATTICI

- PER LA SCUOLA PRIMARIA: Educare i bambini sul processo di produzione del pane, dalla farina alla pagnotta, attraverso un'esperienza sensoriale, pratica e coinvolgente.
- PER LA SCUOLA SECONDARIA DI I°: Approfondire la conoscenza scientifica, tecnologica e sostenibile della produzione del pane, esplorando i processi produttivi, i valori nutrizionali e l'impatto economico del settore cerealicolo.













Benefit: da concordare

