

-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.





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 1° 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.



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



www.mpr-eu.it

"Dal chicco al pane" è a cura di:
MOLINI POPOLARI RIUNITI
Ellera-Umbertide Soc. Coop. Agr.
Panificio Moro zona industriale Madonna
del Moro Umbertide

Referenti attività:
Stefano Casagrande
347 8234269
s.casagrande@molinipopolaririuniti.it

Massimiliano Panico
328 1099400
m.panico@molinipopolaririuniti.it

