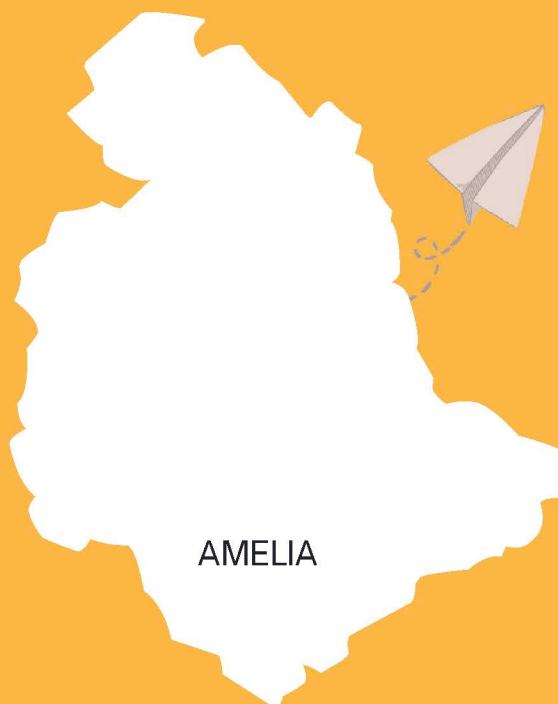


“Dal chicco alla farina Alla scoperta della linea Residuo Zero”

-CONOSCERE PER CAPIRE-


Attività realizzata da:
 Molini Popolari Riuniti Ellera Umbertide



Gruppo:
 Max 60 studenti



Durata attività:
 2,5/3 ore



Sede:
 Impianto molitorio Amelia
 località Fornole strada Amerina
 49 Amelia

ATTIVITÀ

Molini Popolari Riuniti è proprietaria di un moderno molino situato ad Amelia, un impianto all'avanguardia dedicato alla produzione di farine di alta qualità. Fiore all'occhiello dello stabilimento è la linea Residuo Zero, emblema dell'impegno di MPR per una filiera trasparente, sana e rispettosa dell'ambiente, capace di unire innovazione tecnologica e valori agricoli tradizionali.

L'iniziativa didattica nasce con l'obiettivo di avvicinare bambini e ragazzi al mondo del grano, della farina e della filiera cerealicola locale, favorendo una maggiore consapevolezza su come nascono gli alimenti che ogni giorno portiamo sulle nostre tavole.

Attraverso un'esperienza diretta e coinvolgente, gli studenti potranno osservare da vicino il percorso “dal chicco alla farina”, scoprendo le fasi di lavorazione del grano, la cura necessaria per garantire qualità e sicurezza alimentare, e il ruolo centrale della sostenibilità agricola nel preservare il territorio e le sue risorse.

Il progetto intende così unire educazione alimentare, scienza e responsabilità ambientale, offrendo alle nuove generazioni l'occasione di comprendere il valore della materia prima e l'importanza di scelte consapevoli per un futuro più sostenibile.



“Dal chicco alla farina Alla scoperta della linea Residuo Zero”

-CONOSCERE PER CAPIRE-


PER LA SCUOLA PRIMARIA

Un percorso educativo per far scoprire ai bambini come dal grano si ottiene la farina, imparando in modo semplice e giocoso l'importanza di una filiera pulita, locale e sostenibile.

Durata: 2 ore e 30 minuti

Dopo l'accoglienza e la presentazione dello stabilimento di Amelia e del progetto Residuo Zero, i bambini osservano e toccano diversi tipi di grano, comprendendo il ciclo dal campo alla macinazione.

Con mini mulini didattici provano a macinare una piccola quantità di grano e confrontano farine diverse, imparando il valore della qualità e della sostenibilità.

La visita si conclude con attività creative, degustazione di prodotti da forno e la consegna di un opuscolo didattico e di un sacchettino-gadget di farina.



PER LA SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO

Un percorso educativo per approfondire il processo di molitura, il valore delle farine Residuo Zero e il ruolo della filiera cerealicola nella produzione sostenibile di alimenti.

Durata: 3 ore

Dopo la presentazione dello stabilimento di Amelia e della filosofia Residuo Zero, gli studenti scoprono l'anatomia del chicco di grano, i valori nutrizionali delle farine e le differenze tra grani e farine.

La visita guidata mostra tutte le fasi del molino, dalla pulitura alla macinazione fino al confezionamento, con spiegazioni tecniche e attività interattive sul controllo della qualità. Si approfondiscono anche economia locale, filiere corte, packaging sostenibile e innovazione nel marketing della farina.

La giornata si conclude con degustazione di prodotti da forno e la consegna di un opuscolo informativo sulla filiera e sulla sostenibilità agricola.



“Dal chicco alla farina Alla scoperta della linea Residuo Zero”

-CONOSCERE PER CAPIRE-



TRAGUARDI DIDATTICI

- PER LA SCUOLA PRIMARIA: Far scoprire ai bambini come dal grano si ottiene la farina, imparando in modo semplice e giocoso l'importanza di una filiera pulita, locale e sostenibile.
- PER LA SCUOLA SECONDARIA DI I°: Approfondire la conoscenza scientifica, nutrizionale e sostenibile del processo di molitura e del valore delle farine Residuo Zero nella filiera alimentare moderna.



Benefit: sacchettino-gadget di farina

www.mpr-eu.it

"Dal chicco al la farina - Alla scoperta della linea Residuo Zero" è a cura di:

MOLINI POPOLARI RIUNITI
 Ellera-Umbertide Soc. Coop. Agr.
 Impianto molitorio Amelia
 località Fornole strada Amerina 49 - Amelia

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

Massimiliano Panico
 328 1099400
m.panico@molinipopolaririuniti.it