



CITTA' DI
COLLEGNO



sodexo

EXTRA

PROGETTO N. 19 DAL CHICCO DI GRANO ALLE MANI IN PASTA

SOGGETTO ATTUATORE SODEXO

AREA TEMATICA

- LINGUAGGI ESPRESSIVI
- SCIENZE E TECNOLOGIA DIGITALE
- BENESSERE, SALUTE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE
- COSTITUZIONE, DIRITTI E CITTADINANZA CONSAPEVOLE
- SPORT
- SCOPERTA DEL TERRITORIO
- EDUCAZIONE AMBIENTALE E PROTEZIONE CIVILE
- EDUCAZIONE ALLE RELAZIONI

DESTINATARI

- ASILI NIDO COMUNALI
- SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI E PARITARIE
- 1° CICLO SCUOLE PRIMARIE (CLASSI 1° E 2°)
- 2° CICLO SCUOLE PRIMARIE (CLASSI 3°, 4° E 5°)
- SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO
- SCUOLE SECONDARIE DI 2° GRADO (Liceo Curie)

SEDE DI SVOLGIMENTO

nella scuola e fuori dalla scuola

PERIODO DI SVOLGIMENTO

novembre - dicembre 2023
gennaio - giugno 2024

DURATA E ORARI

numero di incontri: 2

durata singolo incontro (espresso in ore): 1

totale complessivo ore: 2

OBIETTIVI E RISULTATI ATTESI

Attraverso la storia di un chicco di grano -"Chiccolino" - far conoscere l'avvicinarsi delle 4 stagioni: è autunno il contadino semina, è inverno il seme riposa sotto la terra, è primavera il chicco germoglia, è estate la spiga di grano è matura. Far scoprire, anche attraverso i sensi, i passaggi delle stagioni: dalla semina del proprio chicco, alla manipolazione delle diverse farine e semole (colori e consistenze diverse). Far compiere un'esperienza reale di manipolazione che conduca con piacere i bambini alla realizzazione di un prodotto finito: il pane. Il progetto sarà accessibile anche a bambini con allergie/intolleranze.

AZIONI E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

1° INCONTRO

“La semina”

Dopo aver ascoltato la storia di Chiccolino e le sue avventure attraverso le 4 stagioni ogni bambino preparerà il suo proprio vasetto dove saranno piantati e bagnati i semi di grano. Si passa poi alla manipolazione di farine e semole diverse per colore e consistenza e forme di pasta secca. Giochi di travasi per finire.

2° INCONTRO

“Il pane”

Dopo aver ammirato i vasetti germogliati si ascolta una storia legata alla trasformazione della farina in pane croccante. I bambini vestiti da piccoli fornai proveranno ad impastare acqua, farina, lievito, sale per ottenere un impasto omogeneo. Poi con un pezzettino di pasta già lievitata ognuno lavorerà per ottenere la sua pagnottina. L'incontro si conclude con l'assaggio del pane e la consegna del diploma del piccolo panettiere.

REFERENTE DEL PROGETTO

(contattabile dalla Commissione e dai docenti per approfondimenti e aspetti organizzativi)

NOME E COGNOME: ELISABETTA BALDINI

RECAPITO TELEFONICO 349 5398105

EMAIL: centrocottura.collegno@sodexo.com