

I nodi educativi della zona senese

Piccole mani, grandi pizze

034

Economia Sviluppo

Industria e artigianato

a cura di [Biancane S.C.](#)

Finalità

Certamente fra gli scopi primari del laboratorio è possibile annotare:

- stimolare le capacità manuali e la fantasia dei partecipanti in una esperienza che coinvolga anche dal punto di vista sensoriale;
- favorire una riflessione sulle tematiche della salute e della sana alimentazione tramite conoscenze scientifiche e assunzione di buone abitudini alimentari;
- essere occasione di incontro con il rappresentante di un mestiere che tutti conosciamo e con cui siamo abituati ad interagire ma al fine conoscerne le esperienze umane, capirne i vari aspetti di cui non si è al corrente, osservare la sua professionalità;
- favorire un approfondimento sulla conoscenza del territorio delle Crete e delle sue produzioni agricole;
- creare un momento di convivialità e scambio fra i ragazzi;
- creare un'occasione di interdisciplinarietà tra: scienze, storia, educazione civica.

Scuola primaria e secondaria di primo grado || 6-13 | **Classi da** | I | **a** | III

Luogo/luoghi di esperienza

Mediateca "M.Monicelli" Asciano o Biblioteca Comunale di Rapolano Terme o Centro Sociale di Arbia o presso le sedi scolastiche

In collaborazione con

Forno di Pianella

I nodi educativi della zona senese

Descrizione nodo

Nodo N.

034

Il laboratorio che si svolgerà in una delle sedi indicate sarà diviso in due parti. La prima consisterà nella proiezione di un filmato tratto da documentari e film cinematografici incentrati sul tema dell'alimentazione ed integrato da una presentazione multimediale sulla "storia del grano" del suo uso e della sua importanza dall'antichità ad oggi con particolare attenzione alla produzione ed alla economia agricola locale. Dopo ciò i ragazzi si incontreranno con un panettiere di esperienza che mostrerà non solo come si arriva dalla farina all'impasto ma, insieme all'operatore, focalizzerà l'attenzione dei ragazzi sui vari processi di raffinamento e lavorazione generalmente non conosciuti, chiarendo dubbi e soddisfacendo curiosità al fine di orientare i ragazzi verso un uso più consapevole del cibo. L'esperienza di avvicinamento ad un mestiere si concluderà con l'attività pratica in cui, con l'ausilio del fornaio e dell'operatore i ragazzi impasteranno, guarniranno e cuoceranno "fantastiche" minipizze da consumare tutti insieme a fine laboratorio durante una breve tavola rotonda per tirare le fila del lavoro della giornata.

I nodi educativi della zona senese

Nodo N. 034

Durata e periodo durata 2 ore ca. Può essere svolto durante tutto l'anno scolastico

Prenotazioni con adesione

Altre informazioni utili

Si consiglia ad ogni bambino di portare un grembiule da cucina e abbigliamento sportivo

Ente proponente / referente da contattare per prenotare il nodo

[Biancane S.C.](#)

Sabrina

Farfarini

Via Trento,7

TELEFONO

0577719510

FAX

0577719510

CELLULARE

3497504247 - 3477638990

biancane@inwind.it