

Scienze e Tecnologia

Ambiente e sviluppo sostenibile

Agenzie

Società Cooperativa Sociale -
Giovani Ambiente Lavoro

Ordini scolastici

Nido,
Scuola dell'infanzia,
Scuola primaria

Classi

Nido sez. grandi,
Infanzia sez. 3 anni,
Infanzia sez. 4 anni,
Infanzia sez. 5 anni,
Scuola prim. classe I,
Scuola prim. classe II,
Scuola prim. classe III,
Scuola prim. classe IV

Anno scolastico

2025/26

16 - Dal grano al pane

Finalità

In un'epoca in cui la maggior parte delle persone acquista i propri generi alimentari al supermercato, spesso si perde il legame autentico con la terra e la sua produzione. Per questo motivo, proponiamo un coinvolgente itinerario legato ad alcuni fondamentali alimenti delle tradizioni contadine come il pane.

Il nostro obiettivo principale è quello di suscitare la curiosità nei visitatori nei confronti del mondo agricolo. Vogliamo offrire loro la possibilità di riscoprire i legami essenziali tra ciò che la terra produce e ciò che finisce sulle nostre tavole. Attraverso un approccio pratico e sensoriale, permettiamo ai partecipanti di sperimentare la ricetta più antica del mondo, stimolando la manualità, il senso del saper fare, nonché l'attenzione e l'osservazione diretta.

Referente

Stefania Cogliani
Telefono: 331/1329803
Email: didattica@fattoriacentofiori.it

Modalità di prenotazione

Adesione.
Sarà il referente a contattare la scuola per concordare la data.

Modalità di pagamento

Se non si utilizza il contributo del Comune il pagamento dovrà essere effettuato prima della visita con bonifico: IBAN IT87E0565212900CC0100105043 intestato a SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE - GIOVANI AMBIENTE LAVORO, causale da indicare : (data + itinerario Fattoria + classe e scuola) oppure in contanti il giorno stesso. Seguirà fattura inviata tramite posta elettronica.

Documentazione

Schede informative, materiali didattici inerenti al percorso (spighe, chicchi, cereali, assaggio di pane) e prova di macinatura con attrezzatura per macinare a disposizione dei bambini.

Note

- In caso di RINUNCIA, se questa non perviene almeno 14 giorni prima della data prevista, si addebiterà una penale alla scuola di 50 euro.
- Possibilità di richiedere laboratori pomeridiani complementari aggiungendo

tariffa supplementare (il mandala di semi, sughi d'uva, le antiche fole tramandate).

-In caso di maltempo verrà prevista attività alternativa.

Indicazioni Trasporto. Come raggiungere la Fattoria coi mezzi pubblici: Linea 9A Gottardi-Cittanova-Marzaglia Nuova (arrivo con fermata a 200 metri dalla Fattoria, partenza con fermata di fronte all'entrata). Consigliamo di contattare l'agenzia di trasporti territoriali per avere informazioni precise www.setaweb.it

Caratteristiche

Titolo: Laboratorio

Descrizione:

Un viaggio emozionante attraverso il ciclo di vita del grano e la trasformazione in pane.

Iniziamo con una visita in campo di grano, per comprendere le fasi delle coltivazioni in ogni stagione.

Immergiamoci poi nella parte pratica, dove ogni partecipante avrà l'opportunità di impastare la propria pagnotta.

Con la nostra esperienza potremo trasmettere non solo conoscenze pratiche sulla produzione del pane, ma anche un profondo apprezzamento per il lavoro agricolo e l'importanza della filiera alimentare sostenibile.

Per rispettare le esigenze alimentari di tutti i partecipanti, non possiamo garantire la certificazione senza glutine per le persone affette da celiachia.

Pertanto, consigliamo alle classi con studenti celiaci di optare per un diverso itinerario.

Dove: Polo Ambientale di Marzaglia Nuova-Fattoria Centofiori, strada Pomposiana 292, 41123, Modena

Tempi: 3 h

Costo per classe: 180 €

Obbligatoria: Sì
