

## **Proposta progettuale n. 4**

### *Un voyage, de la culture du blé à la cuisson du pain.*

Il progetto è rivolto ai bambini frequentanti la scuola primaria e la scuola secondaria di primo grado.

**Ogni classe può aderire ad entrambe le attività (in classe e presso il Centro agricolo dimostrativo) oppure sceglierne una sola tra a) e b).**

#### **a) Attività in classe**

Nell'attività proposta in classe vengono illustrati i diversi tipi di cereali con una raccolta dei semi, delle spighe e della relativa farina. Gli studenti conosceranno tutte le operazioni dalla semina in campo, alla mietitura, alla macinatura per ottenere la farina e alla realizzazione dei prodotti da forno.

In Valle d'Aosta sono molteplici i prodotti da forno che rientrano nei PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) i quali verranno presentati e descritti ai ragazzi.

##### ***Dettagli operativi***

- Incontro in classe di massimo 1,30 ore
- Classi di massimo 25 alunni
- Periodo: da novembre 2025 a marzo 2026
- Degustazione di prodotti PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali)

#### **b) Attività presso Centro agricolo dimostrativo di Saint Marcel**

Attività che prevede la spiegazione dei vari cereali e il loro utilizzo. Successivamente i ragazzi potranno cimentarsi alla preparazione del terreno, alla semina diretta in campo e all'irrigazione.

Seguirà una spiegazione sulla mietitura, sulla macinatura e le diverse tipologie di farine.

Ottenuta la farina gli alunni passerebbero alla fase d'impasto e, a lievitazione avvenuta, otterranno delle piccole pagnotte o grissini che verranno cotti.

Gli alunni si porteranno a casa il pane o i grissini da loro prodotti.

##### ***Dettagli operativi***

- Incontro di massimo 1 ora e 30 ore
- Classi di massimo 25 alunni
- Periodo: da settembre 2025 a novembre 2025 e da marzo 2026 a maggio 2026
- Degustazione di prodotti PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali)