



TITOLO: DAL CHICCO DI GRANO ALLE MANI IN PASTA

(progetto riservato esclusivamente alle classi delle scuole servite da SODEXO s.p.a.)

SOGGETTO ATTUATORE: SODEXO

AREA TEMATICA	 □ LINGUAGGI ESPRESSIVI □ SCIENZA, TECNOLOGIA DIGITALE E MATEMATICA X BENESSERE, SALUTE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE □ COSTITUZIONE, DIRITTI E CITTADINANZA CONSAPEVOLE □ SPORT □ SCOPERTA DELLA CITTA', DEL SUO TERRITORIO E DEL SUO PATRIMONIO □ EDUCAZIONE AMBIENTALE
DESTINATARI	X ASILI NIDO X SCUOLE DELL'INFANZIA 1º CICLO SCUOLE PRIMARIE (CLASSI 1º E 2º) 2º CICLO SCUOLE PRIMARIE (CLASSI 3º, 4º E 5º) SCUOLE SECONDARIE DI 1º GRADO SCUOLE SECONDARIE DI 2º GRADO (Liceo Curie)

SEDE DI SVOLGIMENTO aule scolastiche

PERIODO DI SVOLGIMENTO novembre - dicembre 2025 X

gennaio - giugno 2026 X

DURATA E ORARI

numero di incontri per classe: 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'avvicendarsi 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

ELISABETTA BALDINI

349 5398105

E-MAIL: centrocottura.collegno@sodexo.com