Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

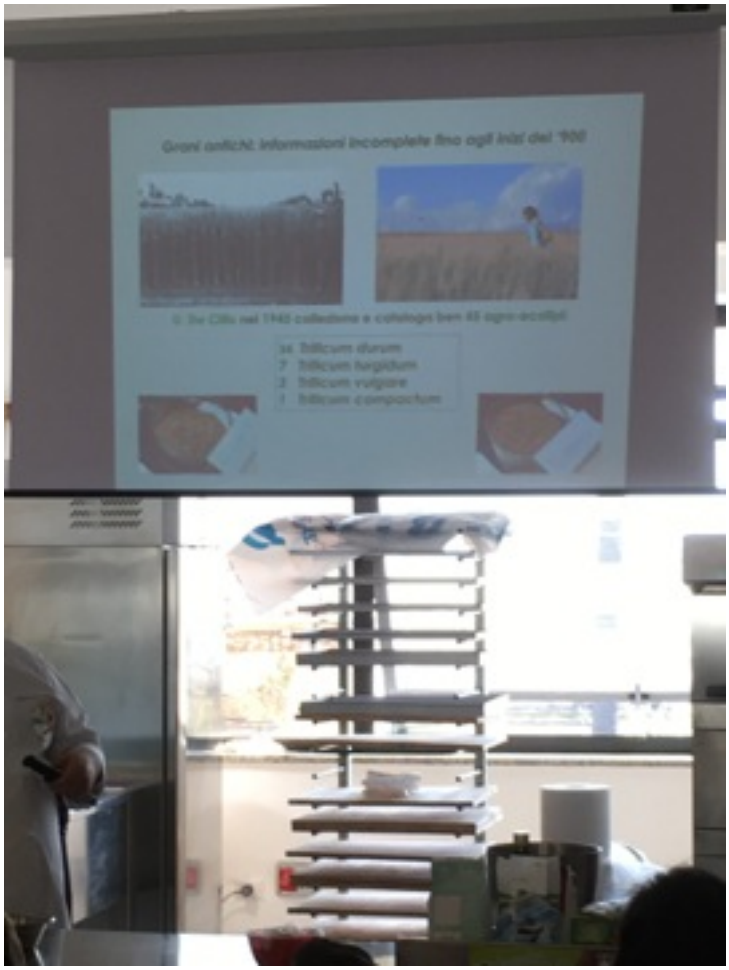
ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE
"CANNIZZARO-GALATTI"
via Mario Giurba n.2
Messina

Percorso formativo "mani in pasta" organizzato con la collaborazione della ditta "Cardile forni" e il maestro F.sco Arena

corso di tecnologia

a cura della prof.ssa B. Fastuca

Il programma di lavoro svolto, nello stage pratico-culturale della classe 2D della scuola secondaria di primo grado dell'Istituto del 23/03/2017 in orario curriculare, presso i locali di "Cardile Forni", via Consolare Valeria 232 a/b, 98125 Messina, ha riguardato le tematiche della panificazione in coerenza con il programma didattico di tecnologia dell'anno in corso. L'incontro si è articolato con una prima fase sull' illustrazione e sulla conoscenza delle farine utilizzate nella panificazione e con il successivo approfondimento della lezione con nozioni sulle modalità di impasto, temperature, lievitazione e produzione. Gli alunni sono stati coinvolti nell'attività pratica dell'impasto del pane e una degustazione finale offerta dalla ditta ha chiuso i lavori. I ragazzi hanno partecipato attivamente coinvolgendosi in tutto l'iter della panificazione e interessandosi con curiosità e divertimento alle attività proposte e illustrate dal maestro F.sco Arena. Si ringrazia. quindi, la ditta Cardile Forni per la piena e ampia disponibilità e collaborazione e per l'occasione di crescita culturale, nell'ambito delle tradizioni siciliane, che ha voluto, con passione, porgere agli alunni.


Grani antichi: informazioni incomplete fino agli inizi del '900
14 Triticum durum
7 Triticum turgidum
3 Triticum vulgare
1 Triticum compactum