

*Programma finalizzato "Educazione Agroalimentare e promozione dei prodotti tipici nelle scuole"*

## **Tutti buoni come il... pane!!!**

**(di: Gioacchino Capodici – Responsabile della S.O.P.A.T. n. 57 – Caccamo)**



La necessità di favorire una costante attività di educazione alimentare nelle scuole è un obiettivo strategico condiviso a tutti i livelli, visto ormai la notevole "distanza" che contraddistingue la società odierna dalle attività e dai prodotti del settore agricolo.

Con questo obiettivo l'Ente di Sviluppo Agricolo ha attivato un programma finalizzato, a cui la Sezione di Caccamo ha aderito condividendone gli intendimenti e le attività previste.

Per dare corso all'iniziativa la SOPAT ha preso contatti con le insegnanti della Scuola primaria di Termini Imerese I Circolo Didattico al fine di comprendere le attività didattiche effettuate nel settore dell'alimentazione e decidere di conseguenza il tipo di iniziative da effettuare e la tempistica delle stesse.

A seguito degli incontri effettuati si è ritenuto opportuno approfondire le tematiche inerenti il settore della produzione del pane, attraverso un percorso che partendo dalla coltivazione del grano duro renda partecipi gli alunni del processo di filiera che porta alla produzione del pane, con un approfondimento sulle differenze tra la produzione di tipo industriale e quella di tipo tradizionale.

Il percorso così definito è stato tradotto in un progetto dal titolo *"TUTTI BUONI COME IL...PANE"* che ha coinvolto gli alunni delle classi III F-G e IV F e le rispettive insegnanti



Filippina Costa, Letizia Lo Coco, Candida Pirrone e Adriana Vittorio della Sezione Rosina Salvo del I Circolo didattico di Termini Imerese.

Il progetto con le relative azioni e la tempistica delle stesse è stato approvato durante il Collegio dei docenti del 19/10/2011.



Nel mese di maggio, dopo una preventiva azione di sensibilizzazione svolta dalle insegnanti, sono iniziati gli incontri frontali (4 e 11 maggio 2012) con gli alunni della classi coinvolte.

Nello specifico durante le lezioni in classe, il personale della Sezione di Caccamo, con l'ausilio di alcune diapositive ha spiegato le varie fasi della produzione del grano, della farina e il processo di panificazione anche attraverso un piccolo esperimento che ha permesso di mettere in evidenza il processo della lievitazione. L'attività esterna invece ha riguardato una visita didattica presso il panificio Valle del Dittaino Soc. Coop. Agricola di Enna (8 Maggio 2012).

Accompagnati da personale della struttura, preventivamente contattato, gli alunni e le insegnanti hanno potuto visionare gli impianti e seguire le varie fasi che dal grano portano alla produzione del pane di semola "Pandittaino".

I piccoli partecipanti inoltre, hanno ricevuto in dono, una "Pagnotta" pandittaino, prodotto per il quale l'azienda ha ottenuto la denominazione di D.O.P., al fine di poterlo gustare in famiglia.

L'iniziativa formativa si è poi conclusa in data 16 maggio presso l'azienda agrituristica "Cicala" di Caccamo; durante la visita gli alunni hanno potuto vedere un campo di grano duro limitrofo all'agriturismo e successivamente partecipare in modo attivo alle varie fasi di panificazione (impasto, formatura dei pani, fase



di cottura). La giornata si è quindi conclusa con una degustazione dei prodotti della panificazione, “pane con olio”, pizza e altri prodotti tipici del territorio.

L’entusiasmo mostrato dai bambini durante tutte le fasi dell’attività formativa e la piena disponibilità delle insegnanti rappresentano sicuramente uno stimolo per il proseguo, in futuro, di questo tipo di iniziative, pur nella consapevolezza che si tratta di un’attività “puntiforme” che ha interessato un numero limitato di alunni .-