

Dal Grano al Pane

Impariamo a panificare secondo la tradizione Iblea



Il Pane è l'alimento principe di tutte le tavole del mondo, la coltivazione del grano e la sua trasformazione è un rito che ha attraversato tutte le epoche e popoli: l'uomo primitivo, i Greci, i Romani. Ancora oggi la realizzazione del pane continua ad affascinare attraverso la magica partecipazione degli elementi della natura mescolati dalle sapienti mani dell'uomo.

Programma

Il ciclo del grano secondo la tradizione iblea

Ore 09.00 Arrivo in azienda

Ore 09.15 Lezione teorica

Inizio esperienza pratica: Aratura del terreno con gli utensili di un tempo, semina e raccolta con canti del lavoro siciliani legati al ciclo del grano. Molitura delle granaglie con l'uso di macina.

Tutte queste fasi di lavoro sono accompagnate dai canti popolari propiziatori di un tempo.

Impasto farina preparazione del pane secondo le tecniche tradizionali dell'area Iblea.

Ore 11.15 Pausa merenda (e Cottura del pane) ogni ragazzo porterà a casa con se il pane da lui preparato.

Visita alla Villa Romana del Tellaro Durata: 30-40 min.

La quota include: l'ingresso, la guida alla Villa Romana del Tellaro e l'attività di laboratorio. Materiale informativo per gli insegnanti, gratuità per gli insegnanti accompagnatori. I materiali occorrenti sono inclusi nella quota di partecipazione.

La quota non include il pranzo

Si può prenotare l'area attrezzata per far consumare il pranzo a sacco, o prenotare il pranzo completo.

