

il Pane
della nostra terra



UNIONE
REGIONALE
PANIFICATORI
LOMBARDIA

Marzo 2022

Editoriale

Il Pane Artigianale in Famiglia

Camminare per le vie di un borgo e sentire l'inconfondibile profumo del pane appena sfornato, un'esperienza genuina che ha il sapore di un incantesimo e ci riporta in un luogo lontano nel tempo, quasi perduto: la casa di quando eravamo ancora bambini.

Proprio lì, in quel luogo mai dimenticato, il pane, con lo stesso profumo, ancora caldo e fragrante. Un momento conviviale dove mani sapienti, un po' bianche di farina, spezzavano il pane appena sfornato e, sopra un grembiule ancora allacciato il ricordo di un viso familiare, felice di averci tutti vicini che raccontava una storia, un pezzo della sua e della nostra vita. E mentre ci perdiamo nei ricordi, girato l'angolo, ecco proprio lì davanti a noi il fornaio che sforna ancora quei pani dal profumo delizioso.

Entriamo incuriositi. Con la vista e con l'olfatto li stiamo assaggiando tutti. Ci chiediamo come acqua, farina e un po' di lievito possano creare quelle allettanti forme di pura bontà e ne gustiamo subito un pezzo. Magicamente riviviamo ancora quell'esperienza autentica: in un solo boccone riconosciamo la passione, i valori, la cultura, e l'amore conviviale che nel vero pane artigianale sono da sempre custoditi.

Il pane artigianale è espressione di civiltà e territorio, un sapore e un sapere antichi quanto l'uomo, una tradizione che abiterà sempre la nostra casa e i nostri momenti più belli. Non solo un alimento - ma anche un'idea - che con la sua semplicità ci porta il gusto di una certezza e il profumo della nostra identità, che nel pane artigianale possiamo sempre ritrovare e... rivivere.

Indice

p. 2	Editoriale – Il pane artigianale in famiglia
p. 3	Introduzione
p. 4	Pani, identità e territorio: la Lombardia I pani della Lombardia
p. 9	Il programma educativo scolastico: “Il pane della nostra terra”
p. 10	Attività per i bambini a casa
p. 14	I segreti del pane artigianale
p. 15	Coinvolgi la tua scuola



Introduzione

Con questa piccola pubblicazione, proponiamo di iniziare un grande viaggio alla riscoperta dei pani artigianali della Lombardia. Alimenti una volta essenziali e ancora oggi attuali grazie ai panificatori artigianali della nostra regione, fornai che con il loro instancabile lavoro da generazioni hanno contribuito a dare forma e sostanza ai pani dei nostri territori, ciascuno con le sue forme, colori e identità; ciascuno con le sue storie da raccontare.

Il viaggio tra i profumi del nostro pane artigianale continua e si trasforma in una vera e propria esperienza nel provare a farlo in casa coi bambini. Due le attività suggerite, una con i bambini della scuola primaria e una con quelli un po' grandi, per fare un'esperienza conviviale e sensoriale che resterà nella memoria della nostra famiglia.

Un'esperienza, prima di tutto, fatta di emozioni che sono la parte più bella di un momento conviviale in famiglia; tra farina, acqua e lievito ma anche accompagnata da racconti, ricordi, nuove scoperte, immersi nel profumo del pane che

cuoce e aspettando di assaporarlo caldo appena sfornato. Perché il piacere del pane artigianale, che trovi ogni giorno dal tuo fornaio, è un'emozione unica, da provare tutti i giorni e da tramandare alle future generazioni.

Pensando alle nuove generazioni, cogliamo anche l'occasione per presentare un programma scolastico sul pane artigianale: Il pane della nostra terra. Realizzato dalla Fondazione Italiana per l'Educazione Alimentare propone attività didattiche e laboratoriali per la scuola primaria e la scuola secondaria di primo grado coinvolgendo anche i panificatori artigianali dei nostri territori.

Concludiamo il nostro breve viaggio nel mondo del pane artigianale della Lombardia, svelando alcuni segreti per fare un buon pane secondo la tradizione con qualche semplice suggerimento per aiutarci a trasformare in pane pochi e semplici ingredienti: ancora un altro modo per imparare ad apprezzare l'arte dei Maestri fornai della panificazione artigianale.



Pane, identità e territorio: la Lombardia

Il pane è l'alimento che più di ogni altro conferisce identità: il pane artigianale è come un libro nel quale possiamo riscoprire tradizioni e appartenenza a un territorio, il nostro territorio.

La sostenibilità individuale e collettiva di questo alimento semplice ma eccezionale, si concretizza come ricerca di un prodotto frutto di saperi di un territorio, simile ma nello stesso tempo unico e diverso dagli altri.

Ed è in questa diversità territoriale e culturale che si riscopre la ricchezza del pane come alimento espressione della propria cultura, elemento presente sulle tavole e nei racconti della collettività.

Infine, ma non meno importante, il pane che appartiene a un territorio acquisisce anche un valore aggiunto di sostenibilità ambientale, sociale e umana quando le farine con cui è prodotto, i processi di produzione, le ricette appartengono al luogo stesso di produzione e ne valorizzano il capitale ambientale e umano.

Il Pane Rosetta o Pane Michetta - Austria

Considerato, fin dal 1700, il pane degli operai che lo portavano a lavoro per il pranzo ed è chiamato così per la sua incisione tipica. Deriva dal Kairsemell austriaco, pane con mollica morbida, ma fu successivamente riadattato al territorio della Lombardia e al suo clima umido dai panificatori dell'epoca, per renderlo soffiato, più fragrante e digeribile creando un pane semplice ma unico e subito riconoscibile.



Il Pane Nero o Pane di Segale - Valtellina

È pane di colore scuro perché preparato con farina di segale tipica della Valtellina. Ha per lo più a forma di ciambella, la "Brasciadéla", o pagnotta essiccata croccante ed è un pane di lunga durata. Queste caratteristiche, associate al valore nutrizionale della segale, lo rendono sia un buon pane in tavola sia una buona scorta di cibo quando si va in passeggiata sui monti durante l'estate.



Il Pane Miccone Pavese – Pavia

Pur essendo un pane duro, l'impasto si prepara con farina di grano tenero. La lievitazione lunga, di 48 ore, inizia con la produzione del “Carsènt”, il crescente che serve come impasto di base per una seconda lievitazione. Tipico della zona del pavese, appartiene a quella famiglia di pani prodotti per durare più giorni, fino ad una settimana e infatti è ancora più buono se consumato due giorni dopo averlo sfornato, abbinato a salumi e formaggi tipici del luogo.



Il Pane Mantovano – Origine Mantova

Crosta leggermente dorata e mollica bianca e compatta è un pane, di antica tradizione, a pasta dura ma realizzato con farina di grano tenero, a basso grado di umidità con aggiunta di olio o strutto nell'impasto. Si ottiene arrotolando una piccola sfoglia su stessa che poi viene incisa per creare le creste tipiche. Buono da gustare con la marmellata o anche con salame o prosciutto.



Il Pane Maggiolino - Lombardia

Pane abbastanza recente, risale infatti al XX secolo. Simile in composizione e metodo di preparazione alla Michetta. La sua forma tipica a barilotto schiacciato, richiama proprio quella dell'auto omonima, il maggiolino.



Il Pane con i Fichi Milanese

Dopo avere preparato un impasto morbido e liscio farina semi integrale preferibilmente di tipo 1 e aggiunta di olio e miele, si lascia lievitare per qualche ora. Si appiattisce poi con le mani e si distribuiscono sopra i fichi per poi arrotolarlo e tagliare le piccole pagnottine da tenere in frigo 18/20 ore prima di infornarle. È ottimo per accompagnare salumi e formaggi ma anche confetture e marmellate.



Il Pane Garibalda Bergamasca – Bergamo

Evoca un richiamo storico a Garibaldi e alla città in cui viene prodotto, Bergamo, denominata “Città dei Mille”. È un pane a lievitazione lenta, realizzato con una biga di almeno 16 ore e quattro diverse farine (semola di grano duro, integrale, gialla, di grano saraceno). La lievitazione lunga garantisce freschezza e lunga conservazione, come il pane di una volta. Buono per le bruschette, da gustare con i formaggi stagionati o da servire con la zuppa.



Il Pane Ciabatta - Lombardia

È un tipo di pane molto diffuso, preparato con farina di grano tenero e un'aggiunta di olio d'oliva. Ha crosta croccante e mollica alveolata, ottenuta grazie alla lievitazione con biga e un'idratazione pari al 70%. Fu brevettato, col nome di Ciabatta Italia, nel 1983 da Arnaldo Cavallari nelle Polesine e da lì si diffuse in tutto il mondo con un successo paragonabile a quello della baguette francese.



Il Pane Chizolina – Mantova

Con molta probabilità ha origine ebraica, veniva consumato dai contadini nelle loro pause dal lavoro. Impastato inizialmente con farina, acqua, olio e bicarbonato, una seconda versione prevede l'aggiunta di sugna (strutto) di maiale. Dopo una doppia lievitazione, si stende la pasta di altezza un centimetro e si creano delle fossette con le dita prima di infornarlo.



Il Pane di Riso Lomellina e Parco del Ticino

Chiamato granin o pan ad ris, per la presenza di farina di riso negli ingredienti. È un pane dal sapore delicato tipico della Lomellina, fertile pianura dove si coltiva molto il riso. L'impasto, omogeneo e piuttosto morbido, prevede una prima breve lievitazione di 30 minuti prima della formatura ovale e una seconda lievitazione prima dell'incisione a spiga sul lato superiore.



Il Pane Stradella - Oltrepò Pavese

Pane bianco comune della Bassa Padania, di pasta dura prodotto con farina di grano tenero e un'umidità molto bassa per ottenere un pane asciutto che riesca a mantenersi fragrante anche in una zona umida come è quella dell'Oltrepò Pavese. Per l'impasto si utilizza la biga ed è prevista una doppia lievitazione per ottenere pagnotte tonde, di grossa pezzatura, con crosta croccante e mollica bianca, soffice ed elastica.



Il Pane di Como - Comasco

Nominato in molti libri dell'Ottocento, è un pane conosciuto in tutta la Lombardia che nel Novecento è stato riconosciuto come il pane migliore di Italia. Le sue peculiarità sono il grano macinato dei tanti molini presenti nella zona e l'acqua caratteristica del luogo utilizzati per l'impasto. La preparazione inizia con l'impasto della biga con farina integrale di tipo 1 e piegature alternate a fase di riposo nella lievitazione per ottenere un pane leggero, fragrante e gustoso con mollica ben lievitata.



Il Pane Ciambella o Boffetto - Brescia

Pane molto lievitato che contiene parecchia mol de'pan (mollica) e dalla forma tipica arrotondata. È un pane tradizionale che viene da sempre utilizzato nelle feste e sagre di paese per essere imbottito con salumi vari o salamina.





Il Pane Montesù – Brescia

Ha origini antichissime, si preparava già nel Quattrocento, oggi non sono più tanti i fornai che lo fanno. È un pane all'olio, con la crosta sottile e gustosa di forma particolare che avvolge una mollica molto morbida e bianca. Buono per accompagnare cibi semplici quali verdure, carni bianche e pesce ma anche formaggi morbidi poco stagionati e salumi.



Il Pan Rustegh – Milano

Un pane molto semplice che è stato recentemente riscoperto come “pane di Milano a Km 0” grazie a un progetto in collaborazione tra Coldiretti Milano e Lodi, panificatori di Milano e provincia e consorzio agrario. Sapore autentico e deciso grazie alla sua preparazione con farine macinate a pietra, proprio come una volta che garantiscono qualità e gusto unici.



Il Pan de Mej (Pane Giallo di Mais) – Milano

Inizialmente era prodotto con farina di miglio, successivamente sostituita con la farina gialla di mais, quella per la polenta, con aggiunta di latte e lievito naturale. Veniva preparato in occasione della festa di San Giorgio il 23 aprile, data in cui si stipulavano i contratti per la fornitura di latte tra mandriani e lattai. Una pagnotta dolce e gustosa, dal colore caratteristico, con crosta poco croccante e la mollica compatta.



Il Pane Banana di semola – Milano

Un pane di semola di grano duro con forma caratteristica a curva che somiglia a quella di una banana, forse per distinguerlo da altri pani prodotti con farina di semola. La ricetta prevede l'aggiunta di strutto e olio e una lievitazione di diverse ore prima di formare le pagnottelle curve, che dopo una seconda lievitazione di 4-5 ore vengono infornate.



Il programma educativo scolastico

“Il pane della nostra terra”

Il programma educativo scolastico “Il pane della nostra terra” si inserisce nel quadro delle vigenti “Linee guida per l’Educazione Alimentare” emanate dal MIUR - Ministero dell’Istruzione, Università e Ricerca nel novembre 2015 ed è un percorso educativo per studenti della scuola primaria e secondaria di primo grado che offre percorsi e strumenti didattici fondati sul fare operativo, sul divertimento e sulla curiosità della ricerca della sperimentazione, per un apprendimento attivo. Il Programma si propone di valorizzare, oltre agli elementi nutrizionali e di cultura propri del pane come alimento, anche gli aspetti che collocano il lavoro del panettiere artigiano come esempio di coerenza rispetto ai valori fondamentali della sostenibilità sociale, economica e ambientale.

Al di là quindi delle caratteristiche nutrizionali, della valenza simbolica e degli aspetti di cultura che rendono il pane alimento per antonomasia, la conoscenza della sua produzione artigianale permette di prendere consapevolezza dei valori di sostenibilità ed etici, che sono alla base di un sano rapporto con il cibo, con chi lo produce e con l’ambiente.

Promotore dell’iniziativa è la stessa l’Unione Panificatori della Lombardia, sostenuta attivamente sul territorio da un gruppo di panificatori particolarmente sensibili e disponibili ad accogliere i ragazzi delle scuole per visite didattiche, incontri conoscitivi e attività laboratoriali, mettendo la loro esperienza e il loro entusiasmo al servizio dell’educazione delle nuove generazioni.

Il lavoro del panificatore artigianale è fatto di competenza, sensibilità e passione e il contatto diretto delle nuove generazioni con chi si dedica ogni giorno alla preparazione del pane è un’occasione imperdibile per conoscere anche quegli “ingredienti umani”, senza i quali non può esistere una vera qualità del pane e, in generale, del cibo.

Attraverso il programma Il Pane della Nostra Terra, si concretizza, inoltre, la strategia “from farm to fork”, “dal campo alla tavola” promossa dalla commissione europea per rendere più sostenibile il sistema alimentare, armonizzando agricoltura, ambiente e salute del consumatore. Scegliendo di mangiare il pane artigianale lombardo, il pane della “nostra terra”, si sceglie un alimento sostenibile sotto molteplici aspetti. Basse emissioni di inquinanti e poco sfruttamento di risorse per la sua produzione favoriscono di sicuro una sostenibilità ambientale, ancor più quando si sceglie per l’impasto una farina a km 0 e per la sua produzione risorse locali. La sostenibilità diviene così anche economica, perché favorisce il sostentamento dell’economia del territorio, sociale ed etica con la creazione di posti di lavoro e la valorizzazione delle piccole realtà produttive dei nostri territori. La scelta di un pane artigianale locale diminuisce gli impatti dovuti al trasporto e l’uso degli imballaggi di plastica, all’interno dei quali viene di solito confezionato il pane prodotto industrialmente e commercializzato dalla grande distribuzione. Anche questi sono elementi che contribuiscono a conferire al pane artigianale caratteristiche di freschezza, di qualità e di sostenibilità.



il Pane della nostra Terra

Segreti del pane artigianale

La Curiosità

Il primo vero segreto del pane artigianale, che garantisce una buona riuscita del nostro esperimento di panificazione, è sicuramente la curiosità; quella che ci porta a riscoprire una parte della nostra identità attraverso l'esperienza di fare il pane in casa.

La Farina

Poi la farina. Deve essere di qualità, scelta per conferire quel valore al pane che solo una materia prima di qualità può garantire. Meglio se macinata a pietra, di grani antichi, è l'ingrediente principale che determina il risultato finale e la buona riuscita della nostra esperienza di panificazione. La farina ideale è la semi-integrale di tipo 1 per un pane un po' più scuro, mentre volendo un pane più dorato useremo una farina tipo 0 forte.

Lievitazione

Il terzo segreto sta nella lievitazione. Deve avvenire a una temperatura "ambiente" tra i 18°-20° e se nel caso la prima lievitazione non avesse portato a una triplicazione del volume dell'impasto, si può usare come "incubatore", per favorire la lievitazione, il forno portato alla temperatura di 50°, all'interno del quale, una volta spento, si inserisce l'impasto da lievitare nel suo contenitore.

A quella temperatura il lievito trova le condizioni ideali per attivarsi e quindi lo stesso impasto crescerà più facilmente.

Cottura

Il quarto segreto, la cottura. Per avere un pane fragrante, croccante all'esterno e morbido al suo interno, la cottura è fondamentale. Una buona tecnica per cuocere il pane prevede di mettere il pane nel forno già caldo e di farlo cuocere a una temperatura alta, di circa 200-220°, per i primi 15 minuti e poi per altri 20-30 minuti a 170°-180°, a seconda della dimensione della pagnotta.



Attività per i bambini della primaria

VISITA AL MULINO E ACQUISTO DI UNA FARINA DI GRANI ANTICHI

In sintonia con la finalità del programma “Il pane della nostra terra”, proponiamo ai bambini un'esperienza che inizia dalla Terra e che porta ad avvicinarsi a essa. La ricerca di un mulino e di una farina prodotta in un luogo vicino favorisce la ricerca della propria appartenenza a quel territorio e quindi della propria identità.

Nello stesso tempo, assicura di poter utilizzare un ingrediente base del pane, una farina locale naturale, di qualità; garanzia di autenticità che apre anche a una riflessione su cosa sia davvero il pane artigianale.



PREPARAZIONE DEL PANE CON LA FARINA DI GRANI ANTICHI.

Con la farina prodotta dal mulino o con una farina di grani antichi, meglio se macinata a pietra, facciamo il pane in casa, un'esperienza che ci ricorda che i primi veri ingredienti per un buon pane artigianale, oltre alla materia prima, sono anche la pazienza e la cura, due virtù che non possono mancare nel processo di panificazione ma coi quali il risultato finale del nostro lavoro sorprenderà per qualità e per bontà.

INGREDIENTI:

500 gr di farina di grani antichi (meglio se di grani antichi e a km 0)

350 ml di acqua

15 gr di lievito di birra secco (pari a un cucchiaino e mezzo)

7 gr di sale (pari a un cucchiaino)

1/2 cucchiaino di zucchero

Tempi di preparazione: circa 20 minuti di lavoro sull'impasto e 5 ore di lievitazione

Tempo di cottura: circa 45 minuti



PREPARAZIONE

FASE 1

Uniamo il lievito con lo zucchero (lo zucchero serve per attivare il lievito) e incorporiamo mano a mano l'acqua a temperatura ambiente, mescolando qualche minuto. Aggiungiamo il sale e la farina e mescoliamo ancora fino a ottenere un impasto da lavorare con le mani per circa 10 min. Copriremo poi l'impasto con un canovaccio e lo lasciamo lievitare a temperatura ambiente per circa 2-3 ore, fino a che il suo volume sarà più o meno triplicato.

FASE 2

Portiamo l'impasto su una spianatoia infarinata e facciamo 2 o 3 pieghe. Per le pieghe, schiacciamo l'impasto fino a fargli assumere una forma rettangolare, poi solleviamo un lembo del rettangolo dell'impasto e lo ripieghiamo verso il centro, poi solleviamo anche l'altro lembo e lo ripieghiamo sopra l'altro, sempre al centro dell'impasto, ruotiamo l'impasto di 90 gradi e lo lasciamo lievitare per 20-30 minuti prima di procedere con una nuova piega. Quando avremo terminato il processo di piegatura proviamo a dare una forma rotonda all'impasto, lo ricopriamo con la pellicola e lo lasciamo nuovamente lievitare per circa 2 ore.

FASE 3

Infariniamo l'impasto lievitato e pratichiamo un taglio con un coltello affilato. Siamo pronti per infornarlo, la prima cottura avverrà a una temperatura elevata, di circa 200°C per 15 minuti e poi abbassiamo la temperatura a 180° lasciandolo cuocere per altri 30 minuti. Una volta sfornato il pane, lo lasciamo raffreddare su una griglia e senza coprirlo, per evitare che perda la sua croccantezza.

CONDIVISIONE DELL'ESPERIENZA DI PANIFICAZIONE IN CASA

Proviamo a costruire un racconto che tenga conto di tutte le fasi, dalla scelta e dall'acquisto della farina al momento del primo assaggio del pane, e proviamo a raccontare questa storia ai familiari condividendo il pane che abbiamo preparato in casa.



Attività per i ragazzi della secondaria

ALLA RICERCA DELLA FARINA DI MAIS

Esistono diverse farine di mais ma per un pane originale e che ci porti alla riscoperta del nostro territorio e che ci faccia prendere maggior consapevolezza della nostra vicinanza e appartenenza al territorio in cui viviamo, è importante poter cercare di utilizzare una farina di mais proveniente dal luogo nel quale prepareremo il nostro pane; perché il pane buono, che ci appartiene, è il frutto prima di tutto della generosità della nostra Terra.

PREPARAZIONE DELLA BIGA PER PANE

La biga è un pre impasto di farina, lievito di birra e acqua, che viene lasciato lievitare per poi essere utilizzato come un lievito (al posto di quello di birra) per l'impasto del pane da preparare. La biga, grazie alla lunga lievitazione, conferisce al pane leggerezza e digeribilità.

INGREDIENTI

300 g di farina di tipo 0 forte (con W300)

3-5 g di lievito di birra fresco

150 ml di acqua

Tempi di preparazione: circa 10 minuti di lavoro sull'impasto e 20 ore di lievitazione

PREPARAZIONE

Impastare, velocemente, acqua e lievito e poi aggiungere la farina, lasciare riposare per circa 20 ore a temperatura ambiente, coprendola con una pellicola.



PREPARAZIONE del Pan de Mej - PANE GIALLO CON FARINA DI MAIS

Dopo averne letto la descrizione, proviamo a preparare un pane tipico della tradizione dei Fornai artigianali della Lombardia .

INGREDIENTI

350 g di farina 0 forte

175 gr di farina di mais fine (es. mais fioretto)

350 ml di acqua

1 cucchiaino di sale

Biga (precedentemente preparata)

Tempi di preparazione: circa 30 minuti di lavoro sull'impasto e 2 ore di lievitazione

Tempo di cottura: circa 40 minuti

PROCEDIMENTO

Portiamo a ebollizione 150ml di acqua, aggiungiamola alla farina di mais, mescoliamo e lasciamo riposare 5 minuti. Aggiungiamo poi la farina bianca, la restante acqua, la biga e impastiamo per almeno 5 minuti, anche 10 minuti, fino a ottenere un impasto morbido e liscio, che dovrà lievitare per circa 1 ora a temperatura ambiente. Trascorso questo tempo, rimettiamo sul piano l'impasto e impastiamolo nuovamente formando una pagnottella, che dovrà lievitare per circa un'altra ora. Prima di infornare cospargiamo di farina il pane, facciamo un taglio a croce con un coltello affilato e poi cuociamolo in forno caldo statico per 40 minuti a 200°C, fino a che la crosta sarà bella colorita. Raffrediamolo su una griglia senza coprirlo.

PREPARAZIONE PANE GIALLO CON FICHI

Procediamo come descritto sopra per la "preparazione del pane giallo con farina di mais" e dopo la prima lievitazione, prima di formare la pagnotta per la seconda lievitazione, aggiungiamo all'impasto 6/8 fichi secchi tagliati a pezzi.

PREPARAZIONE DI ALTRI PANI DELLA LOMBARDIA

Possiamo cercare altre ricette dei pani della Lombardia e provare a prepararli in casa, ricordandoci di scegliere una farina frutto della Terra a noi vicina.

CONDIVISIONE DELL'ESPERIENZA DI PANIFICAZIONE

Proviamo a costruire un racconto che tenga conto di tutte le fasi, dalla scelta e dall'acquisto della farina al momento del primo assaggio del pane, e proviamo a raccontare questa storia ai familiari condividendo il pane che abbiamo preparato in casa.



Coinvolgi la tua Scuola

Il programma “Il Pane della Nostra Terra” può rappresentare un valido supporto per spiegare, in modo semplice ma completo, attraverso la scoperta del pane artigianale, i valori della sostenibilità, tematica presente nel programma dell’Educazione Civica. Attraverso un “fare agito” e delle riflessioni più ampie, che partono dall’analisi di un alimento comune ma ricchissimo di valori e di significati, si vuole favorire l’acquisizione di specifiche competenze, quali l’educazione alla sostenibilità e la sua promozione, attraverso semplici gesti.

Il pane artigianale, oltre a essere un pane sano, è un pane che racchiude in sé un forte valore culturale, sociale, economico e ambientale e diventa così elemento, oltre che alimento, trasversale per incentivare quel cambiamento necessario indicato dagli obiettivi dell’agenda 2030 e basato su comportamenti virtuosi e sul concetto di

“cittadinanza sostenibile”.

Il programma “Il pane della nostra Terra” realizza anche l’obiettivo dell’educazione ambientale e tutela del patrimonio di quell’ambiente, sviluppo eco-sostenibile, delle identità delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agro-alimentari.

Il pane artigianale e l’appartenenza storica e culturale a un territorio, diventano spunti per una trattazione multidisciplinare e/o per creare una specifica Unità Didattica di Apprendimento, dove il pane è elemento centrale da cui partire per proporre e per approfondire argomenti che coinvolgono, per esempio, dalla religione (pane come cibo sacro) alla scienza (processo di lievitazione del pane) e dalla storia (pane nella storia) alla matematica (proporzioni per il calcolo degli ingredienti).



*il Pane
della nostra terra*

design: krisartstudio.com

Questo opuscolo è stato offerto da



**UNIONE
REGIONALE
PANIFICATORI
LOMBARDIA**