



La venenta
società cooperativa sociale



Certificato Sistema di Gestione per la Qualità
UNI EN ISO 9001:2015
Reg. Numero 18445-A
Settore IAF 38

Scheda attività

Nome: "Pane Nostrum"

Descrizione:

Tutti i popoli del mondo possono essere considerati dei panettieri ed il "pane" rappresenta, nelle sue mille forme diffuse nelle varie parti del mondo, il simbolo fondamentale dell'alimentazione, con una dimensione sia sociale che religiosa. Nella sua essenza il pane è costituito da una miscela di farina e acqua, che può essere fermentata o no (pane azzimo).

L'attività propone la realizzazione della classica pagnotta di pane, attraverso la fermentazione di una miscela di farina e acqua grazie all'utilizzo della "pasta madre" (o "lievito madre"). L'utilizzo della "pasta madre" fa parte di una sapienza antica che tendeva a sparire a causa dei processi di standardizzazione e industrializzazione nella preparazione del pane. Negli ultimi anni si assiste tuttavia al recupero del valore della pasta madre e sempre più fornai propongono esplicitamente il pane fatto esclusivamente con pasta madre.

L'attività, partendo dalla fase di miscelazione degli ingredienti-base, permetterà di vedere la progressione della fermentazione, la bellezza di un processo lento, che richiede accuratezza nel trattare l'impasto, con una alternanza di fasi di riposo e di manipolazione dell'impasto stesso. Verrà in particolare messo in evidenza il ruolo della "pasta madre", che rappresenta una vera "orchestra" di microrganismi diversi (vari lieviti e batteri) in grado di sviluppare sapori e profumi diversi e donare al pane una maggior capacità di conservazione nel tempo.

Finalità:

- Far conoscere il processo di produzione del pane con pasta madre
- Spiegare in maniera semplice cos'è la pasta madre e cosa avviene durante la fermentazione (perché l'impasto aumenta di volume)
- Ruolo del glutine
- Riconoscere valore della lentezza del processo e come di come questa sia la base per far sviluppare in pieno il sapore e la sua capacità di conservazione, rispetto a sistemi più standardizzati che tuttavia mortificano il sapore e la serbevolezza.

Materiale che occorre (carico del progetto)

- Farina di grano tenero "2" (semintegrale)
- Farina di farro
- Farina di forza (tipo Manitoba)
- Acqua
- Sale
- Lievito madre
- Impastatrice
- Cestino da pane (per la seconda lievitazione)
- Forno

Materiale necessario per i partecipanti

- Grembiule
- Strofinaccio

Tempo previsto per lo svolgimento

1. miscelazione iniziale degli ingredienti e formazione del primo impasto: circa 30 minuti
2. prima lievitazione (con 3 momenti di "pieghe" per dare forza all'impasto): circa 3,5-4 ore
3. preparazione della forma finale e seconda lievitazione nel cestino di vimini: 1 ora
4. cottura in forno per 40-45 minuti

→ Condurrà l'attività un esperto supportato da un educatore, o più a seconda dei minori coinvolti

Via Pirotti, 6 - 40016 San Giorgio di Piano (BO)

Isr. Registro Imprese di Bologna 02/11/2011 n.03156041208

P.IVA/C.F.03156041208 - R.E.A.nr.496564, Isr. Albo Soc.Coop.n.A216909 02/11/2011

Telefono Uffici: +39 051 66.37.200, e-mail: info@coop.lavenenta.it pec: coopvenenta@pec.it

sito: www.venenta.it



La venenta
società cooperativa sociale



Certificato Sistema di Gestione per la Qualità
UNI EN ISO 9001:2015
Reg. Numero 18445-A
Settore IAF 38