

GREEN AGRITAINMENT

2024-1-IE01-KA220-VET-000254134



Modulo 2, Lezione 4

Pane artigianale e focaccia pugliese con Pascal Barbato

Igor Vitale International s.r.l.



Co-funded by
the European Union

Green Agritainment:
VET strategies for Edutainment in European Agritourism



IL MODULO

Il Modulo 2, coordinato da IVI, è dedicato all'uso dell'humor e delle strategie comiche come strumenti educativi nell'agritainment. L'obiettivo è fornire a formatori, lavoratori agrituristici e studenti VET competenze pratiche per utilizzare la comicità in modo costruttivo durante visite, laboratori e attività educative.

Attraverso esempi e schemi narrativi, i partecipanti imparano a:

- usare l'umorismo per mantenere alta l'attenzione dei visitatori;
- integrare tecniche di cabaret e intrattenimento per facilitare la memorizzazione dei contenuti;
- orientare il divertimento verso obiettivi ambientali ed educativi, trasformando la risata in uno strumento di sensibilizzazione;
- rendere le esperienze in agriturismo più coinvolgenti, memorabili e formative.

TEMATICHE

- Evoluzione del mestiere del panettiere: da pratica domestica femminile a lavoro maschile organizzato nel dopoguerra.
- Differenze tra farine locali e globalizzate.
- Pane come simbolo culturale e sociale.
- La focaccia pugliese come patrimonio gastronomico.



OBIETTIVI

- Capire l'origine storica della panificazione in Puglia.
- Conoscere i diversi tipi di farine e le loro proprietà.
- Apprendere le basi della lievitazione e dell'impasto.
- Riconoscere il valore identitario del pane e della focaccia nella cultura pugliese
- Saper distinguere farine (grano duro, tenero, segale, avena) e le loro funzioni.
- Descrivere il ruolo del glutine e la sua importanza nella panificazione.
- Preparare un impasto di pane/focaccia e comprendere il processo di cottura.
- Trasmettere l'aspetto culturale e comunitario della panificazione.



INTRODUZIONE

In questa prima lezione, Pascal Barbato racconta come la panificazione sia stata a lungo un'attività casalinga femminile, fino a diventare un mestiere vero e proprio nel secondo dopoguerra, con i panifici e il lavoro notturno. Si passa poi all'analisi delle farine: quelle di grano duro e tenero, più tipiche della Puglia, e altre come segale e avena. Centrale è il ruolo del glutine, che dà struttura ed elasticità all'impasto.

Più nello specifico

La parte pratica è dedicata alla focaccia pugliese, preparata con ingredienti semplici: farina, acqua, lievito, olio EVO, sale e pomodorini. Dopo la lievitazione, l'impasto viene steso su teglia unta e guarnito con pomodorini e origano, per poi essere cotto fino a doratura.

La focaccia diventa così esempio di cibo identitario, capace di raccontare la storia e la convivialità pugliese.

Oltre all'aspetto tecnico, emerge la dimensione educativa e comunitaria: il pane e la focaccia sono strumenti per tramandare tradizioni, valorizzare il territorio e creare convivialità.

Provate a fare pane o focaccia con farine diverse (integrale, grano duro, segale) e annotate le differenze di gusto e consistenza.

Usate il momento dell'impasto come attività di team building: impastare in gruppo favorisce la collaborazione.

Pensate a come presentare la focaccia durante un agrilab o un evento agrituristico, magari raccontando un aneddoto storico o familiare.

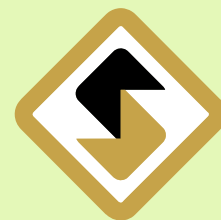




Co-funded by
the European Union

GREEN AGRITAINMENT: VET STRATEGIES FOR EDUTAINMENT IN EUROPEAN AGRITOURISM

2024-1-IE01-KA220-VET-000254134



STANDOUTEDU



OLLSCOIL NA GAILLIMHE
UNIVERSITY OF GALWAY



Co-funded by
the European Union

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.