



Progetto cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo Plus 2021/2027 nell'ambito dell'avviso "Giovani e adulti in-formati. Interventi di educazione permanente non formale della popolazione adulta maggiorenne" realizzati dalle Reti documentarie locali (Azione 2.f.10)" approvato con Decreto Dirigenziale RT n. 14606 del 27/06/2024

Sistema Documentario Integrato Mugello Montagna Fiorentina SDIMM

Progetto "DEMOS-TECHE. BIBLIOTECHE E ARCHIVI: SPAZI DI CRESCITA E INCLUSIONE"

Codice progetto S.I. FSE: 318720 CUP: J63J25000000006

AVVISO DI AVVIO CORSO

Titolo Intervento: Corso Pane e panificazione Matricola: 2025PD0956 Ente attuatore: Comune di Scarperia e San Piero

Il Comune di Scarperia e San Piero, in collaborazione con lo SDIMM - Sistema Documentario Integrato Mugello e Montagna Fiorentina, promuove nell'ambito del progetto DEMOS-TECHE un corso gratuito rivolto alla popolazione adulta, con particolare attenzione a giovani, migranti, persone a rischio di esclusione sociale e residenti delle aree periferiche e montane.

PREMESSA

Il progetto DEMOS-TECHE trasforma le biblioteche e gli archivi dello SDIMM in hub culturali per le comunità locali, rispondendo ai bisogni del territorio con percorsi formativi su competenze digitali, linguistiche e culturali. I corsi includono videomaking, digitalizzazione documenti storici, alfabetizzazione digitale e lingue straniere, rivolgendosi a giovani, migranti, persone a rischio di esclusione e residenti in aree isolate. Ogni corso è un betatest replicabile in altre comunità, favorendo la diffusione di buone pratiche.

1. FINALITÀ DEL CORSO

Il corso "Pane e Panificazione" ha l'obiettivo di coinvolgere le persone sulla storia e le qualità dell'alimento base della nostra tavola: il pane.

Saranno illustrate sia le proprietà di ogni tipologia di farina, sia le basi della panificazione con un'ultima lezione pratica.

Il corso è svolto in collaborazione con **Mulino Parrini Aps**

2. DESTINATARI

Il corso è destinato a persone maggiorenti, con priorità per:

- Residenti dell'area di pertinenza dell'Unione Montana dei Comuni del Mugello

NON E' RICHIESTA ESPERIENZA PREGRESSA

AL PARTECIPAZIONE È GRATUITA





DEMOSTECHE



3. OBIETTIVI FORMATIVI

Il pane accompagna l'umanità da sempre. Il corso si propone di far conoscere le farine più in uso, le farine alternative, quelle antiche e quelle in uso in altri paesi, con le proprietà per la salute, i lieviti e di conseguenza i pani che se ne ricavano. Ci sarà anche un breve corso di panificazione. Per chi vuol sapere cosa mangia e cosa potrebbe mangiare, per salute, benessere o solo curiosità intellettuale.

4. TEMATICHE AFFRONTATE

Caratteristiche del grano e le sue proprietà organolettiche, delle farine e del lievito madre per la panificazione;
preparazione del pane: impasti, idratazioni, lievitazioni; funzionamento di un antico mulino ad acqua

5. SEDE E DURATA

- SEDE DEL CORSO: Biblioteca di Scarperia, via Roma, 73 - Scarperia e San Piero e Mulino Parrini, Via San Francesco, 9 Sant'Agata di Mugello - Scarperia e San Piero
- PERIODO DI SVOLGIMENTO: 11,12, 13 settembre 2025
- DURATA COMPLESSIVA: 8 ore
- GIORNI E ORARI: 11 e 12 settembre 17.00-19.00 presso la Biblioteca di Scarperia
13 settembre 9.00-13.00 presso il Mulino Parrini

6. MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Le iscrizioni sono aperte fino al 29/08/2025.

Per iscriversi è necessario compilare l'apposito modulo e inviarlo via email con allegato documento di identità a:

Biblioteca di Scarperia

biblioteca.scarperia@comune.scarperiaesanpiero.fi.it

oppure consegnarlo a mano presso la Biblioteca dove se richiesta verrà fornita assistenza alla compilazione

Per informazioni è possibile contattare:

Biblioteca di Scarperia

0558431630 - 0558431603

biblioteca.scarperia@comune.scarperiaesanpiero.fi.it

I posti sono limitati: si consiglia di contattare i riferimenti sopra per verificare la disponibilità di posti ancora liberi