

Piccoli pasticcieri crescono

Pubblicato: Martedì 8 Giugno 2010

Piccoli pasticciere alla “Fabrica dei dolci”. Questa mattina alle 9 il laboratorio di via Machiavelli 20, aperto lo scorso autunno, ha accolto una ventina di bambini dell’ultimo anno della scuola materna Garavaglia, accompagnati dai loro insegnanti.

Dopo aver indossato grembiulini e cappellini bianchi, i bimbi, aiutati dai pasticciere, si sono cimentati nella preparazione di biscotti di pastafrolla. Una volta messi in forno i loro manufatti, i piccoli chef hanno assistito alla preparazione del classico dolce della tradizione bustocca a marchio Campi: “Polenta e brûscitt” e ne hanno conosciuto la storia. Quindi, hanno gustato un ottimo assaggio di gelato appena fatto, hanno sfornato i loro biscotti e li hanno personalizzati decorandovi sopra il loro nome, così da poterli mostrare orgogliosi a mamma e papà.

Il divertente laboratorio si è concluso con la consegna ai piccoli di un attestato, un kit di attrezzi del mestiere completo di uno stampino per biscotti, grembiule e cappellino da pasticcere e un libricino di ricette, che li incoraggeranno a prolungare l’avventura di piccoli cuochi di dolci anche a casa.

“Come avevamo promesso al momento dell’inaugurazione, abbiamo aperto le porte della Fabrica ai bambini – commenta Enzo Memelli, uno dei titolari del laboratorio di via Machiavelli -. Vista l’ottima riuscita di questa prima esperienza, contiamo di ospitare presto altri piccoli pasticciere, in modo da legarci, sempre più, con il territorio”... e offrire ai bimbi la più dolce delle lezioni.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it