

Panettieri in cattedra per raccontare ai ragazzi come si fa il pane

Pubblicato: Venerdì 23 Marzo 2018



La farina al posto dei libri, la bilancia al posto dell'astuccio, il lievito al posto delle penne. E' stata una mattinata diversa quella che i ragazzi della scuola "Padre Daniele" di Samarate hanno vissuto martedì scorso, quando dietro alla cattedra non è arrivata la solita professoressa, ma due esperti panificatori.

Gli 80 ragazzi delle seconde della scuola, infatti, hanno incontrato gli esperti panettieri Canova e Caimi per una lezione dimostrativa di panificazione organizzata per potenziare le conoscenze sugli ingredienti e sul processo di produzione del pane. Un alimento che non solo arriva tutti i giorni sulle nostre tavole **ma la cui produzione artigianale potrebbe essere scelta da qualche ragazzo come lavoro futuro.**

«Ciò è stato possibile grazie alla collaborazione dell'Associazione "Fondazione per l'Educazione Alimentare" che sponsorizza il Progetto "Il Pane della nostra Terra" al quale hanno aderito panificatori bergamaschi e delle province di Cremona e di Varese -spiegano dalla Scuola-. Il signor Borroni, responsabile del progetto "Il Pane della nostra Terra" per la provincia di Varese ha fatto da intermediario tra la docente referente del progetto di Educazione Alimentare dell'Istituto di Samarate ed i panificatori . **La lezione ha avuto molto successo tra i ragazzi:** il signor Canova ed il signor Caimi sono riusciti a catturare l'interesse di circa 80 alunni, dando loro informazioni tecniche in modo semplice, ma esauriente, mostrando come viene fatto un impasto di pane e svelando anche alcuni segreti per ottenere ottimi risultati del prodotto».

A seguire ci sono state poste da parte dei ragazzi molte domande alle quali sono state date risposte soddisfacenti. E al termine merenda per tutti con pane, focaccia e pizza.

di [mar.co.](#)