

Sporchi di farina, ma felici: i bambini delle primarie di Marnate a scuola di pizza

Pubblicato: Martedì 30 Aprile 2024



Metti un po' di farina, acqua, lievito e soprattutto tanta voglia di divertirsi imparando cose nuove.

Metti quella che rappresenta una passione per l'intero Stivale e, sicuramente, anche per questi giovanissimi scolari: la **pizza**. Gli ingredienti ci sono tutti e, miscelati con la **collaborazione** entusiasta della **scuola primaria marnatese** e la **Pizzeria di Marnate**, ecco che l'impasto è pronto.

Nelle scorse settimane nel paesino della Valle Olona si sono infatti tenuti dei **laboratori speciali**, dedicati alla pizza.

I bambini delle classi prime non stavano più nella pelle e **hanno dimostrato un impegno** che ha stupito il personale docente e i pizzaioli, conquistati dall'entusiasmo di questi piccoli apprendisti.



Lo racconta **Moretti Massimiliano**, titolare della Pizzeria: «Per il secondo anno consecutivo, in collaborazione con l'**Istituto Gabelli** di Marnate, abbiamo rafforzato un'iniziativa che **speriamo diventi una tradizione**. Anche quest'anno, infatti, abbiamo organizzato il laboratorio didattico "**La Pizza Patrimonio dell'Umanità**" per i bambini delle **classi 1° A, B e C**. Il laboratorio si è articolato in tre giornate, una per ciascuna sezione, durante le quali i bambini, guidati dalle loro maestre, hanno sperimentato l'arte della creazione della pizza».

«Il percorso didattico è iniziato con una breve introduzione al mondo della pizza – dettaglia Moretti – dopo la quale ogni bambino ha avuto l'opportunità di preparare il **proprio impasto** personalizzato, colorato per rendere l'esperienza ancora più coinvolgente. **Dopo aver impastato acqua, farina, olio e sale**, ogni partecipante ha aiutato a stendere e **condire la propria pizza**, per poi gustarla. Al termine del laboratorio, **abbiamo premiato ogni giovane pizzaiolo con una coccarda e un diploma**. Erano veramente felici di questa esperienza e devo dire che ci siamo divertiti molto anche noi, grazie al lavoro con i bambini».



Un successo che fa sognare l'estensione del progetto dalla Valle Olona al gallaratese: «Vedendo l'entusiasmo dei bambini, dall'anno prossimo ci piacerebbe estendere questa iniziativa anche alle nostre sedi di Ferno e Somma Lombardo, dove operano altre due delle nostre pizzerie».

Diventeranno futuri pizzaioli? Oppure semplicemente inizieranno ad aiutare papà e mamma a impastare la pizza in casa? In ogni caso hanno scoperto **quanta felicità** possa portare lo **sporcarsi di farina**.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it