

bambini, vista la peculiarità della singolare esperienza, sono stati seguiti dagli chef Alfonso Paolucci e Massimo Frigiolini dell'Associazione Cuochi Gallura, presieduta da Cleto Veclani. Il laboratorio, iniziato lo scorso 4 marzo si è concluso ieri con la consegna degli attestati di "Cuoco junior" a tutti i bambini.



Nel corso del primo incontro, l'unico dedicato solo alla teoria, gli alunni sono stati sollecitati ad esprimere aspettative e manifestare conoscenze rispetto al tema del cibo, degli alimenti e degli strumenti per la preparazione delle pietanze a partire dai vissuti personali. Oltre agli obiettivi del corso erano stati spiegate le caratteristiche dei diversi tipi di cereali, con particolare riferimento al grano e il processo di trasformazione che porta alla farina e al pane. Nel corso degli altri incontri i bambini, muniti di matterelli, spianatoie, grembiule e cuffiette, hanno manipolato e impastato gli ingredienti necessari per creare focacce e diversi tipi di pane. Ieri pomeriggio i piccoli alunni hanno preparato una vera specialità: squisiti e morbidi sfilatini alla ricotta aromatizzati con semi di papavero e di senape, curcuma e curry. La degustazione del pane, cotto nel forno montato in un'aula, ha coinvolto sia i bambini che i loro genitori e ha sancito il pieno successo dell'iniziativa. Da segnalare il prezioso contributo, in termini di collaborazione ed assistenza, dell'Associazione Cuochi della Gallura.

# Piccoli cuochi a scuola di pane

Venerdì 26 Marzo 2010



Il Municipio della città di Aversa ha organizzato un progetto di educazione alimentare e di promozione della cultura del pane, in collaborazione con la scuola elementare di Aversa.