

Mani in pasta: i bimbi della scuola dell'infanzia Le Ali alla scoperta dell'arte della pasticceria

I bimbi hanno realizzato dolci a base di pasta frolla, modellati come cestini riempiți con cioccolato o marmellata e guarniti con confetti di cioccolato



Un momento della lezione

Il rapporto di amicizia che unisce i proprietari e maestri pasticceri della pasticceria Amadori del quartiere San Martino e la scuola dell'Infanzia Le Ali si è rinnovato anche quest'anno, quando i bambini delle tre sezioni, Coccinelle, Farfalle e Libellule, sono stati accolti nei laboratori di creazione della pasticceria. Guidati da Paolo, Genny, Diana, Michela e Federica, i bimbi hanno realizzato dolci a base di pasta frolla, modellati come cestini riempiți con cioccolato o marmellata e guarniti con confetti di cioccolato.

Inebriati dal profumo della vaniglia che avvolgeva il laboratorio, i pasticceri in erba hanno potuto osservare e comprendere l'uso dei vari attrezzi del laboratorio ed i procedimenti di realizzazione delle deliziose ghiottonerie, prima di essere rapiti dalla calda luce del forno e dalla trepidante attesa del risultato della loro opera. L'assaggio del risultato ha naturalmente con soddisfazione premiato l'atteso incontro dei bambini con l'arte pasticceria che si è rivelata, una positiva esperienza formativa di accostamento all'artigianato che consentirà loro di iniziare a riempire il bagaglio di esperienze e conoscenze che speriamo possa ripetersi nuovamente.

"La direzione dell'istituto comprensivo 8 Camelia Matatia e i docenti della scuola dell'infanzia Le Ali esprimono un sincero ringraziamento ai proprietari ed artigiani della pasticceria Amadori per la loro professionalità e la cortese ospitalità che li contraddistingue e che resterà nella memoria e nei cuori dei bambini insieme ai dolci da loro realizzati", afferma la dirigente Maria Teresa Luongo.