

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Scuola S.Giulio: in cucina con il progetto “Il buono da mangiare”

Marco Tajè · Sunday, April 15th, 2018

Gli alunni della Scuola Media San Giulio di Castellanza si sono avvicinati alla tematica della tradizione alimentare italiana, attraverso il progetto “Il buono da mangiare”. Il gusto è conoscenza: nutrirsi è un atto necessario, ma può essere anche uno dei più gioiosi per l'uomo. Nel laboratorio gli alunni, guidati da persone specializzate, come cuochi e dietisti, hanno realizzato un prodotto alimentare. La finalità del progetto è quella di far conoscere ai ragazzi le ricchezze dei prodotti tipici e tradizionali del nostro territorio tramite un'esperienza visiva e tattile del prodotto.

Il primo incontro è stato dedicato alla preparazione del pesto, prodotto tipico della regione Liguria, e salsa amata dai bambini e dai ragazzi. Da foglioline di pesto con i giusti ingredienti e l'utilizzo di un mortaio, gli alunni hanno realizzato il pesto.

Il secondo incontro è stato dedicato alla riattivazione del lievito madre. Il pane è sempre sinonimo di bontà e genuinità con un forte legame con la tradizione ne fa un alimento prezioso. Durante il laboratorio gli alunni si sono cimentati nella scelta delle farine, nella preparazione della pasta madre ed hanno imparato a fare sia gli impasti dolci che salati senza trascurare la conoscenza dei valori nutrizionali del pane e dei suoi derivati. Infine hanno seguito una lezione sulla gestione e l'organizzazione di un rinfresco

Questo progetto è legato alla riscoperta delle tradizioni alimentari al fine di favorire un processo culturale ed educativo che porti ogni alunno alla conoscenza del patrimonio alimentare italiano.

Silvia Galli

This entry was posted on Sunday, April 15th, 2018 at 6:38 pm and is filed under [Scuola](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.