

TRA ANTICHI SAPORI

Classe prima

scuola "M. Magistrini"

Cureggio

Prepariamo il pane

Museo della civiltà agricola
“La maniera”
Santa Cristina
Borgomanero

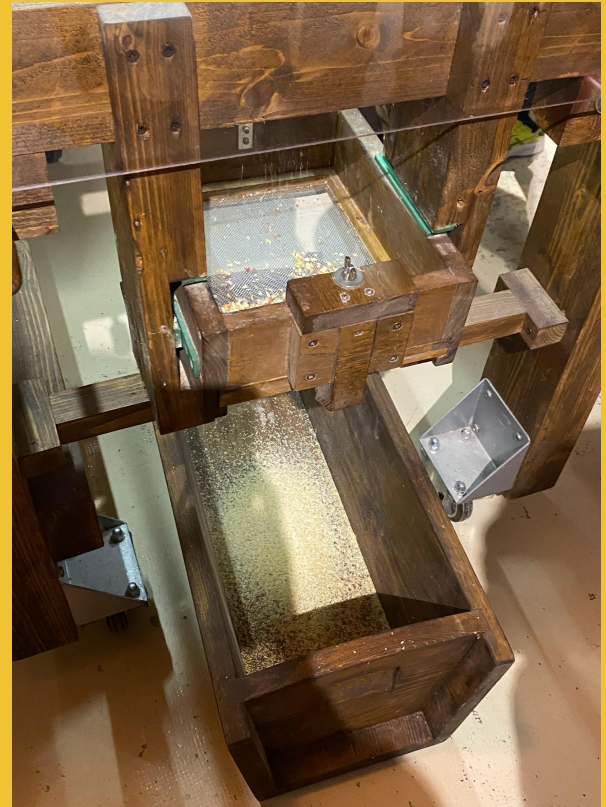




Ci accolgono
la signora
Fiorenza e la
signora
Giovanna.



Ci mostrano gli attrezzi di lavoro di un panettiere!



Ci spiegano il funzionamento di un mulino ad acqua attraverso un meraviglioso modellino.



Ci danno preziose indicazioni per preparare
il pane ... come una volta!!



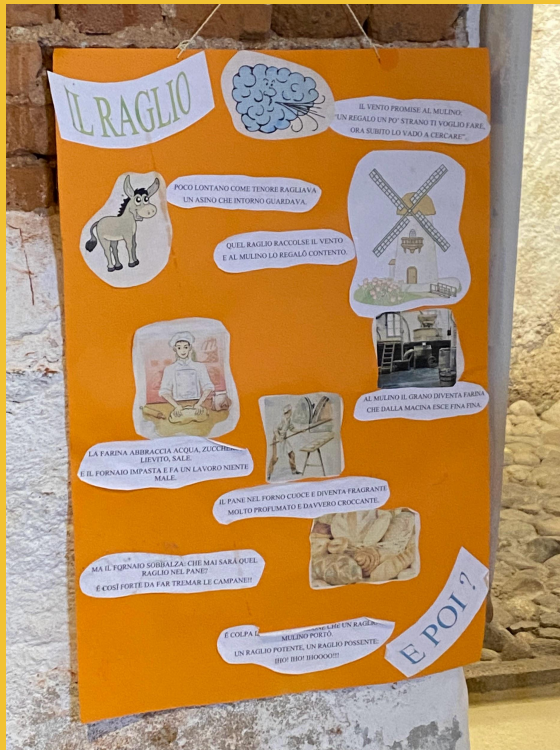
Ecco le nostre pagnottine:
sono pronte per una prima
lievitazione.



Dopo aver atteso un po',
il signor Felice ci mostra come dare forma alla nostra
pagnottina.



Mentre il pane riposa,
noi ci gustiamo una squisita merenda:
pane e marmellata!!!
Che bontà!!!



E in attesa di gustare il nostro pane,
ascoltiamo una storia che narra
di un pane fragrante e “ragliante”.



E finalmente ...è pronto!!!

Che profumino e che fragranza!!!



IL PANE

S'io facessi il fornaio
vorrei cuocere un pane
così grande da sfamare
tutta, tutta la gente
che non ha da mangiare.

Un pane più grande del sole,
dorato, profumato
come le viole.

Un pane così
verrebbero a mangiarlo
dall'India e dal Chili
i poveri, i bambini,
i vecchietti e gli uccellini.



Sarà una data da studiare a memoria:
un giorno senza fame!
Il più bel giorno di tutta la storia!

Gianni Rodari

Un sentito ringraziamento a tutti i volontari del museo di Santa Cristina che donando il loro tempo e la loro professionalità, permettono alle nuove generazioni di conoscere il passato e le origini.

Gabriele Fabio Noah Giovanni Sofia
Chiara Stiven Petra Diego Matteo
Francesco Alice Camilla Gabriele
Giulia Edoardo Pietro Aurora