

Da: istitutocomprensivovalledeilaghi.it/index.php/agenda-7/classe-2007/972-visita-al-panificio-tecchiolli-per-scoprire-la-magia-del-pane.html

Visita al Panificio Tecchiolli per scoprire la magia del pane



Giovedì 19 marzo [2015] noi bambini della classe seconda di Vezzano siamo andati a visitare il panificio Tecchiolli di Cavedine, era un'uscita già prevista dall'anno scorso con gli appuntamenti di "Oggi insegno io".

Ad attenderci c'era il signor Aldo che è anche il papà di Marilena una nostra compagna di classe.

Prima di entrare nel laboratorio dove si fa il pane abbiamo indossato tutti un cappellino di carta e ci siamo lavati bene le mani.

Il signor Aldo, con tanta passione, ci raccontato la storia del panificio Tecchiolli, ci ha spiegato e mostrato come funzionano diverse macchine, la cella di lievitazione ed i forni.

Per fare insieme a noi focacce, pizze e pane ha messo nell'impastatrice: farina, patate lesse, latte, uova, biga (impasto del giorno prima), malto, sale.

Ci ha spiegato che nel lievito ci sono degli "omini" che lavorano, producono anidride carbonica e fanno lievitare l'impasto. Per lavorare bene hanno bisogno di tiepido e umido. Il sale li rallenta e perciò si aggiunge dopo.

Ci ha spiegato anche che nella farina c'è il glutine che fa diventare l'impasto forte ed elastico così può gonfiarsi. Quando rifaremo il pane in classe per il nostro compagno celiaco useremo farina senza glutine, altrimenti gli viene mal di pancia.

Ognuno di noi ha potuto creare delle forme diverse di pane che alla fine abbiamo cotto nel forno.

Abbiamo utilizzato i nostri sensi per toccare, annusare, vedere, ascoltare e gustare: abbiamo ascoltato le spiegazioni, il rumore delle macchine e le chiacchiere degli amici; abbiamo osservato tutti i macchinari necessari e visto come si fa a fare il pane; ci è piaciuto tanto sentire il profumo del pane appena sfornato; con il gusto abbiamo sentito che la pizza e la focaccia era buonissime; con le mani abbiamo modellato la pasta che era morbida e liscia, a volte un po' attaccaticcia, e nella cella di lievitazione abbiamo sentito con la pelle il caldo e l'umido.

Mentre il pane lievitava il Signor Aldo ci ha portato in una stanza dove c'era un mulino vero e lo ha fatto funzionare. Ci ha detto che in valle dei Cavedine ci sono alcuni contadini che stanno coltivando il grano per fare la farina. Romina, la mamma di Marilena ci ha offerto i pasticcini e poi ci ha accompagnati a vedere un campo con le piantine di grano appena spuntate.

I campi di grano ora sono verdi, assomigliano a prati, ma le piantine sono a ciuffetti staccati e messi in righe ordinate.

Dopo aver divorato la pizza e le focacce che erano davvero squisite, abbiamo messo nei sacchetti i nostri profumatissimi panini appena sfornati per portarli a casa e la maestra ha preso la ricetta per tutti, così possiamo riprovarci a scuola e anche a casa.

Abbiamo salutato e ringraziato papà Aldo e mamma Romina e ci siamo avviati allegri verso la scuola di Cavedine per incontrare i nostri compagni.

È stata un'esperienza indimenticabile!

Puoi vedere il video dell'esperienza.

Testo collettivo