

Gli alunni della Scuola Primaria di Molazzana hanno sfornato il pane

# Il pane “fatto” a scuola

Un'esperienza significativa svolta nel laboratorio ambientale

MOLAZZANA- Venerdì 3 aprile gli alunni della Scuola Primaria di Molazzana insieme agli insegnanti e grazie al prezioso aiuto della collaboratrice scolastica Gabriella Lenzarini, hanno preparato il pane, proprio come si faceva una volta “in casa”. Gabriella mentre lavorava, spiegava loro la procedura. Anche i bambini stessi hanno collaborato. Con le mani pulite, hanno creato un “vulcano” di farina (tipo 0) e nel “cratere” hanno aggiunto gli altri ingredienti: acqua tiepida, sale e lievito madre (un pezzo di pasta dell'impasto precedente già lievitato), chiamato anche “levame”, in dialetto garfagnino.

Dopo, tutti gli ingredienti sono stati amalgamati, per ottenere un impasto molliccio, “appiccicoso” di un colore giallo ocra che è stato subito infarinato per renderlo meno “colloso”.

L'impasto è stato poi diviso in tanti pezzi ai quali gli alunni si sono divertiti a dare forma. I panetti di pasta ottenuti sono stati disposti in una lunga cassetta, cosparsa di farina di granturco e sono stati coperti per meglio lievitare. Tra di essi c'era un pane particolare: il pane azzimo (senza lievito) che gli Ebrei usano mangiare nella cena del Pesach, in ricordo della fuga dall'Egitto.

Per la cottura sono andati a piedi, accompagnati dagli insegnanti Rossi, Serani, Giannotti e Gabriella, in un piccolo paese che si chiama Montaltissimo. Qui la signora Mariangela (mamma di Milena, un'alunna) aveva acceso il suo antico forno a legna, fatto di mattoni refrattari che, come lei ha precisato, servono per trattenere il calore. Mariangela ha spiegato loro come si fa a vedere quando il forno ha la temperatura giusta per cuocere il pane, ha detto che bisogna guardare gli “stipiti”: quando diventano chiari, il forno è pronto.

Successivamente la signora ha levato le braci dal forno e lo ha pulito con un utensile che si chiama “spazzone” fatto di rami di bosso, “bussolo”, in dialetto garfagnino.

In un secondo momento ha infornato i pani con un altro utensile che si chiama “panaia”.

Dopo averli messi a cuocere, ha chiuso il forno con l'apposito coperchio.

Passata circa un'ora, il risultato finale è stato strabiliante: sono stati sfornati trentacinque fragranti panini che negli ultimi minuti sono stati distribuiti a tutti gli alunni.

Questa esperienza è stata interessante, perché ha permesso ai bambini di scoprire l'antica procedura del pane fatto “in casa”.



C  
O  
T  
T  
U  
R  
A

