

## TOPI DI BIBLIOTECA: con le mani in pasta

classi seconde  
scuola primaria Incisa

E' il 20 maggio: al bioagriturismo "Il Poderaccio" ci aspettano alcune mamme e babbi per farci scoprire come nasce il pane.

Con la guida dell'esperta mamma Annalisa prepariamo l'impasto con farina, acqua e un po' di pasta "madre" che serve per far lievitare il pane in modo naturale.



Spolveriamo di farina il piano del tavolo, altrimenti si attacca tutto!

L'impasto è pronto. Ci tuffiamo con le mani nella pasta, la lavoriamo bene bene e formiamo una pagnotta. Adesso ha bisogno di riposo per lievitare.



Nell'attesa facciamo dei giochi... di semi!  
Su un grande tavolo ci sono tanti tipi di cereali e le loro farine, il pane non si fa soltanto con il grano!  
Osserviamo bene, tocchiamo, odoriamo, assaggiamo.  
Abbiamo scoperto che nei piatti ci sono degli intrusi: ceci, castagne, semi di papavero non sono cereali!

Con gli occhi bendati ora dobbiamo indovinare: non è facile!

Grano? Mais? Orzo? Amaranto? Quinoa? Riso? Miglio? Avena?  
Grano saraceno? Proviamoci...



Poi assaggiamo tanti tipi di pane, che le mamme avevano preparato; dobbiamo scoprire gli ingredienti intrusi: ehi, ma qui ci sono pezzi di frutta!

Il tempo passa, il fuoco è pronto e le pagnotte stanno crescendo.  
Ci siamo, i babbi possono infornare! E nell'attesa della cottura la  
maestra Mariella ci legge una fiaba nordica: "Amor di pane,  
pane d'amore".



C'è ancora tempo e mamma Annalisa ci mostra come si fa a  
trasformare il chicco di grano in farina.

Finalmente è pronto. Il pane appena sfornato lascia una scia di profumo.



Un grazie di cuore alle mamme Annalisa, Francesca, Lucia, Liliam, Chiara, Silvia, Maria e ai babbi Stefano, Sergio, Massimo, Antonio, Alessandro, per aver condiviso con noi una giornata così speciale!



Alla fine tutti premiati. Ognuno di noi ha ricevuto una pagnotta, un medaglione di pane e una pergamena con la qualifica di "esperto degustatore". Che soddisfazione, mangeremo il pane fatto con le nostre mani!

