

TELECRONACA del laboratorio al Museo del Gusto

Giovedì 11 dicembre 2014, ore 9.30: la classe IV parte dalla scuola primaria Silvio Pellico di Frossasco per andare al Museo del Gusto.

I bambini attraversano il villaggio Viravot, passano in via Castello dove osservano un affresco su una parete, un "*trompe-l'œil*" che fa sembrare il dipinto tridimensionale: sembra proprio che quella finestra sia vera! Notano che alcune case hanno già gli addobbi natalizi. Girano in via San Bernardino, svoltano in via Principe Amedeo e subito dopo entrano nel Museo del Gusto.

La classe è accolta benissimo dagli allievi della scuola di cucina.

Subito dopo arriva la brutta notizia: il locale destinato al laboratorio è inagibile per un problema idraulico.

Gli alunni sono sistemati in un'altra stanza che la maestra ricorda essere stata la mensa della vecchia scuola materna; le giacche sono collocate in quello che era l'atrio dove ci sono ancora i piccoli armadietti.

La signora Sandra, conduttrice del laboratorio, elenca le regole per cucinare: igiene, pazienza, calma, collaborazione e autocontrollo.

Via, si parte!!!

Un gruppo pela le patate, un altro sbuccia le carote che poi vengono grattugiate. Altri sul tagliere tritano il prezzemolo con la mezzaluna. C'è chi sbuccia le cipolle e poi le sminuzza. Si affettano i finocchi.

A turno qualcuno prepara degli origami che serviranno per decorare la tavola e alcuni giocano al giornalista, scrivendo appunti sull'attività in corso.

Tutto fila liscio, i ventisei bambini sembrano quasi cuochi professionisti: tranquilli, ordinati, collaborativi.

Sul davanzale piano piano iniziano ad allinearsi i piatti di portata già pronti.

Sandra va a far cuocere le patate e alcuni bambini intanto schiacciano il tonno. Le patate cotte vengono sbucciate e schiacciate con la forchetta, amalgamate con il tonno e viene data forma al finto pesce.

Qualcuno tagliuzza le olive e qualcun altro le mescola con il formaggio fresco spalmabile.

Arriva il momento di bollire il riso.

I bambini sono ormai saturi di fare i cuochi; per fortuna la maestra capisce e concede un intervallo all'aperto con l'ordine di non disturbare gli allievi della scuola di cucina. Incredibile, ma vero, riescono tutti a giocare senza alcuno schiamazzo!!!

La classe rientra e apparecchia tre belle tavolate. Il pranzo inizia con i crackers alla salsa verde piemontese, i tramezzini con il pat  di olive e il finto pesce che vengono molto apprezzati da quasi tutti.

Ora viene preparato e servito il sushi. I pareri sono discordi; alcuni lo trovano squisito, altri non riescono a gradirne il gusto.

Delle due insalate di finocchi e carote, il maggior gradimento   per quella condita alla giapponese, cio  con lo zucchero, l'aceto di riso e una goccia di salsa di soia.

Arrivano in tavola i dolci: uno di ricotta e cacao (una leccornia per cui val la pena richiedere anche il tris!) e l'altro di ricotta e nocciole sminuzzate.

I bambini coadiuvano a sparecchiare, formano un cerchio, chiamano Sandra al centro e intonano l'hip-hip-hurr  per il bellissimo laboratorio svolto.

Ore 14: la classe in fila ritorna a scuola passando in via Principe Amedeo.

Signore e signori, qui si conclude la telecronaca.

Vi ringraziamo per l'attenzione e vi salutiamo cordialmente.