

# LABORATORIO DI CUCINA AL MUSEO DEL GUSTO

*Progetto COOP per Expo 2015*

## RELAZIONE COLLETTIVA

Giovedì 27 novembre alle ore 10 la classe **III A** si è mossa da scuola equipaggiata di ombrello e grembiule da cucina verso il museo del gusto di Frossasco.

Il percorso, a piedi, si è snodato attraverso la via del villaggio Viravot, via Castello e via San Bernardino. Qui, svoltato a sinistra, la classe è entrata nel museo dalla porta d'accesso della scuola di cucina.

Nella sala c'era un gruppo di giovani eleganti, con vestiti di colore nero e bianco, che stavano ascoltando una lezione per formarsi come camerieri.

L'accoglienza è avvenuta nella sala che serve da punto di vendita per il vino del territorio e per alcuni altri prodotti tipici della zona.

Dopo essersi riposati un momento seduti sopra un lucido pavimento di legno, i bambini con la maestra sono stati accompagnati da un gentile ragazzo di nome Federico alla sala cucina.

Sulle pareti delle scale sono appesi molti quadri, riproduzioni di opere di pittori famosi, che hanno come soggetti frutta e verdura. Lungo il corridoio ci sono cartelloni con cibi della provincia di Torino. Dopo essere transitati nella sala multimediale, dove la scorsa primavera è avvenuta la cerimonia per il concorso "Un seme di solidarietà", la classe è entrata nella propria zona di lavoro: una grande cucina d'acciaio con un tavolo di lavoro fisso, due capienti lavelli, un piano cottura ad induzione, un grande forno e due tavoli mobili.

Le sedie sono poltroncine di plastica rossa con il tavolinetto nero pieghevole.

Nella sala di cucina ci sono anche degli schermi.

Qui l'esperta del progetto, Sandra Dema, aspettava i bambini con tante sporte ricolme di prodotti a marchio Coop perchè è lo sponsor di questa attività.

La signora Sandra ha dato subito le disposizioni circa i tempi, l'ordine, l'igiene, le regole, la distribuzione degli incarichi ed ha elencato le pietanze che i piccoli cuochi dovevano preparare.

Tutti si sono messi al lavoro: chi sbucciava e tagliava le patate, chi puliva e tritava il prezzemolo, chi tritava con la mezzaluna le olive già snocciolate. Sull'altro tavolo venivano sbucciate le cipolle e sminuzzate sul tagliere, pelate e grattugiate le carote, si pulivano i

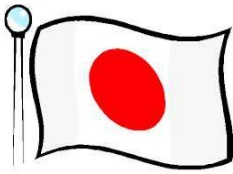
finocchi e si tagliavano a fettine sottili. Gli scarti sono stati differenziati in due buste, una per i conigli e una per le galline. Sandra ha soffritto le cipolle in padella e poi vi ha aggiunto le lenticchie con un po' di polpa di pomodoro e ha preparato la frittata giapponese con uova, merluzzo e salsa di soia.

Alle ore 12,30 il pranzo era pronto.

La maestra e gli alunni hanno spostato i due tavoli da lavoro in mezzo alla sala, hanno posizionato le sedie intorno, hanno apparecchiato con le stoviglie di plastica, l'acqua e il pane che gli stessi bambini avevano affettato.

Dopo aver esercitato l'udito, la vista, il tatto e l'olfatto era arrivato finalmente il momento di assaporare.

Il pranzo è iniziato con un brindisi al menù italo-giapponese:



- cracker con salsa verde piemontese
- tramezzini con salsa di formaggio spalmabile e olive
- insalata di finocchi e carote condita alla giapponese
- pesce di tonno e patate
- lenticchie con insalata di finocchi e carote condita all'italiana
- frittata giapponese con merluzzo e salsa di soia
- crema di ricotta e cioccolato fondente grattugiato.



Le salse sono state molto gradite, l'insalata giapponese ha incontrato positivamente il gusto di tutti. Le altre pietanze sono state giudicate da taluni leccornie, da altri un po' meno piacevoli.

A conclusione del banchetto, per ringraziare la signora Sandra, gli alunni hanno cantato "Piemontesina bella" e "La nanita nana".

Sparecchiati i tavoli e rimesso in ordine, la classe si è avviata verso la scuola, passando per via Principe Amedeo.

Anche al ritorno gli ombrelli non sono serviti!!!