



I.C.di Ponte nelle Alpi (<https://www.icpontalpi.edu.it>)

La scorsa settimana gli alunni della scuola primaria F.lli Casanova di Col di Cugnan sono stati invitati dal sig. Sovilla Massimo, uno dei 70 soci del "Circolo San Silvestro di Cugnan", a partecipare alla produzione del gelato artigianale con la guida del mastro gelataio Antonio Minicucci detto "Toni". Il laboratorio si è svolto presso l'ex latteria turnaria di Cugnan, luogo in cui vengono organizzati eventi sportivi, ricreativi, conviviali finalizzati a promuovere il territorio e la socializzazione. I bambini hanno partecipato attivamente alla preparazione del gelato, mostrando vivo interesse e gustando l'ottimo prodotto realizzato dalle loro mani. L'intento della giornata è stato quello di promuovere la collaborazione tra scuola e territorio facendo così conoscere ai ragazzi attività e tradizioni della realtà in cui vivono. La scuola ringrazia gli organizzatori per l'occasione offerta e auspica nuove collaborazioni .

ni della Casanova gelatieri per un



giorno. La
gli alunni
ria "F.lli
di Cugnan
da Massimo
si settimana
n. Silvestro
cugnan alla
po artigiano
del mastro
Minicucci.
il di scuola
ario di Cu
si vengono
sportivi, ri
che hanno
rovere il ter
le loro mani.
L'obiettivo della giornata
era quello di promuovere la
collaborazione tra scuola e
territorio, facendo così cono
scere ai ragazzi attività e tra
dizioni della realtà in cui vive
no.
Soddisfatti i bambini al po
ridelle ba
azioni di u
ni, hanno i
rganizzatori |
feria.





Ingredienti per fare il gelato

Latte a 70€ un litro

1. un giorno andiamo
alla produzione del gelato alla vaniglia
e cioccolato. Il signora, il gelataio, si chiama
Antonio Menicucci e con Massimo mio
papà, Lorenza, mia mamma, Daniela, mia
zia Menegaz e abbiamo visto passare
Luca, Danilo, Gigetto e una signora che
non mi ricordo il nome. Li hanno scelti
molto bene. Con pochi ingredienti hanno
colorato a scuola, ma per la strada quest'ho
già perché la strada c'è pericolosa, le
macchine là, corrono all'impazzita!
Infine siamo tornati a scuola e mia mamma
mi ha fatto le scarpe perché gli
facevano male i talloni e le dita
dei piedi.



ha mescolato tutto col zucchero
vaniglia, zucchero, burro e latte
ha pestato con grammatura esatta
ha aggiunto farina, cacao e panna
versato qui o meno a spuma.
A - 100 in un montatore
il tutto è gelato per due ore.



Inviato da alonzi.chiara il Gio, 23/05/2024 - 17:09

URL (modified on 23/05/2024 - 17:09):<https://www.icpontalpi.edu.it/didattica-dal-vivo/gelatai-un-giorno>