



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.  
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 vi-  
vono.  
Soddisfatti i bambini al pa-





### Ingredienti per fare il gelato

Latte a 70€ un litro

1. un giorno andiamo  
alla produzione del gelato alla vaniglia  
e cioccolato. Il signore, il gelataio, si chiama  
Antonio Menicucci e con Massimo mio  
papà, Lorenza, mia nonna, Daniela, mia  
nonna Menegaz e abbiamo visto passare  
Luca, Danilo, Luigi e una signora che  
non mi ricordo il nome. Li hanno scelti  
molto bene. Con pochi ingredienti hanno  
realizzato a scuola, ma per la strada quest'anno  
perché la strada costa e per colpa delle  
macchine lì, arrivano all'impazzita!  
Infine siamo tornati a scuola e mia nonna  
mi ha fatto le scarpe perché gli  
facevano male i talloni e le dita  
dei piedi.



1. un giorno  
ha mescolato tutto col zucchero  
vaniglia, cacao, burro e latte  
ha pesato con grammatura esatta  
ha aggiunto farina, cacao e panna  
versato qui o meno a spuma.  
A - 100 in un montatore  
il tutto è stato 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>