

ISTITUTO COMPRENSIVO 2 - UDINE  
SCUOLA PRIMARIA "P. ZORUTTI"

## **IL LABORATORIO DEL PANE**

CRONACA a cura degli ALUNNI della classe 3<sup>^</sup> A

Alle ore 9.30 di martedì 26 marzo è venuto a scuola un panettiere di nome Fabiano che ci ha spiegato il suo lavoro.

E' arrivato con una cassetta di plastica e una specie di grande sacco di carta con all'interno del buonissimo pane.

Ci ha raccontato che ora lavora nel panificio dove andava da piccolo a comprare il pane.

Fabiano ci ha portato 3 tipi di farine più il lievito e la semola di grano duro.



Le farine si chiamano farina tipo 0, farina integrale e farina di mais.

La farina integrale è fatta con la crusca, cioè la "buccia" che protegge il chicco di grano dai microbi.

Fabiano ci ha fatto toccare i diversi tipi di farina. A Caterina è sembrato di toccare la sabbia del mare.

Molti di noi hanno avuto voglia di assaggiarla.

Il panettiere ci ha portato anche un sacchettone con dentro una grossa palla

di pasta di pane e ci ha fatto annusare l'impasto che aveva un odore gradevole e dolciastro.



La pasta era gonfia, lievitata ma quando l'abbiamo manipolata si è sgonfiata. Fabiano ci ha detto che se la lasciamo di nuovo ferma torna a lievitare.

Abbiamo lavorato la pasta dandole la forma che più ci piaceva.



Il panettiere ci ha mostrato la tecnica per fare il panino a forma di mantovana.

Per tagliare la pasta e avvicinare la farina sul tavolo Fabiano usava uno strumento la “raschia”.

Alla fine abbiamo mangiato il pane che era nel sacchetto.

Ci è piaciuto molto mangiare il panino che era fuori croccante e dentro morbido.

E' stato bellissimo e divertente!!! Fabiano ci ha fatto provare la felicità e l'emozione di scoprire e siamo tornati a casa molto contenti.



**GRAZIE FABIANO!!! E GRAZIE A TUTTI I PANETTIERI CHE  
OGNI GIORNO CI FANNO IL PANE!**

**Le bambine e i bambini delle classi 3<sup>^</sup> A e 3<sup>^</sup> B della scuola  
primaria “P. Zorutti”**