

Padova, martedì 24 giugno 2003

L'insolito corso è stato tenuto per 600 ragazzi dal maestro Giuseppe Schizzerotto

Scolari di Este a lezione sul gelato



ESTE. Ben seicento studenti delle scuole elementari di Este e di Valle San Giorgio (nella foto alcuni di loro) hanno chiuso l'anno scolastico con lezioni su come si realizza il gelato, meritando pure un attestato di partecipazione sulla conoscenza del gelato artigianale. Lezioni teoriche e «stage» in gelateria che i bambini hanno apprezzato molto, visto che oltre al lavoro si assaggiava il prodotto. L'idea è venuta a Giuseppe Schizzerotto e a Marilena Rizzato (biologa) che gestiscono la gelateria «Vaniglia e cioccolato» davanti al Castello. «Prima in ogni classe abbiamo organizzato un incontro con i ragazzi - racconta Schizzerotto - proponendo un gioco tabellare fatto da noi dov'era spiegato cosa contiene il gelato, proteine, principi nutritivi e valore energetico. Quindi gli studenti sono venuti nel nostro laboratorio artigianale dove hanno imparato l'uso della macchina gelatiera, hanno visto l'intaglio della frutta e la mantecazione, oltre a qualche esempio di decorazione». Le scuole impegnate nell'insolito stage sono state le elementari Pascoli, l'Unità d'Italia e l'Isidoro Alessi di Este, più le materne di Prà e di Valle San Giorgio. I ragazzi sono rimasti entusiasti di conoscere la storia e gli aneddoti sul gelato, la conoscenza delle materie prime, il loro corretto utilizzo e le caratteristiche nutrizionali. Le maestre li hanno visti poche volte così attenti.