

## SPECIALE SANT'ANGELO

**I LABORATORI** AL TERMINE DELLO STAGE I PICCOLI ALLIEVI POTRANNO PORTARE A CASA I LORO LAVORI

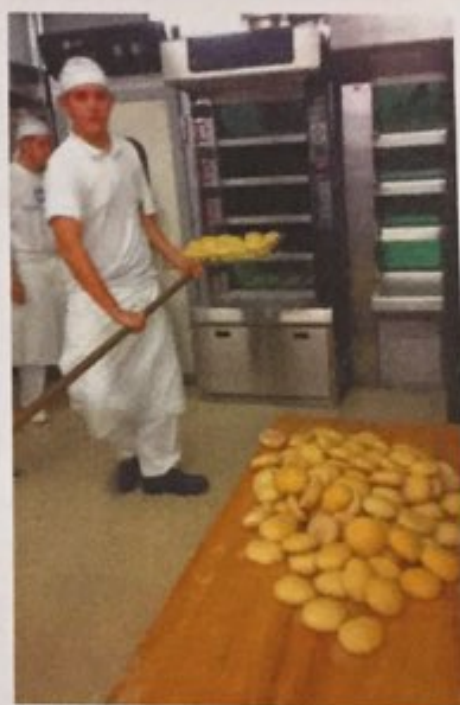
# Per l'arte delle tartine in cattedra gli studenti

Gli alunni di Villa Igea insegneranno ai bambini come realizzare anche gustose biove e mantovane, con farina di alta qualità e lievito di pasta madre

I bambini diventano panettieri. E gli alunni di Villa Igea si trasformano in professori. Il pane, simbolo culturale e religioso in tutto il mondo, è al centro del festival che si svolgerà al castello Morando Bolognini di Sant'Angelo. «Il pane - spiega il docente dell'istituto Engardo Merli, ex Villa Igea, Francesco Algieri - è il protagonista del laboratorio che proponiamo ai bambini: i piccoli impasteranno, prepareranno il pane tartina e lo inforneranno insieme a noi. Si tratta di una occasione per conoscere il mondo del pane e diventare un giorno dei veri panificatori. Gli studenti di Villa Igea faranno scoprire ai più piccoli l'arte delle biove e delle mantovane». L'appuntamento è triplo: venerdì dalle 17 alle 19, sabato e domenica dalle 10 alle 12 e dalle 14 alle 18, presso le Sale del Presidio (suprenotazione presso l'Infopoint, durata un'ora). E la domenica gli studenti saranno affiancati dai mastri panificatori dell'associazione provinciale con le loro dimostrazioni.

A volere l'iniziativa è stata la presidente Antonia Rizzi, mentre insieme al professore Algieri daranno il loro contributo i docenti Luigi Balzano e Alessio Della Mura, mentre l'assistente Stefania Baini coordinerà la parte pratica. «Faremo produzione di pane a vista lungo tutta la durata del festival - aggiunge Algieri -. I bambini si iscriveranno al momento. A fare lezione saranno 30 studenti di seconda, terza e quarta dell'indirizzo operatore tecnico agroalimentare. Partiremo da zero con la preparazione: lievito di pasta madre

prodotto da noi il giorno prima, farina, malto in polvere, sale e acqua sono gli ingredienti. Insegneremo ai bambini l'arte delle tartine. Ognuno avrà un chilo di farina a disposizione e poi potrà portarsi a casa le pagnotte». Algieri e i suoi colleghi, in questi giorni, invece, hanno vestito a loro volta i panni degli allievi, partecipando al concorso per diventare professori a tempo indeterminato. Lunedì e martedì, al Bassi, al Maffeo, all'Itis e al Pandini, i docenti hanno esibito le loro capacità culinarie, insieme a 80 candidati di tutta la Lombardia.



## COME ENTRARE

### PER CHI VISITA IL FESTIVAL UN'AMPIA OFFERTA CON BIGLIETTI SU MISURA PER OGNI ESIGENZA

Biglietti su misura per ogni tipo di visitatori per la prima edizione del festival "Buono come il pane!". Per chi non vuole perdersi neanche un momento della tre giorni dedicata alla cultura, alla conoscenza e al divertimento, per chi invece magari raggiunge Sant'Angelo per una gita fuori porta in giornata o per chi invece sceglie il Castello Morando Bolognini nei giorni della rassegna per passarci la serata ed entrare dopo le 19. Aperto al pubblico oggi dalle 16 alle 23, domani dalle 10 alle 24 e domenica dalle 10 alle 21, il costo del biglietto giornaliero è di 10 euro (gratis per i bambini sotto i 6 anni, ridotto a 5 euro per i ragazzi dai 7 ai 14 anni). Previsto inoltre un biglietto cumulativo per le tre giornate di festival al costo di 15 euro. Un super pass che dà diritto ad accedere a tutte le aree destinate al festival, alla visita guidata al Castello Morando Bolognini e ai tre musei - Museo del Pane, Museo Morando Bolognini, Mulsa - Museo Lombardo di Storia dell'agricoltura - e ai sotterranei del maniero, solo però con prenotazione. Ticket da 10 euro anche per la ricca degustazione di specialità allestita nel salone dei Cavalieri da Strada dei Sapori delle Valli Varesine, che gestirà anche l'happy hour e il servizio bar.