

**SCALEA** – I bambini della scuola materna a scuola di pizza. I bambini dell'Istituto Madre Clara di Scalea, accompagnati da suor Luisanna e suor Piergiuliana, saranno ospiti dalle ore 9.30 presso la scuola di pizzaioli e saranno i protagonisti di un'esperienza singolare che consiste nell'imparare tutti i segreti per diventare veri piccoli pizzaioli. Sarà presentata la storia della pizza a partire dalla leggendaria "margherita" con tutti gli elementi base e necessari alla produzione dell'impasto. Dal chicco di grano che diventa farina, alla spiegazione della sua

## I bambini della materna saranno veri pizzaioli, anche se solo per un giorno

composizione chimica e della sua qualità proseguendo con l'aggiunta degli ingredienti fondamentali quali il lievito, l'acqua, il sale e l'olio. Elvis Santoromita ed Elio Roberto Galiano saranno gli istruttori che si dedicheranno ai bambini presso la sede della scuola per pizzaioli di Scalea, ubicata all'interno della pizzeria "Le mimose", dove avranno modo di presentare ai bambini la preparazione dell'impasto con

i vari metodi, la spezzatura, la formatura dei pezzi e l'uso della tecnica del freddo oggi molto utilizzata.

Il lavoro sarà coordinato da Flora Del Vecchio, che illustrerà la cottura dei pezzi di pizza nei vari tipi di forno. Una due giorni interamente dedicata ai bambini delle due classi dell'asilo per insegnare loro la storia della pizza e l'immagine del pizzaiolo.

E.M.