

L'iniziativa benefica dei panificatori aderenti all'Ascom per aiutare a riscoprire la bontà del pane artigianale

## I bambini mettono le mani in pasta

Valentina Vida

Alutare a riscoprire la bontà del pane artigianale, fare solidarietà e svelare ai bambini, e non solo, i misteri di uno dei prodotti più importanti alla base di un'alimentazione sana. Sono gli obiettivi raggiunti dal Gruppo provinciale di panificatori artigiani, aderente ad Ascom Parma, impegnati anche ieri in piazzale Barzani - nell'ambito di Cibus in città - a raccogliere fondi per l'associazione Noi per loro con la distribuzione a offerta di fragranti



specialità appena sfornate. «Siamo soddisfatti dell'iniziativa - spiega Mauro Alinovi, presidente del Gruppo panificatori di Parma -. Al mattino due maestri fornai insegnano ai più piccoli a mettere, come si dice, "le mani in pasta". E' coinvolta una decina di classi terze, quarte e quinte della scuola primaria di Parma e provincia. Nel corso della giornata si svolgono le dimostrazioni, come quella della preparazione del pane fresco a qualità controllata (Qc), realizzato con farine di tipo 1 o 2, ricche di fibre, e con poco sale».

Mentre i bambini si divertono a lavorare gli impasti, sul banco sono esposti i frutti della loro creatività insieme a focacce e pagnotte prodotte dagli esperti fornai per i cittadini, che osservano con curiosità il laboratorio allestito in pieno centro. «Collaboriamo da circa 20 anni con Noi per loro e con il reparto di Oncologia dell'ospedale Maggiore - dichiara Daniele Rossi, segretario del Gruppo panificatori di Parma - ed è la seconda volta che partecipiamo a Cibus in città. Due anni fa abbiamo raccolto 9 mila euro per l'as-



sociazione. Eravamo vicino alla Steccata insieme ad altri stand, quest'anno invece la manifestazione è un po' più dispersiva forse a causa del periodo elettorale, ma non ci lamentiamo».

«Tanti bambini apprezzano le lezioni - aggiunge Pamela Saccani, maestra di panificazione per l'occasione insieme al marito Filippo Tedoldi -, soprattutto chi non è abituato a sporcarsi le mani di farina. Per loro è come una magia, hanno tanta fantasia e non si annoiano. Inoltre vedono gli aspetti pratici, i macchinari e possono portare a casa ciò che hanno realizzato». Ai piccoli è distribuito anche un volume che racconta, attraverso una fiaba illustrata, il percorso del pane dal campo alla tavola. ■