

A Casa di Nostra Signora pizza di sant'Omobono con gli alunni della Beata Vergine

Mattinata con le “mani in pasta” per i bambini della seconda B delle elementari della Beata Vergine che lunedì 19 febbraio, presso Casa di Nostra Signora, a Cremona, hanno avuto modo vivere una lezione del tutto particolare, cucinando la pizza.

L'iniziativa si è collocata nell'ambito del progetto che ormai da un decennio Confartigianato porta nelle scuole – sotto il coordinamento del funzionario Egidio Violato – per promuovere prodotti e personaggi locali. La scelta di quest'anno ha riguardato la pizza (cibo preferito dai bambini) e il patrono della città, sant'Omobono, conosciuto più da vicino attraverso il libro “Il mio amico sant'Omobono che grande uomo”, scritto da Rossella Galletti con i disegni di Sara Nolli.

Da questo connubio la scelta di mescolare agli ingredienti alimentari anche le virtù e i colori legati alla vita del santo. Così il rosso del cuore e della carità ha colorato la pasta della pizza, grazie a un ingrediente segreto studiato dai ragazzi in precedenti incontri.

Accompagnati dalle insegnanti suor Giuliana Arsuffi, Giulia Bergonzi ed Elena Gremizzi, i piccoli studenti sono stati guidati nella realizzazione della pizza è stato Paco Magri, cuoco titolare del ristorante Dordoni e docente al CrForma.

Il progetto “Mani in pasta” in queste settimane ha visto protagonisti alunni delle scuole cittadine Beata Vergine e Realdo Colombo.

In cambio dell'ospitalità presso la nuova struttura di Casa di Nostra Signora, Confartigianato, in occasione del “Banco elementare” del prossimo aprile, donerà alla Caritas materiale

scolastico destinato ai bambini di famiglie in situazioni di disagio.

Intanto, anche attraverso questa nuova attività, la Casa di via Ettore Sacchi continua, nella sua disponibilità, a collegarsi strettamente al territorio in un'ottica promozionale e pedagogica, secondo la sua mission.

Photogallery