

PIZZA PER TUTTI!!!!!!!!!!!!

Infine mercoledì 24 febbraio, approfittando della possibilità offertaci da un nostro compagno di classe Gianluca, ci siamo recati presso la pizzeria gestita dai suoi genitori "Il Mattarello".

Durante una lezione di Scienze la prof.ssa di Matematica ci ha spiegato i principi della dieta mediterranea, sottolineando che la pizza è un piatto completo perché li contiene tutti, con il vantaggio di essere accumulati tutti in un unico alimento.



Appena arrivati sul posto, il papà e la mamma di Gianluca ci hanno accolti, dando subito la parola al loro aiutante Alessandro, il quale ci ha spiegato che l'impasto della pizza e della focaccia sono completi perché i principi nutritivi sono gli stessi presenti nella dieta mediterranea. Successivamente, ci ha elencato gli ingredienti per realizzare l'impasto: acqua, olio extravergine d'oliva, sale, lievito di birra e farina di grano tenero. Il tutto viene lavorato nell'impastatrice per 15 o al massimo per 20 minuti. Dopo, Alessandro ci ha spiegato la differenza tra l'impasto della focaccia e quello della pizza: il primo deve essere più soffice, mentre il secondo deve essere più croccante. Poi, ha preso da ciascuno dei due impasti due pastelle da 400g l'una, ha oliato le due teglie e ha proceduto stendendo a mano le pastelle, ha speso una nota in merito al materiale delle teglie: quelle in ferro hanno

una conduzione eccellente, ma non vanno lavate perché potrebbero ossidarsi. Quelle in alluminio o acciaio conducono bene il calore, ma non come quelle di ferro, però hanno il vantaggio di poter essere lavate e di non ossidarsi.

Successivamente, ha condito la focaccia con pomodori, origano e sale, e l'ha messa nella camera di lievitazione. Ha fatto questo anche con la pizza, condendola con salsa di pomodoro e mozzarella, senza però né farla lievitare né infornarla. L'ultima informazione che ci ha dato è stata la

temperatura a cui vengono sottoposti i due alimenti durante la cottura, che per la focaccia si attesta sui 260°, mentre per la pizza verso i 330°-340°. Dopo tutto questo, i genitori di Gianluca ci hanno offerto dei manicaretti che avevano preparato. Prima di andare via, la mamma di Gianluca ci ha consegnato un gadget su cui era impresso il nome e il luogo



della pizzeria. Per ringraziarli della loro gentilezza e disponibilità gli abbiamo promesso che avremmo fatto un po' di pubblicità al loro locale. Con questo, si è conclusa la nostra mattinata speciale, all'insegna della scoperta e del gusto. Ma le nostre attività non sono concluse, continueremo ancora a parlare di alimentazione con interessanti lezioni.

Gli alunni della 2°A