

Regina spiga e il pane di Parabiago

PERSONAGGI:

Regina Spiga: R

Il servitore Gustavo: G



R: energia...energia!

G: maestà, sono arrivati...

R: Gustavo sono questi i masticatori di pane?

G: sì e pendono dalle sue labbra...

R: bene allora mi presento: mi chiamo Spiga. Sono qui davanti a voi, mi vedete? Sono la regina delle spighe: una spiga di frumento San Pastore. Sono nata da un seme molto antico che veniva usato quando i vostri nonni erano appena nati. Ho le radici a Parabiago nei campi del contadino Giulio e sono un concentrato di energia. Le mie foglie hanno trasformato l'energia del sole, l'acqua e l'aria in grossi chicchi di grano, proprio come quelli che vedete sulle vostre tavole.

G: maestà, i masticatori hanno ancora i denti da latte...

R: non preoccupatevi mocciosi! I chicchi di grano vengono lavorati in vari passaggi prima di finire sotto i vostri denti da latte.

Il contadino Giulio porta il grano al mulino. Il mugnaio Giuseppe tramite la forza dell'acqua, muove le pale di ferro del mulino; le pale di ferro muovono le macine che trasformano i chicchi in farina.

Giulio mette la farina nei sacchi e la porta da Matteo, il panettiere.

G: la farina è quella che hanno sulla tavola?

R: sì, è lei: è scura perché contiene anche il germe di grano. Anche se è morbida non si può ancora mangiare. Ci vuole altro lavoro.

G= maestà i suoi servitori sono instancabili!

R= Matteo mescola per bene la farina, l'acqua e il lievito per far lievitare e gonfiare tutto l'impasto, poi fa dei panini tondi e li mette nel forno.

G: maestà il pane prodotto tramite i suoi semi è morbido, sublime a tal punto che si scioglie in bocca, i masticatori ne saranno stupefatti ed entusiasti, anche coi denti da latte!

R: cari masticatori, il pane racchiude l'energia del sole; quando mangiate, il pane fornisce l'energia al vostro corpo per muovere le dita e scrivere, camminare, studiare, giocare...

G: Il sapore di questo pane assomiglia a quelli dei masticatori!

R: certo sia io che voi cari bambini siamo cresciuti nella stessa città, stesso contatto con la natura, stessa aria, stessa acqua, stessa terra, stessa energia...lo e voi ci assomigliamo!

G= maestà i masticatori hanno l'acquolina in bocca e vorrebbero mangiare!

R: ma certo Gustavo, mi sono lasciata trasportare: cari masticatori prendete pure il pane e iniziate pure a mangiarlo. Buon appetito!



Oggi alla mensa scolastica avete assaggiato la versione "baby" del Pane di Parabiago!

Il Pane di Parabiago è un prodotto a Denominazione Comunale di Origine fatto a mano a Parabiago con farina integrale san Pastore, prodotta a Parabiago nel rispetto dell'ambiente, macinata a pietra naturale, lievito madre, acqua di Parabiago e sale. Lo trovi nei panifici aderenti all'iniziativa. Per maggiori informazioni:

<http://ecomuseo.comune.parabiago.mi.it/ecomuseo/deco.html> - E' un progetto promosso dal Distretto Urbano del Commercio in partenariato con l'Ecomuseo del Paesaggio di Parabiago.

Testi, disegni e registrazioni a cura di Blerian e Francesca dell'Ist. Tecnico Maggiolini di Parabiago nell'ambito del progetto didattico per le scuole primarie e secondarie 1° grado - anno scolastico 2014-2015 Intavolarsi - il cibo per i 5 sensi promosso e finanziato dal Comune di Parabiago con la partecipazione dell'Ecomuseo e dell'impresa Pellegrini Spa. Guarda i risultati del progetto sul sito dell'ecomuseo al link "Intavolarsi".