

## USCITA DIDATTICA AL PASTIFICIO SGAMBARO - classe 2<sup>a</sup> A

Martedì 14 marzo 2017

Oggi sono andata, insieme alla mia classe, in uscita al pastificio Sgambaro.

Arrivati abbiamo subito fatto merenda perché c'era chi aveva fame e abbiamo aspettato l'altra classe che doveva arrivare da Treviso. Arrivata anche questa classe, tutti siamo entrati nella "pancia" del mulino, cioè una torre alta 55 metri dove ci sono tante cellette buie e fredde così il grano si conserva meglio.

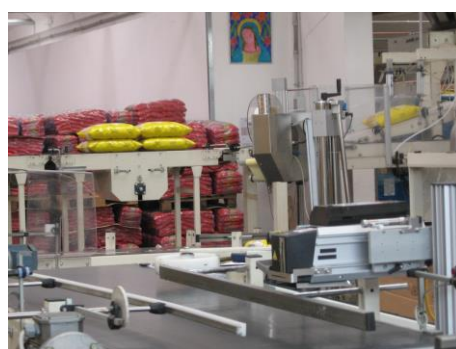
Lì ci hanno raccontato la storia del pastificio e ci hanno parlato dell'impronta del piedino verde che c'è in ogni sacchetto della loro pasta, questo vuol dire che è una pasta "leggera sull'ambiente". Inoltre loro usano solo grano 100% italiano e questo è certificato dalla CSQA. All'inizio appena entrati ci avevano dato dei chicchi di grano che poi avremmo dovuto mettere in tasca perché portano fortuna, ma alcuni come me e Aurora se li sono mangiati perché avevano un buon gusto. Finita la spiegazione, per entrare nel mulino vero e proprio dovevamo indossare tutti quanti comprese le professoresse, una mantellina bianca e un cappello da cuoco (eravamo tutti ridicoli).

Dovevamo anche superare delle difficoltà presenti nel mulino; in tutto erano 9 tra cui sopportare il rumore dei macchinari, salire 100 scalini, prendere la pasta calda appena uscita dalle forme in impasto e masticare così tanto dei chicchi di grano da farli diventare gomma da masticare. Infatti chi riusciva a farli diventare gomma vinceva una confezione di pasta a forma di cuccioli. Entrati nel pastificio dovevamo superare

il caldo infernale dei "draghi", cioè dei forni essiccatori che asciugano la pasta appena uscita dallo stampo. Poi la signora ci ha fatto calpestare degli spaghetti secchi e poi ci ha portati a vedere le macchine che insacchettavano e imballavano la pasta e gli scatoloni. C'erano dei grandi robot che spostavano i bancali con su gli scatoloni pieni di pasta da una parte all'altra del magazzino.

La cosa che mi è piaciuta di più è stata quella macchina che prendeva dei sacchetti di pasta e li metteva a gruppi di quattro nello scatolone, poi lo scatolone passava su di un rullo che lo portava ad un'altra macchina che lo chiudeva prima orizzontalmente e poi verticalmente. Alla fine lo scatolone arrivava verso un secondo rullo ad un robot che lo metteva sul bancone di legno insieme ad altri scatoloni.

Finito il giro del magazzino e dell'imballaggio ci siamo tolti sia mantella che cappello e uno alla volta ci hanno consegnato un pacco di spaghetti e a chi aveva vinto la sfida della gomma ha vinto la confezione con gli animaletti. Siamo risaliti in pullman per tornare a casa felici e contenti con la pasta in mano.



Gaia Zanardello  
(classe 2<sup>a</sup> A)

## USCITA DIDATTICA AL PASTIFICIO SGAMBARO - classe 2<sup>a</sup> B

Giovedì 30 marzo 2017

Oggi sono andata a Castello di Godego a visitare il Pastificio Jolly Sgambaro con la mia classe e la 2<sup>a</sup> C. La 2<sup>a</sup> A vi era già stata in un'altra data.

Appena arrivati ci hanno accolti tre signore vestite di giallo che ci hanno accompagnato in una stanza, anche quella gialla. Ci hanno spiegato come è fatta la spiga di grano, come è nata la buona pasta italiana e come viene prodotta la pasta "Jolly". Fino al 1950 circa il grano italiano era coltivato con l'utilizzo di concimi chimici e pesticidi per cui la pasta ricavata era scadente. Così gli italiani più esigenti comperavano la pasta dall'estero.

Un giorno però un italiano, della famiglia Sgambaro, si impegnò a non utilizzare sostanze tossiche per il terreno e coltivò il grano a "chilometro zero" rispetto al pastificio. Per ottenere "l'impronta ecologica leggera" chiamò degli esperti che certificarono la sua pasta come biologica e che divenne quindi di qualità.

Ci hanno spiegato che il grano viene macinato in granelli di diverse dimensioni: se sono molto piccoli si ottiene il semolino, se un po' più grandi la semola, se ancora più grandi il semolone (Kuskus). A seconda del tipo di pasta che si vuole ottenere, si sceglie la farina adeguata.

L'impasto viene fatto passare attraverso degli stampi che danno la forma alla pasta che poi viene essiccata a medio-basse temperature in modo da conservarne i nutrienti. In altri pastifici non c'è questa attenzione e le temperature utilizzate sono molto elevate.

Durante la visita al pastificio ci hanno chiesto di superare delle "prove" grazie ai cinque sensi: attraverso la vista osservare come funzionano le varie macchine, con l'udito porre attenzione a quanto veniva detto dalla guida, con il tatto sentire la consistenza dei differenti tipi di farina, attraverso l'olfatto annusare attentamente il profumo emanato dal grano macinato nelle macchine e sentire, grazie al gusto, il sapore dei chicchi delle spighe. Abbiamo fatto tutto il giro continuando a masticare i chicchi che alla fine avrebbero dovuto trasformarsi in una gomma ... e io ce l'ho fatta! Eravamo in pochi ad essere riusciti a fare questa "magia" e solo noi avremmo dovuto vincere un pacco di pasta dei "cuccioli", ma alla fine lo hanno regalato a tutti!

È stata una bella esperienza perché non solo abbiamo ascoltato le spiegazioni riguardanti il cibo che mangiamo quasi ogni giorno, ma abbiamo anche potuto "partecipare" in modo attivo alle varie fasi della produzione della pasta.

Giorgia Zacchini  
(classe 2<sup>a</sup> B)

