

*Progetto “Ortobello “
in collaborazione con Slow Food, Condotta di Livorno*

**Scuola dell’Infanzia Comunale LA ROSA - sezioni di 3 anni Pulcini (Patrizia Silvestri -
Maria Pia Martignetti) e Pesci (Paola Mammini - Samantha Sitri - Miriam Del Nevo)**

LA “PINATA”

Il tema principale sul quale Slow Food ci ha invitato a lavorare quest’anno è:
“La frutta, produzione, stagionalità, trasformazione e consumo”

Insieme alle mie colleghe abbiamo pensato che.....

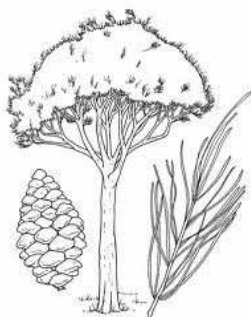
...la nostra scuola ha intorno a sé parchi verdi con tanti pini marittimi e anche nel nostro giardino ce ne sono alcuni. Abbiamo 52 bambini/e nuovi iscritti di tre anni e settembre-ottobre è il periodo del loro “inserimento” quindi, se il tempo lo permetterà, trascorreremo in questa fase, parte della mattina in giardino. Dobbiamo anche far conoscere alle nuove famiglie le finalità del nostro Progetto “**Ortobello**” con Slow Food....



...quindi che facciamo per svolgere il tema di quest’anno?

Potremmo tutti insieme raccogliere i pinoli, per farne ingredienti per dolci tradizionali della nostra cucina toscana: la pinolata e il castagnaccio. Scegliamo il castagnaccio anche perché richiede, tra i suoi ingredienti, altra frutta di stagione come arancia e castagne (farina).

L’idea piace ed è condivisa da tutti, ma un particolare ringraziamento deve andare a tutte le famiglie dei bambini e bambine dei tre anni, Pesci e Pulcini, che hanno dedicato parte del loro tempo alla raccolta, allo schiacciamento dei pinoli, con la loro preziosa collaborazione, siamo riuscite a far conoscere meglio il pino, l’albero dei pinoli, la sua stagionalità, le sue foglie aghiformi, i suoi frutti, perfetti ingredienti di molti piatti della nostra tradizione.



Il nostro dolce è il *castagnaccio* o “PINATA”, come l’hanno chiamata i bambini....

e questa è la ricetta da loro interpretata:

1) si raccolgono i pinoli in giardino e nel parco, poi si fa *dun dun* con un sasso e si schiacciano e si mettono nella ciotola o nella zuppiera



2) Si mette l’arancia, però la buccia

3) poi l’olio, quello giallino che si mette anche nella ciccìa



4) poi la farina di castagne, un pò di acqua

5) poi si mette quella piantina che sta nell’”*Ortobello*”il ramerino, che c’ha le fogline e che profuma



6) si gira tutto con il cucchiaio, così si fa il dolce



7) poi, si mette nel forno a cuocere e diventa duro



8) dopo si taglia, si mangia e se ne porta un pezzo a casa per farlo assaggiare a tutti i nonni, i babbi, le mamme e se ci sono, anche ai fratelli.



Andrea, con linguaggio colorito, ci racconta:

- io col mi’ nonno, raccolgo le pine che vengono giù dagli alberi, le pine sono fatte di “ghiane” tutte appiccicate così, dentro, ci stanno le bucce dei pinoli e schiacciando con il sasso, o con il martello come il mi’ nonno, esce il pinolo che serve per metterlo nella torta, quella che faccio a casa mia, metto i pinoli, tanti tanti, sopra la torta e poi la metto in forno e dopo la mangio... si chiama **torta pinolata**.

Patrizia Silvestri