

VareseNews

Paella e strudel... e le lingue si imparano mangiando

Pubblicato: Mercoledì 6 Marzo 2013



Anche quest'anno **gli studenti del Gadda – Rosselli di Gallarate** hanno avuto l'opportunità di vivere un momento di autentica immersione culturale attraverso **lezioni laboratorio di gastronomia**.

Il 27 e 28 febbraio è stata la Spagna con il dinamico e bravissimo Chef Fernando Batalla Alonso della Taronja school di Valencia a coinvolgere per due giorni, circa 80 studenti in una "gustosa" lezione di cucina spagnola.

Il 2 marzo è la volta della Germania, con il Maestro pasticcere Markus Mutschlechner e lo chef di cucina Alessandro del Cerè del negozio Delicatessen di Milano, a deliziare il palato di circa 60 studenti, con il famoso strudel.

Il viaggio linguistico e culturale nella realtà gastronomica dei due paesi comincia, fin dall'inizio, in modo insolito: gli alunni preparano gli ingredienti, ascoltano con curiosità e attenzione gli chef, interagiscono in lingua ed eseguono con minuziosa precisione gli ordini. Lentamente le ricette si materializzano e il prodotto finale fa finalmente bella mostra sul tavolo apparecchiato con i colori simbolo dei due paesi.

Tra assaggi e vocaboli, in un'atmosfera festosa e conviviale, le insolite lezioni laboratorio fanno capire agli studenti che **la lingua non si apprende solo con i libri ma anche con i sensi**, in questo caso il gusto, i sapori, gli odori che veicolano linguaggio e cultura.

Il Dirigente Scolastico, prof. Giorgio Cicarelli e la VicePreside prof.ssa Annamaria Mammi, che incoraggiano sempre simili iniziative, si sono complimentati, con gli chef e con **le prof.sse Lidia Di Pietro e Maria Rosa Puricelli** che hanno organizzato tutto nei minimi dettagli.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it