

CHIETI: I BAMBINI DELLE ORSOLINE A 'LEZIONE' DI MARMELLATA

19 Aprile 2011

CHIETI - Cinzia D'Alessandro, della storica famiglia che da decenni si occupa della produzione di confetture, in collaborazione con la Confartigianato di Chieti, ha mostrato i segreti delle marmellate ieri mattina ai piccoli della scuola materna delle Suore Orsoline della Beata Vergine del Carmine di Chieti.

"Come fanno le fragole a diventare marmellata? Ci si riesce grazie a una magia", è stata la frase-chiave della mattinata.

Ogni bambino ha portato tre fragole, per poi 'gareggiare' a chi riusciva a togliere più piccioli ed aiutare la D'Alessandro nel preparare la marmellata.

Tutto il procedimento, dal lavaggio alla cottura è stato condito dalle allegre canzoni intonate dai bimbi e dalle loro maestre e da tutte le minuziose istruzioni per fare un buon prodotto.

Per i bambini è stata davvero una magia vedere le loro fragole diventare una dolce crema, ovviamente da gustare una volta raffreddata.

Occasioni come queste sono molto importanti per avvicinare i bambini alla scoperta di esperienze nuove, che possono essere vissute grazie alla buona volontà di imprenditori come Cinzia D'Alessandro, che continuano a vivere di valori come semplicità, rispetto per la natura e attenzione per il proprio territorio e grazie anche alla mediazione di strutture come Confartigianato Chieti del direttore Daniele Giangiulli.

La D'Alessandro Confetture, fondata da Orazio D'Alessandro, vede al lavoro quotidianamente i suoi figli, Cinzia nel ruolo di responsabile amministrativo, Maurizio D'Alessandro, responsabile della produzione e Sandra responsabile della qualità.

Ogni bambino a fine giornata ha portato a casa un piccolo vasetto di marmellata, a testimonianza della bella esperienza vissuta e delle nuove nozioni imparate.