

A TERAMO PICCOLI AGRICHEF A SCUOLA DI  
CICERCHIATA AL MERCATO DI CAMPAGNA  
AMICA



28 Febbraio 2019

TERAMO - Non solo giochi ed indovinelli per scoprire e “toccare” i prodotti tipici teramani, ma anche un minicorso per pasticceri in erba alla vigilia della festa preferita dai bambini. Si sono trasformati in piccoli agrichef gli alunni delle seconde classi della scuola primaria dell’istituto comprensivo Savini-San Giuseppe-San Giorgio di Teramo che, oggi, hanno fatto visita al mercato di Campagna Amica di via Roma per una lezione diversa dal solito: la preparazione del dolce carnevalesco più tipico ed apprezzato, la cicerchiata.

I bambini, seduti intorno al tavolo allestito al centro del mercato, hanno copiato la ricetta tradizionale aggiungendo decorazioni e filastrocche per poi passare alla parte operativa. Mani in pasta per realizzare le “palline” e preparare i tipici cestini tra gli applausi e l’accoglienza delle aziende agricole in una cornice colorata e singolare.

“Un appuntamento diverso dal solito - dice Coldiretti in una nota - che rimarca il grande valore dei mercati di campagna amica. Non semplici luoghi di acquisto ma posti di incontro, scambio culturale e crescita della tradizione con un occhio di riguardo alle esigenze del consumatore”.

A partire dalle esigenze dei bambini che sono stati i veri protagonisti dell’iniziativa, sotto la guida delle insegnanti, della presidente di Coldiretti Teramo **Emanuela Ripani** e di tutti i produttori del mercato. Tra questi, a fare da tutor, l’agrichef **Ilenia Di Mercurio**, la responsabile di Coldiretti Donne Impresa Teramo **Antonella Marrone** e il produttore **Paride Russi**.

Sabato 2 marzo dalle 10,00 alle 13,00 la seconda parte della festa, con “Cibo in maschera”. Nel mercato di Campagna Amica ci saranno degustazioni, laboratori e le produzioni carnevalesche tipiche. Cicerchiate, frappe, castagnole e il truccabimbi per i bambini che arriveranno in maschera.