

## Dal panettone alla colomba pasquale, purché sia artigianale e solidale. Gli allievi dell'Istituto Professionale Mazzini tornano all'opera in pasticceria

Gli allievi del corso **Operatori della Ristorazione dell'Istituto Professionale Mazzini di Cinisello Balsamo** tornano all'opera per confezionare dolci speciali dal "gusto solidale". Il laboratorio di cucina è pronto a tornare operativo per sfornare decine di **colombe pasquali**.

Guidati dall'insegnante e pasticciera **Lorena Lopresti** gli studenti del corso Operatori della Ristorazione si cimenteranno nelle diverse fasi di produzione del dolce principe delle festività pasquali.



*“Nelle classi si stanno già seguendo le diverse fasi di preparazione – spiega l'insegnante e pasticciera Lorena Lopresti – anche se solamente una squadra ristretta di allievi sarà incaricata di realizzare il prodotto finito per la vendita. Per tutti gli altri, l'attività di laboratorio riguarderà le diverse*

*fasi di produzione, dalla gestione del lievito madre, fino al momento in cui si sforna il dolce. In modo che tutti possano apprenderne le tecniche e i segreti”.*

In tutto sarà avviata una produzione di 150 colombe. I prodotti sono artigianali e fatti con farine naturali e lievito madre, senza conservanti. Ogni colomba, dal peso di un chilo, verrà confezionata e regolarmente etichettata. Il costo del prodotto è di 19 euro al kg. Anche questa volta una parte del ricavato servirà a **finanziare una iniziativa solidale in favore di alcuni degli studenti dell'istituto**. Chiunque potrà prenotare la colomba pasquale artigianale rivolgendosi all'istituto entro il 5 marzo.

Già in occasione del Natale i docenti e gli allievi del corso Operatori della Ristorazione dell'Istituto Professionale Mazzini avevano dato vita a una iniziativa di solidarietà di grande successo: la produzione di decine di panettoni artigianali. Il panettone del Mazzini è stato ricercatissimo per la qualità delle sue materie prime e della fattura.

*“Contiamo di ripeterci anche con le colombe – spiega il direttore **Pierangelo Gervasoni** -. Naturalmente il nostro obiettivo non è commerciale. Desideriamo che gli allievi si misurino con un impegno concreto, in grado di offrire loro stimoli e soddisfazioni. Grazie a queste iniziative, gli allievi si impegnano a raccogliere fondi che saranno utili a chi si trova in difficoltà”.*

Le ordinazioni potranno essere effettuate all'indirizzo mail [marina.roncari@gmail.com](mailto:marina.roncari@gmail.com) entro e non oltre il 5 marzo.

