

## Focaccia e pansoti, il progetto “Ciboenergiapianetavita” delle scuole di Rapallo e Zoagli approvato da Expo 2015

di **Redazione**

26 Febbraio 2015 - 10:09



**Rapallo.** Sono in fase di svolgimento, per le classi dell’Istituto Comprensivo Rapallo-Zoagli, i laboratori Focaccia, Cubeletto e Pansoto. Le aziende del territorio, infatti, si sono messe a disposizione della scuola per collaborare ai percorsi del progetto Ciboenergiapianetavita, cui ha aderito l’intero Istituto (32 classi di scuola Primaria, sette sezioni di scuola dell’Infanzia) per un totale di quasi novecento alunni con grembiule e cuffietta, alle prese con le specialità della cucina ligure.

Bambini che seguono la preparazione della focaccia genovese (Azienda Tossini), del Cubeletto (Azienda Canepa) e del Pansoto (Azienda “La Casana”), guidati da mani esperte gli alunni mettono letteralmente “le mani in pasta” e ottengono il prodotto finito attraverso l’attività concreta e operativa. Bambini quindi che conoscono i prodotti tipici della propria area geografica.

Questo, insieme a tanti altri, è un suggerimento tra i più importanti alla base di Expo 2015, la grande esposizione universale sull’alimentazione che si svolgerà a Milano dal 1 Maggio al 31 Ottobre prossimi. L’Istituto Comprensivo Rapallo - Zoagli è stato insignito del logo di Expo 2015, proprio perché il progetto è stato ritenuto in linea con gli obiettivi e i contenuti

---

della manifestazione, dall'apposita commissione di esperti formata da docenti del Politecnico di Milano che seguono la parte didattica dell'esposizione universale.

“Pansoto e Cubeletto, prodotti della tradizione rapallese, hanno ottenuto la Denominazione Comunale (De.Co.) perché rappresentano la tradizione, la storia e la stratificazione culturale della nostra città. Gli ingredienti, una certezza, il meglio del biologico - si legge in una nota - Che dire poi della focaccia alla genovese dell'Azienda Tossini. Rientra appieno come Focaccia alla genovese nei P.A.T. Prodotti Agroalimentari Tradizionali lavorati secondo antiche ricette e in modo particolare quella del Panificio Tossini non ha assolutamente bisogno di nessun tipo di ulteriore presentazione”.