

La Magia del Pane a Soleluna

Storia su un mestiere • 5/6 anni



— Gromaical elementt —

Mi chiamo Giulia e sono una boulangier di un piccolo villaggio chiamato Soleluna. La mia panetteria è famosa in tutto il paese per i suoi deliziosi croissant al cioccolato e per le fragranti baguette appena sfornate. Ogni mattina mi sveglio presto, prima che il sole faccia capolino tra le colline, per impastare la mia magica pasta lievitata.

Un giorno, mentre ero intenta a modellare dei piccoli panini a forma di stella per la festa del paese, sentii un lieve bussare alla porta della mia panetteria. Era Lucia, una bambina curiosa con i capelli ricci e gli occhi scintillanti.

« **Buongiorno, Giulia! Che profumo meraviglioso c'è qui dentro!** » esclamò Lucia, guardandosi intorno con stupore.

« **Buongiorno, piccola Lucia! Vuoi aiutarmi a preparare i dolci per la festa di domani?** » le chiesi sorridente, notando il suo interesse per il mondo della panificazione.

Lucia annuì con entusiasmo e si mise subito all'opera, infarinando le mani e impastando con cura la pasta sotto la mia guida. Mentre lavoravamo insieme, le raccontai la storia antica del pane, delle sue origini e della sua importanza nella cultura di ogni popolo.

« **Sapevi che il pane era considerato sacro dagli antichi Egizi e che in molte culture si credeva che nascondesse poteri magici di nutrimento e protezione?** » le chiesi con voce misteriosa, cercando di coinvolgerla nella magia del mio mestiere.

Lucia ascoltava affascinata, gli occhi pieni di meraviglia di fronte a ogni mia parola. Mentre il profumo avvolgente dei croissant e delle focacce si diffondeva nell'aria, io e Lucia lavoravamo fianco a fianco, creando dolci prelibatezze per la festa del paese.

La giornata volò via in un turbine di farina e risate, finché finalmente il tramonto tingeva il cielo di sfumature dorate e arancioni. Era giunto il momento di assaggiare le nostre creazioni e celebrare insieme il lavoro svolto con tanto impegno.

La piazza del villaggio era gremita di persone che ridevano e chiacchieravano, mentre una dolce melodia si diffondeva nell'aria. Io e Lucia portammo i nostri dolci sulla lunga tavola imbandita e ci sedemmo vicino agli amici e ai parenti, pronti a gustare il frutto del nostro lavoro.

« **Questi croissant sono deliziosi, Giulia!** » esclamò Lucia con la bocca piena di cioccolato, mentre un sorriso luminoso illuminava il suo viso.

« **Grazie, piccola Lucia! Sei stata una grande aiutante oggi. Hai imparato che fare il pane è un lavoro di pazienza, passione e dedizione. E soprattutto, è un'arte che porta gioia e nutrimento a chi lo gusta.** » le dissi con affetto, guardando la piccola con orgoglio.

La festa continuò fino a tarda notte, tra balli, canti e racconti intorno al fuoco. Io e Lucia danzammo insieme sotto le stelle, con il profumo del pane appena sfornato che si mescolava all'aria fresca della notte.

Quella serata rimase impressa nei nostri cuori come un ricordo prezioso, un momento di condivisione e di magia che avremmo portato con noi per sempre. E così, tra una risata e un abbraccio, io e Lucia ci congedammo dalla festa, pronte per affrontare nuove avventure e scoprire insieme i segreti del

fantastico mondo della panificazione.

E così, fra farina e risate, la mia piccola panetteria di Soleluna continuò a diffondere profumi avvolgenti e dolci prelibatezze, regalando a tutti un sorriso e un pezzo di magia da gustare ogni giorno.

Il quiz: hai capito bene la storia?

1) Come si chiama la protagonista della storia?

- Giulia
- Lucia
- Anna
- Sofia

2) Cosa preparava Giulia nella sua panetteria?

- Gelato
- Croissant
- Pizza
- Hamburger

3) Come si chiama la bambina che aiuta Giulia?

- Giulia
- Lucia
- Anna
- Sofia

4) Dove si svolge la festa del paese?

- In montagna
- In campagna
- Al mare
- In città

5) Cosa ha imparato Lucia lavorando con Giulia?

- A dipingere
- A fare il pane
- A cucinare sushi
- A suonare il pianoforte

Buone risposte:

1) Giulia 2) Croissant 3) Lucia 4) In campagna 5) A fare il pane

Glossario: le parole complicate della storia

Lievitata: Impasto che ha subito un processo di lievitazione per farlo gonfiare

Baguette: Pane lungo e sottile di origine francese

Magica: Che ha qualcosa di straordinario o misterioso

Lieve: Leggero, delicato

Boulangier: Panettiere in francese

Impastare: Mescolare gli ingredienti per fare la pasta