



El Área de Cultura del Ayuntamiento de Adra y la dirección de la Pizzería Voy Volando están desarrollando una actividad para enseñar a los escolares abderitanos el proceso de elaboración de la pizza, así como el ciclo del cereal, en concreto el proceso de transformación de la harina. En este taller participan cerca de 500 niños y niñas de los distintos centros educativos del municipio.

El alcalde de Adra, Manuel Cortés, ha acompañado esta mañana a un grupo de alumnos y alumnas del CEIP San Nicolás durante el transcurso de la actividad, junto al gerente de Voy Volando, Juan Martín, la concejal de Cultura, Elisa Fernández y la primera Teniente de Alcalde, Alicia Heras. En su visita, el alcalde ha comprobado de primera mano cómo los niños y niñas disfrutan de esta entretenida actividad en la que conocen la fase de elaboración de los ingredientes de uno de sus platos favoritos, la pizza.

Esta actividad consiste en una visita guiada por el Molino del Lugar, donde los alumnos/as tienen la oportunidad de conocer el ciclo del cereal y la transformación tradicional del trigo en harina. Para ello, realizan un recorrido por la exposición permanente situada en este centro museístico bajo el título 'Adra, la andaluza Ceres', bajo las explicaciones de un técnico municipal y con la proyección de un documental sobre el proceso de la harina.

Posteriormente, los alumnos y alumnas que participan en la actividad se dirigen hacia la Pizzería Voy Volando donde realizan una divertida actividad: preparar su propia pizza partiendo de la masa que ellos mismos manipulan para el posterior horneado con sus ingredientes favoritos. Una vez horneadas, cada uno de ellos puede degustar la pizza que ha elaborado. En la actividad se le hace entrega a cada alumno un delantal, bebida y un obsequio.