Más de 500 escolares de los centros educativos de Adra se han familiarizado con el ciclo del cereal, concretamente con el proceso de transformación de la harina y aprendido a elaborar sus propias pizzas gracias al taller impulsado por la Pizzería Voy Volando en colaboración con el Ayuntamiento de Adra.

El alcalde de Adra, Manuel Cortés, ha acompañado a un grupo de alumnos y alumnas durante el final de esta actividad, junto al gerente de Voy Volando, Juan Martín, la concejala de Cultura, Elisa Fernández y el concejal de Deportes, Jesús Rivera. En su visita, el primer edil ha compartido con los niños y niñas la última parte de su visita en el establecimiento en el que han realizado con sus propias manos la pizza que, después, han degustado.

La 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 municipales 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.

Manuel Cortés ha felicitado al gerente de Voy Volando por "continuar adelante con esta actividad" y ha asegurado que "se está consolidando porque despierta el interés de los escolares", ya que "conocen de primera mano cómo es el proceso de la elaboración de uno de los ingredientes que después usarán para cocinar su propia pizza".