

Esperienza sensoriale allo stabilimento Barilla

30/04/2019

Invitati dalla dirigenza dello **stabilimento Barilla di Novara** e accompagnati dal **docente di informatica Andrea Ferlito** e dal **tutor Gian Carlo Bolamperti**, nella giornata di ieri l'intera classe del corso di centralinisti su sistemi informatici ha avuto il piacere di visitare le linee di produzione dell'azienda.

All'arrivo i ragazzi sono stati accolti da alcuni operatori che li hanno guidati all'interno dello stabile in una **visita sensoriale**, nello specifico sulla linea di produzione dei biscotti Cuor di mela della Mulino Bianco.

Una volta indossato l'abbigliamento idoneo, **attraverso i sensi del gusto, dell'olfatto e del tatto i ragazzi hanno potuto rendersi conto degli ingredienti utilizzati per produrre i biscotti:** hanno toccato con mano gli impasti, lo zucchero, hanno apprezzato le fragranze della cannella e della vaniglia e assaggiato la mela disidratata.

Dal momento in cui marmellata e impasto diventano un tutt'uno, i biscotti seguono il loro percorso su un nastro trasportatore all'interno del forno, che cuoce i biscotti a diverse temperature per 10 minuti; segue una fase di raffreddamento, durante la quale i ragazzi hanno avuto l'occasione di assaggiare i biscotti appena sfornati: un'esperienza fantastica per tutto il gruppo!

Il procedimento prosegue con il controllo qualità e il confezionamento, dove delle bilance ponderate fanno cadere i biscotti all'interno dei sacchetti, realizzati contemporaneamente alla pesa; in seguito il prodotto scorre su un nastro fino al reparto di imballaggio, dove successivamente viene inscatolato, imballato e portato in magazzino.

Al termine della visita il Direttore dello stabilimento ha incontrato gli allievi, chiedendo le loro impressioni sulla produzione e offrendo una degustazione di alcuni dei prodotti della Mulino Bianco.

I ragazzi ringraziano la direzione della Barilla per la possibilità di questa esperienza, e il personale, che li ha guidati nella visita sensoriale nello stabilimento.

Autore: **En.A.I.P. Piemonte**