

El piquillo, protagonista en las aulas

- Los 78 alumnos de Educación Infantil del colegio Ángel Martínez Baigorri de Lodosa aprendieron ayer a asar y a pelar pimientos del piquillo. Después, los escolares probaron el sabor del producto más representativo del municipio ribero.

MARI PAZ GENER . LODOSA . Viernes, 24 de octubre de 2008 - 04:00 h.

ES rojo, tiene un olor y tacto característico y constituye el producto más representativo de la economía y gastronomía de Lodosa. Los 78 alumnos de Educación Infantil del colegio público Ángel Martínez Baigorri de la localidad ribera tuvieron ayer la oportunidad de conocer de cerca el pimiento del piquillo y, sobre todo, aprendieron cómo es necesario asarlos y pelarlos antes de que los pimientos lleguen a la mesa.

Equipados con delantales y trapos traídos de casa, los pequeños convirtieron la zona del frontón del patio escolar en una improvisada planta de elaboración.

La actividad, encuadrada dentro de la asignatura Conocimiento del Entorno, estuvo organizada por las profesoras responsables del ciclo infantil del centro lodosano: Conchi Mardones Arrastia, Iosune Murugarren, Carmen Olazagutia, Conchi Sánchez, María Mateo, Pilar Etayo Pérez y Cristina Osés.

Conchi Mardones Arrastia explicó que se trata de acercar a los niños a sus tradiciones. "Sobre todo está dirigido a los niños inmigrantes para los que el pimiento del piquillo no es tan familiar". Las profesoras contaron con la ayuda de Loli Arrastia, madre de la profesora, que acudió con un asador casero de pimientos. José Antonio Garraza de la Cooperativa del Campo colaboró con los pimientos que se asaron.

Otra de las profesoras, Pilar Etayo añadió que el año pasado los niños visitaron una fábrica. "Ahora han aprendido el resto del proceso productivo".