

Ferrer Xocolata i l'Escola Cor de Maria d'Olot faran una mona robotitzada per Pasqua

Els alumnes de 2n d'ESO preparen un parc d'atraccions de xocolata en moviment



Jordi Ferrer ha compartit coneixements amb els alumnes. | Pastisseria Ferrer.

Quan arriba l'època de Setmana Santa, Ferrer Xocolata Olot exposa les diverses figures que ha creat per a l'ocasió, i sempre hi ha un lloc preferent a l'aparador per a la gran mona. Aquest any des de la pastisseria s'està treballant conjuntament amb l'Escola Cor de Maria d'Olot per elaborar una mona robotitzada.

En concret es tracta de l'alumnat de 2n d'ESO que, dins de l'assignatura de tecnologia, està fent un parc d'atraccions de xocolata en moviment. La idea ja va sorgir durant la Pasqua passada, perquè a Ferrer Xocolata es preveu amb força antelació què es lluirà durant aquestes dates, i des del mes de setembre s'hi està donant forma.



Jordi Ferrer ha assistit a algunes de les classes de tecnologia de l'escola. Foto: Patisseria Ferrer.

Jordi Ferrer, de Ferrer Xocolata, ha assistit a algunes de les classes de tecnologia per acompanyar els alumnes en el procés de disseny i creació de l'estructura, i, posteriorment, s'han fet diversos grups perquè els nois i les noies se centrin en aspectes més concrets, tant mecànics com de suport, de la composició: els cavallets, el carro de gelats, la muntanya russa, l'atracció de força i tota la resta d'elements que formen part d'un parc d'atraccions. L'experiència, tant d'una banda com de l'altra, s'ha valorat com a molt positiva.

A partir d'ara es començaran a fer els últims retocs a la mona per, d'aquí a uns dies, anar-ne fent el muntatge. L'obra es podrà veure a l'aparador de Ferrer Xocolata des de finals de març fins al 26 d'abril, quan es repartirà, com ja és habitual, entre l'alumnat de l'Escola Joan XXIII d'Olot.