

Cronisti in classe **QN il Resto del Carlino** 2022 **20^a edizione**

BPER:
Banca

CONAD
Persone oltre le cose

CIRFOOD
Feed the future

Med Store
Premium Reseller

Istituto comprensivo 'Ferrari' di Maranello

La 'Torta Nera', il nostro tesoro da gustare

In un Paese che fa della cucina uno dei tratti distintivi, spicca la Barozzi, dolce nato a Vignola che continua a stupire il mondo

L'Italia è conosciuta a livello internazionale non solo per i molti patrimoni storici ma anche per quelli culinari che hanno raccontato molto antichi e diversi tra loro. Ogni regione possiede e vanta i propri cibi e specialità locali uniche nel loro genere che hanno una storia ben radicata nella popolazione locale. La nostra regione, proprio in questo ambito, vanta un importantissimo riconoscimento cioè quello di regione con il miglior cibo d'Italia, ma non solo, anche con le piante migliori del mondo. Questo non è un caso, basta pensare: ai tortellini, alle lasagne, al bensone, allo zampone, ai passatelli, alle tigelle, allo gnocco fritto etc. etc.

Per questo l'argomento dell'articolo riguarda uno dei dolci più conosciuti e più apprezzati di tutto il nostro Paese e non solo... La torta Barozzi, un tipico dolce storico di Vignola, che oggi gode di fama mondiale. Oggi

UNA RICETTA SENZA TEMPO

Già alla fine del 1800 era considerata 'avanti' grazie agli ingredienti



I ragazzi dell'Istituto Comprensivo 'Ferrari' nel loro articolo ripercorrono la storia dell'intramontabile torta Barozzi

Vignola è una cittadina collinare in provincia di Modena, famosa soprattutto per la Rocca e la produzione di frutta. Ma alla fine del XIX secolo un pasticcere chiamato Eugenio Gollini inventò e creò in una pasticceria nel cuore di Modena un dolce, chiamato 'Torta Nera'. Si dice che Gollini volesse sperimentare e

mescolare degli ingredienti per creare un nuovo dolce perfezionandolo poi, con il passare del tempo. Il nome che oggi conosciamo le venne attribuito nel 1907 in onore di un importante architetto nato nel centro di Vignola. Già alla fine del 1800 questa torta era considerata 'avan-

ti', perché era composta e cucinata con ingredienti poco coltivati in Europa, come le mandorle e gli arachidi. Inoltre nella ricetta originale di Gollini, non c'era bisogno di ricorrere all'utilizzo della farina per preparare la torta, eliminando completamente il problema della celi-

chia. Un'altra curiosità è che nella ricetta originale, non erano segnate le proporzioni e il dosaggio degli ingredienti. Furono poi il figlio e il nipote di Gollini a rendere note le informazioni nascoste, ma senza precisarle troppo. Anche tutt'ora i dosaggi e le quantità rimangono un mistero. Oggi la Torta Barozzi è un marchio nazionale che viene rinnovato ogni vent'anni e rimane e rimarrà uno dei dolci tipici più cucinati e realizzati nelle case modenesi. Grazie alla sua bontà gode di importanti riconoscimenti e per questo compare in alcuni film, video e programmi televisivi anche stranieri. La 'torta nera', si può acquistare in quasi tutte le pasticcerie d'Italia, anche se l'unica ed originale Torta Barozzi viene creata ancora nella pasticceria storica di Eugenio Gollini nel cuore di Vignola, oggi in mano ai suoi nipoti.

Classe 3G
Istituto Comprensivo 'Ferrari' Maranello
Alunni: Sarah Faraone, Filippo Golinelli, Riccardo Prampolini, Sara Zamboni
Insegnante: Clara Gallotti

Il sondaggio

«Il fast fashion sta danneggiando il pianeta, ma noi lo alimentiamo con abitudini sbagliate»

I costi ambientali nella moda del 'tutto e subito' sono altissimi

Sapete che circa il 10% delle emissioni di CO2 e il 20% dell'inquinamento dell'acqua potabile è causato dalla produzione tessile? Oggi il fast fashion, o moda veloce in vendita nelle grandi catene di distribuzione, piace molto, perché produce capi di abbigliamento in modo rapido e poco costoso. Però usa materiali che inquinano, provenienti dal petrolio, utilizza molta acqua (circa il 4% dell'acqua potabile

mondiale) ed energia per una produzione che supera di gran lunga il fabbisogno: 62 milioni di tonnellate di vestiti l'anno. Le ripercussioni sull'ambiente sono tante: i rifiuti tessili finiscono in enormi discariche, veri e propri accumuli di tonnellate di vestiti (circa 59mila all'anno, solo nel deserto di Atacama in Cile) scartati dalle produzioni perché difettosi, o usati poche volte. A causa poi dei processi di lavorazione, come la tintura e il lavaggio, molte sostanze tossiche finiscono in acqua. Per ridurre l'impatto del fast fashion possiamo comprare meno, dare una seconda vita ai vestiti riciclandoli, oppure comprarli di se-

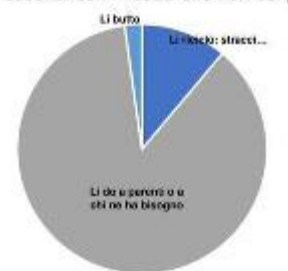
conda mano. Quali sono le nostre reali abitudini di acquisto? Abbiamo fatto un sondaggio tra compagni e famiglie. Principalmente le persone sanno che cos'è il fast fashion, e sono consapevoli anche delle sue conseguenze. Ma la percentuale di intervistati sensibili a questo problema acquista nelle catene.

Classe 2E
Istituto Comprensivo Ferrari Maranello
Alunni: Bassani Desirè, Bonini Francesco, Casula Gabriele, Ceraso Arianna, Giannattasio Marianna, Ouni Sabrin, Singh Damanpreet, Zagni Alisia
Insegnante: Colombini Elisabetta



I ragazzi della 2E del Ferrari e, a destra, i grafici del sondaggio

Cosa fai con i vestiti che non usi più?



Dove compri di solito i vestiti?

