

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



Scuola media Carlo Levi Campegine

«Noi non rinunciavamo al cibo della tradizione»

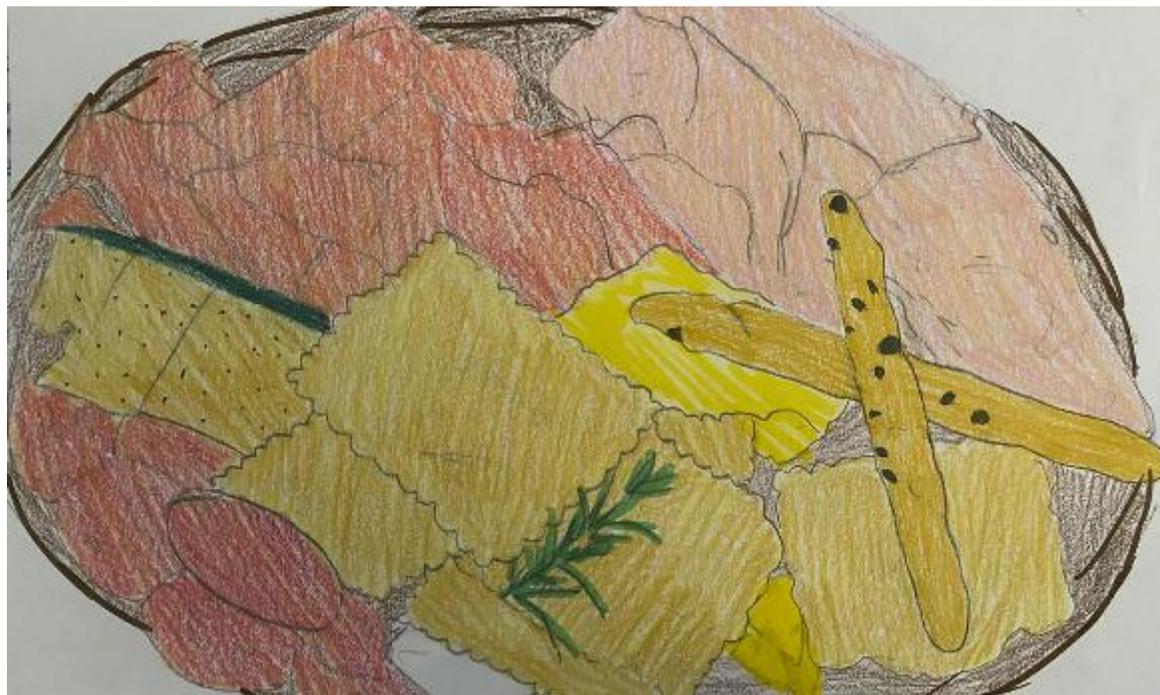
I piatti del nostro territorio sono eccezionali e raccontano la storia della nostra città. Le nuove generazioni dicono: «Trasmette emozioni»

Da sempre il cibo fa parte delle tradizioni di tutti i popoli. I piatti tipici sono un modo per trasmettere emozioni e caratteristiche del luogo d'origine. Reggio ne è un esempio, infatti alcuni suoi cibi si trasmettono di generazione in generazione. Uno degli alimenti tradizionali più famosi a livello internazionale è il Parmigiano Reggiano. Dal lontano 1612, i casari si alzano verso le quattro di mattina per iniziare a produrre questo alimento. Nell'ultimo periodo, nella produzione del formaggio sono stati inseriti alcuni macchinari artificiali, ma le modalità produttive rimangono molto simili a quelle di una volta.

Se sei un vero reggiano, poi, conoscerai sicuramente il 'tagliere misto', tanto amato da tutti e composto da: Parmigiano, salumi vari, gnocco fritto e l'erbazzone, che non può mai mancare. Questa pietanza trasmette calore e felicità ed è il simbolo

PER NON DIMENTICARE

È importante che i giovani imparino a cucinare i prodotti tipici reggiani



Il disegno di Irene Zanichelli del tipico tagliere misto; in basso il disegno di Alessandro Cavalchi del 'pinguino senza frac'

della condivisione familiare. **Non** si può tralasciare il cappelletto: il re del Natale nostrano. Ogni casa di Reggio porta a tavola il giorno di Natale un piatto fumante di cappelletti in brodo. È composto da un ripieno di carne avvolto da un sottile strato di pasta all'uovo e fa parte della nostra tradizione da sempre. I

cappelletti si possono comprare, ma è anche possibile farli in casa. È importante, infatti, che i giovani imparino a produrli, per non dimenticare questa antica usanza. Pensando sempre a cibo e festività, non possiamo non nominare il carnevale. A Venezia è famoso per le sue maschere, a Rio de Janeiro per i

suoi balli, a Reggio, invece, per le buonissime chiacchiere e gli strepitosi tortellini fritti. Questi dolci, in realtà molto semplici, sono qualcosa di stupendo per il gusto di chiunque. Forse non sono molto salutari, ma le emozioni che trasmettono quando li assaggi ti ripagano completamente. Ma non soltanto i cibi lo-

cali uniscono gli abitanti di una città. Vorremmo concludere la nostra rassegna con un frutto, il sovrano dell'estate. Stiamo parlando dell'anguria, un frutto fresco, dolce e molto dissetante. Questo frutto, originario dell'Africa tropicale, circola soltanto nei mesi estivi ed è una salvezza contro il caldo afoso delle nostre zone. L'anguria è diventata così tanto famosa che nell'ultimo periodo le sono state dedicate persino delle canzoni - come ad esempio «Watermelon sugar» di Harry Styles - e nessuno di noi riesce a immaginare un'estate senza questo frutto. **Dunque**, dopo la nostra ricerca sui cibi che più ci emozionano, siamo giunti a una conclusione: non sono importanti i cibi in sé, ma le storie che trasmettono e per questo è estremamente importante che le generazioni di oggi continuino a conoscerli e a cucinarli, in modo tale che le emozioni che abbiamo provato noi le possano provare anche le future generazioni.

Andrea Imperatore, Irene Zanichelli, Mirko Balugani, Paolo Alberto Junior Guidetti III C

Reggianità nel mondo letterario

L'istituto D'Arzo con il nome del famoso scrittore «Lui, uno dei pochi in grado di parlare ai giovani»

Silvio D'Arzo, nato a Reggio nel 1920, era un insegnante d'italiano che ci ha lasciato in eredità grandi opere

Come molte persone sanno, parecchi studenti di queste zone decidono di andare all'istituto D'Arzo, scuola superiore che offre diversi indirizzi di studio. Ma chi è questo Silvio D'Arzo, da cui la scuola prende nome? Silvio D'Arzo è stato uno scrittore delle nostre parti. Era un insegnante di italiano che ha vissuto tra le due guerre. Silvio D'Arzo era uno pseudonimo, cioè un nome d'arte (anche

utilizzato da artisti e cantanti), e il suo vero nome era Ezio Comparoni. Silvio D'Arzo era soltanto il più noto di questi pseudonimi, ma in realtà ne ha usati moltissimi per firmare le sue opere (tra cui Raffaele Comparoni e Sandro Nedi).

Nato il 6 febbraio 1920 a Reggio da Rosalinda Comparoni e padre ignoto, ha studiato alla Fa-

IL PINGUINO SENZA FRAC

«Definito dai critici il racconto italiano per ragazzi più bello dopo Pinocchio»

coltà di Lettere dell'Università di Bologna. Silvio D'Arzo ha scritto numerose opere, tra cui poesie e romanzi molto interessanti. In particolare, rientrano nella sua produzione alcuni racconti per ragazzi. Il più celebre è senza dubbio «Il pinguino senza Frac», definito da alcuni critici il racconto italiano per ragazzi più bello dopo Pinocchio. Del «Pinguino» sono state realizzate varie edizioni illustrate, adatte quindi anche ai bambini.

Silvio D'Arzo è stato molto sfortunato, infatti è morto giovane, a causa di una grave malattia. Ma perché bisogna conoscere Silvio d'Arzo? Perché Silvio D'Arzo è un scrittore molto impor-



tante del luogo, uno dei pochi in grado di parlare anche ai ragazzi. Oltre a Silvio D'Arzo si dovrebbero conoscere anche molte altre caratteristiche culturali del nostro territorio: i cibi tipici, le tradizioni festive e la storia locale.

Vicino a noi, ad esempio, si trova il museo Cervi, visitato spesso da scuole e ragazzi dei campi

estivi. Infatti, quasi tutti i giovani e i bambini delle nostre zone conoscono la loro storia. Questi sono solo alcuni esempi di come i ragazzi possano apprendere la cultura del luogo e così dovrebbe essere in tutta Italia, che è uno dei Paesi con il maggior patrimonio culturale.

Alessandro Cavalchi, Andrea Gallucci, Jessica Fusco III C