

# Cronisti in classe 2024 il Resto del Carlino



Dovadola

## Il cibo è cultura, impariamo a non sprecarlo

I ragazzi hanno visitato la Centrale del Latte di Cesena e scoperto la storia del gelataio Francesco Tirelli, Giusto tra le nazioni

**Il 17 ottobre** 2023 abbiamo visitato la 'Centrale del Latte di Cesena', una realtà molto importante per il nostro territorio. Dopo aver fatto un tour, che ci ha permesso di conoscere la lavorazione dei prodotti, siamo giunti alla parte secondo noi più accattivante: l'esperienza del burro, che anche voi potete ripetere a casa. Prendete uno shaker con una pallina di metallo all'interno, dentro al quale metete la panna, poi shakerate; ad un certo punto non sentirete più il rumore della pallina: ciò significherà che il burro sarà pronto da gustare!

**L'esperienza** alla Centrale del Latte ci ha talmente entusiasmato che abbiamo deciso di intervistare noi stessi, i nostri genitori e i nostri nonni sulle abitudini alimentari delle nostre famiglie. Per quanto riguarda la colazione, abbiamo constatato che la bevanda più utilizzata è il latte, accompagnato da biscotti e prodotti da forno. Secondo voi le colazioni del mondo sono tutte

### CUCINE DEL MONDO

**In Ucraina si fa colazione con il syrniki, dolce tipico del Paese**



Le classi 1<sup>o</sup>D e 2<sup>o</sup>D; in basso a sinistra, un disegno fatto dai ragazzi e a destra un momento della produzione alla Centrale del Latte

uguali? Assolutamente no. Per esempio, le colazioni inglesi sono molto abbondanti e 'salate', in Francia, invece, si consumano diversi tipi di dolci, come le crêpes. In Macedonia spesso non si fa colazione, in Libano si beve succo e si mangiano dolci tipici, in Burkina Faso si mangia molto con cibi dolci e salati tipici, in Ucraina si consuma il syrniki un dolce tipico. Insomma, le

colazioni nel mondo sono tutte diverse e ci possono sembrare strane, ma mantengono delle specifiche tradizioni.

**A proposito** di tradizioni, nelle nostre classi i cibi più adorati sono la pizza e i piatti tipici dei propri Paesi e delle regioni italiane d'origine: mentre mangiamo i nostri cibi preferiti, pensiamo alla nostra infanzia. Proprio per mantenere vive le tradizioni culinarie della nostra classe, abbiamo pensato, all'interno del Progetto Europeo New Abc, di creare un ricettario condiviso, multilingue, con ricette antispreco e tradizionali, che sono state animate attraverso la creazione di immagini e l'utilizzo dello strumento I-theatre, messo a disposizione da alcuni docenti della facoltà di Lingue dell'Università di Bologna, polo di Forlì, che ci hanno accolto e ci hanno fatto vivere un'esperienza divertente e istruttiva: ci siamo sentiti 'grandi'. Un uomo 'grande' era sicuramente Francesco Tirelli, che da bambino adorava il gelato, lo amava così tanto che, da adulto, decise di aprire una gelateria a Budapest. Tutti amavano il suo gelato, ma colui che lo amava di più era un bambino ebreo di nome Peter. Arrivata la Seconda Guerra Mondiale, Tirelli fu costretto a chiudere la gelateria, che divenne, però, un nascondiglio per gli ebrei, tra cui Peter: Tirelli, infatti, non rimase indifferente. Finita la guerra, tut-

ti furono liberi e Tirelli continuò il suo mestiere da gelataio: era un uomo giusto e gentile. Ma quali sono i 'gusti' per essere un uomo giusto come il gelataio Tirelli? Secondo noi sono il coraggio, la gentilezza, la lealtà, la bontà, l'amore, la furbizia, l'intelligenza, l'onestà, l'accoglienza, la perseveranza, l'altruismo, l'eroismo, la convinzione, il desiderio, la generosità e la forza di

volontà. «In che ordine? Non importa», come era solito dire il gelataio, quando metteva insieme i vari gusti. Importa molto, invece, saper leggere le etichette dei prodotti che consumiamo. Infatti, tanti di noi mangiano inconsciamente dei cibi che non fanno bene alla salute e di cui non si sa la provenienza. Il progetto Slow Food, tenuto a scuola quest'anno, ci ha insegnato a leggere le etichette degli alimenti. In questo modo si scoprono anomalie legate agli ingredienti ed alla loro origine.

**Inoltre**, l'alimentazione non deve essere soltanto salutare, ma anche nutrizionale. Per esempio, uno sportivo sceglierà una mela verde, per l'alto contenuto di potassio. Ricordate: 'Fate che il cibo sia la vostra medicina e che sia sostenibile'. Questo insegnamento è contenuto anche nel film 'La fattoria dei nostri sogni': è necessario aiutare la natura cercando di non danneggiarla; inoltre, bisogna credere che i propri sogni, lavorando sodo, si possano realizzare. Il fornaio, mestiere che svolge Fabio Cappelletti, il babbo di due nostri compagni, è sicuramente un lavoro duro, ma che dà tante soddisfazioni, perché tutto inizia da un piccolo chicco di grano antico.

**Classi 1<sup>o</sup>D e 2<sup>o</sup>D**

