

Cronisti in classe 2025

QV il Resto del Carlino

GRUPPO SGR
SGR
LUCE C 645

BANCA
MALATESTIANA
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO
La cultura in testa.

START
ROMAGNA

MyO+

MEC3
The Genuine Company

Consorzio
Piadina
Romagnola
IGP

la cart
gestione integrata rifiuti

LATTE DI ROMAGNA
cesena
dal 1959

exquisito
WORLD CORNER
ORIGINARI & CUCINA DEDICATA

La piada era amata da Virgilio ed è citata nei versi di Pascoli

Scuola Santa Filomena (San Giovanni in M.) Il cibo più rappresentativo della Romagna appare in un documento ufficiale del 1371. Veniva prescritta dai medici come cura per gli ammalati di peste

Che sorpresa studiando Pascoli scoprire la sua poesia sulla piada: «... ed ecco è liscia come un foglio, e grande come la luna; / e sulle aperte mani tu me l'arrechì, / e me l'adagi molle sul testo caldo... / lo, la giro, e le attizzo con le molle il fuoco sotto, / fin che stride invasa dal calor mite, e si rigonfia in bolle: / e l'odore del pane empie la casa...». Ci siamo incuriositi e abbiamo indagato: quando è nata? Chi l'ha inventata? La piada è il cibo più rappresentativo della Romagna, con una ricetta tramandata di generazione in generazione, fino ad arrivare a noi giovani di oggi. Nasce da farina, ferro e fuoco e le sue prime versioni risalgono ai tempi dell'impero romano che inizialmente usava l'orzo per impastarla per poi passare al grano che usiamo adesso.

Sicuramente anche Virgilio conosceva la piada dato che nell'Eneide la cita come «esile focaccia» e racconta che Enea e i suoi compagni «dalla fame mangiarono perfino le mense», che altro non erano che l'antenato della piada. La piada è sempre stata un cibo prezioso per i poveri sin dai tempi del medioevo grazie ai suoi ingredienti molto economici, tant'è che anche i medici la prescrivevano per gli ammalati di peste. La piada appare per la prima volta in un documento ufficiale del 1371, nel quale si dice che degli abitanti di Modigliana, in provincia di Forlì, dovevano restituire al cardinale Angelico ben due piade. Dopo il periodo



Scatto degli studenti con una nonna che prepara la mitica piada romagnola

del Settecento e dell'Ottocento, in cui diverse famiglie povere romagnole ne crearono diverse versioni provinciali, la piada raggiunse un'altissima popolarità nel Novecento. Un altro grande scrittore e medico, Aldo Spallicci scrive: Oh Dio la piè! Udor da cà! He riva iquà/ e sent chi ch'magna/ eria 'd Rumagna./ Oh Dio la piè!

Oggi la piada è diventata quasi un cibo nazionale grazie anche alla diffusione dei chioschi di piadine, nati in Romagna dalle cucine delle così dette azdore romagnole. E noi abbiamo invitato a scuola proprio l'azdora Irma Azzolini che ci ha insegnato a fare la piada con la sua ricetta fatta di quattro semplici ingredienti: farina, strutto, sale e

acqua tiepida. In Romagna ogni famiglia ha le sue varianti: sottile o spessa, con aggiunta di bicarbonato nell'impasto, con l'aggiunta di un goccio di latte, o con sostituzione dello strutto con olio d'oliva. Ma è l'abile lavorazione sul tagliere e la cottura sulla teglia (la teggia) che dovrebbe essere di terracotta, ma che spesso è di ferro, che le donano quel sapore inconfondibile. Con la piada cruda si fanno i cassoni farciti con erbe e cotti allo stesso modo. E allora buon appetito e...viva la Romagna!

Giulia Fontana, Jacopo Gerboni, Gianmarco Leonardi, Leonardo Bianca Malpassi Molari, Riccardo Prioli Classe III

PORTA SANTA

Il Giubileo passa dalla Valconca

Il Giubileo della Chiesa cattolica è un evento religioso, istituito da Bonifacio VIII nel 1300. Viene celebrato ogni 25 anni per promuovere fede, carità e perdono. Il Giubileo è un periodo di remissione dei peccati e riconciliazione con Dio, di rinnovamento spirituale e grazia. Riprende il nome dall'ebraico «jobel» (caprone) in riferimento al corno di ariete usato nelle cerimonie sacre. Il tema 2025 è 'Pellegrini di speranza' e pone l'attenzione sull'importanza del pellegrinaggio, metafora del viaggio della vita.

Grazie al vescovo Nicolò Anselmi il 16 gennaio il Giubileo ha raggiunto la Valconca con l'apertura della Porta Santa nel santuario Madonna di Bonora di Montefiore, dono straordinario e portentoso.

Gemma Bugli, Penelope Masiero IA Delia Bucci, Sofia Franca, Rebecca Riggio II A

Il Vecchio e l'Antico

Il mercatino di San Giovanni dà vita al borgo



I ragazzi con oggetti e volantino dell'evento

Girando al mercatino di San Giovanni in Marignano 'Il Vecchio e l'Antico' ci siamo chiesti cosa c'è dietro a un evento così interessante. Abbiamo chiesto informazioni alla Promo D che lo gestisce insieme al Comune. Il mercatino è nato nel 1990 dall'idea di un artigiano restauratore e altri piccoli espositori che volevano pubblicizzare i loro prodotti e servizi. Verso il 2002 è diventato un vero e proprio mercatino. Il mercatino che vediamo oggi è diviso in

due parti: una dedicata agli esperti e una assegnata ai piccoli privati, che vogliono vendere oggetti antichi e di famiglia per dar loro una nuova vita. La domenica mattina, di solito, ci sono intenditori o collezionisti in cerca di pezzi rari, mentre il pomeriggio arrivano le persone che vogliono anche solo fare un giro per curiosare. Il Vecchio e l'Antico si è arricchito nel tempo di sempre nuovi espositori e oggi porta sempre tanta gente a San Giovanni. Grazie a questo

evento si dà vita al piccolo borgo. In mezzo a vecchi merletti si può trovare un ditale prezioso oppure tra chiavi arrugginite, immagini di qualche santo che promette miracoli, cappotti passati di moda dai bottoni particolari e bambole di pezza o di ceramica a cui manca un occhio o una scarpetta. È davvero gustoso trascorrere una domenica al mese fra cose vecchie e antiche.

Angelica e Samuele Andreolini, Indira Emendatori e Giulio Guidi Classe II