

Cronisti in classe 2025 **QN LA NAZIONE**

In cucina con gli chef stellati «Sale e Parmigiano obbligatori»

Gli studenti del Fermi di Rubiera hanno intervistato Malpeli (Viandante) e Bottero (Arnaldo) Tante le curiosità dei ragazzi, ma la ricetta migliore qual è? «Amore e tantissima passione»

Noi ragazzi dell'istituto Enrico Fermi di Rubiera abbiamo partecipato a un corso di cucina organizzato dalla scuola, in collaborazione con l'associazione Ponte Luna. Abbiamo cucinato e mangiato specialità amate da tutti, come pizza, muffin, tramezzini e piatti tradizionali. Il corso «In cucina con le stelle» è durato otto lezioni e ha coinvolto un centinaio di ragazzi. Insegnanti d'eccezione sono stati, in due pomeriggi diversi, i prestigiosi chef dei ristoranti stellati di Rubiera: Jacopo Malpeli (Osteria del Viandante) e Roberto Bottero (Clinica Gastronomica Arnaldo). Abbiamo colto l'occasione per toglierci qualche curiosità sulla cucina, facendo loro un'intervista. Li ringraziamo di cuore non solo per averci insegnato a cucinare, rispettivamente, i tortelli di erbetta e gli gnocchi di patate, ma anche per la disponibilità e la generosità con cui si sono dedicati a noi ragazzi in questa occasione.

Quale ingrediente non deve mai mancare in cucina? Roberto: «Il sale e... il Parmigiano Reggiano». Jacopo: «Amore e tantissima passione». Qual è il piatto che le piace cucinare o in quello in cui si distingue? Roberto: «La spugnotata, la nostra specialità». Jacopo: «Mi piace fare gli antipasti, i primi, i secondi, i dolci. E sono molto goloso, quindi direi proprio tutto». Per cucinare un piatto segue la ricetta alla lettera? Roberto: «Io sono molto fiscale, tengo fisse le ricette». Jacopo: «Improvvisiamo sempre, anche quando codifichiamo una ricetta ci viene voglia di cambiarla». Ha studiato in una scuola particolare? Roberto: «Non ho studiato ma,



A sinistra, Roberto Bottero. A destra, Jacopo Malpeli

crescendo nella cucina del ristorante, ho appreso lì, dalla mia famiglia e, in seguito, anche fuori, girando». Jacopo: «Ho studiato per vent'anni e continuo a studiare. Non si finisce mai di imparare». Per lei cosa rappresenta la stella Michelin? Roberto: «Per me è un motivo di orgoglio, in più è un'affermazione di un lavoro fatto con passione e tanta dedizione, tutto l'anno». Jacopo: «Un grande onore, sei nell'olimpo della ristorazione. Negli anni, però, ho capito che per avere la stella non la devi seguire. Noi abbiamo aperto con l'idea di fare un locale bello, che funzionasse, che desse da lavorare alle persone». Perché ha accettato questo invito a lavorare con i



ragazzi? Roberto: «Perché per anni ho fatto volontariato e mi sembra giusto dare questa opportunità ai ragazzi del nostro paese». Jacopo: «Mi sembrava divertentissimo, quindi perché no?» Quale sogno ha per il futuro, in ambito culinario? Roberto: «Abbiamo delle idee, ma al momento ci accontentiamo del nostro lavoro, del ristorante, dell'albergo. Vedremo in futuro, se ci saranno altre possibilità». Jacopo: «Il sogno che ho realizzato in ambito culinario è avere un locale che funziona, in cui viene gente e avere tanti professionisti con me. Il sogno per il futuro è continuare su questa strada».

Classe I B

© RIPRODUZIONE RISERVATA

EMILIA VIA APERTA

Un mondo nuovo per l'ambiente

Ogni anno nelle vie di Rubiera si svolge «Emilia Via Aperta», una festa nata nel 2019 grazie alla collaborazione di Auser, Unità Pastorale e Comune, con l'obiettivo di favorire l'incontro tra diverse culture e la comunità. Il tema dell'edizione di quest'anno era «ApriAmo il Futuro», declinato attraverso gli ambiti dell'ambiente, della pace e dei giovani. L'evento coinvolge, oltre a molte associazioni, anche l'istituto comprensivo, che partecipa con laboratori e progetti.

Noi alunni di I A e I B abbiamo creato «Futuri In-Versi»: un'installazione di 'lettere per il futuro' scritte a noi stessi e appese con un filo a uno scatolone capovolto. Dentro, abbiamo raccontato sogni, traguardi e messaggi per il nostro domani. Il futuro, come quest'opera, è da interpretare e riscrivere: con la tecnica del caviardage, abbiamo estratto parole dalle nostre lettere e le abbiamo trasformate in poesie. Un giorno, rileggendole, ci ritroveremo?

Classe I B

© RIPRODUZIONE RISERVATA

BCC EMILBANCA

Sigma

ecu

iren



Lara, Cecilia, Serah e Riccardo

All'Herberia l'incontro della prima D con l'autrice de 'L'isola dei libri perduti'

Insieme nel magico mondo di Annalisa Strada

Il 23 aprile scorso, noi della I D della Fermi di Rubiera siamo andati al Teatro Herberia a incontrare Annalisa Strada, autrice nota di libri per ragazzi. Di Annalisa Strada, a scuola stiamo leggendo «L'isola dei libri perduti». Abbiamo avuto il piacere di intervistarla prima dell'incontro che coinvolgeva anche altre classi. Lei è stata così gentile da rispondere alle domande che le abbiamo posto, sia sulla sua carriera e sia sul libro che stiamo leggendo. Ci ha detto che fare

la scrittrice per lei non è un vero lavoro ma una passione. Ci ha poi confidato che è stata ispirata da tantissimi autori: dai più classici, come Dante, ai più moderni come la coreana Han Kang. Un altro autore importante è stato Roald Dahl.

I personaggi dei suoi libri sono figure molto sfaccettate tratte da 'pezzetti' di persone che lei osserva, ma su cui poi aggiunge sempre qualcosa di suo. Il nostro libro è stato immaginato in una giornata calda di luglio, a Milano. Annalisa era arrivata

con grande anticipo ad un appuntamento e quindi voleva comprare un libro per l'attesa: non trovando alcuna libreria, pur essendo in centro, cominciò a riflettere di come sia diventato difficile acquistare libri e di come sia facile invece acquistare dell'intimo o qualcosa da mangiare. Da qui l'idea di immaginare un'isola in cui addirittura sia vietato leggere e dei ragazzi con un innato senso di libertà. Proprio come noi.

Lara Celarevic, Cecilia Maio, Serah Paul, Riccardo Iotti I D