

Cronisti in classe 2026 QV il Resto del Carlino

Il familiare profumo di casa L'erbazzone è finalmente Igp

La scuola media Alessandro Manzoni di Reggio Emilia: «Che benefici porterà al territorio?» Il riconoscimento dell'Unione Europea potrebbe essere il primo tassello per impulsi turistici

L'erbazzone è finalmente diventato un alimento Igp, riconoscimento importantissimo per la nostra città. A Reggio Emilia, la domenica all'ora di pranzo, tra le strade del centro storico e i bar, si sente un profumo che riporta all'infanzia: quello dell'erbazzone. Un sentiero fatto di ricordi, di casa e di semplicità. Questa torta salata, ripiena di bietole, uova, cipolla e Parmigiano Reggiano, nasce come piatto povero, già prima dei nostri nonni, ed è oggi diventata un'eccellenza gastronomica: ha ottenuto il riconoscimento Igp (Indicazione Geografica Protetta), un marchio dell'Unione Europea che tutela e valorizza i prodotti legati al territorio anche dal punto di vista turistico. Per approfondire abbiamo intervistato il direttore di Destinazione Turistica Emilia, Pierangelo Romersì. Come prima cosa ci ha spiegato che non è automatico avere più turisti grazie all'Igp: «Senza un luogo dove si conosce e si impara, senza un'organizzazione professionale e una rete volontaristica che si mette a disposizione, oppure senza una adeguata comunicazione, non è possibile definire a priori un collegamento con l'aumento di turisti. Sicuramente aiuta nel racconto di un territorio che si connota con una forte vocazione agroalimentare, che può fare la differenza». Ci ha raccontato che noi giovani siamo molto importanti per la promozione di questo prodotto alimentare: «I giovani sono i principali ambasciatori del territorio e delle tradizioni con cui sono cresciuti,



Disegno di Nikita Solito III C

hanno anche tanti più input e informazioni in tempo reale da tutto il mondo, per cui i loro gusti variano molto, ma per il momento conta ancora come le nonne fanno loro da mangiare e cosa propongono a merenda».

Ci siamo ovviamente chiesti se questo porterà a dei benefici economici: «Spesso molte Igp rimangono di nicchia, più per tutelare che per sviluppare. In questo caso essendo un prodotto che si trova fresco e anche surgelato potrebbe rafforzare la catena di vendita. Quindi, su le maniche e imparate tutti a fare un ottimo erbazzone». Abbiamo interpellato anche un'esperta nel campo alimentare - per capire anche se l'erbazzone è

un cibo sano - la nutrizionista Elisa Cellarosi. E ci ha risposto: «Quello senza strutto, essendo un grasso saturo, può essere considerato un alimento salutare e adatto prima e dopo lo sport e si può mangiare sia a pranzo che a cena, ma anche a colazione». Quindi ci siamo chiesti quante volte si può mangiare alla settimana senza i 'grassi cattivi': «Se la torta salata viene fatta in casa, con olio e un pizzico di parmigiano, può essere consumato anche due o tre volte a settimana». L'erbazzone si conferma un simbolo del territorio, capace di unire tradizione, giovani e attenzione alla salute. E a noi piace tanto.

**Mia Costetti
Alice Anastasio III C**

IL LIBRO

La storia di Linus Misteri ed empatia

Cari lettori, oggi vi parlo de «La casa sul mare celeste» di T. J. Klune, che racconta la storia di Linus, un impiegato solitario incaricato di ispezionare un orfanotrofio speciale. Sull'isola scopre bambini con poteri straordinari e un direttore misterioso, imparando a mettere in discussione le regole e ad aprirsi all'amore e alla diversità, temi affrontati con grande sensibilità. La mia citazione preferita è: «L'odio fa molto rumore, ma ti accorgerai che le persone che urlano sono poche e cercano disperatamente di farsi sentire». Un invito a non lasciarsi trascinare dall'oscurità, ma a custodire la propria luce. In un mondo segnato da conflitti e guerre, questo messaggio è ancora più prezioso: l'odio divide e distrugge, mentre solo l'empatia e il rispetto possono costruire una pace duratura.

Livia Soncini I D

Il racconto degli studenti che hanno visitato il luogo dedicato alla storia della psichiatria

San Lazzaro, un museo che non si può dimenticare

Dovremmo tutti rivolgere lo sguardo su qualcosa che ha segnato la storia della nostra città, un luogo molto particolare: il museo di storia della psichiatria. La nostra classe ha avuto l'occasione di partecipare a questa esperienza. Il museo in questione si trova nelle vicinanze del campus San Lazzaro. Una volta arrivati, ci siamo subito imbattuti in un'opera d'arte: un recinto a ricordo delle mura di un tempo, simbolo dell'isolamento dell'edificio dal mondo esterno. Entrando, abbiamo notato che tutto

nel manicomio, come era chiamato un tempo l'ospedale psichiatrico, era pensato per trattenere e detenere i pazienti, cioè coloro che all'epoca venivano considerati 'pazzi' solo perché avevano comportamenti diversi o vivevano con qualche difficoltà. Gli strumenti utilizzati e i metodi applicati rendevano le cure non solo inefficaci, ma addirittura dannose. Le persone in quel luogo venivano divise ed escluse, o addirittura del tutto isolate all'interno di alcune celle, nelle quali venivano curate con stru-

menti specifici, a seconda delle loro problematiche. Alcuni di questi oggetti - come camicie di forza e manette - sono tuttora esposti nelle celle. Questa uscita ci ha lasciato un segno profondo nel cuore e ci ha fatto riflettere a lungo. Ora ne parliamo con tranquillità, ma all'epoca chi era rinchiuso all'interno di queste mura, non desiderava altro che uscire. Ancora oggi questo edificio porta con sé la storia delle persone che ci hanno vissuto.

**Davide Dangelo, Formentini
Tanya e Sarah James II B**



Disegno di Andrea Becchi e Tommaso Leone II B

