

Cronisti in classe 2025

QN IL GIORNO



Dalla paella alla pizza, le culture a tavola

Viaggio tra i sapori della cucina europea per conoscere storie, sapori e tradizioni (radicate) di ogni Paese dell'Unione

La cucina è un elemento fondamentale della cultura europea e comprende le più disparate tipologie di piatti, dalla paella spagnola, all'insalata russa, dalla pizza margherita, alle polpette svedesi. È considerata tra le più varie e apprezzate cucine al mondo proprio per i differenti sapori che include. Ogni paese ha una propria storia e tradizione culinaria che lo caratterizza.

Da dove deriva questa varietà? Il desiderio di sperimentare sapori nuovi nasce dopo la Preistoria, mentre prima il cibo era ancora una necessità, più che un piacere. Da qui le culture si sono evolute, dando inizio a banchetti per i sovrani o in occasioni speciali, quali ricevimenti o feste, fino ad arrivare al giorno d'oggi, dove la cucina è praticata anche dal singolo individuo per sé stesso.

A seconda della zona climatica, dalla storia e delle usanze di ciascun paese, i diversi piatti si differenziano gli uni dagli altri per

ALIMENTAZIONE

Per conoscere davvero un Paese occorre assaporare i suoi piatti



Ogni Paese ha la sua storia culinaria che dipende dal clima, dal territorio e dalla posizione geografica

determinati punti fondamentali, quali gli ingredienti utilizzati, le spezie e le bevande abbinata.

La cucina dei paesi nordorientali, nei quali la temperatura si fa più rigida, si basa generalmente su piatti grassi e corposi con sapori sobri, facendo uso di ingredienti come carne e patate, a

contrario di quella Mediterranea che prevede un maggiore utilizzo di verdure e cereali, rendendo ogni piatto saporito e variegato.

Di recente abbiamo avuto modo di conoscere un Parlamento europeo che, in risposta alla domanda: «Secondo Lei quali elementi accomunano o differenziano ciascun paese dagli al-

tri?», ha risposto affermando che l'aspetto che accomuna maggiormente gli Stati europei è la centralità della persona, mentre quelli che differenziano ciascun paese dagli altri sono la cucina e le lingue. Ha aggiunto che per lui è fondamentale provare e conoscere la cucina dei Paesi europei per comprender-

ne la storia, le tradizioni e le caratteristiche.

Ma facciamo qualche esempio...

- Iniziamo con la Francia, una nazione che ha molto da offrire dal punto di vista culinario; tra i piatti salati ricordiamo diverse varietà di formaggi e "les esgargots", mentre i dessert i più celebri sono i macarons e i croissant.

- La cucina spagnola si basa su sapori più legati al salato e al mare. Uno dei piatti più conosciuti è la Paella

- la Russia in inverno la temperatura può raggiungere i -40°. Ciò influisce sulla cucina, che sfrutta soprattutto alcuni tipi di piante e radici capaci di sopravvivere a periodi molto freddi, come patate e cavoli. Il suo piatto più apprezzato (anche all'estero) è il Borsch, una minestra di barbabietole nata in Ucraina.

- Per concludere, la Germania: una delle sue specialità è il Pretzel, un anello di pane e ricoperto da piccoli granelli di sale che risale addirittura al 600 d.C..

Eccetto il Pretzel, tutte queste pietanze nascono tra il XVII secolo e il XIX secolo. È chiaro, quindi, che molti i paesi ritengono la cucina un elemento fondamentale della loro storia.

Focus

Giovani Masterchef ai fornelli a scuola «Lezioni in modo diverso tra le pentole»

Laboratorio di cucina per conoscere le abitudini alimentari degli stati europei

Noi ragazzi della 2°F dell'Istituto Liguria, stiamo studiando in geografia alcuni Paesi europei. Per conoscere meglio la cultura di questi Stati abbiamo deciso di approfondire anche i loro gusti gastronomici. Per questo abbiamo cucinato i piatti tipici di alcuni di essi: il Croque Monsieur per la Francia (un grosso toast con prosciutto e formaggio), l'Insalata greca (ricca di feta e olive) per la Grecia, la Paella

valenciana (riso con pollo e verdure) per la Spagna, il Pudding (un particolare budino al cioccolato) e l'Apple Pie (una torta con sfoglia e mele) per l'Inghilterra, la famosa Insalata russa per la Russia, la tipica Insalata di patate della Germania, il Sernik, tipico dolce Polacco e tanti altri...

Ci siamo divertiti molto sia a cucinare che soprattutto ad assaggiare, anche perché abbia-

POPOLI

«Per capire meglio loro e il loro territorio bisogna studiare la loro alimentazione»

mo scoperto nuovi cibi che non conoscevamo e che non avevamo mai cucinato.

Grazie ai nostri insegnanti siamo riusciti a fare un'attività molto originale, interattiva e soprattutto interessante e divertente, che ci ha permesso di conoscere al meglio la cultura europea. Tornati dal laboratorio abbiamo anche creato un sito in cui raccogliere le nostre ricette, curiosità e molto altro sempre su questi piatti, con l'aiuto del professore di geografia.

Abbiamo anche creato dei cartelloni che abbiamo appeso fuori dalla classe per mostrare a tutti le nostre ricette, il nostro lavoro in cucina e i nostri piatti finiti.

LA REDAZIONE

**Istituto comprensivo "Liguria" - Rozzano (MI)
Classe 2°F
Docenti: Marco Colombo**

