

# Cronisti in classe 2026

QN IL GIORNO

**IDROTHERM**  
2000  
LUCCA - BERGAMO

rekeep

## Tutti in cucina alla scoperta dei piatti tipici

Il progetto eTwinning e il viaggio insieme agli studenti di altre scuole europee per imparare le radici culinarie del Vecchio Continente

**Noi alunni della scuola** secondaria di primo grado di Rozzano di prima, seconda e terza F, stiamo partecipando al progetto «eTwinning», un progetto di didattica a distanza con altre scuole europee.

Con l'aiuto dei nostri professori partecipiamo a videochiamate in lingua inglese con studenti di una scuola in Polonia, una in Turchia e un'altra a Nichelino (in provincia di Torino).

**Questo progetto** prevede sei fasi, la prima quella di conoscenza, ci ha visti coinvolti nella preparazione di card in formato multimediale per far conoscere ai compagni stranieri le nostre caratteristiche e le nostre abitudini. È stato divertente creare con il nostro prof. di italiano dei personaggi che ci assomigliassero.

Nella seconda fase abbiamo ricercato e presentato dei piatti tipici del nostro paese: due piatti salati e uno dolce. È arrivata poi la fase della preparazione

### IL MENU

**Le eccellenze del nostro Paese dall'antipasto al dolce**



La seconda fase del progetto prevedeva la preparazione di un pranzo: i ragazzi hanno portato in tavola pasta, carne e dolce

dei piatti che abbiamo realizzato a scuola nel laboratorio di cucina e la stesura delle ricette in lingua inglese da condividere coi ragazzi delle altre scuole. È stato piacevole cucinare insieme ai nostri compagni di classe, organizzarci in gruppi in base alle ricette da preparare e tra risate e qualche aiutino dei nostri

professori. Alla fine poi è stato veramente gratificante assaggiare i nostri risultati.

Noi, della Classe 1ªF ci siamo dedicati ai piatti italiani, la seconda F si è dedicata ai piatti europei (quarta fase) e la terza F ai piatti tipici degli studenti stranieri che vivono nel nostro paese

(quinta fase del progetto).

La preparazione dei vari piatti e la stesura delle ricette con una breve ricerca storica, saranno pubblicate in un book digitale preparato dalle tre classi che saranno condivisi con le altre scuole del progetto e con tutte le scuole presenti nella piattaforma

ma eTwinning.

La fase finale del progetto prevede dei giochi per verificare che noi tutti abbiamo appreso le caratteristiche e le provenienze dei diversi piatti.

Questo progetto è stato per noi un modo divertente per conoscere altre realtà scolastiche e per conoscere abitudini e caratteristiche di ragazzi della nostra età che vivono in altri Paesi.

È inoltre un modo per esercitarsi nel parlare in inglese e per far conoscere le nostre specialità culinarie ai nostri coetanei meno fortunati di noi perché non conoscono la bontà delle lasagne al forno, la delicatezza dei tortellini e le moltissime altre ghiottonerie che abbiamo noi nella nostra incantevole penisola.

Viste le premesse e l'eccellenza della cucina dello stivale, noi ce la metteremo tutta per vincere questa gara che veicola il meglio delle nostre tradizioni a tavola e non solo. Il cibo è sicuramente uno dei migliori ambasciatori nel mondo e il nostro ha un'autorevolezza che le viene riconosciuta ovunque, non per nulla, è considerata una delle migliori cucine a livello mondiale.

### Focus

## Dai fornelli alla conoscenza delle regioni d'Italia Un'esperienza tra i sapori firmata dai ragazzi

L'iniziativa ha permesso grazie al lavoro di squadra di stimolare la ricerca seguendo la tradizione

**Dai banchi di scuola** ai fornelli: gli studenti della 1ªF si sono messi alla prova con un progetto eTwinning che li ha trasformati, per un giorno, in piccoli chef. Nel laboratorio di cucina del plesso di viale Campania, divisi in gruppi e grembiule indossato, hanno preparato un vero viaggio gastronomico attraverso l'Italia, scegliendo ricette rappresentative di diverse regioni dopo un'attenta ricerca sulle ec-

cellenze locali. Il menù, ricco e vario, si apriva con due antipasti simbolo: le olive ascolane, rivisitate con un ripieno adatto a tutti, e gli arancini siciliani, farciti con provola, piselli e pomodoro.

**Si è poi passati** ai primi piatti, con le immancabili tagliatelle al ragù emiliano, preparate a mano partendo dall'impasto, e la fregola sarda con cozze e von-

### RICETTE E PADELLE

**Un laboratorio che unisce il piacere per il gusto e la cultura**

gole, proposta grazie all'iniziativa della docente di matematica.

**Tra i secondi** non poteva mancare la cotoletta alla milanese, omaggio alla città degli studenti, croccante e dorata come da tradizione. Il finale è stato affidato ai dolci: strudel di mele in doppia versione, trentina e altoatesina, e l'intramontabile tiramisù, il più apprezzato da tutti. Dopo la preparazione, il momento più atteso: il pranzo condiviso, gustando insieme i piatti realizzati. Le ricette sono state tradotte in inglese per essere condivise con le scuole partner del progetto e diventeranno presto un ricettario digitale. Un'esperienza ch

### LA REDAZIONE

**Istituto Comprensivo "Liguria" Rozzano (Mi) - Classe 1ª F**  
**Docenti: Marco Colombo e Paola Corongiu**

