

Cronisti in classe **QN LA NAZIONE** 2022 **20^a edizione**

EUROPA PARK



LA REDAZIONE

Alunni e tutor della 2 Giugno



Inviati: Carta Valentina, Çeka Ajsi; Cosentino Giorgia; Di Candia Andrea; Elalamy Saad; Faticato Sofia; Felipe Ramos Victor Miguel, Kasbi Niaama; Lushi Kristel, Marchi Leonardo, Maria del Orbe Rafael Antonio. **Redattori:** Bonomi Maria Stella, Chowdhury Tamim; Galeandro Giulia; Galletti Damiano; Kharambura Anastasiia, Lopez Gutierrez Nicholas; Mori Lisa, Riga Christian; Rossi Irene; Rovinalti Alice; Grafici Mena Velasquez Maycol Mishael; Sparaco David. **Tutor:** Renata Rossi. **Dirigente scolastico:** Sandra Fabiani

La Conad ospita la 1A

Alimentazione, ricerca sul campo

Ci siamo recati nel supermercato di piazza Matteotti per 'toccare con mano' la filiera del 'localismo'

In un'epoca complessa, dove la globalizzazione prende sempre più spazio, la nostra classe si è interrogata, invece, sul «localismo»: di cosa si tratta e come funziona? Abbiamo pensato di cogliere l'opportunità, offerta da Conad di visitare una sua filiale, per approfondire. Abbiamo contattato la Signora Rita Corbani, responsabile della filiale di Piazza Matteotti a La Spezia, che si è subito mostrata felice di accoglierci e di rispondere alle nostre domande. Prima, però, abbiamo lavorato in classe, raccogliendo informazioni e confrontandoci anche sulla «piramide alimentare della dieta mediterranea», riconosciuta patrimonio immateriale dell'umanità dall'Unesco. Dopo un breve «tour» del punto vendita, abbiamo ascoltato un'interessante spiegazione sul valore che la Conad attribuisce al termine «localismo», ovvero la scelta di esse-

IL TEMA

Valorizzare i prodotti e le aziende locali per favorire la qualità e la nostra economia



La nostra classe in vista al market Conad

re vicini al territorio e alle comunità in cui è presente: valorizzare i prodotti e le aziende locali per favorire la qualità e la varietà di ciò che mangiamo, ma, contemporaneamente, anche l'economia locale.

A questo punto abbiamo posto le nostre domande: quali sono i prodotti tipici del nostro territorio? Da quali zone provengono?

In quali stagioni sono disponibili? Abbiamo dunque scoperto che alcuni fra i prodotti tipici di queste zone della Liguria sono le patate, il burro, il latte, lo yogurt, i sottaceti, la carne, l'olio e il vino e abbiamo avuto l'opportunità di vedere questi prodotti sugli scaffali, valorizzati dalla Conad con offerte dedicate. La responsabile ci ha anche illustra-

to la provenienza dei singoli prodotti: formaggi, burro e yogurt da Brugnato, salsicce e patate da Pignone, latte e carne dalla Val di Vara, sottaceti da Sarzana e per finire le farine della Lunigiana. Qualcuno di noi ha voluto sapere dettagli più «tecnici» sulla gestione di un supermercato.

Interessante è stata anche la spiegazione che ci è stata fatta sulle modalità di produzione di un prodotto speciale come il latte crudo della Val di Vara. In relazione alla zona, stato molto toccante il racconto fatto dalla Signora Corbani sulle tremende conseguenze dell'alluvione che ha colpito le nostre zone il 25 ottobre 2011: una delle aziende fornitrici di latticini, di Brugnato, aveva perso quasi tutto, ma proprio la filiale di Piazza Matteotti, con la quale collaborava da tempo, ha aiutato in ogni modo possibile questa azienda a risollevarsi. E così ha fatto anche con altre aziende in difficoltà, perché proprio questo, ci ha spiegato la nostra ospite, è lo spirito ed il senso della Conad, nata come associazione di piccole aziende.

Nuovi arrivi nella nostra classe

Borscht, una ricetta che viene da lontano Alimenti, la realtà bussava alla nostra porta

Non c'è alcuno che non sappia quali siano i gravi avvenimenti che hanno colpito l'Ucraina

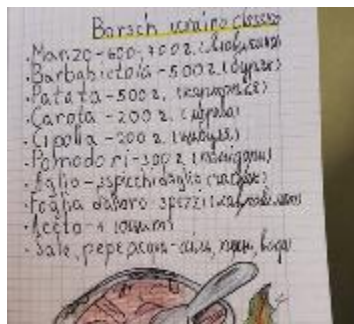
Dal 16 marzo la nostra classe ha compreso le conseguenze di questo drammatico conflitto, accogliendo a braccia aperte una nostra coetanea in fuga dal suo Paese.

Abbiamo letto sul suo volto che cosa significhi trovarsi, all'improvviso e contro la propria volontà, in una terra straniera, senza conoscere la lingua, senza i propri amici. **Ma proprio per questo** l'abbia-

mo accolta con delicatezza, rispettando i suoi tempi, e fornendole tutto il nostro aiuto e la sincera simpatia.

La nostra classe non è nuova a queste esperienze, solo poco tempo fa abbiamo accolto un ragazzo arrivato dalla Repubblica Dominicana, senza conoscere una parola d'italiano, e subito ci siamo organizzati per trovargli degli «interpreti» fra di noi. Però, l'ingresso della nostra compagna dall'Ucraina naturalmente ci ha colpiti ancora di più: come se all'improvviso, dalle pagine del giornale, le notizie diventassero reali.

La nostra nuova amica pian piano si sta ambientando e lo ha di-



mostrato partecipando con impegno a questa nostra «avventura» e noi vogliamo ringraziarla pubblicando per intero la ricetta, che è stata scritta e illustrata da lei, che preferisce dalla sua tradizione culinaria: quella del borscht.

Un diverso punto di vista

Dal localismo alle tradizioni familiari

Un interessante viaggio nelle ricette familiari
Mangiamo sano a casa della nonna?

Abbiamo provato a verificare se i piatti delle nostre tradizioni culinarie contenessero ingredienti inseriti nella «piramide alimentare della dieta mediterranea». La nostra classe è formata da alunni le cui famiglie provengono da svariate regioni italiane, ma non solo: alcuni di noi hanno origini in Paesi al di fuori dell'Italia. Il nostro «viaggio» ha

preso in esame piatti tipicamente spezzini come gli sgabei, la Mesciua o i muscoli ripieni, per volare in Sicilia con l'arancino e i cannoli, il sugo con le cozze alla tarantina, in Sardegna con i deliziosi dolcetti «papassini», e tornare di nuovo al nord con il baccalà alla vicentina, e abbiamo immaginato il gusto dei Pierogi Ruskie, ravioli di patate e ricotta tipici della Polonia, e del Byrek, una torta rustica albanese. Tra questi piatti, così distanti per origine geografica, vi erano comunque ingredienti che ritornavano spesso, come la farina, la ricotta, la carne, l'olio, le uova e, ovviamente, sale e pepe. Abbiamo poi osservato se questi ingredienti rientrassero nella piramide alimentare e così è stato. Non ci è rimasto, alla fine, che riflettere sul fatto che, come se non bastassero tanti altri elementi, in fondo anche la cucina serve per unirli.