

# Cronisti in classe **QN LA NAZIONE** 2022 **20<sup>a</sup> edizione**

Autorità Idrica Toscana

**CONAD**  
Persone oltre le cose

## La leggenda delle “lasagne meschie”

Un racconto per celebrare uno dei simboli della Lunigiana, ovvero le castagne che un tempo erano dette “pane dei poveri”

PONTREMOLI

In epoche passate, quando sulla tavola non c'era l'abbondanza di oggi e si doveva fare attenzione a non sprecare il cibo, in Lunigiana le castagne, dette “pane dei poveri”, garantirono la sopravvivenza nei periodi di guerre o carestie. La farina di castagne della Lunigiana, che ha ottenuto il riconoscimento della denominazione di origine protetta (DOP), consente di realizzare ancora oggi i gustosi piatti della tradizione. Spesso l'origine di un piatto tipico regionale viene spiegata con una leggenda e così abbiamo deciso di inventarne una sulle cosiddette lasagne “bastarde” o “meschie”, una pasta fatta con farina di castagne e farina di grano, tagliata a rettangoli, lessata e condita con olio extravergine e parmigiano. Nel Medioevo in uno dei tanti borghi della Lunigiana vi era la rinomata locanda di un

**IL RICONOSCIMENTO**  
**Denominazione di origine protetta per un prodotto amato da tutti**



La storia di Caldino, Ernesto e Giulia che si svolge attorno alla farina di castagne

certo Caldino. Un giorno un nobile del posto, messer Guglielmo, vi si presentò e informò il proprietario che il giorno successivo avrebbe pranzato lì insieme a uomini d'affari, notai e ricchi commercianti. Caldino allora, cercando un cuoco che aiutasse sua moglie Gemma in cucina, si rivolse a Ernesto, rinoma-

to per le sue lasagne, e il giovane rispose che avrebbe accettato di dargli aiuto solo se Caldino gli avesse concesso la mano di sua figlia Giulia. L'oste, non avendo altra scelta, accettò la proposta, e la mattina seguente Ernesto si presentò alla locanda. La farina bianca scarseggiava Gemma ordinò al figlio mi-

nore, Federico, di andare al mulino a prenderne un sacco ma il mugnaio non ne aveva più e diede al ragazzo un sacco di farina di castagne. Gemma, su indicazione di Ernesto, rovesciò sulla spianatoia la farina di grano che aveva e poi, inconsapevolmente, aggiunse quella di castagne. Nel frattempo Ernesto si era allontanato per prendere uno straccio (aveva fatto cadere la brocca dell'acqua). Quando ritornò in cucina si accorse del colore marroncino del composto, ma non si poteva certo sprecare tutto quel cibo. Inoltre Guglielmo e i suoi ospiti stavano arrivando. In fretta e furia finì di preparare l'impasto. Entrò Caldino e quando vide la pasta, infuriato, sgridò Ernesto, che vide andare in fumo la sua carriera di cuoco e il sogno di sposare Giulia. La pietanza venne servita, ma nel vedere quelle lasagne scure gli ospiti si rifiutarono persino di assaggiarle. Messer Guglielmo, però, decise mangiarle e... si leccò i baffi. Poi corse a complimentarsi con Caldino e a chiedergli il nome della ricetta. L'oste allora mandò a chiamare Ernesto che disse di aver chiamato quel piatto “lasagne meschie” perché nate da un miscuglio di due tipi di farina: quella di grano e quella di castagne.

**IC FERRARI ARPIOLA**

**Ecco chi sono i cronisti in erba**

**Alunni 1A:** Barbieri Gaia, Lorenzo Bazzali, Daniel Bejan, Costanza Bertolini, Emma Biasini, Sofia Bielli, Lorenzo Di Gregorio, Aya El Attifi, Emanuele Filippi, Meme Hoxha, Annalisa Maucchi, Edoardo Nadotti, Mariastella Pecchia, Luca Piastrì, Alberto Salvi, Elyas Sirageeddine, Andrea Terranova, Massimo Tommasini, Rebecca Tonelli, Isabel Xhuveli.

**Alunni 2A:** Emma Bernardini, Filippo Bertoncini, Samir Chiffour, Martina Curadini, Youssef El Attifi, Carlotta Gregori, Sofia Gregori, Gabriel Husar, Joel Lucchetti, Irene Marselli, Francesco Navari, Laura Pometti, Michela Sanna, Giulia Varoli, Nicole Vignuolo.

**Alunni 3A:** Nicola Azzolini, Michele Baldassarre, Nicole Baldini, Celeste Barbieri, Leonardo Blandini, Letizia Calani, Mattia Fontana, Agata Labate, Nicolas Magurno, Emanuele Maucchi, Serena Piola, Letizia Porterì, Raffaele Ricci, Iris Romano, Kristjan Salliu, Andrea Scognamiglio, Giada Tommasini, Emanuele Zito. Docenti tutor: Sabrina Ginesi e Caterina Ambrosini. Dirigente: Ines Mussi

**La riflessione globale**

## Come possiamo agire per rispettare il pianeta Evitare gli sprechi di cibo e fare la differenziata

Attenzione al disinteresse che è forse il vero e più grande problema che dobbiamo risolvere

**Il 22 aprile** è stata la “Giornata mondiale della Terra”. Questa giornata indica l'esaurimento ufficiale delle risorse rinnovabili che la Terra è in grado di offrire nell'arco di un anno e dal 1971 in poi si è andata sempre più allontanando dalla data del 31 dicembre: così, ad esempio, nel 1978 l'Overshoot day fu il 7 novembre e ogni anno è arretrato sempre più fino ad essere il 1 agosto nel 2018, dimostrando che ogni

anno l'umanità ha consumato più rapidamente le risorse. Uno spunto di riflessione ce lo ha fornito il questionario sullo spreco alimentare svolto a scuola; dalle risposte fornite dalla popolazione statistica, composta dagli alunni e dalle relative famiglie delle classi seconda e terza, si evince che la metà degli intervistati è attratta dalle offerte quando va a fare la spesa ed è condizionata dalle pubblicità: questo può indurre i consumatori a comprare più del dovuto e, se non vengono adottati degli accorgimenti, si corre il rischio di dover gettare le eccedenze non consumate tempestivamente. I grafici dei risultati hanno

poi messo in evidenza come l'alimento che tende ad essere buttato più frequentemente sia la frutta e come spesso si gettino cibi avanzati poiché non si sa come riutilizzarli. Ci ha fatto riflettere il messaggio di Papa Francesco in occasione della Giornata mondiale dell'alimentazione 2021. Le nostre azioni quotidiane sono importanti per rispettare e salvaguardare il pianeta. Oggi sappiamo che si dovrebbe evitare di sprecare e acquistare prodotti dei quali non abbiamo bisogno, fare la differenziata... Ma è possibile che tutto ciò non venga messo in pratica per disinteresse e indifferenza: è il problema più grande.

**LA RICERCA**

**Alimentazione: quando diventa un problema  
E quando è giusto accendere i riflettori**

**È innegabile** che il cibo sia distribuito molto male nel nostro pianeta, ma da parte di tutti coloro che possono accedere facilmente ad esso è necessario un impegno maggiore per ridurre gli sprechi. Non dobbiamo dimenticare che l'alimentazione rientra tra le prerogative che garantiscono il diritto fondamentale dell'individuo alla salute: ognuno di noi ha bisogno di mangiare e avere la giusta energia per affrontare la giornata. Ecco che l'alimentazione può diventare la base di altri problemi, quando non se ne ha più il controllo, quando non si mangia più per bisogno o, al contrario, quando si evita di mangiare il necessario: anoressia, bulimia e binge eating sono tra i disturbi del comportamento alimentare più diffusi. Ricordiamoci di non spegnere mai i riflettori. Ci aiutano le giornate mondiali e nazionali, tra le quali 16 ottobre 'Giornata mondiale dell'alimentazione', 7 giugno 'Giornata mondiale della sicurezza alimentare', 21 maggio 'Giornata mondiale del tè', 25 ottobre 'Giornata mondiale della pasta', 22 marzo 'Giornata mondiale dell'acqua', 5 febbraio 'Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare', 15 marzo 'Giornata nazionale del fiocchetto lilla'.