

Cronisti in classe QN LA NAZIONE 2023



LA REDAZIONE

I giornalisti della classe 2E

Ecco tutti i nomi dei giovani cronisti della classe 2E della Staffetti: Nina Zoe Baldassini, Ginevra Battistini, Diego Bernieri, Viola Bertolini, Tommaso Bertuccelli, Maria Vittoria Cardellini, Chiara Carso, Anna Ceccarelli, Dalila Ciavarella, Alessandro Della Tommasina, Xander Luca Di Dio, Mandiaye Diouf, Alicia Fialdini, Valeria Meibelly Fuentes Sanchez, Alice Gassani, Malak Lablak, Carlotta Leonardi, Narcis Catalin Lupu, Marianna Manfredi, Viola Nicolini, Andrea Piacentini, Giovanni Elvis Ravarelli, Giada Salvatori, Maddalena Vivoli, Veronika Vyshnevsk. E questi i nomi dei loro tutor insegnanti: Stefania Bongiorni, Barbara Bertolucci, Alessia Ricci e Fabio Grassi. La dirigente scolastica è Ines Mussi.

Viaggio degli studenti tra i banchi ricchi di prodotti a Km Zero

Un mercato amico dell'ambiente

La tutela dell'agricoltura locale attraverso una semplice iniziativa della Coldiretti. Il reportage della Staffetti

MASSA

Al mercato di Campagna Amica Coldiretti, ogni mercoledì, al Largo Matteotti vicino al monumento della Resistenza di Cascella, il 'carciofo' dei massesi, dalle 8 alle 13, si possono trovare tantissimi prodotti locali di stagione e a Km0. La Fondazione Campagna Amica nasce nel 2008 e ha come obiettivo proprio quello di dar valore al nostro settore primario, a sostenerla è la Coldiretti, acronimo di Coltivatori Diretti, la Confederazione Nazionale di questi lavoratori.

Qui si può fare la spesa nel cuore della città e scegliere tra frutta e verdura di stagione, pane, vino e olio delle nostre colline, prodotti delle api, formaggi e insaccati, pesce dei nostri mari appena pescato e anche fiori

DOVE E QUANDO

Ogni mercoledì in largo Matteotti vicino al monumento della Resistenza



I ragazzi della classe seconda E della scuola Staffetti tra i banchi della Coldiretti

particolari come la sterlizia! La curiosità di capire come si può essere più sostenibili e inquinare meno, mangiare più sano e sicuro a prezzi contenuti, ci ha portato per ben due mercoledì in città a conoscere direttamente i Coltivatori. Si sono resi subito disponibili a essere intervistati, a presentarci i loro prodotti

calorosamente e felici di farci vedere le loro delizie! Ci siamo divisi in gruppi, ognuno con un prodotto di riferimento: il fagiolo di Bigliolo cioè la 'carne dei poveri', i funghi, il principe dei boschi, le castagne, il frutto dell'albero del pane, le arance, la cipolla massese, il miele, primo dop e biodop in Italia, i car-

di, a Massa detti "gobbi" per la particolare coltivazione sdraiati e incartati, e il vino di Candia con le sue divine varietà. Peccato che per alcuni prodotti non era più stagione! Ma un banco ci ha molto incuriosito: quello della signora dei fiori 'uccello del Paradiso'.

Ben felice di raccontarci della sua passione per questo particolare fiore dal nome difficile 'Sterlizia' o 'Strelizia' dai petali arancioni, che fiorisce fra marzo e maggio, ci ha detto che ha iniziato a coltivarlo nel 2011, ma sono solo cinque anni che la troviamo qui in Largo Matteotti. Abbiamo condiviso a casa questa esperienza e scoperto che ognuno di questi prodotti ha una sua ricetta tradizionale dai taglierini nei fagioli, al risotto con i funghi, al castagnaccio, le vitaminiche spremute e gustosissime crostate con le arance, e poi il soffritto con la cipolla massese, il miele è già buono così com'è, i gobbi fritti, e il tutto annaffiato dall'ottimo vino di Candia! Noi ringraziamo ancora i signori di Campagna Amica per il loro importante lavoro e la loro disponibilità.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Delizie della nostra gastronomia

Qui le cipolle sono le regine della cucina Ecco spiegato a cosa si deve il loro sapore

Presenti in ogni piatto sono un cibo versatile caratterizzate da un gusto davvero inconfondibile

Dove sono le rape del contadino! Un tempo un contadino massese coltivava delle rape buonissime. Un anno avevano una forma più schiacciata con un sapore più forte. Erano cipolle! Le cipolle massesi, con il loro tipico sapore.

Questa è la leggenda creata dalla nostra classe. Ma non è proprio tutto completamente inventato: la cipolla massese ha veramente un sapore diverso, in

quanto sin dall'antichità essa viene coltivata con l'aglio, nella zona dei Loghi. Oltre a questo viene piantata nel terreno sdraiata e ricalzata, e grazie al clima, al mare e al terreno, prende il suo tipico e particolare sapore.

La nostra classe si è recata al mercato della Coldiretti "Campagna Amica" del mercoledì per vederla ma i coltivatori ci hanno detto che non è più stagione: si pianta verso Febbraio e si raccoglie ad Agosto, si coltiva da Massa a Pisa. Nella cucina massese è la regina di tanti piatti: con il baccalà, oppure cotta sotto la cenere, o frita ad anelli, o in frittata, ma il massimo è il



soffritto e, con pochi semplici ingredienti, la cipolla massese sarà sempre presente in ogni piatto. (nella foto la cipolla disegnata dall'alunna Veronika Vyshnevsk)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Sapori e tradizione

La storia infinita delle arance massesi

Si coltivano dal 1300, la fioritura avviene nel mese di febbraio con raccolta a novembre

Di loro si parla troppo poco. Le arance della nostra provincia sono coltivate da 15 produttori nelle zone collinari, con una produzione annua non quantificabile e venduta in tutta Toscana. La coltivazione dell'arancio massese inizia a metà del Trecento, ma solo nel Seicento nasce l'arancio dolce; ad oggi ne esi-

stano 8 varietà e dal 2021 è nell'Anagrafe nazionale della biodiversità di interesse agricolo e alimentare.

La fioritura si ha a partire dal mese di febbraio con la raccolta a novembre; la vicinanza al mare dà all'arancia massese gusto e aroma molto diversi da quella calabrese e siciliana, per cui sono molto utilizzate in pasticceria e come succo. Il frutto coltivato in modo intensivo si riconosce perché non ha foglie e sulla buccia ha una patina. A Massa un luogo deve il nome alle piante che lo circondano: Piazza Aranci. Leopardi e Carducci rimasero affascinati dalla bellezza di questa piazza voluta da Elisa Baciocchi, sorella di Napoleone e duchessa di Massa, oggi punto di incontro di ogni massese.

© RIPRODUZIONE RISERVATA