

Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE

Il cibo nella nostra comunità Tradizioni culinarie e cultura

L'indagine della 2A scuola secondaria di primo grado di Filattiera ispirata dalla traccia Conad Viaggio alla scoperta delle tipicità del territorio e di specialità che arrivano da altri Paesi

FILATTIERA

Il cibo tipico della Lunigiana è una vera ricchezza, spesso non ci rendiamo conto di quanto siano preziose le nostre materie prime e di conseguenza il nostro cibo. I cibi più cucinati e rinomati del territorio sono principalmente "barbotla" e "arbadela", torta di riso, testaroli, agnello cotto nei tipici testi, tortelli fatti in casa, castagne cotte in svariati modi e cucinate in altrettante maniere come nella "patona" e nei "padletti", i panigacci, vari dolci come la spongata e gli amor.

Ma il cibo tipico per eccellenza è la torta d'erbi. All'interno di una semplice sfoglia c'è un ripieno di erbe spontanee che si possono trovare nei prati e nei boschi locali, unite a verdure di stagione. Alcune di queste sono: spinacio, carote e finocchio selvatici, tarassaco, bietole, "guzzarna", papavero, foglie di margherite, borragine, porri, assieme a cipolle, zucchine, ricotta, olio e pecorino. Per celebrare queste deliziose ricchezze, in Lunigiana si svolgono molte feste in onore del cibo locale. Ad esempio il Tour Day è un evento enogastronomico che si tiene a Pontremoli, in cui i partecipanti assaggiano i piatti tipici seguendo varie tappe nei locali storici. A Scorsetoli, nel Comune di Filattiera, c'è il premio "Torta d'Erbi". Ogni concorrente prepara una torta d'erbi e le tre migliori vengono premiate da una giuria che valuta l'aspetto, la sottigliezza e croccantezza della sfoglia, l'armonia del ripieno e la qualità dell'olio utilizzato. In seguito tutti gli abitanti del paese si riuniscono per un pranzo insieme. Il cibo ha la caratteristica di unire persone e culture diverse, perché è un potente strumen-



La 2A protagonista del Campionato di giornalismo de La Nazione

to di convivialità, cultura e condivisione. Inoltre le feste come queste sono fondamentali per salvaguardare la continuità delle tradizioni.

Nella nostra classe abbiamo però imparato anche a conoscere cibi di altre culture, dato che ci sono alunne marocchine e rumene. La nostra compagna ci ha parlato del té marocchino alla menta, detto "atay". È una bevanda dolce che si beve calda ed è fatta con tè verde e zucchero. Viene servita in una teiera marocchina, fatta apposta per il tè. Si beve in vari momenti della giornata, anche in cerimonie, matrimoni e altre occasioni speciali, ma quando hai ospiti a casa è educazione servirlo all'ospite. Altri cibi tipici del Marocco sono il "tajine", uno stufato pieno di spezie che si cuoce in un recipiente di terracotta, il cous cous, fatto di semola e spesso servito con carne e verdure, la pastilla, una torta con pollo, mandorle, zucchero a velo e cannella. Altri piatti tipici del

Marocco sono: il pane sfogliato chiamato msemen, delle frittelle chiamate Baghrir.

Due altre compagne invece ci hanno fatto scoprire cibi tipici rumeni, come il "cozonac": un dolce tipico che di solito si mangia a Natale e Pasqua, cucinato con una gelatina di frutta, il rahat, la farina, le uova, l'olio, la margarina e il lievito. Il "racituri" è una gelatina di carne ottenuta bollendo una zampa di maiale con carota, aglio, sedano, cipolla e dadi. Le sarmale assomigliano a involtini. Vanno fatte bollire circa quattro/cinque ore. Contengono: verza, carne macinata mista, cipolle, carote, pomodoro, acqua, sale, pepe, prezzemolo, uova, panna acida, alloro, aceto, riso. È affascinante scoprire realtà diverse dalle nostre, anche quando si tratta di cibo, per imparare che le differenze rappresentano opportunità che ci permettono di acquisire una visione sempre più allargata della realtà che ci circonda.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IC 'FERRARI' PONTREMOLI

La redazione in classe

Riparte il campionato di giornalismo de La Nazione e i ragazzi delle scuole apuane si mettono in gioco per raccontare spigolature e spaccati del territorio ma anche per analizzare la società e i suoi cambiamenti. Ecco chi sono gli studenti-cronisti della classe 2A di Filattiera: Mariasofia Battaglia, Giovanni Bertolini, Martina Buffone, Hajar Es Sabri, Alessia Ghelfi, Vanessa Rita Ghironi, Gabriele Grandiosi, Jasmine Rostas, Isabella Stilo, Bianca Varesi. I ragazzi sono guidati dalla professoressa Michela Paita, un ringraziamento speciale al dirigente scolastico Antonio Giusa (nella foto).



CONAD
Persone oltre le cose

REGIONE
TOSCANA

MUSEO
UGO GUIDI
Massa

Monasterio
la ricerca che cura

ACI
Automobile Club
Massa Carrara

FIMMG
Federazione Italiana Medici di Famiglia

CONAI
CONSIGLIO NAZIONALE IMBALLAGGI



La scuola secondaria di primo grado a Filattiera

Il bene per noi e per l'ambiente, il buon esempio delle sagre lunigianesi

Preservare il pianeta con un'alimentazione sostenibile

L'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile è un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità che contiene 17 obiettivi per migliorare il pianeta. Alcuni sono legati al tema dell'alimentazione sostenibile. Nella vita di tutti i giorni parliamo spesso di inquinamento e di quanto faccia male alla Terra e a noi stessi, ma nel nostro quotidiano che rapporto abbiamo con la parola "inquinare"? Non tutti sono consapevoli ma anche comprando un cibo sbagliato si inquina, per esempio acquistando una semplice bottiglietta d'acqua con

il contenitore di plastica o un cibo proveniente da un altro Paese del mondo. Per migliorare la vita del pianeta, bisognerebbe far diventare il cibo più sostenibile, ad esempio limitando il consumo di plastica o altri inquinanti. Nelle varie feste di paese che si svolgono nella nostra zona, da alcuni anni si utilizzano materiali compostabili e biodegradabili, per evitare un impatto negativo sull'ambiente. Nella nostra scuola è presente un distributore di acqua che permette a noi alunni di evitare di portare da casa bottiglie di plastica, riducendone

così il consumo. In diversi Comuni della Lunigiana, anche a Filattiera, lungo la via Francigena, esistono le Fontane del Pellegrino che sono utilizzate anche dai residenti per riempire le bottiglie di vetro per uso locale e ridurre così il consumo di plastica. Per inquinare di meno una buona iniziativa sarebbe forse quella di mangiare più vegetali, per ridurre anche le industrie di allevamento, oppure vendere prodotti in scatole o contenitori di carta o materiali meno inquinanti invece che in quelli di plastica.

© RIPRODUZIONE RISERVATA