

Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE

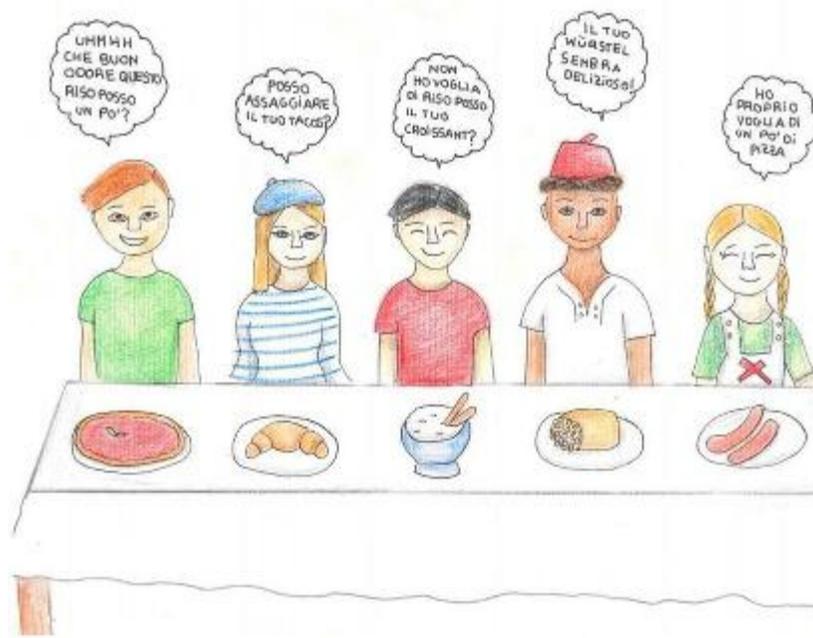
Vero passaporto per il mondo Il linguaggio universale del cibo

Connessioni e scambi, tradizioni e memoria tra il nostro passato e il nostro presente
SCUOLA MEDIA «MICHELE ROSI DI LIDO DI CAMAIORE» II B

LIDO DI CAMAIORE

Il cibo è vita, non solo un semplice nutrimento. Da quando esiste l'uomo, esiste la necessità di nutrirsi per vivere. Nei secoli, però, il cibo ha visto un'evoluzione nel suo rapporto con il genere umano e oggi, dietro a quello che potrebbe sembrare solo uno "strumento" per proseguire la specie, c'è un mondo immenso fatto di scelte, ricette e modi di essere. Visto che nella nostra classe sono presenti molti alunni di nazionalità straniera abbiamo scelto di fare un "giro per il mondo", esaminando e confrontando i cibi tipici. Quando si dice che "diverso è bello" è proprio così! Cina, Marocco, Tunisia, Albania, Romania e Huruguay, un vero e proprio tour gastronomico alla ricerca delle differenze.

Di fatto conosciamo già molte specialità o piatti tipici perché in Italia esistono ristoranti etnici che li propongono, ma ascoltare i racconti dei nostri compagni è stato interessante e divertente, un modo alternativo per conoscerci e capirci. Il cibo è davvero un ponte culturale e sociale, pensiamo a quanti riunioni importanti tra diplomatici e politici sono state e vengono allestite tra prelibati banchetti. Davanti al cibo gli animi si rilassano e si entra in un'intimità condivisa dove ci si racconta e si prendono decisioni importanti. È bene, però, sa-



Un giro gastronomico per il mondo, grazie alla presenza di alunni di nazionalità diverse

per scegliere il cibo, non tutto ciò che viene proposto in commercio è salutare per la nostra salute.

Sicuramente optare per alimenti freschi e non conservati è una prima importante mossa per il nostro benessere. I famosi prodotti a "chilometro zero" sono garanzia di freschezza e genuinità, favoriscono il commercio locale spesso di piccoli produttori, evitano inutili sprechi dovuti a trasporti ed imballaggi e talvolta presentano prezzi davvero competitivi per le nostre tasche. Per questo motivo è importante saper scegliere i luoghi dove recarsi per fare la spesa, anche se siamo spesso di fretta e tendiamo

a non ragionare più di tanto su questo argomento dando priorità alla comodità. Anche la scelta del ristorante o della trattoria può fare la differenza, molti luoghi propongono cucina del territorio con prodotti tipici e stagionali.

Da non dimenticare poi le cene a casa con amici, un'ottima occasione per sperimentare e condividere coltivando le relazioni sociali vere, tanto lontane dagli spettri della mancanza di condivisione effettiva dei social. Se per l'uomo primitivo il cibo era solo sopravvivenza per l'uomo contemporaneo è un valido amico per vivere meglio e non isolarsi nella triste realtà del mondo apparente...

IN REDAZIONE

I giovani giornalisti Ecco la squadra

Ecco i cronisti della classe II B della Michele Rosi: Anna Bazzichi, Leandro Bertolaccini, Riccardo Boi, Andrei Darius Bularca, Alessandro Chiti, Valerio Doda, Matteo Eccher, Malak El Alouani, Gaia Francescatti, Yiming Hu, Leonardo Larini, Samuele Lucchesi, Giulia Marangon, Elia Moriconi, Gioia Chloe Namia, Andrea Petrini, Herrera Mathias Pittaluga, Giulia Puccinelli, Stella Rossetti, Stephan Russello, Hydien Samaali, Mattias Vathi e Selenia Virelli. La professoressa referente è Rosaria Spinelli e la dirigente scolastica è Sonia Imperatore.



Conad, la qualità dei prodotti a km zero

La spesa: un momento di dialogo tra persone e territorio

Nei giorni scorsi ci siamo divertiti a fare i giornalisti visitando i supermercati Conad del nostro territorio. Abbiamo intervistato l'impiegata Sara Stagi, commessa da 18 anni nel punto vendita di Pietrasanta.

In Conad di che cosa si occupa esattamente?

«Lavoro nel reparto ortofrutta, tutti i giorni metto in ordine i prodotti per garantire ai clienti la qualità che la mia azienda ha scelto di offrire. L'aspetto più gratificante delle mie giornate è

vedere come io possa essere un punto di riferimento per le scelte negli acquisti. I clienti chiedono consiglio e seguono i miei suggerimenti. Conoscendo la qualità dei nostri prodotti nel tempo vedo i clienti tornare e questo mi gratifica. Inoltre mi piace molto preparare il banco di allestimento dove vengono esposti gli ortaggi, anche l'occhio vuole la sua parte. Ragiono sempre come se il negozio fosse il mio e questo fa la differenza nella presentazione della merce».

Qual è un altro aspetto importante del suo lavoro?

«Il mio approccio alla clientela. Mi capita spesso di parlare con i clienti anche di questioni personali, tra un ortaggio e l'altro, a volte si lasciano andare a brevi racconti della loro vita sebbene si vada sempre di fretta. Un altro aspetto determinante per me è sapere di lavorare per un'azienda solida e seria, che sceglie e monitora con cura i produttori che propone ai consumatori finali. Ovviamente anche io sono una cliente Conad».



Sara Stagi commessa Conad a Pietrasanta



REGIONE
TOSCANA



FONDAZIONE
VILLABERTELLI
FORTE DEI MARMI



ESCHINI-MICHELANGELO
VIA S. ANTONIO 10 - 56019 PIETRASANTA (PT) - TEL. 0584/201207

