

# Cronisti in classe 2026

QV LA NAZIONE



REGIONE  
TOSCANA



Autorità Idrica Toscana

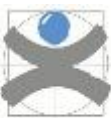


CISPel TOSCANA



Valdichiana  
designer  
village  
FREY

estra



Publiacqua

Nuove  
Acque

## A tavola col menù delle nonne

### La tradizione contadina nel piatto

Viaggio tra i sapori e le specialità della gastronomia locale tra ingredienti antichi e riscoperte  
**CLASSE 2 B SCUOLA MEDIA «GUIDO MARCELLI», FOIANO**

FOIANO

La gastronomia della Valdichiana, territorio toscano al confine con l'Umbria, è una cucina contadina ricca e saporita, basata sulla pregiata carne Chianina, e ancora oggi le nonne preparano in questa valle i cibi tradizionali. Tra gli antipasti più conosciuti troviamo i crostini neri, con il macinato di fegatini di pollo, e i taglieri di salumi e formaggi. Un piatto simbolo sono i pici: questa pasta, a base di acqua e farina, viene fatta a mano attraverso un procedimento chiamato appunto «appiccatura», e condita spesso con una varietà di aglio chiamato «aglione», molto grande e con un sapore più dolce e delicato; altri condimenti tipici sono il ragù di chianina e il ragù di «nana», ossia d'anatra. Un altro primo piatto è la pappa al pomodoro, un classico a base di pane raffermo e pomodoro. Anche le tagliatelle fatte a mano sono molto diffuse, sebbene caratteristiche non solo delle nostre parti, e vengono spesso gustate con un ottimo sugo al ragù di carne. Come secondi ci sono la bistecca alla fiorentina, rigorosamente cotta al sangue sulla brace, oppure la tagliata di chianina, vero e proprio simbolo del territorio, che viene spesso servita con rucola e scaglie di grana o arricchita con salse locali. Un classico piatto nei giorni di festa, cucinato spesso con finocchietto selvatico, è l'anatra, chiamata appunto «nana» nel nostro dialetto. Protagonisti della tradizione sono anche i fegatelli, cotti nello strutto e aromatizzati con alloro e fiori di finocchi.



Disegno realizzato dagli alunni della 2B

Delle zone limitrofe alla nostra sono la cinta senese, una razza pregiata italiana di suino molto diffusa nelle colline intorno a Siena, la cui carne può essere cotta arrosto o servita come tagliata, e la porchetta di Monte San Savino, famosa per la sua crosta croccante, che viene speziata con erbe aromatiche e cotta in forno a legna. Come dolci abbiamo i crocetti, riempiti con cioccolato oppure vuoti, che sono tanto amati dai bambini e tipici del periodo del Carnevale; i cantucci, biscotti secchi alle mandorle, e i ciambellini, un dolce per celebrare la Pasqua, entrambi accompagnati da un bicchiere di vino; la crostata, con marmellate fatte in casa di vari tipi come di fra-

gola, di more, di susine o di fichi. Anche in numerosi punti vendita Conad si possono trovare i prodotti della nostra tradizione: noi siamo andati in perlustrazione e abbiamo individuato su banchi frigo e scaffali la bistecca chianina, la soppressata (un salume cotto, ricavato dalle parti meno nobili del maiale), la porchetta e le salsicce della Valdichiana, l'aglione e, infine, i pici. Oggi oltre a quelli tradizionali, i ragazzi della nostra età mangiano anche molti cibi etnici, come ad esempio il sushi, il kebab, la cucina messicana, indiana o rumena: tuttavia, per noi, i piatti delle nonne rimangono imbattibili e per questo abbiamo voluto condividerli con voi.

#### LA REDAZIONE

#### Ecco i cronisti in classe della 2 B

##### Alunni

Emily Briana Abalasei  
Cristina Bernardini, Maria Sole Bonci, Aymaa Bouajila, Anass Charafi  
Riccardo Di Brino, Amin El Ajlaoui, Enea Felici  
Diego Foianesi, Arianna Guasti, Sophia Kenga  
David Liberatori, Ettore Magi, Mattia Marretta  
Melissa Materozzi  
Greta Meacci, Sophie Micheli, Emanuele Mormone, Filippo Pellegrino, Leonardo Raffaelli, Viola Rampi  
Nico Sehitaj  
Sofia Tiezzi  
Giulia Tralci  
Alessio Visone  
Sindi Vrushu

##### Insegnanti

Tutor: Agnese Panicale  
Cristina Magi

##### Presidente

Anna Bernardini



Rustici, Azzurri, Bombolo e Nottambuli rinnovano gli appuntamenti conviviali nei cantieri

## Carnevale, cena chianina con i giganti di cartapesta

Il **Carnevale** di Foiano è un evento molto atteso da tutti gli abitanti del paese: questa festività è considerata la più antica della nostra tradizione ed è organizzata in cinque domeniche. Nella prima c'è la giuria che vota i carri dei quattro cantieri, che sono Bombolo, Nottambuli, Rustici, Azzurri; nella seconda c'è la votazione delle mascherate, cioè delle sfilate in maschera che accompagnano il carro; nella terza e nella quarta abbiamo la Scoriandolata, che consiste

nel tirare coriandoli e gadget da una grande terrazza; infine, nell'ultima domenica c'è la premiazione del carro vincitore, nonché della migliore mascherata, dopo la lettura del «testamento»: un poema che racconta episodi divertenti accaduti nella comunità. Per festeggiare il Carnevale e mangiare insieme, ciascun cantiere istituisce ogni sabato una cena: di solito non c'è soltanto cibo, ma anche musica e intrattenimento per grandi e piccini. Il dopocena è poi un momento di svago: ven-

gono messi da parte i tavoli e viene lasciato spazio alle persone in maschera per ballare e cantare fino a tarda notte. Il DJ, che suona alla console, rende la festa ancora più folle e scatenata. La cena è preparata e servita dai cantieristi stessi. Nel mese di giugno si festeggia il Carnevale estivo, che si svolge in una sola giornata: protagoniste sono di nuovo le mascherate, che però stavolta sfilano senza carri, e le persone possono gustare ancora una volta i cibi chianini con lo street food delle bancarelle.



Nel disegno lo studio dei cibi tradizionali