

Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE

Ricette di casa, storie di vita

La cucina patrimonio Unesco

L'indagine sulle ricette che si tramandano nelle famiglie e la genuinità dei prodotti del territorio
CLASSE IV A SCUOLA ELEMENTARE PIERO DELLA FRANCESCA, PRATANTICO-AREZZO

AREZZO

Il 10 dicembre 2025 la cucina italiana è stata ufficialmente riconosciuta dall'Unesco come Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità. Questo riconoscimento premia la preparazione dei piatti con ingredienti semplici e stagionali, le tradizioni e la convivialità.

Abbiamo intervistato i nostri parenti ed è emerso che dietro ogni piatto c'è una storia da raccontare. I crostini neri sono di origine contadina e medioevale e venivano usati per riutilizzare il pane raffermo e le frattaglie di pollo. Dalle tavole umili il crostino nero è arrivato nei banchetti nobiliari e adesso è un tipico antipasto della cucina aretina.

Un'altra ricetta tipica è la pappa al pomodoro, anch'essa piatto povero, fatto con pane e pomodoro. Dalle interviste abbiamo scoperto che una mamma mangiava la pappa al pomodoro quando andava dal dentista. La sua mamma gliela preparava perché così poteva mangiare un piatto sostanzioso e nutriente senza dover masticare. Ancora oggi la prepara con tanto amore, anche quando figlia e nipoti non vanno dal dentista. Un nonno invece mangiava «ocio» e coniglio in occasione della battitura del grano e ad una mamma il profumo di «nana» fa pensare al passato, a quando veniva servito per le feste.



Disegno realizzato dagli alunni della IV A

Il salame al cioccolato ad alcuni, invece, ricorda i compleanni perché spesso veniva fatto dalle nonne per i nipoti preparandolo assieme. Come non ricordare il baldino, piatto a base di castagne, che veniva mangiato durante la tipica sagra, che si svolge ancora oggi a Caprese Michelangelo.

Olio e vino, importanti per accompagnare i piatti, sono spesso prodotti dalle nostre famiglie. L'olio a volte lo portiamo a scuola per condividerlo mangiando una merenda sana e tradizionale. Abbiamo capito che è importante la trasmissione delle ricette e le storie legate ad esse alle nuove generazioni per educarle alla biodiversità degli ali-

menti e al recupero delle materie prime per evitare gli sprechi. Ascoltando questi racconti a molti di noi è venuta voglia di imparare a cucinarle per trasmetterle ad altri. Quando stiamo a tavola non lo facciamo solo per mangiare, ma anche per incontrarci e vivere un momento di convivialità, tra sapori, storie, curiosità e ricordi. I nostri nonni avevano spesso poco da mangiare, anche il pane secco era una risorsa e per questo vogliamo concludere regalandovi questo detto aretino: «Meglio pane secco che pancia vuota» perché anche un cibo semplice può rendere felici e far sorridere il cuore!

LA REDAZIONE

Ecco i cronisti in classe della IV A

Alunni

Lorenzo Berti, Mathias Chiodini, Riccardo Donati, Caterina Duranti, Mohammad El Harrach, Sofia Ferrara, Matilde Franci, Mihai Gabor, Eduard, Tommaso Galletti, Gamarra Alen Juan José, Maria Cloè Gentili, Giovanni Maria Lacurre, Giulia Martinelli, Asia Mattesini, Edoardo Micheli, Diego Minicozzi, Noemi Piccioli, Asia Rescino, Tommaso Sestini, Sulejmanovska Ajla, Gaia Trapassi, Ginevra Valenti

Insegnanti

Tutor: Manuela Caidominici, Docenti: Sabrina Geppetti, Alessandra Giunti, Barbara Lapini, Francesca Meazzini

Preside

Rossella Esposito



Le ricette tipiche della gastronomia locale: tra le più gettonate anche quella della nana al forno

Tutti pazzi per la pappa al pomodoro di Gianburrasca

La pappa al pomodoro è un famoso piatto della nostra tradizione citato nel «Giornalino di Gianburrasca» e celebrato in una canzone di Rita Pavone nel 1968. Ecco la ricetta data da una nonna Ingredienzi: pane toscano «sciocco» (senza sale), meglio se casareccio e raffermo, pomodoro, aglio, prezzemolo, dado, brodo di carne. Si prende una pentola di mezza statura, dentro metà mettere il pane raffermo secco, aggiungere salsa di pomodoro, uno spicchio d'aglio, prezzemolo, sale,

un po' di peperoncino (se si desidera), un po' di concentrato di pomodoro, un pezzetto di dado (se si desidera). Aggiungete del brodo di carne o dell'acqua fino a riempire la pentola e mettere a bollire per una o due ore. Appena sarà pronta mettetela nel piatto e...buon appetito! Ma non possiamo non concludere con la ricetta della nana al forno con patate: Ingredienzi: nana, sale, pepe, finocchio, aglio, patate. Spumare la nana e abbrustolare le penne residue per eliminare i «cachioni» rimasti. Lavare la

nana e farla scolare, aggiungere sale e pepe sia dentro che fuori, mettere finocchio e aglio nella teglia. Informare a 180-200 gradi e a metà cottura aggiungere patate a tocchetti, punzecchiare la pelle e girare la nana. A dieci minuti dalla fine alzare la temperatura del forno per ottenere una pelle più croccante. Tra profumi e mestoli ci piacciono che questi piatti non sono solo cibo, ma storie da gustare. La pappa al pomodoro ci rende felici come Gian Burrasca, la nana al forno sa di cucina della nonna.

CONAD
Persone oltre le cose

REGIONE
TOSCANA

PRECIOUS METALS REFINING

Centro Chirurgico Toscano

CONAI
CONSORZIO NAZIONALE IMBALLAGGI

CAROLINA
BASAGNI
CENTRO
DANZA

Farmacie
Comunali
AREZZO
Obiettivo Benessere

Confartigianato
Imprese Arezzo

chimet
FINE AND FINE CHEMICALS