

# 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 dividerlo 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 regalando 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, Mouhammad 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



Disegno realizzato dagli alunni della IV A

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. Ingredienti: 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: Ingredienti: nana, sale, pepe, finocchio, aglio, patate. Spiumare la nana e abbrustolire le penne residue per eliminare i «cacchioni» 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 capiamo 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  
 CONSIGLIO NAZIONALE IMBALLAGGI

CAROLINA  
 BASAGNI  
 CENTRO  
 DANZA

Farmacie  
 Comunali  
 AREZZO  
 Obiettivo Benessere

Confartigianato  
 Imprese Arezzo

chimert  
 RETINING AND FINE CHEMICALS