

Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE

CONAD
Pagine oltre le cose

REGIONE
TOSCANA


 Autorità Idrica Toscana

 CISPEL TOSCANA
Conservizi

 ABB Toscana

Valdichiana
designer
village
FREY

 estra

 Publiacqua

 Nuove Acque

Tutti a tavola, la Giostra è servita Il fascino delle cene propiziatorie

Gli eventi conviviali sono il cuore della settimana del quartierista. L'impegno dei volontari
CLASSE 2 F SCUOLA MEDIA CESALPINO, AREZZO

AREZZO

Quando l'indomani si corre giostra, l'ansia è palpabile in tutta la Città e il Contado - come recita il Bando della Giostra. Intanto, però, in tutti i quartieri la cena della sera prima è già di per sé un evento: è il momento, infatti, delle tanto attese cene «propiziatorie», nelle quali tutti i quartieristi, riuniti intorno a grandi tavolate, fanno sentire il proprio calore ai giostratori e cercano di propiziarsi la buona sorte per la competizione cittadina ormai imminente.

Partecipare ad una di queste cene è un'esperienza bellissima e coinvolgente. Il contesto è semplice: lunghi tavoli di legno, panche e tovagliette di carta. Spesso il servizio è all'aperto: una fresca serata estiva, le luci dell'illuminazione pubblica ravvivate da qualche faro aggiunto. I colori dominanti sono quelli dei quartieri - biancoverde, rossoverde, gialloblù, giallocremisi - e li troviamo ovunque, nelle tovaglie dei tavoli d'onore, negli addobbi, negli innumerevoli foulard indossati da quartieristi e tifosi. Cosa spinge aretini e non aretini a partecipare a questi eventi? Sicuramente la voglia di stare insieme, in un contesto simpatico e informale. In queste occasioni nessuno viene escluso. Anche chi non è di Arezzo e si ritrova in una di queste cene viene coinvolto, passa qualche ora insieme a persone che



Gli stemmi dei quattro quartieri e la lancia d'oro nel disegno di Lorenzo Leoni

non conosce, nella stessa tavolata e, quando la serata si scalda, si unisce a canzoni e brindisi. Per i giostratori, che sono quelli su cui più pesa la tensione della settimana della Giostra, è l'occasione per allentare un po' la pressione e stare vicino al loro pubblico.

Oltre a chi mangia, non dobbiamo dimenticare che c'è chi partecipa a queste cene aiutando, dandosi da fare in cucina o servendo ai tavoli, senza percepire nessun salario. Dare una mano in queste occasioni è una delle prime cose che si impara a fare avvicinandosi ad un quartiere, che diventa una seconda famiglia, nella quale i compiti

più gravosi sono alleggeriti dal fatto che sono svolti con il cuore insieme ai propri amici.

Tutti coloro che frequentano i quartieri ne riconoscono il ruolo come importanti luoghi di aggregazione. I quartieristi li frequentano non solo nel periodo della Giostra, ma tutto l'anno.

Si affiancano, nella vita del quartiere, quartieristi di lunga data, quartieristi che partecipano attivamente, anche rivestendo incarichi sociali, adolescenti che hanno voglia di divertirsi e di darsi da fare, bambini che seguono la tradizione dei genitori e che rappresentano il futuro di queste importanti realtà cittadine.

LA REDAZIONE

**Ecco i cronisti
in classe della 2 F**

Alunni

Henrik Avdolli
Emma Bisogni
Bianca Bosi,
Maria Sole Brardi,
John Jericho Buscaino,
Tommaso Ceccherini,
Sofia Donati,
Violet Amelie Fabris
Viola Gelli, Mattia
Giustini, Lorenzo Leoni
Alice Mattesini
Samuele Mattesini
Diego Monnanni
Misuraca, Matilde
Montecuollo,
Rachele Nocentini
Francesco Pantosti
Anna Peruzzi
Alessandro Poggi
Tommaso Romanelli
Viola Storri
Giorgia Tiberi

Insegnanti

Tutor: Valeria Capelli
Preside
Sandra Guidelli

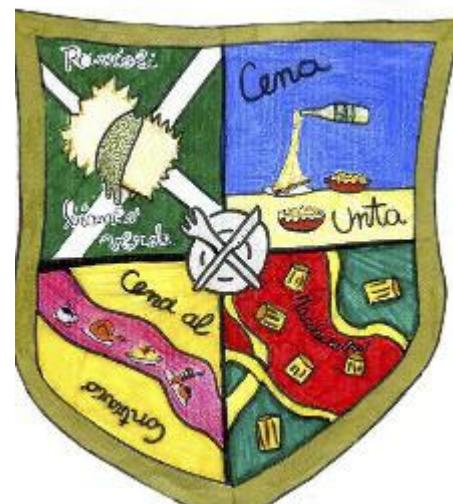


Piatti tipici, specialità della tradizione, numeri record. L'attenzione alla sicurezza

Viaggio nella cucina dei quartieri tra menù e passione

Nei menu delle cene, propiziatorie e non, troviamo piatti tipici toscani, come taglieri di salumi e formaggi, grigliate di carne, dolci caserecci, pizze. Per le cene più importanti vengono serviti piatti fatta a mano, ragù e secondi di carne preparati con ricette tradizionali. I quartieri hanno i loro piatti tipici o le loro particolarità: sono famosi i maccheroni di Porta Crucifera, i ravioli di Porta Sant'Andrea, la «Cena al contrario» di Porta del Foro e la «Cena unta» di Porta Santo Spirito. L'organizzazione è mol-

to impegnativa: durante la settimana del quartierista il numero dei coperti è più contenuto, ma per le cene propiziatorie si arriva fino a 1500 posti a tavola. Quelli che organizzano, cucinano, o servono a tavola sono tutti volontari e il ricavato serve per finanziare le attività del quartiere. L'Asl dà indicazioni specifiche sulla normativa HACCP per garantire igiene e sicurezza ed effettua periodicamente dei controlli a campione, senza preavviso, per verificare che questa venga rispettata. Tutti i quar-



Gli autori: Bosi, Donati, Fabris, Giustini