

Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE

Alla scoperta dei sapori antichi Quando il cibo diventa cultura

Dalla sagra dell'ocio a quella del maccherone: eventi per incontrarsi e imparare a mangiare sano
CLASSE 4 A SCUOLA ELEMENTARE MARCO POLO-PIERO DELLA FRANCESCA, AREZZO

AREZZO

Nel territorio locale le sagre rappresentano un momento importante di incontro e condivisione. Non sono soltanto occasioni per mangiare, ma eventi in cui la comunità si ritrova e mantiene vive le tradizioni contadine tramandate nel tempo. Anche il piccolo market Conad vicino al paese partecipa alla vita della comunità, diventando un punto di riferimento quotidiano per le famiglie e per le iniziative del territorio.

Durante queste feste i grandi cucinano insieme, mentre anche i più piccoli partecipano aiutando nel servizio ai tavoli. Gli stand permettono a molte persone di sedersi, conoscersi e condividere un piatto di pasta, simbolo della cucina italiana e della convivialità. I volontari che lavorano nelle sagre sono le stesse famiglie del paese, di tutte le età: c'è chi stende la sfoglia, chi prepara il crostino toscano, chi serve ai tavoli e chi si occupa della cassa, tutti uniti dallo stesso spirito di collaborazione.

A Ruscello, si propone la rievocazione storica della mietitura e battitura. La festa contadina prevede eventi come la sfilata rievocativa di trattori d'epoca, barocchi, con micce e carri trainati da buoi, rievocazione di scene di vita contadina. Ad un chilometro dalla nostra scuola alle Poggiola, vi è «il ferragosto Puggiolino» una storica festa che è alla sua 147esima edizione.

Qui le serate estive non sono dedicate soltanto al cibo: la festa conti-



Il lavoro dei volontari delle sagre nel disegno degli alunni della 4 A

nua con balli al suono del liscio e con la presenza di artisti invitati dal comitato organizzativo, creando momenti di incontro per persone di tutte le età.

Nel territorio esistono ancora diverse sagre che consentono di mantenere viva la tradizione e di trasmetterla di generazione in generazione. Queste occasioni permettono di conoscere i prodotti locali e di valorizzare il quartiere, rafforzando il senso di comunità.

Le sagre del territorio offrono un esempio concreto di alimentazione legata alla tradizione. Le ricette preparate con ingredienti locali mostrano come sia possibile mangiare in modo genuino senza rinunciare al gusto. La lavorazione fatta

a mano e la cottura lenta valorizzano i sapori naturali degli alimenti. Un esempio significativo è la sagra del Maccherone, che unisce sapori genuini e lavorazioni fatte a mano da nonni, figli e nipoti, utilizzando prodotti a chilometro zero. Ingredienti semplici, reperiti direttamente nelle zone di produzione, diventano sughi genuini grazie alla cottura lenta e a bassa temperatura.

L'allestimento della festa avviene con la partecipazione gratuita dei volontari, in un clima di collaborazione e allegria. Le sagre dimostrano così che la tradizione continua a vivere nel presente attraverso il cibo, l'incontro tra generazioni e la partecipazione della comunità.

LA REDAZIONE

Ecco i cronisti in classe della 4 A

Alunni

Michele Alfani, Brayan Ansari, Pietro Bacchi Azzurra Becucci Matilde Bernardini Lisa Caldari, Ludovica Cerbini, Cesare Citeresi Caterina Coleschi Pietro Crocini, Antonio De Coro, Clarissa Del Tongo, Mattia Dragoni Leonardo Frosini Rebecca Livi, Gabriele Minici, Gaia Paggini Manuel Pericchi, Gemma Peruzzi, Linda Pieri Francesco Ridolfi Ginevra Righi, Chloe Severi, Matteo Sguerri Matteo Tommasini

Insegnanti

Loretta Luciano Maria Augusta Di Cori Melissa Rossi Anastasia Mori

Presidente

Rossella Esposito



Disegno realizzato dagli alunni della 4 A

Uno stile di vita corretto diventa la scelta quotidiana per crescere in maniera equilibrata

Le buone pratiche su alimentazione e benessere

Il cibo rappresenta un elemento fondamentale della vita quotidiana. Non solo permette la crescita e fornisce energia, ma favorisce anche le relazioni tra le persone e la condivisione di momenti importanti. Imparare a mangiare bene è essenziale fin da bambini. Una corretta alimentazione aiuta a crescere, e a vivere meglio ogni giorno. Per questo è necessario scegliere cibi di qualità, controllare la provenienza degli alimenti e rispettare la stagionalità dei prodotti. Consumare frutta, verdura e ali-

menti semplici permette di nutrirsi in modo equilibrato. Anche fare attenzione alle quantità e alle scadenze aiuta a evitare sprechi e a proteggere la salute. Le buone abitudini alimentari, imparate da piccoli, possono accompagnare tutta la vita. Mangiare sano significa anche rispettare l'ambiente e il lavoro delle persone che producono il cibo. Ogni scelta quotidiana può diventare un gesto di attenzione verso se stessi e la comunità. Il rispetto del cibo, dell'ambiente e delle persone diventa

un insegnamento che unisce passato e presente. Conservare queste tradizioni significa proteggere l'identità del territorio e trasmettere alle nuove generazioni valori fondamentali per la vita della comunità. Piccoli gesti quotidiani, come cucinare insieme o scegliere ingredienti semplici, aiutano a sviluppare rispetto, responsabilità e benessere condiviso per il futuro di tutta la comunità. Scegliere di mangiare in modo sano e rispettoso contribuisce a creare una società più attenta, equilibrata e solidale.

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
HERBITIC AND FINE CHEMICALS