

Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE

Convivialità, scuola e territorio Il cibo ci fa diventare squadra

Alla scoperta di sapori del mondo e tradizioni di famiglia nella quarta della San Filippo Neri
Gli scaffali del supermercato come un viaggio tra ricordi, eccellenze e condivisione di sapere

MASSA

«Ma davvero mangiate questo a casa tua?». È iniziato tutto così, con una domanda fatta per curiosità, in una mattina qualunque nella classe quarta della scuola San Filippo Neri. Abbiamo dieci anni, veniamo da quartieri e da Paesi diversi – spiegano gli alunni – All'inizio ci conoscevano per i giochi, per i compiti, per le risate in corridoio. Poi abbiamo iniziato a raccontarci cosa si mangia nelle nostre case... e qualcosa è cambiato. Chloe ci ha spiegato come si cucina il riso alla cantonese, Gael ci ha presentato la paella alla Valenciana. Amira ci ha raccontato del cous cous preparato nelle occasioni importanti, con le verdure, la carne e le spezie che profumano tutta la casa. Francesco ha parlato di un piatto tipico massese, la cucina, preparato dal babbo, gustoso e saporito. Emma non rinunciava mai alle sue patatine croccanti. E poi c'è chi ama la pasta con i broccoli, chi il sushi, chi la carne cotta a legna. Abbiamo capito che dentro ogni piatto c'è molto di più di quello che si vede: c'è una tradizione, una festa, un ricordo, una mamma che cucina, una nonna che insegna una ricetta.

Il cibo è diventato un ponte tra le nostre differenze. Non importa se preferisci il sushi o la pasta al forno: quando condividi la tua storia, stai regalando un pezzo di te. Mangiare insieme è uno dei gesti più semplici e più importanti della nostra vita. Succede ogni giorno a casa, a scuola, nelle feste, nelle sagre, nei pranzi con i nonni. Ed è qualcosa che unisce – dicono gli studenti – proprio come di-



In alto l'incontro di Sergio Andreoni di Conad con la classe e, sotto, la vignetta realizzata dagli studenti

ce Conad Nord Ovest, una delle più grandi imprese italiane della distribuzione associata, presente in tante regioni con centinaia di punti vendita e migliaia di lavoratori.

Tra gli scaffali di un supermercato si incontrano prodotti locali e sapori del mondo. Possiamo trovare le eccellenze del nostro territorio, ma anche ingredienti che arrivano da altri Paesi. È un po' come la nostra classe: diversa, colorata, piena di storie. Ogni scelta che facciamo è importante. Preferire prodotti locali aiuta

chi lavora vicino a noi e fa bene all'ambiente. Evitare gli sprechi significa rispettare il cibo e il pianeta. Per noi "servire il bene comune" significa mettere al centro le persone. Una comunità che si prende cura dei suoi cittadini è una comunità più giusta e più felice. Abbiamo imparato che la convivialità non è solo stare a tavola, ma è ascoltare, rispettare, avere voglia di scoprire qualcosa di nuovo. Il gusto più bello – concludono – è quello di stare insieme.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TUTTI I PROTAGONISTI

La redazione in classe

La redazione in classe, ecco tutti i nomi dei baby cronisti della classe quarta della scuola paritaria San Filippo Neri di Massa: Gabriel Luca Antognoli, Francesco Bondielli, Beatrice Cavallo, Erica Confuorti, Sara Di Giulio, Amira El Azhari, Emanuele Ferrari, Samuele Fratarcangeli, Gianluca Guidi, Alice Iacobelli, Denise Iacopetti, Nicola Lan, Lavinia Lazzoni, Chloé Lin Yi Ha, Anna Manfredi, Alberto Mazzoni, Andrea Menchini, Lorenzo Nardelli, Gael Otano, Isabel Pinza, Francesco Romani Bergonzo, Giancarlo Tazzini, Emma Valeri, Christian Zefi. Tutor di classe e dirigente scolastica è la professoressa Elisa Calanchi.



CONAD
Persone oltre le cose

REGIONE
TOSCANA

MUSEO
UGO GUIDI
MASSA

Monasterio
la ricerca che cura

ACI
Automobile Club
Massa Carrara

FIMMG
Federazione Italiana Medici di Famiglia

CONAI
CONSIGLIO ONDIALE IMBALLAGGI



Sergio Andreoni in visita alla classe

Intervista a Sergio Andreoni, responsabile Conad

«Lotta agli sprechi e campagne di consapevolezza»

Ci è venuto a trovare in classe Sergio Andreoni, che con i figli Sasha e Yuri gestisce i supermercati Conad della zona. Ci colpisce la fiera e la soddisfazione con cui racconta che da 40 anni collabora con Conad, che per lui è una famiglia: ha fatto tanta gavetta, Sergio, ha girato l'Italia e il mondo intero alla ricerca dei prodotti migliori per i suoi supermercati. Oggi nei suoi 4 punti vendita ha più di 200 dipendenti. Cominciamo l'intervista, emozionati ma desiderosi di soddisfare tante curiosità.

Quanti prodotti vendete ogni

giorno nei supermercati di Massa e Pietrasanta? E quali generi alimentari vanno di meno?

«Vendiamo circa 210mila prodotti al giorno. Ultimamente è meno richiesta la carne rossa: i clienti preferiscono consumare quella bianca, come il pollo e il tacchino».

Cosa fate per evitare sprechi? Come trattate il cibo scaduto?

«Conad è da sempre sensibile a evitare gli sprechi: i prodotti non più vendibili vengono donati ad associazioni come la Caritas per aiutare chi è in difficoltà. Il cibo scaduto, invece, viene buttato».

Avete avuto furti nei negozi?

«Praticamente ogni giorno. Quando ci troviamo di fronte a persone che rubano per necessità, cerchiamo di aiutarle».

Cosa fate per l'ambiente? Usate più carta o plastica per gli imballaggi?

«Da oltre 20 anni Conad fa un uso consapevole di plastica e cerca di utilizzarla il meno possibile, riducendo gli imballaggi. I nostri prodotti sono controllati, nel rispetto dell'ambiente e della salute dei nostri clienti».

© RIPRODUZIONE RISERVATA