

Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE

Seduti a tavola per non perdersi Tradizione e riconoscimenti

Mangiare in famiglia o con gli amici era un rito, adesso rischia di diventare un gesto distratto
SCUOLA MEDIA 'VICO' - GROSSETO

GROSSETO

Mangiare insieme è uno dei gesti più semplici e allo stesso tempo più carichi di significato della nostra vita quotidiana.

Attorno a una tavola si costruiscono relazioni, si trasmettono storie, si condividono emozioni. Che sia un pranzo in famiglia, una merenda tra amici o una ricetta scoperta in viaggio, il cibo diventa linguaggio comune: parla di chi siamo, da dove veniamo e di come scegliamo di stare insieme.

In Italia questo valore assume una forza particolare. La cucina non è solo nutrimento, ma cultura viva, fatta di prodotti locali, stagioni rispettate, gesti ripetuti che si tramandano. Non è un caso che l'arte della cucina italiana sia stata riconosciuta come patrimonio culturale immateriale dell'umanità dall'Unesco: un riconoscimento che va oltre la singola ricetta e celebra una comunità, un sapere condiviso, un rito collettivo che si rinnova ogni giorno.

Ogni piatto preparato con cura racconta un territorio, ogni ingrediente porta con sé la memoria di chi lo coltiva, lo trasforma, lo porta in tavola. Oggi le nostre tavole non raccontano più solo il territorio in cui viviamo, ma anche i viaggi, gli incontri e le migrazioni che attraversano il mondo. Accanto ai piatti della tradizione compaiono



Sedersi a tavola insieme ai familiari rappresentava un momento di grande intimità

nuove ricette che arrivano da lontano, arricchendo la nostra cultura. A tavola impariamo che le differenze sono storie da ascoltare e raccontare. In una società sempre più plurale, la tavola può diventare un laboratorio di convivenza. Eppure il pranzo moderno non è più quello di una volta. Le tavole si sono accorciate, i tempi si sono ristretti, le occasioni di convivialità si fanno più rare. Sempre più spesso, soprattutto tra i giovani, il momento del pasto è attraversato da schermi accesi: invece di parlarsi, ci si rifugia nel cellulare. La conversazione si interrompe, lo sguardo si abbassa, la condivisione si fa si-

lenziosa. Non è solo una questione di buone maniere, ma di qualità del tempo passato insieme. Mangiare diventa un gesto veloce, quasi distratto, e perde parte della sua forza di incontro. Riscoprire il valore del mangiare insieme significa allora rallentare, ritagliarsi spazi di ascolto, riportare la relazione al centro. Significa scegliere prodotti del territorio, cucinare con attenzione, sedersi davvero a tavola. In un mondo che corre, la convivialità è un atto piccolo ma potente: un modo per riconnettersi agli altri e al luogo in cui viviamo. Perché ogni pasto condiviso, anche il più semplice, è una storia che continua a essere raccontata.

LA REDAZIONE

Gli studenti giornalisti

La pagina è stata realizzata dagli studenti B. Amato, F. Camarri, M. Carpi, C. Cassetta, L. Cipolletta, G. Cossu, E. Lanforti, D. Lehou, K. Kejdis, R. Menchini, G. Molinari, A. Ottobri, C. Pacini, I. Pelosi, V. Pieroni, D. Porfiri, S. Serpillo, M. Virgiglio (3A); S. Canessa, N. Chelini, T. Cinelli, C. Cioli, E. D'Onofrio, D. Daveri, A. Dell'Aquila, G. Fontana, D. Landucci, S. Lazzi, L. Macri, S. Miglianti, F. Miglianti, F. Paciello, L. Rocchi, L. Romani, A. Tonini, D. Trilli, A. Venturini (3C); Accollo C., Albanesi L., Anemoli T., Bianchini N., Bonari C., Cannelli I., Caporali M., Cappelli G., Cavalletti G., Cocchi M., Coppola L., deiana A., Di Fausto T., Genovese G., Milli T., Palma Segreto J.M., Speranza D., Thiam K (3H). Docenti tutor E. Baffigo, M. Calabria, R. Rusconi. Dirigente scolastica Maria Domenica Torronbacco.



CONAD
Persone oltre le cose

REGIONE
TOSCANA

CONAI
CONSORZIO INTERNAZIONALE IMBALLAGGI

Confartigianato
L'ARTIGIANATO ITALIANO

CNA Artigiani imprenditori d'Italia | Grosseto

Acquedotto del
Fiora

BancaTEMA
GRUPPO BCC ICCREA



La cucina italiana è patrimonio dell'Unesco

La spesa che racconta chi siamo

Le scelte sostenibili nella grande distribuzione

GROSSETO

Nel panorama della grande distribuzione, Conad è una realtà consolidata, profondamente radicata nei territori in cui opera. Dalla piccola bottega di quartiere ai grandi supermercati, la sua crescita ha cercato di tenere insieme tradizione e innovazione, mantenendo vivo il rapporto di fiducia con i clienti. Oggi fare la spesa non è più solo un gesto quotidiano, ma una scelta che racconta valori, stili di vita e at-

tenzione verso il futuro. Le abitudini di consumo sono cambiate: la spesa online convive con il negozio di prossimità, che resta un luogo di relazione e comunità. In questo contesto, il legame tra produttore e consumatore diventa centrale. Non conta più soltanto il prezzo, ma la qualità dei prodotti, la loro provenienza e l'impatto ambientale delle filiere. La scelta etica riflette una nuova consapevolezza: la sostenibilità e il rispetto del territorio pesano sempre di più nelle decisioni d'acquisto. I pro-

dotti locali e le eccellenze del territorio rappresentano un punto di riferimento soprattutto per una clientela adulta, legata alla tradizione e alla memoria dei sapori di casa. I giovani, invece, mostrano maggiore curiosità verso il cibo etnico e le cucine del mondo, segno di una società più aperta e multiculturale. Sugli stessi scaffali convivono così tradizione e novità, identità e contaminazione. La sfida per la distribuzione moderna è trovare un equilibrio tra comodità, qualità e relazione umana.