

Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE

Vermi nel formaggio e insetti Le ricette più strane del mondo

Gli alunni delle due classi sono andati 'in viaggio' a caccia di piatti strani, rari e particolari
CLASSI VA - VB SCUOLA PRIMARIA DI LUNATA DON BOSCO DON BIGONGIARI

LUCCA

Messico, Giappone, Asia, America, Africa, ma anche Calabria, Sardegna, Langhe e Monferrato: sono i posti che abbiamo 'visitato' grazie al cibo! Volevamo conoscere e scoprire cibi nuovi, così abbiamo chiesto a Google. Ecco le risposte! Le cose più strane che abbiamo vicino a casa nostra sono il "Casu marzu", il carpaccio di cedro e tutto quello che si può fare con il tartufo bianco di Alba. Il casu frazigu o marzu ("formaggio marcio") è un pecorino tipico sardo colonizzato dalle larve della mosca casearia, che lo rendono cremoso e saporito.

Viene ottenuto in modo naturale, lasciando che questa mosca deponga le uova: le larve digeriscono il formaggio alterandone la consistenza ed il sapore, ma la sua commercializzazione è vietata in Europa perché è considerato un alimento infestato da parassiti. Il carpaccio di cedro è un modo sfizioso per gustare questo agrume. È un piatto di origine calabrese (i cedri più famosi sono raccolti a Santa Maria del Cedro) all'inizio poco diffuso che poi ha conquistato ristoranti e famiglie ed è oggi una tradizione, soprattutto per le festività.

L'uso del tartufo bianco d'Alba in cucina risale a tempi antichissimi, ma dopo millenni la fama mondiale di uno dei tesori più preziosi della gastronomia italiana è dovuta a un articolo del giornale londinese "The Times". Il tartufo è perfetto



Diverse ricette catturate dal mondo

per arricchire molti piatti, ma è un alimento raro e prezioso che non può essere coltivato: cresce spontaneamente in ecosistemi incontaminati. Il prezzo è sui 500 euro l'etto.

Nel 2022 un tartufo bianco d'Alba dal peso straordinario di 250 gr. è stato venduto all'asta per ben 184.000 euro. Volendo viaggiare più lontani dovremo assaggiare il giapponese Mitarashi Dango, fatto di palline di riso glutinoso cotte nel the verde macha con l'aggiunta di zucchero, infilate su spiedini, grigliate e ricoperte da una glassa agrodolce.

Questi dolcetti risalgono al X secolo e sono nati Tokio. Se invece vo-

lete una merenda estiva fresca, il parfait con il frutto del drago (o pitaya) fa per voi: scenografico e salutare, è preparato combinando la polpa cremosa del frutto del drago (bianco o rosso) con yogurt, granola e frutti tropicali.

Mangiare insetti fa bene? È la nuova frontiera alimentare. Secondo la FAO, già oltre 2 miliardi di persone nel mondo consumano regolarmente insetti commestibili. L'Unione Europea ne ha autorizzato il consumo, limitatamente ad alcune specie come il tenebrione mugnaio, perché sottoposto a verifiche e considerato sicuro. La sua presenza nei cibi deve però essere scritta sull'etichetta.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I NOSTRI CRONISTI

Gli alunni e i docenti tutor

Gli alunni delle classi 5A e 5B che hanno partecipato a questa edizione di Cronisti in classe:

Redazione Tiracisu. Redattori: Amelia, Iustina, Davide, Emily, Ginevra, Aurora
Illustratori: Leonardo, Maram, Wiam, Gianluca, Azzurra, Greta, Bryan; fotografi: Margherita, Sofia, Emma, Andrea G., Simone e Filippo

Docenti tutor: Roberta Bianchi, Elena Giannelli, Viviana Gugliotta, Elisa Piagentini, Laura Santomaso, Chiara Triglia

In collaborazione con il Circolo della Stampa di Lucca e Venti dell'Arte nell'ambito del progetto "Vetrina scolastica" del Comune di Capannori



CONAD
Persone oltre le cose

REGIONE
TOSCANA



IDROTHERM
2000

Fondazione
Antica
Zecca
di Lucca



Città di Lucca

BANCA di LUCCA
e del TIRRENO S.p.A.
Gruppo Bancario di Lucca e Pistoia

I GELATI DI PIERO
ANTICA PRESSIONE NELLA MODERNITÀ

TEATRO DEL GIGLIO
GIACOMO PUCCINI

LUCCA
100
Automobile Club Lucca



Vittorio Federighi ritratto dalla redazione

Il racconto

Le tradizioni della cucina lucchese di nonno Vittorio

LUCCA

Per conoscere meglio le nostre tradizioni culinarie, abbiamo intervistato il nonno di un nostro compagno, Vittorio Federighi, perché ne conosceva tante. Abbiamo prima chiesto se sapeva qual è la ricetta tipica lucchese. "Le ricette tipiche lucchesi sono la Zuppa alla Frantoiana, i tortelli e la farinata", ha detto. Che cosa ne pensi della pizza con l'ananas? "A parte che la pizza con l'ananas è una ricetta ameri-

cana, e io preferisco rispettare la tradizione, di solito mangio la pizza classica".

Qual era la tua ricetta preferita da bambino? "Da bambino le mie ricette preferite erano quelle con tante verdure, ma anche le uova. Tutti questi prodotti ce li procuravamo da soli con orti, allevando gli animali, conigli, galline, eccetera".

Ai tuoi tempi si cucinava più la carne o il pesce? "Da noi il pesce e la carne erano piatti di lusso che si mangiavano in occasioni speciali".

Cosa mangiavi la domenica? "Noi la domenica cucinavamo tutti insieme perché al nonno piaceva quando si stava insieme, quindi ogni domenica la famiglia si riuniva".

Mangiavi cibi che adesso sono difficili da trovare? "Beh, veramente è proprio il contrario, adesso ci sono più cose di prima".

Cosa mangiavi per colazione? "Mangiavo pane e latte con un po' di marmellata se c'era, ma fatta in casa con la poca frutta che avevamo"