

Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE

A tavola con la ricetta della felicità Quando il cibo è condivisione

Riscoprire il piacere del tempo condiviso: le regole per coltivare i rapporti e stare bene insieme
CLASSE 4 A SCUOLA ELEMENTARE ANNA FRANK-PIERO DELLA FRANCESCA, INDICATORE

AREZZO

La parola convivialità deriva dal latino cum-vivere, che significa vivere insieme. Per noi è una parola bellissima, perché vuol dire condividere il cibo, le storie, le risate e anche i momenti importanti. Quando si sta a tavola insieme non si riempie solo la pancia, ma anche il cuore. Si creano legami, si diventa più amici e ci si sente parte di qualcosa di speciale. Noi bambini della classe 4^A della scuola primaria «Anna Frank» di Indicatore dell'I.C. Piero della Francesca di Arezzo abbiamo scoperto che il cibo non serve solo per nutrirci, ma anche per conoscerci meglio e voler bene al nostro territorio.

Abbiamo parlato con i nostri nonni e ci hanno raccontato che una volta tutta la famiglia si ritrovava intorno al tavolo, magari la domenica, per mangiare e chiacchiere. Non c'erano cellulari o televisione accesa: c'erano le persone, le voci e il profumo del pranzo. Anche noi a scuola viviamo tanti momenti di convivialità. Alla mensa ci sediamo vicini, parliamo della mattinata e a volte ci scambiamo opinioni su quello che stiamo mangiando. Poi ci sono le feste di fine anno e le merende condivise, quando ognuno porta qualcosa da casa. È bello assaggiare le ricette delle famiglie dei nostri compagni.

Nel nostro quartiere ci sono anche feste paesane dove grandi e piccoli mangiano insieme piatti tipici come le tagliatelle al sugo, la schiacciata e i crostini toscani. In quei momenti ci sentiamo una vera co-



Disegno realizzato dagli alunni della 4 A

munità, come una grande famiglia. Grazie ai nostri compagni e ai loro genitori abbiamo conosciuto anche cibi di altre culture. Abbiamo assaggiato piatti speziati, dolci diversi dai nostri e ricette che arrivano da Paesi lontani.

Ogni piatto racconta una storia e ci fa viaggiare con la fantasia, anche restando seduti a tavola. Vicino a casa nostra c'è il supermercato Conad Nord Ovest dove troviamo tanti prodotti locali: olio toscano, frutta e verdura di stagione, pane dei forni della zona. Abbiamo capito che scegliere prodotti del territorio aiuta i produttori locali e rispetta l'ambiente. Essere attenti al cibo significa anche non sprecarlo, usare meno plastica e com-

prare solo ciò che serve. A casa proviamo a riutilizzare gli avanzi e a scegliere prodotti con meno imballaggi. Anche comprare quelli scontati perché vicini alla scadenza è un modo per aiutare il pianeta. Fare la spesa è possibile in tanti modi, anche online, ma non dobbiamo dimenticare che dietro ogni alimento ci sono persone che lavorano con impegno e fatica. Con questa ricerca, le osservazioni e le domande delle nostre insegnanti e famiglie abbiamo capito che attraverso il cibo possiamo prenderci cura degli altri, della nostra città e del nostro futuro. Da veri piccoli giornalisti del gusto... continueremo a raccontare la nostra tavola delle emozioni!

LA REDAZIONE

Ecco i cronisti in classe della 4 A

Alunni

Bellini Samuel
Bellini Daniel
Callari Jacopo
Casali Pablo
Chendesh Nikita
Chianucci Mia
Eftinoiu Raul
Franchi Asia
Lertola Ginevra
Nasto Chloe
Nicchi Cristian
Pancioni Bianca Lia
Paperini Michelle Philip
Success, Poaca Victor
Roverelli Matilde Sardiello
Gabriele
Serse Delia
Trope Amelia
Valdarnini Mariasole Vanni
Parrilla Claudia.

Insegnanti

Tutor: Valentina Angela
Fioriglio
Docenti: Consiglia Romeo,
Romina Pallini, Lorenzo
Vannucci.

Presidente

Rossella Esposito



Disegno realizzato dagli alunni della 4 A

[Ogni anno l'appuntamento richiama molti visitatori: un viaggio nella tradizione popolare](#)

Alla scoperta dei sapori antichi nella festa di paese

Ogni anno, tra la fine di maggio e i primissimi giorni di giugno, nel paese di Indicatore, in provincia di Arezzo, si svolge la tradizionale Festa degli Antichi Sapori. La piazza si riempie di persone provenienti da tanti paesi vicini per scoprire e gustare i cibi di una volta. Fin dal mattino, i volontari si occupano di allestire stand colorati con prodotti tipici del territorio, i bambini del posto si preparano a diventare piccoli camerieri per servire i loro ospiti, sperimentando il piacere di partecipare attivamente

alla riuscita dell'evento, si possono gustare tagliatelle con sugo d'anatra, coniglio fritto, bistecca, anatra al forno, formaggi, salumi, dolci tradizionali e tante specialità preparate secondo le ricette dei nonni. I visitatori hanno potuto assaggiare piatti semplici ma molto gustosi, preparati con ingredienti naturali e locali. Dopo cena, ad intrattenere la serata, musica e balli con le orchestre del luogo, giochi per i bambini e tanto altro. Molti nonni hanno raccontato storie del passato, spiegando

come si viveva e si cucinava tanti anni fa. Questi stessi nonni ci hanno svelato alcuni segreti del coniglio fritto che richiede una vera e propria cura per la preparazione, i segreti della marinatura e della frittura perfetta, ma non la ricetta, per quella ci invitano ad Indicatore per assaggiarla. La festa ha un grande successo e ha fatto conoscere a tutti le tradizioni del territorio. È un momento di incontro, allegria e condivisione per non dimenticare i sapori e le usanze di un tempo.

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
RETIENING AND FINE CHEMICALS