

Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE

Piatti etnici e/o tradizionali Mangiare insieme migliora l'umore

Cibo come ponte fra culture: incontro e armonia tra popoli. A tavola tutti diversi tutti uguali
CLASSE 3B 'PAPINI' - CASTELNUOVO BERARDENGA

La richiesta di prodotti etnici è in costante aumento, non solo fuori casa nei ristoranti, ma anche nelle nostre cucine. Si stima che tra il 2022-2027 il mercato globale degli alimenti etnici crescerà con un tasso medio annuo del 12%.

Ci sono molti fattori che hanno contribuito o contribuiscono a questo cambiamento, tra i più significativi troviamo: la pandemia, che ha portato molti consumatori a sperimentare nuovi piatti in cucina; i giovani e la loro attitudine a viaggiare; il cambiamento demografico, poiché negli ultimi anni l'Italia ha visto un aumento significativo dell'immigrazione.

Per andare incontro a queste nuove esigenze del mercato, i supermercati italiani stanno riorganizzando gli scaffali e ampliando la gamma dei prodotti offerti, sia con prodotti esotici importati direttamente dal paese di origine, sia con prodotti considerati "etnici" ma adattati per servire il mercato italiano. Le cucine preferite dagli italiani sono: quella cinese, giapponese, araba, messicana e americana.

Anche all'interno della nostra scuola la presenza di cucine diverse è diventata sempre più evidente, perciò siamo passati per le classi dell'Istituto per scoprire che cosa si trova a tavola delle famiglie degli studenti. Tra i 110 ragazzi coinvolti nell'indagine emerge



Piatti etnici sempre più presenti nelle nostre tavole

una forte varietà di influenze culinarie. La cucina asiatica risulta di gran lunga la più presente, influenzando il 75% dei ragazzi, a conferma della sua grande diffusione e popolarità. Segue la tradizione araba, che con il 35% rappresenta una delle influenze più significative, mentre le cucine balcanica e francese incidono rispettivamente sul 19% e sul 18%, mostrando una presenza consistente ma più contenuta. Influenze minori provengono dalla cucina slava (8%) e da quella inglese (7%), anche una piccola parte spetta alle tradizioni indiana e sudamericana, entrambe con il 2%. Nel complesso, i dati evi-

denzano un panorama culinario ricco e multiculturale, in cui molti ragazzi sono influenzati da più tradizioni gastronomiche, segno di una società sempre più aperta allo scambio culturale. Il messaggio è chiaro: il cibo è molto più di un semplice bisogno quotidiano. È incontro, scambio, identità. Il nostro territorio, con le sue tante influenze culinarie e la festa del Galletto di Castelnuovo Berardenga dimostra che tradizione e multiculturalità possono convivere e arricchirsi a vicenda. Perché attorno a una tavola, tra sapori diversi e storie condivise, si costruisce una comunità più unita e aperta al mondo.

LA REDAZIONE

Ecco tutti i nomi dei cronisti

Classe 3B «G. Papini» di Castelnuovo Berardenga:
Barbagli Brando,
Biancolini Azzurra,
Bonechi Ian, Borelli Edoardo, Braccini Sara,
Braconi Ludovica, Bytyqi Nedim, Diaz Diaz Nahiara,
Fishka Flavio, Gatta Gianni,
Giustarini Elia, Landi Francesco, Masi Alessandro, Masi Irene, Morandini Adele,
Panterani Ginevra,
Parricchi Nicolas, Pitzeri Pietro, Sacchini Aurora,
Tuce Saliha,
Valoriani Fabiola (illustratrice)
Docente tutor: Angela Trapani, Giovanni Venezia
Dirigente scolastico: Annarita Magini



Cucina italiana: Patrimonio immateriale dell'UNESCO

Festa del Galletto: tradizione che unisce la comunità

Siamo andati ad intervistare Nicola Mori, presidente del Rione Pratone, riguardo la «Festa del galletto» che si svolge a Castelnuovo.

In quale periodo dell'anno la organizzate?

«Si tiene a giugno, nella prima o seconda settimana; quest'anno nella seconda».

Quando è nata e perché?

«È nata circa 15 anni fa per finanziare le spese necessarie alla Commedia dei Rioni e degli addobbi per la festa di giugno».

In cosa consiste questa festa?

«L'obiettivo è coinvolgere persone

di tutte le età, favorendo aggregazione, amicizia, spirito di comunità».

Quali attività dopo la cena?

«Ogni sera c'è intrattenimento musicale: il giovedì musica anni '60-'90, il venerdì serata per giovani, il sabato per tutti e la domenica concerto dal vivo».

Quanti giorni dura?

«Da giovedì a domenica».

Da quale idea è nata?

«Dalla necessità di raccogliere fondi per sostenere le attività del Rione e organizzare una festa competitiva».

Quali piatti proponete nel menù?

«Piatti tipici toscani, con la specialità del galletto alla brace, oltre a antipasti, primi e altri secondi alla griglia».

In quanti lavorate agli stand?

«Partecipano 40-50 volontari che collaborano e condividono momenti di convivialità».

Perché il galletto come simbolo?

«È il simbolo del Rione Pratone ed è anche trecentesco stemma della Lega Militare del Chianti».

Quante persone partecipano?

«Circa 2000 ospiti a serata, con numeri in crescita».



La Festa del galletto è molto partecipata

CONAD
Persone oltre le cose

REGIONE
TOSCANA



6 Sei
Servizi ecologici integrati Toscana

sienambiente

FMPS
Fondazione Morici di Prato e Siena

BCC BANCA CENTRO TOSCANA UMBRIA

COMUNE DI SIENA

UNIVERSITÀ DI SIENA 1240

CONAI
CONSIGLIO NAZIONALE IMBALLAGGI