

Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE



Autorità Idrica Toscana



Cucine senza frontiere

Il cibo, ponte fra tradizioni e popoli

A tavola ci relazioniamo, siamo più spontanei e impariamo a 'conoscerci' meglio fra noi
SCUOLA MEDIA 'UNGARETTI' - GROSSETO

GROSSETO

La tavola è la 'piattaforma social' più antica del mondo, nella quale le differenze si annullano e tutti sono uniti dal piacere di un piatto più o meno tradizionale.

Il cibo non è solo nutrimento biologico, è un ponte tra le culture, un linguaggio universale che supera le barriere linguistiche e culturali; può legare le persone, narrare storie, potenziare le relazioni e arricchire il bagaglio culturale di ogni individuo. La società di oggi è un melting pot di origini e usanze diverse: apprezzare nuovi sapori, significa costruire comunità più inclusive e culturalmente vive.

In un'epoca in cui siamo sempre connessi digitalmente, ma troppo isolati fisicamente, il cibo rimane uno degli ultimi legami alla realtà. Spegnerlo il telefono e sentire il rumore dei piatti, delle posate, lasciare spazio alla parola e all'ascolto è un atto rivoluzionario!

Uno dei pochi momenti della giornata in cui le famiglie si riuniscono è proprio quello a tavola ed è necessario riscoprire tutta la magia di questo spazio unico e sacro. Quando mangiamo insieme, abbassiamo involontariamente le difese, la condivisione di un piatto crea una sincronia non verbale anche tra persone che si conoscono da poco.

Il cibo è dotato di enormi poteri, che spesso vengono sottovalutati: un profumo specifico può traspor-



Il cibo può essere un ottimo 'collegamento' fra i popoli di tutto il mondo

tare un intero gruppo di persone in un ricordo condiviso, che risale all'infanzia, così come le ricette tramandate, che uniscono le generazioni senza limiti di tempo.

Nei supermercati il cibo diventa un modo per aprirsi alla eterogeneità e capire la filiera produttiva di ciò che consumiamo, per avvicinarci sempre di più al territorio e alle sue potenzialità.

Dobbiamo guardare oltre il gusto, prediligendo prodotti locali, "di stagione", a "km zero", magari a breve scadenza, riducendo le emissioni di CO2, legate ai trasporti e alle serre riscaldate. La sostenibilità a tavola è un ritorno alle origini e necessita di alcuni importanti

accorgimenti, soprattutto sui metodi di produzione, come ad esempio la scelta di prodotti ottenuti con un'agricoltura biologica, che rispetti la biodiversità del suolo, limitando l'uso di pesticidi chimici. È fondamentale sensibilizzare fin da piccoli i ragazzi a combattere lo spreco alimentare, per non gettare via risorse preziose, indispensabili a tenere in vita i vari ecosistemi naturali.

Da anni il nostro istituto ICGR3 abbraccia progetti sul riciclo, sulla sostenibilità ambientale, sul valore del cibo e sulla corretta gestione dei rifiuti, per creare dei futuri cittadini che cooperino per il bene della Terra.

LA REDAZIONE

Gli studenti giornalisti

La pagina è stata realizzata dagli studenti Bocchino Miriam, Briganti Manuel, Candido Pietro, Demaj Joshua Toi, Di Fante Lorenzo, Di Traglia Viola, Duchi Liam, Ferrandi Emi, Ferro Matilde, Xhuliano Gjyla, Gozzo Noemi, Gualtieri Grimalde, Isa Alvin, Madeddu Matteo, Madonna Niccolò, Munguia Alessia Lopez, Pacchini Anna, Pallini Tommaso, Pezzella Ercole, Provenzano Antonio, Santangelo Cesare, Tei Emma (3B); Alasia Nicole, Borrelli Ciro, Borzi Leonardo, Di Carluccio Benedetta, Fommei Andrea, Greco Emma, Leone Sofia, Lorenzoni Damiano, Luschi Elisa, Parrini Pietro, Pasquini Riccardo, Piccioni Livio, Salvato Giulia, Santini Azzurra, Santoni Tommaso, Saudelli Matilde, Sorrenti Emanuele, Tiberi Carlotta, Tundo Diego, Vona Viola Adriana (3C). Docenti tutor Silvia Nannini e Mariasunta Larotonda.



La cucina del riciclo in tempo di guerra: quando lo scarto diventava tesoro

Il sapore della memoria. Dal quale dobbiamo imparare

GROSSETO

Al giorno d'oggi siamo abituati a sprecare molti alimenti, ma dovremmo imparare l'arte del recupero. Questo insegnamento ci arriva dal passato, dai tempi difficili della Seconda guerra mondiale, quando le famiglie avevano difficoltà a procurarsi il cibo ed era fondamentale non sprecare nulla. Le donne vivevano una battaglia quotidiana in cucina: utilizzavano quelli che oggi consideriamo scarti, come



L'arte del 'riciclo' aiuta a non sprecare il cibo

le foglie dure delle verdure, per realizzare piatti semplici ed economici. Inoltre, nel periodo dell'autarchia introdotta dal fascismo, molti cibi di importazione vennero sostituiti da prodotti alternativi di origine locale come il caffè che veniva fatto con la cicoria. Con l'inizio della guerra, la scarsità del cibo indusse il governo a introdurre la tessera annonaria che permetteva di ritirare quantità prefissate di alimenti che bastavano a malapena. Il recupero degli scarti era fondamentale: guci e noccioli

della frutta erano utilizzati come combustibili, le bucce di piselli erano utilizzate per le minestre e l'impasto del pane veniva fatto con farina di lenticchie e crusca, a volte addirittura con la segatura. Il pane bianco divenne raro e pregiato, al punto che il panino era composto da una fetta di pane bianco messa in mezzo a due fette di pane nero, quasi a racchiudere un bene prezioso. Anche se oggi abbiamo cibo in abbondanza, questa lezione del passato vale ancora.