

# Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE

**CONAD**  
Persone oltre le cose

REGIONE  
TOSCANA



Autorità Idrica Toscana



Confservizi

CISPel TOSCANA



**CONAI**  
CONSIGLIO NAZIONALE IMBALLAGGI



COMUNE DI CAPANNORI



Fondazione  
Cassa di Risparmio  
di Lucca

**EuroVast**  
TIBBIDI LUVERA

## Cibo e integrazione culturale

# Il laboratorio di cucina a scuola

Gli alunni si confrontano sui piatti tipici come espressione culturale di un paese  
**CLASSI II B - III B SCUOLA SECONDARIA M. BUONARROTI DI PONTE A MORIANO**

LUCCA

**La Scuola** Secondaria di Primo Grado "M. Buonarroti" di Ponte a Moriano, oltre alle tradizionali aule di apprendimento, ha diversi laboratori didattici dove gli alunni svolgono attività basate sulla metodologia del learning by doing. Si tratta di una scelta, operata da anni, che si ispira al modello Senza Zaino: insieme alla lezione frontale sono valorizzate esperienze laboratoriali e di apprendimento cooperativo. Oltre alle aule di arte, tecnologia, scienze, musica e falegnameria, c'è un moderno laboratorio di cucina attrezzato con forni, frigorifero, lavastoviglie e ampi tavoli di acciaio adatti alla preparazione dei cibi.

**Ogni settimana** alcuni alunni, scelti dai docenti responsabili del laboratorio, preparano esercitazioni relative a piatti diversi facendo attenzione alla tipicità e all'interculturale. Uno dei piatti più richiesti è la pizza che viene realizzata seguendo tutte le fasi di preparazione, dall'impasto alla stesura fino alla farcitura e alla cottura in forno.

**In questa** occasione i ragazzi collaborano tra di loro e utilizzano la manualità per realizzare uno dei prodotti più conosciuti nel mondo; l'esperienza laboratoriale consente anche di confrontare le diverse culture gastronomiche e di realizzare piatti tipici di paesi stranieri dai quali provengono alcuni alunni della scuola. È stato infatti realizzato anche il cous cous con le verdure, tipica pietanza del nord Africa. In questo modo gli alunni si confrontano sul cibo co-



Il laboratorio di cucina della scuola Buonarroti

me patrimonio culturale di una popolazione.

**Tutte le** fasi di preparazione si svolgono con le dotazioni necessarie (cuffie, grembiuli, guanti) e sotto la guida attenta di docenti che hanno conseguito la certificazione HACCP per la sicurezza alimentare e sono stati addestrati all'uso delle apparecchiature e alla manipolazione degli alimenti.

**"Il laboratorio** di cucina - spiegano i ragazzi - è un modo di imparare che ci permette di usare la manualità ma anche di divertirci. In primo luogo dobbiamo individuare la ricetta del piatto che intendiamo preparare, trascriverla su un apposito quaderno e adattare le dosi lavorando quindi anche sulle

proporzioni matematiche".

**"Al termine** di queste fasi preparatorie - proseguono i ragazzi - inizia la parte operativa: sui grandi tavoli di acciaio, sotto la stretta sorveglianza dei docenti, spianiamo la pasta e la farciamo. Quindi la inforniamo e al termine le pizzette vengono distribuite dai docenti ai colleghi delle diverse classi a testimonianza dell'attività svolta".

**"In alcune** occasioni - concludono - abbiamo realizzato piatti tipici di alcuni paesi stranieri da cui provengono i nostri compagni come il cous cous alle verdure e abbiamo anche riflettuto sulle diverse usanze e sulle tipicità di ricette che non appartengono alla nostra tradizione gastronomica".

### I NOSTRI CRONISTI

#### Gli alunni e i docenti tutor

**Classe IIB:** Barani G. Z., Bianchi GM, Bordigoni F, Brunetti T, Buralli F, Caspasso A, Cheli T, Di Blasi B, El Kasmi K, Fulceri V, Masu F, Methisge Obris S, Moncini D, Pasquinelli E, Pera F, Puccinelli V, Querci V, Rregji A, Sani A

**Classe IIIB:** Bandoni A, Ben Rahma A, Cecchi F, Chiellini E, Colucci F, Del Ghingaro L, Douah S, Elmi N, Enezeh S, Gemignani G, Giusfredi N, Giusti L, Jaramillo N.J.P, Maka A, Marchiò N, Mei G.C, Panina C, Piani K, Puccinelli A, Rinaldi G, Serra D, Tomei A, Vriani E.

**Docenti tutor:** Amadei Graziella, Barsotti Flavia, De Santi Daniele, Franchini Paola, Giannoni Alessia, Melani Daniela, Santori Marina.

**Dirigente scolastica:** Rimanti Fabrizia



Il cous cous, piatto amato anche in Italia

### A scuola di saperi e di sapori

## Pizza e cous cous: le storie nascoste dietro ai piatti

LUCCA

**Nel laboratorio** di cucina della scuola Buonarroti di Ponte a Moriano, le tradizioni si mescolano e si fondono. Basta un attimo per ritrovarsi nel Regno di Napoli dove la pizza si afferma inizialmente come cibo popolare. Si dice che la più celebre, la Margherita, sia nata nel 1889 dalle mani del pizzaiolo Raffaele Esposito: un omaggio alla Regina Margherita di Savoia per ricordare i colori della bandiera italia-

na. Da cibo di strada a icona globale, oggi ne conosciamo infinite varianti. Nel tempo la pizza ha addirittura attraversato continenti fino a conquistare record sorprendenti, come quello di Los Angeles dove l'impasto ha superato i 1.200 mq.

**A chilometri** di distanza, il cous cous racchiude millenni di storia in un solo boccone. Il nome deriva dal berbero seksu o keskes, da cui l'arabo kus-kus. La ripetizione cous-cous richiama i piccoli granelli di semola, come un diminutivo affettuoso o un

modo per enfatizzare la parola.

**Una leggenda** lo vuole opera del cuoco di re Salomone, ma più probabilmente, nasce dalla necessità di conservare i cereali tra le popolazioni berbere. Le storie di questi piatti dimostrano che il cibo è dialogo, confronto, arricchimento. Come il cous cous è diventato un po' italiano, così la pizza ha superato i confini della nostra nazione: a dimostrazione che la cucina è uno dei modi più autentici e profondi per avvicinare, unire, costruire.