

Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE

Il 'rito' dello stare a tavola Non solo cibo, ma condivisione

Ritrovarsi insieme per mangiare è un momento di unione. In famiglia ma anche fra amici
SCUOLA MEDIA 'MADONNA DELLE GRAZIE' - GROSSETO

GROSSETO

L'atto del mangiare richiama alla mente un momento di unione, fra parenti, amici o più semplicemente l'idea della condivisione.

Quando mangiamo insieme, per esempio, evitiamo di guardare il malefico telefono cellulare e troviamo un ottimo momento per parlare e confrontarci, senza pensare il solito 'Che noia!', una frase che troppo ci viene in mente quando qualcuno ci si rivolge a lungo.

Il cibo può essere usato anche come un gesto di amore, che dire della cena o dei cioccolatini di San Valentino? Diviene messaggero di un sentimento.

Un pacchetto delle caramelle preferite è un messaggio di amicizia anche tra ragazzi o compagni di classe, un pacchetto di patatine diventa memoria, quando, ogni volta che ne mangi, ti torna in mente quella esperienza su in montagna che ha segnato la tua infanzia e forse te l'ha fatta amare per la vita. Il cibo potrebbe essere anche un momento di riflessione, mangiare un astice a cena potrebbe far pensare a chi l'ha comprato che ci sono persone in un'altra parte del mondo che non si possono permettere neanche di mangiare e forse potrebbero riflettere



Conoscere le tante varietà di cibo aiuta anche ad apprezzare le altre tradizioni

anche sul fatto che non sono cibi megacostosi che danno valore alla vita.

Il cibo è anche una scoperta, infatti ci offre ogni momento l'opportunità di scoprire culture diverse dalla nostra attraverso gusti lontani dai nostri e di avvicinarci con semplicità e spirito di accoglienza a storie diverse dalle nostre. Il cibo ha il potere di far incontrare etnie e tradizioni di ogni parte del mondo.

In Italia abbiamo una cultura culinaria ricchissima, capace di far scoprire le proprie sensazioni e i propri sentimenti con una pietanza!

La nostra cucina è un mondo da scoprire, racconta la storia che passa da generazione a generazione e ci rappresenta, come non pensare alla nostra Toscana se parliamo di bistecca o di tortelli?

Il cibo è salute, mangiare correttamente significa garantire al nostro corpo benessere e noi ragazzi che viviamo in Toscana abbiamo la fortuna di avere una produzione di alimenti sani, come l'olio, il vino, il formaggio di grande qualità che rendono il nome della nostra regione famoso nel territorio italiano e nel mondo.

LA REDAZIONE

Gli studenti giornalisti

La pagina è stata realizzata dagli studenti Maristella Belcuore, Andrea Ceri, Maria Sole Federico, Santiago Lambert, Aurora Giada Praderio, Pietro Serafini, Claudio Valentini, Maria Lisa Prosperi (classe 1^a); Simone Abate, Benedetta Franchi, Angelo Gesù Rizzi Ulmo, Niccolò Giunti, Ludovico Gnechi Ruscone, Matteo Lo Verde, Antonio Lusciano, Sofia Pacciani, Luca Picotti, Yari Sante Pinto, Genaro Pisanelli, Vittoria Vasellini, Nico Ye, Alice Patrignani (classe 2^a); Giacomo Benedetti, Brando Bondani, Lapo Umberto Cannetti, Filippo Caruso, Giorgiomaria Chechi, Caterina Chigiotti, Bernardo D'Onofrio, Viola Duchini, Bernardo Fares, Mattia Fiadone, Benjamin Fiorilli, Nikoole Giuliano, Jacopo Giunti, Eugenio Gnechi, Vittoria Gosti, Matteo Guidoni, Linda Liberati, Giorgia Pellegrino, Andrea Perrone, Thomas Romano, Antonio Yang (classe 3^a). Docenti tutor Giovanna Leoni, Valeria Massellucci, Luigi Pezzella e Deborah Santini. Dirigente scolastica Paola Lubrina Biondo.



La cucina maremmana è ricca di proposte

Abbiamo tanti piatti tradizionali nati dalla fantasia (o dalle esigenze)

La cucina maremmana: dalle radici contadine al mondo

GROSSETO

La tradizione culinaria maremmana è ricca di sapori autentici ed è conosciuta in tutto il mondo. In Maremma si mangiano piatti semplici ma con tanto sapore, perché una volta la gente era povera e doveva usare quello che trovava. Uno dei piatti più famosi è l'acquacotta. È un piatto nato dall'ingegno delle vecchie massaie, fatto con quel poco che l'arida terra di un tempo era in grado di dare: verdu-

re, cipolle, pane raffermo e sopra ci si mette l'uovo. I pastori la preparavano quando stavano tutto il giorno nei campi. Un altro piatto tipico sono i tortelli maremmani, ripieni di ricotta e spinaci, conditi con sugo di carne. In Maremma si mangia anche tanta carne, come il cinghiale. Si fa in umido, al ragù con le pappardelle e con le olive verdi. Questi piatti ci fanno capire quanto la cucina maremmana sia legata alla natura e alla fauna locale. Ma la cosa che ci piace di più è che oggi la cucina

maremmana non è rimasta chiusa nel passato. Per esempio, il pomodoro che usano per i sughi non è nato in Italia, ma viene dall'America, portato tanti anni fa dopo i viaggi di Cristoforo Colombo. Anche le spezie che adesso si usano di più, come il pepe o il peperoncino, arrivano dall'Asia e dalle Americhe. Per noi la tradizione culinaria maremmana è speciale perché è semplice, nasce dalla fatica delle nostre nonne, dei contadini e dei pastori, ma allo stesso tempo è aperta alle novità.

CONAD
Persone oltre le cose

REGIONE
TOSCANA



CONAI
CONSIGLIO NAZIONALE IMBALLAGGI

Confartigianato
LAVORO E SVILUPPO

CNA Artigiani imprenditori d'Italia Grosseto

AUTORITA' DI BACINO DISTRETTUALE
DELL'APPENNINO SETTENTRIONALE

Acquedotto del
Fiora

BancaTEMA
GRUPPO BCC ICCREA