

Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE

Cibo, un ponte tra culture Contratto di pace tra paesi diversi

La tavola costituisce da sempre un vero punto di incontro tra popoli e culture diverse
CLASSE 3N SECONDARIA PRIMO GRADO GALILEI I.C GUERRAZZI - CECINA

CECINA

A Cecina, in provincia di Livorno, abbiamo notato un grande incremento della varietà culinaria a livello internazionale negli esercizi locali. Crediamo che il cibo sia una possibilità di incontro tra culture diverse. Si moltiplicano proposte di ristoranti dell'est asiatico o di Shawarma turco che attirano clienti di etnie diverse e ne favoriscono il dialogo. Il cibo diventa incontro di persone di ogni provenienza, è il "contratto" di pace alternativo al conflitto. La tavola è un luogo sacro dove si condividono non solo pasti diversi, ma anche momenti di socialità. La cucina è diventata un ponte tra diverse culture dove si fondono tradizioni e sapori. E qui è importante rispettare le differenze, sapersi adattare e cogliere l'opportunità per realizzare ricette nuove insieme. Anche lo street food è diventato ormai una grande occasione per conoscere cibi tipici regionali e di altre nazioni, senza spostarci dalla nostra cittadina. L'International Street Food è ormai un appuntamento consolidato da noi. Qui possiamo trovare cucina greca, messicana, spagnola, araba e dell'est Europa. Per la cucina regionale abbiamo quella calabrese e del sud Italia, abruzzese, fiorentina con degustazione di formaggi del nord Italia e carni varie. In particolare per la Spagna, possiamo trovare un piatto tipico apprezzatissimo: la Paella. E' un riso-bomba speziato con zafferano, paprika cucinato con pesce, di norma, ma anche con pollo e coniglio, fagiolini, piselli e formaggi. Per i cecinesi è ormai un piatto familiare, da



Il disegno realizzato dai ragazzi della classe

quando è stato realizzato il gemellaggio con la città di Sagunto, in Spagna, nel 1982. Le due cittadine hanno in comune feste con carri allegorici: la Targa di Cecina e le Fallas di Sagunto, festa simbolo del folklore valenciano.

La federación Junta Fallera de Sagunto con il Comune di Cecina, organizzano ogni anno incontri tra le due comunità ed è uno scambio anche culinario, tra commensali riuniti a tavolate allegre e condivise. Tutto ciò avviene durante la settimana della Targa Cecina dove gli elementi culturali si fondono e arricchiscono vicendevolmente. Il cibo che noi consumiamo, può provenire da tutte le parti del mondo ormai. Ma come avviene questo processo? La Coldiretti av-

verte che circa 7 bambini su 10 tra quelli sfruttati, sono impiegati nella produzione alimentare (dati Ilo, Organizzazione internazionale del lavoro).

Possiamo essere sicuri che ciò che compriamo sia prodotto e commercializzato senza sfruttamento e in sicurezza? Abbiamo intervistato Valter Geri, Socio Conad Nord Ovest di Cecina che ci assicura che nella sua azienda "sono tutti prodotti certificati che garantiscono la salubrità e l'eticità dei trattamenti lavorativi. I prodotti esteri, giapponesi, cinesi, messicani e romeni, arrivano direttamente dalla piattaforma distributiva dell'azienda o per consegna diretta".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA REDAZIONE

Ecco i nomi dei protagonisti

Ecco i ragazzi

protagonisti di questa pagina dell'edizione di Livorno di Cronisti in Classe de La Nazione: Bahri Ranya, Biagetti Isacco, Bucchi Anita, Capriotti Giorgia, Cerri Mattia, Chesi Lorenzo, Cois Nicolas, Cosimi Cesare, Crabolu Giulio, Ferri Mattia, Guarguaglini Amelia, Mancini Maria Sole, Met-Hasani Erjon, Morra Alessia, Pagliai Luca, Pastacaldi Giacomo, Pietroni Tommaso, Pratesi Leonardo, Ristori Giacomo, Santini Matilde, Sera Giovanni Maria, Smalko Mykita, Spina Miriam, Trivero Giorgia.

Docente tutor:
Daniela Frontera



I sapori della nostra terra

Alla scoperta dei sapori della tradizione toscana

CECINA

Nella nostra cucina toscana ci sono molti piatti buonissimi con storie super intriganti. Due classici: la Pappa al pomodoro e la Panzanella. In cucina non si butta nulla, come ci dicono le nonne, e questo primo piatto ha pochi ingredienti, ma di qualità: pane sciocco (senza sale), pomodori e basilico. Per i più golosi, dopo la cottura, si aggiunge la stracciatella. Questo piatto nasce nel 1500, quando il pomodoro entra nelle

nostre dispense importato dalle americane. Nel 1912 diventa famoso grazie al giornalino di Gian Burrasca; con Rita Pavone, nel 1964, diventa una canzone. Ed è un successo! Passiamo alla Panzanella. Nasce dall'esigenza di non buttare il pane raffermo. Per l'origine del nome ci sono due teorie. La ricetta: nella versione originale, citata anche da Boccaccio nel XIV sec., abbiamo pane, cipolla, erbe aromatiche. Poi si aggiungono i pomodori. Come si tutelano gli alimenti locali per garantirne genuinità, originalità e sicurezza?

Ci risponde ancora Valter Geri: «La nostra politica è di valorizzare le produzioni del territorio. Frutta e verdura arrivano dalle nostre campagne. L'azienda è attenta alle richieste locali e al turismo enogastronomico, vocazione della nostra costa tirenica».

E per favorire la convivialità? «L'azienda» continua Geri «aiuta, con sconti e condizioni vantaggiose, associazioni sportive e culturali nelle attività di ristoro come sagre consapevoli che queste iniziative servano anche per sostenere associazioni sul territorio».



Il disegno realizzato dai ragazzi

CONAD
Persone oltre le cose

REGIONE
TOSCANA



CONAI
CONSORZIO 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