

Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE

CONAD
Persone oltre le cose

REGIONE
TOSCANA



Autorità Idrica Toscana



Confservizi
CISPel TOSCANA



OPERA DELLA
PRIMAZIALE
PISANA



PHARMANUTRA

CONAI
CONSIGLIO NAZIONALE IMBALLAGGI



Arricchirsi tramite nuovi sapori Girare il mondo, seduti a tavola

Sagre, cibo e spensieratezza in Toscana. I piatti tipici di altri paesi raccontati dai nostri compagni
CLASSE IIICS FIBONACCI SUCCURSALE, PISA

PISA

I cibi costituiscono un aspetto fondamentale di ogni popolo e delle sue tradizioni. La scoperta di sapori lontani ci ha incuriosito e ci ha spinto a viaggiare virtualmente per conoscere nuove pietanze e approfondire nuove culture. Ogni sapore è diverso e può essere associato a tradizioni differenti, per cui abbiamo focalizzato l'attenzione su alcuni piatti, che ci hanno fatto conoscere meglio alcune culture, anche avvalendoci del supporto di alcuni compagni di origine straniera. Riguardo la Cina, una nostra compagna ci ha parlato di un piatto chiamato Wonton. Questa pietanza, solitamente, viene consumata a colazione e meno comunemente a cena, ed è composta da una specie di tortellini con una pallina di carne al centro, immersi nel brodo vegetale. Questo piatto viene spesso arricchito con olio d'oliva e verdure a foglia larga.

La cucina rumena è altrettanto ricca e saporita, basata su ingredienti contadini come carne di maiale, zuppe acide e polenta. Abbiamo chiesto a un compagno di parlarci di un piatto tipico del suo Paese e lui ha deciso di descrivere il Sarmale, che si mangia nei giorni festivi, a pranzo e a cena. È un involtino a base di foglia di cavolo o vite, con carne di vitello e maiale. Un altro Paese, che ci ha incuriosito, è stato il Giappone. Abbiamo scoperto



La tavola unisce le diversità, così come la scuola

che per i suoi abitanti il cibo non è solo qualcosa da mangiare, ma anche qualcosa di bello da vedere. Piatti come il sushi sono preparati con molta cura e con ingredienti freschi. Abbiamo capito che ogni Paese ha tradizioni diverse e che il cibo racconta la storia delle persone che ci vivono. Secondo noi conoscere e mangiare piatti di altri Paesi è importante, perché ci aiuta a capire meglio le altre culture, senza perdere ovviamente la nostra identità. La cucina italiana e, in particolare quella toscana, è la nostra preferita e non perdiamo occasione per partecipare a diverse sagre e feste a base di alimenti

locali, organizzate nei vari paesini. Spesso a tali feste partecipano, come personale, i ragazzi del quartiere, facendo anche volontariato. Ogni piatto contiene il cibo che costituisce il tema della sagra: il cinghiale, l'uva, la fragola, il pinolo, etc. Molto spesso le sagre vengono accompagnate da musiche e allegria, vi partecipano persone di tutte le età, dai bambini più piccoli agli anziani, sono principalmente organizzate nei mesi più caldi e svolte per vari giorni, in genere quattro o cinque. In conclusione, questo lavoro di ricerca ci ha fatto capire che il cibo unisce le persone e ci permette di viaggiare, anche restando in classe.

LA REDAZIONE

Tutti i nomi dei protagonisti

Questa pagina del Campionato di giornalismo de La Nazione di Pisa è stata realizzata dalla classe III Cs Fibonacci succursale di Pisa. Ecco gli studenti che hanno composto la redazione: Avolio Anna Sofia, Bacca Ginevra, Boccalon Margherita, Chen Jaqi, Cichello Anna, Ilin Kamil Richard, Lanatà Ginevra, Martinelli Lorenzo, Manfredini Federico, Martinelli Petra, Pardini Romeo, Sozio Antonio, Tavanti Micol, Taylan Leandro, Turribi Giuliana, Fabian BartoloVerderame. Docente tutor professoressa Irene Argento. Dirigente scolastico, professor Luca Zoppi.



Il marchio «impegnato nella selezione di prodotti ecosostenibili»

Conad vicino casa: «Supermercato che aiuta l'ambiente»

«Sostenibilità» è un concetto che può essere associato a molti ambiti, tra cui l'alimentazione. Perché un cibo possa essere considerato sostenibile deve rispondere a determinati criteri: la sua produzione non deve comportare danni per l'ambiente, è preferibile che sia a Km 0, i suoi imballaggi devono essere ecosostenibili e devono essere garantite condizioni di lavoro eque e sicure. Inoltre è utile anche cercare di consumare il meno possibile certi alimenti, come



farine raffinate, cibi ultraprocesati, bevande zuccherate. In Italia, lo spreco alimentare costa circa 14,1 miliardi di euro, di cui 8,2 so-

no di spreco domestico, per cui è fondamentale condurre un modello alimentare sostenibile, come quello promosso da Conad.

Noi abbiamo una Conad vicina sia a casa che alla nostra scuola, in una zona abbastanza tranquilla, presso la quale molti anziani si recano, soprattutto la mattina. I dipendenti conoscono i clienti abituali, con i quali instaurano un rapporto di fiducia, invogliando anche la nuova clientela a tornare. In più, nonostante sia un piccolo

supermercato, ha molti prodotti a disposizione e a un prezzo conveniente.

Un altro vantaggio è che è situata in centro e dà la possibilità agli abitanti del quartiere di andare a fare la spesa a piedi o in bici, anziché prendere l'automobile. Molti ragazzi vanno lì a pranzare, dato che il supermercato offre un servizio di caffetteria e molti studenti, vicini alla struttura, vi fanno merenda, rendendo così questo supermercato una grande risorsa per la città e adatto a ogni genere di clientela.