

Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE

Scoprire il mondo... a morsi Il cibo che avvicina le culture

Il progetto ha visto protagonisti gli alunni che hanno condiviso le tradizioni culinarie dei loro paesi
CLASSE I A - SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI BARGA

LUCCA

Cosa vuol dire la parola "Convivialità"? La parola "convivialità" deriva dal latino convivium e significa "vivere insieme". Essa ha anche un significato più profondo, utile per indicare la celebrazione della vita vissuta in compagnia e della magia dello stare insieme, magari seduti ad un tavolino. In Italia c'è una cosa che adoriamo tanto fare: mangiare, ma soprattutto mangiare in compagnia. Un tavolo pieno di delizie, profumi che si mescolano, la scoperta di piatti nuovi: è questo che ci fa felici.

E nello stesso modo in cui amiamo il cibo italiano, ancor di più vorremmo assaggiare quello straniero, affascinati dai colori vivaci delle pietanze di altri paesi e curiosi di conoscere le storie che ogni piatto porta con sé. Il cibo è in grado di far stare tutti bene: ci dà energia e buon umore ed è un potente strumento per costruire legami e nuove amicizie.

È proprio da questa consapevolezza che è nata un'idea geniale: organizzare un evento extrascolastico dedicato al cibo, una merenda "porta e condividi" in occasione della quale portare cibi di tante culture diverse e condividerli con compagni, genitori e professori. L'idea è venuta a due nostre insegnanti, ma è stata portata avanti dalle famiglie che con disponibilità e voglia di collaborare hanno cucinato tanti piatti squisiti. La merenda si è tenuta lunedì 16 febbra-



Una coloratissima vignetta realizzata dagli alunni

io presso la sala parrocchiale del Sacro Cuore ed ha coinvolto tutti gli studenti delle classi prime della SS1 di Barga.

Le nostre due classi sono piccole, ma ricche di tante culture diverse: ogni alunno, infatti, ha portato un piatto tipico del proprio paese di origine e, in un attimo, siamo stati avvolti da profumi e fragranze che parlavano di famiglia e di un mondo tanto grande quanto variegato. Ad ogni boccone abbiamo avuto la sensazione di viaggiare: ci siamo trovati a Capo Verde dove è famosa la cachupa, una zuppa molto cremosa formata da carne e verdure; ci siamo spostati in Messico con il suo guacamole, ovvero una

salsa densa e fresca ottenuta dall'unione di avocado, cipolla, pomodoro, lime e coriandolo.

Infine abbiamo "visitato" il Brasile, paese di cui abbiamo assaggiato un cibo molto particolare: la coxinha.

Questo piatto si mangia soprattutto a Santa Catarina, nel sud del paese, ed ha una particolare forma a goccia perché viene di solito cucinato nelle giornate piovose. Inutile dire che è stata un'esperienza bellissima che ci ha insegnato quanto la diversità possa essere un ponte capace di unire persone e culture. Al prossimo appuntamento!

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I NOSTRI CRONISTI

Gli alunni e i docenti tutor

Gli alunni che hanno partecipato a questa edizione di Cronisti in classe de La Nazione della redazione di Lucca. Ecco chi sono i piccoli giornalisti che hanno contribuito alla creazione degli articoli presenti in questa pagina: Cazan Florentina Mihaela, Cella Anna, Da Lio Vitoria, El Baraa Bilal, Fini Logan, Gagliardi Giovanni, Giovannetti Nancy, Hassan Sama Mohamed Abdelrazek Elsayed, Marroni Isia, Nesi Miranda. Paolinelli Aradhana, Pieri Francesco, Rossano Claudio, Tognelli Elisa, Torriani Luigi, Trabucchi Teresa

Docenti tutor:

Orsi Denise

Popolani Roberta

Dirigente Scolastico:

Pulina Dora



Un disegno realizzato dalla classe

Il progetto

Il nostro grande ricettario multiculturale

LUCCA

Romania, India, Macedonia, Brasile, Capo Verde, Egitto e Marocco: questi sono i Paesi da cui provengono alcuni dei nostri compagni. Ogni Paese è uno scrigno di tradizioni culinarie ricche e gustose e noi, in occasione della merenda "Porta e condividi", ne abbiamo assaggiato un pezzettino. I piatti che ci hanno colpito di più sono due: le chiftele rumene e la chebakia marocchina. Il primo piatto è costituito da polpette di carne

con verdure fritte al proprio interno. Questo piatto è croccante all'esterno e si scioglie in bocca; è così buono che è andato a ruba.

L'altra pietanza invece è costituita da piccoli dolcetti fritti e affogati nel miele, sembrano un prezioso ricamo all'uncinetto e si mangiano durante il Ramadan. In occasione di questa bella iniziativa extrascolastica ci siamo aperti al mondo scoprendo le tradizioni di diverse nazioni e di varie zone italiane. Tutto questo, però, non vogliamo che rimanga solo un ricordo: c'è un progetto più grande

che "bolle in pentola".

Ci piacerebbe raccogliere le ricette di tutti i piatti preparati e realizzare un ricettario tutto nostro! Costruire così qualcosa di concreto che possa restare nelle nostre mani come ricordo di quel bellissimo momento passato insieme. Questo ricettario sarà l'unione delle tradizioni, ma anche delle emozioni e dei sentimenti provati quel pomeriggio. Insomma, abbiamo avuto la possibilità di viaggiare intorno al mondo, senza lasciare la nostra cara Barga, ma solo attraverso un morso!



REGIONE
TOSCANA



Città di Lucca



TEATRO DEL GIGLIO
GIACOMO PUCCINI

