

Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE



REGIONE
TOSCANA



Autorità Idrica Toscana



Confservizi
CISPel TOSCANA



FASTWEB + Vodafone



La domenica a tavola dei nonni

Tradizioni di ieri e usi di oggi

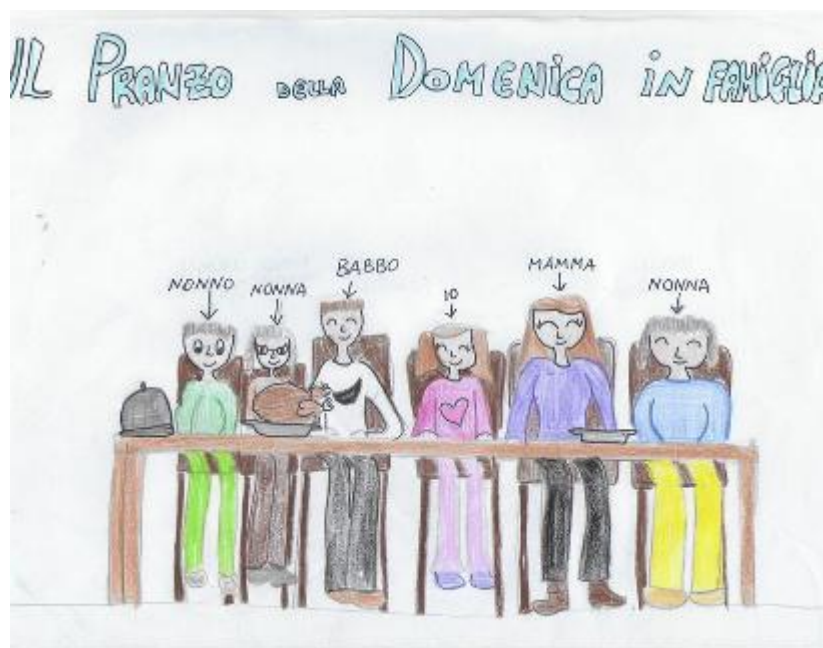
Gli alunni della 5A hanno intervistato nonni e genitori sul pranzo nel giorno di festa per eccellenza. Anche nei Paesi stranieri la memoria riporta a piatti speciali e all'importanza della condivisione.

PRATO

Il pranzo della domenica è quello che maggiormente ha il potere di riunire i membri di una famiglia intorno alla tavola e di far condividere, oltre al cibo, i propri pensieri, emozioni e rafforzare i legami.

Abbiamo intervistato i nostri nonni e genitori per scoprire come trascorrevano il pranzo della domenica. Sono emersi punti in comune che riguardano sia i nonni sia i genitori. E si è potuto riflettere su cosa sia cambiato nel tempo, nello specifico sul cibo e sul diverso modo di trascorrere il pranzo e il pomeriggio di festa. Per i nostri nonni e genitori la domenica era il momento più importante in cui tutta la famiglia si riuniva per condividere non solo il pranzo, ma anche emozioni, parole e il "resoconto" della settimana. Si pranzava sempre in casa e in famiglia, a differenza di oggi dove talvolta si va al ristorante o al fast-food. Se oggi la domenicale si riunisce la famiglia nucleare e solo qualche volta sono presenti i nonni o gli zii, al pranzo dei nonni si riuniva tutta la famiglia allargata (inclusi zii e cugini). I piatti tipici? Pasta fatta in casa al ragù, lasagne, arrosto di carne, polenta e crostini misti. In particolare il cibo prediletto dai nonni era: pappa al pomodoro, minestrina di pane, pasta e fagioli e rosticciana. Tutti cibi semplici ma genuini.

I piatti preferiti da nonni e genitori stranieri di diversa nazionalità erano: la tajine (stufato in terracotta), il couscous con le verdure, katban (spiedini di agnello o manzo) tipici del Marocco; la pita (torta salata ru-



Il pranzo della domenica disegnato dai bambini con tutta la famiglia riunita a tavola

stica farcita con carne, formaggio e patate) tipica dei Balcani; il malatang (brodo caldo con carne, verdure, tofu e noodles), torta di riso, il luosifen (vermicelli di riso in brodo speziato ottenuto da lumache di fiume e ossa di maiale con germogli di bambù) tipici della cucina cinese; la baklava (dolce tradizionale a strati preparato con pasta filo, noci tritate, burro fuso, sciropo di zucchero e limone), il byrek (sfoglia tirata a mano con spinaci e feta) e il tavè kosi (sformato di agnello, uova, farina, yogurt e riso) tipici della cucina albanese. Nei pranzi domenicali non c'erano sempre i dolci, riservati alle festività più importanti; di solito a fine pasto si mangiava frutta o macedo-

nia. I dolci, quando presenti, erano fatti in casa: torta della nonna, tiramisù, zuppa inglese e crostata alla marmellata; a differenza di oggi dove spesso vengono acquistati in pasticceria.

Dopo il pranzo gli adulti chiacchieravano o giocavano a carte; mentre i bambini giocavano a nascondino o correvano in giardino. Sono molte differenze nel trascorrere il pranzo domenicale che, se per nonni e genitori era un momento significativo di condivisione per tutta la famiglia, per noi oggi è vissuto in modo più ristretto e si approfitta della giornata di riposo per una passeggiata all'aperto o in altri luoghi (cinema, centro commerciale, museo, partita...).

LA REDAZIONE

Scuola Antonio Bruni Classe 5A

Questa pagina del campionato di giornalismo de La Nazione, con gli articoli-inchiesta sul pranzo della domenica dei nonni, il pranzo domenicale della famiglia e dei cibi stranieri, corredati dalle vignette, è stata realizzata dalla classe 5A della scuola primaria "Antonio Bruni", dell'Istituto comprensivo "Roberto Castellani" di Prato.

Docente-tutor è l'insegnante Roberta Taddeo.

Dirigente scolastico del comprensivo "Roberto Castellani" è la professoressa Giovanna Nunziata.



L'approfondimento

Il cibo in Grecia, un valore etico e sociale profondo

Anche per gli antichi greci il cibo era importante ed era intriso di un valore etico e sociale profondissimo. Molti cibi di oggi erano sconosciuti ai Greci. La dieta degli antichi greci era basata sulla triade mediterranea: cereali (orzo e grano), olio d'oliva e vino. Consumavano: zuppe di legumi, verdure, pesce, formaggio di capra, fichi e noci. La carne non era consumata spesso, ma riservata a feste particolari. Se anche per i Greci i vari pasti

erano cinque o sei come i nostri, tuttavia ricoprivano una diversa importanza. La colazione non era il pasto più importante della giornata, il pranzo era abbastanza frugale e composto da avanzi della sera prima o da cibi semplici. La cena era invece il pasto principale, conviviale e abbondante. Sembra che, nella maggior parte delle volte, le donne cenassero separatamente dagli uomini, nel gineceo, ovvero nella zona della casa a loro

riservata. I Greci mangiavano seduti, le panche erano per i banchetti. Il simposio, la cena con amici, era una delle forme di intrattenimento preferite dai Greci. Durante il banchetto consumavano, oltre al cibo, anche buon vino. Spesso erano allietati dall'aedo, un cantore professionista. Il banchetto nell'antica Grecia presenta alcune similitudini con il nostro pranzo della domenica, principalmente legate alla convivialità e al piacere di stare insieme.



A tavola nell'antica Grecia e abitudini diverse