

Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE

Il cibo diventa condivisione Le tavole ricche di nuovi sapori

Per Conad conoscere altre culture significa costruire delle comunità inclusive
CLASSE 1A - ISTITUTO COMPRENSIVO 'FOLGORE DA SAN GIMIGNANO'

«Mia nonna oggi ha fatto il ragù – ci dice **Lorenzo** – una ricetta semplice ma anche antica e buonissima e voglio condividerla con la classe!». «Si prendono le verdure: sedano, cipolla e carote. Poi la carne macinata, sia di bovino che un pezzettino di carne di maiale, il concentrato di pomodoro, sale e olio. Si prende un tegame a fondo alto e si fanno soffriggere le verdure tritate. Poi si aggiunge la carne e si fa cuocere bene, mescolando con pazienza, e si fa sfumare con un bicchiere di vino rosso. Quando il vino è evaporato, si mette il pomodoro e si fa bollire tutto per tre ore, piano piano. Infine si cuociono gli spaghetti in acqua bollente e si condisciono con il sugo. Ai miei tempi si finiva col fare la scarpetta. Mangiavamo tutti insieme a tavola senza cellulari e chiaccherando tanto!». Una ricetta fatta di gesti semplici, condivisione e tempi lenti. A questa ricetta risponde **Maria Sofia** con i “nigiri” giapponesi: “300g di riso, 200g di salmone crudo, Wasabi q.b. salsa di soia q.b”. Per prima cosa si prende il riso e si mette a cuocere. Quando è pronto si mette in acqua fredda per mezz’ora. Nel mentre si aspetta che il riso sia pronto, prendiamo il salmone e lo tagliamo a rettangolo. Quando il riso è pronto se ne prende un poco e si cerca di dargli la forma ad ovale. Poi si prende il wasabi e si mette sopra la palla di riso e ci si mette sopra il salmone. Dopo si può inzuppare nella salsa di soia”. Le nostre tavole, infatti oggi non sono più solo il luogo della tradizione, ma anche lo spazio dell’incontro. Accanto ai piatti che raccontano la storia delle nostre regioni, oggi troviamo ricette, ingredienti e profumi che arrivano da lontano: spezie orientali, salse latinoamericane, preparazioni asiatiche. È il segno di un mondo che cambia, si avvicina e dialoga. **Salvatore** afferma che lui adora andare alla Conad col papà perché è un momento di condivisione: fare la spesa diventa relazione, dove si sperimentano ricette, dove viene comprata la frutta fresca, oppure si assaggiano cibi di altre culture. Infatti, questa evoluzione non è soltanto una tendenza gastronomica, ma un’opportunità culturale e sociale. Quest’anno in classe ci confrontiamo spesso sulle ricette di cucina, soprattutto durante l’intervallo quando apprezziamo ciò che di buono portano i nostri compagni che provengono da nazioni estere. Conoscere nuovi sapori significa aprirsi a nuove storie, comprendere abitudini diverse ed imparare



Conad, persone oltre le cose (disegno di Beveroni, Mugnaini, Masi, Giandomenico)

mericane, preparazioni asiatiche. È il segno di un mondo che cambia, si avvicina e dialoga. **Salvatore** afferma che lui adora andare alla Conad col papà perché è un momento di condivisione: fare la spesa diventa relazione, dove si sperimentano ricette, dove viene comprata la frutta fresca, oppure si assaggiano cibi di altre culture. Infatti, questa evoluzione non è soltanto una tendenza gastronomica, ma un’opportunità culturale e sociale. Quest’anno in classe ci confrontiamo spesso sulle ricette di cucina, soprattutto durante l’intervallo quando apprezziamo ciò che di buono portano i nostri compagni che provengono da nazioni estere. Conoscere nuovi sapori significa aprirsi a nuove storie, comprendere abitudini diverse ed imparare

re a guardare il mondo con curiosità e rispetto. **Alyssa** ci ha portato la ricetta dei muffin fatti da sua madre Martina che a lei piacciono tantissimo, mentre **Matteo** ci ha portato la ricetta dei “nostri” fagioli all’uccelletta. Attraverso un piatto possiamo scoprire tradizioni millenarie, rituali familiari, significati simbolici. Assaggiare un cous cous, preparare un ragù di carne o vegetariano, o condividere una buona “ribollita” come ci dice **Tommaso**, non è soltanto un’esperienza culinaria: è un modo per entrare in contatto con identità e culture differenti. Portare in tavola ingredienti provenienti da altri Paesi, vuol dire fare un gesto semplice ma significativo, perché conosciamo il valore della diversità e la trasformiamo in ricchezza quotidiana.

LA REDAZIONE

Ecco tutti i nomi dei protagonisti

Classe 1A :

Bartali Sofia
Benincasa Tommaso
Beveroni Gabriele
Cili Aysel
Condrò Fabiana Rosaria
Cresti Lorenzo
Giambruni Matteo
Giandomenico Gloria
Giomi Rojas Milan
Hoxhaj Elena
Lane Caspian Maximus
Lulleri Alyssa
Martinucci Maria Sofia
Masi Matilde
Mugnaini Matteo
Munteanu Alessandro
Petrone Martino
Rea Salvatore Daniele
Skenderaj Evilson
Yzeiraj Rajan

Docenti tutor:

Monica Docci, Angela Di Cataldo, Giulia Guzzardella

Dirigente scolastico:

Cecilia Martinelli



Bello fare la spesa e gustare i cibi insieme

L'approfondimento

Serve conoscere per rispettare l'altro

Appena la professoressa ci ha letto le tracce della Conad abbiamo votato immediatamente per creare un articolo sulla condivisione del cibo, perché noi ragazzi della classe 1A di San Gimignano amiamo stare insieme, andare ai compleanni degli amici, stare in famiglia e mangiare, scoprire nuove ricette. **Sofia** è appena tornata da un viaggio lontano e ci ha portato un quadernino con foto ed abbiamo parlato di cibo, di cosa ha mangiato ed assaggiato; come i “sa-

mosa” involtini primavera di verdura speziate e la salsa di spezie “rougaille”. Mangiare secondo noi, è amore. Sedersi insieme attorno ad una tavola, è uno dei gesti più antichi di condivisione. Quando i piatti raccontano storie diverse, quella tavola diventa ancora più significativa: è il luogo in cui le differenze non dividono, ma arricchiscono. Il cibo è occasione di dialogo; scoprire storie ed origine dei prodotti al supermercato e conoscerne i sapori è un’espe-

rienza. **Rajan** ci parla di come sua mamma prepara il bakllava che è un dolce tipico dell’Albania ed **Elena** ci racconta la ricetta del “trilece” un dolce tipo pan di spagna, latte e caramello sempre albanese. Le ricette sono storia ed inclusione. La possibilità di trovare sugli scaffali prodotti internazionali, ricette dal mondo e proposte che rispettano gusti e tradizioni diverse permette a ciascuno di sentirsi rappresentato. Allo stesso tempo, offre a tutti l’occasione di sperimentare e imparare.



REGIONE
TOSCANA

