

Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE

Cibo: in nome della madre terra Identità, rispetto e convivialità

Tradizioni e apertura alle contaminazioni tra culture diverse, nel segno della consapevolezza
CPIA 'ALBERTO MANZI' DI SARZANA

‘Ama la tua terra, non la tradire...’ canta Fiorella Mannoia in una canzone che al Cpia è di casa; ‘In viaggio’, infatti, si ascolta spesso, perché il viaggio fa parte della storia personale della maggior parte degli studenti di questa scuola, provenendo da molti paesi diversi e con storie più o meno difficili alle spalle. Arrivati tutti in questo Paese così accogliente, ricco di storia, di arte, di cultura e di buon cibo, si portano comunque dietro un pezzettino delle loro tradizioni, che li legano così profondamente alla loro terra d’origine. E il cibo è spesso il modo migliore per confrontarsi con la loro nuova terra, l’Italia. E la possibilità di preparare i loro piatti anche qua è un modo per sentire un po’ meno lontana la loro. In effetti, nei supermercati o nei negozi etnici si riesce a trovare quasi tutto, salvo – come sottolinea Mjiose, congolese - foglie di manioca o di patate dolci e il pesce non è lo stesso dei loro fiumi e del loro mare. A volte, quando c’è qualche ragazzo che viene dal Marocco e che è qui da solo, la nostalgia per il cous cous e per gli altri piatti tipici del suo Paese è evidente: «Per mangiarli di nuovo, dovrò aspettare di tornare in Marocco», ci confessa Mustapha. Per i musulmani, inoltre, anche il mese del digiuno che sta per concludersi è un forte momento identitario, che passa per il cibo. Molte delle donne che



Salviamo il paesaggio, il suolo, la terra

frequentano il Cpia in questo periodo sono impegnate in cucina a preparare qualcosa per il Suhoor (prima dell’alba) e l’Iftar (dopo il tramonto), i due pasti con piatti specifici della tradizione, e molti studenti della sera consumano a scuola il loro pasto, in un bel momento di condivisione. Cibo e bevande nutrono e dissetano ma esprimono anche appartenenze, identità, relazioni. Sono strumento di socialità e di comunicazione. E quando c’è confronto, ascolto, disponibilità, cresce la conoscenza, la comprensione, il rispetto. La convivenza tra diverse culture

porta a miscelare tradizione e nuovi orizzonti: niente di nuovo, d’altronde, visto che la storia ci racconta che le tradizioni sono spesso nate da scoperte, novità, contaminazioni. Contaminazioni positive, ovviamente: quelle tra culture contro quella del suolo e dei cibi. Da questo punto di vista, l’Italia è maestra; infatti, è leader in Europa per la sicurezza alimentare, con un numero di residui chimici irregolari inferiore (0,9%) rispetto alla media europea (1,3%) e ai prodotti extra-UE (5,6%). La qualità dei prodotti e il rispetto per la terra che li produce: una ricetta vincente per il futuro.

GIRONE DI RITORNO

La redazione in classe

La classe del Cpia di Sarzana è composta da studenti di tre percorsi: 1° periodo (ex-licenza media); 2° periodo (biennio generalista superiori); classe multilivello di Italiano L2, per migliorare la conoscenza della lingua. I cronisti: Fatima Ezzahra A., Fatima Ezzahra S., Sana S., Raouia S., Salifu S., Kalilu Y., Meryeme G., Linh Chi D., Abdou M., Mohamed A., Mohamed S., Francisco Alejandro G. P., Adeola A. J., Daman D., Sabah L., Rabbani C., Hafsa H., Seloua K., Mariam B. M., Mijose N., Tikamaya T., Gloria O., Jennifer E., Souleymane D., Sarop S., Fatou G., Sana A., Hortanciah A., Jobayer B. e molti altri. Tutor Letizia Pappalardo e Pierluigi Iviscori; dirigente Andrea Minghi



I cibi delle nostre tradizioni a confronto

Guerre, sfruttamento e indifferenza in difesa della terra

Il desiderio di potere, senza rispetto per il suolo

Difficile pensare al cibo quando nel mondo c’è aria di guerra, e le case, le persone, le terre sono sotto le bombe. Chi vede la guerra da lontano, vede gli effetti sui mercati, gli aumenti dei prezzi del carburante o di altri prodotti. Poi, quando le guerre finiscono, non restano solo macerie ma cicatrici pesanti nel tessuto sociale e nel suolo. «L’amore per la terra dà solo buoni frutti» recitava uno spot degli anni Ottanta. Sarebbe bello se tutto il mondo condividesse questo amore e si impegnas-

se prima di tutto a curare, proteggere, comprendere e rispettare quella terra che ci nutre e su cui viviamo. La terra si rispetta a partire dalla comprensione dei suoi equilibri, dalla consapevolezza che chiedere troppo in nome del profitto non porta buoni frutti: quali conseguenze vogliamo consegnare alle generazioni future? Negli ultimi cinquant’anni molte cose sono cambiate, in Italia come altrove. Fino agli anni Ottanta - ci dice Hafsa - in Marocco si produceva moltissimo grano, soprattutto

per esigenze interne. Da allora, però, è stato avviato un «programma di valutazione strutturale» con un cambiamento della produzione agricola, riorientata alle richieste del mercato internazionale, all’esportazione (avocado, fragole, pomodori etc.). In altre parti dell’Africa, la realizzazione di dighe per produrre energia ha cancellato villaggi, tradizioni, terre coltivate e allevamenti di bestiame, oltre a un inevitabile esodo di popolazioni. Progresso e benessere non sempre vanno d’accordo.

CONAD
Persone oltre le cose

CNA Artigiani Imprenditori d'Italia | La Spezia

Città della Spezia
MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALOR MILITARE
MEDAGLIA D'ORO AL MERITO CIVILE

GUIDOTTI
DAL 1945

DLTM
DISTRETTO LIGURE
DELLE TECNOLOGIE MARINE

FARMACIA
DELLA CROCE
SARZANA

PN5T
PARCO NAZIONALE
CINQUE TERRE
ARCA MARINA
PROTETTA

EDIL TOP
MAGAZZINO EDILE

AUTORITA' DI BACINO DISTRETTUALE
DELL'APPENNINO SETTENTRIONALE