

Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE

Cibo che unisce persone e culture Fiere come una cena in famiglia

Fiere, tradizioni, culture straniere, ricette antiche e gusti da scoprire

CLASSE II C SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DESIDERIO DA SETTIGNANO (DICOMANO)

A casa, mangiare con la famiglia è un momento importante per condividere le giornate mentre a scuola sono occasioni per parlare e fare amicizia. Questi momenti rafforzano i legami perché permettono di condividere esperienze. Il cibo non è solo qualcosa da mangiare, ma è anche un momento per stare insieme agli altri, infatti condividere il cibo con i compagni è un modo per stare in gruppo, ridere, parlare e giocare.

Il cibo racconta storie personali e familiari attraverso le ricette tramandate di generazione in generazione, come la nonna che ci insegna a fare i tortellini, magari rinnovando la ricetta aggiungendo qualcosa di nostro. Questi piatti sono portatori di tante tradizioni, ricordi e affetti. I piatti che conosciamo quando facciamo un viaggio invece possono raccontare storie di luoghi, culture e incontri. Un piatto tipico straniero può diventare un ricordo.

Ci piace molto cucinare da soli ma anche mangiare fuori, perché impariamo nuove ricette, nuovi gusti e nuovi metodi di cucinare. In Toscana si trovano molti ristoranti e negozi che propongono pietanze di culture diverse, come il sushi o il kebab. A Dicomano invece - il nostro paese - si organizzano fiere per far assaggiare i prodotti tipici di questa zona, il Mugello. Qui si fanno quattro o cinque fiere enogastronomiche all'anno durante le quali le persone si incontrano, par-



Durante l'anno ci sono tanti appuntamenti legati al cibo sul territorio

lano e trascorrono bei momenti insieme.

La prima in ordine cronologico è il Carnevale. Mentre i carri sfilano si possono assaggiare le frittelle di riso e i cenci (le chiacchiere). A maggio c'è la Fiera di Maggio, una vecchia fiera del bestiame, dove è possibile degustare cibi street food di carne proveniente da tutto il mondo. A ottobre c'è la Festa delle castagne e dei marroni, dove si possono acquistare e mangiare le bruciate, le castagne bollite e anche i funghi.

Durante la Fiera di ottobre si svolge poi la Disfida del bardiccio, ovvero una gara tra cuochi prove-

nienti dalle vicinanze che si sfidano per cucinare il bardiccio più buono. Questa preparazione è una vera specialità della zona, si tratta di una salsiccia con finocchio e interiora di maiale e mucca. Questi cibi tipici del nostro territorio vengono anche venduti nei supermercati locali, come Conad. Il più vicino a noi si trova a Borgo San Lorenzo. Conad rende la vendita del cibo più sostenibile attraverso un approccio integrato che coinvolge la selezione delle materie prime, il packaging, la gestione della filiera e la linea di prodotti Verso Natura, che includono prodotti biologici, spesso in confezioni ecosostenibili.

LA REDAZIONE

Ecco i nomi dei protagonisti

Hanno lavorato a questa pagina dedicata al valore 'sociale' e inclusivo del cibo gli studenti della 2a C della scuola secondaria di primo grado dell'Istituto Comprensivo «Desiderio da Settignano» di Dicomano. Questi i nomi di tutti gli studenti giornalisti: Chiara Barison, Raul Bellesi, Isra Boudabbous, Lorenzo Carli, Gabriele Cellini, Giada Cini, Matteo Pio Coccia, Valentina Espinoza Borja, Diego Fabbri, Alberto Fiorini, Zakaria Hanyn, Matteo Kodra, Fabio Musa, Pablo Raphael Pasquini, Simona Spennato, Camilla Teluka. I docenti: professoressa Giulia Biagioli e professor Andrea Del Carria.



Un progetto in cucina che unisce diverse culture tra loro

Un miscuglio di idee e divertimento in classe

In classe, ognuno di noi ha portato la ricetta di un piatto tipico del proprio Paese. Ci siamo poi divisi in gruppi e a casa abbiamo pensato ad una preparazione che prevedesse almeno uno tra gli ingredienti presenti nelle ricette di ognuno di noi. Il primo gruppo ha cucinato il «piatto degli dei», un riso bollito con verdure, pomodorini e salsa di soia. Di secondo ha preparato i nuggets vegetariani, polpette con uovo e pangrattato e dei wurstel cotti in friggitrice ad

aria. Per evitare gli sprechi, l'uovo avanzato è stato strapazzato insieme a delle patate. Come bevanda abbiamo bollito dell'acqua e vi abbiamo messo in infusione l'erba cedron, che si usa in Perù per fare l'onche, un aperitivo tipico, infine è stato aggiunto lo zucchero. Il secondo gruppo ha preparato un piatto chiamato «i sette peccati capitali», un cous cous con verdure e sugo di pomodoro molto piccante. Abbiamo scelto il nome del piatto da un anime perché aveva sette ingredienti. Il terzo

gruppo ha preparato una torta ripiena al cioccolato dove al posto della farina ha utilizzato il cous cous cotto. Mentre cucinavamo abbiamo registrato un video con il telefono e successivamente lo abbiamo condiviso con la professoressa. Da questa esperienza abbiamo imparato molte cose: ci siamo scoperti cuochi molto abili, abbiamo capito quanto è importante la collaborazione tra di noi e ci siamo divertiti tantissimo a cucinare. Il cibo unisce: lo consigliamo a tutti!



La cucina e il cibo uniscono

CONAD
Persone oltre le cose

REGIONE
TOSCANA



CASA
OLEARIA
CARAPPELLI
FIRENZE
1893

ChiantiBanca

Publiacqua

CONAI
CONSIGLIO NAZIONALE IMBALLAGGI

FONDAZIONE
CR FIRENZE

COMUNE DI
FIRENZE

HEUI HISTORICAL
ARCHIVES OF THE
EUROPEAN UNION