

Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE

Linguaggio universale della tavola

Tra sapore, amicizia e futuro

Il cibo è da sempre motivo di unione, di scambio e di crescita per moltissimi motivi
CLASSE 1M L.DA VINCI - CECINA

CECINA

Mangiare insieme è uno dei gesti più semplici e potenti, un'azione che va oltre il nutrirsi. La nostra classe ad esempio ha la fortuna di mangiare a mensa due volte a settimana così, tra un boccone e l'altro, accade sempre qualcosa di speciale: nascono nuove amicizie, si ride e ci si diverte, anche se a volte il cibo non è proprio dei migliori. A scuola abbiamo anche un laboratorio di cucina. È un luogo dove impariamo che cucinare non significa solo seguire una ricetta. Cuciniamo piatti della tradizione toscana, quei sapori che sanno di "casa", ma talvolta proviamo a preparare anche cibi di altre culture. Certi ingredienti sembrano "disgustosi" o troppo diversi dalle nostre abitudini, ma se abbiamo il coraggio di assaggiarli senza pregiudizi, ne rimaniamo sorpresi. Il cibo diventa così uno strumento di scoperta, di inclusività: conoscere ciò che mangia chi viene da lontano è il primo passo per rispettarne la storia. In questo senso, la tavola si trasforma in un "linguaggio universale" e in una soluzione concreta magari per costruire la Pace, cosa di cui abbiamo proprio bisogno in questo momento, abbattendo i muri della diffidenza attraverso un piatto condiviso. Essere cittadini consapevoli, però, significa anche guardare al cibo con senso di responsabilità. Nella



Un momento di condivisione a tavola

nostra scuola, ogni anno, ci sono i Green Days, tre giorni dove svolgiamo laboratori per la sostenibilità della Terra.

Un laboratorio di quest'anno è rivolto proprio agli scarti alimentari. Cucineremo con le bucce di patate o di mele ad esempio. Impareremo che spesso il cibo gettato, può essere riutilizzato e capiremo che anche attraverso piccoli gesti possiamo aiutare il Mondo. Scegliere prodotti di stagione o biologici al supermercato, controllare sempre le etichette di ciò che compriamo e acquistare il cibo in scadenza che spesso nei supermercati viene proposto a prezzi scontati, può

fare la differenza. Quando ci sediamo attorno ad un tavolo dobbiamo pensare non solo al piacere di mangiare, ma anche alla nostra salute e a quella della Terra.

Il cibo è fatto di tre ingredienti invisibili ma essenziali: la cultura, perché ogni ricetta ha un'origine antica; la relazione, perché stare insieme nutre l'amicizia e la responsabilità, perché ogni nostra scelta a tavola decide il futuro del mondo. Il "gusto di stare insieme" per noi è proprio questo: non è solo riempirsi la pancia, ma far crescere il rispetto, la solidarietà e la speranza di un domani più sostenibile e unito per tutti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA REDAZIONE

Ecco i nomi dei protagonisti

Ecco chi sono gli alunni della classe 1M Scuola Secondaria di Primo Grado L. Da Vinci San Pietro in Palazzi dell'IC Cassola di Cecina:
 Annovello Giosuè, Ardito Mia, Barba Giuseppe, Barsacchi Cloe, Cavallini Leonardo, Cisse Adja Rockhava, Corucci Guglielmo, Demi Iris, Dyrnishi Aurora, Falchi Samuele, Frizzi Lilia, Genovesi Mia, Giannini Aurora, Giardina Sofia, Giobbi Bruno, Guelfi Mafalda, Morgese Bryan, Moriconi Carolina, Proca Raul Cosmin, Ranieri Adele, Sarker Sadat Testa Francesca, Torri Matteo, Zirai Adam
Docente: Iacoviello Rita
Dirigente: Valentina Barsacchi



Il disegno dei ragazzi

L'approfondimento

"Ammirare" le nostre spiagge per difendere l'ecosistema

CECINA

Il 19 febbraio, la 1M ha incontrato Serena Como per il progetto Ammirare, un interreg che propone azioni per il miglioramento degli arenili. L'esperta del CNR ha guidato la classe alla scoperta della Posidonia oceanica spiegando che non è un'alga, ma una pianta dotata di radici, foglie e fiori. Le sue praterie sono come foreste marine che producono ossigeno, mantengono l'equilibrio dell'ecosistema e stabilizzano i fonda-

li. Ha una struttura complessa: alla base c'è la "matte", un intreccio di sedimenti e rizomi, tipo radici, che trattengono la pianta e proteggono la costa. Ha parlato loro anche di banquettes. Spesso scambiata per un cumulo di rifiuti organici, è in realtà un habitat fatto da foglie di Posidonia, sabbia, sassolini e egagropili (le tipiche "palle di mare").

Previene l'erosione e ospita creature come pulci di mare e coleotteri. Quando vediamo una spiaggia coperta di banquettes, non dobbiamo pensare che non sia

bella, ma che protegge le nostre spiagge. Il percorso è proseguito il 23 febbraio con i docenti dell'UNIFI, che hanno illustrato gli ecosistemi dunali. In aula sono state seminate alcune piante pioniere, che i ragazzi metteranno a dimora il 27 marzo presso le "Gorrette" a Cecina. In quella data, con palette e setacci, gli alunni diventeranno piccoli ricercatori. **Un'esperienza** di cittadinanza attiva che sposa il pensiero di Sergio Bambarén: «Ogni individuo ha il potere di rendere il mondo un posto migliore».



REGIONE
TOSCANA

