

Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE



REGIONE
TOSCANA



Autorità Idrica Toscana



Confservizi
CISPel TOSCANA



OPERA DELLA
PRIMAZIALE
PISANA



PHARMANUTRA



La nostra avventura tra i bus «Il Giro del Mondo in 80 morsi»

Gustiamo il mondo con prudenza: tra una fermata e l'altra, la sicurezza non va in vacanza
CLASSE II C ISTITUTO COMPRENSIVO «GALILEI», PISA

PISA

Ore 16:30 – Blocco di Partenza Zaino in spalla e controllo rapido: biglietto del bus e 15 euro nel taschino. Parto dalla periferia Nord. Mia madre urla dal balcone: «Metti il casco se prendi il bike-sharing!». Ma oggi scelgo il mezzo pubblico. Cammino verso la fermata prestando attenzione ai passaggi pedonali: molti automobilisti corrono, meglio non dare per scontato che si fermino. La missione? La «Sagra dei Saporì Lontani». Ore 17:15 – Ingorgo e Sicurezza Il bus 42 è un forno. Siamo schiacciati come sardine. L'autista deve frenare bruscamente perché un'auto ha tagliato la strada invadendo la corsia preferenziale. Mi aggrappo forte ai sostegni: la sicurezza a bordo passa anche da qui. Un signore imponente continua a pestarmi i piedi, ma resto lucido. Scendo con dieci minuti di ritardo, ma evito di correre alla cieca tra le auto in sosta: la visibilità è tutto. Ore 17:45 – Labirinto sotterraneo Sotto terra è un'altra storia. Corro tra i corridoi della metro, schivando i turisti. Rispetto la linea gialla – un classico – e salto sul treno proprio mentre le porte fanno clac. Il cuore batte a mille. Prossima fermata: Piazza del Mercato.

Ore 18:20 – Avvistamento Esco e l'odore mi colpisce: fritto, spezie e dolci. In mezzo alla folla vedo Luca, Jamila e Samir vicino allo stand balcanico. «Sei in ritardo! Pensavamo ti fossi perso in



Il viaggio a bordo di un bus speciale per fare il giro del mondo del gusto

Marocco!», scherzano. «Ero quasi in Cina, colpa del traffico!», rispondo. Ore 19:30 – Il Mondo in un Tavolo Decidiamo la strategia: ognuno va in uno stand diverso. Ci ritroviamo al tavolo sociale con Falafel, Tacos, Pierogi e Involtini primavera. Mettiamo tutto in mezzo. I miei falafel toccano la salsa messicana di Luca. Assaggiando i pierogi di Jamila, capisco una cosa: in quel momento non importa chi è nato

dove. Il tavolo è una mappa senza confini, dove esistono solo le forchette.

Ore 20:15 – Ritorno alla base Pancia piena, portafoglio vuoto. Mi aspetta il viaggio verso casa. Stavolta il bus è meno affollato e l'autista guida con prudenza nella zona a velocità moderata (Zona 30). Ho ancora l'odore di cumino addosso e un'idea chiara: la strada è di tutti, basta rispettare le regole (e i sapori) degli altri.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA REDAZIONE

Tutti i nomi dei protagonisti

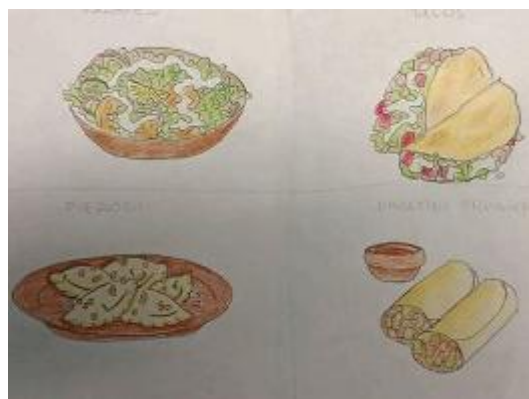
Ecco i nomi dei protagonisti. Questa pagina del Campionato di giornalismo è stata realizzata dagli alunni della II C dell'istituto Galilei di Pisa: Arcipreti Eugenio, Ascani Gabriele, Brobbel Paola, Calzedda Elena, Campone Cristofer, Campone Marcus, Capria Alfonso, Chen Fengyi, Cini Fausto, De Ranieri Tosca, Ghibelli Lorenzo, Gistri Zeno, Gueye Maguette, Jovani Sonja, Leonardi Gabriele, Mustafa Mendo Di' Jasar, Pucci Dario, Rifai Heba, Schiavi Giorgia, Sylva Alesia, Ziu Menuela. Prof. tutor Federica Episcopo, dirigente scolastica, professoressa Rossana Condello.



La II C «Galilei» di Pisa

[Convivialità e ritualità a tavola nelle varie culture: interviste ad alcuni genitori](#)

Un focus sulle diverse tradizioni culinarie: dall'Albania alla Sicilia



I piatti che ci sono stati raccontati dai genitori di alcuni di noi

In Albania, la tavola è il fulcro familiare. Esiste un antico detto che dice: «La casa dell'albanese è di Dio e dell'ospite». Il Byrek è un piatto che richiede molta perizia nel sovrapporre sfoglie sottili, ma durante le festività, la tavola diventa un miscuglio di sapori dove regnano molte altre specialità come il Tavë Kosi (agnello con crema di yogurt greco) e i Sarma, riso e carne speziata avvolti in una foglia di vite o cavolo. Nei dolci domina il Baklava, ricchissimo di noci e sciroppo, che esige ore di preparazione ed è simbolo di festa e di buon augurio. In Senegal il pranzo è un momento che si condivide con amici e parenti. Il piatto tipico del paese è una pietanza che comprende riso, pesce e

verdure, il tutto condito con spezie precedentemente macinate in un grande mortaio. Durante le feste invece il piatto per eccellenza è il Fataya che è composto da carne macinata e cipolla in un impasto di farina, lievito e burro, il tutto poi fritto.

In Sicilia il pasto è un momento di convivialità molto sentito; nei giorni festivi si tende a ritrovarsi nella casa dei nonni e i pranzi durano diverse ore. Uno dei piatti tipici durante le feste natalizie è la Cassata come dolce, mentre le altre portate comprendono cardi e baccalà. Una specialità è senz'altro la Cuccia, a base di grano bollito condito con ricotta di pecora, riservato al giorno di Santa Lucia.