

Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE



REGIONE
TOSCANA



Autorità Idrica Toscana



Confservizi
CISPel TOSCANA



Il cibo è una chiave di lettura Fa comprendere le altre culture

Uno strumento che consente di conoscere nuove persone e le tradizioni del mondo
CLASSE IID SCUOLA 'DA VINCI' POGGIBONSI

Sushi, yakitori, tacos, papaya, kebab, tandoori, riso cantonese, curry, mochi, empanadas, baguette, paella, brioche, baklava, suvlaki, feshuado, ashak, bigos, kosonak, tortillas, byrek, sernik, zupa ziemniaczana, pollo yassa, cuscus, uva del deserto, pokè, maracujá, pitaya, pulled pork, chili, karjalanpiirakka, bacalhau, sardinhas assadas... quanta varietà!

Solo leggendo questi nomi sembra di fare il giro del mondo. Provere, qualche volta, anche uno solo di questi piatti è come fare un viaggio lontano dalle nostre abitudini, immergendoci in mondi lontani e affascinanti.

Il cibo è uno strumento per conoscere nuove persone e culture. Esso permette di incontrare varie usanze e tradizioni del mondo, con caratteristiche differenti le une dalle altre.

Questo elenco di cibi di culture diverse ci fa capire che i vari paesi hanno le proprie tradizioni e la propria cultura e che i vari gruppi umani hanno ciascuno una storia e un'identità, che si esprimono anche tramite il cibo. Le culture culinarie sono ad esempio legate a festività religiose o possono avere anche origini profane.

Inoltre un piatto può essere influenzato da molte culture diverse e raccogliere la personalità di chi lo prepara! Il cibo rappresenta, in molti contesti, anche un'occasione



Cibo & cultura

ne di incontro e di vita comunitaria.

La cultura del cibo accomuna molte persone e molti popoli. In tutte le zone del mondo vengono cucinati ingredienti di tipi diversi, con sapori e aspetti particolari. Nelle varie tradizioni culinarie, inoltre, nel corso degli anni sono cambiati alcune volte i sapori dei piatti e anche i modi di prepararli. Ad esempio, nella tradizione della cucina italiana, la ricetta della pizza e gli ingredienti per prepararla possono essere anche piuttosto diversi da una regione all'altra. E' anche particolarmente interessante il fatto che i piatti delle diverse tradizio-

ni possono esprimere anche l'identità dei gruppi umani che si riconoscono in particolari tradizioni culinarie.

Ciò indica che la cultura del cibo è tutt'oggi particolarmente viva e dinamica. Ci sono molte tradizioni alimentari celebri che possiamo trovare oggi in tutto il mondo. Gli antropologi, ad esempio, dalle varie culture culinarie ricavano preziosissime informazioni sui gruppi umani da loro studiati.

Conoscere nuove culture alimentari può quindi aiutarci ad arricchire la nostra visione culturale e ad ampliare i nostri orizzonti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA REDAZIONE

Ecco tutti i nomi dei protagonisti

Classe II sezione D
Istituto Comprensivo 2 di Poggibonsi - Scuola Secondaria di I grado "Leonardo Da Vinci"

Elenco alunni
Eleonora Baroni, Luca Bonci, Matilde Cappelli, Irene Cecchi, Elia Cinci, Francesco Pio Cinefra, Diana Cipollaro, Zoe Cortigiani, Alessio Evangelista, Laura Hoxha, Mariangela Lastra, Andrea Magnani, Anna Micene, Luca Papaccioli, Sofia Petreni, Sitaiesh Rafiq, Lapo Sassonia, Bianca

Signorini, Alessandro Sorrentino, Achille Vadi, Ilenia Vignozzi, Kamran Zabarkhel

Docenti tutor:
Gabriele Biotti - Marzia Luciani - Elena Mameli
Dirigente scolastico:
Maresa Magini



La riflessione: da cenci e frittelle al pokè e al kebab

Le festività momento importante di convivialità

Le festività rappresentano un momento importante di vita conviviale. Le persone si riuniscono intorno ad un tavolo per condividere un'esperienza. Cibi tipici che si mangiano a Natale in Italia sono i tortellini in brodo, la polenta oppure carne di cinghiale. Come dolci, il panettone o il pandoro. In Polonia è tradizione mangiare la zuppa di funghi. A Pasqua, esiste l'abitudine di mangiare la Colomba e l'uovo di cioccolato. Tante festività sono legate al cibo: a carnevale si vendono cenci e frittelle. I cenci hanno

nomi diversi in base alle varie regioni: cenci, chiacchiere, bugie... In tantissime città nel mondo si organizzano sagre: festività dedicate a cibi particolari, come la pasta, il pesce o la salsiccia. In Brasile si preparano carni assortite la domenica nei pranzi di famiglia. Negli Stati Uniti e in Inghilterra è molto diffusa la tradizione del Giorno del Ringraziamento, quando è abitudine mangiare il tacchino. In Afghanistan, alla fine del Ramadan, le famiglie si riuniscono per mangiare carne di agnello. Molte altre feste sono lega-

te al cibo: il Bajram all'agnello e il Dia de los Muertos al pan de muerto. Due piatti come il kebab e il pokè hanno una storia importante; il kebab, piatto mediorientale, secondo la tradizione fu inventato nel Medioevo da soldati persiani che usavano le loro spade per arrostitire la carne sul fuoco. Il pokè è stato inventato da pescatori hawaiani che fin dall'Ottocento mangiavano il pesce appena pescato tagliandolo a cubetti. I primi a modificare la ricetta sono stati i giapponesi, che hanno aggiunto nel pokè salsa di soia e riso.



Tante pietanze tipiche per le feste