

Cronisti in classe 2026

QV LA NAZIONE

Il mondo del cibo in classe Un viaggio tra sapori diversi

Ma ogni piatto racconta la storia di una famiglia, di una tradizione e di un momento speciale
CLASSE 5C SCUOLA DON MILANI IC «G. LA PIRA» - SAN PIERO A PONTI (CAMPI BISENZIO)

Dalle cucine delle nonne alle tavole delle feste, le interviste dei bambini ci hanno fatto fare un vero giro del mondo attraverso i piatti del cuore, cioè quelli che si mangiano nei giorni speciali o quando tutta la famiglia è riunita. Gresa ha parlato della Baklava, un dolce che prepara sua mamma durante il Bajram, la festa dopo il Ramadan. Elia ha presentato gli Strascinati, pasta tipica della Basilicata condita con peperoni essiccati, peperoncino e aglio, fatta a mano dalla nonna. Confident ha raccontato del Fufu, piatto nigeriano simile a una palla di polenta con zuppa di verdure, cucinato dalla nonna o dal babbo: alcuni ingredienti si trovano solo all'African Shop. Vittoria sa preparare le Tangyuan, polpette dolci di riso ripiene di sesamo, arachidi o fragole, tradizionalmente mangiate per la Festa delle Lanterne, l'ultima del Capodanno Cinese. Anche per Edoardo le frittelle di riso di carnevale sono un piatto tipico e gustoso. Matteo ha parlato del Trileçe, dolce che mangia in pasticceria in Albania, mentre Sonia ha raccontato degli arancini siciliani con riso, ragù e piselli, preparati dal babbo.

Isabella ha descritto la Zupa de Pui cucinata dalla mamma con carote, pastina, pane, patate e pollo. Francesco ha parlato del Timballo napoletano che mangia dalla nonna Ginevra: spaghetti, provola, patate e pangrattato, tutto appallottolato e fritto. Denny ha fatto venire l'acquolina con il Bingtanhulu, spiedini cinesi di frutta caramellata. Greta ha intervistato Maris sulla pasta alla 'nduja, che mangia in



I piccoli studenti della classe 5C della scuola Don Milani di Campi Bisenzio

estate quando torna in Calabria con la famiglia. A casa di Greta la famiglia si riunisce quando il babbo cuoce la bistecca alla fiorentina al barbecue. Johnny, in Cina, mangiava i migliori Jiaozi preparati dalla nonna: ravioli con carne e cavolo cotti in padella e conditi con salsa di soia. Christian, in estate a Lussino, gusta i peperoni ripieni con salsiccia, aglio e olio piccante. Raian mangia il Byrek albanese con ripieno di carne o verdure, yogurt e formaggio, preparato da mamma o nonna.

Charlize ha descritto il Leche de Tigre, piatto peruviano con pesce, salsa piccante e limone preparato durante le feste; mentre Alice ha parlato della pizza frita, simile a

un panzerotto con pomodoro e mozzarella, che fa sua nonna Ersilia. Melissa ha raccontato degli Shaokao, spiedini di carne e verdure cotte al barbecue: il suo babbo riesce a mangiarne più di dieci!

Keni ha parlato della Huoguo: carne cotta al momento in una pentola di brodo sistemata al centro del tavolo. Zenia ha raccontato del Nihari pakistano, carne di vitello con pomodoro, spezie, panna e scorza di limone, preparato dalla nonna per il Dawat, quando si riunisce tutta la famiglia. Infine, Suamy ha parlato delle Empanadas di nonna Marisol ripiene di carne, carote, formaggio e prezzemolo, chiuse in impasto croccante e intinte nella salsa piccante Aji.

LA REDAZIONE

Ecco i nomi dei protagonisti

Ecco i nomi dei protagonisti della classe 5C della scuola Don Milani di Campi Bisenzio, che fa parte dell'istituto comprensivo «La Pira». In particolare i piccoli studenti che hanno realizzato la pagina sono: Maris Bagnoli, Issa Bejzac, Vittoria Cheng, Francesco Fusco, Greta Gori, Denny Huang, Johnny Huang, Melissa Huang, Christian Lovrecic, Matteo Matija, Charlize Molina Yparraguirre, Sonia Morini, Confident Ogbemudia, Malaika Raheel, Suamy Rensi, Isabella Righeschi, Raian Sadiku, Edoardo Salvi, Elia Sarli, Alice Talenti, Keni Wang, Gresa Xhilaj.



Il disegno realizzato dai bambini

Il cibo e le tradizioni culinarie ci uniscono e incuriosiscono

A tavola insieme per imparare a conoscerci

A scuola gli alunni si intrattengono e si raccontano condividendo i sapori dei piatti serviti dalla mensa, ma nelle case di ognuno, nei giorni speciali, troviamo cibo regionale o che arriva da lontano. Le bambine e i bambini della classe 5C, infatti, portano in tavola cibo e tradizioni che vengono da tutto il mondo perché le famiglie hanno origini diverse. C'è chi ha i genitori o i nonni provenienti da regioni italiane come Basilicata, Calabria, Campania, Sicilia e chi da

nazioni lontane come Cina, Kosovo, Nigeria, Perù, Romania, Croazia, Pakistan o Albania. C'è chi vive a San Piero a Ponti da quando è nato e ha frequentato insieme ad altri compagni la scuola dell'infanzia, e chi è arrivato in classe da pochi mesi ma si sta ambientando condividendo lo studio e i momenti liberi. **Conoscere** la cultura e le tradizioni familiari contribuisce a creare un'identità solida e ad apprezzare le tradizioni e culture di ogni compagna e compagno di classe. Quando la sera a cena

le famiglie si riuniscono dopo una giornata di impegni cucinano piatti veloci, non sempre caratteristici, ma nei momenti di festa quando si allentano i ritmi del lavoro, nelle tavole si presentano piatti tipici e tradizionali che hanno tutto il sapore delle giornate speciali e ci fanno venire la voglia di assaggiare nuovi sapori e di dividerli con amici e compagni. Alcune preparazioni richiedono degli strumenti specifici o degli ingredienti particolari, mentre altre richiedono manualità e pazienza.

CONAD
Persone oltre le cose

REGIONE
TOSCANA



CASA
OLEARIA
CARAPPELLI
FIRENZE
1893

ChiantiBanca

Publiacqua

CONAI
CONSIGLIO NAZIONALE IMBALLAGGI

FONDAZIONE
CR FIRENZE

COMUNE DI
FIRENZE

EU HISTORICAL
ARCHIVES OF THE
EUROPEAN UNION