

Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE



REGIONE
TOSCANA



Autorità Idrica Toscana



Confservizi
CISPel TOSCANA



Fondazione
Cassa di Risparmio
di Carrara

CONAI
CONSIGLIO NAZIONALE IMBELLIGI

Finisce la strada e inizia la tavola Feste paesane, convivialità e storie

Il senso di comunità e l'importanza dello stare insieme: il cibo è il perfetto collante sociale
La riflessione della classe 3C della scuola secondaria di primo grado di Monzone

FIVIZZANO

Le feste sono occasioni per stare insieme e ritrovarsi anche con chi non vediamo da tempo. Ingredienti fondamentale? Il cibo, da semplice nutrimento a potente collante sociale, pretesto per riscoprire il piacere della conversazione e dello stare insieme. Le lunghe tavolate abbattano le barriere tra residenti e visitatori: ci si siede accanto a sconosciuti, si condivide il vino e si dialoga.

La sagra è il momento in cui la comunità 'si mette in mostra' e si rafforza: organizzare la festa significa prendersi cura del paese e del visitatore che diventa un ospite da accogliere e da far stare bene. Tra gli appuntamenti lunigianesi la Sagra della Trota di Monzone, in località "Sasi" ad agosto, vede protagonista la trota del torrente Lucido, fornita dalla rinomata Troticoltura Damiani, fondata negli anni '60 da Nino "Ninetto". La sagra "Armàn d'La" (traduzione "ieri l'altro") si svolgeva a Cecina, antico borgo della Lunigiana tra il torrente Bardi e il monte Sagro. Dal 2011 consisteva in una rievocazione del passato attraverso allestimenti di fotografie, balli in piazza e soprattutto tanti piatti tipici della zona: polenta, sgabei, dolci, "cian" o castagnaccio. A Gragnola la cena di agosto la aspetti tutto l'anno: tavolini lungo le vie del borgo, lampadine appese tra le case, bandierine



Alcuni dei protagonisti delle feste organizzate sul territorio

che sventolano sulla testa e gli adulti che gridano dalla cucina: «È pronto». Mentre gli sgabei friggono, le nonne preparano la polenta incatenata e i nonni mettono sui tavoli il vino di loro produzione, offrendolo con orgoglio a tutti i commensali.

Non possono mancare i panigacci conditi con olio e parmigiano, sugo di funghi porcini o pesto, e le frittelle di baccalà; poi torta di castagnaccio e ricotta e sgabei farciti di Nutella. Finito di banchettare un giovane inizia a suonare la chitarra e tutto il paese si unisce ad un coro unanime. Il Pioero, nel comune di Fivizzano, comprende 10

paesi: Isolano, Pian di Molino, Colognola, Terma, Viano, Campiglione, Vezzanello, Lorano, Corsano e Gallogna. È il 2005 quando un gruppo di amici si ritrova in un bar e decide di organizzare la prima festa della Birra al Pioero, la "Pioero Fest", nata dall'unione delle feste paesane fino a quel momento organizzate tutti gli anni nel mese di luglio. La "Pioero Fest" si svolge nella piazza della Pieve di Viano con la collaborazione di tutti gli abitanti del Pioero. Il menù è quello tipico dei nostri paesi lunigianesi: carne alla brace, sgabei, cian, patatine fritte e torte di patate, di farro e di "erbi".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA REDAZIONE

Ecco tutti i nomi dei baby cronisti

La classe che ha lavorato per la realizzazione degli articoli e dei disegni è la 3C della scuola secondaria di primo grado di Monzone dell'I.C. "Moratti-Bonomi" di Fivizzano, composta da: Giovanni Bardi, Mirko Benelli, Giovanni Cupini, Marco André Del Monte, Edoardo Duranti, Giulio Lemezzi, Azzurra Nanna, Tiziano Franco Rossi, Dylan Santini, Francesco Spadoni, Luca Spinetti, Bianca Vallerini. I giovani redattori sono stati seguiti dalla professoressa Adele Sisti. La docente tutor è la professoressa Caterina Ambrosini. La dirigente scolastica dell'istituto è la professoressa Addolorata Langella.



L'approfondimento

Sapori della tradizione, dell'accoglienza e della solidarietà

Nel borgo di Vinca, da 44 anni Andreina con la sua piccola bottega accoglie gli abitanti del luogo o chi è di passaggio, recentemente premiata "Custode delle Terre Alte" per il suo pane, la sua focaccia e soprattutto l'accoglienza. Così ci racconta: «Ho il forno a legna e ogni mattina faccio il pane e la focaccia. Il segreto del pane così buono? L'acqua di qui. Le persone del posto e delle zone attorno passano specie la mattina, per fare la spesa. Poi ci sono i camminatori di montagna e i turisti, stranieri, in particolare nel fine settimana.

Sono aperta dalle 7 fin quando c'è gente. Mi alzo alle 5 tutte le mattine, estate e inverno, festivi e feriali. Se chiudo, questo posto rischia di morire. Poi lo faccio per passione, la passione di stare con le persone: tengo tantissimo a questo lavoro. Ormai, la bottega è un punto di riferimento anche sociale per tutti, grandi, piccoli e giovani che alla domenica mi telefonano e vengono su a prendersi il pane e la focaccia». Invece a Mozzano ogni anno l'associazione San Rocco organizza 'Le focaccette della solidarietà' in collaborazio-

ne con l'associazione Amatafrica che si occupa di adozioni a distanza, sanità, diritto all'istruzione e creazione di cooperative. Alla guida della giornata Roberto Bellacci con lo scopo di raccogliere fondi da destinare a progetti per il Rwanda. La festa inizia alle 12 con le focaccette della Pro-LoCo G. Malaspina di Licciana Nardi da degustare con salumi e formaggi, poi lotteria con manufatti rwandesi in palio. Il cibo, veicolo di convivialità e aggregazione, è prezioso per sostenere progetti importanti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il collage realizzato dagli studenti