

# Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE

**CONAD**  
Persone oltre le cose

REGIONE  
TOSCANA



Autorità Idrica Toscana



Confservizi  
**CISPel TOSCANA**

AUTORITA' DI BACINO DISTRETTUALE



DELL'APPENNINO SETTENTRIONALE

CITTÀ DI PIETRASANTA



COMUNE di  
**CAMAIORE**

## A tavola le culture della classe

### Storie e sapori da paesi diversi

Una classe multiculturale si racconta con le ricette tipiche di Marocco, Romania e Ucraina  
**IIB MARTIRI DI S.ANNA-ENRICO PEA SERAVEZZA**

SERAVEZZA

**La nostra** classe è una piccola comunità locale e globale insieme, che rispecchia la società contemporanea. Abbiamo culture diversificate, provenienti da diverse parti del mondo e questo si evidenzia nelle nostre tavole. Quattro di noi hanno origini marocchine, ucraine e rumene e la nostra ricchezza riusciamo a portarla a tavola e a dividerla in momenti di festa. Nella cultura marocchina uno dei piatti tradizionali è il Tajine, simbolo di accoglienza ospitale o anche piatto semplice e veloce. Gli ingredienti sono variabili di famiglia in famiglia, ma i componenti fondamentali di tutte le versioni sono patate stufate, carne di pollo o vitello, patate americane, carote e spezie. La pietanza è servita all'interno di un recipiente di terracotta tradizionale di origine nordafricana progettato per la cottura lenta a fuoco basso, con un foro sulla sommità che fa uscire il vapore in eccesso.

**È utilizzato** anche come elemento decorativo per la casa. Un piatto tipico rumeno è il Sarmale, una pietanza semplice e gustosa consumata principalmente durante i giorni di festa, compreso il praznic, un pasto che si svolge dopo la celebrazione del funerale ed è come se il defunto fosse insieme ai commensali. Deriva dal turco "sarmak", cioè "avvolgere". È un involtino a base di cavolo verza ripieno



Una bella immagine con cui gli alunni rappresentano la scuola multiculturale

di riso, carne macinata saltata in padella, carote, sedano, prezzemolo, peperone e pomodoro il tutto cotto a vapore e condito con olio d'oliva, sale e pepe.

**È spesso** accompagnato da "marmaliga" panna acida oppure da polenta. In origine era considerato un piatto povero, a base solamente di verdure e riso, poiché al tempo la carne era molto costosa e difficile da trovare. In Ucraina uno dei piatti tradizionali è la zuppa Borscht, piatto risalente al medioevo, povero e diffuso tra contadini, con pochi e semplici ingredienti. Il suo nome deriva da "Borshchevik", una pianta spontanea usata anticamente dai pastori e fatta fer-

mentare per la zuppa. È un piatto "comfort" da gustare in famiglia, ma anche in celebrazioni come matrimoni. Esistono centinaia di versioni di questa zuppa, ma la più consumata ha un colore rosso intenso per la barbabietola grattugiata. Troviamo anche patate a cubetti, cavolo, cipolle e carote e brodo di manzo.

**Si aggiungono** aglio, fagioli e panna acida per dare un tocco di sapore più deciso. La zuppa è accompagnata con "Pampushky", panino morbido all'aglio. Un'altra versione diffusa è la Borscht verde, la cui unica differenza da quella rossa è la mancanza della barbabietola.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IN REDAZIONE

#### I giovani giornalisti Ecco la squadra

**Ecco tutti i nomi dei giornalisti della classe IIB dell'IC Martiri di S. Anna-Enrico Pea di**

**Seravezza:**

Gabriele Avenante, Anna Bertacchi, Ester Bigicchi, Lorenzo Biselli, Claudio Flavio Carli, Gabriele Infantino, Sofia Kirychenko, Aurora Macchione, Stefania Macchione, Raul Marcello Novani, Jacopo Poli, Maximilan Paolo Popper, Yasmine Saki, Michelangelo Salsini, Lorenzo Sermattei.

**Le docenti tutor sono** Carmen Valastro e Giulia Cirilli.

**Dirigente scolastica:** Silvia Barbara Gori



#### Adolescenti e ramadan, viaggio nell'identità

### Un percorso interiore di fede e crescita personale

**Nella nostra** scuola diversi alunni e alunne sono di origine marocchina e tra di loro, la nostra compagna Yasmine, fa il Ramadan già da un paio di anni. A noi sembra strano che una ragazzina possa stare digiuna per così tante ore ogni giorno, così le abbiamo domandato di raccontarci questa tradizione tipica della religione islamica. «Durante il Ramadan, che in arabo significa "calore intenso, bruciare", noi musulmani digiuniamo dall'alba al tramonto e ci dedichiamo maggiormente alla preghiera e alle opere buone

verso il prossimo. I miei genitori - racconta Yasmine - mi hanno spiegato che il periodo in cui cade il Ramadan è sempre diverso di anno in anno poiché è basato sul calendario lunare e corrisponde al nono mese del calendario islamico. Quest'anno si è da poco concluso, il 19 marzo, essendo iniziato il 19 febbraio e ogni anno retrocede di circa 10 giorni.

**In tutto** ciò abbiamo notato molte somiglianze con la pratica del digiuno dalla carne praticata dai cattolici nei venerdì di Quaresima o nei 40 giorni precedenti la Pa-

squa. Si tratta infatti di pratiche finalizzate alla purificazione e alla preghiera per allontanarsi dai peccati in entrambe le religioni monoteiste. Yasmine attua questa pratica liturgica insieme alla sua famiglia e spiega: «Il Ramadan mi permette di vivere le radici delle mie origini marocchine, perché pur essendo italiana, amo anche il Marocco e le sue tradizioni culturali e religiose. Infatti, in estate trascorro molto tempo nel paese in cui sono nati i miei genitori e dove vive la maggior parte dei nostri parenti».



Un disegno sul tema fatto dagli alunni