

# Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE



REGIONE  
TOSCANA



Autorità Idrica Toscana



Confservizi  
CISPel TOSCANA



COMUNE DI CAPANNORI



## Tradizione lucchese e ricordi

# Quando il cibo unisce le persone

Gli alunni ci parlano delle ricette del territorio riflettendo sull'importanza della condivisione  
**INTERCLASSE SCUOLA MEDIA NOTTOLINI DI LAMMARI**

LUCCA

**Il cibo** non è solo qualcosa che mangiamo ogni giorno, ma è anche un modo per stare insieme, condividere momenti e conoscere la nostra storia e quella degli altri. A scuola, ad esempio, durante l'intervallo tra una lezione e l'altra, anche il semplice scambiarsi uno snack diventa occasione di divertimento e una cosa che crea legami.

“**Mi dai** la tua merenda e io ti do la mia?”, è una frase che si sente spesso e che, anche se sembra banale, è un modo per giocare, fare amicizia e conoscersi meglio. Inoltre, più in generale, attraverso i piatti tradizionali, possiamo scoprire gusti e tradizioni di un territorio. Come sicuramente accade negli altri territori, anche la nostra cucina lucchese, ricca di ricette nate dalla tradizione contadina, è garanzia di gusto, bontà e riconoscenza verso la nostra terra e le nostre materie prime. Troviamo le rovelline lucchesi, delle fettine di carne cotte con un sughetto a base di pomodoro, capperi e acciughe, profumato con salvia, un piatto che ricorda la carne alla pizzaiola, ma che ha caratteristiche tutte sue che le rendono uniche.

**Un'altra** ricetta della tradizione è il buccellato, dolce tipico di Lucca che si mangia spesso a fine pasto, magari accompagnato da un goccio di vino dolce. Un antico detto dice: “Chi viene a Lucca e non mangia il buccellato è come non ci fosse mai stato”, a dimostrazione di quanto questa ricetta sia im-



Illustrazione realizzata dall'alunna Vittoria Djaisha Conti

portante per la città.

**Il cibo** però non è solo tradizione, è anche ricordo. Ognuno di noi ha un piatto speciale legato a un momento della propria vita. Per esempio, nella nostra redazione c'è chi ha raccontato di aver scoperto la trippa durante una sagra, dov'era andata con suo padre e sua sorella, e di essersene innamorata, tanto che la nonna gliela prepara ogni anno per il compleanno. **Un'altra** esperienza racconta invece di un pranzo in famiglia, con nonni e sorella, in cui il polpettone preparato dalla nonna è diventato il cibo preferito per sempre. Questi momenti dimostrano che il cibo non è solo nutrimento, ma anche affetto e condivisione.

**Il cibo** può anche essere un modo per conoscere culture diverse. Piatti come sushi, tacos o fish and chips raccontano la storia e le tradizioni dei Paesi da cui provengono, e permettono di viaggiare con il gusto pur rimanendo nella propria città.

**Anche** come facciamo la spesa cambia il nostro rapporto con il cibo; nei negozi possiamo parlare con le persone e creare relazioni, mentre online è tutto più veloce ma meno sociale. Per questo possiamo dire che il cibo è molto più di un bisogno! È il mezzo che aiuta a creare una memoria di gusto e condivisione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA REDAZIONE

### Gli alunni e i docenti tutor

**Gli alunni** che hanno partecipato a questa edizione di “Cronisti in classe” della redazione de La Nazione di Lucca: Tommaso Betti, Anna Cecchini, Mario Cosenza, Chaima Debdoubi, Vittoria D. Conti, Emanuele Di Ricco, Robert Marian Dragomir, Alice Frateschi, Giulio Giammattei, Marco Giannoni, Francesco Giovacchini, Matteo Guazzelli, Francesco Mattei, Gabriele Patrizi, Vittoria Ramacciotti, Anna Margherita Simi  
**Docenti tutor:** Anna Lisa Del Carlo, Antonio Cipriani  
**Dirigente scolastico:** Giacomo De Meo



Cibo sostenibile che crea comunità

### L'approfondimento

## Piccoli gesti quotidiani per un cibo più sostenibile

LUCCA

**Si parla** molto di sostenibilità e di desiderio di relazioni sane. Spesso però non ci rendiamo conto di quanto, anche attraverso piccole azioni di tutti i giorni, soprattutto quando si parla di cibo, sia possibile creare relazioni favorevoli alla costruzione del senso di comunità e alla salvaguardia dell'ambiente. Uno dei problemi più grandi è lo spreco alimentare. Lo abbiamo visto anche studiando geografia: in mol-

ti Paesi del mondo la malnutrizione porta alla morte, soprattutto tra i bambini.

**Inoltre**, una riflessione emersa è che, parlando di cambiamento climatico, noi ci concentriamo sui danni provocati all'ambiente in senso lato (come lo scioglimento dei ghiacciai o l'estinzione di animali), ma non pensiamo che in alcune aree del mondo il cambiamento climatico è soprattutto causa della mancanza di acqua e di cibo. **E noi** cosa possiamo fare nel nostro piccolo? Ad esempio, pos-

siamo evitare di buttare via quello che non abbiamo mangiato: possiamo conservarlo in un contenitore e consumarlo nei giorni successivi.

**Inoltre**, possiamo scegliere prodotti del territorio. Comprare cibo locale significa ridurre l'inquinamento legato al trasporto. A scuola, il progetto “La scuola nell'orto” è un'esperienza che piace molto. Essere sostenibili non significa fare grandi sacrifici, ma imparare a fare scelte più consapevoli ogni giorno.