

Cronisti in classe 2026

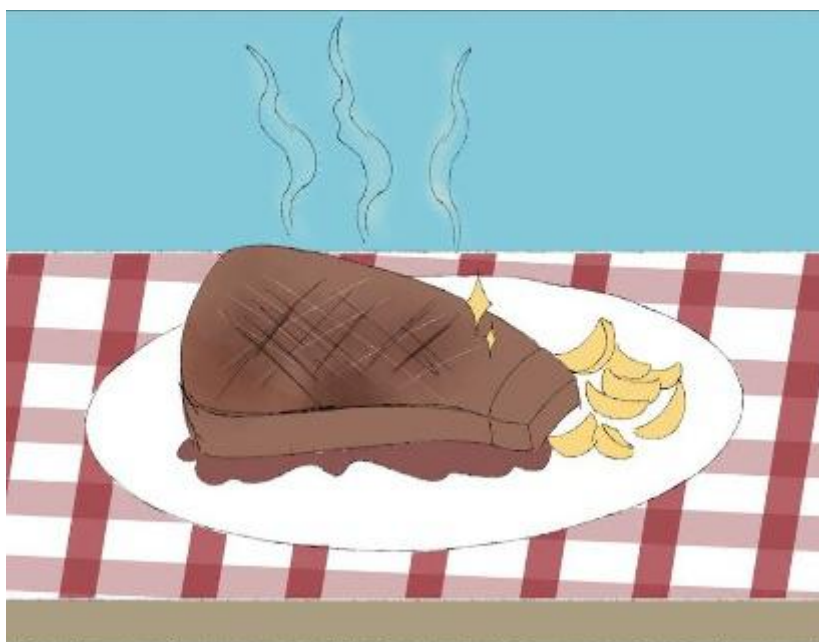
QN LA NAZIONE

Dalla Fiera della Zootecnia Il racconto di un territorio

I ragazzi della classe hanno raccontato le peculiarità della tipica carne chianina
CLASSE 3A, CIELO D'ALCAMO BIBBONA, IC. CARLO CASSOLA

BIBBONA

Ancora pochi mesi e con l'arrivo dell'estate Bibbona, ospiterà la Fiera della Zootecnia. Giunta alla sua 94a edizione, l'evento si preannuncia anche quest'anno come un appuntamento imperdibile per chi crede nella valorizzazione del territorio, nella qualità e nell'identità del cibo come fonte di benessere e ricchezza primaria, ma soprattutto nella convivialità con cui attraverso un alimento diffondiamo e condividiamo cultura. Nata nel 1927 come fiera del bestiame e dei prodotti tipici locali, nel 1986 l'iniziativa cambia mission puntando alla valorizzazione e alla promozione di una delle carni più pregiate della cucina nostrana: la razza chianina. Quindi dai più importanti allevamenti del centro Italia, scendono in campo i "Giganti Bianchi", pronti a sfidarsi per contendersi le coccarde nei concorsi di valutazione morfologica e funzionale. "È l'emblema della Toscana e dell'Umbria. La sua carne sprigiona le qualità del fieno che cresce nelle nostre colline e, in questa linea di costa, risente persino del salmastro che lo modella - afferma Ferroni, allevatore - è un animale fortissimo e complesso. Noi ne seguiamo passo passo la sua crescita, entrando in un'empatia diretta con l'animale che si riversa nel piatto e nel sapore che racconta chi sceglie e ricerca questa carne". Durante la fiera, si percepisce la passione che distingue un lavoro che distingue la linea



Il disegno realizzato dalla classe

che sta alla base tra produzione e qualità. Lo ribadisce Gionata D'Alessi, cuoco e proprietario del ristorante "lo cucino" di Bibbona che ha il compito di cucinare la carne chianina per la prima serata della fiera, il momento più conviviale dell'evento.

"La fortuna di vivere in questa realtà la si percepisce quando si può scegliere i prodotti che il territorio ci offre. Collaborando e scegliendo gli allevatori locali vuol dire puntare sulla ricercatezza e sulla cura del dettaglio, per - afferma Gionata - avere nel piatto ottima qualità e di conseguenza offrire cura e benessere. Scegliere è il primo passo con cui tuteliamo e amiamo

ciò che ci circonda. Poi, a seguire attraverso il cibo valorizziamo e presentiamo la nostra cultura a chi è nostro ospite, incrementando la base di quell'economia che in questa realtà a vocazione turistica si traduce in opportunità di lavoro".

Quindi davanti al piatto della bistecca di fiorentina, mentre sarete ospiti della fiera quest'estate, immergetevi nella consapevolezza di essere parte di questo tratto unico di costa, di essere dentro un racconto scritto con cura da un allevatore, ma soprattutto di essere l'ambasciatori di un patrimonio che può essere tutelato e valorizzato solo dalla nostra scelta.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA REDAZIONE

Ecco i nomi dei protagonisti

Ecco gli alunni della classe 3A, che si sono resi protagonisti di questa pagina di Cronisti in Classe de La nazione, per l'edizione di Livorno. I ragazzi hanno redatto gli articoli e realizzato l'illustrazione principale, realizzando un completo lavoro giornalistico.

Gli alunni: Viola Besana
Andrea Candela
Rayan Chadid
Francesca Cioffi
Sela De Santis
Achraf El Filahi
Davide Gabellieri
Iman Laabidi
Gabriele Mengozzi
Tommaso Panicucci
Elia Parigi
Gaia Poletti
Sofia Agnese Sion
Docente: Elisa Favilli



Cibo come ambasciatore di un territorio

Da una tavola alla diffusione di uno scaffale

BIBBONA

"A tavola!" E qui inizia il viaggio più interessante della giornata. Le singole personalità della casa ritrovano la dimensione di famiglia e si dà il via ad un interessante intreccio di dialoghi, scambi di opinioni che danno un senso più o meno all'intera giornata. Ma quello che più conta è che all'interno del tessuto di frasi, come supporter emotivo di ogni nostra opinione, ci sia il cibo. Quell'insieme di alimenti che, magicamente

assemblati, soddisfano i nostri palati, gratificano il nostro sguardo e si traducono nel carburante fondamentale per la nostra esistenza. Ma attenzione come afferma il gastronomo francese Jean Anthelme Brillat-Savarin, "Dimmi come mangi e ti dirò chi sei!" E allora facendo una riflessione sulla nostra piccola realtà di 13 alunni ci siamo resi conto che enogastronomicamente parlando, per quanto piccolo, il nostro territorio ha dimensioni veramente grandi.

Lo dimostra la quotidianità, ad esempio, con cui l'olio prodotto

dall'Azienda Peccianti, entra nella ricette di mamma Noura. Nel tajine, nel cous cous o nel risotto, l'olio bibbonese diventa tra i protagonisti di un'ospitalità che accoglie e racconta di una cultura che diventa puro convivio. Ma non solo. "Durante la Pentecoste - afferma Niccolò Dal Canto - referente CONAD Donoratico - i tedeschi scelgono e ricercano i prodotti del nostro territorio" e allora il territorio continua attraverso il cibo a diffondere la sua presenza e il suo racconto, diventando protagonista, ospite e ambasciatore.



Alla scoperta del territorio



REGIONE
TOSCANA

