

# Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE

## Gelato: felicità e "tempo lento" Quando il cibo fa bene al cuore

I ragazzi hanno intervistato Piero Pacini, storico titolare de "I gelati di Piero" in via Roma  
**CLASSE QUINTA - IC CARLO PIAGGIA CAPANNORI**

LUCCA

**Nella splendida** cornice di via Roma, a pochi passi da Piazza San Michele, si trova un luogo dove il tempo sembra scorrere al ritmo lento di una spatola che mescola. È la gelateria "I Gelati di Piero", un'istituzione lucchese dove il diritto allo svago e quello alla sana alimentazione si incontrano in un cono. Abbiamo incontrato Piero, l'anima di questo laboratorio artigianale, per parlare di come il suo lavoro si intrecci con i diritti dei più piccoli.

**Secondo** la Convenzione ONU sui diritti dell'infanzia, ogni bambino ha il diritto al riposo, al tempo libero e al gioco. Ma c'è un altro pilastro fondamentale: il diritto a un'alimentazione sana e adeguata. Spesso pensiamo che il gelato sia solo un "vizio", ma per Piero è uno strumento educativo.

**Piero, come si concilia il piacere di un gelato con il diritto dei bambini a mangiare in modo sano?**

«Il segreto è nel rispetto. Rispetto per la materia prima e per chi la mangia. Un bambino che viene qui non sta solo consumando uno zucchero, sta vivendo un momento di svago che fa parte della sua crescita. Il mio compito è garantire che quel momento sia di qualità. Uso solo latte fresco, frutta di stagione e ingredienti selezionati da me stesso. Mangiare sano non significa rinunciare al gusto, ma imparare a riconoscere la qualità fin da piccoli. L'importanza del "tempo lento", in un mondo sempre più



Vignetta realizzata dalla classe

frenetico e digitale, il rito del gelato in centro rappresenta una delle ultime forme di svago autentico e sociale».

**Noti una differenza nel modo in cui i bambini vivono questo momento oggi?**

«Sì, oggi tutto è veloce. Ma il gelato è "lento" per definizione: se non gli dedichi tempo, si scioglie! Per un bambino, scegliere il gusto davanti alla vetrina è un esercizio di libertà e decisione. È un piccolo diritto allo svago che i genitori dovrebbero difendere. Vedo i loro occhi illuminarsi davanti al nostro "Gusto del Maestro" (dedicato a Puccini) o alla frutta fresca; è lì che capisci che lo svago è una cosa seria».

**Inclusione** e sicurezza alimentare diritto all'alimentazione sana deve essere universale, includendo anche chi ha necessità specifiche. Nella gelateria di via Roma, questo è un punto fermo.

**Avete un'attenzione particolare per le intolleranze, come il glutine. È anche questo un diritto?**

«Assolutamente. Il diritto allo svago non deve escludere nessuno. Abbiamo pozzetti isolati per evitare contaminazioni e cialde senza glutine. Un bambino celiaco ha lo stesso diritto di un suo compagno di classe di godersi un cono in via Roma senza paura. L'inclusione passa anche dal cibo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### I PROTAGONISTI

#### Gli alunni e i docenti tutor

##### Gli alunni:

Balducci Enea, Bessi Arianna, Bija Anna, Di Marco Aurora, Es-Saady Kanza, Fasiello Nicolo, Grossi Lorenzo, Infante Michelle, Kalugamage Maria Senara Fernando, Khedher Youcef, Lorenzetti Aurora, Marino Claudio, Micheli Lorenzo, Moumkiné Khaoula, Paffille Micol, Raso Alessandro, Recchia Leonardo, Serra Melissa, Tomei Bianca, Turini Aurora, Warnakulasuriya Muthunamage Salamon Claudio Fernando, Warnakulasuriya Muthunamage Shalon Fernando

##### Docenti tutor:

Roberta Sbrana  
Iliaria Gemignani  
Teresa Salerno  
Maria Luisa Tramice  
Michela Galardi  
Chiara Ferro e Carla Frizilio

**Dirigente scolastico:**  
Biuso Donato



### L'approfondimento

## «Mangiare sano significa voler bene a noi stessi»

LUCCA

**Nella tua gelateria passano centinaia di bambini. Dalle loro facce, riesci a capire chi sta vivendo un momento di relax e chi invece è reduce da una giornata piena di impegni?**

«Assolutamente sì. C'è il bimbo che entra ancora teso per la lezione di inglese o l'allenamento, che guarda l'orologio perché sa che ha poco tempo. E poi c'è quello che arriva con lo sguardo perso nelle vaschette, che sospira

ra e si rilassa appena sente il profumo delle cialde. Per molti il gelato non è uno spuntino, è un'ancora di salvezza»

**Quanto è importante lasciare scegliere il gusto ai bambini senza mettergli fretta?** «È fondamentale! Per un bambino, decidere tra 'Blu Sky' e 'Cioccolato' è un esercizio di sovranità. È uno dei pochi momenti in cui possono dire "Questo lo decido io". Io cerco sempre di aspettarli, di dargli quel minuto in più. La fretta uccide il sapore».

**Spesso i bambini mangiano il**

**gelato sporcandosi. Da gelatiere cosa ne pensi?** «La macchia di cioccolato è una medaglia al valore! Se un bambino finisce il gelato ed è perfettamente pulito, probabilmente non si è divertito abbastanza. Sporcarsi è il diritto di essere liberi».

**Come spiegheresti a un bimbo che il gelato artigianale è meglio di quello confezionato?** «Il corpo è come un piccolo motore prezioso: se ci metti carburante buono correrà meglio. Il buon cibo è rispetto verso se stessi»



Piero Pacini, titolare de "I gelati di Piero"



REGIONE  
TOSCANA



Città di Lucca



TEATRO DEL GIGLIO  
GIACOMO PUCCINI

