

Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE

CONAD
Persone oltre le cose

REGIONE
TOSCANA



Comune
di Pisa

Autorità Idrica Toscana

Confservizi
CISPEL TOSCANA

AB TOSCANA
PESCI PER IL MARE

OPG
OPERA DELLA
PRIMAZIALE
PISANA



PHARMANUTRA

CONAI
CONSIGLIO NAZIONALE ITALIANO



ENTE PARCO
REGIONALE
MIGLIARINO SAN
ROSSORE
MASSACIUCCOLI

I cibi: ponte tra i paesi del mondo Impariamo dai nostri viaggi

La nostra scuola gemellata con quella del Burkina Faso: ogni anno inviamo soldi per i pasti
CLASSE V B SCUOLA PRIMARIA «VERDIGI» PAPPIANA TEMPO PIENO

PISA

I bambini che hanno viaggiato raccontano alcune esperienze fatte con usanze di alcuni paesi come la Spagna dove i cibi più amati e consumati sono nei fast food perché gli spagnoli amano vivere all'aria aperta per mangiare e relazionare. In Albania: «Un nostro piatto tipico sono le "Qofte", preparato con il grasso e con foglie commestibili che viene consumato in occasione delle feste tipiche albanesi. E' il piatto principale albanese che viene cucinato soprattutto nella capitale di Tirana. Altro piatto tipico del luogo è il "Byrek", una celebre torta salata tradizionale, simbolo della cucina balcanica e turca. Dentro si possono mettere tante cose tra cui il ragù e gli spinaci. Le uova sode sono considerate sacre, che spesso vengono offerte come antipasto». In Cina il riso è il piatto principe della cucina; viene usato per preparare il sushi ma si consuma anche con l'ananas. I bambini affermano che cercano di scegliere la frutta, la verdura e la carne a Km zero perché alcuni ortaggi per avere la certezza che facciano bene all'organismo devono essere coltivati vicino casa nostra. Quando questi cibi arrivano da lontano, c'è il rischio che siano sottoposti a smog e a gas di scarico, soprattutto se vengono trasportati in furgoni aperti. Oggi vanno di moda i cibi asiatici come i nuddles piccanti conditi in salsa di soia che sono i preferiti tra i giovani consumatori. Entrare al supermercato significa "Fare un viaggio nel mondo del cibo" per scoprire cibi nuovi



Il disegno realizzato dai piccoli della V B scuola Verdigi di Pappiana

che non si conoscono. I piccoli consumatori al supermercato sono entusiasti ma spesso accade che a scuola, se non mangiano qualcosa viene buttato nel cestino ed è un vero spreco, considerando i paesi come il Burkina Faso, dove è stata costruita una scuola che porta lo stesso nome della nostra, in cui i bambini non hanno nulla da mangiare e per assicurarsi un pasto devono fare salti mortali. Ogni anno mandiamo loro un certo numero di pasti ricavati dai soldi dei nostri mercatini. Ci chiediamo come mai non si cerca di dirottare in quei luoghi sottosviluppati il nostro cibo in eccesso: «Vedere tanto spreco mi rattrista perché il cibo, come l'acqua sono fonti di vita

essenziali», afferma una bimba. A scuola c'è stato un periodo in cui hanno cambiato il menù e quindi le pietanze non venivano neppure assaggiate. I bambini stessi affermano che sono troppo abituati a consumare alcuni cibi e questo induce ad escluderne altri. I piccoli gesti quotidiani come anche non sprecare l'acqua della stessa borraccia sarebbe un bene. Spesso ci dimentichiamo che il cibo non è solo fonte di nutrimento, ma anche di convivialità in cui stare tutti insieme, fa bene allo spirito, per condividere momenti importanti insieme ai nostri cari. Mangiare vuol dire gustare un piatto insieme accostandoci ad altre culture anche attraverso la tavola.

LA REDAZIONE

Tutti i nomi dei protagonisti

Questa pagina del Campionato di giornalismo organizzato da La Nazione, è stata realizzata dagli alunni della classe V B scuola D.M. Verdigi Pappiana tempo pieno, Istituto comprensivo L.Gereschi di Pontasserchio: Balsamo Yadiel, Baron Zion, Benvenuti Elia, Corti Azzurra, Croce Alessandro, Dokle Maila, Gazzini Giovanni, Gemelli Chiara, Giorgi Giovanni, Leone Federico, Meozzi Alice, Nacinovich Adele, Porcu Tommaso, Ricci Jehona Denise, Viviani Nicolò, Ye Fushi. Docente tutor Sabrina Sarra. Dirigente scolastico, professoressa Sandra Fornai.



La V B scuola Verdigi

Intervista ai compagni

Quando sento l'odore dei piatti della mia terra, mi batte forte il cuore

In Albania, racconta una bambina: «Sentendo gli odori dei miei piatti, preparati da mia zia, mi batte forte il cuore». Qui si celebra una Festa che viene chiamata «Dita e Veres» che viene celebrata il 14 marzo per salutare l'Inverno e accogliere la Primavera. E' una festa Nazionale dal 2004. I piatti tipici di questa festa rappresentano ed esprimono "Pace e Spensieratezza" per il prossimo e per noi stessi. Un piatto tipico dell'Albania è il "Tave Kosi" nato perché un giorno un signore era innamorato



Il mondo unito a tavola di Baron Zion

di una donna e per conquistarla le fece questo piatto a base di agnello cotto al forno con yogurt e riso. Un altro piatto tipico di questa Festa è il "Fergese" E' uno stufato ricco di peperoni, pomodori, formaggio (spesso ricotta) e a volte i fegatini che vengono cotti in terracotta. Per il nostro cuore è importante anche seguire una dieta adeguata, infatti mangiando cibo sano e facendo sport, oltre a sentirci più leggeri e in salute, si può curare lo stress meglio di qualsiasi altra medicina. Prendersi cura

di se stessi è l'unico modo di preoccuparsi di tutti gli altri. Una bambina racconta che nella sua esperienza agli Scout, una volta l'anno i cambusieri (cuochi) comprano alcuni ingredienti e loro si riuniscono tutti insieme per cucinare qualcosa di buono e salutare. Presentano i piatti che hanno preparato e infine mangiano tutti insieme. «Mangiare tutti insieme è un bene, è la chiave per vivere una vita veramente felice», pensando sempre anche a chi ha meno cibo di noi.