

Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE

CONAD
Persone oltre le cose

REGIONE
TOSCANA



Autorità Idrica Toscana



Confservizi
CISPel TOSCANA



Valdichiana
**designer
village**

FREY

estra

Acquedotto del
Fiora

CONAI
CONSIGLIO REGIONALE ITALIANO

La nostra mensa da sogno

Impasto di voci, sorrisi e sapori

Piccoli chef crescono alla Scuola San Girolamo: IV^a e V^a alle prese con i tortellini
CLASSI IV-V SCUOLA PRIMARIA SAN GIROLAMO - SIENA

Ora di italiano. La maestra ci sta leggendo un passo del suo libro preferito, l'Odissea.

Dalla finestra le nuvole fluttuano e ballano nell'aria, non è una giornata con il sole che brilla entrando ad illuminare i nostri banchi, è una giornata grigio chiaro, tranquilla. Cullati dal racconto del viaggio di Ulisse l'orologio che abbiamo in classe segna le ore 13.00.

Driiin!!! È suonata la campanella!!! È arrivato il momento di andare a mensa, cosa mangeremo oggi? Prendiamo i giacchetti, ci mettiamo in fila, scendiamo le scale.

«Oggi vorrei proprio un bel piatto di carbonara», «Io le polpette del mi babbo», «Io vorrei una bella bistecca», «Che voglia di gelato!», «Ti siedi accanto a me oggi?», «Quando arriviamo giù a mensa ti dico una cosa».

Fantasticando, in questo "lungo" percorso di ben 58 scalini (li abbiamo contati tutti) che separano le nostre classi dal refettorio, nei nostri pensieri immaginiamo di entrare dentro una stanza odorante di hamburger appena cotti, nuggets, patatine con ketchup e maionese.

Assaporiamo con la fantasia queste bontà, come fossimo lo chef Cannavacciuolo: - Mmm ma che bontà, ma che bontà, ma che cos'è questa robina qua? Arrivati a mensa, ad attenderci c'è una sorpresa.

Un grande cartello con scritto «Tortellini fatti in casa per tutti». Non dite che ci avete creduto dav-



Piccoli chef... imparano: abbiamo realizzato i tortellini a scuola

vero??? Ovviamente a mensa non abbiamo trovato nessuna sorpresa, ad attenderci nei piatti c'erano pasta al pomodoro, frittata e fagiolini.

Ma ...riavvolgiamo il nastro e torniamo al 13 marzo. A scuola abbiamo veramente preparato i tortellini che poi abbiamo mangiato a casa con parenti e amici.

La maestra Lara ci aveva detto di portare a scuola: uova, farina, un recipiente per impastare, grembiule, guanti, vassoio. Il ripieno dei tortellini lo aveva preparato lei per tutti e ... spoiler! Era così buono che tra la preparazione di un tortellino e l'altro era difficile non avere la tentazione di assaggiarlo!

Insieme alle maestre abbiamo impastato, steso la pasta con la "nonna papera", tagliato la sfoglia in quadretti e inserito all'interno di essi un piccolo pallino di impasto; per chiuderli, lì sì che ci siamo divertiti, non sapevamo se ridere o piangere guardando alcuni tortellini! Tanti bambini sono stati bravissimi, hanno subito capito la tecnica per formare il tortellino e hanno aiutato chi si trovava più in difficoltà.

È stata una giornata piena di risate, divertimento e a cena ...TORTELLINI FATTI A SCUOLA PER TUTTI...tranne che per le maestre, che non sono riuscite a portare a casa proprio niente!

LA REDAZIONE

Ecco tutti i nomi dei protagonisti

IV A: Busch Maxim Alexander, Cavuoto Francesca, Cini Calliope, Cottini Giovanni, D'Elia Adriana, Ercoli Flavio, Lombardini Pannilini Caterina, Magini Alessandro, Mazzini Gabriele, Morrocchi Luca, Niccolai Bernardo, Niccolli Fulgenzi Alessandra, Rusciano Angelica, Sani Vittoria, Torres Alcala Dereck Es-slay. **VA:** Albanese Mia Solly, Barluzzi Mattia Lorenzo, Brunetti Emma, Camaiani Lidia, Caracciolo Camilla, Casorelli Antea, Cavuoto Ludovica, De Franco Dario, De Lio Francesco, Ferri Aurora, Gianni Amanda, Lenzi Beatrice, Mancianti Edoardo, Pagliantini Costanza Maria, Pepi Lorenzo, Rinaldi Mia, Rochas Oliver, Santoriello Gaia, Valacchi Ascanio.

Docenti tutor:

Antoni Giovanna, Buracchi Ilaria, Gallerini Sara

Dirigente scolastico:
Sr Liliana Aragno



Approfondimento

Sveliamo leggenda e ricetta dei tortellini

Chi non ha mai assaggiato un buon piatto di tortellini? Ma siete sicuri di conoscere tutti i segreti di questo piatto? Prima di prepararli, con l'aiuto delle nostre maestre, abbiamo deciso di scoprire da dove sono nati con una storia molto curiosa di questo piatto tipico e caratteristico dell'Emilia Romagna che ci rende famosi in tutto il mondo. Il tortellino, secondo la leggenda, è nato a Castelfranco Emilia: un oste ebbe la fortuna di avere nella sua locanda una splendida donna (secondo una versione della leggenda, si trattava di Venere in persona)

e, guardando dalla serratura della stanza, rimase sconvolto dalla sua bellezza. A colpirlo fu in particolare il suo ombelico, così tanto da decidere di riprodurlo con la pasta fresca. Qui sotto vi lasciamo la ricetta che a scuola abbiamo seguito per preparare i nostri buonissimi tortellini così anche voi potete mettere le mani in pasta e prepararli.

RICETTA DEI TORTELLINI
x 4 PERSONE

SFOGLIA: 4 uova, 400 grammi di farina bianca 00

RIPIENO: 100 grammi di lonza di maiale, 100 grammi di mortadella,

100 grammi di prosciutto crudo, 80 grammi di Parmigiano Reggiano DOP, 1 uovo, 1 pizzico di sale, noce moscata (a piacere)

Al suono della campanella siamo tornati a casa con un bel bottino di tortellini freschi freschi. C'è chi li ha mangiati in brodo con tanto formaggio grattugiato sopra, chi li ha conditi con un buonissimo sugo al ragù, chi li ha mangiati in bianco con olio e formaggio e c'è chi ha messo il pomodoro... Li abbiamo mangiati in tantissimi modi, ma vi possiamo assicurare che erano deliziosi in tutti i modi!!!



C'è chi li ha voluti in brodo