

Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE

Dal supermercato alla tavola Il cibo è legame con il territorio

Tante storie si nascondono dietro ogni prodotto alimentare: in città ci sono molti negozi che vendono pietanze provenienti da tutte le parti del mondo. Da qui si può imparare molto

PRATO

Il cibo non è solo qualcosa che mangiamo ogni giorno: è un modo per conoscere il territorio, creare relazioni e fare scelte responsabili. Basta entrare in un supermercato o in un negozio di quartiere per accorgersi di quante storie si nascondono dietro ogni prodotto.

I bambini della 4^aB raccontano che nelle loro città, come Prato, esistono tanti negozi diversi dove è possibile trovare cibi provenienti da tutto il mondo. Questo rende la spesa un momento di scoperta: tra gli scaffali si incontrano ingredienti nuovi, sapori lontani e tradizioni diverse. Allo stesso tempo, però, si possono riconoscere anche i prodotti locali, che rappresentano l'identità del territorio.

Il supermercato diventa così un luogo di incontro. Non è solo uno spazio dove acquistare, ma anche dove osservare, imparare e parlare con le persone che ci lavorano. Conoscere l'origine dei prodotti e le storie di chi li porta sugli scaffali aiuta a sentirsi più vicini alla propria comunità.

Ma il cibo è anche una scelta importante per il futuro. I bambini, anche se piccoli, dimostrano di aver capito quanto sia importante non sprecare e scegliere con attenzione. Ridurre gli sprechi, usare meno plastica e preferire prodotti del territorio sono azioni semplici che fanno bene all'ambiente. Anche il modo di fare la spesa cambia il rapporto con il cibo: acquistare di persona permette di vedere e



La vignetta è stata realizzata dagli alunni della classe 4B primaria Collodi

scegliere con cura, mentre la spesa online è più veloce ma meno umana. In entrambi i casi, però, resta fondamentale la consapevolezza di ciò che si compra.

C'è un aspetto cruciale: il rispetto dei cicli della natura. Imparare a scegliere frutta e verdura di stagione significa assaporare i prodotti nel momento in cui sono più buoni e nutrienti, riducendo al contempo l'impatto ambientale legato ai trasporti e alle coltivazioni forzate. È una forma di rispetto verso i ritmi della terra che, spesso, abbiamo dimenticato e che è fondamentale riscoprire.

Il viaggio del cibo, iniziato tra gli scaffali del negozio, trova poi il

suo compimento in cucina e a tavola. È qui, attorno a un piatto condiviso, che il nutrimento si trasforma in occasione di dialogo. Coinvolgere i bambini nella preparazione di un pasto, spiegando loro da dove viene l'ingrediente che stanno maneggiando, trasforma l'atto di mangiare da una semplice necessità biologica a un momento di cura reciproca e di trasmissione culturale.

In un mondo sempre più veloce, fermarsi a riflettere su ciò che mettiamo nel carrello significa prendersi cura non solo di noi stessi, ma anche degli altri e del pianeta. Perché ogni scelta alimentare è, in fondo, un piccolo gesto che può fare la differenza.

LA REDAZIONE

Classe 4B Primaria Collodi

La pagina è stata realizzata dagli alunni della classe 4B della primaria Collodi. Ecco chi sono gli studenti-redattori che si sono occupati della scrittura degli articoli e della realizzazione dei disegni a corredo della pagina. I nomi: Cai Giacomo, Eirobomhan Kimberly Obehi, Huan Xiyu, Haider Bahawal, La Rosa Dario, Malyi Igor, Mamaliga David Gabriel Mansi Dario, Naeem Anaya, Pasha Albion, Rossi Martina, Sarwar Muhammad Ahmad, Tabasum Malia, Xu Leonardo, Ye Shihan, Zahra Eshal, Zheng Massimo, Ziccardi Nikol. La pagina è stata coordinata dai docenti-tutor della classe 4 B: Alessia Tammaro, Lisa Fedini, Susanna Agostini, Lisa Verini, Viviana Papa, Lorenzo Galluzzo e Maurizio Fara. Dirigente scolastico dell'istituto Curzio Malaparte: Stefania Neroni.

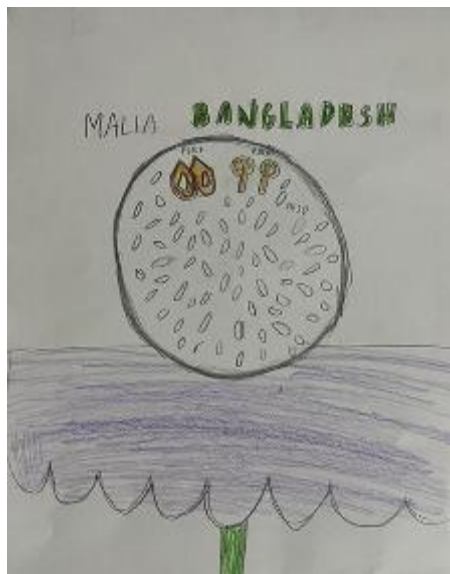
L'approfondimento

Sapori dal mondo tra i banchi di scuola

Tra i banchi di scuola, il cibo diventa un vero e proprio viaggio intorno al mondo. Non servono aerei o valigie: basta aprire lo zaino durante la merenda per scoprire piatti e abitudini diversi. I bambini raccontano che spesso i loro compagni portano cibi particolari: noodles piccanti, carne secca, tè o riso speziato. Qualcuno ha visto anche zampa di gallina o noodles crudi, alimenti che all'inizio possono sorprendere ma che

fanno parte della cultura di altri Paesi. Grazie a questa varietà, molti alunni conoscono piatti come biryani, jollof rice, fufu, egusi soup, sarmale, birek e xiao long bao. Ogni nome racchiude una tradizione e una storia diversa. «Ci piace assaggiare qualcosa di nuovo», raccontano, mostrando curiosità. I momenti più importanti sono quelli in cui si mangia insieme: la mensa, la ricreazione o la cena in famiglia. In queste occasioni che il cibo diventa linguaggio

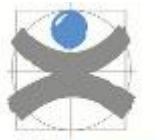
comune. Nelle classi, infatti, ci sono bambini che mangiano pasta al ragù, altri riso bianco o piatti tipici del proprio Paese. Ma tutti, insieme, costruiscono ogni giorno una piccola comunità fatta di rispetto e scoperta. Così, attraverso un semplice pranzo o una merenda condivisa, la scuola diventa un luogo dove le differenze non dividono, ma arricchiscono. Perché conoscere nuovi sapori significa anche imparare a conoscere meglio gli altri.



Il cibo come veicolo di unione



REGIONE
TOSCANA



Publiacqua



Alia
PLURES

