

Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE



La rocca 'magica' di Biassa Coderone e i suoi misteri

Le tradizioni locali del passato e la realtà di oggi fra l'Italia e il resto del mondo
CLASSE 2C SCUOLA MEDIA 2 GIUGNO DELLA SPEZIA

Con la nostra professoressa

Carro abbiamo parlato del castello di Coderone. Fu costruito verso la metà del XIII secolo da Genova, per difendere l'accesso alla costa dalla cittadina di Carpena, che invece era dominata da Pisa. Sotto la fortezza sorgeva un piccolo borgo con la chiesa dedicata a santa Maria Maddalena, di cui purtroppo restano solo poche rovine. Coderone divenne residenza signorile tra il XV e il XVI secolo, hanno dormito lì anche famosi personaggi come Caterina de' Medici, in viaggio per sposare il figlio del re di Francia, papa Clemente VII, papa Paolo III e l'imperatore Carlo V, ma dopo essere appartenuta alla famiglia dei Biassa cadde in rovina, tanto da diventare perfino un cimitero. Quello che però ci ha incuriosito, sono le leggende legate a questo luogo: dicono che ci sia un misterioso foro, in cui ci sia un flusso di energia che ha la funzione di aumentare la capacità decisionale e inviare messaggi indiscutibili. Ma noi non ci abbiamo creduto. Quando alcuni di noi sono andati al castello, sono rimasti affascinati dalla natura intorno e dai resti imponenti.

Abbiamo anche scoperto che sotto c'erano due torrenti, purtroppo vengono soprannominati «canale dei forestieri» e «canale del diavolo»: nel primo venivano gettati tutti i



Alunni durante la visita

viandanti che provavano ad avvicinarsi, nel secondo si dice che finiscano quelli che cercano il «tesoro del castello» una gallina con dodici pulcini, tutti d'oro! Il castello sarebbe stato costruito addirittura dai Templari, famosi cavalieri legati a tanti misteri, e uno di essi si sarebbe innamorato di una strega locale! Quando abbiamo parlato di queste storie, in classe, ci siamo fermati a pensare che noi siamo, in un certo senso, tutti «forestieri»: in passato non saremmo stati accettati facilmente. Oggi, però, possiamo confrontare le tradizioni dei Paesi da cui provengono le nostre famiglie e

quelle della regione in cui viviamo. E quale migliore spazio di dialogo c'è, se non il cibo? Parlando di alcuni cibi che si sono sempre mangiati a Spezia, e tipici di Biassa, sono venuti fuori i panigacci, un semplice pane non lievitato, fatto di acqua, farina e sale, così basilare, ma così buono insieme a tanti ingredienti. Subito abbiamo osservato che in Bangladesh, in Marocco, in Egitto, in Romania, in Albania, esistono tipi di pane molto simili ai panigacci! Abbiamo iniziato a confrontare le ricette, raccontando come le preparano le nostre madri: un momento in cui ci siamo sentiti cittadini del mondo!

SCUOLA 2 GIUGNO

La redazione in classe

Ecco la redazione dei cronisti in classe 2C della scuola 2 Giugno:
Abouyousef Ahmed
Mohamed Mahmoud
Ahmed, Alij Muhamet,
Bertoli Giovanni, Birica
Alexandra Maria, Bissat
Samah, Calabrese
Christian, Caldera Caba
Dauris, El Jamai Adnane,
El Marzouki Karim, Faiz
Mohamed Ali, Fana
Santos Gabriel, Islam
Mariam, Mali Leonardo,
Manga Ndjodo Um Simon
Pierre, Manzanillo Paulino
Yuslendi, Pallano
Caterina, Paulino
Mendoza Oliver, Peralta
Castro Marck, Saju Samir
Hasan, Tanvir
Mutasimbillah, Vitiello
Mirko, Wahbi Ilyas.
Docenti tutor: Carro
Laura e Renata Rossi
Dirigente scolastica:
Dott.ssa Sandra Fabiani.



Dai panigacci di Biassa in giro per il mondo... tramite il cibo

Scopriamo nuove culture e similitudini a tavola

Immaginate di mangiare un «Aish Baladi», chiamato anche «pane della vita», fatto con farina integrale e dal sapore tostato: siete in Egitto! Ora assaporate dei «Paratha», che vuol dire «pane a strati», con pollo, verdure o uova strapazzate, siete in Bangladesh. Gli ingredienti? Niente lievito, solo farina, acqua, sale e un po' di ghee (burro chiarificato); vi ricorda niente? Per la prossima ricetta useremo la yuca (chiamata anche manioca), a cui aggiungeremo solo il sale perché si deve fare un procedi-

mento che rende la yuca già umida, e poi si cuoce su di una piastra rovente: dove siamo? Nella Repubblica Dominicana e stiamo assaggiando il «Casabe», ossia «caccia alle api», perché vicino ai campi dove cresceva la yuca c'erano molte api. I nostri compagni Muhamet e Leonardo ci hanno spiegato che in Albania, da sempre, si usano sia la «pita», originaria della Grecia, che un altro tipo di pane turco: ci fa capire come la cultura albanese sia stata influenzata da quella turca e gre-

ca. La ricetta della «Turte române», dalla Romania, ha sempre una base di farina e acqua, ma si aggiunge mezzo cubetto di lievito. E se vi piacciono i dolci, una ricetta aggiunge lo zucchero al posto del sale, l'Arepá Boyacense dalla Colombia, con farina di mais. Abbiamo fatto il giro del mondo, dal castello di Biassa, toccando quasi tutti i continenti, eppure è tutto nella nostra classe. Il nome cambia, ma il pane è sempre lo stesso alimento semplice e importante: siamo davvero così diversi?



Una foto fornita dagli alunni