

Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE

A tavola con gli Stati europei Tanti pani, una sola Europa

La classe è voluta andare alla scoperta di quello che è il cibo più antico del mondo
2^D SCUOLA MEDIA «PISTELLI» DI CAMAIORE

CAMAIORE

Quest'anno il programma scolastico prevede per noi alunni di seconda media lo studio del continente Europa e dei vari Paesi che lo costituiscono. L'Europa è un continente piccolo, rispetto agli altri, ma meraviglioso, soprattutto perché con i suoi 27 stati dell'Unione e quasi altrettanti al di fuori di essa, è un mosaico di culture e tradizioni diverse. Ma poiché l'Europa è una, ci siamo domandati se, in mezzo a tanta diversità, ci potesse essere una cosa che ci accumulasse e, grazie alla merenda che facciamo a ricreazione, abbiamo scoperto che, probabilmente, il pane può essere considerato l'elemento unificante dei popoli europei. Per noi italiani è un elemento essenziale della vita quotidiana: immancabile sulle tavole di ogni regione; in modi e forme diverse abbiamo circa 250 varietà. In Francia le varietà sono circa 100, in Grecia una sessantina, ma in Germania si supera ogni limite con oltre 3000 varietà di pane ufficialmente riconosciute! Così è iniziata la nostra ricerca dei pani di tutta Europa: in Grecia con l'olio, in Polonia con i semi di papavero, in Francia c'è la baguette croccante e in Italia la ciabatta morbida. In tutti i paesi abbiamo anche le versioni più o meno integrali o con i cereali, nelle forme a pagnotta, a filone, a treccia, a panino e chi più ne ha più ne metta. Abbiamo, poi, ricercato i



La vignetta realizzata dagli alunni della 2^D

pani tipici di alcuni stati europei. Per esempio il broa de milho, tipo di pane di mais rustico del Portogallo: per la sua consistenza compatta è adatto per accompagnare zuppe, formaggi e salumi.

In Spagna c'è il pan de hogaza: si tratta di una grande pagnotta rotonda con una crosta spessa e croccante, l'interno morbido e pieno di alveoli che sprigiona un profumo intenso. In Grecia c'è la pita, un pane rotondo e piatto, ma morbido, che si può cuocere anche in padella. In Germania è famoso il pumpernickel, un pane nero integrale di segale, originario della Vestfalia; ha una consistenza densa e umida. E che dire della famo-

sissima baguette? Anche in Italia spopolò: si diffuse a Parigi negli anni Venti del Novecento quando una legge vietava ai fornai di lavorare prima delle quattro del mattino, così nacque la baguette con la caratteristica forma stretta e lunga che consentiva una veloce cottura per la vendita mattutina.

Il pane ha una storia millenaria con radici che risalgono all'antico Egitto quando fu scoperta la lievitazione ed è una fonte di carboidrati, fibre e nutrienti essenziali; è un alimento versatile e gustoso, base di una dieta equilibrata ed elemento fondamentale della dieta mediterranea. Viva le nostre merende a base di pane! Viva il pane che ci unisce!

IN REDAZIONE

I giovani giornalisti Ecco la squadra

Ecco la squadra dei giornalisti della IID della scuola secondaria di primo grado Pistelli dell'Istituto Comprensivo Camaiole 1: Sami Abel, Sofia Altemura, Eva Antognoli, Franziska Bonuccelli, Evelin Borjas Pinto, Francesco Deledda, Natalie Favazza, Davide Ferri, Hanaa Jarmouni, Caterina Marchetti, Luca Mariani, Jeremia Mattei, Lorenzo Palmerini, Thomas Pedonese, Lorenzo Pieri, Anita Pignataro, Lorenzo Polloni, Manuel Polloni, Filippo Vecoli, Sara Viva.
Docenti tutor: professoressa Anna Maria Ulivi e Viola Viviana.
Dirigente scolastico: professor Germano Cipolletta.



[Una food blogger si racconta](#)

Annarita Rossi e le tradizioni culinarie del territorio

Per approfondire l'argomento sul cibo europeo, abbiamo intervistato Annarita Rossi, food blogger e chef, anzi, "private chef" che collabora con riviste come "Gente", "Dolcesalato" e "A tavola" e vive a Camaiole.

Come sei entrata nel mondo della cucina?

«Ho sempre avuto la passione per la cucina, ma amando anche la natura, mi sono laureata in Scienze naturali. Poi, però, quasi per caso, ho cominciato a pubblicare sui social le foto dei piatti che preparavo ed è comin-

ciata l'avventura che mi ha portata a creare il blog, Il bosco di alici, il cui nome unisce idealmente Garfagnana e Versilia, e a fare corsi di cucina per gli stranieri. Della mia passione di bimba ho fatto, perciò, una vera attività che mi porta in giro per il mondo».

Piatti europei che preferisci?

«Apprezzo i piatti dell'est e del nord Europa, ma amo tantissimo la cucina della mia terra su cui ho scritto un libro di 65 ricette, "GarfaGnam", per l'Unione Comuni della Garfagnana».

Cibo che rappresenta l'Italia?

«Fino a poco tempo fa la cucina garfagnina, come in generale quella italiana, era una cucina povera, perciò penso che il cibo "povero" sia quello che ci rappresenti meglio e non c'è niente di più semplice del pane con cui si preparavano piatti come la Pappa al pomodoro».

E pensando all'Europa?

«Sempre il pane, un cibo povero che ha unito tutti i Paesi europei durante le due guerre mondiali».



Annarita Rossi nell'incontro con gli studenti

CONAD
Persone oltre le cose

REGIONE
TOSCANA



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Toscana



FONDAZIONE
VILLABERTELLI
FORTE DEI MARMI

FONDAZIONE
FESTIVAL
PUCCINIANO

ITS Istituto Tecnologico Superiore
ISYL
ITALIAN
SUPER YACHT
LIFE

IS CHIUSI-MICHELANGELO
VIA RIATA 36, 50013 CAMAIORE (LU) - TEL. 0584/20000

CONAI
CONSIGLIO NAZIONALE IMBALLAGGI

VERSILTENDA
VERSILIA
Mail info@versiltenda.it
Tel. 0584 - 960033

Varia Versilia Ambiente
stoccaggio, lavorazione e recupero di materiali inerti