

Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE

Il giro del mondo in un piatto «Il cibo può abbattere i confini»

Gli alunni della 5C della primaria Collodi raccontano le pietanze dei Paesi dei loro compagni «La cucina italiana è già multiculturale perché, ad esempio, il pomodoro arriva dalle Americhe»

PRATO

In una società sempre più interconnessa, il vero passaporto non si tiene in tasca, ma si posa sulla tavola. La multiculturalità non è un concetto astratto da dibattito sociologico, ma un'esperienza sensoriale che profuma di spezie, fermentazioni e tradizioni millenarie. Se le lingue a volte dividono, i sapori creano ponti invisibili ma indistruttibili. Iniziamo il nostro viaggio in Cina. Non quella dei menù turistici, ma quella del Dim Sum o dei Jiaozi (ravioli). Ogni piega della pasta è un gesto d'amore e di fortuna. Qui il cibo è equilibrio tra Yin e Yang: il piccante che scalda e il vapore che purifica, una filosofia che insegna la pazienza e l'armonia degli opposti. Spostandosi verso ovest, incrociamo i profumi intensi del Pakistan. Un Biryani non è solo riso; è un mosaico di zafferano, cardamomo e carne tenerissima. È il simbolo dell'ospitalità: un piatto pensato per essere condiviso, dove la generosità delle spezie riflette il calore di un popolo che vede nell'ospite un dono sacro. Il viaggio prosegue verso l'Africa con la Nigeria, terra del celebre Jollof Rice. Questo riso, cotto in un sugo vibrante di pomodoro, peperoni e cipolle, è il cuore di ogni celebrazione: un piatto che sprizza energia e che racconta una storia di orgoglio, gioia collettiva e calore speziato. Attraversando l'oceano, arriviamo in Ecuador. Qui la biodiversità si fonde con la storia in piatti come l'Encebollado o il Cuy. Dalle vette delle Ande fino alle coste del Pacifico, la cucina



LA VIGNETTA I bambini mangiano insieme ad una grande tavola i loro piatti tipici

ecuadoriana è un intreccio di radici indigene e influenze coloniali. Ingredienti come il platano, il cacao e le infinite varietà di mais raccontano una terra di contrasti geografici, dove il cibo è un atto di orgoglio ancestrale e un legame indissolubile con una natura generosa e potente. Tornando verso l'Europa, l'Albania e la Romania offrono una cucina di resistenza e fratellanza. Il Byrek albanese, sfoglia croccante ripiena di formaggio o spinaci, e i Sarmale rumeni (involtini di verza), sono il ritratto di una terra di mezzo tra Oriente e Occidente. Sono piatti "di casa", che sanno di legna e di famiglia, capaci di farti sentire accolto ovunque ci sia una cucina accesa. Non si può parlare

di integrazione senza il Marocco: il Tajine dove prugne, mandorle e carne si fondono in un'armonia perfetta. Il fumo che esce dal cono di terracotta è un invito al dialogo, un profumo che trasforma una strada straniera in un vicolo di Marrakech. Infine l'Italia: la nostra cucina è multiculturale: il pomodoro viene dalle Americhe, le melanzane dall'Asia, il cous cous è diventato siciliano. La nostra pasta è la tela bianca su cui tutto il mondo vuole dipingere. Assaggiare un piatto straniero non significa solo nutrirsi ma riconoscere la dignità dell'altro. In un mondo che alza muri, la cucina continua a imbandire tavolate dove l'unica regola è godersi il viaggio, un boccone alla volta.

LA REDAZIONE

Scuola Collodi 5c Tutti i protagonisti

Questa pagina del campionato di giornalismo de "La Nazione" è stata realizzata dagli studenti della classe 5C della scuola primaria "C. Collodi" di Prato. Studenti-cronisti in classe: Ayaan Ali, Alessia Andrade, Aurora Aprile, Nathan Cane, Nicholas Constantin, Leandro Dyma, Kaoutar Essabbar, Emily Fu, Daria Galoparu, Henry Hodaj, Ziad Ibrahim, Martino Jiang, Ivano Jin, Nora Li, Yassin Maroche, Hafsa Motia, Marley Nosa, Dario Prela, Emma Todaro, Camilla Zerbo, Leo Zhang e Silvia Zhang.

Gli studenti sono stati coordinati dagli insegnanti: Emilia Lastra, Giovanni Marano, Domenico Chiera, Maurizio Fara, Lorenzo Galluzzo.

La dirigente scolastica è la professoressa Stefania Neroni.

L'approfondimento

Alla scoperta dei "sapori etnici" al supermercato

«Maestra - chiede Amir con curiosità - perché il mio riso profuma come i biscotti di Natale?» La maestra sorride: «Perché il cardamomo del tuo Pakistan, Amir, è un viaggiatore che fa amicizia con tutti i dolci del mondo». «E il mio Jollof Rice? - intervengono Chidi - lui è rosso come il pomodoro della pizza!». «Esatto - risponde la maestra - il rosso è il colore che unisce la tua Nigeria all'Italia: sono vicini di casa che si scambiano profumi, racconti e sorrisi. La nostra tavola è come

la nostra classe: ingredienti diversi che insieme creano qualcosa di unico». Oggi, grazie a Conad con la linea dedicata "Sapori dal Mondo", è possibile portare in tavola piatti internazionali senza timbrare il passaporto. Cosa possiamo trovare sugli scaffali? Kit completi per il Sushi: tutto il necessario per preparare i rotolini a casa. Ingredienti base: alghe nori, riso specifico per sushi e l'immancabile salsa di soia. Riso Basmati: chicchi lunghi e profumati, base ideale

per molte ricette. Miscele di spezie: curry e curcuma per preparare un perfetto pollo tikka masala. Couscous: facile e velocissimo da preparare, ideale per piatti freddi o caldi. Tortillas e nachos: piadine di mais o frumento da farcire. Salse e condimenti: dal classico Guacamole alla salsa messicana piccante. Fagioli neri e Jalapeños: per chi cerca quel tocco di autenticità in più e un pizzico di piccantezza "strong". Infine, Hummus di Ceci, pane pita e falafel.



I "Sapori del mondo" alla Conad



REGIONE
TOSCANA

