

# Cronisti in classe **QV il Resto del Carlino** 2022 **20<sup>a</sup> edizione**



Scuola media di Calisese

## Gli alunni alla scoperta della cucina locale

I ragazzi hanno intervistato coetanei, nonni e un ristoratore per avvicinarsi alla tradizione culinaria romagnola

### REDATTORI

#### Gli autori di questa pagina

Classe: 2<sup>a</sup>M della scuola media di Calisese  
 Alunni: Bagnoli Aurora, Casalboni Enrico, Casalboni Lia, Ceccarelli Carlotta, Centurioni Alessandro, Cesareo Andrea, Desimone Alessia, Di Benedetto Sharon, Dodaj Gilberto, Fabbri Federico, Faedi Elisa, Fesani Emma, Gardi Giovanni, Getti Oleg, Guidazzi Martino, Margherita Alex, Mazzotti Virginia, Menna Noemi, Piraccini Caterina, Pollini Federico, Rapolla Viola, Sacchetti Martina, Spinozzi Luca.  
 Docenti: Drudi Tommaso, Maimonte Valentina, Faruoli Francesca, Liardo Gianluca.

L'edizione 2022 del Campionato di giornalismo tra le scuole medie del comprensorio cesenate, indetto dal Resto del Carlino- con il sostegno di Confcooperative Romagna, Credito Cooperativo Romagnolo e Fondazione Cassa di Risparmio di Cesena, è arrivata al secondo dei tre 'turni' di pubblicazione degli articoli. Sono otto le scuole in gara: la scuola media di Sogliano al Rubicone; la scuola media di Roncofreddo; la scuola media di Borghi; la scuola media della Fondazione Sacro Cuore di Cesena; la scuola media 'Giulio Cesare' di Savignano sul Rubicone; la scuola media 'Oddo Biasini' di San Giorgio di Cesena; la scuola media Pascoli di Calisese di Cesena; la scuola media plesso San Domenico di Cesena.

**Negli ultimi anni**, in tv, sono state sempre più frequenti le puntate di programmi di cucina come "Quattro Ristoranti", "Cotto e Mangiato" oppure "É Sempre Mezzogiorno" dedicate alla cultura romagnola.

**Durante** il lockdown molti giovani hanno iniziato ad appassionarsi al mondo della cucina per trovare un nuovo passatempo e per mettersi alla prova, mentre tanti adulti delle nostre zone utilizzavano i social network per condividere le ricette della tradizione, a volte rispettandole fedelmente e altre volte rivisitandole in maniera creativa.

**La cultura culinaria** romagnola è ancora oggi molto apprezzata dai giovani; a tal proposito, noi studenti della classe 2<sup>a</sup>M della scuola di via Pascoli, a Calisese, abbiamo intervistato giovani, anziani e ristoratori locali per capire quanto sia ancora viva la nostra tradizione.

Abbiamo chiesto a due nostri compagni quale sia il loro rapporto con la cucina.

**Andrea**, come ti sei avvicinato alla cucina?

«Mi hanno insegnato a cucinare i nonni».

Ti piace cucinare?

«Sì, non cucino molto, ma quando lo faccio mi diverto tanto».

Cucini ricette della tradizione?

«Mi piace preparare la pasta sfoglia, la piadina, il ragù e soprattutto gli strozzapreti».

**Martina**, hai uno chef preferito?

«Il mio preferito è Bruno Barbieri, anche se la miglior chef rimane mia nonna».

Hai mai assistito al processo di produzione di alimenti locali?

«Ho assistito alla raccolta delle olive, ma vorrei al più presto raccogliere personalmente».

Qual è il piatto che preferisci cucinare?

«Amo preparare i cappelletti, li mangio sempre in famiglia per le feste natalizie e adoro il ripieno!».

Abbiamo quindi intervistato i veri custodi della tradizione romagnola: i nostri nonni!

**Signor Luigi**, ha un ricettario di



La classe 2<sup>a</sup>M di Calisese e un disegno di una bimba in cucina con la nonna

famiglia?

«Mia mamma ne possedeva uno, io non ce l'ho, ma è tutto scritto nella mia memoria».

Gli ingredienti che usa per cucinare sono a km0?

«Sì, prendo tutto dal fruttivendolo e dal macellaio locale».

Qual è il piatto che prepara con maggiore frequenza?

«Di sicuro il pesce, con cui faccio la "saraghina" che in italiano si chiama spatto».

Ha mai creato una sua ricetta?

«Sì, lo la chiamo "svuota-frigo" si cucina tutto quello che si ha in frigo e lo si aggiunge come condimento alla pasta fatta in casa».

Ha mai trasmesso le sue ricette?

«Ancora no (perché sono giovane!)».

**Signora Piera**, qual è l'ingrediente segreto per cucinare una

buona piadina?

«Per una buona piadina l'ingrediente essenziale è lo strutto, e per insaporire aggiungo un po' di vino e poco olio».

Qual è stato il primo piatto romagnolo che ha cucinato?

«I passatelli, seguendo le istruzioni di mia mamma».

Ha mai partecipato a un evento sui cibi tipici romagnoli?

«Sì, qualche cena organizzata dall'associazione "Verbena", che cucina piatti a base di erbe del nostro territorio».

Abbiamo posto qualche domanda anche ai ristoratori:

**Signor Michele**, com'è lavorare oggi nella ristorazione?

«Il lavoro della ristorazione è un lavoro molto faticoso, ma anche divertente. Faticoso perché le ore di lavoro sono tante; divertente perché se lavorando nella sala puoi stare a contatto con le

persone, in cucina puoi usare la fantasia, ideando nuovi accostamenti e nuove ricette».

Come è nata la passione per la ristorazione?

«Nasce dalle prime esperienze lavorative stagionali quando, durante il periodo estivo e grazie al turismo che si riversava sulla costa adriatica, i giovani imparavano un mestiere e guadagnavano i primi stipendi lavorando in alberghi o in strutture balneari».

Com'è cambiata la cucina rispetto a quando era giovane?

«Quando ero giovane le cose funzionavano in maniera molto diversa. In albergo tanti anni fa si cercava di utilizzare tutto, evitando sprechi e "trasformando" anche alcuni cibi avanzati per preparare altri piatti. Oggi c'è più attenzione alla qualità della materia prima e alla sua conservazione».

Cosa significa per lei utilizzare prodotti locali?

Il territorio della riviera romagnola è ricco di prodotti di qualità, ed è anche pieno di turisti; utilizzare i prodotti locali rappresenta il proseguo della tradizione, generazione dopo generazione».

Cosa cucinava insieme ai suoi cari?

«Quando stavo con mia nonna, cucinavamo sempre insieme la piadina e altri piatti semplici, per onorare la nostra tradizione».

**La preparazione** di questo articolo ci ha permesso di appassionarci ancor di più alla cucina e all'utilizzo di prodotti a Km0 per valorizzare il nostro territorio e custodire la preziosa tradizione romagnola.

**Grazie** ai contributi del signor Luigi Giorgetti, della signora Piera Forlivesi e del signor Michele Casalboni, ci è venuta voglia di cucinare più spesso con i nonni, di impugnare il mattarello e metterci davanti al tagliere per preparare un bel piatto di strozzapreti. Ci è venuta voglia di scoprire i segreti per fare la piadina e i passatelli, di riscoprire valori antichi che ci permetteranno di innamorarci sempre più della nostra terra.