

il Resto del Carlino

CRONISTI in CLASSE



ISTITUTO COMPRENSIVO

'PANZINI', BELLARIA

A scuola di tradizioni... di mare

La storia della pesca di costa fra bettole, seppie e anguille

IN TRE GIORNI

Un viaggio alla scoperta di Manzoni



IL VIAGGIO di istruzione che ha coinvolto tutti i ragazzi di terza media dell'Istituto comprensivo di Bellaria è stato una vera esperienza di vita alla scoperta dei luoghi manzoniani. La prima tappa, Bergamo alta, con le sue mura centenarie di fascino e storia e le sue piccole stradine che riportano nel passato, ci ha fatto assaporare un po' degli intrighi amorosi dell'epoca, delle guerre e dei piccoli litigi tra le famiglie borghesi del tempo. Ci siamo innamorati dei racconti della guida che, con professionalità e passione, narrava le storie dei personaggi che avevano fatto la storia di Bergamo.

La seconda tappa, Lecco, paese in cui ogni angolo è poesia, ci ha avvolto con la sua seduzione e la calma atmosfera, imprigionate da sempre nelle parole di uno scrittore che ha fatto della letteratura il pilastro della sua esistenza: Alessandro Manzoni. Infine Milano, sempre piena di bellezze da scoprire, come la pinacoteca di Brera, in cui i colori su tela urlano la storia di un'arte in continua evoluzione. Questi tre giorni sono stati soprattutto un'esperienza che ci ha permesso di divertirci e di legare ancora di più con i nostri compagni e gli insegnanti, che abbiamo conosciuto in un contesto diverso da quello scolastico. Un'esperienza che resterà sempre nei nostri ricordi.

Matilde Romagnoli e Alice Massari III D

AD APRILE, l'IC Bellaria ha aderito al progetto *A scuola di tradizioni*, organizzato dalla biblioteca Panzini di Bellaria. Attraverso filmati, file audio e libri abbiamo ripercorso le tradizioni della nostra cittadina da sempre legata al mare e alla pesca. Abbiamo poi arricchito quanto appreso con delle informazioni ricevute dai pescatori.

BELLARIA all'origine viveva di pesca. I primi pescatori di costa, inconfondibili anche nell'aspetto (viso asciutto e provato dal lungo lavoro in mare) appena sbarcati spesso si ritrovavano nell'osteria Sant'Antonio Abate di Bellaria monte e rallegravano l'atmosfera con canti in dialetto romagnolo. Durante la stagione autunnale molti pescatori si trasferivano sul delta del Po, dove le anguille venivano a depositare le loro uova. Qui alloggiavano in capanne di legno e paglia. Gli strumenti utilizzati per la pesca erano arcaici: la rete di canapa (cordai), la fiocina, la nassa per la pesca delle seppie e il ferro per pescare i cannolicchi.



Uno dei pescherecci sul porto canale di Bellaria Igea Marina

I METODI di pesca più diffusi erano quello a strascico, dei cogulli e delle reti da posta. Per la pesca delle anguille si usavano i cogulli: una rete sorretta da pali di legno. In fondo ad essa c'era la sacca dove una volta entravano le anguille non potevano più uscire perché un'inca glielo impediva. Il pescato si metteva nelle marotte, delle

barchette forate che si legavano nel fiume per mantenere le anguille vive per poi venderle nel periodo natalizio a un prezzo più alto. Molto diffuso era anche il baratto tra pescatori e contadini.

UN ALTRO tipo di pesca era quella a strascico con le batane (barche a fondo piatto), riconosci-

bili dall'araldica di famiglia disegnata sulla vela. Queste trainavano le tratane, reti di canapa fatte a mano dalle donne di famiglia. Quando il vento bonacciava (si calmava), le barche a vela si fermavano e i pescatori dormivano sotto prua in attesa che tornasse. Con il tempo cattivo si rientrava nel porto più vicino e in caso di nebbia per segnalare la posizione si soffiava in un corno di bue che emetteva un suono particolare e forte.

AL RIENTRO le barche erano attese dalle donne di famiglia che in bicicletta partivano per la vendita al grido di «pesce, pesce!». Il sabato ci si ritrovava alla "bettole" a bere un bicchiere di vino. I pescatori ci sono sembrati orgogliosi di vedere dei ragazzini interessati alle tradizioni della pesca, ma anche noi lo eravamo per averli riportati ai bei tempi di quando la pesca era molto più sostenibile ed affascinante, e la sorpresa era in fondo alla rete.

Elia Berardi, Manuel e Thomas Magnani I A

LA TRADIZIONE CULINARIA DELLE ZDORE DA' ANCORA PIÙ VALORE AI CIBI

Romagna, terra ricca di prodotti alimentari genuini



Una signora romagnola mentre prepara la piadina in casa

LA DOMANDA più frequente in famiglia è «Cosa si mangia?». E i bambini: «Pizza e patatine fritte». I genitori però cercano alimenti sani e a km 0. Oggi è sempre più frequente trovare persone intente a leggere le etichette dei prodotti da acquistare per scoprirne non solo le proprietà nutritive ma anche la provenienza. Questo non accadeva alcuni anni fa quando la spesa si faceva nelle bottegucce dove si trovava anche la verdura coltivata nell'orto, il formaggio prodotto nelle vicine campagne o le uova del contadino. È importante scegliere la freschezza e la genuinità ed evitare i prodotti con provenienza poco chiara.

La ricchezza del nostro territorio ci consente di avere prodotti alimentari di qualità: dalle pesche di Cesena alle ciliegie di Vignola, passando per lo squacquerone romagnolo e al formaggio di Fossa di Sogliano, senza dimenticare il pescato del nostro mare. Nelle case romagnole la tradizione culinaria è viva grazie

alle «zdo» (le nonne vengono chiamate così in dialetto romagnolo) che ancora oggi danno valore ai cibi genuini fatti in casa con prodotti freschi: la sfoglia per tagliatelle e cappelletti, la piadina, un tempo considerato un pane povero ma sostanzioso e oggi un prodotto di eccellenza, lo squacquerone fresco, i cassoni alle erbe di campagna e la carne fresca per il ragu.

Conoscere i prodotti, scoprirne la loro freschezza e conoscerne la provenienza è elemento fondamentale per mangiare bene perché la salute passa anche dal cibo. Sulla tavola delle famiglie romagnole non manca mai. Quanto è importante la certificazione? Decisamente molto se non si ha la possibilità di avere l'orto della nonna o il macellaio di fiducia. Rimane sempre valido il detto la «pida sé parsot la pis un po m'atot».

Elena Amati, Giada Migani, Anita Rovituro e Giulia Vasini I A

Realtà concreta o virtuale?

Oggi i ragazzi preferiscono usare metodi di comunicazione moderni. Quando i cellulari non esistevano, la comunicazione era più difficile ma sana. Un tempo si usciva a in-

contrare gli amici, oggi si tende a stare in casa, schiavi di pc e smartphone. In questo modo i rapporti interpersonali peggiorano e si rischia la dipendenza e l'abbandono del-

la realtà. La tecnologia ha grandi potenzialità, ma vanno usati con intelligenza.

Sofia Imola, Cristiana Manzelli, Siria Pazzaglia, Erika Raggini, Fabio Rucolli IC