

il Resto del Carlino

CRONISTI in CLASSE



«La pallavolo è la nostra passione»

Scuola media Galileo Galilei di Cavriago, intervista ai giocatori del Volley Tricolore

FOOD POINT

Due fattorie raccontano la loro storia

LA RAZZA «Rossa Reggiana» è stata portata nel Nord Italia dalle popolazioni barbariche nel VI secolo d.C. e otto secoli fa ebbero origine le prime stalle, nelle abbazie dei monaci benedettini. E oggi? Vicino a noi, circa 300 esemplari di Vacche Rosse sono allevate dalla famiglia Catellani a Cavriago. Lucia-



na Pedroni e il marito Matteo Catellani della Grana d'Oro Vacche Rosse, ci hanno parlato della loro fattoria, dei loro animali e del loro lavoro.

Da quanto tempo allevate le Vacche Rosse?

«La famiglia di Matteo è qui dal 1936 - ci ha detto Luciana -, i suoi genitori sono arrivati a Cavriago da Pieve con le prime Vacche Rosse».

A che ora vi svegliate la mattina e a che ora finite di lavorare in una giornata tipo?

«Ci svegliamo alle 4.30 e possiamo finire anche alle sei di sera».

Il lavoro vi dà soddisfazioni nonostante i sacrifici, come quello di alzarvi così presto?

«Ci dà moltissime soddisfazioni, ci rende felici sapere che abbiamo contribuito a salvare una razza reggiana in via di estinzione. E siamo molto soddisfatti anche del nostro formaggio che viaggia in tutto il mondo. Addirittura recentemente ci è arrivata una richiesta dalla Nuova Zelanda». Poi insieme ai figli, Giulia e Luca ci hanno spiegato come si fa il formaggio, un processo molto lungo ma ancora più lungo è il tempo che si impiega per farlo stagionare. Inoltre ci hanno insegnato che la crosta del formaggio non è da buttare perché è edibile, o almeno quella del Parmigiano Reggiano è così. Luca ci ha illustrato alcuni dei premi vinti dalla sua famiglia, molti al World Cheese Award. Ci siamo poi diretti alla fattoria Scalabrini al Ghiardo per sapere com'è invece il lavoro lì. «Queste terre sono di proprietà della nostra famiglia dal 1940 ed abbiamo in totale 1002 capi di cui 980 in lattazione». Anche loro come i Catellani si svegliano molto presto, «alle 6 e lavoriamo il latte e il formaggio fino alle 12». Da lì in poi gli addetti, in tutto 10, svolgono altri lavori, sia nei campi che all'interno dell'edificio. Ci hanno anche spiegato come si fa il formaggio. Abbiamo scoperto che il latte degli Scalabrini non viaggia oltre i loro cancelli.

Classe III D

IL VOLLEY TRICOLORE è la squadra più forte di pallavolo maschile della nostra città. Siamo molto appassionati e abbiamo deciso di intervistare tre giocatori per toglierci qualche curiosità: Marco Fabroni, 37 anni, nato vicino a Milano, alto 1.90, palleggiatore; Andrea Ippolito, 33, di Roma, 1.97, schiacciatore; Davide Morgese, 22, nato a Montecchio, 1.70, libero.

A che età avete iniziato a giocare a pallavolo?

Marco: «Ho iniziato a 5/6 anni a Caronno Pertusella (Varese) perché andavo spesso a vedere mio papà giocare».

Andrea: «A 11 anni a Frascati perché giocavo mia sorella».

Davide: «Anche io ho iniziato a 11 anni, a Campegine, perché un mio insegnante delle Medie mi ha spinto a fare qualche allenamento».

Avete lasciato gli studi per la pallavolo?

M: «No, ho proseguito fino alla maturità».

A: «Ho lasciato gli studi, poi li ho ripresi, mi sono diplomato e ora frequento l'Università. Col tempo mi sono reso conto che lo studio è una delle cose più importanti».

D: «No, mai, ora vado all'Università».

Quanto è importante la pallavolo per voi?



M: «È la cosa principale dopo la famiglia».

A. e D: «E' un cardine fondamentale della vita».

Qual è il clima all'interno della squadra?

M., A., D: «Abbiamo un gruppo buono, ci troviamo molto bene e questo aiuta. Anche fuori dalla palestra ci vediamo e nei momenti di difficoltà ci aiutiamo a vicenda».

Quanti allenamenti fate a settimana?

M., A., D: «Otto più la partita».

Avete incontrato ostacoli nella vostra carriera, tipo infortuni?

M: «Per fortuna no».

A: «Io purtroppo sì. Ho avuto un infortunio serio al ginocchio, ma fa parte della carriera sportiva. I momenti difficili ci sono nello sport e nella vita e conta molto come ti poni e reagisci».

D: «Ho preso una pallonata all'occhio che mi ha tenuto fuori dal campo tre settimane».

Qual è il vostro idolo sportivo?

M: «LeBron James».

A: «Samuele Papi, lui è stato uno dei giocatori di pallavolo più forti di tutti i tempi».

D: «Curry e Federer».

Qual è il vostro sogno più grande?

M: «L'ho già realizzato: ho una famiglia, un bambino e un altro nascerà a breve».

A: «Quello di star bene, essere sereno».

D: «Vivere in salute il più a lungo possibile; poi crearmi una famiglia».

Avete dei consigli da dare a un vostro pari ruolo?

M: «Per un palleggiatore è fondamentale mettersi a disposizione dei propri compagni e cercare di accontentare tutti».

A: «Ad uno schiacciatore, che deve ricevere ed attaccare, dico di concentrarsi sull'altro fondamentale, nel caso uno dei due non sia riuscito».

D: «Il libero riceve e difende, se non viene bene la ricezione ci si concentra di più sulla difesa, e viceversa».

Classe III C

FOOD POINT

«I giovani, speranza della tradizione»

CAPPELLETTI, gnocco fritto, tortelli, erbazzone, torta di riso: che bontà! I piatti tipici reggiani rischiano di scomparire? Chi porta avanti la tradizione? I giovani cercano di imparare dalle nonne e dalle mamme? A queste e ad altre domande abbiamo cercato di dare una risposta sentendo un po' di esperte in materia. Abbiamo intervistato la proprietaria della «Locanda Rosso Di Vino», Mary Longagnani, alcune nonne che secondo noi sono le vere e proprie pioniere della tradizione, Anna Pagliari e Lea Manfredi, poi la fornaia del paese, Ersilia del forno Baldi. La signora Lea ci ha detto: «La speranza della conservazione della tradizione a tavola siete voi, ed è vostro compito portare avanti le ricette e i piatti». La fornaia, non potendo rispondere alle nostre domande essendo in quel momento impegnata a servire i clienti, ci ha gentilmente regalato un bel pezzo di gnocco. Un modo per darci la sua risposta... con il cibo. La signora Mary ha precisato: «Ho creato il locale apposta perché potesse offrire anche ai giovani i piatti della tradizione». Abbiamo notato che tutti i piatti della tradizione sono apprezzati da figli, nipoti, amici. Sempre grazie alle nostre domande abbiamo scoperto che i 'caplè' sono uno dei cavalli di battaglia della nostra cucina. La signora Anna ci ha anche ricordato la ricetta dei cappelletti: «Prevede tra gli ingredienti del ripieno («batù») carni di pollo, maiale, vitello o manzo (oltre a guanciale e cotichino), parmigiano reggiano e uova. Per la pasta sfoglia non ci sono particolari differenze rispetto a quella preparata per tutti gli altri tipi di pasta ripiena». Parlando con le intervistate, abbiamo aggiunto alla lista delle bontà locali la bomba di riso, il Parmigiano Reggiano, i tortellini fritti o al forno. Grazie alle varie interviste il risultato sembra chiaro: la nostra tradizione è salva!

Classe III B

