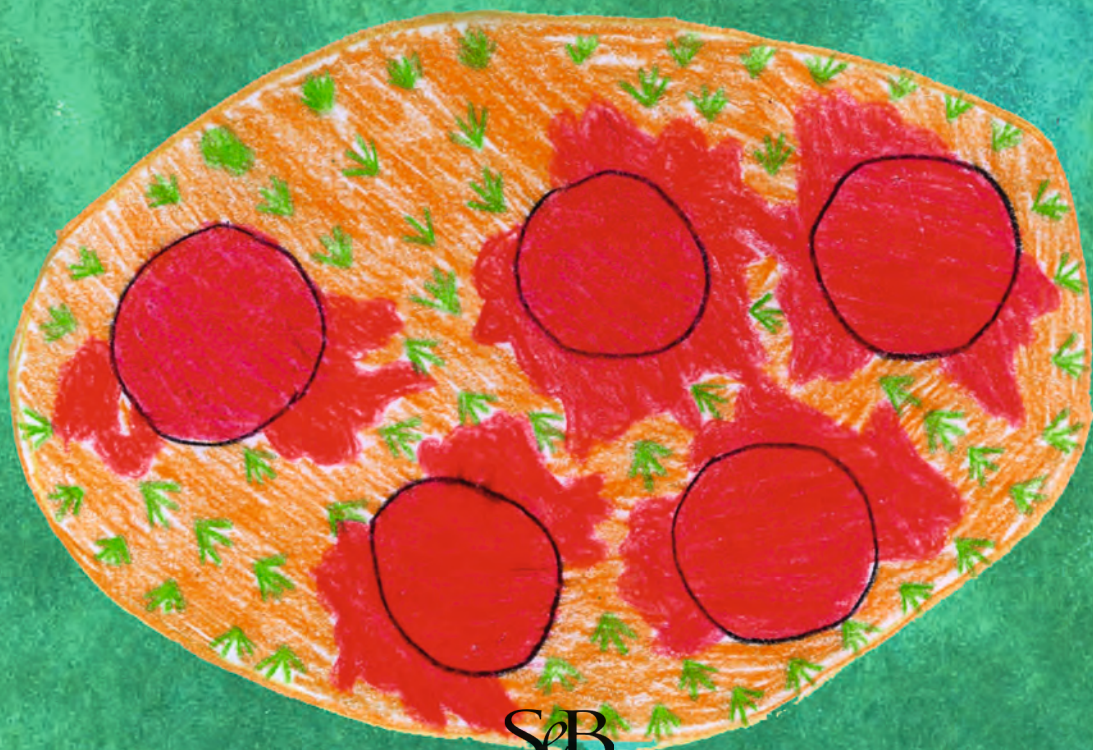


il piatto che preferisco

**RICETTE
DEI RAGAZZI DI SCANDICCI / LASTRA A SIGNA**

commentate da **SERGIO STAINO**



Da un'idea di
SERGIO STAINO

Collaborazione testi:
Elio Pasca

Organizzazione:
Giovanna Licheri

Gruppo di lavoro:
Fiammetta Ciofalo
Franca Gambassi
Patrizia Grillo
Nadia Zuccherofino

Disegni:
Alunni della Scuola Elementare Dino Campana

Segreteria di redazione:
Francesca Lorimer

Grafico:
Daniela Turchi



convivium@slowscan.it
348 7745775

***“Alle nonne e ai nonni
che sanno tante cose”***



Presentazione

E' passato un anno da quando la condotta di Slow Food Scandicci, in occasione del 20° anniversario della sua nascita, ha inviato ai dirigenti degli istituti comprensivi di Scandicci e Lastra a Signa questa lettera, che riportiamo volentieri, per far conoscere meglio a tutti le motivazioni della nostra iniziativa:

“Gentilissimi/e,

nel maggio di quest'anno la condotta Slow Food di Scandicci compie vent'anni. Venti anni di impegno per la cultura gastronomica, per la conoscenza dei prodotti agroalimentari, per la sopravvivenza delle specie autoctone, per la valorizzazione dei prodotti del nostro territorio e per la difesa dell'ambiente. In questi venti anni anche la nostra città di Scandicci è molto cambiata, acquisendo caratteristiche territoriali, urbanistiche e sociali di impronta molto più metropolitana e multietnica. Per capire come sono cambiate, se sono cambiate, le abitudini alimentari, tra le varie iniziative che stiamo preparando per festeggiare questa scadenza, abbiamo pensato di svolgere una inchiesta sul tema di cosa si mangia oggi nel nostro territorio. In particolare, ci sembra interessante far conoscere a tutti noi quali sono i piatti, più antichi e meno antichi, che rimangono a tutt'oggi nella memoria e nella pratica della cucina familiare e quali quelli che, arrivando magari da molto lontano, hanno assunto ormai un loro grado di cittadinanza. Ci rivolgiamo per questo alle strutture scolastiche di Scandicci e di Lastra a Signa (area geografica della nostra condotta Slow Food) e ai ragazzi che frequentano la scuola dell'obbligo perché, con l'aiuto di un loro insegnante e dopo aver consultato la famiglia, ci scrivano una paginetta sul piatto più tipico e più amato nella loro alimentazione casalinga. Ci interessa sapere se questo piatto è di origine locale o se viene invece da lontano, da altre zone di Italia o dall'estero, se per confezionarlo si usano prodotti che si trovano normalmente nei nostri negozi o se c'è bisogno di qualche prodotto particolare non reperibile facilmente nei nostri mercati. In più, ovviamente, la ricetta per cucinare questo piatto. Sottolineo ovviamente che non tendiamo ad ottenere risultati di carattere scientifico, solo un sondaggio al confine con il gioco per avere un'idea suggestiva e divertente di cosa bolle in pentola oggi nel nostro territorio.”

In tutto questo, in sintesi, ritroviamo la natura, gli obiettivi della nostra associazione e i progetti che in questi venti anni abbiamo cercato di realizzare, nel territorio che ci riguarda. Un'associazione che ha come scopo quello di “ridare il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui

sono custodi territori e tradizioni locali e di promuovere un'alimentazione "buona, pulita e giusta per tutti" non può che porre, alla base del suo operare, l'educazione alimentare e del gusto, a partire dalla prima infanzia. Come Condotta abbiamo cercato di farlo in tutti questi anni, per educare a una cultura del buon cibo come portatore di piacere, cultura, tradizioni, identità e integrazione. Abbiamo collaborato con le amministrazioni comunali, con le istituzioni scolastiche, e varie associazioni, coinvolgendo insegnanti, famiglie e cittadini: dai laboratori delle "mani in pasta" con il progetto "Biodiversifichiamoci" per i più piccoli, al progetto "Orti in Condotta" nelle scuole elementari, al progetto "Dall'orto alla tavola" con i ragazzi disabili del centro diurno "Il faro", al progetto "Orti in città" (Villa Doney), alla manifestazione "Leggere che gusto".

Tantissime occasioni di attività didattiche e gioiose per far riflettere su ciò che mangiamo oggi e su come mangiavano prima, sui cambiamenti avvenuti nel modo di produrre, commercializzare e consumare il cibo, e su come questo sia strettamente collegato al clima e al paesaggio. Si semina, si vedono crescere le piante, si conoscono le differenze stagionali, si "gustano" i prodotti raccolti e si riesce infine a riconoscere come il cibo più "buono, pulito e giusto" sia quello che proviene dalla terra, rispettandone la sua natura, difendendo e valorizzando le biodiversità animali e vegetali. Alcuni insegnanti ci hanno raccontato come, anche questo lavoro fatto per rispondere al nostro sondaggio "cosa bolle in pentola" sia stata un'ottima occasione per andare "oltre": interrogativi, spunti, domande di approfondimento sul cibo e maggiore voglia di conoscere e accogliere anche la diversità dei saperi e delle tradizioni di altre culture.

Non ci aspettavamo davvero un'adesione così numerosa ed entusiasta, soprattutto considerando il periodo in cui l'abbiamo proposta, ad anno scolastico iniziato. Possiamo dirci soddisfatti e ringraziare tutti, adulti e bambini che hanno lavorato nelle scuole, il gruppo della giuria, e Sergio Staino, l'ideatore della proposta e l'artefice, con Elio Pasca, del prodotto finito.

Ora non ci resta che attendere il vostro giudizio e...continuare nel nostro impegno educativo, nel territorio, insieme a tutti voi.

Scandicci, marzo 2016

Giovanna Licheri, fiduciaria Slow Food

Ricette Selezionate

Antipasti

Coccoli	pag. 21
Crostini di fegatini	pag. 20
Crostini di fegatini e milza	pag. 20
Involtini primavera	pag. 13
Pane ripieno (Romania)	pag. 75
Piadina romagnola	pag. 53

Primi piatti

Baozi / Pane al vapore (Cina)	pag. 74
Bucatini al forno (Puglia)	pag. 60
Canederli agli spinaci (Trentino)	pag. 65
Cannelloni (Calabria)	pag. 53
Cappelletti in brodo	pag. 45
Cremino di verdure	pag. 27
Crêpes ripiene	pag. 25
Gnocchi al sugo finto	pag. 23
Gnocchi di semolino	pag. 56
Gnudi	pag. 26
Lasagne alla bolognese	pag. 15
Minestra bugiarda	pag. 24
Minestra di lenticchie	pag. 44
Minestra di patate panzanese	pag. 23
Panzanella	pag. 17
Pappa al pomodoro	pag. 16
Passato di verdure	pag. 45
Pasta al sughino della nonna Adele	pag. 49
Pasta al pesto	pag. 55
Pasta con le lampade	pag. 36
Pasta con le sarde (Sicilia)	pag. 61
Pasta fresca	pag. 46
Penne con crema di asparagi	pag. 47
Polentata (Lombardia)	pag. 68

Ribollita	pag. 22
Riso ai peperoni	pag. 47
Risotto al polpo	pag. 35
Scrippelle 'mbusse (Abruzzo)	pag. 62
Stracciatella	pag. 49
Stracinati al sugo (Basilicata)	pag. 62
Tagliolini freschi alle vongole veraci	pag. 48
Tortelli mugellani	pag. 28
Tortellini	pag. 54
Wurstellara	pag. 80

Secondi piatti

Coniglio in dolce forte	pag. 37
Frittata di asparagi selvatici	pag. 43
Funghi con uova (Albania)	pag. 76
Lesso in fricassea	pag. 39
Pollo con peperoni (Medio Oriente)	pag. 78
Polpette di carne	pag. 40
Polpette di carnevale	pag. 40
Polpettone	pag. 39
Saltimbocca alla romana	pag. 57
Sarmale /Involtini verza (Romania)	pag. 75
Scaloppine carciofi e patate	pag. 50
Trippa alla fiorentina	pag. 38
Uova al pomodoro	pag. 43

Contorni

Carciofo nero (Campania)	pag. 61
Fagioli all'uccelletto	pag. 25
Papas a la huancayna (Perù)	pag. 76
Patate rifatte di nonna Franca	pag. 50
Zucchine fritte con pastella	pag. 37

Piatti unici

Bagna Cauda (Piemonte)	pag. 69
Cacciucco	pag. 36
Casöra (Lombardia)	pag. 69

Cous-Cous (Nord Africa)	pag. 77
Fajitas (Messico)	pag. 72
Osh (Iran)	pag. 79
Raclette (Svizzera)	pag. 71

Dolci

Bambola di pane (Danimarca)	pag. 73
Berlingozzi	pag. 31
Cantuccini	pag. 33
Castagnaccio	pag. 30
Cioccolatini di Rita	pag. 81
Frittelle di riso	pag. 30
Frollini della nonna	pag. 51
Necci	pag. 32
Pastiera (Campania)	pag. 63
Pittanghiuse (Calabria)	pag. 64
Ricciarelli	pag. 34
Salame al cioccolato	pag. 51
Schiacciata alla fiorentina	pag. 29
Scorzette di arancia e cioccolato (Sicilia)	pag. 64
Struffoli (Campania)	pag. 65
Torta al cioccolato	pag. 52
Zeppole di patate (Campania)	pag. 66

Elenco delle ricette pervenute dalle scuole

Per le ricette presentate da più ragazzi vale il numero a fianco.

<i>Antipasti</i>	NUMERO
Crostini alle noci	1
Crostini di fegatini	2
Crostini salsiccia e stracchino	1
Involtini primavera	4
Muffin salati	1
Olive all'ascolana	1
TOTALE.	10

<i>Primi</i>	NUMERO
Baozi (piatto cinese)	1
Bucatini al forno	1
Bucatini all'amatriciana	2
Canederli agli spinaci	1
Cannelloni	2
Cappelletti in brodo	1
Crepes ripiene	1
Cremino di verdure	1
Farfalline zucchine e gamberetti	1
Gnocchi al sugo finto	1
Gnocchi di semolino	2
Gnudi	2
Insalata di riso	1
Lasagne al pesto	1
Lasagne alla bolognese	13
Lasagne primavera	1
Minestra bugiarda	1
Minestra di fagioli	1
Minestra di lenticchie	1
Minestra panzanese	1
Orecchiette alle cime di rapa	1
Osh	1
Panzanella	10
Pappa al pomodoro	12
Pappardelle al ragù di cinghiale	1
Passatelli in brodo	1
Passato di verdura	1

Pasta al pesto	2
Pasta al ragù	3
Pasta all'aglio	1
Pasta alla carbonara	2
Pasta alla zucca	1
Pasta con le lampade (patelle)	1
Pasta con le sarde	1
Pasta e fagioli	3
Pasta fresca	1
Pasta funghi e panna	1
Paste del Trentino	1
Pastice	1
Penne con crema di asparagi freschi	1
Penne con gamberi	1
Penne con pomodorini di Pachino	1
Pennette alla boscaiola	1
Pennette trevigiane	1
Polentata	1
Ribollita toscana	4
Riso ai peperoni	1
Risotto ai porri	2
Risotto al polpo	1
Risotto con la salsiccia	1
Scrippelle 'mbusse	1
Spaghetti al tonno	1
Spaghetti alla carbonara	1
Spaghetti alla siracusana	1
Spaghetti alle vongole	2
Spaghetti allo scoglio	1
Spaghetti cinesi	1
Spatzle speck e funghi	1
Stracciatella	2
Stracinati al sugo	1
Tagliatelle al ragù	1
Tagliolini alle vongole	1
Topini toscani	1
Tortelli al cacao con ripieno di zucca gialla	1
Tortelli di patate mugellani	1
Tortelli maremmani ricotta e spinaci	1
Tortellini panna e prosciutto	2
Wurstellara	1
Zuppa di fiori di zucca e zucchine	1
TOTALE.	116

*Secondi***NUMERO**

Arrosto di maiale	1
Bistecca alla fiorentina	2
Bistecca di maiale con cavolo nero	1
Casöra	1
Cibreo	2
Coniglio dolce forte	1
Cotoletta di pollo	1
Frittata di asparagi selvatici	1
Frittata di zucchini	2
Funghi con uova	1
Hamburger nel panino	1
Insalata di polpo	1
Involtini di verza	3
Kebab	1
Lampredotto	2
Lesso in fricassea	1
Lesso rifatto con le cipolle	1
Maraq	1
Mozzarella in carrozza	1
Papero	1
Pesce finto	1
Petto di pollo con pomodorini	1
Pollo al curry	4
Pollo con peperoni	1
Pollo fritto	1
Pollo marinato allo yogurt	1
Pollo ripieno del ringraziamento	1
Polpette	6
Polpettone di carne	3
Polpettone di tonno	1
Roast-beef	1
Rostinciana in padella al finocchio selvatico	1
Saltimbocca alla romana	1
Scaloppine ai funghi	1
Scaloppine con carciofi e patate	1
Spezzatino con patate	1
Spiedini di involtini golosi	1
Tajine	2
Totani ripieni	1
Trippa alla fiorentina	3
Uova al pomodoro	1
Uovo all'acqua	1
TOTALE.	61

<i>Piatti unici</i>	NUMERO
Bagna cauda	2
Cacciucco	1
Cous cous	3
Fajitas	1
Gulash	1
Invertite	1
Jiaozi (piatto cinese)	1
Marangiani a parmigiana	2
Paella alla valenciana	1
Quiche agli spinaci	1
Raclette	1
Torta salata di patate	3
TOTALE.	21

<i>Contorni</i>	NUMERO
Carciofo nero	1
Fagioli	4
Patate rifatte di nonna Franca	1
Papa a la huancaína	1
Zucchine fritte con pastella	1
TOTALE.	7

<i>Condimenti</i>	NUMERO
Pesto alla genovese	2
Salsa di melanzane	1
Salsa tahine scura	1
Sugo di nonna Anna	1
Sugo di verdure	1
TOTALE.	6

<i>Ricette varie</i>	NUMERO
Arancini siciliani	3
Coccoli/ficattole	2
Fettunta	1
Focaccine	1
Pane e cavolo nero	1
Pane e pomodoro	1
Pane e vino	1
Pane fatto in casa	1
Pane frattau	1
Pane ripieno rumeno	1
Pane somalo	1
Panzerotto fritto	1
Piadina romagnola	3
Polenta fritta	1
Sfincione	1
TOTALE.	20

<i>Dolci</i>	NUMERO
Bambola di pane	1
Berlingozzi	1
Biscotti	11
Cannoli siciliani	4
Castagnaccio	6
Cenci	1
Cheese cake	4
Ciambella marmorizzata	1
Ciambellone	1
Cioccolatini di Rita	1
Crepes	2
Crostata di mele	1
Cupcakes al cocco	1
Dolce Firenze	1
Fragoline al limone	1
Frittelle di riso	3
Macedonia	1
Muffin al caffè	1
Necci	2

Palline di cioccolato e cocco	1
Pan dei Santi	1
Pancakes	1
Panforte	1
Pastiera napoletana	5
Pesche inzuppate nel vino	1
Pirottini al cioccolato	1
Pirottini al mascarpone	1
Pittanghiuse	1
Rotolo alla nutella	1
Salame al cioccolato	3
Schiacciata alla fiorentina	7
Schiacciata con l'uva	4
Scorzette arancia e cioccolato fondente	1
Soufflet	1
Struffoli	4
Tiramisù	10
Torrijas	1
Torta al cioccolato	5
Torta all'ananas	1
Torta allo yogurt	1
Torta di mele	3
Torta di semolino	2
Torta mantovana	2
Torta margherita	1
Torta sbrisolona	1
Whoopie	1
Zeppole di patate	1
Zuccotto	1
TOTALE.	109

Ringraziamenti

La Condotta Slow Food di Scandicci ringrazia gli allievi e le insegnanti che hanno partecipato a questo lavoro:

Scuola Media Rodari Scandicci
Classi: II A, II B, II C, II D, II E, I C, I F, III A
Insegnanti: Elena Dini, Teresa Mirabelli

Scuola Media Spinelli, Scandicci
Classi: I B
Insegnanti: Roberta Zamagni

Scuola Primaria Marconi, Scandicci
Classi: IV A, IV B, IV C
Insegnanti: Eleonora Tortora, Valentina Anichini, Vania Amato, Anna Limone, Moira De Candia

Scuola Primaria Campana, Scandicci
Classi: III A, III C, II B
Insegnanti: Simonetta Maserti, Elena Merlo, Anna Laura Crisigiovanni

Scuola Primaria Milite Ignoto, Lastra a Signa
Classi: II A, II B, III A, IV B, V A, V B
Insegnanti: Nadia Zuccherofino, Sandra Taccetti, Laura Semenzato, Claudia Cantagalli, Carmela Barbiero

Scuola Primaria Leon Battista Alberti, Lastra a Signa
Classi: III A, V A
Insegnanti: Lara Bacconi

“ *Questa ricetta si tramanda di mamma in mamma e risale almeno alla mia trisnonna che abitava a Chianciano, dopo la mia nonna credo che sarà la mia mamma a continuare la tradizione.*

La mia trisnonna li cucinò anche quando il suo babbo tornò dalla fuga con Garibaldi per suonare il tamburello, così la mia nonna ogni Natale li prepara e a noi non ci sembra Natale se non ci sono gli gnocchi di semolino. ”

Dal commento di un alunno alla sua ricetta proposta



*Questa edizione è stata realizzata
con il contributo della*

**FATTORIA
SAN MICHELE
A TORRI
Scandicci**