

IL GIORNALE DI VICENZA

vicenza.it

SCUOLA. Alla media di Santa Bertilla serata natalizia con menu multietnici per conoscere le tradizioni di altri Paesi: dalla torta moldava al riso alla cantonese

Metà classe è di stranieri, la cucina aiuta

Alla Calderari oltre il 40 per cento di iscritti sono figli di immigrati: nei programmi di integrazione un buffet. Ospite l'imprenditore-mecenate Poli

Anna Madron

"Il giro del mondo in 80 piatti". Si intitola così, strizzando l'occhio al romanzo di Giulio Verne, l'appuntamento goloso organizzato qualche giorno fa alla scuola media Calderari, plesso del comprensivo 10 di cui è preside Cristina Sottit. L'iniziativa, che si ripete ogni anno, viene organizzata per festeggiare il Natale alle porte coinvolgendo tutti gli alunni con rispettive famiglie, moltissime delle quali straniere, per l'occasione invitate a partecipare sedendosi a tavola ma anche a collaborare dal punto di vista gastronomico alla realizzazione dei cibi che costituiranno il menù di questo ormai tradizionale pranzo multietnico.

Ottanta i piatti, come riporta la locandina curata dalla docente di educazione artistica, Lucia Marzotto, che hanno arricchito il buffet la cui regia è affidata a Lorena Ghiotto, insegnante che si occupa degli aspetti legati all'integrazione tra studenti di culture diverse.

Dei 390 alunni della scuola media al centro del quartiere di Santa Bertilla, oltre il 40% è infatti rappresentato da ragazzi di nazionalità non italiana, percentuale che si riscontra anche negli altri plessi del comprensivo, in particolare le elementari Colombo del Vil-



La prof. Lorena Ghiotto con un'alunna cinese alla cena multietnica

laggero del Sole. Un record cittadino. Dati che spingono a non trascurare progetti e iniziative di scambio, come questa festa natalizia che sedimenta legami e fa nascere nuove amicizie. Tra gli antipasti: polenta e soppresa alla vicentina, samsa, ovvero triangolini fritti con un saporito ripieno di verdura o carne, couscous marocchino, riso alla cantonese, bryani. Tra i secondi: bigoli con l'arna, baccalà alla vicentina, insalata moldava. Multietnici anche i dolci che spaziano dal tiramisù al muline, torta moldava, dal daughoot ai cannoli siciliani. "Così tra un piatto e l'altro ci si parla, ci si conosce, anzi ci si ri-conosce - sottolineo Lorena Ghiotto e Alessandra Pranovi, le insegnanti che hanno organizzato l'appunta-

mento natalizio - l'altro perde le sue connotazioni ostili o estranee e la scuola diventa un luogo dove incontrarsi amichevolmente. Nella scuola più multietnica della città siamo convinti che la diversità sia la nostra forza e la nostra caratteristica vincente".

Alla fine una nota competitiva con l'elezione di mister o miss mestolo d'oro e un premio speciale per il miglior piatto dolce e salato.

Importante ospite dell'incontro all'insegna dello scambio, Jacopo Poli, titolare di Poli Distillerie, azienda che ha contribuito alla ristrutturazione della sala polivalente della Calderari, pesantemente danneggiata dall'alluvione del novembre 2010. ♦