"IL MONDO IN UNA SCHISCIA:
un filo di seta e di vita, dal Lario all'Oriente"

Partecipanti: bambini Classe 1° - Scuola Primaria
Docente referente: Nadia Visconti
IC CERMENATE – Plesso Via Alfieri

Abstract
Il progetto della classe 1A dell' IC Cermenate, in provincia di Como, plesso Via Alfieri, nasce da un viaggio a ritroso nel tempo, tra il profumo di polenta e il rumore dei telai delle nostre antiche tessiture. Siamo partiti dalla "schiscetta" di alluminio, lo scrigno povero e dignitoso che i nostri nonni portavano in fabbrica, per trasformarlo in un moderno baule di scoperta e inclusione.
Attraverso il racconto dei nonni, i bambini hanno compreso che il cibo è cura e memoria, ma che oggi deve diventare anche un ponte capace di accogliere tutti. Così, seguendo idealmente la Via della Seta che da secoli lega il nostro lago all'Oriente, abbiamo immaginato una ricetta capace di annullare ogni distanza: i "Bozzoli Trasparenti".
In questa reinterpretazione, le patate e la zucca della tradizione lariana abbandonano la loro forma consueta per farsi ripieno, avvolti dalla magia della carta di riso.
Questa scelta non è stata solo estetica, ma profondamente etica: la carta di riso, lucida e preziosa come il filo di seta, è naturalmente priva di glutine e di derivati animali. In questo modo, abbiamo creato un piatto unico e universale, dove il bambino celiaco, il compagno vegano e chi segue diverse tradizioni religiose mangiano la stessa identica prelibatezza.
Non esiste più il "piatto speciale" per chi ha esigenze diverse, perché la diversità stessa è diventata la ricetta di tutti.
Il percorso è diventato tangibile nella nostra "Valigia del Viaggiatore", da cui srotola una lunghissima striscia che attraversa la classe: è la nostra Via della Seta, dove i disegni del Lago di Como si intrecciano ai colori delle spezie asiatiche. Lungo questo filo, ogni bambino ha scritto il proprio nome, imparando che un singolo filo di seta è fragile, ma se intrecciato agli altri crea un tessuto indistruttibile.
Con questo lavoro, la 1A ha dimostrato che per essere innovativi non serve dimenticare il passato, ma basta aprirlo al mondo, perché dentro una piccola schiscetta può davvero abitare l'infinito.

"La Valigia della Memoria"

Il cuore pulsante del nostro progetto è la "Valigia della Memoria", un piccolo baule che abbiamo allestito insieme in classe e che per i bambini della 1A è diventato un vero "viaggio nel tempo e nello spazio". Non è stata solo un'attività di decorazione, ma un vero lavoro di didattica attiva: i bambini non hanno solo ascoltato una storia, l'hanno toccata con mano.

Aprendo la valigia, la prima cosa che si incontra è una vera schiscetta d'alluminio dei nostri nonni.



È stato un momento emozionante: toccare quel metallo vissuto ha permesso ai bambini di onorare la storia operaia di Como e la fatica di chi, nelle nostre tessiture, ha costruito il futuro del territorio.

Per raccontare la vita dei nostri nonni, abbiamo messo accanto alla schiscia gli attrezzi del mestiere dei tessitori. È stato un vero tuffo nel passato che ha lasciato i bambini a bocca aperta. Vedere quegli oggetti li ha aiutati a capire quanto lavoro e quanta cura servano per creare un tessuto forte: proprio la stessa cura che ci stiamo mettendo noi per far crescere il nostro gruppo classe.

L’elemento più magico è però la "Striscia della Via della Seta", una lunga striscia di carta, che i bambini hanno decorato e che srotolandosi esce dalla valigia quasi a non finire mai.







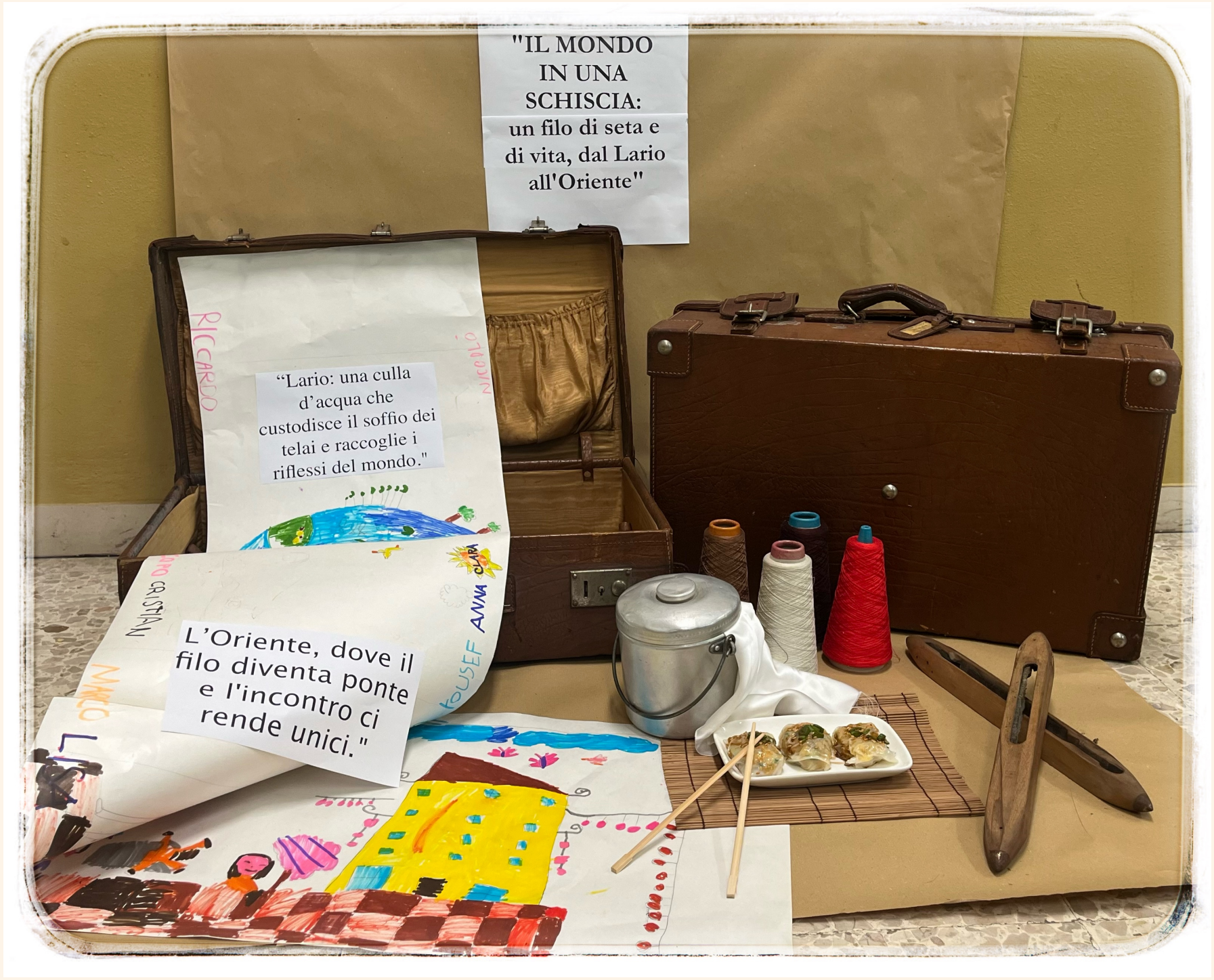
Da un lato abbiamo disegnato il nostro Lago di Como con i suoi telai; dall'altro i colori vivaci dei mercati d'Oriente.



Ma la cosa più bella è che lungo tutto questo "ponte" ci sono i nomi di tutti i compagni di classe.

In questo modo abbiamo spiegato ai bambini che la seta è forte solo se i fili stanno insieme: il filo della seta è diventato così il filo dell'amicizia.

Con questa metodologia, il progetto è andato oltre la semplice ricetta: abbiamo insegnato ai bambini che le nostre radici lariane sono la base sicura da cui partire per aprirsi al mondo, e che la nostra classe è come un tessuto dove ogni filo, con la sua dieta, la sua cultura o la sua storia è indispensabile per creare un disegno meraviglioso


"IL MONDO IN UNA SCHISCIA: un filo di seta e di vita, dal Lario all'Oriente"
RICCARDO
NICOLÒ
"Lario: una culla d'acqua che custodisce il soffio dei telai e raccoglie i riflessi del mondo."
CLARA
ANNA
YOUSEF
CRISTIAN
MARCO
L'Oriente, dove il filo diventa ponte e l'incontro ci rende unici."

“La progettazione”

Prima di dare forma al piatto, abbiamo invitato i bambini a sognarlo: lo hanno immaginato e disegnato su carta, dando colore e contorni ai propri pensieri. Attraverso la strategia degli episodi di apprendimento situato, hanno vissuto la magia della progettazione, trasformando un’idea astratta in un progetto concreto. Vedere i loro schizzi prendere vita è stato emozionante: ogni tratto sul foglio era un ponte gettato tra la fantasia e la realtà, il primo passo consapevole per trasformare un’emozione in qualcosa di vero da creare insieme.





La ricetta: "*I bozzoli trasparenti: il gusto dell'incontro*"

Questa ricetta non è un semplice pasto, ma un manifesto di inclusività.
Abbiamo scelto di reinterpretare il classico "avanzo" della schiscetta tradizionale, trasformandolo in un raviolo-bozzolo che unisce simbolicamente il Lario alla Cina.
L'obiettivo era ambizioso: creare un piatto che non avesse bisogno di "versioni speciali" perché nasce già per essere condiviso da tutti, senza distinzioni, proprio come un unico filo di seta che avvolge l'intera classe.

Ingredienti…. dalla classe senza confini

- Fogli di carta di riso
- Patate lesse
- Zucca mantovana
- Zenzero fresco
- Aglio fresco
- Peperoncino verde piccante
- Gocce di aceto balsamico
- Olio extravergine d'oliva del Lario
- Semi di sesamo tostati (per la sapidità e il "crunch")



Procedura: la tessitura del piatto

Preparare i bozzoli è un atto di cura.
Iniziamo creando il "cuore" del piatto: lessiamo patate e zucca e le schiacciamo insieme finché i sapori della nostra terra non diventano un'unica crema morbida, insaporita dal tocco vivace dello zenzero, del peperoncino verde piccante e dell'aglio.
Saliamo e pepiamo.
Poi passiamo alla magia della carta di riso: dopo averla immersa in acqua tiepida, adagiamo il ripieno al centro e ripieghiamo i lembi con delicatezza, proprio come i tessitori maneggiavano i fili sui telai.
Chiudiamo infine il raviolo dandogli quella forma ovoidale che ricorda i bozzoli veri e terminiamo con un filo d'olio e una pioggia di semi di sesamo tostati e del cipollato tritato finemente e qualche goccia di aceto balsamico, per rendere ogni morso indimenticabile.





Il significato profondo: oltre gli ingredienti

In questo piatto, ogni elemento smette di essere solo cibo per farsi simbolo di un percorso condiviso. La trasparenza della carta di riso è per noi l'emblema della lealtà e dell'accoglienza: nel nostro piatto, proprio come nella nostra classe, nulla viene nascosto perché crediamo che la trasparenza sia la vera base della fiducia reciproca.
Al cuore di questa protezione troviamo la patata e la zucca, che rappresentano le nostre radici più profonde: sono il richiamo alla terra dei nonni e a quella semplicità del lavoro che ha costruito l'identità del nostro territorio.

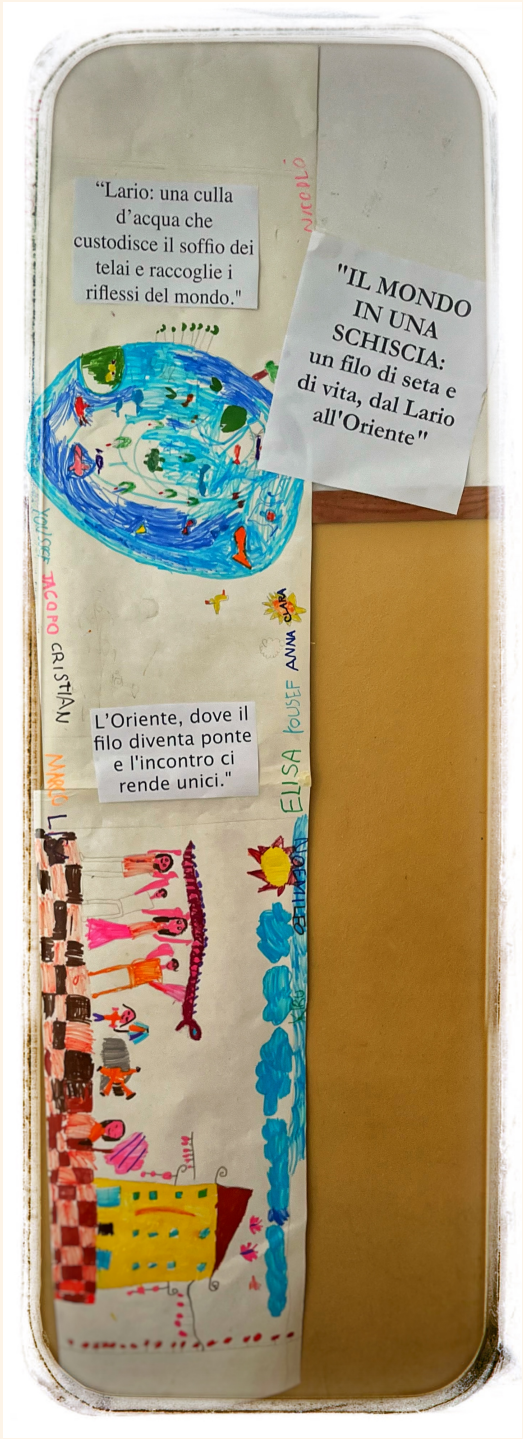


A questo legame con il passato si intreccia lo zenzero, l'elemento innovativo che simboleggia l'incontro con l'altro: una nota "straniera" che non rovina il sapore della nostra tradizione, ma al contrario lo esalta e lo rende unico.
Infine, la forma stessa del bozzolo diventa l'immagine della nostra classe 1A: uno scrigno sicuro che racchiude un tesoro prezioso, una protezione necessaria che oggi ci tiene uniti, ma che è pronta a schiudersi per liberare la bellezza di ogni singolo bambino.

Il potere della condivisione

"I bozzoli trasparenti" sono la nostra risposta a chi pensa che l'inclusione sia un limite: qui l'assenza di glutine e carne non è una sottrazione, ma la libertà di sedersi tutti allo stesso tavolo. Abbiamo dimostrato che con materie prime povere si può creare un piatto nobile come la seta, perché il vero ingrediente segreto non costa nulla: è la capacità di guardare oltre il proprio piatto per assicurarsi che anche il compagno accanto possa sorridere. In questa schiscetta non c'è solo cibo, c'è il coraggio di una generazione che ha deciso di tessere un futuro dove nessuno è mai 'fuori menù'.





A Cermenate, in provincia di Como, la nostra terra, abbiamo imparato una lezione preziosa che viene dal passato: un singolo filo di seta è sottile e fragile, ma sono i fili intrecciati tra loro a creare un tessuto prezioso e indistruttibile.
Questa metafora è diventata la nostra bussola.

Abbiamo scelto di non dimenticare le mani dei nostri nonni tessitori, recuperando la loro schiscetta, ma l'abbiamo riempita con una ricetta che parla il linguaggio di oggi: un linguaggio che non esclude nessuno.
La scelta della trasparenza della carta di riso ha per noi un valore educativo profondo.
Proprio come la seta, essa non nasconde, ma rivela: permette di vedere il "cuore" del piatto, un mix armonioso di culture diverse e di attenzioni alimentari. In questa trasparenza c'è il rispetto per l'altro, perché ogni bambino può riconoscere ciò che mangia e sentirsi al sicuro.
Con questo progetto abbiamo voluto dimostrare che l'innovazione non nasce dal vuoto, ma dalla memoria.
Abbiamo insegnato ai bambini che essere "comaschi" oggi significa saper tessere insieme il locale e il globale, trasformando una scatola d'alluminio in uno spazio senza confini, dove ogni ingrediente, e ogni compagno, ha il suo posto insostituibile.

Grazie per l'attenzione
I bambini della 1A