

# il Resto del Carlino

## 2014-2015

# CRONISTI in CLASSE



Scuola media "OLIVIERI" Pesaro

## Che il cibo diventi una festa per tutti

Intervista all'Efsa a proposito dei controlli sugli alimenti che acquistiamo

### EXPO

## Un mondo di affamati e di obesi

VIVIAMO ormai in un mondo che non ammette più mezze misure: ci sono persone che comprano tanto cibo da sprecarlo e altre affamate che per del pane farebbero qualunque cosa. Questa la differenza tra Paesi poveri e ricchi: un mondo che oscilla tra affamati ed obesi. Eliminare le diversità e trovare un equilibrio sarà la sfida dell'EXPO: i Paesi mostreranno le tecnologie atte e utili a garantire cibo sano e sufficiente per tutti, in previsione del raddoppio della popolazione nel 2050, tutto ciò rispettando il pianeta. Riflettere su questo argomento aiuta i ragazzi a diventare consapevoli del ruolo fondamentale che avranno in futuro considerando che, come ha detto anche Papa Francesco, «noi siamo i custodi della Terra quindi dobbiamo proteggerla e rispettarla altrimenti Lei ci distruggerà».

Arianna Massi, III A

LE TANTE informazioni che oggi ci arrivano sul cibo ci spingono a delle riflessioni che toccano aspetti molteplici del nostro vivere. La prima è che dobbiamo ritenerci fortunati ad essere nati nella parte giusta del pianeta, non la migliore, ma quella non tormentata da guerre e fame, dove anzi viene prodotta una quantità eccessiva di cibo e molta ne viene sprecata. Da italiani poi, abbiamo riflettuto sul grande cambiamento culturale legato al mangiare: in Italia è stato sempre normale «vivere» il cibo come una festa, cibo che racchiude valori profondi di condivisione e armonia, tanto che, grazie a questa sua peculiarità, la dieta mediterranea è diventata patrimonio immateriale dell'Unesco. Oggi però la popolazione italiana consuma pasti più veloci ed economici, in ristoranti «fast-food», dove a olio extravergine d'oliva, cereali e frutta si preferiscono grassi saturi, salse ed ingredienti non proprio genuini. QUINDI cosa mangiamo? Tante le ricerche, sia in rete e sia negli ingredienti contenuti nei prodotti, ma è comunque difficile, visti i tanti nomi oscuri, capire tutti i



La produzione naturale del cibo vista da A. Canducci e E. Favaretto

componenti di una semplice merendina! Abbiamo, però scoperto, ricercando in internet, che esiste dal 2000 un'agenzia europea, l'Efsa, nata in seguito a una serie di crisi alimentari degli anni '90, e diventata fonte indipendente di consulenza scientifica e comunicazione sui rischi associati alla catena alimentare nell'ambito di un

programma per migliorare la sicurezza alimentare, assicurare un alto livello di protezione del consumatore, ridare e conservare la fiducia nei prodotti alimentari della Unione Europea. ABBIAMO quindi intervistato l'Efsa domandando se vengono controllati tutti gli alimenti che compriamo, l'agenzia ci ha rispo-

sto che ogni prodotto sul mercato deve rispettare i requisiti generali della legislazione europea che copre tutte le fasi di produzione, di trasformazione e distribuzione sul mercato delle merci destinate al consumo dell'uomo, comprese norme sull'igiene degli alimenti. Tutto ciò ci ha rassicurato, abbiamo constatato che dietro ogni prodotto c'è un attento controllo e che tutto è scientificamente analizzato prima di arrivare sugli scaffali. Ora sappiamo che ci esistono enti che si occupano della nostra salute controllando il raggiungimento dei requisiti di sicurezza richiesta, ma siamo anche convinti che ci sia ancora tanta strada da fare perché i cittadini diventino consapevoli di ciò che mangiano. Speriamo che i cittadini non trascurino quei valori antichi che hanno permesso all'Italia di diventare modello alimentare: non bisogna dimenticare che un sano e nutriente pranzo in famiglia aiuta cuore e corpo.

Maria Vittoria Pierini, Arcangeli Tommaso, Sangiorgi Gloria, Giombetti Sofia, Alessia Parillo, classe II D; illustrazione: Asia Canducci, Emma Favaretto

### AGRICOLTORI IN LARGO BACCELLI L'ORTO BIOLOGICO DEDICATO A TONINO GUERRA

## «Zappiamo e ci mangiamo i prodotti del nostro lavoro»



Giovani "agricoltori" all'opera con la zappa in mano

DA QUALCHE anno la nostra scuola coltiva un orto biologico, dedicato a Tonino Guerra, nel cortile del plesso di Largo Baccelli; un progetto innovativo che verrà anche presentato all'EXPO di Milano. L'attività coinvolge la scuola primaria e la secondaria, i bambini e i nonni, mettendo a confronto stili di vita differenti con un approccio intergenerazionale. Ogni tanto il nostro professore di scienze, specie quando affrontiamo temi riguardanti il suolo, ci porta a «lavorare». Felici ci «azzuffiamo» per gli attrezzi migliori, poi cominciamo a zappare entusiasti all'idea di poter imparare stando all'aria aperta, lontano dai banchi e dalle solite lezioni di scienze. Da quest'anno abbiamo anche migliorato il lavoro, abbiamo chiesto a Marche Multiservizi un digestore per produrre da soli il concime con gli avanzi della mensa: abbiamo un bidone

piccolo dove raccogliamo il cibo avanzato e una campana grande fissa nel nostro orto che, grazie a dei microrganismi capaci di accelerare la decomposizione della materia organica, verso maggio sarà piena di humus, utile a noi coltivatori per la semina. Questo progetto ci piace perché ci divertiamo a coltivare, ma soprattutto a raccogliere i frutti del nostro sudato, è proprio il caso di dirlo, lavoro! I prodotti vengono poi distribuiti a noi studenti... si sente che il loro sapore è più genuino di quello degli ortaggi al supermercato! Fortunatamente c'è chi ancora semina, cura e raccoglie i prodotti che la terra fertile ci offre, grazie agli agricoltori l'antica arte perdura nel tempo, aiuta a mantenere sana la nostra salute e a far conoscere i ritmi dell'agricoltura e i veri sapori del cibo, ormai dimenticati. Annachiara Palombo, Luca Tesei, classe I C

### LA REDAZIONE

I RAGAZZI della scuola secondaria di primo grado dell' "Olivieri", come tema centrale per la loro seconda uscita sulle pagine del "Carlino" per il campionato di giornalismo,

hanno scelto il cibo, argomento molto attuale di cui si discute nei giornali e in televisione, partendo però da punti di vista differenti: da quello pratico, grazie

al progetto orto botanico a quello della ricerca e dell'elaborazione di informazioni per gli altri articoli. Il tutto finalizzato alla crescita consapevole di coloro che saranno cittadini attivi di domani.

Vai sul nostro sito

Vota la tua pagina preferita su:

[www.ilrestodelcarlino.it](http://www.ilrestodelcarlino.it)

Manda foto e video da abbinare alle tue notizie a: [multimediacampionato@ilcarlino.net](mailto:multimediacampionato@ilcarlino.net)