

Cronisti in classe **QN il Resto del Carlino** 2022 **20^a edizione**

Med Store

CAMERA DI COMMERCIO
DELLE MARCHE

BIM
TRONTO
Bacino Imbrifero
Montano
Del Tronto

stecaenergia
gas metano · energia elettrica

CONAD
ADRIATICO
Persone oltre le cose

LA REDAZIONE

Chi sono i piccoli giornalisti di oggi

La pagina che viene pubblicata oggi per la nostra iniziativa «Cronisti in classe» è stata realizzata dai plessi di Acquasanta e Venarotta dell'Istituto comprensivo del Tronto e Valfluvione.

Nel dettaglio, L'articolo di apertura sulla sicurezza alimentare è stato scritto dalla classe II di Venarotta, coordinata dalla professoressa Alessandra Tiburzi. Il servizio sullo spreco alimentare è stato invece realizzato dalla classe IIIA del plesso di Acquasanta, con la supervisione della professoressa Cinzia Latini. Infine, per quanto riguarda il pezzo sul banco alimentare, è opera della classe IIA del plesso di Acquasanta, coordinata dalle professoressa Cinzia Mindoli e Cinzia Latini.

SCUOLA DI ACQUASANTA, VENAROTTA E ISC TRONTO E VALFLUVIONE

La fame nel mondo cresce ancora

Secondo gli ultimi report internazionali la situazione è grave ma ognuno di noi può fare qualcosa

L'impegno di trovare una soluzione alla fame nel mondo deve essere di tutti. Se infatti l'Asia, l'Africa e l'America Latina sono le aree più interessate dal fenomeno, il problema è globale. Ce lo ha confermato la Fao, che nello scorso luglio ha pubblicato «The state of food security and nutrition in the world 2021», un rapporto congiunto con Unicef, Fondo internazionale per lo sviluppo agricolo, Programma alimentare delle Nazioni Unite e Organizzazione Mondiale della Sanità nel quale emerge un quadro della situazione estremamente grave: nel 2020 più di 2,3 miliardi di individui non hanno avuto accesso ad un'alimentazione adeguata e 149 milioni di bambini sotto i cinque anni sono affetti da disturbi della crescita. A causa della pandemia la situazione è peggiorata anche in altre parti del mondo, persino in Italia. Secondo l'ultimo rapporto Istat, la quantità di persone in Italia che ha fame arriva ormai a 3 milioni mentre Coldiretti stima che il 6,3% degli italiani hanno difficoltà a garantirsi il pasto. L'obiettivo 2 dell'Agenda 2030 «Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimenta-



Una panetteria in Yemen

re, migliorare l'alimentazione e promuovere l'agricoltura sostenibile» ribadisce l'importanza di un corretto accesso e utilizzo delle risorse agricole. Sebbene nel nostro Paese l'attenzione su questo tema sia molto alta e si moltiplichino iniziative a carattere locale e nazionale per ridurre gli sprechi, ancora molto resta da fare. Per sensibilizzare noi ra-

gazzi alla riduzione degli sprechi alimentari e ad una maggiore attenzione sui nostri consumi, abbiamo avuto modo di riflettere su questo tema in modo interdisciplinare nell'ambito delle ore dedicate allo studio dell'Educazione civica. Abbiamo compreso il legame tra la fame e la produzione agricola, quest'ultima può crescere o di-

minuire a seconda di diversi fattori come le trasformazioni ambientali derivate dal cambiamento climatico, la guerra, l'economia e la situazione sanitaria.

Consapevoli che tutti i più grandi cambiamenti partono dalle piccole azioni di ciascuno, noi ragazzi della seconda di Venarotta ci siamo impegnati a stilare un elenco di comportamenti virtuosi che ci permettano di essere parte attiva della soluzione: sensibilizzare la nostra famiglia ad acquistare prodotti di stagione e, possibilmente, con imballaggi ecosostenibili, contribuire a promuovere il commercio equo e solidale, evitare gli sprechi alimentari, partecipare alle iniziative delle organizzazioni di volontariato che si occupano di distribuire cibo gratuitamente a chi ne ha bisogno (il Banco alimentare in Italia, ma non solo), ricordarsi che non tutto il cibo scaduto da poco è da buttare. Solo dando valore ai piccoli gesti quotidiani potremo sentirci davvero responsabili per il pianeta e per le nostre grandi e piccole comunità, diventando davvero protagonisti del nostro futuro.

Il progetto

Con «Dona cibo» scuole e Banco alimentare insieme per raccogliere beni di prima necessità

Portati a scuola quelli non deperibili da destinare alle persone meno fortunate

Quest'anno, a Natale, la nostra classe è stata l'apripista di «Dona cibo», una raccolta di alimentari nelle scuole, promossa dal 2007 dalla «Federazione Nazionale dei Banchi Alimentari». Il nostro impegno era piuttosto semplice: portare a scuola, secondo le disponibilità di ciascuno, alimenti non deperibili. Abbiamo dapprima visionato dei materiali che ci hanno illustrato come funziona e poi abbiamo

messo in campo tutte le nostre forze per realizzare la raccolta alimentare, parlandone anche con le altre classi della nostra scuola. Il risultato non si è fatto attendere: abbiamo raccolto infatti più di 70 kg di alimenti a lunga conservazione e li abbiamo consegnati con grande soddisfazione al signor Vallorani, rappresentante dell'associazione.

Riteniamo che la cosa davvero importante e significativa di questa esperienza sia stata la soddisfazione, la gratificazione di aver fatto qualcosa di buono per il prossimo, per i più bisognosi, anche se siamo consapevoli che è una goccia nell'occea-



no. Infine, aver conosciuto da vicino un'associazione, probabilmente sarà per alcuni di noi il primo passo per farne parte da grandi, perché sappiamo che il mondo per essere migliore ha bisogno dell'impegno di noi tutti.

Focus

Fermiamo lo spreco alimentare

Ogni anno parte della spesa che facciamo finisce nella pattumiera: uno scempio da cancellare

A scuola, per approfondire l'obiettivo 2 dell'Agenda 2030, quello relativo al ridurre e sconfiggere la fame nel mondo, abbiamo letto un brano di R. Giovannini, che ci ha sollecitato a riflettere sugli sprechi alimentari e le loro conseguenze. Il brano di questo noto giornalista ci ha reso consapevoli dello spreco alimentare e del fatto che al

mondo quasi un miliardo di persone soffre la fame. Ma dove si genera la maggior parte degli sprechi? Secondo l'Osservatorio Waste Watcher nel nostro Paese le famiglie sprecano circa trenta chili di alimenti ogni anno. Sembra molto, ma ci sono paesi che fanno anche peggio! Infatti, se ci spostiamo negli Usa, la cifra raddoppia. Oltre a quanto va nella pattumiera, ci sono anche le «perdite» che si generano all'interno delle filiere di produzione. Fermare questo scandalo è un dovere etico, come ha sottolineato il Pontefice recentemente. Sicuramente, l'impegno di tutti potrebbe essere un buon punto di partenza per contenere le conseguenze. A tale proposito, vorremmo suggerire la lettura del regolamento della Fao per diventare «eroi del cibo».