

Cronisti in classe **QV il Resto del Carlino** 2023



LEONARDO DA VINCI DI PEDASO

I sapori di una volta? Si trovano a Lapedona

L'azienda Nonna Maria fa conserve e confetture seguendo un metodo tramandato da generazioni: cibo sano a chilometro zero

A scuola sentiamo sempre parlare di rispetto per le tradizioni, per l'ambiente, di mangiare prodotti sani a Km 0 e noi ragazzi della I C abbiamo scoperto, grazie ad un nostro compagno di classe, Diego Fazi, che non ci vuole molto per poter gustare i sapori di una volta. Basta recarsi verso Lapedona: l'azienda Nonna Maria, gestita dai genitori del nostro compagno è specializzata in confetture, conserve e passate di pomodoro. Abbiamo avuto modo di visitare quest'azienda vedendo da vicino il luogo dove vengono prodotte le confetture e le conserve. Il nome dell'azienda prende origine dalla nonna di Fausto Fazi, il compagno di Daniela. L'azienda è nata nel 2014. Le confetture di quest'azienda non contengono né conservanti, né coloranti e sono tutte preparate artigianalmente con un processo tramandato da generazioni. Sono utilizzate solo parti sane e vengono cucinate con l'aggiunta di una purea, ricavata dalla mela rossa dei Sibillini. Della linea conserve fanno parte gli agrodolci, come la giardiniera, uno dei prodotti più apprezzati e la cipolla rossa di Pedaso (presidio Slow Food) e i sott'olio, come i carciofi, le fave e le erbe



L'azienda Nonna Maria è nata nel 2014

spontanee, tutti rigorosamente con olio extravergine di oliva della Valle dell'Aso. Dopo la raccolta, le erbe spontanee vengono controllate, lavate, tagliate e scottate per poi essere messe sott'olio. Dal 2017 quest'azienda ha cominciato a produrre anche derivati del pomodoro. Le passate di pomodoro vengono

prodotte come una volta; vengono selezionati a mano i pomodori d'elevata qualità e di diversa tipologia. Per le passate di pomodoro viene scelto il mix composto dal pomodoro ovale tipo 'Roma', da un piccolo San Marzano, da un pomodoro grande 'Cuore di bue' e dal datterino. Il procedimento è quello casalin-

go delle nonne: raccolti a mano nel momento della giusta maturazione, i pomodori vengono lavati e mondati, togliendo le parti poco sane. Una volta puliti vengono scottati e macinati, così si ottiene una passata dolce e profumata come quella di una volta.

Classe I C

FOCUS

Ecco i ragazzi protagonisti

Ecco i giovani cronisti della classe I C coordinati dalla prof Daniela Mircoli. Diego Fazi, Erviol Nebiu, Leonardo Gaxho, Raisa Karati, Matteo Bonfitto e Gurmehar Kaur, hanno trattato il tema del mangiar sano. Brajan Bace, Nicola Cancellieri, Klarisa Domi, Simone Murri, Lucrezia Moretti e Angelica Emidi hanno trattato il tema dell'agricoltura sostenibile e dei principi che regolano la Pac, fondamentali per la tutela di produzioni agricole ottenute nel rispetto della terra e delle acque. Mattia Concetti, Mattia Pistonesi, Leonardo Napoleoni, Andrea Leonetti, Loredana Soricetti, Sara Leoni e Noah Marsili, hanno raccontato della sublime arte del gelato custodita dalla famiglia Concetti.

Dalla parte dell'ambiente

Agricoltura intensiva e danni alla natura: l'unica risposta è mangiare sostenibile

Per ottenere grandi quantità di prodotti, oggi si ricorre all'agricoltura intensiva e agli Ogm. I terreni vengono trattati con fertilizzanti e sostanze chimiche che impediscono lo sviluppo di microfunghi, utili per l'equilibrio dell'ambiente. L'agricoltura moderna sta portando all'esaurimento delle risorse naturali, alla distruzione della vegetazione e della fauna ad un aumento energetico e ad emissioni tossiche. Un'alternativa per preservare la nostra salute è l'agricoltura sostenibile e responsabile perché noi 'siamo ciò che mangiamo'. Negli ultimi tempi i consumatori sono diventati più critici e scelgono meno

cibo spazzatura e più prodotti a Km 0 da agricoltura biologica. La capacità della nuova Politica Agricola Comune (Pac) è diventata ormai un elemento fondamentale di sostegno al settore. La Pac ricopre un ruolo che le politiche ambientali lasciano scoperto. L'accordo si pone l'obiettivo di integrare le misure agro-ambientali con altre misure come la protezione del suolo e delle acque. L'area interessata dall'accordo è anche la Valdaso, un vasto territorio che si apre al centro del Piceno, lungo il corso del fiume Aso, dalle sorgenti dei Monti Sibillini fino alla costa e si divide tra la provincia di Ascoli Piceno e quella di Fer-

mo. L'obiettivo principale è di raggiungere in sette anni la riduzione degli impieghi di macroelementi. Uno dei modi per preservare la biodiversità è costituito dalle 'banche del seme', dove vengono conservati i semi delle varie specie vegetali. 'Se l'uomo sputa sul suolo, sputa su se stesso, ciò che accade alla Terra accade ai figli della Terra. Non è l'uomo che ha tessuto la ragnatela della vita; lui ne è solo un figlio. Ciò che fa alla ragnatela lo fa a se stesso'. Questa massima del Capo Seattle, uno degli ultimi captribù nativi americani, risale al 1853, ma è sempre valida, ancor più oggi.

Classe I C

FASCINO E TRADIZIONE

Il gelato pedasino ultra settantenne La storia della Concetti, fondata nel 1950

G come gioia, E come entusiasmo, L come leggerezza, A come artigianale, T come travolgente, O come orgoglio. Stiamo parlando del mitico gelato pedasino. Per mangiare un gelato sano e naturale basta uscire da scuola, attraversare la Statale e immergersi nei colori e sapori di un'antica gelateria che ha puntato sulla qualità. E' la gelateria Concetti, fondata nel 1950 a Pedaso da Ulderico Concetti e dalla moglie Luigina Belleggia. Da qui, l'arte del gelato è passata di padre in figlio per arrivare ad oggi, quando a tenere alto il buon nome della gelateria sono Serafino e sua sorella Sabina. La ricetta di questo nettare degli dei fu tramandata da Ulderico al figlio Serafino che tutt'ora la custodisce gelosamente. A noi però, ciò che importa veramente, non è la ricetta segreta, ma l'apertura della gelateria. Quando è chiusa infatti non sappiamo come ritemperarci all'uscita dalla scuola. Serafino Concetti ci ha svelato alcuni segreti: i gelati sono fatti tutti con prodotti di alta qualità. Per le creme si usa il latte fresco di alta qualità, il gelato è addensato con la farina di carrube, adatto anche ai celiaci. Non manca il gusto alla frutta, la cui base è fatta con acqua e frutta raffreddata.