

Cronisti in classe il Resto del Carlino 2023



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA | PROVINCIA DI RAVENNA



FONDAZIONE CASSA DI RISPARMIO DI RAVENNA

Animali sfruttati e maltrattati: proteggiamoli

I ragazzi della scuola media 'Cervia 3' riflettono sulla necessità di preservare le altre specie che vivono nel mondo

Il commercio di fauna, anche esotica o in via di estinzione, è uno dei più importanti business sul pianeta, è ai primi posti insieme al traffico degli esseri umani, di droga e di armi.

Molti animali vengono uccisi per venderne parti, come pelli e ossa, come trofei. Il maltrattamento degli animali è un problema globale che può assumere diverse forme ed avere gravi conseguenze.

In Italia per il maltrattamento o l'abbandono c'è la pena della reclusione, che varia dai 3 ai 18 mesi, o una multa che va da 5.000 a 30.000 euro. Ogni giorno sono circa 16 gli indagati, 1 ogni 90 minuti, per traffico illecito, abbandono, maltrattamento, sfruttamento di animali. Abbandonare o maltrattare un animale è un reato, ma abbandonare un animale è soprattutto un reato "morale", un atto crudele di profonda inciviltà.

Ogni anno in Italia vengono venduti migliaia di cani e gatti con un profitto di 300 milioni di euro all'anno. I cuccioli spesso sono importati illegalmente dall'estero, hanno appena po-



La mattanza dei delfini nelle isole Faroe

che settimane di vita, non hanno finito il periodo di svezzamento e non hanno il microchip richiesto dalla legge.

Sin dall'antichità molti animali venivano sfruttati per il lavoro e anche oggi, nei paesi più poveri, spesso vengono utilizzati per trainare aratri, carri e nei mulini. Ma anche gli animali che lavorano hanno il diritto al riposo e ad un'alimentazione adeguata.

I cuccioli di vitello o maiale vengono allontanati dalla madre do-

po le prime ore di vita e trascorrono varie settimane in spazi angusti, senza potersi muovere fino a quando non saranno destinati al macello.

Gli animali del circo vengono costretti ad esercizi per loro innaturali, per insegnare abilità che non appartengono alla loro specie; una tradizione crudele, ad esempio, è quella di farli saltare in cerchi infuocati. L'addestramento spesso avviene con fruste o bastoni appuntiti, che pos-

sono provocare ferite e ledono la loro dignità. Per questo molti comuni in Europa non autorizzano più lo svolgimento di spettacoli con animali.

Dal regolamento Europeo 1223/2009 si evince chiaramente che dal 2009 i prodotti cosmetici, così come gli ingredienti usati per la loro produzione, non possono essere testati sugli animali.

Nel 1978, a Parigi, è stata redatta la 'Dichiarazione Universale dei diritti degli animali', in cui viene sancito che "il riconoscimento da parte della specie umana del diritto all'esistenza delle altre specie animali, costituisce il fondamento della coesistenza delle altre specie nel mondo e che il rispetto degli animali da parte dell'uomo è legato al rispetto degli uomini tra loro". Sin da piccoli i bambini dovrebbero infatti essere educati ad osservare, comprendere, rispettare ed amare gli animali.

Ogni animale ha diritto al rispetto e l'uomo non può attribuirsi il diritto di sterminare altri animali. Ogni animale che appartiene ad una specie selvaggia ha il diritto di vivere libero nel suo am-

biente naturale. Anche gli animali prima estinti, come lupi e orsi, che sono stati reintrodotti in natura, devono essere tutelati e monitorati in modo adeguato per permettere una tranquilla coesistenza con l'uomo.

Difendere tutte le specie animali in pericolo di estinzione è un dovere per tutti noi: il loro benessere deriva dall'equilibrio degli ecosistemi del Pianeta, sempre più minacciato e deteriorato dalla presenza dell'uomo.

Gli animali, come noi umani, hanno il diritto di essere rispettati e di vivere al meglio la loro vita.

Greta Barbato, Nicholas De Cesare, Anita Gianfanti, Lavinia Merola, Francesca Ottardi, Federica Rizzo, Simone Russo e Nicolò Zamagna, classe 1ªA Scuola media Cervia 3 Prof.ssa Loredana Savoia

A RISCHIO ESTINZIONE

Particolare attenzione va prestata a quegli esemplari che rischiano di sparire

Cervia, città dell'oro bianco

L'importanza della salina

L'importanza di Cervia è legata alla sua salina di origine etrusca e documentata da varie testimonianze storiche.

Secondo la tradizione, il fondatore della città fu Ficol, un condottiero etrusco, da cui trae origine il nome antico: "Ficocle".

Nel passato la salina rivestiva un ruolo molto importante: il sale era un prodotto pregiato e ricercato, indispensabile per la conservazione degli alimenti. Ogni famiglia possedeva e gestiva la propria salina, ma nel 1959 tutte le 144 piccole saline vennero unite e la raccolta del sale divenne unica. Solo la Salina Camillone, oggi ancora funzionante, mantiene il tradizionale sistema di raccolta multipla del sale.

Una minaccia per la popolazione di Cervia furono i pirati saraceni, alleati dei Turchi, che volevano impadronirsi del prezioso sale, l'oro bianco.

Michelangelo Maffei, tesoriere di Romagna dal 1682 al 1706, fece perciò costruire nel 1691 la Torre San Michele, che all'epoca si affacciava sul mare e serviva per difendere la città e il suo sale dall'attacco dei pirati. La torre infatti era un vero e proprio fortino e la parte più alta era dotata di armi di difesa.

Il trasferimento della popolazione da Cervia Vecchia, situata in mezzo alle saline, a Cervia Nuova, l'attuale area costiera, fu necessario perché l'ambiente delle saline era insalubre, paludoso e acquitrinoso, per questo gli abitanti venivano colpiti dalla malaria.

Il 24 gennaio 1698, per mano del pontefice Innocenzo XII, ci fu la posa della prima pietra di Cervia Nuova nella zona a Sud del Porto canale, non distante dai Magazzini del Sale.

Nei tre secoli successivi sorsero edifici e insediamenti che formarono la città attuale lungo l'asse del Porto canale e attorno al Quadrilatero del centro storico, dove c'erano le case dei salinari. Dagli inizi del '900 ci fu un rapido sviluppo edilizio e un incremento del turismo.

La necessità di proteggere l'identità del territorio si concretizzò con la tutela e la valorizzazione della riserva naturale "Salina di Cervia". Un'area protetta che ospita più di settanta specie di uccelli, tra cui i fenicotteri rosa. Anche la flora è sviluppata: moltissime sono le specie vegetali amanti del sale, come la salicornia, detta anche "asparago di mare". Nell'antichità questa specie erbacea veniva utilizzata al posto del sale, per questo era chiamata "sale dei poveri". Istituita a Riserva naturale di popolamento animale



La salina di Cervia, con un'estensione di 827 ettari e collocata a circa 1.500 metri dal mare, può produrre dai 500 ai 2.000 quintali di sale

con un Decreto ministeriale del 1979, ha un'estensione di 827 ettari ed è collocata a circa 1500 metri dal mare. La salina può produrre dai 500 ai 2000 quintali di sale. Il sale è un perfetto ingrediente culinario, utile per aromatizzare e conservare i cibi. Da tempo è diventato un ingrediente d'elezione nella gastronomia romagnola, viene infatti usato per

preparare piatti della tradizione: la piadina, i gamberi al sale grosso, i cardi cervesi, i dolci e la biscotteria salata.

Emma Mangione, Tommaso Mengozzi, Elia Tangreda, Anna Crociani e Margherita Amadio Classe 1ªB Scuola media 'Cervia 3' Prof.ssa Loredana Savoia