

# Cronisti in classe 2024 il Resto del Carlino



SANTA MARIA CODIFIUME

## «Mangiare sano, ragazzi e prof promossi»

Dall'alimentazione alla salute, l'inchiesta della classe 2F della secondaria di primo grado. Alla regia le docenti Ilaria Marcelli e Mita Guidi

L'inchiesta è servita. E' proprio il caso di dirlo. Tra cibi e salute si sono mossi i reporter della classe 2F della secondaria di primo grado di Santa Maria Codifiume. I cronisti sono seguiti dalle due prof Ilaria Marcelli e Mita Guidi Mita.

### L'ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE

Analisi delle abitudini dei ragazzi e dei professori nella nostra scuola. L'alimentazione sostenibile è un'alimentazione che non crea un grande impatto sull'ambiente, ad esempio frutta e verdura a km zero, ovvero locale, e senza uso di pesticidi, cioè prodotti chimici che vengono utilizzati per evitare le infestazioni nocive nei raccolti, ma che sono prodotti tossici per gli esseri viventi. Gli alimenti meno sostenibili sono quelli derivati dagli animali, perché per produrli c'è un grande consumo di acqua ed energia, per esempio servono 15000 mila litri di acqua per produrre una bistecca di manzo da un kilo, mentre per un kilo di pomodori si usano soltanto 156 litri d'acqua. Abbiamo somministrato un questionario a 130 persone nella nostra scuola, secondaria di primo grado "Eleonora Gamberoni" di Santa Maria Codifiume, per capire quanto è sostenibile l'alimentazione degli alunni e dei professori.



### LA REDAZIONE

La classe 2F: Rohan Ahmed, Simone Angelini, Giuseppe Balzano, Davide Bertuzzi, Enea Bignami, Gemma Bolognesi, Elena Brina, Matteo Cervellati, Maira Di Gregorio, Rached Dkhil, Flavio Emmanuello, Erika Flenda, David Marchitan, Matilde Marmocchi, Stefanie Amber Mendoza, Travis Milazzo, Sofia Parisi, Dafne Valisella, Matteo Antonino Vetrano, Endri Vinjulli, Giorgia Zerbini

Dall'analisi dei dati è emerso che la frutta viene mangiata da 20 persone una volta a settimana, da 16 persone due volte a settimana, da 31 persone tre volte alla settimana, da 14 persone quattro volte alla settimana, da 26 persone cinque

volte alla settimana e da 39 persone più di cinque volte a settimana; la verdura viene consumata da 10 persone una volta a settimana, da 10 persone due volte a settimana, da 17 persone tre volte a settimana, da 22 persone quattro volte a

settimana, da 18 persone cinque volte a settimana e da 46 persone più di cinque volte a settimana; la frutta e la verdura vengono comprate soprattutto al supermercato (106 persone) e poco dai venditori locali (30 persone); 71 persone

non acquistano frutta/verdura a km zero, mentre 63 persone sì; 1 persona non mangia mai carne, 8 persone la mangiano una volta a settimana, 7 persone la mangiano due volte a settimana, 38 persone la mangiano tre volte a settimana, 38 persone quattro volte a settimana, 12 cinque volte a settimana, 26 più di cinque volte a settimana. L'alimentazione dei ragazzi e dei professori è sostenibile, soltanto che poche persone comprano gli ortaggi da un venditore locale. Per ridurre il nostro impatto sul pianeta ci sono sette criteri da adottare: mangiare vegetale, frutta e verdura; scegliere bio, cibi senza pesticidi e che tutelano la biodiversità; acquistare locale, cibo a km zero; pagare il giusto, non comprando cibi a prezzi bassi perché spesso hanno un maggior impatto sull'ambiente; mangiare sano, riducendo i cibi che hanno molto impatto sul pianeta; scegliere il pesce responsabilmente, comprando solo il pesce che in un determinato periodo è disponibile nei mari e non è in fase riproduttiva, riducendo gli sprechi, senza comprare cibo in più e riciclando gli avanzi.

**Simone Angelini, Davide Bertuzzi, Elena Brina, Flavio Emmanuello, Erika Flenda, Matilde Marmocchi, Dafne Valisella**

Presa diretta

## La nostra intervista al bancone della macelleria «Carne made in Italy, una garanzia nel piatto»

«Abbiamo deciso di intervistare gli addetti alla macelleria del nostro paese»

### MANGIARE CARNE È SOSTENIBILE?

Nell'ambito dell'alimentazione sostenibile ci siamo chiesti se mangiare carne sia sostenibile o meno, abbiamo allora deciso di intervistare gli addetti alla macelleria del nostro paese, "Macelleria "M. C. M" di Santa Maria Codifiume. Qui si possono trovare prodotti che provengono da vari stati, di buona qualità e a prezzi adeguati.

Analizzando l'ambiente in cui è inserita vediamo che è vicina ad un piccolo parcheggio e ben visibile grazie al cartello con scritto "Macelleria". All'interno troviamo un bancone centrale con esposti vari tipi di carne, ci sono due spazi appositi per le fiorentine, ed è varia l'esposizione di vini, formaggi e spezie. Proseguendo nell'analisi troviamo due frigoriferi con appesi i salu-

### SENZA FRONTIERE

**Alcuni tagli pregiati provengono dalla Spagna, come il maialino iberico**

mi. Ovviamente non mancano un ambiente in cui si lavora la carne, una dispensa ed un piccolo ufficio. Abbiamo proseguito la nostra "inchiesta" intervistando gli addetti alla vendita ed abbiamo chiesto da dove provenga la carne e quale sia la tipologia più venduta, ci hanno risposto che solitamente preferiscono usare prodotti italiani, ma alcuni tagli pregiati provengono dalla Spagna, come il maialino iberico, ed altri dalla Finlandia come la Sashi.

**Rohan Ahmed, Giuseppe Balzano, Gemma Bolognesi, Matteo Cervellati, Maira Di Gregorio, Rached Dkhil, Matteo Antonino Vetrano**

### IL RISPETTO DELL'AMBIENTE

**«Se gli allevamenti fossero meno intensivi la sostenibilità si raggiungerebbe più facilmente»**

**La tipologia** di carne più venduta è sicuramente quella di suino ma anche quella di bovino viene acquistata spesso. La carne ha una vendita molto ampia e nelle abitudini dei cittadini viene comprata frequentemente. Sicuramente bisognerebbe mangiare meno carne per diminuire l'impatto sull'ambiente, però non dobbiamo dimenticare che è importante all'interno di una alimentazione equilibrata per l'uomo. Secondo la nostra opinione bisognerebbe mangiare solo animali adulti perché devono avere il tempo di nascere, crescere e riprodursi. Gli animali sono esseri viventi come noi, un animale che vive più libero, cresce anche più sano. Se gli animali sono più sani anche noi mangiamo cibi meno nocivi, inoltre se gli allevamenti fossero meno intensivi la sostenibilità si raggiungerebbe più facilmente.

Scritto da

**Rohan Ahmed, Giuseppe Balzano, Gemma Bolognesi, Matteo Cervellati, Maira Di Gregorio, Rached Dkhil, Matteo Antonino Vetrano**