

Cronisti in classe 2024 il Resto del Carlino



Palmezzano

Sane abitudini a tavola per un futuro migliore

Gli studenti hanno riflettuto sul loro rapporto col cibo e la sostenibilità sociale e ambientale delle scelte alimentari quotidiane

Cibopatico, neologismo presente nel fumetto 'Chew Menu Degustazione' di Layman e Guilory, indica colui e colei che è in grado di assaggiare una mela e capirne subito la provenienza, i trattamenti ricevuti, quanta acqua si consuma per produrla, quanto è sana per la nostra dieta, se la sua filiera produttiva è dignitosa per i lavoratori. Il cibo è a disposizione di tutti i cittadini e cittadine del pianeta? Il cibo non arriva sulle tavole delle persone del mondo in egual misura: una persona su nove è denutrita. In Africa, Asia ma anche in Europa, molte persone non mangiano a sufficienza. A Forlì, per garantire a tutti l'accesso al cibo sono presenti due mense, gestite dalla Caritas e dall'associazione San Francesco, che nel 2022 hanno erogato 70.409 pasti e 530 famiglie si sono recate all'Emporio per la Solidarietà, centro di distribuzione gratuita degli alimenti.

Alla denutrizione si contrappo-

LAVORATORI SFRUTTATI

In Italia oltre 9mila aziende non rispettano i diritti dei dipendenti



La classe 2ªD della scuola Palmezzano; in basso a sinistra, volontari della Caritas all'opera, a destra un disegno fatto dai ragazzi

ne l'obesità: 805 milioni di persone sono denutrite, quelle obese o in sovrappeso sono 1,5 miliardi. Nel mondo ogni anno 36 milioni di persone muoiono per carenza di cibo, 29 milioni per eccesso di quest'ultimo. Varie sono le cause: l'incremento dell'uso di cereali per la produzione di biocarburanti e di mangimi per animali; lo spreco ali-

mentare, ogni anno viene eliminato il quadruplo della quantità necessaria per sfamare chi ne necessita; un'alimentazione ricca di cibi calorici, poco salutari. Le nostre abitudini alimentare sono corrette e sostenibili? La maggior parte del cibo che mangiamo non è sostenibile, la sua produzione contribuisce alla perdita di biodiversità ed è responsabile del 37% di Co2 immessa in atmosfera. Inoltre, l'eccessivo consumo di carne comporta la produzione di quantità enormi di cereali, coltivati in campi sfruttati fino allo 'sfinimento', con pesticidi dannosissimi che ne compromettono la fertilità; la distruzione delle foreste pluviali per fare spazio agli allevamenti, l'impiego di quantità ingenti di acqua per garantire il ciclo produttivo.

Diventa urgente adottare abitudini alimentari corrette, a sostegno del pianeta e della nostra salute, mangiando molta più frutta e verdura biologica, acquistata nei mercati locali. Il ciclo produttivo del cibo rispetta i diritti dei lavoratori? Oltre 9mila aziende in Italia sfruttano i lavoratori non rispettando i loro diritti. Questi ultimi non ricevono quasi mai una paga adeguata. Questo sistema ingiusto viene detto caporalato e coinvolge soprattutto lavoratori migranti provenienti dall'Africa e dall'Asia, ob-

bligati con la forza a lavorare nei campi e a vivere in condizioni igienico-sanitarie pessime. Fortunatamente esistono cooperative agricole che si oppongono al caporalato. Esse forniscono una paga adeguata ai propri lavoratori e condizioni rispettose di lavoro e di vita, producono alimenti biologici, di cui godono anche i clienti, acquistan-

do prodotti gustosi e giusti, più costosi, ma garanzia di non sfruttamento e cura dell'ambiente. L'acqua è a disposizione di tutti? Non tutti i cittadini usufruiscono ugualmente dell'acqua potabile: molti bambini per ottenere pochi litri d'acqua sono obbligati a percorrere lunghe distanze a piedi.

La nostra alimentazione è responsabile del consumo d'acqua perché per produrre ogni alimento ce n'è bisogno in quantità variabili: un chilo di carne richiede 15.947 litri di acqua, invece un chilo di fragole 276 litri. Voler essere cibopatici ci ha permesso di curiosare tra le caratteristiche delle cucine dei nostri compagni provenienti dalla Cina, l'India e l'Ucraina. Abbiamo scoperto che alla base della cucina cinese c'è la teoria dello Yin e dello Yang, cibi con caratteristiche opposte si armonizzano tra loro nel rispetto della stagionalità e degli effetti medicinali. In India le spezie, in antichità merce più preziosa dell'oro, perché indispensabili per conservare i cibi, sono l'elemento comune di molte pietanze. In Ucraina le zuppe a base di barbabietola, di colore rosso cupo, costituiscono il piatto caratteristico.

Classe 2ªD

