

Cronisti in classe 2025

QV il Resto del Carlino

CONFCOOPERATIVE
Romagna

ISCOM
Formazione per le Imprese

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
COMPRESORIO CESENATE

LATTE DI ROMAGNA
Centrale del latte
cesena
dal 1959

GOLINUCCI 73°
Dopo D'ASSICURAZIONI
dal 1959 assicuriamo la vostra serenità.

La meraviglia e il rispetto per il mondo «Alunni in difesa di animali e natura»

Gli studenti della scuola San Domenico hanno analizzato l'allevamento intensivo, il biologico e i prodotti naturali. Hanno visitato l'azienda agricola di Mario Giangrasso e lo studio dell'artista cesenate Leonardo Lucchi.

La lettura del manga The promised Neverland ha dato lo spunto agli studenti di 2ª F per riflettere su una tematica molto delicata per la salute delle persone e degli animali: quella dell'allevamento intensivo. Cleo ha visionato con la mamma un documentario della reporter Giulia Innocenzi che denuncia le sofferenze degli animali; mentre Paolo, per saperne di più, ha chiesto aiuto a un lavoratore del settore, il signor Mario Giangrasso che ha raccontato: «Svolgo l'attività di allevatore da quando ero bambino. Avevo una capra e al mattino, prima di andare a scuola a piedi, la facevo pascolare». Il signor Mario ha parlato ai ragazzi delle differenze tra i prodotti dell'allevamento biologico e di quello intensivo: «I miei prodotti sono più naturali e genuini perché non vengono trattati con pesticidi e additivi. Anche l'allevamento intensivo ha dei pro: occorre meno manodopera e costi ridotti in rapporto alla qualità del prodotto finito; ma i contro sono allarmanti perché gli alimenti non risultano del tutto naturali e gli animali non sono liberi né allevati in modo rispettoso».

Durante la visita gli studenti hanno potuto osservare vari attrezzi da lavoro come la zappa, il trattore, il tagliaerba e la varietà dei prodotti dell'orto (pomodori, melanzane, cetrioli, carciofi) che il signor Mario coltiva con il metodo appreso dai suoi familiari. Gli animali vivono in libertà: capponi e galline durante il giorno vanno in giro per i campi e la sera vengono rimessi nel pollaio. Ma dove trovare i prodotti del signor Mario? «Produciamo solo per noi stessi, per la nostra famiglia ed i parenti stretti: è sempre stato così, si coltivava e si alleva per le esigenze della casa». Bianca ha poi raccolto la testimonianza di Elena Valdini che da oltre vent'anni cura insieme al marito un appezzamento di terra e delle galline per passione e per fare del bene alla natura attraverso il vivere sostenibile. «Per rispettare il suolo, che è vivo, preferiamo utilizzare la zappa e la vanga rispetto alla motozappa (a diesel – racconta Elena – non usiamo concimi e additivi chimici, ma organici come letame e foglie per conservare l'equilibrio naturale. Anche in caso di attacchi parassitari, come afidi o pidocchi, spesso ci pensa la natura con le coccinelle a ridimensionare il problema». Le galline vengono lasciate libere di scorrazzare e nutri-



te con granaglie miste e mai veri e propri mangimi che potrebbero contenere prodotti chimici. «Inoltre – aggiunge Elena – non uccidiamo le nostre galline, ne mangiamo solo le uova, perché preferiamo da tempo una dieta vegetariana e acquistiamo carne e pesce solo di tanto in tanto. Sono molto più salutari, genuini e sapori gli alimenti prodotti nel rispetto della natura. Purtroppo ormai stanno cominciando ad esistere anche realtà intensive biologiche e questo non è un bene perché quando si perde di vista il vivere a misura d'uomo, si innescano dei meccanismi dannosi per la biodiversità».

Il 28 febbraio Nina ha organizzato per i compagni la visita allo studio di Leonardo Lucchi, noto artista cesenate che spesso ritrae nelle sue opere il mondo animale e che ha raccontato ai ragazzi la storia della sua passione per gli animali e, in particolare, per i cavalli. Se ne occupa ogni giorno da quando era ragazzino, da quell'estate in cui suo padre gli regalò qualche lezione di equitazione come premio per la promozione. Adesso ne ha tre e se ne prende cura in collina, dove ha deciso di vivere nonostante si stia spopolando. «Gli animali – secondo l'artista – aiutano l'uomo a essere felice e hanno il diritto di vivere in libertà». In collina Lucchi coltiva ortaggi biologici, che costituiscono il 90% dell'alimentazione della famiglia e ritiene particolarmente importante evitare l'uso di pesticidi sia per tutelarne la salute, ma



Sopra la classe 2ª F della scuola San Domenico e l'allevatore Mario Giangrasso

anche gli equilibri della natura. «Avevamo 30 galline – dice – e ne sono rimaste 6 per via dei predatori, ma non è di per sé un male, il mondo animale ha le sue dinamiche». Dalla sua tenuta si può apprezzare anche l'ambiente del fiume Pisciatello, i pesci che si stanziano sotto il fango per aspettare una piena e tornare a vivere nelle acque limpide.

«Anche camminare per il bosco raccogliendo piccoli frutti ed erbe commestibili è un grande privilegio – aggiunge l'artista –. È la bellezza che porta a cercare la bellezza». «Le mie statue – continua l'artista – mostrano spesso bimbi che giocano, ma anche animali in libertà proprio per regalare, attraverso la bellezza della sce-

na, un senso di gioia, di meraviglia che riavvicini alla natura».

Alunni di 2ª F della scuola San Domenico: Martina Amato, Nina Brasini, Filippo Casisa, Yousra Chieb, Maya Costantini, Mattia D'Andrea, Alberto De Lorenzi, Alessandro Fantini, Costanza Garraffa, Paolo Giangrasso, Niccolò Granata, Silvia Graziano, Ritika Khan, Valentina Martelli, Taha Matubbar, Megi Osmani, Camilla Paganelli, Bianca Ravaoli, Aurora Rizzoli, Caterina Rossi, Mattia Santarelli, Matteo Testa Matteo, Cleonide Zoffoli
Docenti: Rossella Lanza, Lucia Lombardi, Chiara Giuffrida, Gianluca Liardo