

Cronisti in classe 2025 il Resto del Carlino

BCC RAVENNATE
FORLIVESE
E IMOLOSE
GRUPPO BCC ICCREA

CONFCOOPERATIVE
Romagna

FORLI ambiente
www.forliambiente.it

ALEA ambiente
www.alea-ambiente.it

COLDIRETTI
FORLÌ - CESENA

ACCADEMIA PERDUTA ROMAGNA TEATRI
Centro di Produzione Teatrale

LATE DI ROMAGNA
Centrale del latte
cesena
dal 1959

AVIS
Comunale Forlì
www.avisforli.it

Romagna, terra di sapori e tradizioni Artusi ci insegna a mangiare bene

I ragazzi della Marinelli di Forlimpopoli hanno riflettuto sulla crescente tendenza a consumare cibi spazzatura. La scuola ha istituito il 'Giovedì salutare' invitando gli alunni a portare una merenda sana di frutta e verdura.

La **globalizzazione** favorisce sempre più il consumo di alimenti poco genuini, contenenti conservanti, coloranti e sostanze chimiche nocive. Da oltre un trentennio, ormai, consumiamo cibi per lo più confezionati, con sostanze chimiche dannose, che danneggiano la 'coltura', oltre che la 'cultura' locale. Anche il nostro territorio, 'Terra di Pellegrino Artusi', negli ultimi anni sembra aver subito una trasformazione piuttosto importante in tal senso. La dieta mediterranea sembra ormai essere stata accantonata, a favore di un'alimentazione poco equilibrata e a basso contenuto di nutrienti essenziali. I 'Romagnoli di oggi' preferiscono ben altro rispetto ai 'Romagnoli di ieri'. I giovani fanno sempre più abuso di alimenti di bassa qualità, quelli offerti dai fast-food, sostituendo così i cibi italiani e quindi quelli locali, ai danni della propria salute, oltre che di agricoltori e allevatori. A farla da padrona, come scrivevamo poc'anzi, è la Globalizzazione, che, con aziende insediate in ogni parte del mondo, ha spazzato via le tradizioni gastronomiche, e, come ci insegna Pellegrino Artusi, 'La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene'.

Come emerge dai dati raccolti in occasione della prima conferenza mondiale sulla dieta mediterranea, organizzata dall'International Foundation Of Mediterranean Diet, in Spagna solo il 15% della popolazione segue il regime della dieta mediterranea in modo continuo; in Grecia, poi, il consumo di prodotti definiti mediterranei è calato del 70% rispetto agli anni '80, e la tendenza al ribasso sta riguardando anche il nostro Paese ed il Portogallo. Quando si parla di cucina italiana e di tradizione, infatti, non si può non pensare che Forlimpopoli, oltre ad essere la nostra cittadina natale, è anche quella di Pellegrino Artusi, considerato il padre della cucina italiana moderna. Il suo libro 'La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene', pubblicato nel 1891, è ancora oggi un punto di riferimento per chiunque voglia conoscere la cucina tradizionale italiana e la dieta mediterranea. A livello regionale, poi, l'Emilia Romagna è la patria di prodotti simbolo come il Parmigiano Reggiano, il Prosciutto di Parma, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e la pasta fresca fatta a mano. Questa regione ha un rapporto profondo con la cucina, visto non solo come nutrimento, ma come espressione culturale e sociale. In considerazione di tutto questo, dobbiamo accendere le nostre coscienze e garantire al nostro territorio la conservazione di tali tradizioni e produzioni.

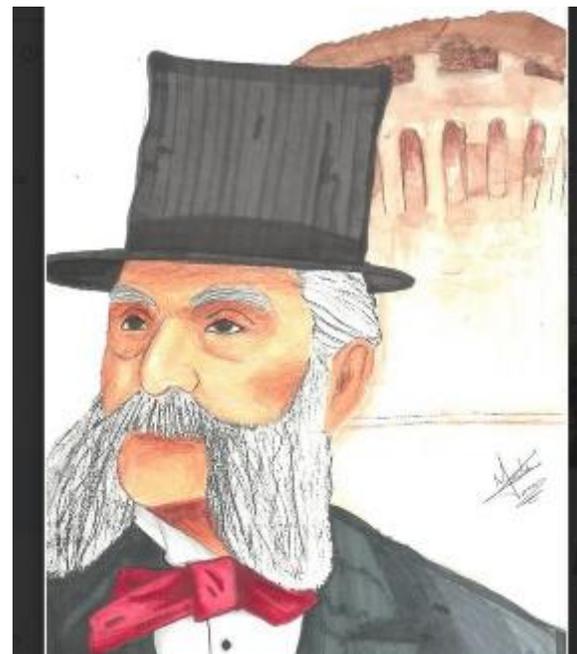


Educare all'alimentazione sana a partire dalla scuola.

Educare i giovani a un'alimentazione sana è fondamentale. Nelle scuole, il tema del cibo non dovrebbe limitarsi solo alla mensa scolastica, ma diventare parte integrante della formazione. In Emilia-Romagna, molte scuole promuovono progetti sull'educazione alimentare che dovrebbero essere potenziati. Da questo anno scolastico, la nostra scuola ha istituito il 'Giovedì salutare'. Questa iniziativa si pone come obiettivo quello di invitare gli alunni, dalla Scuola dell'Infanzia, alla Scuola Secondaria di Primo grado, a portare una merenda sana: frutta, verdura o alimenti bio. Pratica che dovrebbe diventare una vera e propria abitudine se consideriamo che la sovralimentazione nel nostro paese ha portato all'aumento di malattie (malattie cardiache e diabete), come abbiamo visto in geografia con i nostri insegnanti. Favorire la cultura gastronomica del nostro territorio, oltre che buone pratiche sportive, può essere un modo efficace per renderci più consapevoli e responsabili. Laboratori di cucina, visite alle aziende agricole e incontri con produttori locali possono avvicinarci, come nuove generazioni, alla qualità e alla sostenibilità, in una prospettiva di vita migliore.

Infine, è importante sensibilizzare le nostre famiglie affinché si consumi cibo a km 0, almeno per certi giorni a settimana e che si acquistino alimenti direttamente dai produttori locali, infatti il nostro territorio non ci nega di certo la possibilità di poter provvedere in tal senso.

Classi 2ªE e 3ªA



Sopra in foto la classe 2ªE della scuola Marinelli di Forlimpopoli. A fianco, il disegno di Pellegrino Artusi di Marta Toro (classe 2ªE)

