

Cronisti in classe 2025 il Resto del Carlino

La scienza dei batteri nel cibo Focus sui microrganismi 'buoni'

La scuola media Ezio Comparoni di Bagnolo spiega come preservare al meglio gli alimenti
«Bisogna leggere le etichette, lavarsi sempre le mani e separare i prodotti crudi da quelli cotti»

A scuola con la professoressa di scienze abbiamo parlato dei batteri nel cibo e guardato un documentario molto interessante.

Abbiamo scoperto che le industrie utilizzano i batteri per modificare il cibo e questo processo è chiamato fermentazione. Per esempio, come fa il latte a diventare yogurt? I batteri lattici prendono energia dal lattosio e in cambio trasformano il latte.

Un altro esempio sono i salumi, nei quali, durante la fermentazione, intervengono tre tipi diversi di batteri: per primi i batteri lattici, per secondi gli stafilococchi e poi muffe varie.

Non tutti i batteri che troviamo nel cibo però sono 'buoni'. Alcuni infatti sono patogeni e quindi se ingeriti, possono provocare danni alla salute. Un esempio è il botulino, un batterio che si trova nelle conserve fatte in casa se non adeguatamente preparate. È molto dannoso per il nostro organismo. Questo ci fa capire quanto sia pericoloso conservare in modo scorretto i cibi, e che anche nei supermercati bisogna fare attenzione a non comprare alimenti scaduti o ammuffiti. Anche i virus hanno un ruolo nell'industria alimentare. Un esempio sono i crauti, dove per primi intervengono i batteri lattici e poi i batteriofagi, i virus. I batteriofagi si nutrono di batteri. Inoltre, pure le muffe vengono utilizzate in diversi ambiti e non solo nella fermentazione degli alimenti. Alcune sono utili nel campo della medici-



Disegno di Vergnani, Ferlisi, Mori, Sairouj e Manfrinati, classe I E

na. Il primo a scoprirlo fu Alexander Fleming, un microbiologo che proprio per questa intuizione nel 1945 vinse il premio Nobel per la medicina. Aveva scoperto una muffa chiamata 'Penicillium Chrysogenum', con la quale creò il primo antibiotico della storia.

Per noi è stato molto importante approfondire questo argomento, perché ci tornerà molto utile nella nostra vita quotidiana. Conservare correttamente il cibo, saperlo manipolare e gestire è determinante per la salute di tutta la famiglia. La gestione corretta degli alimenti è indispensabile per evitare le malattie a trasmissione alimentare. Bisogna leggere sempre le etichette

con attenzione, lavarsi ogni volta le mani, separare gli alimenti crudi da quelli cotti, cuocere bene gli alimenti e mantenerli alla giusta temperatura, oltre a fare attenzione alle scadenze.

È importante trattare questi argomenti già dalla scuola secondaria di primo grado perché ce li porteremo con noi per tutta la vita. La professoressa di scienze ci ha quindi messo in guardia sui pericoli dei batteri e delle muffe quando si trovano nei cibi e per questo la ringraziamo.

Martina Vergnani, Alicia Ferlisi, Costanza Mori, Sabrin Sairouj e Anna Manfrinati, Classe I E

IL PROGETTO 'ICARO'

Sicurezza stradale insegnata ai giovani

Si è concluso con successo un importante percorso di educazione stradale che ha coinvolto le cinque terze della nostra scuola: il progetto «Icaro» della Polizia stradale.

L'obiettivo è quello di promuovere il rispetto delle regole stradali, partendo dalla corretta percezione del pericolo e dalla conoscenza dei comportamenti da adottare.

Tra i temi affrontati durante gli incontri ci sono: l'uso consapevole del cellulare (con particolare attenzione alla nomofobia, una dipendenza emergente tra gli adolescenti); l'importanza del saper attraversare la strada; i rischi legati all'uso di dispositivi sonori (come le cuffie); l'utilizzo delle cinture di sicurezza anche nei sedili posteriori; l'impatto negativo dell'uso e abuso di sostanze alcoliche e stupefacenti.

Questi incontri hanno evidenziato quanto i genitori siano un esempio di comportamento per i figli.

Classe III D



Disegno di Alice Morpanini, Classe II E

La verità ai tempi dei social network

Musk, Trump, e la crisi del giornalismo moderno

«**You are the media now**»: come con uno slogan può sovvertire il giornalismo serio. In classe la professoressa di italiano ci ha proposto la lettura di un articolo molto interessante e attuale. Parla di come Elon Musk, una figura molto influente degli ultimi anni, usi il concetto di 'libertà di parola' in un modo che secondo l'autore dell'articolo rischia di sfociare nella manipolazione. Musk infatti ha sfruttato lo slogan «You are the media now» (cioè «Ora il media sei tu»), facendo intendere che tut-

ti possono diffondere informazioni grazie ai social media. Subito infatti questo messaggio può sembrare positivo. Tuttavia l'articolo fa emergere un serio problema, ovvero che senza filtri le informazioni false o manipolate da chi potrebbe guadagnarci sono sempre quelle che si diffondono più facilmente, spargendo disinformazione. Nell'articolo l'autore spiega come questa strategia stia sfruttando una crisi del giornalismo: spesso, alcune notizie non passano da mani esperte ma vengo-

no pubblicate troppo in fretta, senza verificare la veridicità delle fonti. Il giornalismo serio, quello con la G maiuscola, determina democrazia, puntando alla verità. Sempre. Trump e Musk, invece di risolvere la crisi, hanno approfittato di questa debolezza per raccontare una sola versione della realtà, quella che fa più comodo a loro. Io sono d'accordo con l'articolo: rimpiazzare i giornali con i social media non è utile a chi cerca la vera informazione.

Alice Morpanini, Classe II E