

# Cronisti in classe **QN LA NAZIONE** 2022 **20<sup>a</sup> edizione**



## LA REDAZIONE

### Tutti i nomi dei giovani cronisti

**Classe II B:** Camilla Abanilla, Arianna Barbanti, Darius Gabriel Barbu, Chiara Bianchi, Joseph Joel Boganelli, Federico Bonamassa, Darius Vladut Conache, Leonardo Cosi, Zherelet Dalope, Petra Fabbri, Alice Filippi, Aurora Gandi, Diana Giacomini, Gaia Greco, Federica Gusinu, Sofia Lanza, Martina Lemmi, Duccio Marotta, Azemine Murati, Cosimo Nardoni, Alessandro Nigi, Dorotea Panichi, Gloria Rallo, Maria Vagni, Bayron Vargas Yaurivilca.

**Classe II D** Giuseppe Alvinio, Lorenzo Bagnoli, Giulia Borzillo, Giulia Calvanelli, Diletta Capecchi, Vittoria Ciaralli, Elisei Nelutu Cristu, Marilena Faro, Pietro Giorgetti, Bion Kapurawarige, Tommaso Lombardi, Arianna Lucifora, Ruena Metaj, Anna Milazzo, Claudio Natiello, Stella Ndoja, Giulia Orsi, Bueno Julian Pacheco, Sara Pecchioli, Niccolò Piciocchi, Greta Pinzauti, Viola Poli, Alice Ristori, Ginevra Russo, Giorgia Santucci, Daria Stortoni. Docenti tutor: Silvia Sozzi, Alessia Ciampalini, Simona Ugolini; dirigente scolastico: Silvia Mauri.

Scuola secondaria di primo grado Poliziano - Firenze

## Il biologico c'è anche intorno a noi

Molte le aziende che praticano questo tipo di agricoltura a Firenze. Prodotti a km zero in vari mercati locali

**Biologico** è una parola che deriva dal greco *bios* (vita) e *logos* (discorso), che significa quindi scienze della vita. Con questo termine, si intende oggi un modello di agricoltura e di allevamento privo di pesticidi, diserbanti o sostanze chimiche.

Intorno a Firenze e in tutta la provincia, molti agricoltori hanno scelto questo modo di coltivare e questo stile di vita. Si tratta di aziende agricole piccole e a conduzione familiare, gestite da giovani pieni di passione che hanno scelto il biologico perché salvaguarda l'ambiente, rispetta i ritmi della natura e contribuisce alla salute delle persone.

**I prodotti coltivati** dalle aziende biologiche non vengono trattati con pesticidi e concimi chimici: al loro posto vengono infatti utilizzati concimi organici (letame o compost), preparazioni naturali o insetti che si cibano

### I PRODOTTI

**Non sono trattati con pesticidi e concimi chimici, ma solo con quelli naturali**



Il disegno realizzato dai ragazzi della Poliziano sui prodotti biologici

dei parassiti. Tutto ciò dà origine a prodotti sani e naturali e protegge il terreno senza inquinarlo né impoverirlo.

I prodotti delle aziende biologiche sono locali e di stagione e richiedono tempo e molta attenzione. Nonostante questo, almeno esteriormente, alcuni prodotti vengono imperfetti e non sem-

pre adatti ad essere venduti nella grande distribuzione.

Anche per questo motivo molte aziende biologiche praticano la vendita a km zero, contribuendo al risparmio energetico e alla riduzione dell'inquinamento. In questo modo inoltre, non dovendo fare lunghi viaggi su camion o navi, si riduce l'inquina-

mento da CO2. Anche l'imballaggio e quindi l'uso della plastica risulta molto ridotto perché i prodotti non necessitano di involucri per il trasporto e, non dovendo fare lunghi viaggi, non corrono il rischio di rovinarsi.

**Melanzane**, zucchine, carote coltivate biologicamente vengono vendute settimanalmente nei mercati a km zero delle Cascine o di altre zone di Firenze. Per quei prodotti che non possono essere venduti né a km zero, né ai ristoranti o negozi specializzati, l'agricoltura biologica prevede il riutilizzo, sia come cibo per gli animali sia come concime per il terreno.

In questi ultimi anni l'interesse verso i prodotti biologici è aumentato, sia da parte dei produttori che dei consumatori, come confermano le aziende e i negozi cittadini. Infatti le persone sono molto più attente a ciò di cui si nutrono e fanno più caso a come i prodotti che acquistano sono stati coltivati. La tecnica biologica offre, insomma, molti vantaggi che vanno dalla riduzione degli sprechi alla tutela dell'ambiente e della salute, salvaguardando una tradizione antica per le generazioni future.

## L'intervista

### Il terreno coltivato a scuola Ecco che cosa coltiviamo

Il racconto dei nostri compagni che lo lavorano. Prodotti scelti in base alla stagionalità

**Quest'anno** nella nostra scuola è stato allestito un orto molto speciale, pensato dagli educatori dei ragazzi che non possono passare troppe ore in classe. Osservandoli lavorare dalle nostre finestre, ci siamo incuriositi e abbiamo deciso di scoprire di più, intervistando Diego, Vittorio e Bion.

#### Che cosa coltivate?

«Aglio, patate, spinaci, fave, rape, lattuga rossa, piselli, rosma-

rino, timo, menta, erba cipollina, carote e origano».

#### Com'è stato scelto il terreno?

«È stato scelto per la posizione isolata e soleggiata. La lavorazione è stata fatta in tre fasi: zappare, seminare e annaffiare».

#### Com'è stata fatta la scelta dei prodotti?

«I prodotti sono stati scelti in base alla stagionalità».

#### Chi usa i prodotti dell'orto?

«Una volta raccolti vengono portati a casa dai ragazzi contadini che li consumano».

#### Chi ha finanziato l'orto?

«L'orto è autofinanziato e autogestito: sono stati acquistati i semi e abbiamo utilizzato attrezzi che avevamo a casa».



#### Perché avete deciso di costruire uno spaventapasseri?

«Il signor spaventapasseri serve ad allontanare passeri e corvi».

#### Coltiverete altri prodotti?

«Sì, con l'arrivo della bella stagione planteremo basilico e pomodori. Buon lavoro!»

## La nostra tradizione

### Dall'orto alle ricette toscane

Già nel Medioevo in tavola si trovavano le zuppe di verdura come la Ribollita. La versione dell'Artusi

**Sono davvero** tanti i piatti toscani che fanno uso dei prodotti dell'orto. Nel Medioevo nelle zone di Pisa, Arezzo e Firenze, i feudatari mangiavano la carne sul pane azzimo, invece i poveri preparavano zuppe con verdure e altri ingredienti reperibili nelle campagne. La zuppa poteva durare anche una settimana; il segreto era farla ribollire una

o più volte nei giorni successivi, facendola rimanere gustosa. Da qui il nome di Ribollita. L'inventore della cucina italiana moderna, Pellegrino Artusi, nel ricettario ottocentesco «La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene» ne fornisce una sua versione. Sempre nel testo artusiano troviamo «i fagioli a guisa di uccellini», oggi Fagioli all'uccelletto, altro piatto toscano che prevede per la sua preparazione olio, salsiccia e fagioli precedentemente lessati. La Carabaccia invece è un piatto a base di cipolle rosse, di cui esiste anche una versione dolce. Era molto amata da Leonardo Da Vinci e da Caterina de' Medici che, andata sposa a Enrico II, la fece conoscere alla corte francese. Alle cipolle rosse si accompagnano prodotti della nostra tradizione come carote, sedano, pane toscano e olio extra vergine di oliva.