



LA REDAZIONE

Scuola 'Pascoli' Montepulciano

III A: Berna Niccolò, Bianchi Leonardo, Bianucci Lorenzo, Calvarese Davide, Casucci Sauro, Corsi Mariarosa, Daka Leila, Del Segato Chiara, Dottori Anita, Duchini Agnese, Elefante Stefano, Gambacciani Giovanna, Gonzi Ludovica, Mema Dobos Vanessa, Neri Lorenzo, Paddeu Simone, Parissi Rebecca, Ranieri Chiara Sofia, Riccucci Gabriele, Romagnoli Caterina, Salvioni Cesare, Spisani Emanuele, Vannuccini Chiara. **III D:** Balbarotto Aurora, Belba Francesca, Belli Eva, Biagi Melany, Cherubini Alessio, Di Natale Ludovica, Hristova Yanitsa, Lippi Vittoria, Maccari Francesca, Maccari Natalia, Minocci Ettore, Mocollo Camilla, Moricciani Filippo Carlo, Paolucci Vittorio, Pellegrini Lorenzo, Rusciano Cristiano, Sulce Ilenia, Tavoleta Manuel, Trucchia Niccolò, Valcescu Bianca. **Docenti tutor:** Andrei Beatrice, Anselmi Francesca. **Dirigente scolastico:** Caterina Mangiaracina

Il cibo che 'mangia' la Terra

Quando ti siedi al tavolino pensa al futuro. Ecco come possiamo fare la differenza nel nostro piccolo

Francesca 2 volte a settimana mangia della carne rossa; in un anno ha contribuito ad aumentare le emissioni di gas serra di 604 kg. Ilenia sgranocchia noccioline una volta al giorno, in un anno ha utilizzato 48.657 litri d'acqua, equivalenti a 748 docce di otto minuti. Melany ha percorso 180 km in auto semplicemente standosene seduta al tavolino mangiando pasta ogni giorno. Tutte le volte che andiamo a fare la spesa, quando compriamo la banana dall'Ecuador, l'ananas dal Brasile, i datteri dal Nord Africa dobbiamo pensare che tutto ciò ha un costo che è molto più caro di quello scritto sull'etichetta. Il prezzo da pagare deve tener conto di quanti alberi sono stati abbattuti per la coltivazione di quel prodotto, dell'acqua consumata, del carburante bruciato per trasportarlo e per lavorarlo, degli imballaggi che lo hanno contenuto. Si tratta della cosiddetta impronta

L'ESEMPIO

Per un chilo di carne rossa si usano 35 metri quadri di foresta e 15.500 litri di acqua



Quanto pesa il cibo alla terra

ecologica, un indicatore che misura quante risorse della Terra sono state consumate. E' stato calcolato, ad esempio, che per un chilo di carne rossa si usano 35 mq di foresta, 15.500 litri di acqua, 15 chili di cereali e vengono emessi 36 chilogrammi di gas serra. Per mangiare la tanto amata Nutella, la foresta pluviale indonesiana è stata in gran

parte abbattuta e sostituita con piantagioni di palma. In totale, ben il 30% delle emissioni di gas serra sono prodotti dalla filiera alimentare. Se tutti mangiassero seguendo gli statuentensi ci vorrebbero quattro pianeti come la terra per soddisfare le richieste di tutti. Ma la Terra è solo UNA e dobbiamo averne cura. Come possiamo fare?

Nel nostro piccolo anche noi possiamo fare la differenza. Camilla, ad esempio, preferisce prodotti locali e di stagione; Filippo ha deciso di mangiare solo frutta che proviene dal suo orto "è più buona e salutare". Ludovica ha optato per legumi e verdura, al posto della carne rossa. Quando Cristiano va a fare la spesa porta sempre con sé la sporta; Alessio fa merenda con pane e pomodoro invece che con le merendine. "Io bevo solo acqua del rubinetto" dice Lorenzo. Tutte queste azioni potrebbero apparire banali e insignificanti di per sé, ma se le moltiplichiamo per 7 miliardi di persone il risultato cambia. Ridurre lo spreco, preferire proteine vegetali a quelle animali, evitare gli imballaggi inutili, scegliere prodotti a chilometro zero, locali e stagionali: sono le regole basilari per un'alimentazione sostenibile e il futuro della Terra per rispettarla e non danneggiarla affinché le risorse rimaste non si esauriscano. Dice un proverbio indiano: dobbiamo ricordarci che non ereditiamo la terra dai nostri antenati, ma la prendiamo in prestito dai nostri figli.

Un racconto

Il momento di cambiare è ora Una dieta sostenibile salva il pianeta

C'è una storia che vale la pena di sentire, sembra una favola ma non lo è

Nella porta a caratteri cubitali c'era scritto «Dottor Ambiente: dietologo nutrizionista». La signora aprì la porta. Un tempo era stata una donna elegante e composta, con lunghi e morbidi capelli verdi, pelle setosa e chiara, occhi blu intensi, labbra rosse e carnose. Ora era straziata, stanca, malridotta e vestita di stracci. I capelli grigiastri e crespi, qua e là le mancavano delle ciocche, era pallida e in alcuni

punti la sua pelle era coperta da macchie rosse piene di bollicine irritate; barcollava, era magrissima, quasi uno scheletro, riuscì a contarle le costole, il viso era scupato, le guance cave e la fronte solcata, aveva delle labbra secche e violacee, gli occhi erano assenti. Il dottore chiese preoccupato: - O cara Terra, come sta? «Molto male... I miei figli, gli umani, stanno finendo le mie risorse, non ho più energia, mi sento soffocare». Qui bisogna cambiare regime alimentare, occorre una dieta che sia più salutare: frutta e verdura, vanno mangiate a dismisura; solo prodotti a chilometro ze-



ro, farebbero bene al mondo intero; le carni rosse vanno rimosse, le bianche invece sono promosse. Pensa all'oggi, pensa al domani, gioverà a te e a tutti gli umani. La Terra prese la ricetta: ora era il momento di cambiare, domani sarebbe stato tardi.

L'esperienza

Una foresta tutta da mangiare

Rispetto della natura e condivisione delle risorse. Così cresce la Forest Food

Vicino a Montepulciano c'è un bosco che un bosco non è, c'è un orto che un orto non è. È la Forest Food, ossia una foresta alimentare anche detto bosco commestibile. Si tratta di un tipo di agricoltura naturale che cerca di imitare l'ecosistema di un bosco introducendo in modo naturale ed equilibrato piante commestibili per soddisfare i

bisogni umani. La proprietaria di questo piccolo Eden, ricco di biodiversità nel quale sono presenti alberi da frutto tipici del luogo come i susini, cespugli, ortaggi, piante rampicanti, erbe, radici, è Francesca Della Giovampaola. Francesca ha trovato un piccolo spazio vicino casa dei suoi genitori, si tratta di un mezzo quarto di ettaro in cui si dedica alla cura per la natura. «Ho deciso di riavvicinarmi alla terra», ci racconta «senza abbandonare il mio mestiere di giornalista»; infatti è diventata una popolare influencer e nei vari social parla di varie tecniche di coltivazioni nel rispetto dell'ambiente. Nel progettare il suo orto si basa su tre principi: non danneggiare l'ambiente circostante, aver cura delle persone e condividere le risorse con gli altri. Solo così è possibile creare un'abbondanza capace di soddisfare i bisogni di tutti.