

Cronisti in classe **QN LA NAZIONE** 2022 **20^a edizione**



LA REDAZIONE

Tutti i giovanissimi cronisti al lavoro



Ecco tutti gli autori della pagina che è stata realizzata dalla classe 5 B della scuola primaria di San Francesco dell'Istituto Comprensivo di Pelago.

Alunni: Sofia Becchi, Marco Bini, Greta Brogi, Francesca Cangiano, Gioele Cerini, Emanuela Dakaj, Daniela Di Girolamo, Gioele Garuglieri, Michele Iannotta, Lorenzo Labanca, Greta Marchio, Aurora Myrtaj, Lapo Pelati, Matilde Sorelli.
Insegnante: Serenella Nardoni.
Dirigente scolastico: Elena Pierucci

Scuola primaria San Francesco – Istituto comprensivo Pelago (FI) – Classe VB

«Voi studenti, futuri cittadini consapevoli»

Intervista al sindaco e all'assessore di Pelago sulla nostra scuola green e sul nostro orto didattico

La nostra scuola fa parte della rete delle scuole green grazie a una serie di iniziative, a partire dall'orto didattico. Abbiamo chiesto al sindaco di Pelago Nicola Povoleri e all'assessore all'istruzione Giacomo Braccaglia cosa ne pensano.

Sindaco, assessore: come può la nostra scuola aprirsi veramente al territorio e fare qualcosa per l'ambiente?

«Introdurre negli ambienti scolastici progetti di educazione ambientale come quello degli orti didattici è importante: permette di tradurre i concetti scientifici dei libri in un linguaggio più semplice, con un cambiamento positivo a scuola e di conseguenza nella comunità. Si traduce in un maggior rispetto per l'ambiente in cui si vive, con una conseguente riduzione dell'inquinamento e una maggiore sensibilità. Per aprirsi al territorio serve comunicare e

LA CULTURA DELL'AMBIENTE

Conoscere la sostenibilità per scegliere prodotti a chilometro zero



Il disegno realizzato dai giovanissimi cronisti della classe V B della scuola primaria San Francesco di Pelago dedicato alla tutela e al rispetto dell'ambiente del nostro pianeta

dare l'esempio. Non abbiate paura di fare orti sui vostri balconi, di raccogliere una cartaccia da terra o di raccontare le cose belle che imparate a scuola; siate stimolo anche per noi amministratori, portate avanti progetti e idee e venite a bussare alla nostra porta!».

E' giusto valorizzare i nostri prodotti locali e cosa possiamo fare noi ragazzi per dare una mano?

«Il progetto olivi, nel quale molti

studenti sono stati coinvolti, è stato un modo straordinario di farlo: ha fatto conoscere a voi e alle vostre famiglie una delle ricchezze più importanti del nostro territorio. Avete potato gli alberi, raccolto i suoi frutti e prodotto il vostro olio. Le vostre semplici azioni porteranno a scelte più consapevoli in futuro verso prodotti sani, del territorio e di qualità. Cambierà anche il vostro servizio mensa con prodotti locali anche nei pasti consumati a scuola».

Il nostro progetto orto quali porte potrebbe aprirci per diventare davvero cittadini consapevoli?

«Avete scoperto quanto la natura abbia bisogno di tempo e di rispetto; dentro la scuola curando le piante e annaffiandole, nei giardini pubblici rispettando giochi e aree verdi, senza inquinare, prendendovene cura. La conoscenza dei prodotti della terra e del ciclo delle stagioni porterà ognuno di voi a diventare cittadini più consapevoli, coscienti che anche il semplice acquisto di una frutta di stagione porta un beneficio all'ambiente e al nostro fisico».

L'orto didattico è in collaborazione col Comune: come potete inserirvi nella nostra circolarità progettuale?

«Crediamo in una scuola fatta di esperienze concrete, in cui poter sviluppare nuove abilità e attitudini. Abbiamo fin da subito creduto nel progetto dell'orto, attraverso la riqualificazione dei vostri giardini e l'acquisto di cassoni in legno. Continueremo a credere in voi e in questo splendido progetto. E, perché no, in un futuro potremo anche pensare di far assaggiare a tutta la comunità i frutti del vostro lavoro».

A tavola con la 'piramide'

Saper scegliere il cibo per nutrirsi meglio e dare una mano all'ambiente

Alla scoperta dei termini dei prodotti di qualità, una ricchezza del nostro territorio

La piramide alimentare della nostra dieta mediterranea riconosciuta dall'Unesco come patrimonio immateriale dell'umanità ci ha dato lo spunto per metterla in pratica, riducendo le merendine e i dolci a favore di verdure del nostro orto e altri alimenti sani. Ci siamo informati sui termini dei prodotti del territorio: Dop significa Denominazione di origine protetta per un prodotto alimentare le cui carat-

teristiche derivano esclusivamente dall'ambiente geografico in cui viene prodotto. Igp sta per Indicazione geografica protetta; identifica un prodotto con un luogo a cui sono attribuite qualità o buona reputazione. **Nella nostra Valdisieve** abbiamo olio, formaggi e miele Dop e carni, prodotti trasformati ed insaccati Igp. Ma abbiamo anche vini Doc (Denominazione origine controllata) e Docg (Denominazione origine controllata e garantita), marchi di garanzia sull'origine e sulla qualità. I nostri prodotti dell'orto poi sono Bio, perché coltivati senza trattamenti chimici. Altri pro-



dotti a marchio Bio sono nella grande distribuzione, perché soddisfano condizioni rigorose per la produzione, il trattamento, il trasporto e l'immagazzinamento. Quindi in definitiva: basta saper scegliere per dare una mano all'ambiente e garantire la qualità di ciò che mangiamo.

Aprirsi alla comunità

Il confronto porta a scoprire la bellezza

Imparare per crescere e sostenere le nostre scelte ambientali
La scuola del villaggio

La maestra ci recita spesso un proverbio africano: *Per crescere un bambino ci vuole un intero villaggio*. Lo abbiamo constatato con l'orto-giardino: c'è chi ci ha fornito i semi, il Comune ci ha dato terra e cassoni, qualcuno consigli per far crescere bene le piante. Una scuola delle alleanze con il territorio è la scuola che ci piace: ci introduce alla

realtà, ci permette di imparare a vivere in modo sostenibile, responsabile e rispettoso. Il rapporto col territorio è fondamentale: ci siamo presi cura degli ulivi donati alla nostra scuola dal Comune, abbiamo raccolto le olive e prodotto col frantoio di Camperiti del Marchese Frescobaldi. E quanto è buono.

Abbiamo scoperto che vicino casa abbiamo tante aziende che producono olio, vino, carne di prima qualità e strutture che si aprono alla nostra curiosità di bambini. Le cose che si producono vicino a noi, hanno un altro valore. Abbiamo anche discusso tra noi tra merende industriali e merende casalinghe: hanno vinto le seconde! Confrontarci ed aprirci al mondo esterno ci ha permesso di scoprire la ricchezza intorno a noi e ci ha insegnato a saper argomentare le nostre scelte ecosostenibili. E' questo il mondo che vogliamo!