

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