

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



LA REDAZIONE

Questi i nomi di tutti gli alunni



Pagina realizzata dalla 3^a A della Secondaria di primo grado «Sacchetti» di San Miniato: Alberto Baez Ramfis, Viola Baldi, Duccio Convertino, Kauthar Courdi, Sofia Esposito, Gaia Giovannoni, Christian Marconcini, Simoele Martelli, Ettore Martino, Margherita Novella, Aurora Paoletti, Ashish Pezzali, Ambra Profeti, Lorenzo Pucci, Ettore Romagnoli, Mattia Russo, Melody Santarpia, Guido Senesi, Sara Spadoni, Giulia Ventre, Tommaso Zingoni, Lavinia Zoppi. Docente tutor Teresa Pronesti. Dirigente scolastico Andrea Fubini.

Scuola Secondaria di primo grado Istituto comprensivo «Sacchetti» San Miniato

Slow Food per un mondo che corre

Alla scoperta dell'economia circolare con Barbara Nappini, la presidente nazionale dell'associazione

Nel mondo attuale si sente spesso parlare di economia circolare, un modello di produzione che si impegna a riutilizzare gli scarti delle grandi produzioni per evitarne lo spreco, all'insegna della condivisione. Ma effettivamente cos'è? Per capire meglio siamo entrati nell'universo di Slow Food, intervistando la presidente dell'associazione, Barbara Nappini.

«**Le parole** chiave di Slow Food sono buono, pulito e giusto: un prodotto deve essere di qualità, sostenibile e corretto verso i lavoratori, nella produzione e nella commercializzazione. Il cibo che ci arriva dev'essere per tutti perché nel 2022 ancora un miliardo di persone non ha accesso a cibo sicuro», dichiara la presidente Nappini.

Come è iniziato il suo percorso in Slow Food?

«Nel 2010 mi sono trasferita in campagna a causa di un evento

PIÙ VOCE

«In Cina abbiamo raccolto le firme per dare dignità al lavoro delle donne»



La 3^a A durante la visita alla Fattoria di Corazzano. A sinistra Barbara Nappini

familiare. Ho lasciato il settore della moda e ho intrapreso un'attività agricola. A questo punto, per crearmi una cerchia di amici e diffondere i valori di una vita sana ho fondato, grazie anche all'aiuto di mia madre, l'associazione 'Il grano e le rose', che è diventata sempre più grande. Nel 2012 sono entrata in contatto con Slow Food Italia

e in breve tempo sono diventata presidente e ho imparato a conoscere i valori del cibo a 360°».

Lei presidente cura anche la Biblioteca dei semi, che tutela la biodiversità delle piante. Ci può spiegare meglio?

«Ogni persona può prendere in prestito dei semi, piantarli e, una volta sbocciato il nuovo fio-

re, prendere i semi dal frutto e riportarli alla biblioteca, in modo da evitarne l'estinzione e il congelamento».

Nel 2017 ha partecipato al Congresso Internazionale di Chengdu, in Cina, durante il quale si sono riuniti i rappresentanti delle associazioni Slow Food nel mondo. Cosa è successo?

Questo congresso doveva elaborare la Dichiarazione di Chengdu. Vedendola mi sono accorta che mancava una voce al femminile. Così, insieme ai miei colleghi e in particolare a Raffaella Grana, abbiamo iniziato a raccogliere firme da parte dei presenti. Sono state introdotte nella Dichiarazione poche righe che riconoscevano la dignità del fondamentale lavoro femminile quotidiano che passa purtroppo inosservato. Per questo ritengo strettamente necessaria la collaborazione con le altre associazioni no profit. Tra le future tappe di Slow Food ci sarà Terra Madre 2022, un congresso che si svolge ogni due anni a Torino. L'obiettivo finale è incrementare la diversità di Slow Food includendo più donne e giovani come voi».

L'intervista

Il valore di una scelta: ritorno alle origini Dal mondo degli yacht all'agricoltura biologica

Il responsabile dell'azienda agricola biologica di Corazzano racconta la sua esperienza

Visita alla fattoria di Corazzano e incontro con il suo fondatore, Carlo Agliardi.

Cosa si intende per agricoltura biologica?

«Biologico significa tutto quello che rappresenta la vita: non utilizzare prodotti sintetici, convivere con i cicli della natura, ruotare le colture e rispettare, oltre all'ambiente, i lavoratori».

Quando e perché ha deciso di cambiare stile di vita e perché

ha preso questa decisione?

«Prima lavoravo a Monaco nel settore degli yacht, ma ad un certo punto ho deciso che avevo già fatto abbastanza per i ricchi. L'adattamento è stato abbastanza difficile, soprattutto per la mia famiglia, perché abbiamo affrontato un cambiamento molto radicale».

Secondo lei l'agricoltura può interessare i giovani?

«Sì, infatti il numero degli alunni negli istituti agrari è in crescita, ma il problema è la sostenibilità economica, perché è un mestiere che richiede molte spese».

Qual è stata la sua migliore esperienza con la fattoria?

«Senza dubbio le migliori espe-



rienze sono quelle con i giovani. Sto facendo un progetto con dei ragazzi stranieri di vari Paesi, arrivati attraverso un'associazione, che accolgo nella fattoria per qualche mese, vitto e alloggio compresi. Un'ottima occasione di scambio tra culture».

L'approfondimento

Una App e un click sostenibile

Ridurre gli sprechi alimentari con l'aiuto del web per acquistare prodotti vicini alla scadenza

Il mondo è un luogo sempre più distante dai ritmi lenti della natura, soggetto inoltre all'aumento progressivo del consumismo sfrenato, responsabile di sprechi inutili ed evitabili. Per questo sono necessari nuovi metodi per risparmiare e riciclare. In questo, internet ci aiuta grazie all'esistenza di app e siti che

propongono soluzioni sostenibili per ridurre lo spreco di cibo e materie prime e la quantità di rifiuti e consumi di energia necessari per produrre alimenti. È possibile anche rendere disponibili più risorse per le persone che vivono in Paesi che soffrono la fame.

Una di queste app è Too Good To Go, che permette, grazie ad un solo click e all'aggiunta di pochi soldi, di acquistare dai negozi aderenti il cibo invenduto della giornata. Grazie a Too Good To Go è possibile acquistare nelle immediate vicinanze cibo già pronto o ingredienti da utilizzare per la creazione di altre ricette. In mancanza di idee, è possibile trovare spunti e ricette originali sul sito www.bigoven.com: bastano pochi ingredienti avanzati nella dispensa o nel frigo per ottenere dei piatti squisiti.