

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



LA REDAZIONE

Scuola media Pienza



Classe III A: Diana Amihasei, Emma Bertocci, Gustavo Da Silva, Michele de Biasi, Elena Falchi, Nayandra Franci, Beatrice Frascioni, Alessandro Gomez, Jula Marisela Flavia, Francesco Lizzi, Matilda Mangiavacchi, Giacomo Mulas, Matteo Scroccaro, Matteo Tonnacchi, Sophie Licia Zazzeroni. **Classe IIA:** Marco Barone, Ginevra Bindi, Bonari Serena, William Camastra, Lorenzo Carletti, Lucio Crociani, Jessica Martino, Giacomo Pasquetti, Zaira Poggialini, Alice Rappuoli, Vittoria Rocchi.

Docenti tutor: Lucia Bartalucci, Cesare Franci, William Malandrino
Dirigente scolastico: Caterina Mangiaracina

E ora andiamo a fare la spesa!

Durante la pandemia abbiamo modificato le abitudini e ci siamo interessati anche alla qualità dei cibi

Andare al supermercato e poi cucinare in famiglia durante la pandemia è stato per noi un piccolo svago, ma anche una occasione per riflettere sul cibo che giunge sulle nostre tavole. Per questo abbiamo posto alcune domande ad un lavoratore di un grande supermercato.

Di cosa si occupa esattamente nel suo supermercato?

«Sono Duccio Carapelli, sono uno dei soci dei punti vendita di Siena e le mie mansioni all'interno dell'azienda sono molteplici. Dalla gestione del personale, gestione dei fornitori, rifornimento dei negozi, relazioni con il territorio e le istituzioni».

Come fa a sapere che i prodotti sono veramente della zona in cui dovrebbero essere prodotti?

«Conad ha come azienda l'interesse di valorizzare e promuovere i produttori locali del territorio dove sono ubicati i punti vendita e per questo anche noi su

IL FENOMENO

Si fanno compere più frequenti ma più piccole per evitare sprechi



Noi studenti siamo anche molto vicini alle popolazioni colpite dalla guerra

Siena ci adoperiamo in tale direzione. Abbiamo selezionato tante aziende che producono svariati prodotti, ad esempio forni locali e pasticcerie che ci forniscono dolci tipici senesi, aziende agricole che secondo la stagionalità ci forniscono ortaggi e frutta, salumifici che producono insaccati tipici, aziende olea-

rie, moltissime cantine che vinificano i famosi vini locali. Inoltre abbiamo selezionato produttori di miele, conserve, legumi e farine e pasticci che ci forniscono pici e tagliatelle».

Dove conserva i prodotti?

«Cerchiamo sempre di valorizzare questi prodotti dandogli degli spazi dedicati e ben visibili

sia all'interno dei reparti freschi che in apposite scaffalature all'ingresso dei negozi per farli risaltare maggiormente. I prodotti freschi vengono venduti il giorno stesso come nel caso della frutta e della verdura. Le aziende locali dalle quali ci riforniamo vengono tutte certificate e selezionate da esperti Conad, i quali fanno sempre una verifica nelle aziende controllando i processi di produzione, le materie prime usate e quindi che gli standard qualitativi siano alti e soprattutto sicuri a tutela del consumatore. Successivamente quando i prodotti arrivano in negozio, vengono nuovamente ricontrollati dagli addetti dei vari reparti».

Durante il covid i clienti hanno modificato le abitudini?

«Esistono vari tipi di clienti: c'è chi punta solo al risparmio, anche per ovvi motivi dati dal brutto periodo che stiamo attraversando, e clienti che magari acquistano meno ma scelgono prodotti di qualità e prodotti salutistici. In linea generale comunque gli acquisti sono ormai da tempo più piccoli ma più frequenti per evitare gli sprechi e il rischio di buttare via i prodotti».

L'indagine

Dopo aver fatto acquisti ci piace mangiare... I cibi preferiti? Quelli che cucinano le nonne

Un sondaggio a scuola. Amiamo i piatti tradizionali ma quando usciamo ok a sushi o hamburger

Il nostro piatto preferito sono i pici, che possono essere conditi con sughi di vari tipi, all'aglio, cacio e pepe, al ragù. Sono una ricetta tipica di Pienza facile da preparare con ingredienti semplici e genuini. I pici sono un piatto "povero", tipico della realtà contadina, per la semplicità degli ingredienti. L'uovo, presente nelle tavole dei ricchi o usato solamente nei momenti di festa, è assente. Nell'impasto

troviamo solo acqua, farina e sale. Per questo la qualità della farina è fondamentale per la buona riuscita del nostro piatto preferito, e adesso si stanno riscoprendo varietà di grano una volta dimenticate, chiamate anche "grani antichi". Per completare il pasto ma anche per uno spuntino veloce ci piace mangiare il nostro prodotto tipico per eccellenza, il pecorino, un formaggio fatto di latte di pecora. Le pecore pascolano in terreni argillosi, e si nutrono di erbe profumate, come la mentuccia e il barba-becco. Il pecorino ha più varianti: fresco, a pasta molle, dal sapore dolce e delicato, leggermente acido, può essere utilizza-



to come formaggio da far sciogliere ed è una vera specialità se cotto alla griglia, oppure Stagionato, dal sapore piccante e retrogusto marcato, maggiore è la stagionatura e più la pasta diventa dura e gustosa. È ideale con miele e confetture.

Ricerca

Prodotto doc, possiamo fidarci Occhio alle sigle

L'Unione Europea le ha create per definire protocolli e disciplinari

Quali sono i marchi di qualità alimentare?

DOC: denominazione di origine controllata è usata in ambito enologico e certifica la zona di origine delimitata ai luoghi di raccolta delle uve usate nella produzione del vino
DOCG: denominazione di origine controllata garantita. La sigla

DOCG è usata su quelle etichette che hanno un nome geografico di una zona specifica.

DOP: denominazione di origine protetta, è una delle sigle più conosciute in Europa, si considerano DOP quei prodotti le cui caratteristiche organolettiche sono attribuibili a una zona precisa.

IGT: identificazione geografica tipica. Per avere questo riconoscimento i vini devono essere prodotti con l'85% di uve provenienti da un'area specifica.

IGP: identificazione geografica protetta. Identifica che almeno uno dei processi di produzione, trasformazione ed elaborazione venga svolta nella zona indicata. Questo vuol dire che le materie prime possono anche provenire dall'Estero, ma i trattamenti devono essere svolti nell'area specifica.