

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



LA REDAZIONE

Istituto Comprensivo Passaggio di Bettona



La pagina è stata realizzata dagli studenti della classe 3B della media di Passaggio di Bettona: Margherita Arena, Noemi Bartoli, Egidio Carucci, Elena Cerchece, Emanuele De Carolis, Adam El Alfa, Gabriele Fagioli, Filippo Fratini, Gabriel Graitaru, Gabriele Laurentini, Mattia Loffredo, Maria Perini, Mattia Pontani, Christian Porzi, Nicola Procacci, Lucrezia Santarelli, Angelina Secrieru, Andjela Stankovic. Il dirigente scolastico è Silvia Mazzoni. Hanno seguito i ragazzi le professoressse Ida Paola Faloia e Paola Gabrielli.

Noi, il cibo e il nostro pianeta

Un progetto per educare i ragazzi alla comprensione più ampia del presente, a partire dai gesti più scontati

Fare merenda la mattina a ricreazione: dopo due ore di lezione un momento di relax, di gioia e di condivisione che serve a noi ragazzi per socializzare e recuperare energie. Protagonista di questo momento tanto atteso è il cibo. Già il cibo, quell'elemento indispensabile a cui siamo molto abituati e a cui non facciamo nemmeno più caso tanto lo diamo per scontato. Ebbene, nell'ambito dei Progetti "Noi, il cibo e il nostro Pianeta" e "Steam", che vogliono educare i ragazzi alla comprensione più ampia del presente, abbiamo voluto soffermarci su questo particolare aspetto della quotidianità dell'uomo appartenente alla cultura universale. Pensiamoci: cosa è il cibo? La parola è piena di significati antichi e moderni, biologici, sociali, culturali. Cibo significa alimentazione, certo, ma è anche un ponte tra le persone e le culture. E esso ha a che fare con l'eco-

ABITUDINI CONSOLIDATE

**Fare merenda
Un'azione dietro
la quale ci sono
culture e tradizioni**



Gli studenti reporter di Passaggio di Bettona

nomia di una famiglia o di una nazione, ma anche con la globalizzazione dei prodotti, degli alimenti e delle culture che ne sono all'origine. Parlare del cibo e di tutte le sue implicazioni apre un mondo che la scuola non può ignorare, soprattutto oggi. E' certo che l'umanità non ha mai avuto così tanto cibo a di-

sposizione come ai nostri giorni (anche se esistono sacche di povertà sparse per il mondo), ma sarà sempre così? Abbiamo studiato e riflettuto partendo dalla nostra esperienza di cittadini avendo chiaro il problema della sostenibilità ambientale. Scopriamo che entro il 2050, che ci vedrà adulti, la popolazione nel-

le città raddoppierà e questo aprirà nuove sfide, richiedendo una rivoluzione alimentare radicale, per evitare che il semplice mangiare impatti sulla emissione dei gas serra e quindi sui cambiamenti climatici.

Per questo già da ora sono state create le politiche alimentari urbane, che trattano il cibo come parte integrante della pianificazione delle città. Il Milan Urban Food Policy Pact è un accordo tra i sindaci di 209 piccole città del mondo unite nel cercare sistemi alimentari locali più sostenibili ed economici. Più imponente è il C40 Good Food Cities, rete globale di megalopoli, che mira entro il 2030 ad avere meno sprechi e più sostenibilità in modo inclusivo ed equo. E non dimentichiamo la New Urban Agenda redatta a Quito (Ecuador) dalla Conferenza ONU Habitat III, che punta ad armonizzare tre elementi: inclusione sociale, sostenibilità economica e ambientale. Tutto questo nell'ottica di un maggiore dialogo tra campagna e città perché l'agricoltura e l'urbanizzazione crescano insieme. La loro connessione è fondamentale per migliorare la sicurezza alimentare del mondo.

Toponomastica

Sulle orme del cibo, a spasso per le città Dalla Bread street a Londra a piazza delle Erbe

L'era post industriale modifica gli assetti. Oggi si parla di deserti e paludi alimentari

Nel corso della storia le città hanno preso forma anche grazie al cibo, che per secoli è stato un elemento chiave della pianificazione urbana. Se si osserva una mappa di una città costruita prima dell'epoca industriale, è possibile individuare come il cibo abbia condizionato la sua forma. Presso la Bread Street (Strada del pane) a Londra, lungo la sponda del Tamigi, venivano venduti i cereali che

arrivavano via nave. Anche il mercato del pesce era vicino a questa strada, mentre quello della carne si trovava a Nord della città perché gli animali arrivavano via terra dalla Scozia.

In molte città italiane si trova la "Piazza delle Erbe", il cui nome ricorda l'antica funzione commerciale. Con l'arrivo dell'era industriale il modo di costruire le città è cambiato e non è stato più fondamentale dare la priorità all'approvvigionamento del cibo.

Oggi si parla di deserti alimentari (Food Deserts) nelle aree periferiche e di paludi alimentari (Food Swamps) caratterizzate da un'elevata concentrazione di



fast food e junk food.

I ritmi di vita intensi e la mancanza di tempo costringono le persone a ricorrere con maggiore frequenza al cibo di strada con ripercussioni sulla salute e l'ambiente.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La riflessione

Come risolvere il problema alimentare?

Idee fantasiose sparse per il mondo: gli orti urbani, le collette solidali i Banchi per il recupero

Come alimentare le grandi città e i milioni di persone che le abitano? A questa domanda si sta lavorando in tutto il mondo, spesso con grande fantasia. Questo perché le città e gli insediamenti umani sono particolarmente esposti alle minacce di modelli di consumo e produzione diventati insostenibili. La città di Mezitli (Turchia) ha svilup-

pato un'azione per incrementare la produzione di cibo da parte delle donne, chiamata "Mercato dei produttori delle donne di Mezitli", che riduce le differenze di genere e offre opportunità di lavoro, permettendo di produrre o vendere cibo in diversi mercati locali. A Melbourne si coltivano campi di bocce ormai dismessi per creare orti urbani. Inoltre in 57 Paesi del mondo sono nate le banche alimentari. Anche l'Italia fa la sua parte contro lo spreco del cibo con l'Associazione del banco alimentare, realtà presente anche in Umbria e che recupera le eccedenze delle industrie alimentari per poi ridistribuirle a strutture caritative, in particolare Caritas e Croce Rossa. Il Presidente Valter Venturi sottolinea che grazie al lavoro di 60 volontari si è dato sostegno alle persone in difficoltà, il cui numero è in aumento in questo particolare momento storico.