

Cronisti in classe



LA NAZIONE

2022

20^a edizione

LA REDAZIONE

Gli alunni protagonisti

Lavora quest'anno al concorso "Cronisti in classe" un gruppo eterogeneo di alunni e alunne. Sono gli studenti che partecipano al laboratorio pomeridiano di giornalismo, tenuto dalle docenti Barbara Baroni e Maria Cristina Bulgheri, E sostenuto dalla dirigente Nadia Ambrosioni. Ecco i loro nomi: Alice Bianchi, Adama Ndwa, Matilde Matteucci, Richa Frediani, Maya Giusti Pardini, Aurora Cardini, Ilia Adami, Abby Mananghaya, Irene Pardini, Denise Lari (classe 2A). Elena Angeli, Gabriele Benedetti, Melinda Bernieri, Lorenzo Gianecchini, Filippo Lari, Elisa Marchetti, Adele Mariani, Lorenzo Neri, Matilde Ninci, Giulia Pieroni, Pietro Susini, Luca Vecoli (classe 2B). Alessandra Antognoli, Nicola Benedetti, Francesca Giunta, Gaia Santella (classe 3A). Benedetta Barsottelli, Elisa Iacopini, Emma Parducci (classe 3B).

Scuola media Rosso di San Secondo - Capezzano Pianore

In agenda i «Sapori della Versilia»

Verso la creazione del distretto del cibo sostenibile con zafferano, olio, vino e... vermi. Un marchio di qualità

CAPEZZANO PIANORE

Dalle rose allo zafferano, dai ciclamini all'olio e al vino, passando dai fichi e dalla farina di castagne. Gli agricoltori camaioresi cambiano rotta e dall'intensa produzione floricola del passato investono le loro forze nel cibo, che non sia solo fragole, per troppo tempo "regine" assolute e incontrastate delle serre locali. Cibo "doc" tanto da decidere di arrivare alla realizzazione di un marchio ufficiale. Dal 2012 infatti il Comune di Camaiole sta lavorando ad un'idea che porterà alla creazione di una certificazione per i prodotti ottenuti dai coltivatori del territorio.

«Il progetto - spiega l'assessora all'ambiente del Comune, Sara Pescaglini, ospite nella nostra scuola insieme a Veronica Ranfagni, responsabile della Coldiretti Versilia - si chiama 'Agenda del cibo' ed era un lavoro già avviato dalle precedenti amministrazioni, che ho ereditato nel 2019, quando ho ricevuto la delega all'agricoltura». Da quel momento ha cominciato a muovere i primi passi il percorso che porterà appunto alla



In classe l'assessora all'ambiente Sara Pescaglini e per Coldiretti Veronica Ranfagni

realizzazione di un marchio, che valorizzi i prodotti del territorio, e non più soltanto quelli ottenuti dentro i confini camaioresi. Strada facendo infatti il Comune di Camaiole ha fatto salire a bordo della nave diretta verso l'approdo denominato "Distretto del Cibo", anche gli altri Comuni della Versilia, con il supporto dell'Università di Pisa, im-

pegnata a dare gambe al progetto. Un equipaggio più numeroso per veleggiare verso un marchio allargato: se prima infatti l'operazione prevedeva la dicitura "Sapori di Camaiole", adesso, grazie ad uno sguardo più ampio, diventerà, con tutta probabilità, "Sapori della Versilia". «Con questa etichetta - afferma l'assessora Pescaglini - turisti e

cittadini, speriamo nel giro di un anno, potranno riconoscere che i prodotti nella loro borsa della spesa o sulla loro tavola, sono di origine controllata e a chilometro zero». L'"Agenda del cibo" va così a braccetto con l'Agenda 2030 spingendo nella direzione del rispetto ambientale, del biologico, dell'essere proprio della zona d'appartenza.

«Con questo obiettivo il Comune - aggiunge l'assessora Pescaglini - ha chiamato a raccolta intorno ad un tavolo gli agricoltori della zona interessati a far parte del progetto e, grazie ad alcuni finanziamenti della Regione Toscana, ha anche organizzato una giornata al mercato ortofrutticolo di Lido, che è il punto d'incontro dei coltivatori ed è divenuto il luogo simbolo del Distretto del cibo versiliense. Qui ci si confronta sulle tecniche di coltivazione, sulle novità, sulla ricerca, sulla possibilità di creare nuovi prodotti da lanciare sul mercato: tra i più curiosi ed innovativi l'humus ottenuto dai lombrichi, che funzionano da fertilizzante». Si chiama vermicompost e rappresenta un prodotto all'avanguardia ed ecosostenibile destinato a conquistare il mercato. E allora... "in bocca al verme"!

L'incontro con Coldiretti

Sempre più donne e giovani scelgono la zappa Il nuovo volto dell'agricoltura sul nostro territorio

Adesso si organizzano corsi e degustazioni per valorizzare i raccolti e le coltivazioni locali

CAPEZZANO PIANORE

«Dimenticare come zappare la terra e curare il terreno significa dimenticare se stessi», parole di Gandhi. E, oggi, il settore agricolo ha fatto ritrovare giovani e donne che sempre più scelgono di "zappare la terra e curare il terreno". E' finita l'epoca, nell'immaginario comune, del contadino di una certa età. Que-

sta inversione di tendenza è stata registrata da qualche anno dall'associazione di categoria Coldiretti, che conta sempre più aziende condotte da giovani e, soprattutto, da donne. In Coldiretti la presenza "rosa" è una tradizione che parte dal 1976 con il movimento di categoria autogestito Coldiretti Donne Impresa. «Oggi, sul nostro territorio - rileva Veronica Ranfagni, responsabile Coldiretti Versilia - anche le donne sono attive nell'allevamento e nella coltivazione di fragole, ma ci sono quelle che, per necessità familiari, come occuparsi dei figli, decidono di differenziare la loro attività organizzando corsi o de-



gustazioni tesi alla valorizzazione dei prodotti agricoli». Grazie a Coldiretti queste nuove risorse possono trovare supporto informativo ad ampio raggio e realizzare nuovi progetti perché l'obiettivo è ritrovare se stessi prendendosi cura del territorio.

Energia

Rincari agricoltura oltre il 30%

CAPEZZANO PIANORE

Gli agricoltori, purtroppo, devono sempre più farsi i conti in tasca. All'inizio del conflitto russo-ucraino, i prezzi del gasolio e delle fonti energetiche sono aumentati del 60-70%, oggi, dopo due mesi di guerra, la percentuale si è attestata sul 30%. Sempre troppo alta per non creare difficoltà a un settore perennemente in crisi. «E' sempre più frequente, negli ultimi tempi, registrare la decisione di tanti agricoltori di non riscaldare la serra

e cambiare tipo di prodotto» - afferma Veronica Ranfagni, responsabile della Coldiretti Versilia. Tale scelta, che potrebbe attenuare gli effetti della crisi energetica, è in armonia con l'abbandono delle monoculture. Per esempio in una sola azienda sono stati creati spazi ricettivi, insieme alla coltivazione di ortaggi, legumi, vino e olio: «Tale percorso - prosegue Ranfagni - è stato possibile anche grazie alla conformazione del nostro territorio». Si potrebbe, dunque, pensare che gli agricoltori camaioresi vengano spinti verso energie alternative ma ci sono difficoltà nel reperire risorse: «Tuttavia - conclude Ranfagni - sia il governo che la Regione Toscana hanno deciso di incentivare nuovi impianti fotovoltaici, anche se solo su volumetrie già esistenti come stalle, case e cantine».