

Cronisti in classe QN LA NAZIONE 2023

Comitato Promotore
Celebrazioni Pucciniane



estra



chimet
REFINING AND FINE CHEMICALS

CONAD
Persone oltre le cose

LA REDAZIONE

Ecco i cronisti
in classe della V E



STUDENTI

Alba Luisa Accardo,
Orlando Thai Arnetoli,
Ginevra Coccia,
Aniello D'Alterio,
Lorenzo Di Mella,
Brando Fratini,
Chengen HE, Khaoula
Lamtahi, Sofia
Malatesta, Emanuele
Nompari, Giulio
Pasquini, Riccardo
Rovai, Pietro Scuto,
Gurshejpreet Singh,
Aurora Soldani,
Matilde Vadi

INSEGNANTE

Rita Pisacane
PRESIDE
Vincenzo Caldarella

SCUOLA PRIMARIA «MOCHI» - LEVANELLA

Consumiamo...senza consumare

Facciamo la nostra parte: la spesa sostenibile deve diventare un impegno sociale nell'interesse di tutti

Andare al supermercato per fare la spesa è una pratica di uso quotidiano alla quale viene data la giusta importanza; magari si fa una lista veloce di quello che può servire, una volta arrivati a destinazione si comincia a riempire il carrello degli alimenti segnati nella lista; ma oltre a quelli aggiungiamo altro, che nella maggior parte dei casi risultano essere cose superflue.

Tutto ciò avviene perché spinti dal consumismo e dall'influenza della pubblicità. Fare una SPESA SOSTENIBILE è necessario per migliorare il proprio stile di vita e allo stesso tempo portare benefici al nostro ecosistema. Ma da cosa si può cominciare per fare veramente una spesa sostenibile?

In molti non sono consapevoli né del come e né del perché; per questo noi giovani cronisti

L'IMPORTANZA DI UNA SCELTA
Scegliere prodotti del proprio territorio equivale a puntare su quelli tipici stagionali



I disegni sono di Aniello D'Alterio e (sotto) di Lorenzo Di Mella

vorremmo dare un nostro contributo informativo con questo breve articolo. Abbiamo approfondito questo argomento soffermandoci su uno degli obiettivi dell'agenda 2030, precisamente il 12 "CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI" e abbiamo un po' preso coscienza su questo tema.

Il primo passo da compiere è cominciare dall'acquisto dei prodotti a Km0, cioè prodotti locali o coltivati nella propria regione, addirittura si possono acquistare direttamente dal produttore. In questo modo si evitano le emissioni inquinanti causate dal trasporto dei generi alimentari.

Consumare prodotti a Km0 vuol dire anche acquistare prodotti stagionali; quindi, non trattati chimicamente e di conseguenza si favorisce una sana alimentazione. Se non si riuscisse ad acquistare prodotti locali sarebbe importante almeno preferire quelli italiani, impariamo a leggere le etichette dei nostri prodotti.

Molte volte ci sono prodotti che sembrano apparentemente italiani, ma in realtà prodotti in luoghi diversi dall'Italia. Un altro aspetto importantissimo è il packaging, appunto la confezione dei prodotti. Evitare il più possibile la plastica e prediligere la carta.

È importante sapere che anche se riciclabile o riciclata, la plastica comunque richiede un enorme dispendio energetico. Ed è una variabile che non può non essere considerata.

La sostenibilità deve partire quindi dal nostro carrello: ne guadagna il pianeta e l'economia locale, abbiamo la consapevolezza della provenienza del nostro cibo e di come viene prodotto.

Spesa sostenibile: quando la festa può cambiare volto

Piante al posto dei fiori e una cena chilometri zero Anche San Valentino può dare del tu all'ambiente

Le risorse sono un bene prezioso: i mille consigli per vivere in modo diverso il giorno degli innamorati

Non serve aspettare il giorno di San Valentino per dire "TI AMO" alla persona amata ma in questo giorno si può comunque sorprenderla con in piccolo regalo. Perché allora non rendere questa festa più sostenibile con delle scelte che rispettino anche l'ambiente? Abbiamo elaborato delle idee che potrebbero essere facilmente realizzabili. Si può partire dalle rose o i fiori che in generale sono sicuramente

te un classico di San Valentino, ma c'è un'alternativa più ecologica che li può sostituire: "una pianta da curare e far crescere", che oltre ad abbellire le case ne purifica anche l'aria.

Ai classici cioccolatini con un packaging di dimensioni megalattiche correlato di plastica inutile che serve solo ad attirare il cliente all'acquisto, si potrebbe sostituire con del cioccolato fair trade, che arriva da piantagioni certificate e viene lavorato da manodopera pagata in modo equo.

Infine, una classica cena ovviamente preparata insieme con il proprio partner a casa. Il tutto realizzato con prodotti locali,



frutta e verdura di stagione, un dolce fatto in casa, senza dimenticare una bottiglia di buon vino; acquistato in piccole cantine che lavorano in modo artigianale.

Fidatevi, sarà un San Valentino perfetto!

Spesa sostenibile: l'idea

Il «Frutta Day» una volta alla settimana

Al bando almeno un giorno snack e panini: largo solo ad arance e mele
Ecco il nostro impegno

Una volta a settimana, a scuola abbiamo il frutta day. Ma cosa è il frutta day? È il giorno della frutta; un progetto che ci è stato proposto dalle nostre insegnanti. Cerca di invogliarci ad avere una buona pratica alimentare, sana e sostenibile. Mangiare anche una volta a settimana la frutta, serve a migliorare la nostra alimentazione poco

variegata, sostituendola alle tante amate merendine che non contengono ingredienti salutari e ci tolgono l'appetito anche all'ora di pranzo. Purtroppo, non tutti ricordiamo di portare la frutta in questo giorno, ma per fortuna a scuola abbiamo sempre un cesto dove raccogliamo quella che non mangiamo a mensa, e se ci dimentichiamo questo giorno possiamo prendere la frutta da lì.

Direi che questo progetto ci ha fatto bene perché molti di noi si sono talmente abituati a consumare la frutta che la richiedono alle maestre anche in altri giorni della settimana per mangiarla all'intervallo. Prima di questo progetto pensavamo che la frutta non potesse essere così appetitosa e persino migliore di una merendina, per questo consigliamo di non fermarsi all'apparenza e di assaggiare prima di giudicare.