

Cronisti in classe QN LA NAZIONE 2023



LA REDAZIONE

Tutti gli autori della pagina



I cronisti.

III A: Emilia Bizzarri Ollandini, Livia Bonechi, Pierpaolo Capraro, Claudia Coniglio, Francesco Crisostomi, Vittoria Di Cosmo, Adelaide Di Matteo, Camilla Leone, Marco Pagano, Marta Parente, Alessia Pica, Clotilde Pulina, Mia Quartararo, Giorgio Restuccia, Giuseppe Restuccia, Adele Riccomi, Leonardo Rosati, Federico Runcio, Sophie Sbrana, Ettore Serani, Francesco Sodini, Lara Vassallo.

IV A: Blanca Ambrosino, Mattia Bardi, Giulia Bertone, Leonardo Cestari, Elena Cococcioni, Ilaria Del Guerra, Sofia La Vela, Matilde Lorenzini, Bianca Emilia Malchiodi, Camilla Masoni, Edoardo Morandin, Stefano Pardo, Alessia Pellegrinetti, Augusto Pilo, Anna Romiti, Lorenzo Scaturchio, Anna Scigliano, Eleanor Spini, Alessandro Tagliagambe, Bianca Tarantino, Chiara Tovani.

IV B: Caterina Bindi, Laura Bueti, Giovanni Chirico, Arianna Duttì, Matteo Fantozzi, Margherita Ferri, Riccardo Frigerio, Viola Froio, Gabriele Gallea, Gregorio Matera, Matteo Nicoletta, Angelica Palla, Alice Pellegrinetti, Domenico Restuccia, Jacopo Salvatore, Ludovica Sbrana, Andrea Tomei, Ludovica Tosi, Elena Tozzi, Marta Vasile, Joseph Versavia.
Docenti tutor: Natalia Rapino, Sonia Pecoraro, Daniela Cinquemani, Dirigente scolastico: prof. Luca Zoppi.

III A, IV A, IV B primaria «Nicola Pisano», Fibonacci, Pisa

ConsumAttore: 'Spendo, dunque Sono'

L'importanza di acquisti consapevoli per il benessere nostro e del pianeta: non sprechiamo il cibo

A scuola da qualche anno durante le ore di educazione civica con le maestre parliamo dell'Agenda 2030 e degli obiettivi da raggiungere in ambito ambientale, economico e sociale, per la salvaguardia del pianeta e della biodiversità. L'obiettivo 12 dell'Agenda 2030 parla di consumo e produzione sostenibile e responsabile.

Che cosa vuol dire spesa sostenibile? Vuol dire acquistare prodotti che nella filiera di produzione o trasporto non causino danni a persone, animali e ambiente. Se per il consumatore è stato sempre importante avere la consapevolezza dei propri acquisti ora è veramente una necessità.

Già nel passato gli inglesi iniziarono ad acquistare solo zucchero di canna che riportasse sull'etichetta «non prodotto con il lavoro degli schiavi». Con il passare degli anni il consumatore ha assunto più consapevolezza e mostra sensibilità e attenzione. Le emergenze climatiche, l'inquinamento, lo scioglimento dei ghiacciai, l'eccessivo utilizzo di pesticidi e coloranti hanno contribuito all'emergere di una consapevolezza del consumatore che a sua volta in-



Il cruciverba realizzato dagli alunni a tema sui segreti del cibo. Schema, definizioni e soluzioni. L'invito è a provare a risolverlo imparando, magari, qualcosa di nuovo

fluenza il produttore e le aziende. Abbiamo capito quanto sia importante scegliere i prodotti a km 0, prodotti locali del territorio, prodotti IGP e DOP, sia per la nostra salute che per favo-

rire l'economia del territorio ed evitare l'inquinamento da trasporto e da conservazione nei frigoriferi e anche per scoraggiare coltivazioni intensive (es. olio di palma) e deforestazione.

Abbiamo imparato a non farci condizionare dalla pubblicità e a leggere attentamente le etichette per verificare le condizioni di produzione: è importante che sull'uovo il primo numero sia uno 0 (biologico) e non un 3 (galline in gabbia).

Dobbiamo considerare il packaging (come viene confezionata e presentata la merce) dei prodotti e scegliere quelli che non inquinano, evitando quindi la plastica.

Non sprechiamo il cibo! I primi due obiettivi mirano proprio a contrastare la fame e la povertà. A conclusione del nostro approfondimento abbiamo somministrato alle nostre 64 famiglie un questionario sull'uso consapevole e sostenibile dei prodotti alimentari. I dati raccolti mostrano che l'89% delle nostre famiglie compra prodotti a km 0, il 70% legge attentamente le etichette dei prodotti, il 30% non spreca cibo e l'83% fa attenzione agli imballaggi e usa busta riciclabili.

Per concludere possiamo dire che le nostre famiglie si mostrano molto attente e da ora in poi lo saremo ancora di più, per il benessere nostro e del nostro Pianeta.

L'intervista

Anche al sindaco Conti piace la schiacciata «Ma per la vostra merenda scegliete la frutta»

Il primo cittadino
«Cerco di comprare articoli e contenitori riciclabili e biodegradabili»

Il 15 febbraio, su nostro invito, è venuto a trovarci a scuola il sindaco di Pisa Michele Conti a cui abbiamo rivolto tante domande.

Signor sindaco, cosa è per lei una spesa sostenibile?

«E' soprattutto una spesa che predilige la stagionalità, i prodotti locali e a km 0 per la salute delle persone e del pianeta».

Quali sono i principali prodotti IGP e DOP del nostro territorio?

rio?

«Tra tutti l'olio extra vergine di oliva e il vino».

Legge le etichette dei prodotti?

«Sì, è molto importante verificare la provenienza e gli ingredienti; l'utilizzo dei conservanti, degli additivi e dei pesticidi è diminuito negli ultimi anni per il benessere dei consumatori».

Tiene conto del packaging dei prodotti quando fa la spesa?

«Sì, sono attento a scegliere articoli e contenitori riciclabili, biodegradabili e compostabili».

Come possiamo ridurre gli sprechi di cibo?

«Comprando solo la quantità ne-



cessaria per la famiglia».

Le piace la schiacciata?

«Sì, molto per la vostra merenda cercate di preferire frutta e verdura di stagione o dolci fatti in casa». Grazie sindaco per questa bella lezione sulla sostenibilità, ne faremo tesoro!

La ricetta

“Chef” in classe La tradizione entra nelle aule

La trippa alla fiorentina
Il procedimento consigliato dalle nostre nonne
Buon appetito a tutti!

Abbiamo chiesto alle nostre nonne una ricetta tradizionale della cucina toscana.

Le ricette sono state varie e si è spaziato tra primi, secondi e dolci realizzabili con prodotti locali o addirittura a km 0 per una spesa sana e sostenibile come suggerisce anche l'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile e

che ha tra i suoi obiettivi anche quello di dimezzare lo spreco alimentare.

In classe, dopo una votazione democratica, la ricetta vincitrice è risultata la mitica Trippa alla fiorentina.

Di seguito il procedimento per chi vuole cimentarsi tra i fornelli!

La ricetta.

Soffriggere carota, sedano e cipolla, aggiungere la trippa tagliata a listarelle, lavata e strizzata, aggiungere del vino bianco e lasciarlo evaporare.

Dopo aggiungere della polpa di pomodoro e del brodo.

Far cuocere il tutto a fuoco lento per circa un'ora e mezza e a fine cottura aggiungere del Parmigiano reggiano grattugiato a piacere. Quindi, servire ben calda.

Buon appetito da tutti noi!