

Cronisti in classe **QN LA NAZIONE 2023**

LA REDAZIONE

Ecco tutti i cronisti e i loro docenti tutor



Classe 1A: Barchi Margot, Bertini Diego, Borici Ambra, Brucato Gioele, Bucalossi Lorenzo, Carucci Edoardo, Cianetti Bianca, Deri Bianca, Duarte De Souza Joao Bernardo, Duarte Senesi Mariana, Ferrandi Sofia, Giancaspro Vittoria, Hithi Mattia, Kazony Christian Lucien, Lari Vittorio, Luna Guel Sofia Nicole, Mari Sofia, Marzi Alexandra, Monte Flora, Parricchi Sofia, Pollina Cesare, Radicchi Petra, Rossi Matteo, Taddei Elia, Tamaro Greta, Terrero-Pena Mia, Vranic Mirko.
Docenti tutor: Silvia Colangelo, Monica Docci
Dirigente Scolastico: Cecilia Martinelli

Istituto comprensivo «Folgore da San Gimignano» - San Gimignano

Salvare il mondo: missione sostenibilità

Il legame con l'alimentazione è molto stretto: da come ci nutriamo derivano conseguenze per la salute

Sostenibilità è un concetto che riguarda tutti gli individui del nostro pianeta, ne sentiamo spesso parlare in ambito alimentare. Occorre chiederci se abbiamo capito che cosa si voglia intendere con questo concetto.

E inoltre, se abbiamo compreso quali siano le azioni sostenibili che possiamo mettere in atto per aiutare il nostro pianeta.

Per sostenibilità intendiamo una serie di comportamenti responsabili che garantiscano i bisogni delle attuali generazioni senza compromettere la possibilità delle generazioni future di realizzare i propri obiettivi.

In particolare, il legame tra sostenibilità e alimentazione è da sempre molto stretto; in effetti è proprio da come ci nutriamo che derivano una serie di conseguenze riguardanti la nostra salute, ma anche di dinamiche che sono collegate ai cambiamenti climatici e alle disuguaglianze a livello mondiale.

OBBIETTIVO

Inversione di marcia per conseguire i risultati auspicati da Onu e Fao



Immagine realizzata da Edoardo Carucci e Ambra Borici

Scegliere cibi sani dovrebbe diventare una priorità non solo perché questi hanno un valore nutrizionale migliore degli altri, ma anche perché sono prodotti con tecniche a basso impatto ambientale e seguendo procedimenti che rispettano gli ecosistemi e le loro biodiversità.

Già da diversi anni la sostenibilità è diventato uno dei principa-

li temi delle conferenze di Onu e Fao. Il concetto fu introdotto per la prima volta nel corso della conferenza dell'Onu sull'ambiente nel 1972. Nel 2015, l'Onu ha sottoscritto un patto costituito da 17 Obiettivi per lo sviluppo sociale sostenibile. Di questi almeno tre riguardano la sostenibilità alimentare. Secondo gli ultimi dati della Fao, 690 milioni

di persone al mondo sono denutrite e questo provoca quasi il 45% delle morti nei bambini sotto i 5 anni. Puntare sulla sostenibilità è l'unica strada percorribile dai singoli individui, dalle piccole aziende e dai grandi colossi industriali. Nell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite si evidenzia che una distribuzione più democratica delle risorse alimentari permetterebbe di estinguere il dislivello tra sovra-nutrizione di alcuni paesi e la denutrizione di altri. L'aumento demografico degli ultimi anni, l'accesso non uniforme alle risorse, i cambiamenti climatici, le disuguaglianze sociali rendono sempre più difficile trovare un equilibrio che permetta di rispondere alla domanda alimentare di tutti in ugual misura. La riduzione degli sprechi gioca un ruolo fondamentale. Soltanto nell'Unione Europea sprechiamo annualmente circa 87 milioni di tonnellate di cibo. Occorre intraprendere un percorso di educazione alimentare che porti a conoscere e intraprendere una dieta sostenibile e sensibilizzi la popolazione, le aziende verso sistemi di produzione, distribuzione e lavorazione sempre meno impattanti sull'ambiente.

L'intervista

«La dieta sostenibile? A basso impatto ambientale. Quella mediterranea rappresenta un esempio»

Abbiamo passato la parola alla dottoressa Noemi Perosillo, nutrizionista ed esperta della materia

Sostenibilità alimentare: cos'è?

«Come tutti i concetti che riguardano l'alimentazione, a parer mio anche quello della sostenibilità alimentare dovrebbe avere alla base il concetto di equilibrio, andando ad integrare aspetti relativi al rispetto dell'ambiente, alla riduzione dei consumi, all'accessibilità e all'accettabilità culturale, alle risorse economiche disponibili,

alla soddisfazione e al gusto personale».

Cos'è una dieta sostenibile?

«Gli esperti spesso la definiscono come una dieta a "basso impatto ambientale" e quella mediterranea ne è un chiarissimo esempio. Questo perché si vanno a prediligere alimenti di origine vegetale, di stagione e del territorio, la produzione di alimenti a base vegetale, infatti, comporta un'emissione decisamente inferiore di gas serra e uso del suolo, riducendo il consumo di acqua e l'inquinamento rispetto alla produzione di prodotti animali. Se prendiamo la classica rappresentazione a piramide, alla base troviamo ce-



reali, verdure, frutta, olio extravergine di oliva e legumi. Si tratta di una dieta a impronta vegana, che spesso viene demonizzata credendo che non possa fornire adeguate quantità di nutrienti - o che sia 'triste'. (Disegno di Kazony Christian Lucien)

L'iniziativa di Conad

Un esempio che è a portata di mano

Il progetto si chiama «Sosteniamo il futuro». Dal fotovoltaico ad imballaggi con materiale riciclato

Conad, leader della grande distribuzione in Italia, ha iniziato ormai da diversi anni un grande progetto di sostenibilità. L'idea è quella di creare profitto in maniera sostenibile con la partecipazione e l'inclusività dei consumatori, alimentando la crescita e il benessere della comunità stessa.

Il progetto si basa su tre punti

fondamentali: Ambiente e Risorse, Persone e Comunità, Imprese e Territorio.

Per garantire il rispetto del Pianeta, Conad ha cercato di ottimizzare i carichi e i flussi di merci registrando una significativa diminuzione delle emissioni nocive.

L'uso di pannelli fotovoltaici e moderni impianti di refrigerazione insieme con l'introduzione di imballaggi provenienti da materiale riciclato ha consentito di ottenere buoni livelli di risparmio energetico e di materie prime.

Conad ha promosso campagne di sensibilizzazione e promozione di comportamenti responsabili, coinvolgendo enti culturali, sanitari e sportivi. La valorizzazione del territorio italiano ha inoltre sviluppato durature collaborazioni con fornitori locali oltre a supportare la filiera agroalimentare italiana.