

# Cronisti in classe QN LA NAZIONE 2023

Comitato Promotore  
Celebrazioni Pucciniane

BANCO di LUCCA  
e del TIRRENO S.p.A.  
Gruppo Bancario La Cassa di Risparmio

Fondazione  
Cassa di Risparmio  
di Lucca

Confeserziali  
CISPTEL TOSCANA

CONAD  
Persone oltre le cose

## CRONISTI IN CLASSE

### Gli alunni e le alunne della 2F e della 2G

**La classe 2F:** Ait Errich Hou-da, Bellusci Alessandro, Blefari Alessandro, Calci Lorenzo, Casali Giorgia, Cau Tommaso, Cerauro Tecla, Ghimenti Giacomo, Giacomelli Filippo, Governale Federica, Hagili Kankanamlage Methmi Idusha, Hoxha Isabella, Jaku Marina, Nelli Giulio, Presa Chiara, Scalisi Federico, Sebastiani Davide, Settembre Daniel, Usai Melissa, Venturi Emma, Vicini Gabriele, Warnakulasuriya Fernando Wenice Dilsara, Lan Jun Xi. Prof.ssa Elena Simonetti

**Classe 2G:** Baroncini Francesco, Bartoli Andrea, Bianchi Lorenzo, Carrara Lorenzo, Cruceru Mario Andrei, Di Giovanni Daniele, Eshasah Haitam, Fredianelli Adele, Gambini Francesca, Gambogi Alice, Joseph Nethu Diyana, Massart Ginevra, Mecchia Denise, Pensa Arianna, Pera Camilla Angela, Puccetti Matilde, Rybczynski Jakub, Sarout Majda, Sirignano Emanuele, Spadoni Emanuele, Zannini Annamaria, Zecchini Gabriele. Prof.ssa Maria Perna  
**Dirigente** prof. Gino Carignani.

Scuola Media «Da Vinci» di San Concordio

## Dal produttore all'intervistatore

Nei panni del "consumatore" abbiamo trascorso una mattina al mercato contadino a Km zero

**Martedì** scorso al mercato contadino di San Concordio ci siamo improvvisati giornalisti: eravamo curiosi di saperne di più sull'agricoltura a km 0. L'emozione è alle stelle, poi rompiamo il ghiaccio: "Ciò che vendete è a km 0? Quali concimi utilizzate? Cosa fate con i prodotti che non vendete?"

**La signora** Alessandra ci accoglie con gentilezza: "Quello che trovate sul banco è coltivato nella nostra azienda, che ha sede qui vicino; abbiamo un piccolo allevamento da cui otteniamo il concime, naturale e senza pesticidi. I prodotti che non vendiamo vengono consumati da noi agricoltori: portiamo al mercato quantità che siamo sicuri di vendere così da non rimanere con troppe eccedenze". Le verdure e la frutta presenti sul suo banco e su quelli degli altri coltivatori sono locali e biologiche: "Il

**LA FILIERA CORTISSIMA**  
**E' il valore aggiunto per gli operatori che hanno risposto alla nostra indagine**



Il nostro "blitz" tra i banchi del mercato di San Concordio, per saperne di più

loro sapore è inconfondibile e la loro freschezza è sinonimo di qualità". "Portate al mercato solo prodotti di stagione?" "Certamente. Siamo a fine inverno, ecco perché vedete sul banco zucche, verdura, cardoni, pere, kiwi. Stiamo preparando il terreno per accogliere le colture primaverili ed estive che tra qual-

che mese porteremo al mercato". Ci abbiamo preso gusto, fare i giornalisti ci piace un sacco. Così ci avviciniamo al signor Alessandro che è davvero felice di parlarci della sua storia. "Le piace il suo lavoro? Ha mai desiderato fare altro nella vita?". **Alessandro** ci racconta di aver lasciato, qualche anno fa, la sua

professione per dedicarsi alla vita nei campi: un mondo nel quale era cresciuto. "Non tornerei indietro, ho fatto la scelta giusta. Mio padre faceva l'agricoltore e mi ha trasmesso la passione per questo lavoro. Oramai sono quattordici anni che vendo i miei prodotti ai mercati locali".

**Chiediamo** ad Alessandro se tiene per sé una parte di ciò che produce. "Sì, la frutta e la verdura che consumiamo a casa è di nostra produzione, non la compriamo mai. Tutti i giorni raccogliamo le nostre galline depongono le uova che vendiamo al mercato contadino. Acquistiamo tutto il resto, ciò che non possiamo produrre da soli". Alessandro ribadisce che "il bello di questi mercatini è il fatto di trovare prodotti stagionali: in inverno qui non troverete i pomodori, ma cavoli e rapini". E i concimi? "Spesso li otteniamo dal cibo che non mangiamo. Non sprechiamo nulla". Gli agricoltori del mercatino ci hanno insegnato che tutti possiamo contribuire a scegliere consapevolmente cibi sani, di qualità, realizzati da un'agricoltura attenta alla filiera produttiva. Evviva la spesa a km 0!

## Ultime frontiere

### Spesa consapevole? O la grande sfida Zero waste? Semplicemente un nuovo modo di acquistare

**La spesa** sostenibile consiste nell'acquistare in maniera consapevole, cioè scegliere prodotti a km 0, di qualità, conoscerne la provenienza ed essere al corrente dei dati relativi alla produzione (nessun "danno" per gli esseri viventi) ed alla distribuzione (rispetto delle norme contro lo sfruttamento). Gli obiettivi sono consumare prodotti di stagione, eliminando il più possibile gli sprechi ed i rifiuti. Come fare? Stilando un menù, in modo tale da sapere esattamente ciò che è necessario comprare, conservare correttamente frutta e verdura ed inventare ricette "svuota frigo". Un'altra tipologia di spesa è quella Zero Waste, ovvero usare contenitori

portati da casa e riempirli di prodotti sfusi o alla spina per ridurre gli imballaggi, impiegare buste di stoffa e riutilizzabili ad eccezione della frutta e della verdura per cui serve il sacchetto biodegradabile obbligatorio.

**Gli acquisti** sostenibili possono essere fatti in mercati contadini, in aziende agricole ma anche nei supermercati. In questi ultimi basta fare attenzione a scegliere prodotti locali oppure quelli accuratamente selezionati nel patrimonio agroalimentare del nostro Paese, ovvero quelli certificati D.o.p e I.g.p. I prodotti del nostro territorio raccontano la nostra terra e la nostra storia, ecco perché vanno preservati e tramandati di genera-



zione in generazione. L'obiettivo principale della spesa sostenibile è mantenere in equilibrio costante il rapporto tra ambiente, economia e società, per soddisfare i bisogni di tutti e per garantire condizioni di vita migliori anche alle generazioni future.

## L'esperienza

### Presi per la gola Dove inclusione è sostenibile

Uno speciale corso per i ragazzi con disabilità I prodotti spesso sono quelli dell'orto della nostra scuola

**Il corso** settimanale di cucina, rivolto ai ragazzi con disabilità è nato nei primi anni duemila. Il progetto è stato pensato ed organizzato nel rispetto della sostenibilità e del riciclo. I prodotti che vengono utilizzati, prediligendo quelli di stagione, sono spesso presi dall'orto della scuola (come rucola, zucca ed erbe aromatiche). Al momento della

spesa, gli studenti acquistano solo prodotti sfusi, non confezionati, per ridurre la produzione di rifiuti e favorire il riutilizzo. Per quanto riguarda le ricette, i nostri chef, affidandosi all'estro e alla fantasia, inventano nuove portate recuperando solo i prodotti che hanno a disposizione. **Alcuni** degli obiettivi del laboratorio sono il favorire l'integrazione, il rispetto delle regole, l'autonomia, l'autocontrollo e l'acquisizione di norme civiche (vedi appunto la sostenibilità e la raccolta differenziata). Gli spazi laboratoriali, interni ed esterni, sono vissuti da gruppi eterogenei per età e livelli di competenza e, in particolare, ogni ragazzo portatore di handicap è affiancato da un tutor. Questa modalità organizzativa privilegia la comunità scolastica come ambiente sensibile ai bisogni di tutti e di ciascuno in un'ottica di piena condivisione di esperienze significative.