

# Cronisti in classe QN LA NAZIONE 2023

Comitato Promotore  
Celebrazioni Pucciniane



## LA SPEZIA

### Pellico - Mazzini Studenti e tutor

**Scuola ISA4 2E:** Giulia Argelà, Paola Brescia, Annalisa Caccia, Nicolò Campi, Giammarco Canepa, Estey Castillo Sanchez, Tommaso Cavazzoni, Filippo Chiodo, Francesco Colotto, Massimo Vaudo De Bernardi, Bianca Fiorentini, Daniel Grammatica, Virginia Kelly, Mario Kolici, Gregorio Matteucci, Alessandra Moggia, Eva Nasi, Vittoria Nasi, Vittoria Peserico, Sofia Piscopo, Claudio Rebecchi, Giulia Scattina, Danyel Tavarez Sanchez, Leonardo Zanardelli.

**2G:** Camilla Albuja, Leonardo Balducci, Andrea Bruschi, Lorenzo Calabretta, Michele Campanelli, Giona Carnieri, Jacopo Di Benedetto, Virginia Fazzolari, Dario Felisso, Elia Fellerini, Eleonora Ghironi, Fiore Maregatti, Enkeleda Morinaj, Guglielmo Nucera, Giovanni Richichi, Marta Ristuccia, Pietro Salvi, Agata Tomà, Nathan Yopez, Keysi Ynfante della classe 2G Dirigente scolastico: Michele Buongiovanni Docenti tutor: Alessandra Corradino, Brunella Medugno

## Il nostro territorio

# Progetto di educazione alimentare

Ore 8 a lezione di sostenibilità. Obiettivo primario la coltivazione nel rispetto dell'ambiente

**Aglio**, cipolla bianca, indivia scarola, indivia riccia...sono i prodotti che i ragazzi delle classi seconde della «Mazzini-Pellico» coltivano da diversi anni agli Orti di San Giorgio, con il progetto «Orto in condotta» realizzato in collaborazione con Slow Food. Obiettivo primario dell'iniziativa è avvicinare i ragazzi alla coltivazione biologica, salutare, che non inquina, che rispetta l'ambiente, la stagionalità, la biodiversità, mettendo in risalto l'importanza dell'agricoltura a Km 0. Una volta al mese, a turno, i ragazzi si recano nelle piane sottostanti il Castello San Giorgio, dove il Comune ha realizzato dei «mini-orti» in vasconi di legno a disposizione delle scuole. Pulire le vasche, rinnovare la terra, distendere concime rigorosamente organico, interrare le piantine, liberarle dalle erbacce e, dopo la

## L'IMPEGNO

**Giovani sperimentano  
"sul campo"  
la produzione  
di ortaggi a Km 0**



Disegno dell'alunno Lorenzo Calabretta della 2G

preparazione, vedere come nascono gli ortaggi, si sviluppano e, finalmente, sono pronti per essere raccolti. «Personalmente sono molto contenta - afferma un'alunna - perché si tratta di un progetto che ci permette di mettere in pratica concretamente gli obiettivi dell'Agenda 2030 che studiamo sui libri. Attraver-

so queste attività possiamo capire quanto tempo, lavoro e risorse servono per ottenere dei prodotti sani, coltivati rispettando i tempi naturali, senza uso di sostanze chimiche e conservanti.» Continua un compagno: »I nostri prodotti sono a «Km 0» cioè hanno una relazione stretta con il luogo in cui viviamo: ciò

crea grossi vantaggi nutrizionali perché il cibo non subisce il trasporto e i trattamenti per conservare il prodotto fino al luogo di destinazione. Non siamo più abituati a comprare ortaggi stagionali, ma prodotti che arrivano dall'altra parte del mondo che, dopo essere stati trattati con conservanti chimici, vengono trasportati nelle stive delle navi per giorni e giorni, causando oltretutto maggior inquinamento.» Insieme alle attività «sul campo» i ragazzi imparano a conoscere anche le produzioni tipiche del nostro territorio, come le arance «Pernambucco», un tempo note ed esportate in tutta Europa e oggi nuovamente presenti nell'aranceto adiacente gli orti.

**In un mondo** dominato dalla grande distribuzione e dai fast-food, avvicinarsi alle piccole coltivazioni locali con semplici gesti di cura e di rispetto dell'ambiente, abituarsi ad una sana e variegata alimentazione basata anche sui piatti della tradizione, sono buone pratiche che i ragazzi acquisiscono concretamente, sperimentando in prima persona i vantaggi della produzione a Km 0.

## L'inchiesta

### I mitilicoltori lanciano un grido d'allarme: «La siccità mette a rischio i nostri muscoli»

I «muscoli di Spezia» in pericolo per l'aumento della temperatura dell'acqua del golfo

**Lo sapevate** che gli effetti del cambiamento climatico si fanno sentire anche sul più noto dei prodotti tipici spezzini? Ce lo ha spiegato Roberto Borio, ex mitilicoltore. Spezia in passato era ricca di precipitazioni, tanto da meritarsi il primato di città più piovosa d'Italia. Le abbondanti piogge e le numerose polle d'acqua dolce all'interno del golfo equilibravano la temperatura del mare e la sua salinità,

creando le condizioni ideali per lo sviluppo dei nostri allevamenti. La siccità di questo periodo diminuisce lo scambio tra acqua dolce e acqua salata; anche le polle non esistono più. L'aumento della temperatura del mare ha determinato così la scomparsa di alghe autoctone, come quelle verdi, che assicuravano l'ossigenazione dell'acqua, e favorito il proliferare di orate, che trovano nei muscoli il loro cibo preferito. Inoltre l'acqua più calda limita la riproduzione e l'accrescimento dei muscoli, che restano piccoli e «magri».

**Un tempo** si pescavano orate dall'inizio della primavera: oggi



le troviamo anche a gennaio! Questa situazione sta mettendo in ginocchio la produzione dei muscoli di Spezia che vantano un'origine centenaria e rischiano di scomparire proprio a causa del cambiamento climatico in atto.

## L'intervista

### No consumatori ma produttori consapevoli

Gli alunni incontrano la docente Mazzolani responsabile del progetto «Orto in condotta»

**«E' un progetto** europeo di educazione alimentare, fondato sull'idea che l'alimentazione sia un fatto culturale, oltre che nutrizionale. L'orto diventa uno strumento per attività di educazione alimentare e ambientale», spiega la responsabile spezzina dell'iniziativa, prof. Mazzolani. «Orto in condotta è nato nel

2009, con il patrocinio di Slow Food. Alla Spezia, per le scuole non dotate di una zona verde, trova spazio nell'area degli Orti di San Giorgio. Tra le finalità, trasformare i piccoli consumatori in coproduttori e renderli consapevoli dei propri acquisti, dalla lettura delle etichette alla provenienza dei prodotti. Importante è trasmettere il concetto di presidio, per promuovere e valorizzare le produzioni autoctone, talvolta a rischio estinzione: i ragazzi imparano a conoscere meglio e ad apprezzare i prodotti locali e le ricette tradizionali, anche attraverso incontri con esperti, e sono indirizzati verso un consumo e una produzione responsabili, come raccomandato dall'obiettivo 12 dell'Agenda 2030. Per usare il motto di Slow Food, apprendono a mangiare sano, pulito, giusto».