

# Cronisti in classe QN LA NAZIONE 2023

Comitato Promotore  
Celebrazioni Pucciniane



## LA REDAZIONE

### I cronisti in erba delle seconde A e C

**Gli studenti:** Khady Ba, John Bagtas, Parat Barsotti, Margherita Bianchi, Diego Burgassi, Cecilia Panerai, Amelia Chiriach, Cosimo Croci, Giulio D'Amora, Asmaa El Hasnaoui, Majdi Abdelaziz, Giovanni Femia, Giacomo Fineschi, Linda Gagliano, Lorenzo Gorgoni, Bianca Greco, Enis Ibrahim, Elia Magistro, Marta Mastrosanti, Pietro Mazzanti, Agostino Mochi, Lapo Moriani, Jacopo Munaò, Alessandro Mustacchio, Mattia Padoin, Leonardo Rullani, Kathren Veniluxan, Giordano Zani, Niccolò Bercigli, Ammar Diouane, Arlina Hajdari, Cosimo Ianni, Camilla Iommi, Aleksandr Korobeinikov, Rosa Ramona Mitrovic, Luca Mattia Sava.

**Docenti tutor:** Daniele Guidi, Stefano Bartalesi.  
**Dirigente scolastica:** Antonella Ingenuo.

Classi 2 A e 2 C Scuola secondaria di primo grado Machiavelli Istituto comprensivo Oltrarno-Firenze

## Il pianeta è in pericolo, aiutiamolo!

La crisi climatica è seria e ci impone delle scelte rapide e decisive: sei pronto a cambiare stile di vita?

FIRENZE

**I cambiamenti** climatici rappresentano la più grande crisi che l'umanità si sia trovata ad affrontare e tutti siamo chiamati a fare la nostra parte. Siamo di fronte ad una crisi che è anche culturale: spesso sono proprio coloro che causano parte di questo problema a non essere disposti a fare quei piccoli sacrifici che potrebbero evitare conseguenze imperdonabili nel futuro. Dobbiamo agire subito, senza aspettare che gli esiti del nostro operato siano tali da rendere impossibile lo svolgersi della vita sulla Terra.

**Dalle previsioni** formulate da massimi esperti sappiamo che la temperatura terrestre, entro la fine del XXI secolo, potrebbe aumentare di almeno 2 gradi e questo comporterà modifiche irreversibili nel clima con conse-

### I DATI DELLA FAO

**Gli allevamenti emettono il 21% delle emissioni di CO2 del pianeta**



Il paniere della dieta mediterranea

guenti piogge violente, innalzamento dei mari, siccità, uragani e diminuzione delle risorse idriche. Un impatto quindi notevole anche per l'agricoltura che dovrà sapersi reinventare, anche in considerazione della variabilità delle piogge e dell'aumento di calore che porterà alla diffusione di parassiti. Tutto questo ci obbligherà a utilizzare

nuovi modelli di coltivazione sostenibile. Dobbiamo sforzarci fin da ora di porre fine all'estrazione dei combustibili fossili, investire sulle fonti rinnovabili, proteggere gli alberi, cambiare i metodi di allevamento e ridurre lo spreco e il consumo di prodotti di origine animale. Ed è proprio sull'allevamento che vogliamo soffermarci in que-

sto articolo. L'allevamento contribuisce al 21% delle emissioni di gas serra a causa del metano proveniente dalla fermentazione enterica, il processo di digestione dei bovini. Se noi consideriamo l'intero ciclo di vita di un prodotto di origine animale, utilizzando la scala LCA - unità di misura che misura i gas serra durante tutto il processo dalla lavorazione fino all'imballaggio e fino alla tavola considerando lo spreco - possiamo arrivare ad emissioni globali del 40%. Solo lo spreco vale l'8%.

**Le nostre scelte** al supermercato devono tenere conto della sostenibilità, perché una spesa sostenibile riduce significativamente le emissioni dei gas serra. Una delle cause principali dei cambiamenti climatici è l'allevamento e questo ci impone una domanda: siamo capaci di cambiare il nostro stile alimentare? Questo non vuol dire necessariamente passare ad una dieta di sole verdure, ma essere attenti alla frequenza del consumo dei prodotti di origine animale e seguire la dieta mediterranea. Affrontare il cambiamento climatico comporterà delle scelte. Sei pronto?

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Riflessioni sul futuro

### La sfida cruciale del 2023: l'agricoltura 4.0 verso una rivoluzione digitale delle campagne

I nuovi protagonisti tra agricoltura verticale e di precisione, droni e intelligenza artificiale

FIRENZE

**Negli** ultimi anni, il settore agricolo ha aperto a nuove opportunità di lavoro per giovani diplomati e laureati e sta vivendo una vera e propria rivoluzione. La FaO sostiene che il 2023 sarà l'anno della svolta dell'agricoltura 4.0 poiché, grazie alla transizione agroalimentare, riusciremo ad affrontare le tre sfide di

questo secolo: i cambiamenti climatici, la perdita di produttività e biodiversità e l'aumento dei costi con conseguenti squilibri sociali.

**Le statistiche** dicono che nel 2050 gli abitanti del mondo saranno oltre 9 miliardi e questo dato esige nuovi processi produttivi. I cambiamenti climatici ci stanno portando verso una rivoluzione digitale delle campagne: l'agricoltura di precisione, quella verticale, i robot, i droni e l'IA (intelligenza artificiale) saranno i protagonisti delle nuove pratiche agricole produttive. Già oggi, grazie all'agricoltura verticale e all'IA, si produce più cibo su una superficie ridotta e



si risparmia acqua. Senza dubbio l'agricoltura sta cambiando rapidamente, perché sarà il settore più colpito dai cambiamenti climatici. Non dobbiamo dimenticare che il cibo è l'energia primaria che fa funzionare la macchina umana.

## L'approfondimento

### Tecnologia e spesa consapevole

Abbiamo testato Yuka un'app per la spesa consapevole: Niccolò ci racconta com'è andata

FIRENZE

**Fare** una spesa sostenibile può essere difficile, ma fortunatamente la tecnologia ci viene in aiuto ed è possibile fare acquisti consapevoli grazie ad alcune app. Una di queste è Yuka, che tramite una scansione dei codici a barre restituisce all'utente

informazioni sugli alimenti come valori nutrizionali, additivi e indice di sostenibilità.

**Abbiamo** inviato Niccolò, un nostro compagno di classe, a provarla: «Mi mi sono recato al supermercato per provare Yuka, ho iniziato scansionando dei prodotti che uso di solito. Che cosa ho scoperto? Non ho avuto delle belle sorprese. Iniziando dai prodotti da colazione, è risultato che il latte è eccellente, mentre i biscotti sono valutati come mediocri (troppo calorici) e poco sostenibili. Ho scansionato anche alcuni degli alimenti che mangio durante la giornata: la burrata è valutata come mediocre e con troppo packaging, mentre i bastoncini di pesce risultano eccellenti per le proteine. Grazie a questa esperienza mi sono reso conto che è meglio scegliere prodotti a km 0, più sani e sostenibili, evitando di esagerare con i prodotti industriali».