

# Cronisti in classe QN LA NAZIONE 2023



## LA REDZIONE

### Leopardi-Da Vinci: ecco gli studenti



Elenco la redazione degli studenti dell'istituto Da Vinci-Leopardi di Carrara, che fa parte dell'Istituto comprensivo Menconi.

#### Classe 2<sup>AB</sup>:

Noemi Andreazzoli, Martino Assante, Ryan Bernardi, Amelie Carusi, Denise Casarini, Miriam Casarini, Kejsi Gjinaj, Diego Granai, Giacomo Grassi, Jacqueline Halilovic, Koki Harada, Sara Isoppo, Gabriele Liguori, Lilit Manfredi, Nikol Marku, Ion Gabriele Tacu, Francesco Torre, Emilia Vatteroni.

#### Classe 2<sup>A D</sup>:

Azzurra Aboutaleb, Nicole Andreoni, Nicola Bernacca, Giorgia Biggi, Matilde Bizzarri, Alice Colona, Pietro Dolhescu, Erica Elena Dumitrescu, Diego Frediani, Albert Nicholas Gal, Francesco Lo Piccolo, Greta Longo, Lucia Luzzoli, Sara Matteucci, Azzurra Michelucci, Elena Stella Morra, Davide Muracchioli, Desiree Nicolini, Christian Rachi, Valeria Xhelilay.

#### Classe 2<sup>AC</sup>:

Anna Badiale, Ludovico Bardini, Giorgia Benetti, Aurora Bronzini, Brianna Maria Buratti, Sesilia Ciardi, Irene Deste, Alessia Drago, Edoardo Fabbri, Alex Faconti, Tommaso Giannotti, Elena Lorenzini, Gabriele Mamone, Alessio Manzo, Alessia Marku, Gabriele Prezzemoli, Gabriele Ricci, Alessia Samplay Singh, Denise Tamagnini, Greta Sofia Tinfena, Akram Yassin.

Le insegnanti che hanno fatto da tutor sono Balestracci, D'Angelo, Ferrari, Marconi, Bizzarri, Gianfranchi, Maggiani e Campari. La dirigente scolastica è la professoressa Novelli.

## Verso un'alimentazione sostenibile

Inchiesta degli alunni con genitori e nonni sullo spreco a tavola. Ecco alcune ricette gustose con cibo 'riciclato'

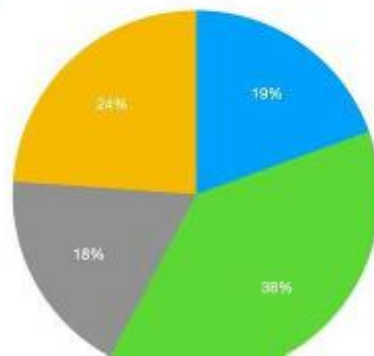
Abbiamo intervistato genitori e nonni su come, nelle nostre famiglie, si ricicla il cibo avanzato dalle tavole per creare nuove ricette. Questo perché ogni giorno, nelle case italiane, viene sprecato moltissimo cibo e, spesso, senza pensare alle conseguenze gravissime che questo atteggiamento può avere sull'ambiente. Abbiamo capito che consumare con poca attenzione aumenta la domanda di cibo e che questa deve essere soddisfatta da allevamenti e coltivazioni intensivi che utilizzano molta acqua ed energia oltre che ad inquinare in vari modi l'atmosfera, e che la richiesta di prodotti fuori stagione provenienti da terre lontane, a causa del loro trasporto aereo o navale, fanno aumentare l'utilizzo di grandi quantità di carburante. Consumare cibo in modo consapevole e limitare gli sprechi può aiutare l'ambiente ed è un dovere

### PIANETA DA SALVARE

**Consumare in modo consapevole è un dovere di tutti per rispettare l'ambiente**

HAI MAI CERCATO DI PERSUADERE I GENITORI, GLI AMICI AD AVERE UN'ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE?	PERCENTUALE (%)	
A. Sì	35	19
B. No	69	38
C. A volte	33	18
D. Non mi interessa	43	24
TOTALE	180	100

● A. Sì ● B. No ● C. A volte ● D. Non mi interessa



Il grafico con il sondaggio fatto dai ragazzi della scuola Leopardi-Da Vinci di Carrara

re che tutti noi, ragazzi e adulti, abbiamo. Per questo motivo abbiamo raccolto alcune ricette con le quali preparare gustosi manicaretti con un occhio al gusto e uno all'ambiente. Ecco le ricette.

**Polpette in cesto di pane:** prendere una pagnotta che ci è avanzata, privarla della mollica e cuocere in forno. Mentre il pane si

secca mettere in una ciotola gli avanzi di carne avanzata e tritarli poi aggiungere un uovo, la mollica bagnata, del parmigiano e spezie a piacere. Cuocere le polpette con sugo al pomodoro e quando saranno pronte riempire la pagnotta croccante con sugo e polpette.

**Frittata di pasta:** prendere la pasta già cotta ma che non ab-

biamo mangiato, vanno bene gli spaghetti ma anche pasta mista, aggiungere due uova, del parmigiano e se si preferisce, aggiungere anche pezzetti di formaggio e di salumi avanzati; mescolare il tutto, aggiustare di sale e friggere in padella antiaderente con un filo d'olio.

**Snack di riso:** prendere il riso avanzato e metterlo in una teglia già rivestita con carta da forno; successivamente appiattire il riso con una forchetta fino a che non diventerà uno strato molto sottile poi condirlo con parmigiano e olio e infine infornare.

**Riso o pasta pasticciati:** prendere il riso o la pasta avanzati metterli in una teglia in vari strati e tra uno strato e l'altro aggiungere formaggio avanzato e il parmigiano e per chi lo vuole, besciamella. Dopo avere preparato più strati infornare per 10 minuti.

**Salame di cioccolato:** prendere zucchero, i biscotti avanzati e tritare poi aggiungere burro morbido, zucchero e un tuorlo. Dare all'impasto la forma di un salame e mettere in frigo a rassodare.

### Grazie al progetto 'lo cittadino' del nostro Comune

## Prodotti a crescita naturale Una serra nel nostro istituto

Lo scorso anno abbiamo partecipato al progetto "lo cittadino" in Comune a Carrara con il sindaco il quale avrebbe donato mille euro alla scuola per il progetto che si fosse dimostrato il più utile per la collettività. La nostra idea di una serra con prodotti a crescita naturale e ecosostenibili è stata vincente nel dimostrare che è possibile coltivare prodotti a km zero senza uso di fertilizzanti chimici e trasporti. Coltiveremo frutta e verdura di stagione che noi alunni cureremo per mostrare alla collettività che è possibile produrre alimenti salutaris senza inquinare. L'obiettivo che ci siamo prefissati è far comprendere, a chi passa davanti alla serra del no-



stro Istituto, che un netto cambiamento dei nostri comportamenti ci permetterà di far fronte a carestie, emergenze climatiche e riduzione dell'utilizzo delle materie prime. Investire in questo progetto ci permetterà inoltre di scoprire passioni per l'agricoltura, relazionarci con la natura e assistere al processo di sviluppo dal seme alla pianta.

### Il sondaggio

## Troppa indifferenza tra i ragazzi

Pochi conoscono realmente l'impatto che il mangiare ha sul mondo che ci circonda. La scuola potrebbe fare di più

Sentiamo spesso parlare di alimentazione sostenibile e purtroppo molte persone non sanno cosa significhi. Aver un'alimentazione sostenibile è molto importante non solo per la nostra salute ma anche per il rispetto dell'ambiente. Abbiamo deciso di fare un'indagine tra i ragazzi del nostro istituto per sondare quanto conoscano il

problema e di fronte a domande come "Sai cosa significa alimentazione sostenibile?". Oppure: "Hai mai cercato di persuadere i genitori, gli amici ad avere un'alimentazione sostenibile?". Le risposte sono state sconcertanti. Se da una parte infatti i nostri compagni dichiarano di sapere cosa significhi "alimentazione sostenibile", dall'altra sembrano essere indifferenti rispetto all'impatto che la nostra alimentazione può avere sull'ambiente. Eppure la scuola, e non solo, promuove molte attività per sensibilizzare i ragazzi su questo tema. Basterebbe così poco per cambiare le nostre abitudini: forse si prenderebbe consapevolezza del problema se si facessero vedere le immagini dei disboscamenti, dello scioglimento dei ghiacciai, di quale impatto ambientale possa avere un prodotto che si mangia abitualmente o delle immagini degli allevamenti intensivi.