

Cronisti in classe QN LA NAZIONE 2023

Comitato Promotore
Celebrazioni Pucciniane

Giorgio Tesi Group
The Future is Green

Publiacqua

30 FONDAZIONE
CASSA DI RISPARMIO
DI PISTOIA E PESCIA

CISPTEL TOSCANA
Coiservizi

CONAD
Persone oltre le cose

LA REDAZIONE

**Ecco tutti i nomi
dei giovani cronisti**



La redazione della classe 3 C, della Chini di Montecatini Terme: Adorna Aliaj, Niccolò Annibaldi, Yanys Giorgio Antonic, Rachele Arriu, Alessandro Bettini, Lisa Bonaccorsi, Chiara Brizzi, Pamela Daja, Leonardo Claudio Dutu, Miriam Farricelli, Martina Ferrazzano, Maurizio Riccardo Garibaldi, Caterina Giovannini, Valentino Gjergji, Alex Idrizi, Sergiu Paul Nazarciuc, Tommaso Nuti, Gemma Tintori, Carolina Ugoni Marchetto Elena Zanni. Professori: Francesca La Loggia, Michela Bracali e Gloria Del Carlo. Dirigente: Roberta Tommei.

Istituto Comprensivo Chini di Montecatini

Stop allo spreco, la scuola ci prova

La novità a mensa: bambini autonomi e recupero degli alimenti. Quello che non si mangia va alla Caritas

Si chiama «Ci serviamo da soli» ed è un progetto promosso dall'assessorato ai Servizi Educativi e Politiche Sociali del Comune di Montecatini Terme, in collaborazione con l'istituto comprensivo «Galileo Chini» e rivolto agli alunni della scuola primaria. L'idea nasce dall'assessore Federica Rastelli che, alla fine dello scorso anno, insieme alla funzionaria dell'ufficio scuola, la dottoressa Grazia Lorenzi, ha iniziato a cercare una soluzione per limitare lo spreco alimentare che derivava dalle mense scolastiche.

I bambini, infatti, non sempre mangiano tutto quello che viene loro offerto, da qui l'idea di una mensa self-service nella quale gli alunni possono scegliere la quantità di cibo in base alla loro fame e ai loro gusti. I bambini hanno a disposizione due tipologie di porzione: la «small» e

IL SELF SERVICE

I ragazzi possono scegliere le quantità desiderate in base alla loro fame



L'iniziativa del Comune di Montecatini raccontata nel disegno degli studenti

la «normal» e il cibo che avanza a fine mattinata non verrà sprecato. Infatti, una parte di pietanze come frutta e pane potrà essere portata a casa dagli alunni, in appositi sacchetti ecologici di stoffa affinché possano gustarli nel pomeriggio o a cena; le pietanze calde non consumate, invece, verranno ritirate dal-

la Caritas e offerte alle famiglie più in difficoltà.

I bambini quindi sono ogni giorno autori di un grande gesto di solidarietà. È importante sottolineare che tutto il piano alimentare, la scelta dei menù e le quantità sono monitorate da una nutrizionista, allo scopo di tutelare la salute dei più piccoli.

Inoltre, tutti i cibi sono preparati quotidianamente nella cucina interna dell'istituto, scegliendo le materie prime in modo accurato e prediligendo i prodotti del territorio.

Ma non è finita qui: i ragazzi impareranno anche a gestire la raccolta differenziata, grazie alla presenza di un'isola ecologica all'interno del refettorio, il tutto sempre controllato dalle insegnanti che guideranno i bambini in questa nuova esperienza. Per rendere più gradevoli i vari piatti, infine, in alcune giornate il cibo sarà preparato e servito dagli studenti dell'Istituto Alberghiero di Montecatini, che cureranno i piatti e apparecchieranno i tavoli come in un vero ristorante. Questa collaborazione servirà anche a favorire la continuità tra le scuole del nostro Comune e a migliorare la consapevolezza alimentare fin dall'infanzia. Dagli studenti della secondaria, invece, arriva un consiglio che l'assessore Rastelli ha ben accolto: perché non creare un ricettario contro gli sprechi, con idee e consigli utili per riutilizzare i cibi avanzati? La classe 3C è a disposizione.

L'intervista

Spesa sostenibile e responsabile: il ruolo di Conad Così si promuovono le giuste scelte alimentari

Conad sempre in prima linea: incoraggia comportamenti rispettosi. Meno plastica e imballaggi nei carrelli

La Conad da sempre promuove le iniziative per incoraggiare le scelte alimentari sostenibili e responsabili, con progetti diffusi su tutto il territorio. Abbiamo intervistato Maurizio Stefanelli, proprietario di Conad City in via Pistoiese a Montecatini e Andrea Pagliai, capo area Conad Toscana, sul tema della spesa sostenibile.

Che importanza riveste per Conad la provenienza dei pro-

dotti?

«Conad promuove da anni acquisti a km0, incoraggiando il lavoro dei produttori locali e permettendo ai clienti di scoprire i prodotti tipici della propria terra. Un esempio è la linea «Ori di Toscana». Tutti i prodotti e i produttori vengono sempre controllati da Conad che garantisce la loro qualità».

Quali strumenti ha un supermercato per incoraggiare la spesa sostenibile?

«Ci sono moltissimi modi: Conad, per esempio, ha scelto di offrire vaschette riciclabili per contenere i cibi dei reparti gastronomia, e di privilegiare frut-

ta e verdura fresche per limitare l'uso di imballaggi di plastica e ridurre l'impatto ambientale».

Possiamo fare anche noi la nostra parte?

«Ovviamente, per esempio utilizzando buste della spesa in stoffa che mettiamo a disposizione, anziché sacchetti usa e getta, e adottando comportamenti intelligenti nel fare la spesa: comprare solo il necessario, stare attenti alla scadenza, organizzare bene il frigo, preparare ricette anti spreco».

Tante piccole e grandi iniziative per promuovere le scelte che i consumatori possono fare nella spesa quotidiana.

I consigli

Ecco le ricette per salvare gli avanzi

Curiosità e segreti dalla famosa pasticceria Giovannini: come usare gli alimenti rimasti in frigo

Per ampliare il nostro progetto, abbiamo chiesto consigli su come gestire al meglio gli sprechi alimentari alla storica pasticceria «Giovannini» di Montecatini Terme, attiva sin dal 1922. Dalle domande a loro rivolte, è emerso che le rimanenze e gli scarti vengono rilavorati per la produzione di altri dolci, oppure come semplici decorazioni. I pro-

dotti freschi, come latte e panna, se non consumati in giornata, vengono utilizzati per preparazioni che prevedono successive cotture e pastorizzazioni: ad esempio la panna rimanente viene impiegata per la produzione di creme brulée e castagnacci, ovvero dolci cotti. Stesso discorso per il latte, che viene pastorizzato e trasformato in gelato.

Un altro alimento molto importante per la pasticceria sono le uova. Ci è stato spiegato che i tuorli vengono separati dagli albumi e usati per la produzione di creme e pan di Spagna gli uni, e meringhe e lingue di gatto gli altri. Discorso a parte per confetture e conserve che si mantengono a lungo, usate per biscotti e farciture e per i panini salati che vengono quotidianamente consumati senza avanzi.