Cronisti in classe 2024 QN LA NAZIONE

Un'alimentazione sostenibile
Ricerca sulle nostre abitudini

Lo studio dei ragazzi del plesso delle medie Galielo Galilei di Casola in Lunigiana (I.C. Moratti)
Emerge un dato interessante: i migliori cibi sono quelli locali, come la stessa 'Marocca'

LUNIGIANA

Spesso non ci rendiamo conto che sulla nostra tavola finiscono cibi che sono sicuramente buoni, gustosi, facilmente reperibili e utilizzabili ma che presentano grandi problemi di sostenibilità ambientale. Per poter scrivere questo articolo ci siamo confrontati sulle nostre abitudini alimentari e sulle nostre preferenze, constatando che tanti alimenti che consumiamo hanno un costo ambientale, sanitario e sociale enorme. Abbiamo appuntato la nostra attenzione su tre gruppi di prodotti e abbiamo valutato il loro impatto ambientale. Il primo gruppo considerato è quello della frutta esotica, molto diffusa nei negozi italiani ed europei, come l'ananas e la papaia dal Sud America, il mango dall'Asia, le banane (ormai considerate un frutto ordinario) dall'Africa e dall'Asia. La frutta esotica è poco sostenibile perché questi prodotti vengono trasportati via aerea e via navale, producendo quindi molte emissioni di CO2, cioè di gas serra in grado di alterare il clima.

Anche nella coltivazione di questi frutti ci sono problemi perché vengono utilizzate sostanze nocive sia per le piante che per i coltivatori, sostanze che in Europa possono essere illegali e che quindi non vengono usate. L'altro gruppo di alimenti che hanno avuto grande successo a causa della loro praticità di utilizzo è quello dei prodotti in busta, soprattutto l'insalata. Alcune ricerche effettuate hanno svelato che l'insalata in busta è frequentemente contaminata da virus, batteri e microorganismi; anche quando non ci sono problemi di contaminazione, un grosso problema di sostenibilità riguarda la modalità di lavaggio dell'insalata con l'acqua, utilizzata in grandissime quantità (tutta questa acqua, in ogni caso, non permette di eliminare del tutto gli agenti patogeni).

Il terzo gruppo di alimenti che abbiamo analizzato è quello dei prodotti in scatola a lunga conservazione come ad esempio esempio la carne in scatola (tipo Simmenthal): i maggiori problemi derivano dal fatto che contengono conservanti, molto sale e sono carenti di nutrienti di qualità.

Un'altra delle preoccupazioni legate ai cibi in scatola è la presenza di bisfenolo A (Bpa), una sostanza chimica che viene spesso utilizzata negli imballaggi alimentari, comprese le lattine.

Abbiamo ricercato dati anche sui cibi sostenibili, cioè su tutti i prodotti sani, nutrienti e con un basso impatto ambientale per ciò che riguarda l'utilizzo di suolo, le risorse idriche impiegate e le emissioni di carbonio e azoto e, tra questi, ci sono sicuramente i cibi del nostro territorio e delle nostre comunità, i prodotti locali come la "nostra" Marocca di Casola, la farina di castagne, le patate di Zeri, i funghi della Lunigiana, la cipolla di Treschietto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La grande partecipazione dei ragazzi al progetto di 'Cronisti in classe'

LA REDAZIONE

Ecco i nomi dei protagonisti

Classi 1E, 2E, 3E: Amira Farouqi (1E), Marouane El Moloua, Chiara Fantelli, Gabriele Ferdinandi, Alessandro Gabelloni, Sofia Martinelli, Tommaso Mornelli, Adriano Vicini (2E) e El Fadili Aisha, El Moloua Chaid, Sara Sadiq e Federico Vicini (3E). La docente Roberta Baroni, il dirigente scolastico Marco Battella.

Le indicazioni della Organizzazione delle Nazioni Unite per l'agricoltura

Dalla carne al latte e anche il vino: consigli pratici per fare una spesa

La Fao, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'agricoltura e l'alimentazione, ha diffuso delle raccomandazioni per un'alimentazione sostenibile. Tra queste l'agenzia consiglia di scegliere prodotti locali e di stagione. I prodotti locali sono facilmente reperibili al mercato settimanale oppure direttamente nelle aziende agricole o dai piccoli contadini dai quali si può trovare un po' di tutto, dalle uova, alla farina, al latte, al vino, all'olio, alla carne.

Questa rappresenta la spesa sostenibile per eccellenza, perché garantisce ai produttori anche un giusto guadagno. Se si decide di fare la spesa al supermercato, bisogna consultare le etichette riportate sui vari prodotti per scoprire la loro provenienza. Nei punti vendita della grande distribuzione che possiamo trovare più vicino a noi, cioè quelli di Conad, Lidl, Coop, Penny, Carrefour, Eurospin e Esselunga, si possono trovare prodotti locali sia a km 0 che riferibili a un territorio un po' più vasto.

Ogni insegna ha scelto di proporre alla propria clientela prodotti sostenibili: Conad valorizza i territori e le loro produzioni attraverso il marchio "I nostri ori" e attraverso i "Prodotti del territorio"; Lidl si impegna a dare un'offerta sempre più sostenibile dal punto di vista etico, sociale e ambientale; Carrefour Italia, attraverso l"Act for food", si impegna a mettere in vendita prodotti sempre più sostenibili e a ridurre gli sprechi; Eurospin propone una spesa sostenibile garantita da varie certificazioni di tipo ambientale e sociale; Coop ha proposto una vasta gamma di prodotti tenendo conto del loro impatto ambientale presentati dallo slogan "Vogliamo proteggere il nostro pianeta perché è l'unica casa che abbiamo"; Esselunga punta ad avere prodotti da filiere 100% sostenibili.

Insomma, al termine della nostra ricerca abbiamo capito che sì, possiamo e dobbiamo fare una spesa sostenibile e rispettosa del pianeta, dell'ambiente e delle comunità locali.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CONAD Persone oltre le cose
Confservizi CISPEL TOSCANA
Autorità Idrica Toscana
at autolinee toscane
AB TOSCANA
REGIONE TOSCANA Consiglio Regionale
CartiereCarrara CARING FOR WHAT'S NEXT
Parco Nazionale APPENNINO TOSCO EMILIANO
Comitato Promotore Celebrazioni Pucciniane
SPEZIA & CARRARA CRUISE TERMINAL