



Consiglio Regionale



# La scelta solidale per l'ambiente Il senso del "chilometro zero"

A Fosdinovo sempre più persone optano per un'alimentazione di tipo sostenibile. L'indagine degli studenti della scuola primaria del plesso di Caniparola all'istituto Bonomi

FOSDINOVO

Dal nostro libro di scienze abbiamo scoperto che una delle strade che possiamo percorrere se vogliamo alimentarci in modo sostenibile, cioè in un modo sano, consapevole e rispettoso dell'ambiente è quella del cibo a km0, detto anche a filiera corta. Scopriamo cosa significa km0? Con questa espressione si intendono tutti quegli alimenti prodotti, venduti e consumati localmente, cioè frutta verdura carne e formaggi che, per raggiungere la loro destinazione, non superano i 70km. Quali sono i vantaggi dei cibi a km0? Minor rischio di perdita della qualità privilegiando cibi di stagione e promuovendo un'alimentazione sana: anche nella nostra regione, come in tutta Italia, molte persone decidono di acquistare questi prodotti soprattutto perché, dovendo viaggiare poco.

I cibi mantengono la loro freschezza e le loro proprietà nutrizionali. La dottoressa Serena Cumisino di Humanitas dell'istituto clinico Catanese infatti afferma che scegliere prodotti a km 0, privilegiando quello che la natura offre in stagione, significa garantire la sicurezza alimentare di tutti. Questo perché percorrendo brevi distanze e quindi viaggiando per poco tempo, la luce del sole e il calore prolungato, non hanno modo di alterare i principi nutritivi dei prodotti. Ridotto impatto ambientale: un altro



I ragazzi del plesso di Caniparola dell'istituto Bonomi con i giornali de La Nazione

vantaggio è sicuramente per l'ambiente. Se compriamo dal produttore locale o al banco del supermercato che ha sulla targhetta "prodotti del territorio", i mezzi di trasporto utilizzati dovranno percorrere brevi distanze, non viaggiare tra regioni lontane o addirittura tra stati.

Grazie a questo è minore l'emissione di anidride carbonica nei trasporti, si risparmia acqua per il lavaggio, energia per mantenere la merce al fresco e per il confezionamento. Prezzi contenuti: tutte le ragioni dette al punto due spesso ci permettono di pagare meno un cibo di qualità. I consumatori possono scegliere di andare a comprare

il cibo direttamente dai produttori, oppure sono i produttori stessi che aprono la loro azienda direttamente ai consumatori o partecipano a mercati locali. Possono anche rifornire i negozi o supermercati locali. Nel territorio della lunigiana acquistare alimenti a filiera corta è abbastanza diffuso perché è un territorio prettamente agricolo. Siamo infatti lieti di invitarvi alla Sagra del km0 presso il museo audiovisivo della Resistenza di Fosdinovo che si terrà il 23 24 25 giugno. Potrete assaggiare piatti tipici della tradizione locale cucinati con prodotti forniti dalle aziende del territorio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## LA REDAZIONE

### Tutti i nomi dei baby cronisti

Gli articoli pubblicati in questa pagina, così come le immagini a corredo, sono a cura degli alunni della classe quinta della scuola primaria del plesso di Caniparola dell'Istituto Bonomi. Ecco tutti i loro nomi e quelli dei docenti. Giulia Baruzzo, Luca Biso, Lorenzo Casali, Nicole Catalano Castiello, Leonardo Coloretti, Denise Ginevra Del Oso, Davide Dicasale, Alessio Franceschini, Mattia Galletto, Serena Luongo, Federico Martorana, Giacomo Pasquali, Marco Pollina, Francesco Porrovecchio, Alessio Tarantini, Marie Foye Elisa Zannoni. Insegnanti: Saorè Pochini, Nadia Della Pina.



## Un produttore locale racconta

# Come allevare galline sane e avere uova di qualità

FOSDINOVO



I segreti dell'azienda agricola e dell'allevamento

Daniele Barbieri, proprietario dell'azienda agricola "Le Ovelle" è venuto a farci visita a scuola: ci ha spiegato come alleva le galline.

### Cosa mangiano?

«Un mix di cereali, dosato e controllato per farle crescere in modo sano».

### Come vivono le galline?

«Vivono nel pollaio e sono libere di razzolare in un ampio spazio all'aperto che permette loro di crescere serene e sane».

### Ricicli le scatole delle uova?

«Il contenitore delle uova che vendendo ai negozi è di plastica riciclata e riciclabile al 100%».

### Quanto lontano porti le uova?

«Consegno entro i 70 km».

### Quanto costano?

«Leggermente di più rispetto ad altre perché cambia la tipologia di allevamento. I grandi allevatori intensivi possono permettersi di avere prezzi più competitivi perché hanno più galline e le allevano in modo diverso: sono tenute in gabbie a terra o impilate una sopra l'altra. Spesso risparmiano sulla qualità

del cibo e sulla manodopera. Io e la mia famiglia abbiamo fatto un'altra scelta»

Da questa intervista abbiamo capito che è bene non farci ingannare dal prezzo più basso che troviamo al supermercato. Il cibo che compriamo potrebbe venire da lontano e contribuire all'inquinamento, causato dai mezzi che lo trasportano. Quindi è meglio comprare prodotti del territorio, perché sono più freschi e più sani, non dovendo fare lunghi percorsi per giungere a destinazione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA