

Cronisti in classe 2025 **QN LA NAZIONE**

Tutelare la salute dei bambini? Mangiare sano e rispettare l'ambiente

Se i prodotti a chilometro zero entrassero nelle mense scolastiche insieme all'educazione alimentare
CLASSE 5^A A SCUOLA PRIMARIA DI CAPANNE

CAPANNE

Se i prodotti a chilometro zero entrassero nelle mense scolastiche insieme all'educazione alimentare. Il rapporto con il cibo alla nostra età non è sempre facile da affrontare. Siamo sommersi da innumerevoli pubblicità che promuovono ogni genere di junk food, e ovviamente ne siamo attratti, ben consapevoli però che questo cibo spazzatura può far male al nostro organismo e alla nostra crescita.

Non possiamo mangiare solo pizze e panini, abbiamo bisogno di ingredienti sani e nutrienti per crescere bene. Se l'educazione alimentare entrasse sempre di più nelle nostre scuole, a partire dalla mensa scolastica ne trarremo tutti più benefici.

Molte volte ci stufiamo di mangiare sempre le stesse minestre, benché consapevoli dell'importanza di un piano alimentare vario e con il giusto apporto calorico. Abituare noi bambini sin da piccoli a mangiare sano significherebbe tutelare la nostra salute con un'alimentazione più sana e genuina.

I prodotti a filiera corta cambierebbero le nostre abitudini alimentari, inoltre confrontandoci in classe abbiamo scoperto che la maggior parte delle nostre famiglie predilige dirigersi dal piccolo commerciante piuttosto che acquistare dalla grande distribuzione.

Quando portiamo in tavola un pro-



La classe 5^A A della scuola Primaria di Capanne

dotto di cui conosciamo la provenienza, ci siamo accorti che questo è certamente più gustoso, soprattutto se è stagionale e non coltivato in serra. Se è vero che noi bambini mangiamo con gli occhi, assaporare a mensa un piatto con prodotti genuini potrebbe essere per noi un'occasione per imparare ad instaurare sin da piccoli un buon rapporto con il cibo. Inoltre molte volte a malincuore ci rendiamo conto che tante cose non ci piacciono e molti piatti a mensa finiscono nel secchio della spazzatura.

Ci siamo soffermati su quest'ultimo dato e non ne siamo contenti,

soprattutto perché noi a scuola siamo abituati finanche a raccogliere l'acqua che avanza sulle nostre tavole per annaffiare le piantine che coltiviamo in giardino. Insomma, se noi rappresentiamo il futuro diciamo a gran voce che vorremmo un mondo con meno plastica ed imballaggi e con meno inquinamento dovuto ai gas di scarico dei furgoni che trasportano cibo.

Vorremmo un mondo in grado di darci l'opportunità del cambiamento partendo dalla scuola, che rappresenta più di ogni altro luogo il nostro «posto sicuro» dove trascorriamo molte ore delle nostre giornate e delle nostre settimane.

LA REDAZIONE

Ecco i nomi dei protagonisti

Articoli e disegni sono stati realizzati dalla 5^A della Primaria di Capanne, Istituto comprensivo Galilei di Montopoli: Leonardo Botrini, Bianca Centi, Giorgio De Domenico, Denise Nicole Dunaevski, Adam El Fakhiri, Lorenzo Famiglietti, Cecilia Felitti, Vittorio Gabrielli, Viola Giglioli, Tommaso Latessa, Ginevra Lemmi, Dante Matarrese, Lorenzo Morelli, Margherita Morelli, Nicholas Paolozza, Tommaso Piccolo, Tommaso Sabatini, Elisa Sarabuna, Giulia Vaglini, Samuele Vanni, Pietro Venturini. Docente Tutor Maria Rosaria Donisi. Dirigente scolastica Alessandra Lupetti.



Disegni realizzati dalla 5^A A di Capanne

L'approfondimento

Pro e contro dei prodotti a km 0 sulle nostre tavole

Se da una parte i prodotti agroalimentari della filiera corta ci danno tanti benefici, dall'altra siamo veramente disposti a rinunciare ad alcuni alimenti, come i frutti esotici? La nostra dieta oramai è abituata a non poter fare a meno di alcuni frutti come la banana o l'ananas, che sono presenti nella nostra alimentazione. Inoltre la grande distribuzione ci ha ormai addestrati ad avere sempre tutto a portata di scaffale e dunque non è detto che saremo in grado di rinun-

ciare ad alcuni privilegi. La legge 61 del 17 maggio 2022 tutela e valorizza la promozione dei prodotti agricoli provenienti da filiera corta, ma non controlla effettivamente come agisce il piccolo contadino e se non utilizza pesticidi. Insomma il km 0 non è sempre sinonimo di biologico. Questi generi alimentari non possono essere venduti in un luogo distante più di 70 chilometri da quello in cui sono stati coltivati, ma la vicinanza del produttore non è sempre una ga-

ranza. Abbiamo cercato di approfondire l'argomento e abbiamo capito che molte persone sono convinte che comprare i prodotti nelle campagne vicine riduca l'inquinamento dovuto ai trasporti, ma non riflette sul fatto che se un prodotto è fuori stagione sarà stata coltivato in serra. Per scaldare la serra si genera inquinamento. Sull'argomento abbiamo ancora tante domande, intanto ci impegniamo a leggere le etichette di ogni prodotto per conoscere bene cosa arriva sulle nostre tavole.



REGIONE TOSCANA



Consiglio Regionale



Autorità Idrica Toscana

