

Cronisti in classe 2025 **QN LA NAZIONE**



REGIONE TOSCANA



Consiglio Regionale



Autorità Idrica Toscana



Grosseto



Dalla scarsità... all'abbondanza Gusto storico: il cibo nel tempo!

Evoluzione fa rima con... alimentazione. Gli anziani raccontano il proprio legame con il cibo
SCUOLA MEDIA «FERMI» - CAPALBIO

CAPALBIO

Con il **passare** dei decenni, tutte le scienze si sono evolute facendo grandi progressi. Anche quella dell'alimentazione ha espanso i propri orizzonti.

Gli studenti delle scuole di secondo grado di Capalbio, istituto Pietro Aldi di Manciano, si sono avventurati ad intervistare anziani del luogo, per cercare di capire le loro opinioni in materia.

Molti degli intervistati affermano che il cibo e la cucina stanno diventando moda e trend: non si mangia più per un bisogno umano, ma per soddisfare quello di apparire sui social ed in Tv.

La generazione anni '30 e '40 è legata ai piatti della dieta povera maremmana che racconta di cibi come l'acquacotta, sostanziosa pietanza a base di uovo bollito. Pochi cibi con il pesce, rarissimi quelli con la carne. Nati nel periodo 'difficile' della seconda guerra mondiale, fecero i conti anche col dopoguerra complicato: cibo che scarseggiava e Borsa nera per avere beni di prima necessità.

Il sacrificio di quel tempo imponeva di dover mangiare quello che si trovava e non si 'apriva bocca'.

Di contro, l'opulenza del XXI secolo è 'addetta allo spreco' e molte risorse della nostra alimentazione spesso sono 'un pasto della spazzatura'!

Gli anziani raccontano poi che la cultura della cucina regionale, è stata modificata radicalmente da



Alimenti genuini contro piatti fast food: bisognerebbe tornare a valorizzare i primi

quella estera, prima dagli Usa e infine dai popoli asiatici, in nome della globalizzazione. Ciò ha favorito il diffondersi di cibo 'spazzatura' e di alimenti altamente processati nocivi per la salute.

Testimonianza di ciò sono le parole di nonno Sauro, che descrive la realtà alimentare del dopoguerra raccontando di poveri spuntini a base di pane raffermo inzuppato nel succo di limone e acqua, condito successivamente con sale e pepe.

Nonostante il pasto fosse estremamente umile, questo rendeva grandi e piccini molto entusiasti!

Infine, un problema segnalato dagli anziani, è anche il processo ul-

tramoderno con cui si 'crea' il cibo nei ristoranti, una cucina troppo avanzata e complessa, che di fatto può essere un vantaggio in termini di promozione gastronomica del nostro Paese nel mondo, ma che risulta poi essere troppo elitaria.

La conclusione è che la cucina vera, di spessore, che fa parte del nostro patrimonio, ha lasciato posto soltanto ad un gourmet che è immagine di un mondo solo per 'ricchi e selezionati', non del popolo umile di tutti i giorni.

Si spera che i giovani possano invertire questa tendenza, privilegiando una cucina fatta di autenticità e protezione della cultura dell'alimentazione locale.

LA REDAZIONE

Gli studenti giornalisti

La pagina è stata realizzata dagli studenti Giacomo Baggiosi, Giacomo Casola, Lorenzo Ciavattini, Christian Cocchieri, Gaia del Sorbo, Sophia del Vecchio, Alice della Torre, Eduard Nico Dolhescu, Andi Domi, Umberto Francavilla, Arife Kordhoku, Manuel Marciello, Giorgia Nocilla, Giulia Pasquarelli, Daniel Ponomarenco, Alessio Postianu, Giulia Maddalena Ristariu, David Rosi, Melissa Santelli, Dante Tonietti, Aurora Vallera ed Edoardo Ventrone. Docente tutor, Chiara Betti. Dirigente scolastica Francesca Iovenitti.



Gli studenti e il loro personalissimo orto

Agricoltura sostenibile: custodi del germoplasma autoctono

Orto a scuola, conservare per imparare a proteggere

Lo sviluppo spesso incontrollato di alcune tecnologie ha posto da tempo sulla strada inesorabile dell'estinzione buona parte della biodiversità agricola e animale. Il fenomeno interessa non solo i grandi centri urbani, ma anche le realtà più piccole. Non ultima la Maremma, zona tipicamente contadina. Sensibilizzare l'opinione pubblica è da tempo il compito di piccole e medie aziende locali oltre che della politica locale e, anche le scuole, si sono inserite in questo percorso. Gli studenti della

scuola media «Fermi» di Capalbio, con la supervisione dei docenti di Scienze, hanno intrapreso un progetto che ha permesso loro di mettersi alla prova con nuove esperienze... ed ecco nato un orto di salvaguardia e tutela! Dalla scelta dei semi fino alla cura delle piante: scoprire e tentare di far riprodurre specie antiche autoctone come l'aglio rosso di Proceno, la bieta da taglio ed il fagiolo cannellino di Sorano, è stata esperienza paziente di attesa e scoperta, oltre che promozione di uno stile di

vita che torni alle origini semplici e genuine dei nostri fondatori. Chi aveva mai sentito parlare di un 'fagiolo borlotto del minatore' oppure del 'cece rugoso maremmano'? Con uno studio naturalistico, accompagnato da una pianificazione matematico-scientifica (numero e distanza tra piantine e file, calcolo di altezza e larghezza campo) gli studenti sono diventati non semplici agricoltori, ma riproduttori di quel 'germoplasma autoctono', chiave di volta per sorreggere la vera civiltà della vita.