

Cronisti in classe 2025 QV LA NAZIONE

Il cibo del futuro? Dovrà essere etico Comportamenti responsabili cambiano il mondo

Con le nostre scelte alimentari sostenibili tutti sul pianeta avranno accesso a una dieta sana
CLASSE 5° SCUOLA ELEMENTARE DI RADDA IN CHIANTI

In questo momento parlare di cibo è più che mai necessario, visto che ogni giorno vediamo immagini e video di persone, in particolare bambini, che soffrono e muoiono di fame soprattutto nei luoghi di guerra.

Ciò ci costringe a riflettere sull'accesso della popolazione mondiale al cibo, ora e nel futuro.

Valutare un cambiamento nelle nostre abitudini alimentari è doveroso, perché, pur avendo la possibilità di acquistare un'infinita varietà di alimenti, dobbiamo anche ricordarci che non è così per tutte le persone del pianeta.

Nel mondo circa 700 milioni di persone soffrono ogni giorno la fame e nel 2024 oltre 2,8 miliardi di persone non hanno potuto permettersi un'alimentazione adeguata. Persino in Italia c'è stato un aumento di persone in una situazione di insicurezza alimentare, circa 3,5 milioni.

Il cibo che immaginiamo per il futuro dovrà, quindi, essere distribuito in modo più equo e perché questo accada dobbiamo rivedere le nostre abitudini alimentari. Sì, perché ognuno di noi, con le sue scelte consapevoli può consentire un'inversione di tendenza.

Oggi nei paesi poveri la fame colpisce milioni di persone, mentre in altre zone del mondo il cibo acquistato è molto di più di quel che serve e ne viene sprecata una buona parte. Lo spreco alimentare è infatti un fenomeno molto grave: in Italia si calcola che ogni cittadino getti



Se noi tutti ci impegneremo, il cibo del futuro sarà disponibile per tutti e rispettoso dell'ambiente

ti circa 30 chili di cibo l'anno, mentre i dati ONU parlano di un terzo della produzione agroalimentare globale che finisce nell'immondizia. La soluzione: comprare più spesso, ma solo quello che occorre.

Un altro suggerimento è di consumare tanta verdura e scegliere prodotti stagionali e locali, cioè che provengano dal territorio e non percorrano migliaia di chilometri per finire nei nostri piatti. Cerchiamo di comprare frutti prodotti in Italia, invece di quelli esotici come la banana, che per arrivare qui percorrono un lungo tragitto, spesso in nave, consumando tantissimo

petrolio e inquinando mari e aria. Nel futuro sarà necessario ridurre il consumo di carne perché è un alimento non sostenibile dal punto di vista produttivo. Inoltre la carne non è un alimento salutare se consumato troppo frequentemente: proteine vegetali come quelle contenute nei legumi possono essere degli ottimi sostituti.

Dovremo evitare quei cibi che costano troppo poco: significa che la produzione non garantisce standard di sostenibilità. Spendendo di più, investirai nella tua salute e in quella del pianeta. Se noi tutti ci impegneremo, il cibo del futuro sarà disponibile per tutti e rispettoso dell'ambiente.

LA REDAZIONE

Ecco tutti i nomi dei protagonisti

I bambini

della classe V

Scuola Primaria

di Radda in Chianti:

Benvenuti Francesca,

Bosco Gori Arianna,

Federica Bozzi,

Bozzi Vittoria,

Bulli Rachele,

Debessai Mattia Leone,

Palagi Alberto,

Sula Melisa,

Xeka Elisa,

Docente tutor:

Bovini Beatrice

Dirigente Scolastico:

Manetta Maria Antonia



La ribollita, piatto buonissimo e sempreverde

Un piatto di 500 anni da tramandare alle nuove generazioni

Ribollita, arriva dal passato la ricetta del futuro

Quale potrebbe essere nel futuro la ricetta di un piatto sostenibile, ma anche gustoso? Non è stato difficile trovarla perché questa deliziosa pietanza la conosciamo tutti (almeno qui in Toscana): si tratta della ribollita. È un piatto tipico toscano di origine contadina, probabilmente risalente al Medioevo, il cui nome deriva dal fatto che un tempo le donne ne cucinavano una grande quantità e poi ne ribollivano giorno dopo giorno la dose necessaria ai pasti. Per realizzarla occorrono alimenti economici, stagio-

nali e provenienti dal territorio: fagioli, cavolo nero, cipolla, carote, patate, pomodori pelati, pane raffermo, olio d'oliva. Ma perché crediamo che la ribollita possa essere il cibo del futuro? Per prima cosa perché è un piatto sano e completo, contiene tutte le sostanze di cui ha bisogno il nostro corpo: fibre, proteine, vitamine, sali minerali, carboidrati. È un piatto 'etico' perché non utilizza ingredienti esotici, ma prodotti da un'agricoltura sostenibile, con ridotto impatto ambientale. Riduce lo spreco alimen-

tare perché riutilizza il pane raffermo che altrimenti verrebbe gettato e, visto che la ribollita dura diversi giorni e rimane gustosa, è una preparazione che non finisce nella pattumiera. Inoltre questa ricetta valorizza la nostra grande tradizione culinaria, fatta di alimenti genuini e dell'amore degli italiani per la buona tavola. Un altro punto a suo favore è che mette tutti d'accordo, onnivori, vegetariani e vegani: nessuno può dirle di no. Con questa ricetta del passato potremmo risparmiarci le (temute) insalate di alghe o le crêpes di farina di grillo.



REGIONE TOSCANA



Consiglio Regionale



Autorità Idrica Toscana

Confesercenti CISPES TOSCANA

COMUNE DI SIENA



estra

at autolinee toscane

adr Acquedotto del Fiume

UNIVERSITÀ DI SIENA 1240