

Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE

REGIONE
TOSCANA

Autorità Idrica Toscana

Conservizi
CISPel TOSCANA

FASTWEB + Vodafone



«Non si deve buttare via niente!» Viaggio nel cibo fra Italia e Cina

Gli studenti hanno raccolto e analizzato i dati sullo spreco alimentare e le possibili soluzioni. Che fine facevano un tempo gli avanzi della tavola? Le polpette uniscono le due culture

PRATO

«Non si butta via niente!»: è da questa frase che siamo partiti noi, alunni della classe 5ª A per riflettere sul valore del cibo e lo spreco alimentare. Abbiamo deciso di approfondire un argomento che riguarda tutti. Ci siamo accorti che, quando buttiamo via qualcosa che non mangiamo, non stiamo spreco solo del cibo, ma anche il lavoro di chi lo ha coltivato o allevato, l'acqua utilizzata per produrlo e l'energia necessaria per trasportarlo fino alle nostre tavole. In Italia ogni persona butta via circa 30 kg di cibo all'anno. Significa che tantissima pasta, pane e frutta finiscono nella spazzatura. Questo ci ha fatto riflettere sulle nostre abitudini quotidiane. Per fortuna qualcosa sta cambiando. Nelle nostre famiglie, ad esempio, si cercano modi creativi per riutilizzare gli avanzi. Samuel ci ha raccontato che sua nonna, con il pane raffermo, prepara delle ottime polpette: lo ammorla nel latte, aggiunge uova, formaggio e prezzemolo e poi frigge tutto. Francesco, invece, ci ha parlato della "frittata di pasta", un piatto tipico napoletano perfetto per riutilizzare gli spaghetti del giorno prima. Abbiamo capito che molte ricette della tradizione italiana nascono proprio per non sprecare nulla. Abbiamo anche scoperto che alcuni supermercati, invece di buttare il cibo invenduto, lo donano alle mense o alle associazioni che aiutano le persone in difficoltà. Questo ci è sembrato un gesto importante: trasforma uno spreco in un aiuto concreto. Il no-



Lo spreco raccontato attraverso i numeri: ogni italiano butta via 30 kg di cibo l'anno

stro viaggio, però, non si è fermato all'Italia. Confrontandoci in classe, abbiamo imparato che anche in Cina si parla molto di spreco alimentare. Nel Nord della Cina, dove il clima è più freddo, si mangiano spesso piatti caldi e sostanziosi come i jiaozi, ravioli al vapore ripieni di carne o verdure. Nel Sud, invece, dove fa più caldo e il riso è l'alimento principale e quando avanza viene trasformato in polpette fritte con verdure, uova e salsa di soia. Questa ricetta ci ha ricordato molto i nostri arancini siciliani. Culture diverse, ma stessa attenzione a non buttare via nulla. Nel nostro approfondimento abbiamo guardato anche al passato. Ai tempi dei nostri bisnonni il cibo

era considerato prezioso e non si sprecava niente: il pane diventava pangrattato, le verdure si trasformavano in minestre, ogni avanzo trovava una nuova vita. Alla fine della nostra ricerca siamo arrivati a una conclusione importante: anche noi possiamo fare la differenza chiedendo porzioni adeguate, mangiare tutto ciò che abbiamo nel piatto, conservare bene gli alimenti e condividere quando abbiamo troppo. Come dice la nostra Dirigente, suor Stefania: «Non serve essere ricchi per donare, basta avere un cuore buono che non vuole sprecare». E allora ci rivolgiamo a chi ci legge: la prossima volta che vi resterà qualcosa nel piatto, cosa ne farete?

LA REDAZIONE

Cuore Immacolato 5A Tutti i protagonisti

Questa pagina è stata realizzata dagli alunni della classe 5ª A della scuola "Cuore Immacolato di Maria" di Prato.

Gli studenti-cronisti in classe sono: Bianca Bellandi, Franco Benedetti, Francesco Cannatà, Eric Chen, Yuki Chen, Viola Corsano, Diego Gori, Zihao Huang, Giulia Leone, Samuel Pizzuti, Anita Puccetti, Vittorio Shi, Francesco Tarallo, Andrea Wang, Sara Wu, Vicky Wu, Enrico Xu, Francesco Yu, Enzo Zhang e Jessy Zheng.

Gli studenti hanno realizzato anche le vignette a corredo della pagina.

Docente-tutor degli studenti è Silvia Tulli. La dirigente dell'istituto Cuore Immacolato di Maria è suor Stefania. La partecipazione al Campionato di giornalismo è sicuramente un'esperienza formativa per tutta la classe.

[L'intervista a suor Marinella delle Suore domenicane di Iolo](#)

«Il Banco Alimentare aiuta le famiglie in difficoltà»

«Il Banco Alimentare in Toscana nasce nel 1996, seguendo l'esperienza nata a Milano nel 1989»: suor Marinella ripercorre le origini di una realtà che rappresenta un punto di riferimento per migliaia di famiglie in difficoltà. Anche a Prato grazie alle Suore di Iolo i prodotti alimentari provenienti dalle eccedenze di produzione o dalle donazioni, vengono ridistribuiti a famiglie in situazione di indigenza. «Noi suore andiamo ogni mercoledì a Firenze a ritirare frutta,

verdura e altri generi» racconta. Raccogliere il cibo da donare non è sempre semplice. «Anni fa era più facile - dice suor Marinella - c'erano meno limitazioni, non c'erano le date di scadenza, quindi i prodotti processati risultavano meno deperibili». Un aiuto in Italia è arrivato dalla cosiddetta "legge del Buon Samaritano", del 2003, che consente di donare in sicurezza anche il cibo invenduto nei negozi e supermercati. Ma chi sono oggi le famiglie che chiedono aiuto?

«La pubblicità spesso ci mostra persone denutrite di Paesi poveri e lontani - osserva la religiosa - in realtà la povertà è anche vicino a casa nostra. Non ci sono solo stranieri: ci sono anche italiani che non riescono ad arrivare a fine mese perché quello che guadagnano è insufficiente per pagare tutto. Una povertà discreta, a volte nascosta. Spesso queste famiglie sono più difficili da individuare e aiutare perché si vergognano a chiedere sostegno».



Oggi è importante non buttare il cibo