

Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE



REGIONE
TOSCANA



Autorità Idrica Toscana



Confservizi
CISPel TOSCANA



CRV CASSA DI RISPARMIO
DI VOLTERRA



AUTORITA' DI BACINO DISTRETTUALE
DELL'APPENNINO SETTENTRIONALE

FONDAZIONE
CASSA DI RISPARMIO DI
SAN MINIATO

CONAI
CONSIGLIO NAZIONALE IMMERGLI

Così il pranzo è servito... Buon appetito, piatto pulito!

L'importanza del cibo e l'esperienza dell'azienda agricola Fontana che coltiva prodotti per Conad
CLASSE 5^ A SCUOLA PRIMARIA DI ORENTANO

ORENTANO

Mangiare insieme è uno dei gesti più semplici e naturali nonché necessari, della nostra vita. Il cibo da sempre è sinonimo di convivialità, di cultura, di incontro. Non c'è viaggio, visita o ricorrenza che non preveda, al termine dell'evento, un pranzo insieme. Che sia un pranzo al ristorante, un pic nic all'aperto, o a casa, stare insieme a tavola ci unisce, crea rapporti confidenziali fra i commensali e allenta lo stress e come dice la celebre massima latina «*Mens sana in corpore sano*».

Ed è proprio l'attenzione alla scelta del cibo che rende veritiera tale massima. Fin dall'antichità l'uomo ha ricercato nel cibo l'appagamento dei sensi ed ha ottenuto soddisfazione banchettando insieme ad amici e parenti. Il cibo ha anche il merito di sanare gusto e mente, alcuni cibi infatti riportano alla mente vecchi ricordi, piacevoli sensazioni, posti visitati, amici nuovi conosciuti. Infatti quando vogliamo festeggiare un lieto evento o riallacciare rapporti, lo facciamo con un bel pranzo preparato a casa o al ristorante. Ci insegnano gli antichi romani che la migliore alimentazione è quella semplice basata su cibi essenziali ma di qualità: pane, olio, formaggi, olive, carne pesce, vino tutto coltivato e controllato con attenzione affinché arrivi sulla tavola nel migliore dei modi. Per Conad il cibo è anche un gesto di responsabilità attraverso un sistema di controllo a tutela della



Disegno realizzato dalla 5^ A della Primaria di Orentano

qualità e del consumatore. Per questo nel supermercato Conad della nostra zona, i prodotti di una filiera corta sono valorizzati. I prodotti locali sono esposti garantendo un'offerta utile per i clienti, stimolare la crescita delle aziende produttrici del territorio e promuovere l'economia.

«**I nostri ori**» è una delle aziende che produce una linea di prodotti italiani in particolare ortofrutticoli e specialità gastronomiche. Altri prodotti del nostro territorio sono quelli di «Sapori e dintorni». Per quanto riguarda questi ultimi abbiamo intervistato la mamma di un nostro compagno di classe titolare di un'azienda agricola di Orentano

non a conduzione familiare che esiste sul territorio da 40 anni: l'azienda agricola Fontana Giuliano e Mauro. La signora Gloria ci ha detto che si occupa insieme alla sua famiglia, dei prodotti dal momento della semina fino alla raccolta del prodotto finito. Rifornisce il supermercato Conad di zucchine, zucca Delica per risotti, gnocchi, pasta ripiena e dolci, zucca Butter-nut, a polpa dolce e cremosa, per vellutate, zuppe e torte salate, meloni e angurie. Tutti prodotti a chilometro zero coltivati e curati con amore quindi sani e genuini. La signora ci ha detto che le piace lavorare per Conad perché «è un'azienda seria e attenta e hanno a cuore la salute dei consumatori».

LA REDAZIONE

Ecco i nomi dei protagonisti

La pagina è stata realizzata dalla classe 5^ A della scuola Primaria Giovanni Pascoli di Orentano (Istituto comprensivo Leonardo da Vinci di Castelfranco): Davide Abate, Giorgia Abate, Margherita Bertini, Gemma Cannone, Nathan Cassai, Greta Danu, Biancamaria Dugeniuk, Gianmaria Ferri, Adam Kharbou, Giulia Martinelli, Enea Moret, Giuditta Morina, Gabriele Pardi, Leonardo Pilagatto, Leonardo Polini, Bianca Regoli, Giorgia Sorbera, Cristian Tonfoni, Saray Velez Mosquera. Docente tutor Antonella Cassano. Dirigente scolastico Sandro Sodini.



L'approfondimento

Le nostre ricette Sos per salvare il cibo dallo spreco

Ogni anno un terzo del cibo prodotto nel mondo, pari a 1,3 miliardi di tonnellate, finisce nella spazzatura o viene sprecato mentre 783 milioni di persone soffrono la fame. Le famiglie sono responsabili del 60% dello spreco domestico. Questo spreco alimentare ha un impatto ambientale enorme causando fino al 10% delle emissioni globali del gas serra. In media una persona in Italia spreca 107 chili di cibo. I servizi di ristorazione il 29%, per non contare il 13% di ci-

bo che viene buttato durante la catena di approvvigionamento per mancanza di sistemi di refrigerazione e conservazione. Gli alimenti più sprecati sono ortaggi, cereali e frutta. Cambiare si può. In classe scegliamo ogni settimana un menu che abbiamo chiamato «Seconda Vita». Ecco due ricette per non sprecare pane: torta di pane e verdure e torta di pane dolce da mangiare come dessert. Per la prima si riduce il pane raffermo in briciole con un mixer e si unisce alle verdure cotte e insaporite con

un po' di cipolla e odori vari, si frulla tutto e il composto che ne deriva si versa in una padella con un filo d'olio e si fa cuocere come una frittata ambo i lati, poi si impiatta e si può spolverare di parmigiano grattugiato. Per la seconda il procedimento è lo stesso solo che al posto delle verdure si aggiunge al pane il latte, lo zucchero, un po' di farina, un uovo, pinoli, uvetta o canditi e si inforna per una sessantina di minuti finché la superficie sarà dorata. Al termine si lascia raffreddare e la torta è pronta.



Disegno della 5^ A della Primaria di Orentano