

Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE

Uno spreco alimentare non stop Come ridurre l'inquinamento

Il cibo mezzo per socializzare e includere tutti: sì ai negozi, ridurre gli acquisti online
CLASSE I CS ISTITUTO COMPRENSIVO FIBONACCI, SUCC. PISA

PISA

Comprare online o in un negozio fisico sono due cose diverse: per esempio riguardo la frutta non si ha idea di come possa arrivare, da dove provenga o se contenga pesticidi, invece in un negozio la si può selezionare più attentamente, così come gli altri cibi, leggendo l'etichetta; inoltre gli acquisti online prevedono dei costi aggiuntivi. Tuttavia, in alcune circostanze, è veramente indispensabile acquistare online, ad esempio quando è impossibile uscire di casa per cause maggiori, ma spesso si comprano più prodotti di quelli che realmente si consumano, inquinando l'ambiente e non tenendo conto che, invece, in molte parti del mondo ci sono persone che rimangono a digiuno per molti giorni. Per non sprecare cibo e inquinare di meno bisognerebbe donare alle persone bisognose e ai poveri i prodotti freschi avanzati, ancora buoni, che non si possono più vendere e vengono buttati via ogni giorno in quantità gigantesche, ridurre gli allevamenti intensivi, che sono vere e proprie "fabbriche di animali" che arrivano a ospitare oltre 700 milioni di capi all'anno e, infine, incrementare l'utilizzo dei tapper per evitare imballaggi di plastica superflui, soprattutto in occasione delle feste, in cui ragazzi



La vignetta ideata dagli studenti della classe I Sc «Fibonacci» sul cibo che unisce

zi, italiani e stranieri, condividono con i loro coetanei cibi di varia provenienza etnica, tra cui il sushi, che tutti danno per scontato sia giapponese, ma che, in realtà, non ha origini nipponiche. In varie zone del Sud-est asiatico era diffuso un particolare metodo di conservazione del pesce. Questa tecnica arrivò in Giappone dalla Cina o dalla Corea. Nel 1336 si cominciò a non buttare più il riso fermentato, ma a consumarlo insieme al pesce. Questo tipo di sushi prese il nome di Namanare. Il sushi, da semplice metodo di conservazione del pesce, è diventato una ricetta vera e propria. Con il dopoguerra arrivò alla sua forma attuale, ma, per ragioni igieniche, smise di essere

venduto per strada e rapidamente si trasformò in un piatto di lusso. Negli anni '80 il Giappone conobbe un boom economico, il resto del mondo lo scoprì e la sua cultura si diffuse nuovamente in Occidente, al punto che nacquero i primi ristoranti giapponesi e sushi bar negli Stati Uniti, frequentati da personaggi famosi e alla moda. **Per concludere**, dunque, mangiare in compagnia non consiste solo nel riempirsi lo stomaco, ma ci dà l'opportunità di trascorrere del tempo insieme; anche a scuola con il cibo, in particolare durante la ricreazione, si socializza e si stringono nuove amicizie, con i compagni e con i ragazzi più grandi.

LA REDAZIONE

Tutti i nomi dei protagonisti

Questa pagina del campionato di giornalismo è stata realizzata dalla I Cs scuola «Fibonacci» di Pisa, dagli studenti: Arenga Linda, Attolico Francesca, Carmina Dario, Desideri Dario, Erdogan Batu, Esposito Emma, Eleonora Galluzzi, Gerardi Manfredi, Manghi Giacomo, Mantelli Gabriele, Milion Lorenzo, Orgiana Claudia, Pannuti Viola, Paoli Matteo, Paolinelli Caterina, Pratesi Arthur, Salerno Esther, Sementa Ludovica, Signorelli Viola, Sisi Bianca, Tartari Martina. Docente tutor professoressa Irene Argento. Dirigente scolastico professor Luca Zoppi.



[Intervista al vicepresidente Fabio Costarella](#)

Consorzio «Conai» alla conquista del riciclo: le sfide del futuro

Il **Conai** è una società privata no-profit, che si occupa dell'imballaggio dei prodotti per aziende come Conad. In questo articolo abbiamo intervistato il vicedirettore del Conai Fabio Costarella, dopo aver fatto una chiacchierata informale con il responsabile relazioni media Alessandro Bizzotto.

Perché è importante dare una seconda vita agli imballaggi?

«Perché costituiscono un valore ambientale ed economico fondamentale».



Il disegno dei ragazzi sul Conai

Quali i materiali più riciclati?

«La carta, il vetro e il legno sono i materiali che vengono riciclati da

più tempo, perché si trovano più facilmente in natura, però i materiali sono tutti riciclabili».

Quali regioni sono più virtuose nel sistema di riciclo degli imballaggi?

«Le regioni del Nord-Italia hanno raggiunto per primi gli obiettivi prefissati. Tutte le regioni devono riciclare almeno il 65% dei rifiuti. In passato nel Centro-sud non c'erano gli stessi macchinari del Nord, perciò gli addetti erano costretti a spedirli nel Meridione, ma

le spese erano notevoli, quindi il riciclo era molto limitato. In Italia sono stati quasi raggiunti tutti gli obiettivi».

Quali sono i vostri obiettivi e le sfide per il futuro?

«I principali sono l'aumento del riciclo e cercare di convincere le persone a comprare al supermercato solo cose utili, che effettivamente vengono consumate, per evitare gli sprechi. Stiamo provando a creare sempre più oggetti con pochissima materia prima e tanti materiali riciclati».

CONAD
Persone oltre le cose

REGIONE
TOSCANA



Monasterio
la ricerca che cura

Ordine
dei tecnici sanitari di radiologia medica
e delle professioni sanitarie tecniche,
della riabilitazione e della prevenzione
Pisa Livorno Grosseto

ATI | Project

Belvedere
innovazione · progetti · sviluppo

**FARMACIE
COMUNALI
PISA**
Prendiamo cura del tuo benessere

TEATRO DI PISA

gruppo
paim

AUTORITA' DI BACINO DISTRETTUALE
DELL'APPENNINO SETTENTRIONALE

ACOUE