

Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE

Il cibo unisce cuori e culture Ma occorre uno sforzo in più

A tavola senza cellulare: così si rafforzano i legami, aperti al mondo e fai scelte sostenibili
SCUOLA PRIMARIA GIANNI RODARI. CLASSE 5 A

Tutti sappiamo che il cibo è il nostro carburante essenziale che ci fa crescere forti e in salute. Ma mangiare è molto più di un semplice e vitale gesto quotidiano. Infatti, il cibo è anche unione, scoperta, culture che si abbracciano. È assaporare delizie diverse con amici nuovi, è evento conviviale che lega l'uomo al territorio. Attorno ad una tavola imbandita, si crea un'atmosfera armoniosa dove tutti rafforzano legami e dove ognuno 'si racconta', interrompendo il ritmo frenetico della quotidianità per prendersi cura di sé e dell'altro. Oggi, in un mondo iperconnesso, i cellulari ai pasti minano tutto: impediscono di percepire la sazietà e rovinano le relazioni. Via i cellulari, dunque, per connessioni autentiche in momenti di sano 'convivium'!

Pistoia offre un ricco cartellone di eventi conviviali e regala diverse occasioni di festa per stare in compagnia condividendo sapori e tradizioni. Per esempio la festa di San Bartolomeo, protettore di tutti i bambini, evento sentito e partecipato in cui si possono gustare i famosi 'pippi'. Non allontanandoci tanto dalla nostra scuola, nelle vicine colline pistoiesi, c'è Villa di Baggio, un piccolo paesino in cui tutti si conoscono e che a luglio è protagonista della 'Festa Valle delle Buri!', con i suoi piatti tipici della zona, preparati e serviti grazie al



La vignetta: il cibo è anche incontro di culture diverse

coinvolgimento di tutti, sia grandi che piccini. A Baggio, invece, con il CantarMaggio gli abitanti dei borghi, in cambio di musica e canti popolari, offrono pane vino e zucchero, schiacciate e tanto altro, dando vita ad una grande festa che coinvolge tutta la comunità, portando gioia in paesini spesso dimenticati. Non manca neanche l'apertura della città alla cucina internazionale con lo Street Food Truck Festival, una giostra di sapori lontani che avvicinano.

Il cibo accoglie tutti, senza distinzioni: inclusione vera che invita lo straniero a sedersi al proprio tavolo, fa sentire a casa chi arriva da

lontano. Mangiare insieme unisce popoli, cancella pregiudizi, costruisce pace.

I tre 'infiniti imperativi' del cibo sono: stare insieme, scoprire e rispettare. Con un piccolo sforzo, impariamo ad amare di più noi stessi e l'ambiente, ad aprirci al mondo e ad essere più inclusivi.

Educare al cibo significa insegnare il valore della biodiversità e la fatica della produzione, promuovendo un consumo etico che contrasti lo spreco. A scuola, tra pasti non serviti e 'plate waste', nel bidone dei rifiuti organici, il cibo che vediamo è tanto. E lo spreco nei supermercati?

IN REDAZIONE

I giovani giornalisti Ecco la squadra

La pagina è stata realizzata dagli alunni della classe 5A, scuola primaria Gianni Rodari, Candeglia, a Pistoia. Ecco i nomi: Emma Banci, Lapo Banci, Artemisia Bertaccini, Primo Bertocci, Elisa Bisin, Silvia Bova, Alessandro Bucci, Cecilia Calanchi, Alessandro Cantoni, Matilde Carocchi, Giulio Di Sessa, Niccolò Eusebini, Iovannisci Alessandro, Giorgia Laveglia, Ludovica Lippi, Jacopo Lucarelli, Olmo Marini, Pablo Bruno Masala, Ginevra Mazzone, Clelia Orazi, Lucrezia Papi, Olivia Scartabelli, Robert Eduard Seplecan, Aurora Turchi, Tessa Sole Zampolli. Docente tutor: Filomena Di Nuzzo. Dirigente scolastica: Ester Fagni.



L'intervista al presidente di Conad Nord Ovest e ai soci

Da soli si va più veloce, ma insieme più lontano

Abbiamo intervistato Roberto Toni, presidente di Conad Nord Ovest.

Conad come gestisce lo spreco alimentare?

«I nostri supermercati non buttano via prodotti giornalieri invenduti e li donano a parrocchie, Misericordia, Spaccio della Solidarietà di Firenze, ma anche allo Zoo di Pistoia, al Rifugio del cane o all'Oipa. La nostra azienda è sostenibile: i nostri frigoriferi vanno con gas non inquinanti, la notte lasciamo accese solo le luci necessarie, le buste che uti-

lizziamo sono biodegradabili. Abbiamo anche borse riutilizzabili della spesa realizzate al 50% con materiali riciclati. A Natale, facendo la spesa nei nostri negozi, i clienti potevano acquistare una campanellina e grazie alla loro solidarietà, abbiamo raccolto 1 milione e 600 mila euro che sono stati donati a ospedali o reparti pediatrici».

Presidente, accogliete i cibi di altri Paesi?

«I nostri supermercati sono aperti alle diverse culture alimentari e la nostra offerta è

sempre più ampia. Da noi le persone di culture diverse trovano tanti prodotti provenienti da altri Paesi. Lavoriamo 'insieme' e sul territorio, per cui diamo anche tanto valore ai prodotti stagionali e locali che tengono vive tradizione e storia».

Al socio Massimiliano Merildi chiediamo: dove finiscono i prodotti in scadenza?

«Vengono collocati in apposite aree e vengono scontati al 50%, così il cliente ha la possibilità di acquistare un buon prodotto ad un ottimo prezzo.



Massimiliano Merildi, Presidente Roberto Toni, Antonio Luchi, Dirigente Ester Fagni



REGIONE
TOSCANA

