

Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE

CONAD
Persone oltre le cose

REGIONE
TOSCANA



Ministero dell'Istruzione del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Toscana

Autorità Idrica Toscana

Conservizi
CISPEL TOSCANA

ABI
TOSCANA
BANCHE E SERVIZI

CONAI
CONSIGLIO NAZIONALE IMBALLAGGI

FASTWEB + Vodafone

CGFS
Centro Giovanile di Formazione Sportiva

CAP
SOCIETÀ COOPERATIVA

estra

**CENTRO
PECCI PRATO**

«Fermiamo lo spreco di cibo» Tante abitudini da cambiare

Gli studenti raccontano quanto cibo viene buttato nel mondo e le ripercussioni sull'ecosistema. Dalla mensa alla cena in famiglia, è possibile contribuire a ridurre gli avanzi e vivere meglio.

PRATO

Sono le 13.15, scendiamo veloci le scale, arriviamo alla mensa con la pancia che brontola e l'acquilina in bocca. Ma, appena seduti, qualcosa cattura la nostra attenzione e non è qualcosa di buono: fette di pane intatte sul tavolo, mele adentate una sola volta e messe da parte, cestini traboccanti di cibo. Uno spettacolo che si ripete ogni giorno. A volte la colpa è nostra: non ci piace sempre tutto quello che viene servito e lo buttiamo via senza pensarci troppo; altre volte, però, è il sistema stesso a creare lo spreco. Qualche giorno fa, per esempio, ci hanno dato per dessert un vasetto di yogurt biologico all'albicocca, squisito! Alcuni di noi avevano già la pancia piena e avrebbero voluto mangiarlo più tardi, fuori dalla mensa. Non è possibile: le norme igieniche non lo permettono e così è finito nella spazzatura. «Quante cose si buttano!» ci siamo detti. Tornati in classe, abbiamo chiesto alle maestre di approfondire l'argomento. Abbiamo cercato notizie su Internet, guardato video, discusso insieme e quello che abbiamo scoperto ci ha lasciato a bocca aperta...ma non per la fame. Nel mondo, un terzo del cibo prodotto finisce nella spazzatura. E' come se andassi al supermercato con tre buste della spesa e ne gettassi via una intera prima ancora di arrivare a casa. Ogni anno vengono sprecati circa 1,3 miliardi di tonnellate di alimenti. Tuttavia, lo spreco non è solo di cibo, è di tutto ciò che è servito per produrlo. Per coltivare i campi



LA VIGNETTA E' importante andare al supermercato con la lista della spesa

vengono abbattute enormi foreste, privando del loro habitat animali selvatici come conigli, lepri, volpi e lupi. Gettare il cibo significa distruggere la natura che lo ha reso possibile. C'è poi il problema dell'acqua: sapete che l'agricoltura consuma il 70% di tutta l'acqua dolce disponibile sul pianeta? Buttare una sola bistecca equivale a sprecare circa 3.500 litri d'acqua, quanta ne berremmo in quasi 10 anni! Sprestando il cibo, stiamo sprecando anche una risorsa preziosa e sempre più rara. Ma non finisce qui. Il trasporto degli alimenti produce enormi quantità di anidride carbonica, uno dei principali responsabili del cambiamento climatico. E gli imballaggi? Spesso fi-

niscono nei mari, soffocando pesci e tartarughe marine. Alcuni compagni hanno raccontato qualcosa di interessante: nei loro Paesi d'origine, in campagna, le famiglie non buttano mai via nulla: gli avanzi vengono dati agli animali da cortile, i resti della verdura diventano concime per l'orto. Un ciclo perfetto, dove ogni cosa ha un senso e uno scopo. Per chi vive in città come noi, ripetere quel modello non è facile. Cosa possiamo fare? Servirci porzioni più piccole e fare il bis se abbiamo ancora fame; non sprecare il pane, ricordare che ogni boccone che gettiamo ha avuto un costo per l'ambiente. I grandi problemi del mondo si risolvono anche con i piccoli gesti.

LA REDAZIONE

Scuola Malaparte Classe 5A

Questa pagina del campionato di giornalismo de "La Nazione" è stata realizzata dagli studenti della quinta A della scuola primaria "Malaparte" di Prato. Studenti-cronisti in classe: Amira Bytyqi, Ziheng Dong, Angelina Drozd, Sami El Badaoui, Maya Gavrila, Diana Incardone, Luisa Lin Xinchun Rassoul Bintou Lo Fatima, Shazeb Mazhar, Emmanuel Osaru, Arl Pasha, Florin Michele Pircea, Shirley Qu Xile, Dingpeng Shao, Xinyao Su, Mattia Topalli, Jenny Xie, Jiaqi Yu, Luigi Yu, Meng Cheng Zhang, Walter Zhang. Docenti-tutor del progetto, le maestre Enrica Gamba, Ilaria Pellegrini, Giulia Valenzano e il maestro Antonio Di Leo. La dirigente scolastica dell'istituto Malaparte è la professoressa Stefania Neroni.

L'approfondimento

Il decalogo per mangiare sano e risparmiare

Dieci cose da fare in famiglia.

- 1) Lista della spesa prima di andare al supermercato, così non compri troppo cibo.
- 2) Guardare le date di scadenza.
- 3) Servire le porzioni giuste
- 4) Ricicla gli avanzi con fantasia: il pollo di ieri? Ottimo nelle polpette di oggi!
- 5) Conserva i cibi nel modo giusto, alcune cose vanno in frigo, altre no. Il pane si conserva in un sacchetto di tela, non in plastica: dura di più e resta morbido.

- 6) Congela quello che avanza: pane, minestre e sughi si congelano benissimo e si riusano dopo.
- 7) Fai il compost se hai un giardino o un balcone, con gli scarti di frutta e verdura: diventa concime per le piante.
- 8) Non avere gli occhi più grandi dello stomaco: al supermercato, non comprare tre pacchi di biscotti solo perché costano meno.
- 9) Dona il cibo che non usi. Se hai barattoli o pacchi chiusi che non consumi, portali al

banco alimentare o ai centri di raccolta vicino a casa tua.

- 10) Parlane con tutti. Racconta queste cose ai tuoi genitori, nonni e amici. Il cibo non è spazzatura: è lavoro, è acqua, è terra, è la fatica di tante persone. Ogni volta che buttiamo qualcosa nel bidone, stiamo buttando via tutto questo. Noi della classe 5A abbiamo imparato che cambiare il mondo non richiede superpoteri, richiede piccoli gesti, fatti ogni giorno da tante persone insieme.



Il cibo che finisce nella spazzatura