

# CRONISTI *in* CLASSE 2020

Scuola media Salvemini-La Pira  
Classe II F Prato



LA NAZIONE

Vota questa pagina e scopri contenuti speciali sul nostro sito [campionatidigiornalismo.it](http://campionatidigiornalismo.it)

## I NOMI

### Cronisti in classe Ecco chi sono

I nomi degli studenti cronisti della classe 2F della scuola Salvemini-La Pira di Montemurlo che hanno realizzato la pagina: Capuano Elisa, Dall'alba Chiara, Di Franco Enrico, El Ghazzali Omar, Fantacci Walter, Favatà Matteo, Florio Francesca, Gamal El Deen Fares, Gargano Tommaso, Giuntoli Denise, Impallomeni Francesco, Lodovichi Niccolò, Luu van Jonathan, Masala Riccardo, Mollica Diego, Nicoletti Rebecca, Novelli Oscar, Pace Giulia, Pagnini Matteo, Pezzoli Serena, Pierozzi Federico, Rafagni Virginia, Signori Gaia, Sirica Andrea, Terrana Leonardo, Tredici Gemma, Vaccaro Davide, Vogli Sherife.  
A seguire i ragazzi nella realizzazione della pagina la professoressa Alessandra Piccioli.

## Continuiamo la battaglia allo spreco

Grazie a un accordo con la San Vincenzo De Paoli il cibo non consumato a mensa non finisce più nella spazzatura

**Dal 18 febbraio** 2018 la parola spreco è stata bandita dal vocabolario della media Salvemini-La Pira grazie al protocollo d'intesa firmato tra il Comune di Montemurlo, la società che gestisce la mensa, la Dussmann Service, e l'associazione San Vincenzo De Paoli. Prima che la scuola venisse chiusa, a causa dell'emergenza sanitaria, nel nostro istituto il cibo avanzato dalla mensa non veniva gettato nella pattumiera ma donato: da ormai due anni gli alimenti non sporzionati non finiscono più nella spazzatura, ma vengono recuperati dai volontari e distribuiti alle famiglie bisognose. E anche quando tutto ripartirà, sicuramente ricomincerà anche questa buona pratica. «Noi siamo della San Vincenzo De Paoli e facciamo questo servizio per recuperare il cibo avanzato alla mensa della scuola media per distribuirlo a 15 famiglie di Montemurlo che ci sono state segnalate dalla parrocchia», dicono i volontari Bruno Molinaro e Leonar-

### MANO TESA

**I pasti recuperati donati alle famiglie in difficoltà: ripartiremo da qui**



I volontari della San Vincenzo recuperano i pasti da consegnare ai poveri

do Meloni. «Due volte a settimana, prima che il servizio mensa della scuola venisse interrotto, ci occupavamo di raccogliere in apposite vaschette tutto il cibo avanzato che poi distribuivamo alle famiglie usando un nostro automezzo; anche se si tratta di un servizio impegnativo, lo abbiamo sempre fatto con la gioia che ci dà il sapere di essere utili

agli altri». L'accordo tra Comune, società che gestisce la mensa e associazioni di volontariato è stato possibile dopo l'entrata in vigore della legge 166 del 2016 che descrive il meccanismo della 'cessione a titolo gratuito' delle eccedenze alimentari, agricole e agroalimentari. Ogni italiano spreca in media 700,7 grammi di cibo, per un va-

lore pro capite di 3,76 euro settimanali. Lo spreco di cibo a livello domestico in Italia vale quasi 12 miliardi di euro, ma la buona notizia è che la cifra è in calo del 25% rispetto allo scorso anno. È la prima volta che succede dal 2010 secondo il rapporto di Last Minute Market, un'impresa sociale che ha come obiettivo dei suoi servizi la prevenzione e la riduzione di perdite e sprechi alimentari. Ma quali sono le buone pratiche da mettere in atto per evitare lo spreco? Innanzitutto sensibilizzare i giovani, promuovendo iniziative tra i banchi di scuola. In famiglia, per evitare di buttare il cibo, potremmo preparare sempre la lista della spesa, in modo da comprare solo quello che effettivamente serve. Un'altra buona pratica è quella di conservarlo in modo corretto. Per questo motivo il frigorifero deve essere in ottimo stato per preservare al meglio i prodotti freschi: è bene, quindi, controllare che le guarnizioni non siano rovinate e che la temperatura si mantenga tra 1 e 5 gradi. Bisognerebbe anche fare sempre attenzione alle date di scadenza quando si fanno acquisti. Inoltre, quando si cena fuori casa, si potrebbe chiedere un sacchetto con quello che resta nei piatti, il doggy bag.

### La grande distribuzione

## «Quello che non possiamo vendere lo doniamo Cibo buono, sarebbe un peccato gettarlo via»

Conad da sempre al fianco di chi ha più bisogno I prodotti vicini alla scadenza vanno alle associazioni

**Uno studio** svolto dal progetto Reduce - finanziato dal ministero dell'Ambiente - ha quantificato lo spreco alimentare nella fase di distribuzione in 18,7 kg per anno, per ogni metro quadro di superficie di vendita. Per capire le dimensioni dello spreco nei supermercati parla Tommaso Sognorini, socio Conad.  
**Cosa fate degli alimenti che non vendete?**  
«Nei supermercati succede che

molte volte il cibo non è idoneo alla vendita, però è sempre buono; così, invece di buttarlo via, ci piace darlo alle famiglie bisognose. Pensate a una scatola danneggiata, il cliente non la compra perché una scatola rotta non si acquista, però è ancora buona».

### Cosa fate con il cibo in via di scadenza?

«Anche il cibo in via di scadenza viene donato alle associazioni perché i prodotti alimentari vengono tolti dagli scaffali in prossimità della scadenza. Per esempio lo yogurt viene levato tre o quattro giorni prima della scadenza, a quel punto è sempre buono e prima di buttarlo via lo



diamo alle famiglie bisognose o anche a un'associazione di frati. Parte dell'ortofrutta viene data al Centro di Scienze Naturali». **Se buttate il cibo, quanto ne buttate al giorno?**  
«Molto poco perché ci dispiace».

### Il progetto

## Al Poggiolino recuperata la Macchiaiola

L'azienda agricola di Cicignano alleva la più antica razza suina della Toscana

**Il territorio** di Montemurlo si caratterizza non solo per la sua area industriale ma anche per le diverse aziende agricole che offrono prodotti tipici: olio, vino, formaggi e salumi. Fra queste c'è il Poggiolino della famiglia Tissi. L'azienda è a Cicignano e possiede 25 ettari con olivi, vigne, alberi da frutto, un allevamento di pecore e uno di maiali

neri, la più antica razza suina della Toscana, chiamata anche macchiaiola. Nel 2005 la Fao e l'Università di Firenze, nell'ambito di un progetto di recupero delle razze autoctone, hanno ritrovato, in zona Amiata, cinque maiali neri, studiati dal punto di vista genetico e anatomico. Per queste ricerche, l'Università aveva bisogno di aziende che allevassero i suini: la prima è stata una di Seggiano sul monte Amiata e la seconda il Poggiolino. Così, dopo tanti anni di lavoro, da questi pochi animali - tre femmine e due maschi - è rinata una razza. Dallo studio è emerso che la razza macchiaiola sviluppa nei suoi due anni di vita una qualità di grasso eccellente, paragonabile al pesce come digeribilità: i grassi sono in maggioranza insaturi, tanto che l'Università di Firenze ha chiamato la razza macchiaiola «olivo a quattro zampe» per le caratteristiche dietetiche del grasso.