

CRONISTI in CLASSE 2021



LA REDAZIONE

Scuola 'Mattoli'
Siena (prof. Fusi)

Classe 2b: Davide Baldini, Pietro Bianciardi, Giovanni Bonci, Giovanni Bossini, Alice Cappelli, Emma Casini, Luigi Cericola, Toheed Ur Rehman, Benamin Djuzelj, Carolina Faenzi, Mattia Guerrini, Natalie Katayf, Irene Lambardi, Gabriele Maddau, Maddalena Milani, Camilla Patrone, Edoardo Risulo, Lorenzo Schepis, Edoardo Verzi, Sveva Vidali, Ariele Vigni, Muttakin Binte Yeakub.
Docente tutor: Elettra Fusi
Dirigente scolastico: Federico Frati

A tavola durante la pandemia

Ci siamo chiesti cosa è cambiato nelle nostre abitudini alimentari durante il lockdown. Ecco i risultati

Noi, classe 2B della Mattioli, abbiamo deciso di proporre un sondaggio per osservare come e se l'alimentazione delle persone è cambiata durante la pandemia, ponendo una particolare attenzione ai mesi di lockdown (marzo-giugno 2020). Al nostro sondaggio hanno partecipato circa un centinaio di persone e le risposte sono state molto interessanti. Nella prima domanda abbiamo chiesto agli intervistati a quale fascia di età appartenessero e la maggioranza (circa il 37% dei partecipanti) ha risposto di avere tra gli 11 e 14 anni, un quarto ha invece tra i 35 e 50 anni, un altro quarto supera i 50 anni e infine una minoranza è compresa tra i 15 e i 35 anni. Uno dei risultati più interessanti è stato che solo l'8% delle persone ha detto di aver cambiato moltissimo la sua alimentazione durante il lockdown. Più del 50% degli intervistati ha dichiarato di aver provato nuovi cibi, mentre il 34,5% ha addirittura imparato a cucinare nuove ricette,

LA CURIOSITÀ
Il 25 per cento ha usufruito dei servizi a domicilio durante la settimana



Anche durante la pandemia ci siamo impegnati a mantenere un'alimentazione sana

te, forse ispirato dai numerosissimi video che possiamo trovare sul web. Un altro risultato interessante che emerge dalle nostre domande riguardo ai servizi di consegna a domicilio e asporto, ha rilevato che una larghissima maggioranza non ha mai usufruito del primo e più della metà non è quasi mai ricorsa al secondo. Dal restante cam-

pione invece si deduce che il 25% delle persone ha usufruito del servizio a domicilio circa una volta la settimana. Quando abbiamo chiesto alle persone quale è il cibo che preferiscono ordinare a domicilio, la maggior parte ha affermato di scegliere soprattutto la pizza e questo, possiamo dirlo, non ci ha stupito. Seguono panini e Hambur-

ger con il 31,8% del totale. Mentre ci ha interessato scoprire che sono molto gettonati anche gli ordini che riguardano i cibi etnici come sushi, cucina cinese, kebab e molti altri. Con l'allentamento delle misure restrittive, solo il 33,3% ha dichiarato di essere già tornata a mangiare al ristorante. Per quanto riguarda il cambiamento degli orari dei pasti, durante il lockdown, esigenza che abbiamo vissuto in prima persona quando utilizzavamo la Didattica a Distanza, la maggioranza degli intervistati ha dichiarato di non averli mai cambiati anche se, osservando meglio il grafico riassuntivo delle risposte, si nota che il 21,6% ha detto di aver modificato sia il numero dei pasti, sia gli orari. Nonostante le voci sentite in giro sulla propria forma fisica, persona che si lamentavano nel dubbio di aver preso qualche chilo, alla domanda diretta in merito, la maggioranza delle persone ci hanno detto di non aver notato cambiamenti significativi nel proprio corpo. Il 44,8% delle persone ha detto di aver praticato corsa e camminata all'aperto per rimanere in forma. Questo sondaggio ci ha permesso di notare le nuove abitudini che abbiamo sviluppato durante l'ultimo anno.

Inchiesta/1

Quando la fame fa più paura del coronavirus
Non solo senzatetto ma anche chi ha perso il lavoro

Nella nostra città sono presenti diversi centri di accoglienza per la distribuzione dei pasti

Dar da mangiare è un valore molto antico e, per i poveri, un servizio gratuito garantito tutto l'anno da religiosi e laici che offrono il loro tempo libero per aiutare le persone in difficoltà. Nella nostra città sono presenti diversi centri di accoglienza per la distribuzione di generi alimentari. Purtroppo il problema della carenza alimentare non riguarda solo i senzatetto, ma anche persone che a causa di redditi

scarsi o inesistenti vivono in condizioni di vita pessime. Queste persone vengono aiutati e accuditi dai volontari che possono anche dare un sostegno morale agli ospiti. A loro vengono chieste informazioni che potrebbero modificare la loro dieta. Per rispettare le varie tradizioni alimentari non viene mai servita carne di maiale né vino; in molte mense si sceglie spesso di servire solo zuppa con del pane. Il Covid-19 ha causato in questi mesi di lockdown anche nuove povertà: persone che, oltre ai senzatetto, hanno bisogno di mangiare anche solo una volta al giorno. Ad oggi quasi 2.000.000 di italiani sono co-



stretti alle mense per i poveri. Persone che hanno perso anche quei lavoretti occasionali che consentivano loro di vivere con dignità. Sono in coda in tutte le città e nelle stazioni, in fila per poter mangiare. Perché la fame fa più paura del Coronavirus.

L'inchiesta/2

Cibi 'strani',
tradizioni
e nuovi gusti

Le varietà culinarie nel mondo sono molte talvolta stravaganti e davvero particolari

Noi abbiamo indagato su dei cibi strani, ma non per forza di pessimo sapore. In Islanda, possiamo trovare: l'Hákarl. Questo piatto consiste in uno squalo che ha attraversato un percorso di putrefazione per eliminare la tossicità delle proprie carni. Uscendo dal continente europeo, abbiamo scoperto il Caffè Black Ivory in Thailandia. Esso

viene ottenuto dai chicchi di caffè ingeriti dagli elefanti e successivamente recuperati dai loro escrementi. Grazie alla digestione i chicchi vengono decomposti dalle loro proteine. Questo procedimento rende il caffè meno amaro.

Rimanendo nel continente asiatico, possiamo assaporare il Sannakji in Corea. Il piatto è a base di polpo vivo, tagliato in piccoli pezzi. Il Sannakji, oltre a essere uno dei più bizzarri, è tra i primi dieci cibi più pericolosi al mondo. Non troppo lontano, in Cambogia, si possono assaggiare i ragni fritti originari della città di Skoun. Essi non sono semplici ragni comuni, ma bensì tarantole asiatiche. Questi vengono impanati con sale e zucchero e poi fritti nell'olio con un'aggiunta di aglio. Le persone che hanno avuto il coraggio di assaggiarlo raccontano che questi hanno un sapore simile a quello dei gamberi fritti.