

# CRONISTI *in* CLASSE 2020

IN COLLABORAZIONE CON



IL GIORNO

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

## Dall'orto alla tavola seguendo le stagioni

Le scelte alimentari ecosostenibili, basate sulla produzione del territorio, fanno bene alla nostra salute e a quella del pianeta

Noi non abbiamo mai saputo cosa significasse vivere a km 0. Ma, un giorno, la nostra compagna Chiara ha raccontato la vita del nonno in gioventù. Circa 65 anni fa, aveva la nostra età, tutto quello che mangiava era a portata di mano: al mattino consumava caffè di cicoria con del pane, raramente aggiungeva un pochino di marmellata, solo quando, rimasta della frutta, sua madre la preparava. A pranzo c'era soprattutto polenta con il formaggio, oppure delle uova. **La carne**, invece, poteva mangiarla solo una volta alla settimana, dato che i soldi erano pochi. A merenda, quando c'era, consumava un quadretto di cioccolato fondente con il pane. A cena mangiava tutti i tipi di minestra. Insomma tutto quello che c'era in tavola, non faceva tanta strada perché arrivava dall'orto o dalla campagna attorno e ciò che non riusciva ad autoprodursi, per esempio la carne, la comprava in paese dal macellaio, op-

**A KM 0**

**Consente un basso sfruttamento di suolo e delle risorse idriche salvando l'ambiente**



Gli alunni in visita all'Azienda Agricola El Casot

pure direttamente da chi aveva piccoli allevamenti di mucche, galline e conigli, dove si procurava pure il latte. Ecco così compreso il concetto: i prodotti a Km 0 sono quelli reperibili direttamente nella zona di produzione, con l'acquisto diretto dal produttore. Consumare cibo locale significa avere prodotti fre-

schi, che non sono stati sottoposti a lunghi tragitti in celle refrigeranti e che non sono stati imballati in plastica tossica e inquinante. Noi ormai viviamo senza pensare all'origine dei cibi. Siamo così abituati ad avere banane e ananas in ogni stagione che non pensiamo più al fatto che fanno un viaggio di 10000

km dall'Ecuador, dalla Colombia, dal Sudamerica in container su enormi navi. Dunque mangiare a km 0 vuol dire anche sostenere le piccole fabbriche o stabilimenti del nostro paese, che si occupano dei cibi tipici del nostro territorio. Questo non significa che non bisogna aprirsi ad altre culture, cibi,

sapori, ma che si possono valorizzare ancora le nostre origini. Inoltre i cibi a km 0 evitano l'inquinamento dei mezzi di trasporto, riducendo le emissioni di CO2.

**Un'attenta** selezione dei cibi da portare in tavola è dunque importante per la nostra salute e quella del pianeta. Da ciò deriva il concetto di sostenibilità alimentare, che prevede il consumo di prodotti prevalentemente sani con un basso sfruttamento di suolo e di risorse idriche e nel rispetto nell'ambiente. Importantissimo è, ad esempio, consumare alimenti seguendo il naturale ciclo delle stagioni. Ciò ha il vantaggio di farci gustare i cibi quando sono più genuini, perché vengono consumati nella stagione in cui crescono naturalmente, senza prodotti chimici, modifiche genetiche e altri trattamenti forzati che potrebbero permettere all'alimento di crescere in un altro periodo dell'anno. Ciò che mangiamo deve essere salutare, ecologico e prodotto secondo natura. Per garantirci ciò, possiamo cercare vicino a noi, nel nostro territorio, consumando cibi della nostra tradizione e della nostra terra. Tornare alle abitudini alimentari dei nostri nonni fa bene a noi e rispetta la natura.

**Nostro sondaggio: un viaggio istruttivo nelle aziende locali impegnate nell'agricoltura**

### Latte, formaggi, frutta e ortaggi freschi per mangiare sano e mantenere i sapori tipici

Territorio e tradizione sono il legame indispensabile per non perdere la cultura delle ricette di una volta

Il nostro territorio ha una forte connotazione agricola, dunque abbiamo molti prodotti a Km 0. Diverse sono le aziende locali che producono cibi agroalimentari, come miele, ortaggi, frutta e formaggi, vendendoli direttamente al consumatore, creando così la filiera corta. Siamo andati a visitare, con la nostra classe, il Casotto. Qui il proprietario, Alessandro Bolchini, vent'anni fa ha scelto di allevare capre,

producono latte, formaggi freschi e stagionati, salami. Abbiamo visitato le stalle, il luogo della mungitura e della stagionatura, attenti alla sua esperienza di produttore locale.

**Un'altra azienda** agricola sul territorio farese è quella del nostro compagno, Luca Pirovano, la cui attività di famiglia quest'anno compie cinquant'anni

**SETTORE AGRICOLO**

**La filiera corta è il passaggio diretto dal produttore alla tavola**

di dedizione alla terra, coltivando e rivendendo ortaggi e frutta secondo il metodo della stagionalità, senza alcun bisogno di energia aggiuntiva a quella del sole e dell'aria aperta.

Anche il nostro compagno Gabriele Rota ha un'azienda familiare che alleva mucche da latte.

**Territorio** e tradizione è un legame indispensabile per mangiare sano e non perdere i sapori tipici delle ricette tradizionali. Questo è possibile se c'è la conoscenza diretta dei produttori e la possibilità, da parte dei consumatori, di visitare le aziende agricole.

**LA REDAZIONE**

**Istituto Comprensivo «San Giovanni Bosco» Fara Gera d'Adda - Classe 2^B**

