CRONISTI in CLASSE 2016

Scuola Media Unificata SANSEPOLCRO

QN LA NAZIONE

PARTNER Rai radio2 Caterpillar

UN ANNO CONTRO LO SPRECO

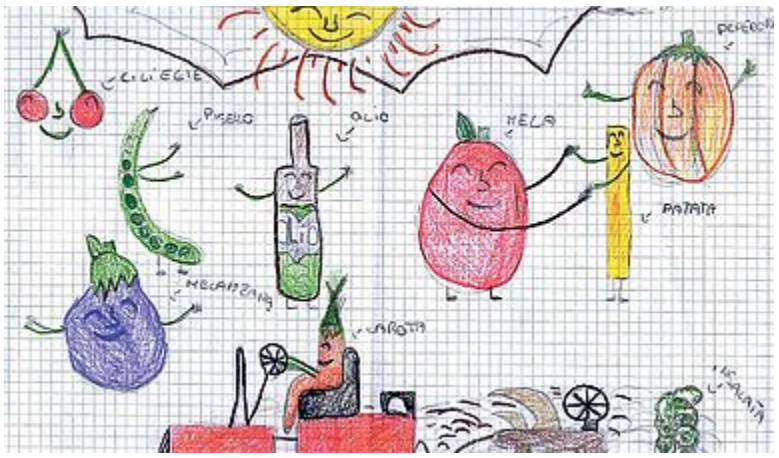
Nuova BancaEtruria

CONAD Persone oltre le cose

Cibo: km zero, bio e altro!!!

Una passeggiata a sorpresa in campagna e al mercato

NELL'ANNO dell'EXPO dedicato al cibo e all'alimentazione, è venuto naturale sviluppare questo tema andando a verificare nella nostra terra come funziona l'approvvigionamento alimentare oltre il supermercato! Se pensiamo che a Sansepolcro, negli ultimi decenni, se ne sono affermati ben 7, facendo di fatto scomparire le decine di botteghe alimentari e fruttivendoli distribuite nel centro storico, ci siamo chiesti appunto dove si possa andare per avere prodotti genuini, non di fabbrica!
Ecco che sono spuntate numerose iniziative, private o in associazione, che offrono il prodotto direttamente dal produttore al consumatore: non è difficile incontrare nelle strade di periferia cartelli che indicano i prodotti di stagione disponibili al podere! 10 dicembre, giovedì: veloci, blocco note, penna e via al mercato! E' una mattina fresca ma l'uscita è sempre gradita!
Da qualche anno, in Sansepolcro, presso Porta Tunisi, oltre Porta del Ponte, vicino al vecchio magazzino del governo, dove c'era la lavorazione tabacchi, si tiene il mercato di «Campagna amica» al quale partecipano con i loro prodotti gli agricoltori organizzati nella Coldiretti.



CAMPAGNA AMICA Ecco un disegno realizzato da Luca Mercati

COSÌ ABBIAMO conosciuto direttamente venditori provenienti da tutta la Valtiberina e, per certi prodotti, anche dalle vicine valli dell'aretino. Tra i numerosi banchini (perché chiamarli stand???) troviamo verdure e frutta solo di stagione, salumi, carni lavorate e latticini freschi prodotti nelle 24 ore! Così veniamo a conoscenza di tante storie che sono uno spaccato di vita del quale fare tesoro.

CHI DOPO UNA vita alla Mukki ha deciso di lavorare in proprio il latte nel piccolo del suo allevamento, chi dalle valli del Trentino ha portato la coltivazione delle mele in Valtiberina giocandosi tutto, chi ha ripreso la tradizione di genitori e nonni che andavano al mercato col carretto degli ortaggi ben sistemati nella casse dell'uva! Con la crisi di oggi risparmiare è diventato necessario, non però sulla qualità del cibo! Qualche cliente infatti ci ha detto che non è per risparmiare e basta che viene al mercato a fare la spesa, tanto che certi prodotti possono avere un costo più alto (dato dalla manodopera!) che al supermercato, che può garantire una sicurezza e qualità standard, ma non la freschezza e la genuinità del prodotto.
Ma il km 0 non garantisce solo buoni prezzi, va oltre sia nel risparmio energetico (si evitano lunghi spostamenti) che ecologico (dall'essenziale degli imballaggi, alla riduzione di rifiuti al riciclaggio diretto). Altro argomento sul quale clienti e produttori hanno insistito è quello della salute che si unisce al piacere del palato! Inoltre c'è lo sviluppo del Bio, che oggi incuriosisce sempre una maggiore quantità di persone, fino a portarle a provare esperienze nuove. Mangiare «al naturale» è sempre più di moda, soprattutto fra i giovani che incominciano a capirne l'importanza.

CAMPAGNA PUNTO

Piatti naturali? Non sempre basta la parola

BIO O NON BIO? Questo … non è il problema! Tanto per parafrasare Amleto, ci siamo chiesti se questa sia davvero la soluzione per il futuro! Come al solito le campane sono diverse! Da una parte si afferma che la «moda» del bio è spesso uno specchietto per le allodole. La certificazione ufficiale porta in una spirale di burocrazia che non finisce più e, in fondo i prodotti sono gli stessi del contadino che, eliminata la chimica degli anticrittogamici e altro, usa solo metodi di concimazione, selezione e cura della pianta del tutto naturali.
Basta questo alla qualità biologica! Anche perché tutte le attenzioni e pratiche possono essere vanificate nel momento in cui una qualunque nube può portare da chissà dove piogge acide e quant'altro! Pensate alle coltivazioni a pochi metri da strade trafficate con tanto piombo che si ferma là.
Che dire del tabacco per il quale si hanno parametri chimici diversi, non essendo alimentare, con conseguente infiltrazione alle falde acquifere dalle quali poi si attinge per l'irrigazione dei campi attigui? Dall'altra parte il produttore biologico giustamente difende il proprio prodotto con una impostazione delle colture innovativa, che porta minore resa ma una qualità più adatta alla salute.
Vedi l'utilizzo di insetti come le coccinelle contro quelli nocivi per evitare trattamenti chimici. Certamente poi, come ci ha spiegato un vecchio coltivatore, quello che conta è sempre la coscienza!

CAMPAGNA AMICA APRIPISTA DEI PRODOTTI BIOLOGICI. «ECCO COME NE ABBIAMO FATTO UNA PROFESSIONE»

Michele e Silvia, una scommessa per la vita



CHILOMETRI ZERO Il mercatino prende piede

ABBIAMO INCONTRATO Michele e Silvia e … ci raccontano! Hanno iniziato nel '98 quasi per scherzo!
Con un campo di patate e un cartello che invitava a comprarle lì, appena tirate fuori! «Poi si è iniziato a curare forniture per ristoranti e fruttivendoli. Infine la scelta di aprire il punto vendita con un capannino! Oggi è una cosa normale ma nel 2000 … si sembrava matti! Vendita diretta!
Alla base amore per la terra e mangiare cose genuine. La gente ha iniziato ad abituarsi, spesso si raccoglie in diretta e … il ritorno è assicurato!». Apripista del km 0, oggi hanno ingrandito l'azienda con un laboratorio di trasformazione dei prodotti: minestrone, marmellate, verdure cotte e così via. Tutto naturalmente biologico, anche se non scritto, non usando concimi chimici ma solo di stalla e, prima delle fioriture, il vecchio verde rame!
Altra scommessa è l'azienda Del Piaz, in località di Figulle, sulle colline sopra Aboca. Lui viene dal Trentino, ha voluto portare dalle nostre parti la produzione di mele al naturale, senza concimi chimici, solo stallatico! Tra i filari niente diserbanti! E per la conservazione solo l'ambiente adatto, niente mega frigo! Ci dice che le mele possono durare anche due anni, basta una stanza umida!

E IL SUO PIACERE è il recupero di specie antiche, con il solo uso dell'innesto. Non finiremmo più di raccontare le nostre interviste, quello che conta è aver capito come molti giovani abbiamo scelto questo lavoro per un ritorno alla natura, per cambiare il modo di vita, dalla città alla campagna, per tornare alle origini … meno stress e soprattutto di far crescere i figli in un ambiente più sano!

i redattori in classe della III B...

STUDENTI
Giulia Baracchi, Gioele Barni, Matteo Bastianelli, Eleonora Bofolci, Matilde Caraffini, Pietro Cardelli, Filippo Cestelli, Asia Chimenti, Gaia Chimenti, Sara Crudelini, Anna Falaschi, Veronica Franceschini, Chiara Francini, Federico Mariangioli, Giada Mercati, Luca Mercati, Amun Enea Moraldi, Victoria Pernici, Michael Ricci, Iside Riuzzi, Nicola Sideri, Alexandra Spulber
INSEGNANTE
Alfredo Socali
PRESIDE
Fabrizio Gai