GLI SPONSOR

IL CONCORSO INDETTI DAL CARLINO È SOSTENUTO DA CAAB, BANCA DI BOLOGNA, MANUTENCOOP E COOPERATIVA SOCIALE SOCIETÀ DOLCE





IL PREMIO DEL CAAB SEGRÈ: «I RAGAZZI HANNO LAVORATO IN MANIERA INTELLIGENTE E SPIRITOSA»

Il cibo scartato parla (e il San Luigi trionfa)



È STATO il racconto in prima persona dei cibi scartati ad aggiudicarsi il premio speciale «Caab per l'educazione alimentare». La sostenibilità alimentare è uno dei temi centrali della mission di Caab, Centro AgroAlimentare di Bologna, che da oltre quindici anni promuove l'educazione alimentare con diversi progetti, spesso con i giova-

ni al centro. Per questo, e per festeggiare l'inaugurazione della Nuova Area Mercatale operativa da aprile 2016, ha deciso di sponsorizzare un premio speciale dedicato al tema dell'educazione alimentare in questa edizione 2016 del concorso «Cronisti in classe». Il Presidente Andrea Segrè, il direttore generale Alessandro Bonfiglioli e il direttore marketing e qualità Duccio Caccioni hanno valutato gli articoli realizzati nell'ambito di questa sezione del Concorso, e Caab ha premiato, per appeal e personalità giornalistica, la pagina del Collegio San Luigi («I cibi scartati parlano: «Non buttateci»»); una menzione speciale è stata riservata anche ai lavori delle scuole Nicholas Green e I.C. 5

Testoni-Fioravanti, segnalati per originalità e impegno. Le classi sono state premiate con ceste di frutta fresca. «Dell'articolo vincitore ci ha colpito la risposta a una domanda che spesso mi pongo – ha spiegato Segrè alla premiazione –: che fine fanno i cibi non appena scadono? E i ragazzi hanno risposto in modo intelligente e spiritoso».



FELICITÀ Uno dei concorrenti spiega il tema della propria classe



I NUMERI

CIRCA CINQUECENTO RAGAZZI SI SONO DATI BATTAGLIA IN QUALITÀ DI ASPIRANTI GIORNALISTI PRESENTANDO DUE PAGINE SU TEMI A PIACERE

AL ROYAL HOTEL CARLTON

LA CERIMONIA DI PREMIAZIONE SI È TENUTA NELL'HOTEL CHE FA PARTE DEL GRUPPO MONRIF AL TERMINE UN BUFFET PER PROF E RAGAZZI



VAI SUL NOSTRO PORTALE

Guarda tutte le pagine prodotte dai ragazzi e uscite sul Carlino e le foto della premiazione: clicca su

www.ilrestodelcarlino.it/bologna





ENTUSIASMO

Da sinistra: le Donini Pelagalli, seconde classificate; i ragazzini degli istituti Da Vinci e Salesiani, quarti classificati, a un soffio dal podio. I vincitori, delle medie Manzoni, erano in gita e non hanno potuto partecipare alla cerimonia Testi a cura di FEDERICA ORLANDI

I VINCITORI

Al primo posto con due lavori tra la Cirenaica e Guccini le scuole medie Manzoni Seconde le Donini-Pelagalli, terze le Nicholas Green

I giornalisti del futuro tra storia e attualità

Dall'immigrazione ai social network: com'è andata



TAVOLO Da sinistra: Luca Stanzani (Manutencoop), Francesca Caselli (Banca di Bologna), il capocronista del Carlino Valerio Baroncini, il direttore di Qn-Carlino Andrea Cangini, Andrea Segrè (Caab) e Carla Ferrero (Dolce)





IMPEGNO I ragazzi dall'inizio dell'anno leggono regolarmente i quotidiani e si confrontano con i docenti

HANNO COLPITO tutti i testi dei giovani cronisti delle scuole medie Manzoni-Fondazione Malavasi: sotto la guida della prof Marialuigia Di Stefano, con il loro «Cirenaica, vie con i nomi delle città libiche» hanno emozionato raccontando con semplicità ed entusiasmo le caratteristiche del quartiere della loro scuola.

Sono loro i vincitori dell'edizione 2016 di «Cronisti in Classe», che si sono aggiudicati così un buono da 300 euro; 150 sono andati ai secondi classificati, gli studenti delle Donini-Pelagalli di Castel Maggiore, grazie alla loro storia dell'immigrazione, «Emigrazione fra disperazione e speranza». Terzi invece i piccoli giornalisti delle Nicholas Green di Argelato, che hanno proposto l'apertura al pubblico della settecentesca Villa Beatrice per finanziare opere nei Paesi più poveri. Sponsor dell'edizione, Caab, Banca di Bologna, Società Dolce e Manutencoop. «Non abbandonate la carta, il mezzo più sicuro per avere notizie affidabili», ha intimato ai ragazzi il presidente di Caab Andrea Segrè; gli fa eco Luca Stanzani di Manutencoop: «La nostra azienda tiene molto alla meritocrazia, siamo felici di contribuire a questo concorso che la premia». Avvicinare i

giovani al mondo del lavoro è invece centrale per Banca di Bologna, che, spiega la responsabile marketing Francesca Caselli, «promuove la loro formazione, anche con esperienze come queste». Non li sottovaluta poi, Società Dolce, e la vicepresidente Carla Ferrero sottolinea: «Sono ragazzini, ma molto ferrati anche su temi che generalmente non si pensa appartengano loro». Ma facciano attenzione a non abusare della tecnologia, li avverte il direttore di On-il Resto del Carlino Andrea Cangini: «Troppo digitale fa perdere la memoria, che invece va sempre esercitata su libri e giorna-

Resto del Carlino



Banca di Bologna





Vota il tuo preferito su ilrestodelcarlino.campionatodigiornalismo.it

I cibi scartati parlano: «Non buttateci»

L'immaginario 'appello' in prima persona a favore di un consumo responsabile

MENO SPRECHI In Francia e Danimarca si fa così



IN DANIMARCA la lotta contro lo spreco è iniziata-con 'We Food', il supermercato antispreco che vende prodotti scartati perché han-no oltrepassato la data di scadenza consigliata. Vi si trovano anche altri alimenti non conformi alle regole dei supermercati, come frutti ammaccati e verdure meno 'belle' delle altre. «Tutti possono venire a comprare qui», dice il responsabile: «È il posto giusto per chi vo-glia ridurre lo spreco». I prezzi sono scontati dal 30 al 50% rispetto ai normali supermercati. I fornitori sono grossisti, macellai e nego-zianti che regalano il cibo invenduto o scaduto che non danneggia la salute. In Francia non sprecare è diventato legge, e i discount più grandi devono dare in beneficienza i prodotti in scadenza, scaduti, o inven-duti. Da alcuni anni anche in Italia molti esercizi donano i cibi scaduti o non conformi ad associazioni benefiche, per i pasti dei bisogno-si. Noi possiamo ridurre gli sprechi per esempio controllando le date di scadenza e chiedendo le 'doggy bag', la busta per portare a casa gli avanzi. Oppure sperimentando ricette che utilizzano prodotti in scadenza. Riducendo gli sperperi limiteremo la povertà e i prezzi trop-po alti sui cibi.

Adelaide Arsuffi, Sonia Corsini, Alessio Fiorin

HEY VOI! Si proprio voi lettori... Siamo noi, i cibi emarginati e scartati, che vi parliamo... Ma non quelli perfetti e siliconati che ognuno di voi vuole in casa... No! Siamo i cibi che voi buttate appena ci vedete un po' scoloriti, deformi o con la data di scadenza ormai superata. Conoscete il detto: «Non si giudica un libro dalla copertina»? Beh, noi siamo qui per dirvi proprio questo: possiamo essere brutti all'esterno, ma dentro siamo davvero buoni! A volte, dalle mensole della vo-

stra cucina, buttiamo un occhio alla televisione o ai giornali e vediamo che si tratta molto approfonditamente il tema dello spreco nel mondo. Ma secondo noi voi guardate, vi intenerite e poi non fate nulla... Non diciamo mica che dovreste salvare il pianeta da soli, ma almeno potete dare un contributo anche nel vostro piccolo, come appunto evitare lo spreco del cibo.



I ragazzi della II A

OGNI ANNO buttate circa 76 kg di alimenti a testa che non vi vanno a genio, mentre milioni di bambini, anziani e adulti che non possono permettersi neppure un pezzo di pane vi osservano sprecare quello che vi dona la natura. Come potete cominciare a darvi da

fare? Vediamo... Ah, sì!

ABBIAMO SAPUTO che in Danimarca, precisamente a Copenaghen, si è 'accesa una lampadina' in nostro favore e hanno aperto il supermercato 'Wefood!'.

Si tratta di un negozio che accoglie sui propri scaffali frutta e ver-

duti, ma ancora tranquillamente commestibili; e il tutto costa anche molto meno rispetto alla normale distribuzione. Ma nooo! Non dovete andare fino in Danimarca per aiutarci...

SE VIVETE A BOLOGNA, qualche volta non vi farebbe male passare per il 'Last Minute Market'... E dire che siete fortunati! Avete due gambe voi, non come noi... E lo sapevate che in Francia c'è una legge anti spreco? Se non si rispetta il cibo, ancora commestibile, si rischia una multa molto...salata! Sempre in Francia, in alcuni ristoranti, gli chef preparano un'ottima zuppa a base di prodotti di 'scarto', ma, ovviamente, commestibili, e la offrono ai pove-

ECCO FATTO, qualcosina ve l'abbiamo detta: ma ora tocca a voi cambiare il mondo!

Lea Valerie Keller

I SEGRETI DI UN SUPERMERCATO IN CITTÀ

Come evitare gli avanzi? Scoprendo i gusti dei clienti



Il supermercato Wefood aperto a Copenaghen

IN ITALIA e in particolare a Bologna tante sono le iniziative mirate alla lotta allo spreco. Ci siamo rivolti alla direttrice del supermercato di zona e le abbiamo fatto domande su questo scottante argomento. I prodotti che non sono più vendibili al pubblico vengono donati a mense organizzate in città da alcune parrocchie, le quali si occupano di preparare pranzi per i bisognosi. La qualità dei cibi è ottima e siamo anche stati invitati a partecipare ad un pasto.

LA RESPONSABILE del negozio ci ha informato che si cerca di evitare lo spreco anche studiando l'utenza che poi frequenterà il supermercato. All'apertura, prevedere gli approvvigionamenti è una cosa complessa, ma poi, una volta compreso il gusto della clientela, è molto più facile organizzare un magazzino che riduca gli sprechi: i negozi nei

pressi dell'Università, frequentata da tanti giovani fuorisede, fanno infatti scorte diverse rispetto a quelli inseriti in un quartiere residenziale frequentato da famiglie, anziani o dove si trovano molti uffici.

A BOLOGNA, vari ipermercati recuperano quantità veramente importanti di cibo e ogni giorno numerose onlus mandano volontari a recuperare prodotti non più vendibili, la maggior parte dei quali freschi e quindi con maggiore valore nutritivo e più elevata appetibilità. In rete si trovano indirizzi per convogliare donazioni, anche da parte di privati cittadini che volessero dare il proprio contributo, e molti sono i siti che raccolgono esperienze, proposte e ricette buonissime, mirate a utilizzare cibi di 'scarto' come bucce di patate, di carote, di ravanelli, di mele... Provare per credere! Controindicazioni: nessuna.

La classe 2 A

IN REDAZIONE

Ecco i nomi dei ragazzi della classe 2 A che hanno lavorato a queste pagine per il Collegio San Luigi:

Alessandro Alberti, Adelaide Arsuffi, Sonia Corsini, Alessio Fiorin, Lea Vale-rie Keller, Andrey Kerkoc, Sofia Marto-

rana, GIULia Monzoni, Beatrice Pestrin, Andrea Polastri, Francesco Rossi, Du-nia Smaani, Yasmin Yezza.