

il Resto del Carlino

CRONISTI in CLASSE



BOLOGNA

Supplemento al numero odierno in collaborazione con la **SpeedD**

www.ilrestodelcarlino.it

PRIMI



Scuola Marconi

Grande successo anche quest'anno per il campionato di giornalismo del Resto del Carlino 'Cronisti in Classe': tantissimi i partecipanti a questa edizione, che ha avuto per le premiazioni una location d'eccezione, Fico. Al primo posto gli alunni delle medie Marconi, al secondo le Saffi e al terzo le giovani del Gozzadini, al Sant'Orsola. Premiate dalla critica le Nicholas Green e dagli sponsor Salesiani (Caab) e Leonardo da Vinci (Emil Banca)

Campionato di giornalismo delle scuole di BOLOGNA

SECONDI



Scuola Saffi

TERZI



Scuola Gozzadini (IC 6)

PREMIO SPECIALE DELLA CRITICA



Scuola Nicholas Green

PREMIO SPECIALE EMIL BANCA



Scuola Leonardo Da Vinci

PREMIO SPECIALE CAAB



Istituto Salesiano

CRONISTI IN CLASSE

PREMIO DELLA CRITICA

LA CLASSE I^{PD} DELLE NICHOLAS GREEN DI ARGELATO HA RACCONTATO IL PROGETTO CHE L'HA PORTATA A COLTIVARE UN ORTO A SCUOLA



I VINCITORI A IMPRESSIONARE LA GIURIA È STATA L'INTERVISTA ALL'EX ATTRICE GIANNA SERRA

Le scuole Marconi conquistano il primo posto



UN VIAGGIO nella casa di riposto per artisti Lydia Borelli e un'intervista a una ex attrice di Hollywood, Gianna Serra, che ha raccontato i suoi amori per Marlon Brando e Alberto Sordi. Uno spaccato di vita sull'evoluzione di un quartiere 'difficile' di Bologna, il Pilastro. La descrizione di una giornata tipo a scuola quando questa è un po' particolare, e la classe è un reparto dell'ospedale. Sono questi i temi - trattati con intelligenza e schiettezza, cosa non scontata per ragazzini di 12 o 13 anni -



INCORAGGIAMENTI E PREMI
Le deliziose ciliegie donate da Caab ai ragazzi vincitori del premio speciale

che hanno conquistato la giuria del campionato di giornalismo de *il Resto del Carlino* 'Cronisti in Classe'. Al primo posto i ragazzini delle scuole medie Marconi, al secondo quelli delle Saf

fi e al terzo le studentesse del Gozzadini, la scuola all'interno del Policlinico Sant'Orsola-Malpighi. In una premiazione speciale a Fico, introdotta dal direttore di *Qn - il Resto del Carlino*

Paolo Giacomini, non è mancato il sostegno degli sponsor: Caab, Emil Banca, Manutecoop e Società Dolce. Che hanno provveduto anche a premi speciali: i Salesiani e il loro articolo sull'alimentazione corretta ha toccato le corde di Caab, mentre la lotta agli stereotipi delle Leonardo Da Vinci è piaciuta a Emil Banca. E per chi ha messo 'le mani in pasta', o meglio in terra, c'è il premio della critica: conquistato dalle Nicholas Green e dal loro racconto del progetto 'Orto in classe'.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



DIVERTIMENTO E SODDISFAZIONE
in classe', proposto dal Resto del Carlino



il Resto del Carlino

CRONISTI in CLASSE



Istituto Salesiano 'Beata Vergine di San Luca'



Vota il tuo preferito su <http://ilrestodelcarlino.campionatodigiornalismo.it>

Un'alimentazione corretta aiuta a crescere

Il cattivo rapporto con il cibo può portare a obesità, anoressia, bulimia

BASTA SPRECO

Troppi scarti di frutta, pane e verdura

SECONDO un rapporto pubblicato dalla Fao, nel mondo un terzo del cibo finisce nella spazzatura. In Italia circa 10 milioni di tonnellate di cibo vengono scartate ogni anno. Lo spreco domestico costituisce il 42% dello spreco totale. Frutta, verdura e pane aprono la *waste parade*, la classifica degli alimenti più sprecati in Italia; subito dopo vengono gli affettati.

E secondo recenti statistiche della Fao, nel mondo ci sono 795 milioni di persone che patiscono la fame. Eppure ogni anno buttiamo via un valore di 16 miliardi di euro in cibo commestibile. Lo spreco è un enorme controsenso: da una parte ci sono persone che muoiono di fame e altre che invece buttano via il cibo. Ma la guerra allo spreco è già cominciata. Per sensibilizzare i consumatori il ministero dell'Ambiente ha dichiarato il 5 febbraio Giornata nazionale contro lo spreco alimentare. Circa 264mila negozi in Italia hanno già attivato iniziative contro lo spreco.

La tecnologia sta avanzando e si stanno ideando nuovi frigoriferi in grado di indicare le scadenze dei prodotti e le ricette realizzabili. Aspettando queste innovazioni, possiamo dare il nostro piccolo contributo alla lotta allo spreco, per esempio facendo una spesa accurata, senza comprare più di quanto ci occorre. Inoltre, possiamo congelare o regalare ad altri gli alimenti che non riusciamo a mangiare. Ridurre lo spreco significa salvare il pianeta.

IL CIBO è un bisogno primario di ogni essere umano. Alimentarsi correttamente è di fondamentale importanza perché ci aiuta a crescere, a mantenerci in forma ed energici durante la giornata. Certo è importante mangiare in modo sano, equilibrato e senza esagerazioni. Per esempio, tutti sanno bene che gli atleti professionisti o i danzatori devono curare molto la propria alimentazione.

Viceversa un cattivo rapporto con il cibo può portare a diversi disturbi o a vere e proprie malattie, come l'obesità, l'anoressia e la bulimia. Secondo la Società Italiana di Psicologia dell'Alimentazione, nella popolazione femminile la frequenza è di circa lo 0,3-0,5% (un caso ogni 200-300 persone) per l'anoressia e dell'1-2% (un caso ogni 50-100) per la bulimia.

Insomma quasi il 10% della popolazione tra i 15 e i 25 anni soffre di un disturbo alimentare e guarirne richiede percorsi lunghi e difficili. Quindi una buona alimentazione è la base per vivere bene.



La terza C dell'Istituto Salesiano 'Beata Vergine di San Luca'

Tuttavia il cibo non è importante solo per il nostro corpo: la tavola è anche un luogo di benessere e piacere. La cucina italiana poi è un'eccellenza universalmente nota. In particolare la nostra città, insieme a tutta l'Emilia, è particolarmente rinomata per la buona tavola. Non è strano quindi che il

grande parco agroalimentare Fico sia nato proprio nel nostro territorio e stia attirando moltissimi visitatori già a pochi mesi dall'inaugurazione. Inoltre dal 2010 la dieta mediterranea è riconosciuta come Patrimonio dell'umanità dall'Unesco. La gastronomia italiana è un fatto-

re culturale, siamo molto legati al nostro cibo e all'alimentazione, tanto che il modo di denominare il cibo varia di regione in regione; per esempio, le 'sfrappole' in Emilia-Romagna si chiamano così, ma a Sud si dicono 'chiacchiere'.

NELLA nostra cultura mangiare insieme è considerato quasi un rito. Noi sediamo a tavola a volte per lungo tempo per festeggiare i momenti importanti della vita (matrimoni, nascite) o dell'anno (Natale, Pasqua), per parlare di lavoro o anche semplicemente per godere della compagnia delle persone più care.

In Italia è usuale invitare a casa amici e parenti per stare in compagnia e mangiare insieme e un invito a pranzo è considerato segno di amicizia, confidenza o particolare considerazione. Il buon cibo contribuisce al benessere fisico e interiore e una corretta alimentazione aiuta a star bene con noi stessi e con gli altri.

NUOVI SCENARI IN CRESCITA ANCHE LA CUCINA MOLECOLARE E LE RICETTE DEI CUOCHI-SCIENZIATI

Nel piatto del futuro insetti, cavallette e alghe



Gli insetti sono molto nutrienti ed eco-sostenibili

NEGLI ultimi decenni la popolazione mondiale è aumentata enormemente e pertanto è necessaria una quantità di cibo sempre maggiore, perciò si stanno aprendo nuovi scenari nell'ambito dei cibi. Sembra, per esempio, che gli insetti con le loro proprietà alimentari saranno il futuro dell'alimentazione. Sono molto nutrienti, eco-sostenibili e hanno un indice di conversione alimentare (cioè il rapporto tra cibo ingerito e crescita dell'organismo) molto vantaggioso. Questa pratica viene chiamata entomofagia, ed è molto comune da secoli in diverse parti di Asia, Africa, America latina e centrale.

Un'altra novità sulle nostre tavole potrebbero essere le alghe, che in realtà non sono così estranee alla nostra tradizione alimentare; infatti già dal I secolo d. C. si utilizzavano le alghe marine come cibo. Queste ultime fanno parte già ora della consuetudine alimentare dell'Europa occidentale, mentre nel nostro Pa-

ese se n'è riscoperto l'utilizzo grazie all'interesse suscitato dalla cucina del Giappone, che ne è il maggior produttore e consumatore al mondo.

UN'ULTERIORE frontiera potrebbe essere il cibo hi-tech: cuochi-scienziati, nutrizionisti ed esperti si sbizzarriscono nelle cucine della Nasa per confezionare, per gli astronauti in missione, carne, frutta e verdura in prodotti liquefatti, e non possiamo escludere che questi in futuro potrebbero finire anche sulle nostre tavole.

Sta avanzando anche la cucina molecolare, che cerca il modo di concentrare il maggior numero di vitamine, proteine e carboidrati, nel minor spazio possibile. Insomma cosa ci ritroveremo nel piatto tra 50 anni? E quasi impossibile dirlo, del resto il cibo è sempre cambiato nel corso dei secoli e continuerà a farlo grazie alle nuove tecnologie e allo spirito innovativo che da sempre contraddistingue la cucina.

IN REDAZIONE

Ecco i cronisti della 3C: Mattia Bennassi, Giulia Borsari, Mattia Bosi, Sara Ciantelli, Luca Giorgi, Leonardo Griguolo, Sara Leanza, Matteo Magli, Letizia Matteuzzi,

Andrea Melica, Ilaria Mingardi, Aurora Nogaretto, Luca Nolè, Jacopo Pelagalli, Vittoria Pezzini, Lorenzo Poerio, Riccardo Poggi, Filippo Ponzellini, Rebecca Rossi, Mar-

co Sanchini, Filippo Scapinelli, Art Shehu, Diego Simili, William Arthur Smith, Elisa Torlaini, Samuele Vacchi, Alessandro Zanasi. Docente: Stefania Ceccorulli.