

Cronisti in classe **QN LA NAZIONE** 2022 **20^a edizione**



LA REDAZIONE

Scuola media Murlo

Classe I: Tabita Bechi, Tommaso Benigni, Noemi Benincasa, Alessandro Boscagli, Adam Boumarouane, Ilias Boumarouane, Martina Campobasso, Siria Cioffi, Ginevra Cioni, Aldo Doka, Francesco Fantini, Zeno Focardi, Emily Malvataj, Sabrina Perna, Elisabetta Puoti, Flavia Rempicci, Giovanni Santoro, Niccolò Silvestri, Sophie Nymeria Trafieri Simeoni, Giuseppe Zuncheddu. **Classe II:** Vincenzo Barechia, Gaia Burrone, Elia Burroni, Gianna Cappelli, Pietro De Nardis, Alexandra Fabio, Maelle Fasulo, Claudio Fiengo, Viola Gonnelli, Ryan Grubisic, Almira Kusi, Vittoria Magnani, Jacopo Marinelli, Bilal Musli, Anna Perna, Seid Popa, Jennifer Sako, Marco Soldati. **Classe III:** Chiara Ammendola, Flavio Barbi, Francesco Bari, Elena Bartalini, Alice Bralia, Gabriele Bugnoli, Lyuba Burroni, Enrica Carrato, Aurora Caruso, Federico Casini, Vahidin Cufta, Riccardo Davi, Abdelhamid El Bouazaoui, Walid El Madouni, Edoardo Gasparrini, Riccardo Iacco, Carlotta Loparco, Caterina Loparco, Giulia Lorenzetti, Lorenzo Luongo, Ambra Marconi, Adnan Muska, Maja Nikodemska, Victoria Polinska, Elia Scalera, Rachele Silvestri, Andrea Soldati, Matilde Suppa, Francesca Telese. **Docenti tutor:** Monica Folchi, Giada Marchese, Alfonso Riva. **Dirigente scolastico:** Maria Donata Tardio

SOSTenibilità e localismo, così si vince

Prodotti del territorio sulla nostra tavola: siamo andati a trovarli nel negozio Conad in Massetana

Quest'anno il supermercato Conad propone a noi studenti di ripensare al nostro territorio attraverso le realtà produttive, le colture e le tradizioni che ne hanno fatto la storia e di riflettere su una parola: localismo. Che cosa significa e quale importanza ha? Soddisfacendo alla curiosità di ampliare le conoscenze sul tema abbiamo colto la possibilità che il progetto offriva e, accolti dalla responsabile, la signora Marchi, ci siamo recati presso il punto vendita di via Massetana. «Localismo significa acquistare prodotti da aziende del territorio di Siena o nelle immediate vicinanze al fine di promuovere l'economia e far sì che queste aziende possano crescere. Nella maggior parte dei casi sono i produttori locali a proporre i loro prodotti al supermercato e solo dopo una valutazione, che consiste in un assaggio dei campioni, decidiamo insieme

IL SUGGERIMENTO DEI RAGAZZI

App che combatte lo spreco vendendo i prodotti a fine giornata invenduti



Preserviamo i prodotti a chilometro 0

se acquistare o meno». È quanto ci dice Simone, dipendente del punto vendita con lunga esperienza nel settore. Su questi prodotti, collocati vicino all'entrata per essere valorizzati e attrarre il cliente, è posto il marchio «Consorzio Ori di Toscana», il cui obiettivo è quello di salvaguardare e promuovere la ricchezza e la genuinità dei

prodotti della nostra terra. Come? Creando una filiera corta e virtuosa che contribuisce a generare valore, dal produttore al consumatore. Un altro importante marchio che si può trovare è quello della filiera controllata. Che cosa vuol dire «filiera controllata»? Significa che la linea verde monitora l'intera filiera per garantire il controllo totale

del ciclo di vita del prodotto: dalla semina e dalla raccolta nell'azienda agricola, alla lavorazione nel sito produttivo fino alla consegna al punto vendita. Tra i prodotti tipici della provincia di Siena, ormai un must del supermercato Conad, sono le marmellate dell'azienda agricola San Benedetto a Montepulciano, i picci della Val d'Orcia, l'olio di vari produttori, i dolci della pasticceria Buti, le Dame di Siena e i prodotti del salumificio Ricci di Murlo. Ci viene svelato che le marmellate sono il prodotto più apprezzato ma che le vendite variano molto in base al periodo: tra breve la torta di pasqua andrà a ruba! Ci aspettavamo di sapere che la pandemia avesse influito sui consumi aumentando in maniera esponenziale la vendita dei prodotti essenziali quali lievito, farina a scapito dei prodotti bio più costosi e più veloci a deteriorarsi. A questo proposito abbiamo avanzato un suggerimento che speriamo venga accolto. Un'iniziativa utile alla Conad per diventare ancora più sostenibile potrebbe essere quella di attivare l'app «Too Good To Go» che combatte lo spreco attraverso la vendita dei prodotti che a fine giornata rimangono invenduti.

La storia

La fagiola di Venanzio, eccellenza dietro l'angolo. Un legume nato e cresciuto nel nostro territorio

Prende il nome dal più vecchio agricoltore che l'ha coltivata. Si tramanda da generazioni.

Parlando di prodotti tipici di Murlo, ci viene in mente la Fagiola di Venanzio, che prende il nome dal più vecchio agricoltore che l'ha coltivata. Questo legume è stato tramandato da quattro generazioni nell'orto della famiglia Burresi, di cui ora è proprietaria la signora Alma, bisnipote di Venanzio, che, per non perdere questa tradizione, ha donato dei semi ad alcuni agricoltori custodi. La Fagiola è simi-

le al cannellino ma dalla forma più schiacciata ed ellittica, il suo seme è piccolo con la buccia sottile e cresce anche con poca acqua: questa caratteristica permette la sua coltivazione in ambienti estremi, infatti è sufficiente una pioggia abbondante durante la fioritura per arrivare a maturazione. Da quasi 150 anni la famiglia Burresi utilizza per la semina i fagioli della raccolta precedente. Questa selezione artificiale ha permesso lo sviluppo di una pianta adatta a quel tipo di terreno. La Fagiola di Venanzio viene usata nei piatti della tradizione murlese e toscana, come la ribollita, ed è stata riscoperta dall'Associazione



culturale di Murlo; ha ottenuto una certificazione scientifica come varietà con caratteristiche particolari. Un proverbio che ci ha molto colpito è «si semina il 10 di aprile perché è il giorno del 100, si pianta un fagiolo e se ne raccoglie 100».

Approfondimento

Un custode molto speciale dei prodotti

Il progetto Molinum, esempio di filiera cortissima di Tomaseo Ligas e dei suoi collaboratori

Molti agricoltori della nostra zona coltivano prodotti in modo naturale, eliminando l'uso di sostanze chimiche. Per ottenere un prodotto sano ci vogliono molto tempo e impegno, che sono però ripagati con qualità e sostenibilità. Non parliamo di un agricoltore qualsiasi ma di uno «custode», che coltiva, conserva e protegge le vecchie varietà

di frutta, ortaggi e cereali, come probabilmente hanno fatto i suoi antenati prima di lui. Per diventare agricoltore custode bisogna amare la natura, proteggerla da coltivazioni intensive e custodire gli organismi che la abitano e che formano un vero e proprio scrigno di biodiversità. Il seme viene scelto e distribuito al momento giusto nella terra per dare vita ad un ciclo produttivo che si ripete da millenni. Nelle «banche del seme» si custodiscono i semi da proteggere, come alcuni tipi di grano in via di estinzione, che i coltivatori custodi si impegnano a tramandare. Come abbiamo scoperto tutto questo? Incontrando l'agricoltore custode Tomaseo Ligas e i suoi collaboratori: ci hanno parlato del progetto Molinum, esempio di filiera cortissima in cui in un raggio di 500 m il grano Verna viene coltivato e trasformato arrivando poi sulle nostre tavole.