

15ª edizione

QV LA NAZIONE

CRONISTI in CLASSE 2017



Scuola media
Asciano
ASCIANO

Asciano: siamo quello che mangiamo

Strettissimo legame tra identità e prodotti del territorio

GLOBALIZZAZIONE

Inquinamento Il paese torna al futuro

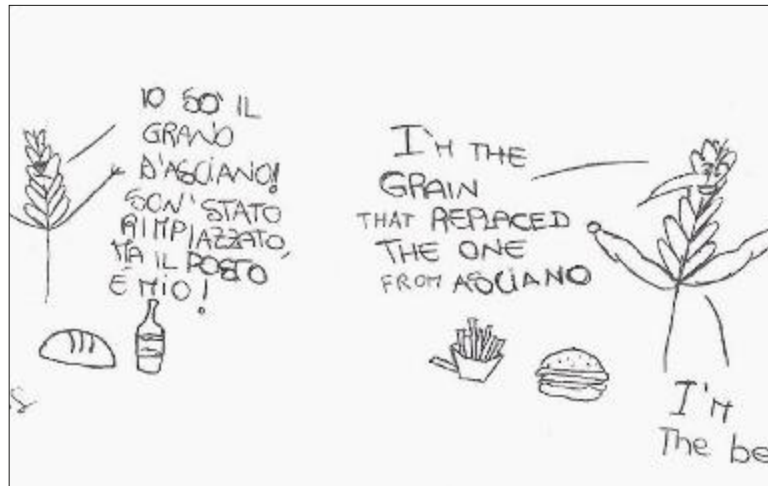
GLI SCAFFALI dei supermercati sono colmi di prodotti dalla scarsa qualità e dai bassi prezzi, che vanno per la maggiore durante questi tempi difficili; questo non avviene per caso, ma è uno degli aspetti portati dalla globalizzazione.

La globalizzazione è un processo complesso e sfaccettato; ogni suo aspetto presenta sia vantaggi che svantaggi. Sul piano delle comunicazioni, ad esempio, favorisce gli scambi tra culture e il passaggio di informazioni (basta pensare a Internet), ma rischia, ad esempio, di svalutare o far dimenticare le identità locali. Oppure pensiamo alle grandi industrie che aprono filiali nei paesi sottosviluppati: offrono un lavoro alle popolazioni più povere, ma anche salari più bassi rispetto agli standard. Spesso puntano più al guadagno che alla qualità, utilizzando anche materie prime di scarso valore, per ricavare profitti sulla quantità.

Oggi, tuttavia, in larghi strati della popolazione inizia a diffondersi, oltre le ingannevoli pubblicità, una maggiore consapevolezza e si ricercano prodotti privi di additivi, a km zero. Questa nuova tendenza andrebbe incentivata, in modo che anche le nuove generazioni capiscano che è più salutare consumare prodotti locali e genuini. I giovani hanno "fame" soprattutto di verità e la sincerità è la più grande garanzia che possiamo loro "servire".

CIRCONDATO dalle bellissime crete senesi ed immerso nei colori e nei profumi della campagna, il paese di Asciano affonda le sue radici nella tradizione contadina e fin dall'antichità è stato legato alla produzione agricola. Per capire quanto sia stata importante la coltivazione dei cereali ad Asciano basta fare una passeggiata per il paese e visitare Piazza del Grano, così chiamata perché vi si teneva il mercato del prezioso cereale.

Sulla piazza si affacciavano numerosi palazzi i cui fondi erano adibiti a granai e tra questi c'era anche l'edificio in cui si trovava il convento dei monaci di San Galgano, che amministravano numerosi beni e terreni nel territorio, vendendo poi nella piazza antistante i prodotti agricoli ricavati. Nel corso della storia anche alcune ricche famiglie senesi, come i Tolomei, acquistarono nelle nostre zone terreni coltivabili e per questo si parlava di Asciano come del "granaio di Siena". A testimoniare questo legame con Siena c'è,



Nell'antichità si è sempre parlato di Asciano come del granaio di Siena

nella Piazza del Grano, la bella fontana quattrocentesca commissionata dall'antica Repubblica senese; creata da Antonio Ghini nel 1465, voleva ricordare i rapporti, anche economici, tra le due città. Nemmeno oggi gli Ascianesi hanno smesso di occuparsi di agricoltura: otto aziende appartenenti al

nostro territorio hanno recentemente dato vita al Consorzio Pastasciano. L'obiettivo è quello di puntare sulla qualità di un prodotto interamente tracciabile e a km zero.

Abbiamo parlato con il signor Bartolo Conte, la cui azienda fa parte del Consorzio, che ci ha gui-

dato passo passo dentro il processo produttivo. Sulle colline delle crete viene coltivato, senza utilizzare prodotti chimici, il grano di varietà "Senatore Cappelli", un cereale tutto italiano, inconfondibile per l'altezza del fusto (la pianta è così sviluppata che la luce non filtra alla base, ostacolando le erbacce e permettendo di evitare i diserbanti) e che non ha mai subito tecniche di manipolazione genetica. La macinatura e la pastificazione vengono effettuate in modo artigianale: grazie a una trafilatura con stampi in bronzo ed essiccazione a una temperatura inferiore a 38° (la grande industria arriva in genere a 120°). Le proprietà organolettiche della pasta vengono così esaltate e ne rimane inalterata l'elevata digeribilità. Dalla cura della pianta, nata dall'amore ed il rispetto per il nostro bellissimo territorio, fino a quella messa nella lavorazione, nasce quindi un prodotto sano, gentile verso l'ambiente ed il consumatore, gentile come Asciano, non a caso il «Paese del Garbo».

INTOLLERANZE ALIMENTARI

Celiachia, un problema sempre più diffuso



Tornare alla semplicità, producendo con metodi naturali

NEGLI ULTIMI tempi si sente sempre più parlare di intolleranza al glutine, di celiachia, ed un numero crescente di persone risulta soffrire di questa patologia. Si tratta di un disturbo alimentare che provoca un'inflammatione dell'intestino tenue, in seguito all'ingestione di glutine, una proteina contenuta in alcuni cereali, quali frumento, orzo e segale.

PUÒ COLPIRE individui di tutte le età e si può trasmettere geneticamente. I sintomi provocati dall'intolleranza sono: estrema stanchezza, anemia, disturbi neurologici, carenza nutritiva e disturbi intestinali. In Italia sono presenti sempre più casi di celiachia e si pensa che questo fenomeno sia collegato alla produzione di grani coltivati e successivamente lavorati

in modo non naturale, che contengono un livello molto alto di glutine a cui il nostro corpo non è abituato. Le persone che soffrono di celiachia necessitano di un'apposita dieta che prevede l'assunzione di cibo privo di glutine. Questa dieta va seguita per tutta la vita. Purtroppo piccole quantità di glutine si possono trovare anche in alimenti non direttamente derivati dalle farine, come nei farmaci, per cui è opportuno fare molta attenzione sia all'alimentazione che ai medicinali da assumere. Forse questo problema delle intolleranze oggi sarebbe meno diffuso se non fossero stati utilizzati grani modificati in modo così massiccio. Una soluzione potrebbe essere quella di ritornare alla semplicità, a produrre, consumare e vivere più naturalmente.

CRONISTI IN CLASSE

CLASSE III A: Antonini Lorenzo, Caselli Marco, Conte Sara, Corbic Belmin, Corraïne Alexandra, D'Angeli Mattia, De Marco Francesco, Faleri Leonardo, Gjuci Anbeta, lavarone Naomi, Maremmi Eva, Martorana Gabriele, Mazzini Tommaso, Momocea Riccardo, Perinti Adele, Perinti Simona, Piani-

giani Gemma, Pifferi Emiliano, Romeo Rachele, Roncucci Virginia, Shaipi Alma, Tuce Arslan. **CLASSE III B:** Arapi Senida, Badolato Thomas, Borriello Raffaele, Cai Leonardo, Cecconi Mattia, Cecconi Tobia, Chintemi Nicola, Daidone Aurora, Faenzi Aurora, Foglietta Irene, Hodza Razija, Karchoud

Rim, Merli Aurora, Migliorati Anastasia, Pieri Giada, Rabazzi Marco, Rosu Francesco, Santi Duccio, Sbirciog Sabrina Denisa, Scali Serena, Torricelli Veronica, Zeppi Daniele.
Docenti tutor: Berneschi Andrea, Saletti Marusca
Dirigente Scolastico: Piscopo Giosuè