

16ª EDIZIONE

QV LA NAZIONE**CRONISTI in CLASSE 2018**
**SCUOLA
S. LAPO MAZZEI**
Classe 3D

Scoprire il mondo a tavola

Grande offerta di ristoranti etnici a Prato. E qualche utile consiglio

LA GUIDA

Il glossario delle sostanze nocive

UN PICCOLO glossario. Acefato, Boscalid, Cipermetrina, Clorpirifos, Ditiocarbammati, Iprodione: i pesticidi che si trovano spesso in legumi, verdure a foglia verde e frutti; sono neurotossici e possono dunque provocare danni cerebrali, specialmente nei bambini. Acrilamide: si forma naturalmente negli alimenti amidacei durante la cottura ad alte temperature; danneggia il DNA e provoca il cancro. Amminopenicilline, chinolonici, sulfamidici e tetracicline: antibiotici usati soprattutto nell'allevamento dei polli. Possono determinare una condizione di farmaco-resistenza, cioè la limitazione dell'efficacia degli antibiotici, indebolendo l'organismo.

Dietilstilbestrolo: uno degli estrogeni, usati per aumentare la massa degli animali. Sarebbero vietati in Italia, ma di fatto la loro presenza è rilevata in percentuali allarmanti nelle carni. Causa tumori e malformazioni dell'apparato riproduttivo. Esteri glicidici: si formano a seguito di trattamenti termici degli oli vegetali dell'ordine dei 200 °C; provocano danni al sistema cardiovascolare e possono provocare l'Alzheimer. Idrossitoluene butilato e Butilidrossitoluene: solo alcuni dei conservanti più comuni; causano problemi neurologici, comportamentali, ormonali, disfunzioni metaboliche e cancro. Rosso40, Blu2, Giallo5: coloranti regolarmente utilizzati in dolci e bevande; causano tumori cerebrali e iperattività.

35 ITALIANI, 19 fra cinesi e giapponesi, 13 pakistani, 2 indiani e 1 messicano. Non è l'inizio di una barzelletta, ma il resoconto delle possibilità di scelta per chi vuol mangiare per le strade di Prato. Fra sushi, kebab, pizza, hamburger, patatine, possiamo davvero essere sicuri di conoscere questi cibi? La provenienza? La qualità? Il modo in cui sono preparati e conservati? Visto che nella nostra città è così facile sperimentare culture culinarie diverse, ci è venuta la curiosità di fare qualche ricerca e abbiamo scoperto un mondo per noi sconosciuto. Chi ama provare nuovi gusti, deve stare attento a non ingerire tutto ciò che gli capita sotto mano, perché molti alimenti vengono alterati con sostanze chimiche che ne migliorano il gusto, l'aspetto e la durata, ma ne peggiorano la qualità. Ad esempio, per far crescere frutta e verdura in poco tempo e renderle più invitanti, è possibile che queste vengano riempite di ormoni e vitamine. Lo stesso vale per gli animali da allevamento, che



La simpatica vignetta dei ragazzi della 3D della scuola Ser Lapo Mazzei

spesso sono anche imbottiti di antibiotici, che di conseguenza ingeriamo. Come può un pollo, in soli 30 giorni, raggiungere e superare le dimensioni che normalmente avrebbe in tre mesi? E' terrificante scoprire queste e altre informazioni e soprattutto notare che vengono fuori dati incredibilmente complessi, fra i quali è impossibi-

le districarsi. Per esempio, siamo anche incappati nella questione dei cosiddetti «veleni bianchi»: sale, zucchero e farine fanno malissimo, perché vengono raffinati con sostanze dannose; e il nostro amato latte risulta non digeribile per la maggior parte della popolazione. Insomma, non dovremmo mangiare nulla! Ma davvero do-

vremmo astenerci dal consumare così tanti alimenti? Le occasioni di confronto sono state molte, a casa e a scuola. Abbiamo incontrato le rappresentanti di una delle diverse cooperative che a Prato offrono la possibilità di acquistare frutta e ortaggi provenienti dalle campagne limitrofe, a fronte di un piccolo aumento di prezzo. Tutto questo ci ha insegnato quanto sia importante attivarsi a livello personale nella ricerca dei cibi migliori, senza affidarsi ciecamente a quello che ci viene propinato. Non si può sfuggire in maniera risolutiva a tutti questi pericoli, però abbiamo capito quale potrebbe essere l'atteggiamento migliore. Abbiamo imparato l'importanza di servirsi in un supermercato affidabile, che dia più informazioni possibile sulla provenienza e sulla conservazione dei cibi, che offra marchi garantiti. No, non rinunceremo alle nostre adorato porcherie! Semplicemente, cercheremo di limitarle, magari stando più attenti a queste e a tutte le nostre scelte.

LE INTERVISTE NON TUTTI I RISTORATORI RISPONDONO ALLE DOMANDE SULLA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

La carne dei kebab? Viene dalla Germania



Anche a Prato ci sono molti locali per mangiare il kebab

ABBIAMO intervistato sette ristoratori di Prato e ci siamo fatti un'idea di quello che viene dichiarato con coscienza e tranquillità, e di quello che viene sistematicamente occultato.

Quali sono i piatti più venduti? Nei ristoranti cinesi fanno furore i ravioli e i gamberetti, sempre accompagnati da riso. Strano a dirsi, i locali che vendono kebab dichiarano di distribuire maggiormente i cibi tipici indiani, come falafel e samosa. Mentre al giapponese è richiestissimo il sushi.

Da dove provengono le materie prime che utilizzate? Pare che la carne per il kebab (che dovrebbe essere di pollo e tacchino) provenga tutta dalla Germania, mentre il cibo cinese venga importato dalla Cina. Come viene preparato il vostro cibo? In uno dei due ristoranti giapponesi, ci è stato detto che la pre-

parazione avviene al momento; ma la maggior parte dei gestori non ha voluto rispondere a questa domanda. Com'è conservato? Nessuno ha saputo o voluto rispondere.

Questa esperienza ci ha colpiti parecchio, perché non ci aspettavamo simili reazioni, e soprattutto tanta reticenza. E' possibile che queste persone siano state così poco disponibili semplicemente perché non sono informate nel modo giusto su quello che ci propongono? O piuttosto, proprio perché sono a conoscenza di dati poco raccomandabili, preferiscono tacere? Qualunque sia la verità, ci è dispiaciuto capire che la maggior parte di loro è interessata più al guadagno personale che al nostro benessere. Nella nostra città ci sono, insomma, locali affidabili e altri meno, come in tutti i posti. Basta avere il coraggio di informarsi.

REDATTORI IN CLASSE

GLI STUDENTI che hanno lavorato alla realizzazione di questa pagina sono: Bano Erion, Barbieru Leonardo, Chen Sally, Du Tian Tian, Farcas Alessia, Gong Xi, Gulzar

Samuel, Hossain Mahin, Hu Shi Shi, Iacopino Costanza, Iyamu Bright, Jiang Gianni, Kone Ariane, Lin Xu, Salgado Emmanuel, Uddin Tania, Varga Iuliana, Xing Haozhan,

Zhang Martina. L'insegnante della classe 3D che li ha seguiti è Marzia Buceti. La dirigente scolastica delle Ser Lapo Mazzei è Angelina Dibuono