

PREMESSA classe 4 DC

Durante il periodo scolastico, compreso tra i mesi novembre e aprile, in classe abbiamo partecipato al progetto della Fondazione Fontana: World Social Agenda 2017/2018.

Il tema di quest'anno era la "Partnership", cioè la "Partecipazione", intesa come un meccanismo di collaborazione e solidarietà fra le persone.

Il progetto è stato suddiviso in due parti:

la prima parte del lavoro, ha visto lo studio del tema fondamentale con la partecipazione al blog della Fondazione con la ricerca in campo attraverso la tecnica dell'intervista;

la seconda parte si è concentrava sull'analisi di un libro-inchiesta, consigliatoci da Sara Bin, inerente al nostro indirizzo di studi: "I SIGNORI DEL CIBO. Viaggio nell'industria alimentare che sta distruggendo il pianeta" di Stefano Liberti.

Il libro è composto da quattro capitoli: "L'impero del suino", "Soia senza frontiere", "Il mare in scatola" e "Pulp fiction: nel labirinto del pomodoro", è stato il riferimento per l'organizzazione della nostra attività.

Il lavoro è stato suddiviso in cinque gruppi, uno dei quali, quello costituito da noi relatori, si è occupato del coordinamento generale del lavoro; gli altri quattro, invece, hanno approfondito un capitolo ciascuno. Dopo un'attenta analisi, sono state raccolte le informazioni essenziali per formulare domande e risposte e, successivamente, realizzare il video finale.

DOMANDE & VISIONE DEL VIDEO

DOMANDE GRUPPO I° - "L'IMPERO DEL SUINO" – PASINI SHANTI

1. Come mai la Shuanghui, principale azienda cinese produttrice di carne di maiale, non rende pubblica la prima parte del processo di macellazione e la seconda fase viene svolta in gran silenzio? Nel corso degli anni il fatturato di questa azienda aumenta sempre di più e così anche il consumo di maiale; perché in Cina questo animale è così importante?
2. Chi è Wan Long, cos'ha fatto e che rapporto c'è tra lui, e quindi la sua azienda, e la banca americana Goldman Sachs?
3. Come viene soprannominata, la cittadina americana, Smithfield e che influenza ha sulla produzione di alimenti derivanti dal maiale?
4. Cosa successe nel 1995 a New River?

DOMANDE GRUPPO II° - “SOIA SENZA FRONTIERE” – CAMPIGOTTO VALENTINA

1. Come si è sviluppata, nel corso degli anni, la principale regione produttrice di soia al mondo, “Mato Grosso”, in seguito al “miracolo del cerrado” e, a cosa si deve tale importanza?
2. Come si potrebbe migliorare il rapporto “carne – soia”, per far sì che ci sia un equilibrio tra allevamento e agricoltura, nel rispetto dell’ambiente e gli animali?
3. Quali sono le quattro aziende che hanno dato impulso al “miracolo del cerrado” e, qual è la più importante?
4. Secondo il leader Stedile, sarebbe possibile tornare a usufruire i prodotti tipici del luogo in base alla stagione e alla cultura locale, secondo te, sarà mai possibile un cambiamento radicale a livello mondiale?
5. Perché la Cina è diventata la più grande importatrice di soia?
6. Mentre nei campi i contadini coltivano soia, nei grattacieli di Chicago si stabilisce il prezzo di vendita delle materie prime, tra cui la soia; perché nel corso degli anni i prezzi sono aumentati drasticamente?

DOMANDE GRUPPO III° - “IL MARE IN SCATOLA” – PIOVAN RICCARDO

1. Chi era Juan Miguel Rekalde?
2. Quali accordi mondiali hanno preso i vari stati nell’attività di pesca?
3. Che intesa c’è tra il Governo senegalese e i suoi cittadini per quanto riguarda il settore ittico?
4. Cosa sono i FAD?

5. In cosa risparmierebbe un'azienda che produce prodotti ittici, a svolgere la sua attività nel proprio paese – come, ad esempio, la Spagna – piuttosto che in un altro paese – come, ad esempio, la Costa D'Avorio?

DOMANDE GRUPPO IV° - “PULP FICTION: NEL LABIRINTO DEL POMODORO” – BUSON GLORIA

1. Quali sono le ragioni per cui nello Xinjiang, territorio della Cina nord-occidentale, c'è un elevato tasso di sfruttamento di uomini, donne e bambini?
2. Qual è e che ruolo ha la più grande multinazionale “del pomodoro”?
3. Chi furono i primi a portare tecnologie in Cina per produrre pomodoro?
4. Quali sono stati gli effetti delle esportazioni italiane sul commercio locale della Upper East Region del Ghana?
5. Chi sono i Caporali del proletariato agricolo?

CONCLUSIONE

Dopo aver letto attentamente il libro e aver analizzato le problematiche principali, abbiamo cercato di trovare delle proposte per porre un rimedio all'imminente problema che riguarda non solo noi, ma anche la Terra che, con il passare del tempo, viene sempre più sfruttata e “derubata” delle risorse naturali le quali, mano a mano, si esauriranno. Per cercare di prevenire ciò e salvaguardare la nostra salute e quella del Pianeta, abbiamo cercato delle soluzioni ecosostenibili rispettando l'ambiente e gli animali.

Per ottenere carne di maiale di qualità e sana, ma soprattutto per dare una vita degna ai suini, si potrebbe accogliere l'idea di Jude Becker, un allevatore originario dell'Iowa (USA), che alleva maiali facendoli pascolare liberamente all'aria aperta, senza limitare movimenti e facendoli crescere non solo di peso, ma anche di muscolatura. Adottando, poi, un'alimentazione sana, evitando quindi mangimi di mais e soia e l'eventuale uso di antibiotici e additivi chimici, la salute dell'animale è migliore. Infine, l'esecuzione dovrebbe essere meno brutale possibile, evitando di causargli stress e, quindi, evitare lo sviluppo di sostanze tossiche in modo da ottenere una carne di qualità superiore.

Gli Stati Uniti e il Brasile si contendono il primato di maggior produttore di soia, però, i terreni coltivati, si stanno espandendo a vista d'occhio. Infatti, i coltivatori di

questo seme bianco sono arrivati anche in Amazzonia, dove hanno rovinato il paesaggio perfetto e paradisiaco che solo il “polmone verde” del Pianeta sa dare. La Cina era la più grande produttrice di soia, ma negli anni a seguire, ha preferito coltivare altri cereali e allevare maiali; secondo alcuni studiosi, la Cina ha attuato questo sistema per abbassare il livello di produzione di questo seme bianco, proponendo di eliminare gli allevamenti industriali in modo da avere una più equa distribuzione e produzione delle risorse umane.

La maggior parte del pescato che arriva dal mercato europeo, proviene da zone marittime sovra sfruttate e, gli accordi che vengono presi tra i paesi che pescano e quelli che “vendono” le loro acque, sono spesso a favore solo ed esclusivamente dei paesi che pescano. Come se non bastasse, molte volte questi accordi non vengono rispettati e tutto ciò porta ad uno scompensamento economico sociale ma anche dell’ecosistema che nel corso del tempo ne risente pesantemente. Ecco perché è fondamentale leggere e saper leggere bene le etichette, per evitare di comprare del pescato proveniente da zone marine sovra sfruttate e quindi non alimentare la pesca che distrugge ecosistemi e habitat.

La sostenibilità non è solo a favore dell’ambiente ma anche a favore dell’uomo, ecco perché deve esistere un rapporto ecosostenibile che comprende il venditore il quale, dovrebbe comprare da produttori ecosostenibili, utilizzare al meglio ogni scarto del prodotto e usarlo come fonte di energia alternativa. Anche il consumatore deve prestare attenzione a ciò che acquista infatti, dovrebbe comprare direttamente dai contadini (per ridurre al minimo l’esportazione e quindi preferire prodotti a km 0), preferire i piccoli agricoltori e gli artigiani per incentivare la loro economia e scegliere prodotti BIO e ridurre lo spreco. Se il rapporto è sano ed ecosostenibile, lo può diventare anche l’industria del pomodoro, infatti, limitando la compravendita di prodotti provenienti da zone in cui uomini, donne e bambini vengono sfruttati nei campi, con il passare del tempo questo fenomeno potrebbe svanire per sempre.

INFINE

Il lavoro del progetto si concluderà nel laboratorio di cucina durante il mese di maggio. Cercheremo, infatti, una ricetta che rispetti quanto emerso dalle nostre ricerche e che sia anche anti-crisi.