

# il Resto del Carlino

## CRONISTI in CLASSE



SCUOLA MEDIA ZANNONI DI MONTECCHIO

Gli articoli preferiti si possono votare su [www.ilrestodelcarlino.it/reggio](http://www.ilrestodelcarlino.it/reggio)

# Dalla tecnica alla pratica: il burro nobile

## Visita all'azienda casearia Montanari&Gruzza

### ECOPOINT

## Quale domani per gli abitanti del pianeta?



Dopo la visione del documentario «Domani» abbiamo cominciato a riflettere sui vari tipi di energie sprecate: non ci rendiamo conto di quanto stiamo prendendo sottogamba la salute del nostro pianeta. La domanda che si pone è: «Che domani avranno i nostri figli?» Questo ci ha colpito particolarmente perché siamo noi quei figli, quindi abbiamo deciso di scrivere un articolo proprio su questo argomento. Abbiamo imparato, ad esempio, che in Islanda sfruttano il vapore che fuoriesce dal sottosuolo, e attraverso condutture viene incanalato per il riscaldamento delle case o degli edifici pubblici. In Italia non abbiamo questa fortuna, però potremmo utilizzare in maniera massiccia i pannelli solari, visto che il nostro clima è soleggiato per la maggior parte dell'anno. In Inghilterra due ragazze hanno ideato una teoria: per loro non ha senso lamentarsi che la gente non coltiva più la terra, e così hanno iniziato a piantare frutta e verdura nelle aiuole lungo le strade, davanti ai centri commerciali, negli spazi verdi pubblici. Insomma con un po' di fantasia e con uno sguardo nuovo sul mondo potremmo, concretamente e non solo a parole, cominciare a costruire un futuro alternativo e sostenibile in cui noi, oggi figli, diventare adulti domani.

**Rachele Buccini,  
Amna Durmic,  
Giada Ricci II C**

**IL NUOVO** prodotto della Montanari&Gruzza è il burro nobile, ottenuto dal latte di bovine nutrite con alimenti ricchi di Cla e Omega 3, che sono un prezioso aiuto per contrastare il colesterolo, prevenire le malattie cardiovascolari. Il latte usato per la produzione del burro nobile deriva da bovine la cui alimentazione ha l'obbligo di essere sottoposta a rigorosi controlli. Proprio per questo le bovine sono nutrite con alimenti del tutto naturali che contribuiscono a rendere il burro nobile sano e nutriente, ricco di vitamine A e sali minerali.

Questo alimento favorisce la crescita e lo sviluppo ed è facilmente digeribile. Per tutte queste ragioni è indicato nell'alimentazione dei bambini. Abbiamo avuto modo di scoprire tutte queste informazioni quando noi ragazzi di II A siamo andati a visitare l'azienda casearia Montanari&Gruzza. I proprietari ci hanno accolto molto calorosamente e, per motivi di igiene, abbiamo indossato camici, cuffie e calzari. Conosciuta la no-



stra guida, siamo andati all'esterno dell'edificio, dove ci ha spiegato che il latte utilizzato per i loro prodotti deriva da due mungiture: una alle 4:00 e una alle 16:00. Fuori dalla fabbrica ci sono delle grandi botti e dei camion utilizzati per trasportare il latte in tutte le loro sedi.

Poi ci siamo recati nella stanza della scrematrice, che divide il grasso dal latte, in quella con la burrificatrice, che trasforma la panna in burro dove si trova anche il misuratore del pH e del grasso. Abbiamo avuto modo di assaggiare il burro appena preparato gustando una merenda a base di

pane e burro. Siamo abituati a mangiare solo merendine e prodotti confezionati, quindi per noi è stata una piacevole scoperta abbiamo provare prodotti genuini e più salutari che in passato facevano parte dell'alimentazione quotidiana.

Successivamente ci hanno portato nella zona della conservazione del Parmigiano Reggiano, abbiamo conosciuto le scaffalature in cui vengono poste le forme di formaggio e le analisi a cui vengono sottoposte. Infine la guida ci ha portato nella parte amministrativa dell'azienda.

**Classe II A**

### TRA PASSATO E PRESENTE

## C'era una volta: generazioni a confronto

**NOI RAGAZZI** della classe II D abbiamo pensato di intervistare 'persone vissute' per scoprire le differenze o magari le somiglianze tra il tempo passato e il nostro. Nell'Italia di circa settanta anni fa, le persone vivevano senza affidarsi a questi innovativi strumenti, che ora fanno parte della vita delle nuove generazioni. La gente viveva in povertà e spesso mangiava l'unica cosa che poteva permettersi: ciò che coltivava, come le patate e le carote o gli animali che allevava. Invece, in inverno, si mangiava la polenta. Quando ne rimaneva, la schiacciavano e la cuocivano in una specie di griglia. Oltre alla polenta mangiavano le verdure e la frutta presa dall'orto. Per bere il latte lo si doveva comprare al casello; lì però veniva diluito con l'acqua, così i venditori ricavano di più, ma quando si arrivava a casa si diluiva un'altra volta per farlo bastare per tutta la famiglia. La carne si mangiava solo 1 o 2 volte al mese, ma, se non ti piaceva e non la volevi mangiare, per quel giorno rimanevi a digiuno. Altre, a causa dell'inquinamento che



c'era nell'acqua presa dai pozzi, morivano di tifo. Al contrario, adesso, esistono i supermercati, ricchi di ogni varietà di cibo. I maschi coltivavano i campi, mentre le donne andavano a servizio, a fare le bambinaie o le sarte. Non ci si divertiva spesso in quegli anni. Ma ogni tanto si riusciva a giocare con i fratelli o gli amici; non avendo giocattoli in casa molti inventavano i giochi: 'terra sollevata' oppure 'nascondino' o si costruivano palle di stoffa e bambole con il fieno, insomma. Il lavoro invece veniva praticato sia da bambini sia

da adulti. Si lavorava tutti i giorni; si iniziava da molto piccoli: dai 7-8 anni. Le bambine aiutavano spesso le mamme in casa e imparavano a cucire; mentre i bambini erano mandati a lavorare nei campi con il padre o il nonno. Molti ragazzi accudivano anche gli animali. Al giorno d'oggi i ragazzi invece hanno molti momenti per lo svago: in tanti praticano uno sport oppure escono con amici a fare delle passeggiate in compagnia. Molti però preferiscono stare rinchiusi in casa.

**Classe II D**

### L'INCONTRO

## Scopriamo il mondo di Benedetta



**VENERDÌ 7 aprile** noi ragazzi delle classi terze della scuola media Zannoni di Montecchio Emilia ci siamo recati nella Sala della Rocca per incontrare la scrittrice Benedetta Bonfiglioli. La curiosità dei ragazzi che avevano letto i libri di questa insegnante-autrice era grande infatti, dopo una breve presentazione, sono iniziate le domande. Abbiamo così scoperto che la scrittrice riesce a ultimare un libro in un mese, ma il lavoro di preparazione è molto più lungo ed impegnativo; ogni storia nasce da un'idea che la scrittrice elabora nel tempo cercando di documentarsi in modo accurato; lei spesso pensa mentre ascolta musica in auto oppure mentre corre al mattino presto. Ama leggere gli autori classici ed ascoltare musica di ogni genere. Come succede a tanti scrittori, ci ha rivelato di avere una forte emotività che trasporta nei suoi libri; spesso fatica a far soffrire i suoi personaggi perché li vive come se fossero amici reali. Le sue storie sono complicate, non autobiografiche in senso stretto, ma presentano particolari che prendono anche dalle sue esperienze. Sono storie d'amore perché, secondo lei, sono poche le cose che, nella vita, incidono sulla felicità delle persone come l'amore in tutte le sue forme: l'amore ci spinge sempre a fare qualcosa di bello della nostra vita.

**Classe III C**