

# LA NAZIONE 2013-2014

## CRONISTI in CLASSE

**CONAD**  
Persone oltre le cose

I. Comprensivo  
«Menconi»  
CARRARA

# Locale, globale o... glocale?

Come cambiamo le nostre abitudini senza abbandonare le tradizioni

— CARRARA —

SIA sui testi scolastici sia sui giornali talvolta abbiamo letto i termini "localizzazione" e "globalizzazione", per cui abbiamo voluto approfondire maggiormente il significato di questi vocaboli. Per localizzazione si intende la produzione di merci in un luogo vicino al consumatore in modo da ridurne i costi, ma può anche significare l'aggiunta ai prodotti di caratteristiche speciali che permettono di utilizzare tali prodotti in specifici mercati. Oggi però è sempre più presente il fenomeno della globalizzazione, cioè quel processo attraverso il quale mercati, produzioni, consumi e anche modi di vivere e di pensare si diffondono in tutto il mondo grazie ad un continuo scambio che però tende ad unificarli secondo modelli comuni. Molti sono gli esempi che si possono fare riguardo alla globalizzazione: si va dalle diverse "mode" (fenomeno che interessa in special modo anche noi ragazzi!) all'economia locale, caratterizzata dal marmo bianco, che ha dato a



**COLDIRETTI** Il mercato di Avenza con prodotti a chilometri zero

Carrara l'opportunità di farsi conoscere in tutto il mondo quale "emporio mondiale dei marmi, delle pietre e dei graniti". A nostro parere l'aspetto più importante della globalizzazione è l'opportunità che offre ai vari popoli di rapportarsi tra di loro, di comunicare e di trasmettere le informa-

zioni in tempo reale, quindi di condividere non solo le conoscenze ma anche divulgare i diritti politici e civili. Tutto ciò potrebbe però portare a fenomeni di "omologazione" dovuti alla scomparsa di modi di vita e di produzioni locali, che porta alla perdita di tradizioni, lingue e costumi. Infatti la

globalizzazione tende a ridurre la varietà dei diversi patrimoni culturali ad un'unica cultura dominata dai modelli di vita occidentale, in particolari americani (pensiamo alla Coca Cola, ai McDonald's, ecc.). Ma ecco che appare un altro fenomeno, creatosi dall'unione della localizzazione e della globalizzazione: la glolocalizzazione. Con questo neologismo, introdotto dal sociologo polacco Zygmunt Bauman, si intende l'adeguamento del prodotto globale alla realtà di un certo luogo, proprio per rispettare gli usi, i costumi e le tradizioni tipici di quel territorio. La glolocalizzazione ritiene che alla base di tutti i fenomeni sociali, culturali ed economici ci sia la comunità locale, che è un sottosistema di un sistema più allargato e così via. Per fare un esempio del sistema glocale si può dire che la famiglia è un sottosistema del sistema quartiere, che a sua volta è un sottosistema del sistema città, ecc. La glolocalizzazione quindi può essere ritenuta anche il miglior sistema per diffondere in tutto il mondo la pace.

### IL DIALOGO

## «Ciao sushi, sono il lardo di Colonnata»

— CARRARA —

**DURANTE** un meeting di cibi internazionali due alimenti molto diversi tra loro si incontrano. «Ciao, Lardo di Colonnata. Come stai?» «Ciao, Sushi. Ma come mi hai chiamato? Io sono il Lardo di Colonnata. Beh, comunque io sono di Carrara, una città italiana, precisamente toscana. Sono fatto con il grasso di maiale stagionato. E tu? Noto che sei avvolto con foglie. Non è che hai freddo?» «Io sono fatto di pesce crudo; sono una poltata unica ed il mio paese d'origine è il Giappone. Come avrai capito, il pesce, con cui vengo plepalato, deve essele flesco e devo essele consumato subito. Sono conosciuto in tutto il mondo e sono molti i listolanti che mi hanno nel loro menù». «Già, ma devi sapere che anche il lardo è conosciuto a livello mondiale ed è gradito da molte persone. Solitamente vengo servito come antipasto, ma sono anche un ingrediente per la preparazione di molti piatti». «Ma come mai sei così pallido?» «Sono così perché rimango chiuso dentro conche di marmo, ricoperto da una miscela di spezie, per circa 6-10 mesi. E tu?» «Io sono litenuto nel mio paese una plelibatezza e spesso vengo selvito lipieno di altri cibi. Celto che olamai sia io sia tu siamo imitati in svaliati modi!». «E' proprio vero; pur essendo noi due unici al mondo nel nostro genere, veniamo riproposti con ingredienti di livello inferiore! Vedi, amico mio, dall'Italia al Giappone tutto il mondo è paese!».

**L'INTERVISTA** A TU PER TU CON LA PRESIDENTESSA DELLA COOPERATIVA SOCIALE LUCIA ASTEGGIANO

## «La foglia del tè»: una diversa filosofia di vita



**CHE FARE?** Quanto è difficile scegliere cosa mangiare

— CARRARA —

**SPESSE** si sente parlare di prodotto a km 0. Per saperne di più venerdì scorso siamo andati a visitare il mercato della Coldiretti, dove vengono venduti direttamente dai produttori formaggi, verdura, fiori, miele, ecc., e lunedì abbiamo intervistato la presidentessa, Lucia Asteggiano, e la vice-presidentessa, Cristina Silvestri, della Cooperativa Sociale "La foglia del tè".

**Come è nata la Cooperativa da voi diretta? E perché "sociale"?**

La nostra cooperativa è nata nel 1994, quando un gruppo di 38 persone con problemi psichiatrici e in difficoltà a trovare un'occupazione, mentre sorvegliavano una tazza di tè, decisero di dare vita ad un'attività che li portasse a lavorare a contatto con la natura. Viene definita "sociale" proprio perché aiuta le persone in difficoltà ad inserirsi nel mondo del lavoro.

**Cosa produceate?**

In un terreno di circa 3000mq a Marina di Massa seminiamo e coltiviamo verdura e frutta di stagione (ora, per esempio, stiamo raccogliendo molte varietà di cavolo e radicchio), ma a suo tempo prepariamo anche confettura di more e passata di pomodoro. Tutti i nostri prodotti hanno la certificazione Bio, infatti per insetticida usiamo la propoli oppure un infuso di ortica e per fertilizzante il letame. Apparteniamo anche all'Associazione "Crisoperla... liberi da parassiti" in quanto utilizziamo questo piccolo insetto per distruggere i parassiti dannosi ai raccolti.

**Dove vendete i vostri prodotti?**

Collaboriamo col Gruppo d'Acquisto Solidale, che promuove la filiera corta, affinché la merce possa giungere sulla tavola molto fresca e non vi siano spese di trasporto.

### LA REDAZIONE...

QUESTA pagina è stata realizzata dagli alunni della classe 2E dell'Istituto Comprensivo "Avenza-Gino Menconi": Davide Azzarello, Dounia Ben Moussa, Matteo Biasci, Damiano Umberto Caffaz, Alessio Cam-

pochiaro, Alice Chiti, Arianna Dell'Amico, Alessio Freschi, Paolo Fruzzetti, Veronica Giunti, Maicol Guerra, Alaa Hakmi, Safia Hariti, Nicolas Iardella, Hamid Jamal, Matteo Mariotti, Martina Nicolai, Francesco Ot-

taviano, Rebecca Peselli, Michael Ratti, Francesco Ricci, Lorenzo Simoncini. L'insegnante tutor è la professoressa Emma Cattani. Il dirigente scolastica è Marta Castagna