

Il racconto del cibo

Nel libro divulgativo **‘Scopriamo il cibo. Da dove e come arriva sulla nostra tavola’** (Gribaudo, 2021) di Andrea Minoglio, illustrato da Federico Mariani, con la prefazione scritta da chi di cibo se ne intende, Oscar Farinetti, scopriamo il lungo viaggio che sta dietro a molti alimenti che troviamo ogni giorno sulle nostre tavole. In molti casi non sono prodotti a chilometro zero! Da dove arriva il cibo come cioccolato, miele, sale, riso e pop-corn? Partendo dalle materie prime da cui sono composti o ricavati – cosa sono e dove si trovano – si segue passo passo il percorso che il cibo fa prima di arrivare sugli scaffali del negozio. *Lo sapevi che le bacche di vaniglia che usiamo per i dolci si ricavano da un'orchidea? E che i pop-corn che sgranocchi al cinema sono chicchi di mais fatti esplodere? Il cibo ha tante storie da raccontarci. Questo libro ti farà scoprire le più interessanti e curiose (nella quarta di copertina). La filiera alimentare ha bisogno di essere spiegata, narrata - afferma Farinetti nella prefazione -, così come conoscere i produttori e la loro filosofia. Percorrere la strada della qualità e della sostenibilità [...] perché siamo responsabili in ogni nostra scelta in primo luogo verso noi e verso gli altri ma anche verso la Terra per valorizzare le biodiversità e rispettare la natura. Imparare a conoscere e apprezzare il buon cibo è il primo passo verso una maggiore consapevolezza di quello che compriamo e mangiamo.*



E' difficile essere semplici su un argomento così complesso, ma questo libro riesce a far comprendere a tutti, anche ai più piccoli, i concetti basilari di tutto il viaggio del cibo utilizzando testi chiari e illustrazioni, a piena pagina, illuminanti. Alla fine di ogni percorso incontriamo due finestre: una sulle curiosità e l'altra sui alcuni cenni storici e sulla provenienza (da dove nasce) del prodotto. Età di lettura: da 6 anni.

Alimenti curiosi, interessanti, e talvolta avventurosi, che partono dalla terra o dagli animali per arrivare a noi passando attraverso il lavoro di tutte le persone che stanno dietro al ciclo produttivo. Il racconto del cibo è una storia affascinante fatta di conoscenze scientifiche e amore per la terra e gli animali.

Prendiamo a esempio il miele. Sappiamo tutti che viene raccolto dalle api che lo producono, ma il bravo apicoltore sa che deve lasciarne un poco nell'arnia per la sopravvivenza dell'insetto. Quando parliamo di un prodotto o di un alimento, non ne esiste solo un tipo ma una grande varietà, basti pensare al cioccolato: al latte, fondente, variegato... Oppure il tè. Quanti tipi ce ne sono! Per non parlare del sale: sale bianco, grezzo, rosa, nero, grigio, blu. Leggendo scopriamo una cosa veramente curiosa. Le arachidi comunemente chiamate noccioline (americane) non hanno nulla in comune con le noci e le nocciole, perché 'udite udite' sono legumi come i fagioli o le lenticchie. Hanno una particolarità: non crescono su di una pianta 'fuori dalla terra' (pensiamo ai baccelli di fagioli o piselli), ma 'sottoterra' (come le patate!).

Dal sommario scopriamo che il libro parla del cioccolato, il tè, il miele, il sale, il caffè, il burro di arachidi, lo zucchero filato, il riso, la crema di nocciole, la salsa di soia, i pop-corn, il formaggio, il succo d'ananas, la vaniglia e la tapioca (alcuni non l'avranno mai sentita nominare!).



Il libro che fa parte delle raccolte ragazzi della biblioteca, acquisito con il contributo della Fondazione CARIT per il progetto "Scienza e tecnica in bct 2023", lo trovate al secondo piano sullo scaffale dedicato al progetto collocato: **LAB.R.59.**

Noi non smetteremo mai di promuovere letture di argomento scientifico con lo "sguardo" rivolto all'ambiente e alla sostenibilità, unica possibilità per un cambiamento che possa salvare il nostro pianeta. Pensiamo 'verde' ragazzi! MRC

