

LA NOSTRA CASSETTA SOLIDALE

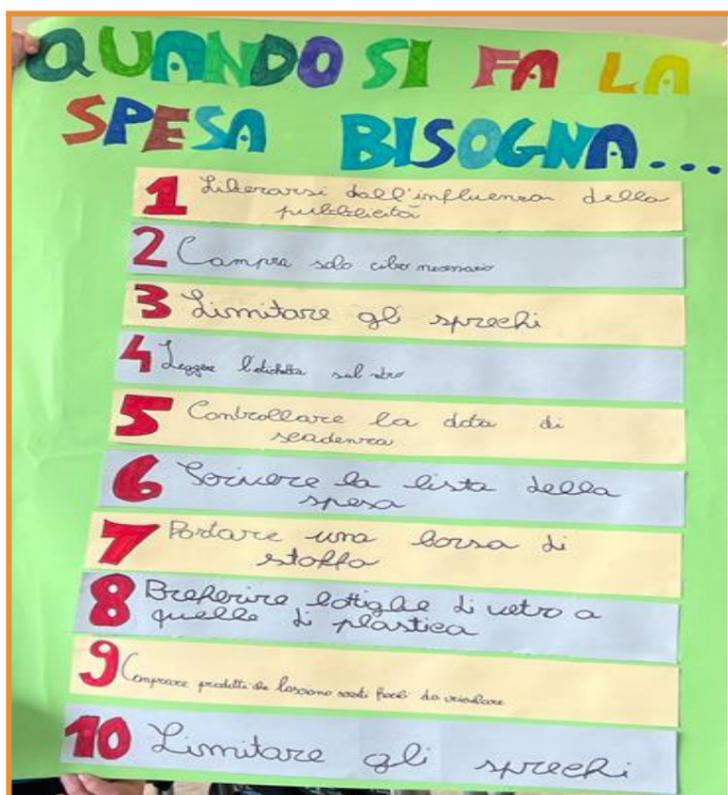
**SAPER (e)
CONSUMARE**

IN CLASSE

Noi alunni di seconda 2 sez. C abbiamo realizzato la nostra cassetta solidale in merito al progetto "Saper Consumare". A partire dalla lettura dell'iniziativa del frigorifero solidale, abbiamo pensato di fare una "replica" costruendo questa cassetta nella nostra classe. L'iniziativa del frigorifero solidale nasceva con lo scopo di sconfiggere la povertà con piccoli gesti semplici da fare e accessibile a tutti. Qualsiasi persona, in questo modo, poteva mettere a disposizione del cibo in modo tale che persone, senza la possibilità di permetterselo, potessero usufruirne gratuitamente e in modo anonimo.



La nostra cassetta nasce con lo stesso fine: molti alunni, infatti, portano a scuola più merende che poi non consumano e finiscono per essere buttate, creando così sprechi inutili e che possono essere risparmiati. Per evitare che questo accada, queste merende (non scadute e sempre confezionate) vengono messe nella cassetta, in modo che qualcuno, che un giorno ne sia sprovvisto, possa prenderle e consumarle. La realizzazione di questa cassetta ha previsto diverse fasi di realizzazione: innanzitutto ci siamo suddivisi i ruoli, alcuni di noi si sono occupati della decorazione delle pareti, altri della creazione delle mensole, altri ancora di portare il materiale occorrente, come cartoncini e bottoni, abbiamo lavorato in gruppo realizzando la nostra vera e propria cassetta solidale.



IL NOSTRO DECALOGO PER UNA SPESA SOSTENIBILE

1. Liberarsi dall'influenza della pubblicità
2. Comprare solo il cibo necessario
3. Limitare gli sprechi
4. Leggere le etichette sul retro
5. Controllare la data di scadenza
6. Scrivere la lista della spesa
7. Portare una borsa di stoffa
8. Preferire le bottiglie di vetro a quelle di plastica
9. Comprare prodotti che lasciano scarti facili da riciclare
10. Non guardare le buste degli altri



**SAPER (e)
CONSUMARE**

MENU PIC-NIC

FESTA DI
COMPLEANNO DI
VITTORIO



PRIMO PIATTO



TORTIGLIONI CON
CREMA DI SPECK E
NOCI NOSTRANE

SECONDO PIATTO

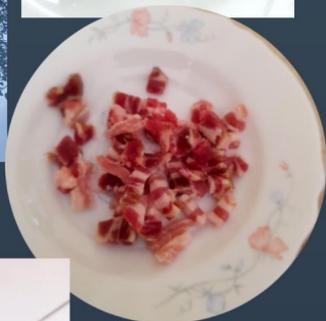
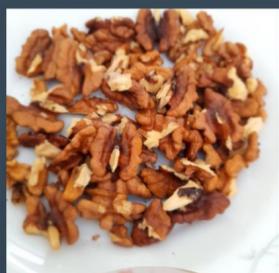


FRITTATA CON ERBETTE DI
PRIMAVERA E CIPOLLA DI
AIROLA (PRESIDIO SLOW
FOOD)

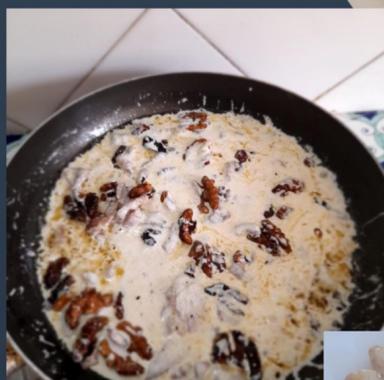
DOLCE



TORTA PARADISO
AL PROFUMO DI
LIMONI "KM0"



SPESA A KM0:
DAL PRODUTTORE AL
CONSUMATORE.



SPESA A KM0:
DAL PRODUTTORE
AL CONSUMATORE.



SPESA A KM0: DAL
PRODUTTORE AL
CONSUMATORE.



SAPER (e)
CONSUMARE



MENU
AU CHOIX

NOS ENTRÉES

SALADE COMPOSÉE

QUICHE LORRAINE

NOS PLATS

STEAK FRITES

POISSON AU FOUR AVEC
LÉGUMES

NOS DESSERTS

GÂTEAU AU CHOCOLAT

GLACE AU CHOIX

TARTE AUX POMMES

SPÉCIALITÉS DE LA MAISON
LES PÂTES

CIBO E SOSTENIBILITÀ

SAPER(e)
CONSUMARE

QUANTO INCIDE SULL'AMBIENTE LA PRODUZIONE DI CIBO?

Spesso associamo al concetto di inquinamento immagini di fabbriche, ciminiere e fumo



In realtà, uno dei settori più inquinanti è quello agricolo



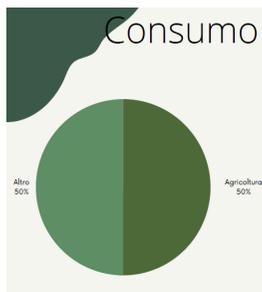
Per valutare la sostenibilità dei prodotti che arrivano sulle nostre tavole, dobbiamo considerare 4 parametri fondamentali:



I 4 PARAMETRI

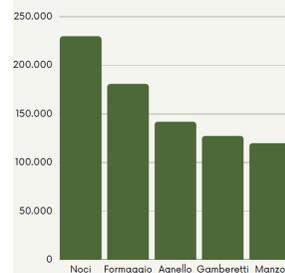
- CONSUMO DEL TERRITORIO
- CONSUMO IDRICO
- INQUINAMENTO DELLE ACQUE (EUTROFIZZAZIONE)
- EMISSIONE GAS SERRA

Consumo del territorio



Come si può osservare dal grafico, la metà dei terreni disponibili sulla terra è occupato per scopi agricoli. Il 77% di questi territori è utilizzato per gli allevamenti; i due prodotti più impattanti in questo campo sono la carne bovina, ovina, la produzione del latte e dei suoi derivati

Consumo idrico



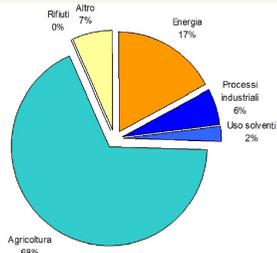
I cibi con il consumo idrico più alto sono le noci e il formaggio, due prodotti che non avremmo mai sospettato. Sono seguiti da agnello, gamberetti, manzo.

Inquinamento delle acque



A causa dei fertilizzanti che le attività agricole scaricano nei fiumi, è stata rilevata un' eutrofizzazione delle acque che contribuisce allo squilibrio degli ecosistemi che, a volte, nei casi più estremi, scompaiono del tutto.

Emissioni gas serra



L'agricoltura emette gran parte dei gas serra per la produzione, il trasporto e il confezionamento degli alimenti. Se poi consideriamo lo spreco alimentare, le emissioni raggiungono il 6%.

Come rendere la nostra "tavola" sostenibile?

- Evitare lo spreco alimentare
- Pianificare gli acquisti
- Ridurre il consumo di carne e incoraggiare ad acquistare carne locale prodotta con metodi tradizionali
- Aumentare il consumo di frutta e verdura

- Rispettare la stagionalità dei prodotti
- Preferire prodotti biologici a km0
- Leggere le etichette e prestare attenzione alla provenienza del cibo
- Evitare prodotti con un confezionamento eccessivo



Realizzato dalla classe 2 A dell' "IC Francesco de Sanctis" (Plesso di Bucciano)

LOVE OUR PLANET

SAPER(e)
CONSUMARE
★ VINCITORE 2022 ★

materie coinvolte: geografia

