

SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO “U. PELLIS” FIUMICELLO

Titolo della Buona Pratica: SOSTENIBILITÀ E DINTORNI

**MOMENTI SIGNIFICATIVI DELLE BUONE PRATICHE REALIZZATE DALLA
SCUOLA NELL'AMBITO DEI PERCORSI PLURIENNALI SUL TEMA
DELL'INTERCULTURA E DELLA SOSTENIBILITÀ'**

In particolare:

- **Rapporto uomo-natura e giustizia ambientale**
- **Cambiamenti climatici**
- **Stili di vita e sostenibilità**

Si inizia con l'arte...

Riqualifichiamo il nostro porticato con murales espressivi e simbolici dedicati al rapporto tra l'uomo e la natura

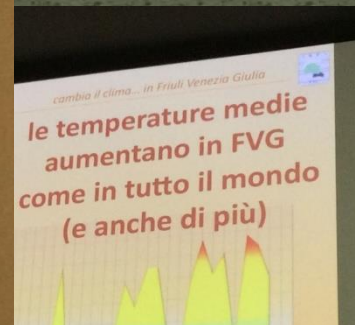
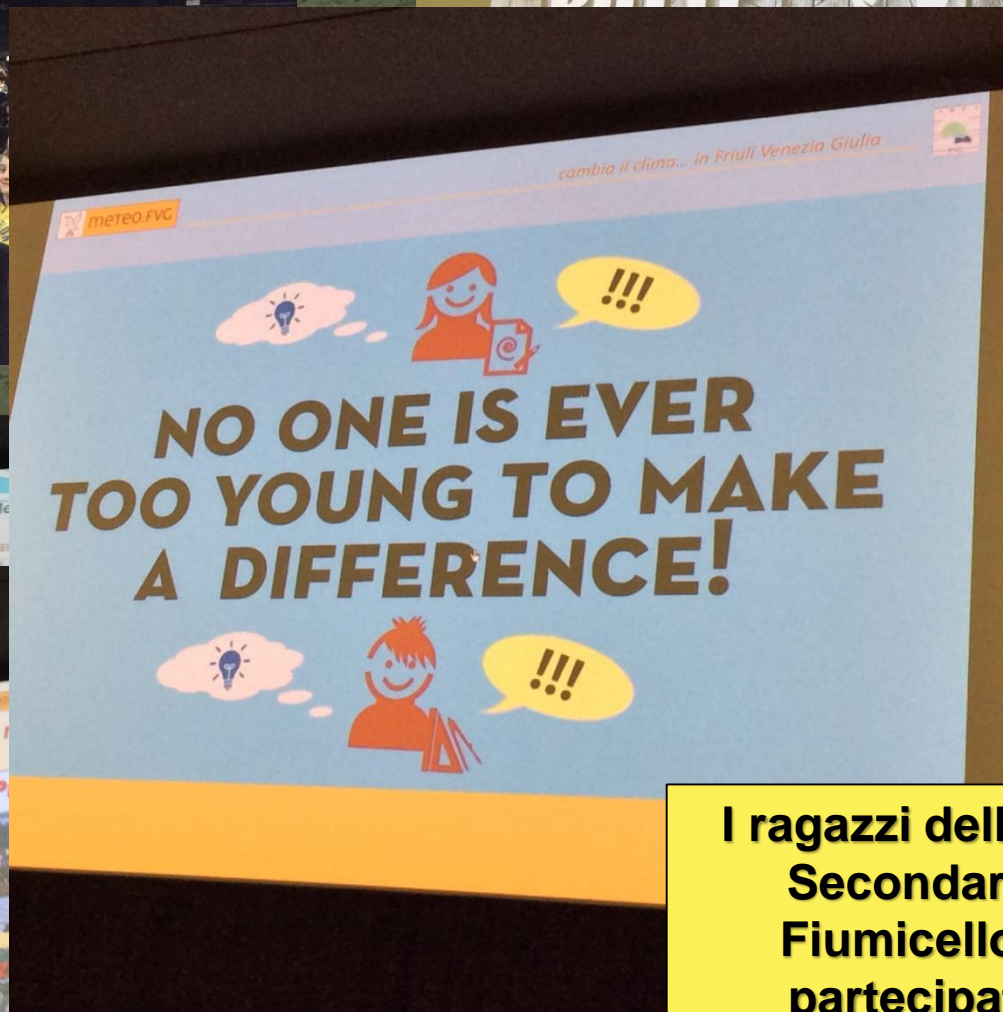
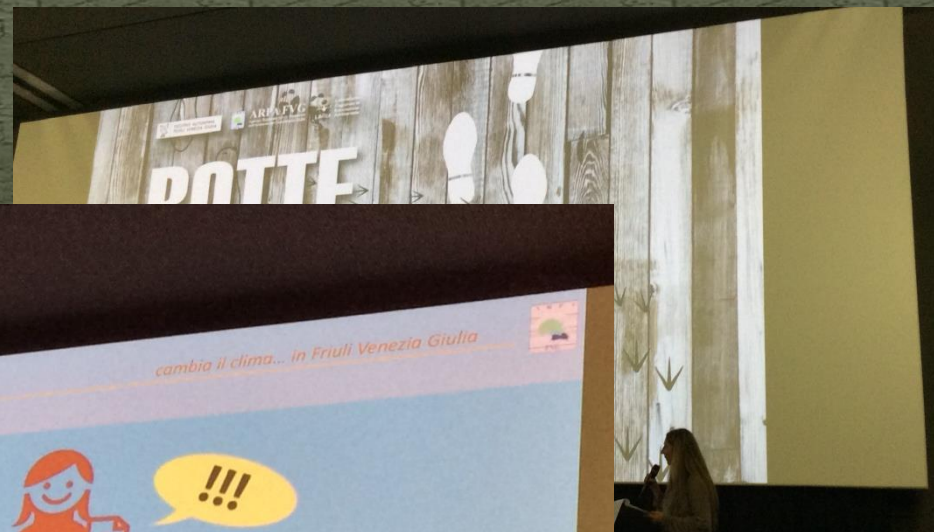
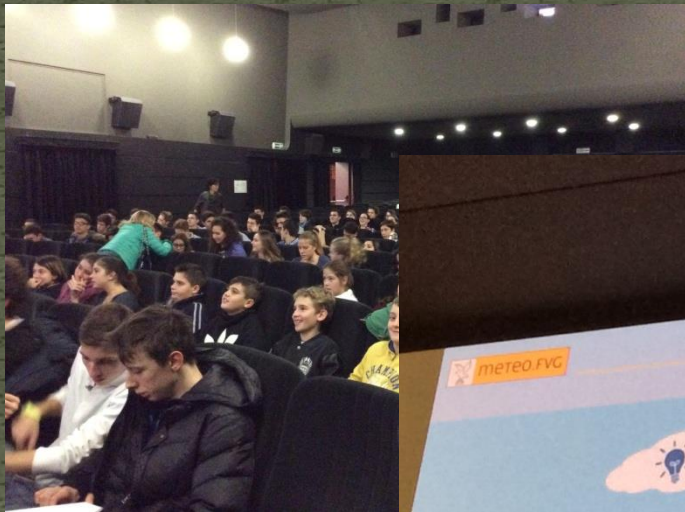


Presentazione del percorso e degli argomenti

COSA SAPPIAMO GIÀ?

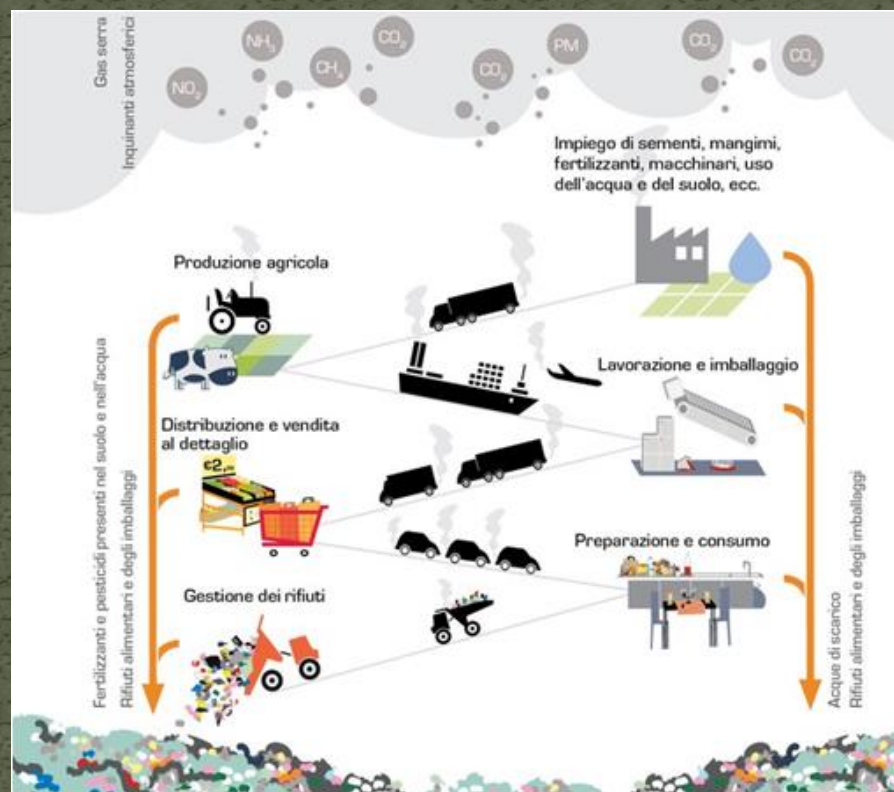


Iniziamo a documentarci...



**I ragazzi della 2^A della Scuola
Secondaria di 1° grado di
Fiumicello (UDINE) hanno
partecipato al Convegno
ROTTE – DIREZIONI PER LA
SOSTENIBILITÀ
Udine, 23 novembre 2016**

... anche con l'aiuto di esperti su SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E CIBO: quello che mangio pesa sull'ambiente!



Il peso del cibo sull'ambiente

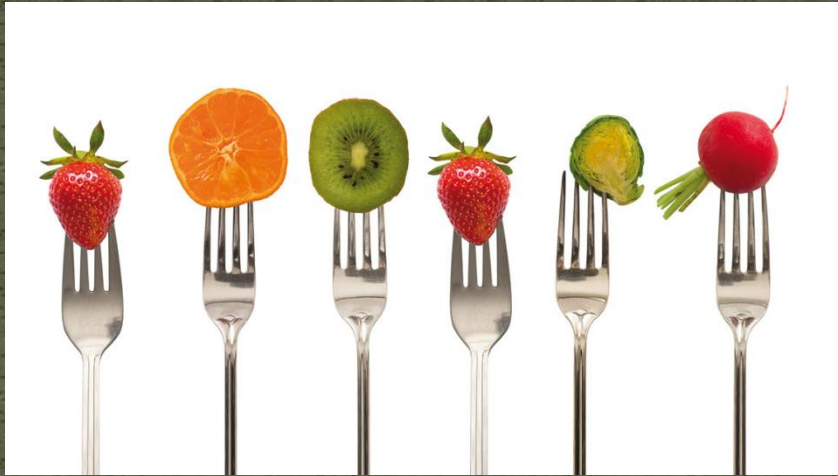
I costi ambientali del cibo



L'impronta del carbonio



Emissioni di CO2 e cibo



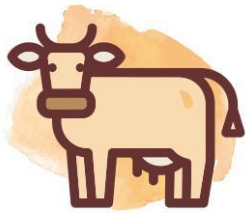
Anche la produzione degli alimenti che mangiamo ogni giorno comporta emissioni di CO2 e incide sull'ambiente.

Quanti alberi ci servono?



Un albero assorbe mediamente 46 kg di CO2 all'anno. Proviamo a vedere quanti alberi ci servono...

Quanti alberi servono? Facciamo qualche esempio...



bistecca

carne bovina (1 kg)

105 kg

consumo medio annuale



14 alberi

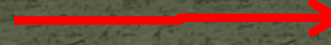
a testa ogni anno



formaggio stagionato (1kg)

18 kg

consumo medio annuale



4,6 alberi

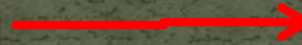
a testa ogni anno



6 uova

226 uova

consumo medio annua



0,04 alberi

a testa ogni anno

L'impronta idrica



Serve per calcolare il volume annuo di **acqua dolce utilizzata per produrre beni e servizi**. Si tratta di un metodo che valuta il livello di sostenibilità delle nostre abitudini e soprattutto dei nostri acquisti.

L'impronta idrica dei cibi



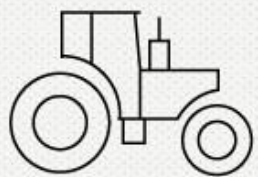
Quanta acqua serve per produrre quello che mangiamo?

Lo spreco alimentare

Ma dove sprechiamo il cibo?



Circa un terzo del cibo prodotto viene sprecato nei vari passaggi di produzione e distribuzione



**PRODUZIONE
AGRICOLA**



**RACCOLTA E
CONSERVAZIONE**



**TRASFORMAZIONE
IN CIBO**



DISTRIBUZIONE



**CONSUMO E
RISTORAZIONE**

Lo spreco a casa nostra...

...per essere concreti

Prodotti freschi

35% prodotti freschi



Pane

19% pane



Frutta e verdura

16% frutta e verdura



Affettati

10% affettati



Prodotti in busta e altro

20% prodotti in busta e altro



Una questione etica... immagini per la nostra coscienza



Immagini come questa parlano più di molte parole:
sprecare cibo è anche immorale perché c'è chi quel cibo non può averlo

**Ecco perché
IO NON SPRECO!**

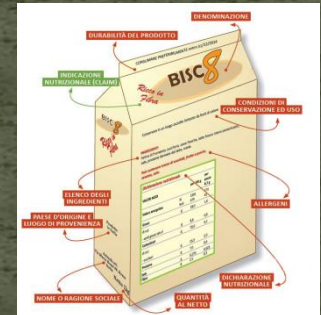
COME?

LE RICERCHE SVOLTE DALLA CLASSE E GLI APPROFONDIMENTI GUIDATI DAGLI ESPERTI HANNO CONSENTITO DI ELENCCARE UNA SERIE DI COMPORTAMENTI VIRTUOSI:



Andare al supermercato con la “lista” della spesa

Leggiamo le etichette per scegliere i prodotti migliori e con una scadenza adeguata al nostro consumo

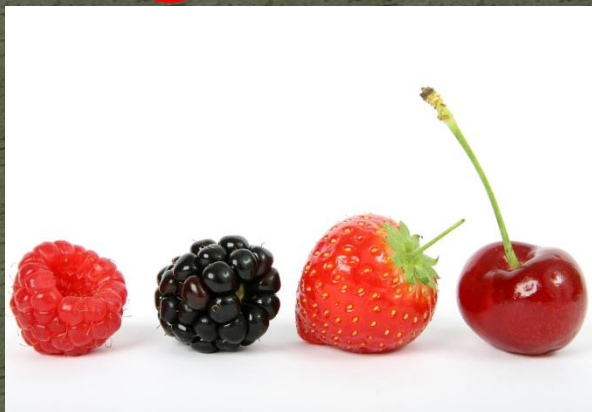


Al ristorante, in pizzeria, in paninoteca non vergogniamoci di chiedere gli avanzi: sono nostri (li abbiamo pagati!) e possiamo mangiarli anche il giorno dopo a casa

“Ricette di riciclo” per riutilizzare gli avanzi!

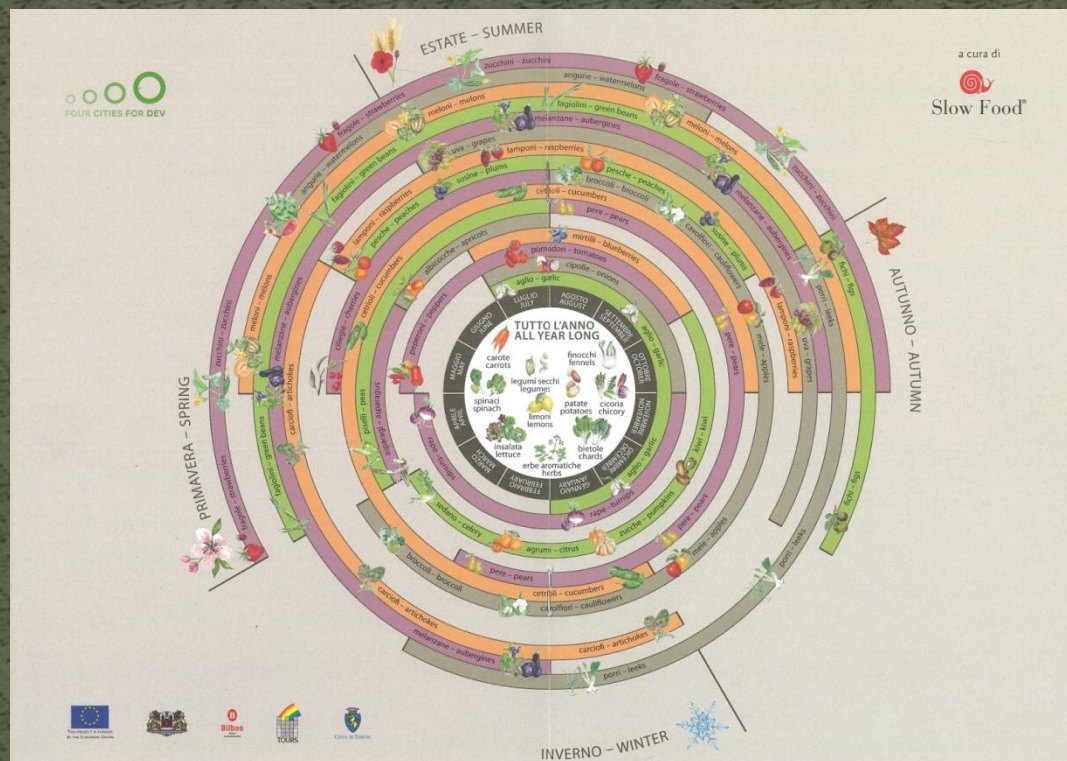


Ogni cosa ha il suo tempo



Scegliamo **frutta e verdura di stagione** perché per arrivare da noi non fanno molta strada (e quindi inquinano meno l'aria) e hanno bisogno di meno imballaggi per essere trasportati (e quindi producono meno rifiuti)

NEI NOSTRI
CONSUMI TENIAMO
PRESENTE QUESTO
DIAGRAMMA



**Ora tocca a noi:
mangiamo bene, mangiamo
sostenibile...**



**Mettiamoci alla
prova e
monitoriamo i
nostri
comportamenti!**