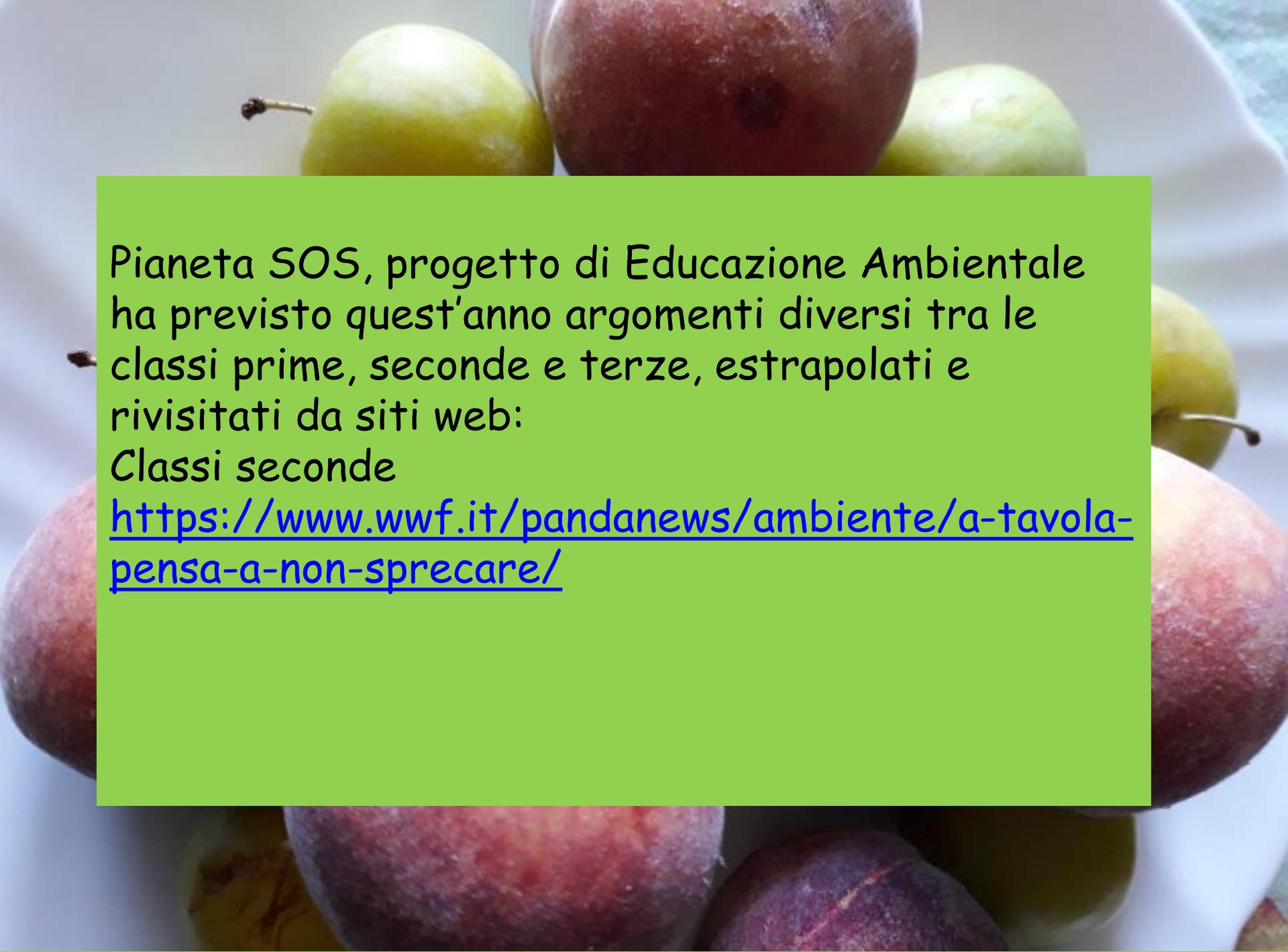




Pianeta SOS

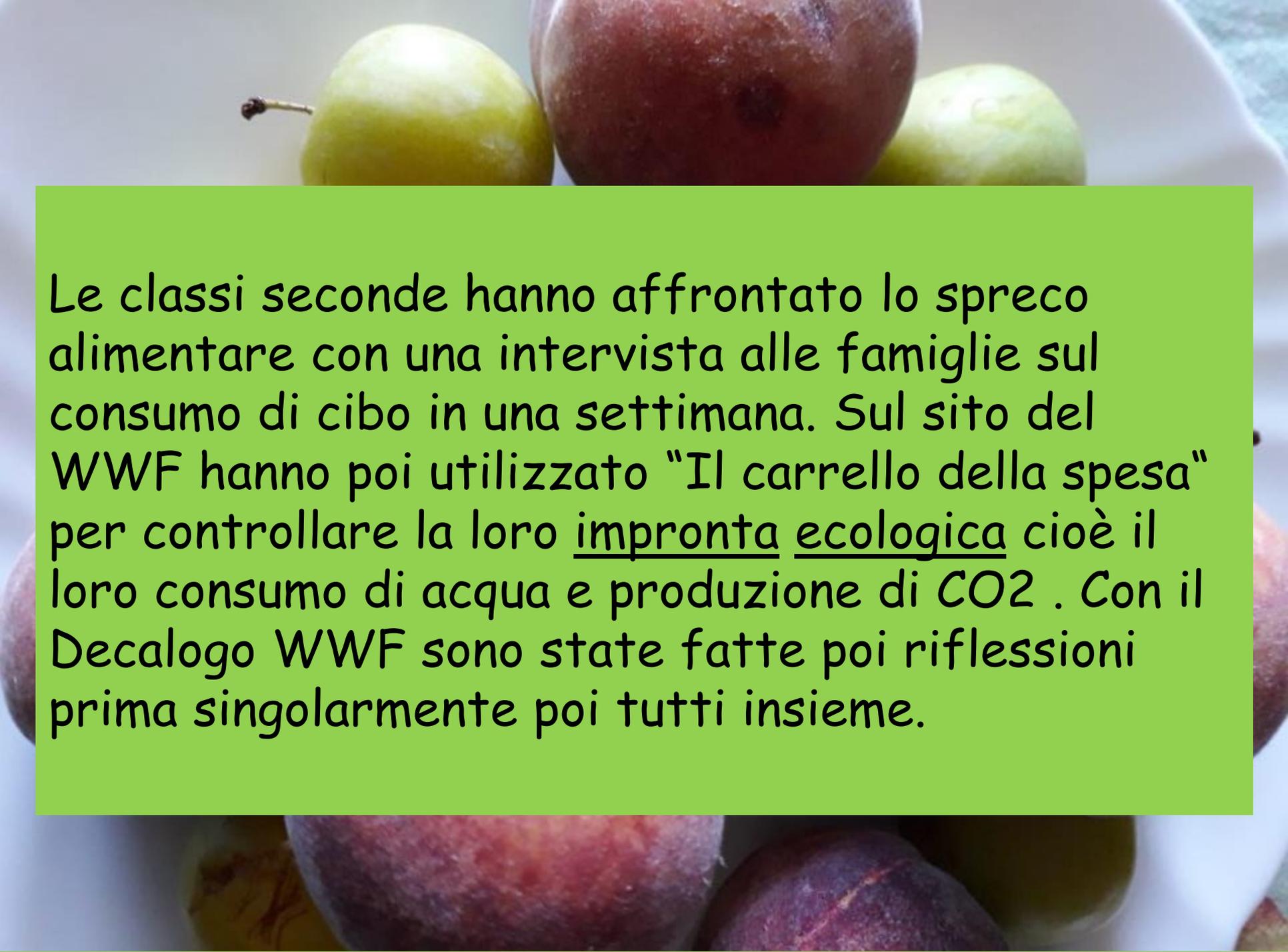
classi seconde



Pianeta SOS, progetto di Educazione Ambientale ha previsto quest'anno argomenti diversi tra le classi prime, seconde e terze, estrapolati e rivisitati da siti web:

Classi seconde

<https://www.wwf.it/pandanews/ambiente/a-tavola-pensa-a-non-sprecare/>



Le classi seconde hanno affrontato lo spreco alimentare con una intervista alle famiglie sul consumo di cibo in una settimana. Sul sito del WWF hanno poi utilizzato "Il carrello della spesa" per controllare la loro impronta ecologica cioè il loro consumo di acqua e produzione di CO₂. Con il Decalogo WWF sono state fatte poi riflessioni prima singolarmente poi tutti insieme.

Abbiamo somministrato un questionario sui consumi in kg settimanali per famiglia per poter calcolare l'impronta ecologica: piedone o piedino.

| ALIMENTARI | | Kg | FRUTTA | Kg | CARNE E PESCE | Kg |
|------------------------|----|------|----------------------|------|-----------------------|-------------|
| Sale | | 0,05 | Mela | 0,50 | Pesce congelato | 0,40 |
| Zucchero | | 0,20 | Pera | 0,50 | Crostacei | 0,00 |
| Marmellate | | 0,40 | Albicocca | 0,30 | Pesce pescato | 0,00 |
| Spezie | | 0,05 | Ciliegia | 0,00 | Molluschi | 0,40 |
| Miele | | 0,00 | Pesca | 0,20 | Pesce di allevamento | 0,50 |
| Pomodori pelati | | 0,50 | Nettarine | 0,00 | Salmone affumicato | 0,40 |
| Passata di pomodoro | | 0,50 | Susina | 0,00 | Carne bovina | 0,50 |
| Olio oliva | | 0,40 | Agrumi | — | Carne ovina | 0,00 |
| CERÉALI, PASTA E DOLCI | — | — | Arancio | 1,50 | Carne suina | 1,50 |
| | | | Mandarino | 0,40 | Pollo e tacchino | 1,50 |
| Pizza | | 1,00 | Clementina | 0,40 | Salumi e affettati | 0,30 |
| Merendine | | 0,00 | Limone | 0,10 | LATTICINI | |
| Riso | | 0,30 | Uva | 0,00 | ricotta | 0,40 |
| pasta | | 2,00 | Susina | 0,00 | Burro | 0,05 |
| Cioccolato | | 0,20 | Agrumi | | Formaggi stagionati | 0,30 |
| biscotti | | 0,40 | | | Yogurth | 0,10 |
| Polenta | | 0,40 | | | parmigiano | 0,30 |
| pane | | 1,50 | | | Stracchino | 0,25 |
| CIBO PER ANIMALI | Kg | 1,40 | VERDURA | | Uova | 0,45 |
| | | | Ortaggi congelati | 0,70 | Mozzarella | 0,70 |
| | | | Pomodori di serra | 0,00 | latte | 4,00 |
| | | | Pomodori freschi | 0,40 | BEVANDE | ml |
| | | | Carote | 0,40 | Succhi 750 ml | 0,00 |
| | | | Zucchine | 0,40 | Succhi 200 ml | 0,00 |
| | | | Patate | 0,50 | Birra nazionale | 0,50 |
| | | | Pomodori da conserva | 0,40 | Birra di importazione | 3000 |
| | | | Insalata | 0,00 | Tè filtri | N° filtri 7 |
| | | | Fave | 0,00 | Caffè polvere | Kg 0,10 |
| | | | legumi | 0,50 | Acqua | litri 38 |
| | | | | | vino | litri 4 |

Con la app del WWF andiamo al supermercato a fare la spesa secondo la scheda famiglia

The screenshot displays a virtual supermarket aisle for beverages. At the top, a navigation bar includes categories: alimentari, cereali, pasta e dolci, cibo per animali, frutta, verdura, carne e pesce, latticini, and bevande (highlighted in green). On the right, there are logos for WWF (with the text "LAVORIAMO INSIEME PER RIDURRE LA NOSTRA IMPRONTA SUL PIANETA") and MUTTI. The main area shows shelves stocked with products, each with a handwritten-style label: "succhi 750ml", "succhi 3 x 200ml", "birra nazionale", "birra di importazione", "caffè", "tè", "vino", and "acqua". A cartoon character is pushing a shopping cart filled with items. At the bottom, a toolbar contains icons for a shopping cart, information, a list, a PDF document, and a "VAI ALLA CASSA" button. The footer includes the text "WWF in collaborazione con L'UNIVERSITA' DELLA TUSCIA, la II UNIVERSITA' DI NAPOLI e MUTTI S.p.A.", "The site you are", a speaker icon, a flag icon, and "Powered by domicom".

Quando arriviamo alla cassa si ritira lo scontrino ambientale che ci dice quanta acqua consumata e CO₂ prodotta



LAVORIAMO
INSIEME PER
RIDURRE LA
NOSTRA
IMPRONTA SUL
PIANETA



il tuo scontrino ambientale

| prodotti | L acqua |
|---------------|---------|
| 3x Pasta | 2890 |
| 2x Pane | 2780 |
| 6x Pizza | 685 |
| 2x Cioccolata | 3460 |

totale alimenti **65.997,37 L**
totale imballaggi **681,63 L**

l'impronta idrica della tua spesa settimanale è di
66.679 L
pensaci quando butti via il cibo!

di cui gli imballaggi rappresentano circa il
1,02%

| prodotti | kg CO _{2eq} |
|---------------|----------------------|
| 3x Pasta | 2,88 |
| 2x Pane | 1,98 |
| 6x Pizza | 0,8 |
| 2x Cioccolata | 0,84 |

totale alimenti **41,85 kg**
totale imballaggi **5,68 kg**

l'impronta di carbonio della tua spesa settimanale è di
47,53 kg
pensaci quando butti via il cibo!

di cui gli imballaggi rappresentano circa
11%

In un anno "mangi"
clicca per approfondimenti

1.158 m³ di acqua

In un anno il tuo cibo produce
clicca per approfondimenti

825 kg di CO_{2eq}



In base alla spesa fatta confronta il nostro consumo di acqua con la media italiana e ci da suggerimenti per scegliere prodotti con un'impronta idrica più bassa e senza sprechi.



LAVORIAMO INSIEME PER RIDURRE LA NOSTRA IMPRONTA SUL PIANETA.



il tuo scontrino ambientale

| prodotti | L acqua |
|--------------------------|--------------------|
| 1x Riso | 3440 |
| 4x Pasta | 3853 |
| 2x Pane | 2780 |
| 7x Pizza | 799 |
| totale alimenti | 77.248,77 L |
| totale imballaggi | 599,23 L |

l'impronta idrica della tua spesa settimanale è di

77.848 L

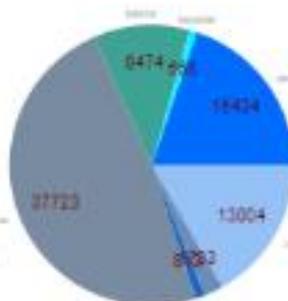
pensaci quando butti via il cibo!

di cui gli imballaggi rappresentano circa il

0,77%

l'impronta idrica della tua alimentazione è così suddivisa

- cereali, pasta e dolci
- frutta
- verdura
- carne e pesce
- latticini
- bevande
- alimenti
- cibo per animali



In un anno l'alimentazione di ogni componente della tua casa richiede

1.352 m³ di acqua

(la media italiana è di 1.868 m³ di acqua)

Risparmia acqua al supermercato: l'acqua che "mangi" è molta di più di quella che usi in casa. Il WWF ti suggerisce di scegliere prodotti che abbiano un'impronta idrica più bassa e di non sprecare il cibo!



Impegnati di più: ridurre il proprio impatto è possibile, sei sulla buona strada! Il WWF ti propone un Decalogo della sostenibilità, dieci indicazioni per un'alimentazione con un minor costo per l'ambiente.



Per la CO2 il WWF ci consiglia di consumare meno carne e formaggi e acquistare prodotti locali ed evitare sprechi!!!



LAVORIAMO
INSIEME PER
RIDURRE LA
NOSTRA
IMPRONTA SUL
PIANETA



il tuo scontrino ambientale

| prodotti | kg CO ₂ eq |
|--------------------------|-----------------------|
| 1x Riso | 0,52 |
| 4x Pasta | 3,85 |
| 2x Pane | 1,98 |
| 7x Pizza | 0,93 |
| totale alimenti | 39,89 kg |
| totale imballaggi | 4,35 kg |

l'impronta di carbonio della
tua spesa settimanale è di

44,24 kg

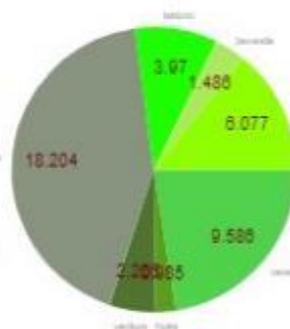
pensaci quando butti via il cibo!

di cui gli imballaggi
rappresentano circa

9%

l'impronta di carbonio della tua alimentazione è così suddivisa

- cereali, pasta e dolci
- frutta
- verdura
- carne e pesce
- latticini
- bevande
- alimentari
- cibo per animali



In un anno ogni componente della tua casa emette

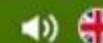
768 kg di CO₂eq

per la spesa (la media italiana è di 1.778 kg di CO₂eq)

Risparmia CO₂ al supermercato: dopo le lampadine a basso consumo, è ora di cambiare la tua alimentazione! Il WWF ti suggerisce di mangiare meno carne e formaggi, di acquistare cibo locale e di stagione e di evitare gli sprechi!



Complimenti! Le tue scelte alimentari vanno nella direzione giusta contribuendo a contenere le emissioni di gas serra. Sei disposto a ridurre ancora di più il tuo impatto ambientale? Segui i consigli del WWF per un'alimentazione con un minor costo per l'ambiente



Alcune osservazioni importanti tratte dal decalogo wwf

RIDUCI IL CONSUMO DI CIBI ECCESIVAMENTE ELABORATI

L'acquisto dei piatti pronti negli ultimi anni ha registrato una crescita del 40%, i consumi di verdure pronte sono triplicati. Negli ultimi 10 anni, soprattutto insalate, ma anche altri alimenti come sughi, surgelati, caffè in cialde, piatti pronti refrigerati, barrette di cereali, frutta già tagliata in vaschette e prodotti light. Questi prodotti hanno impatti molto elevati, dovuti alle richieste di energia nelle fasi di produzione e conservazione e alla conseguente emissione di CO₂.

È importante dunque essere consapevoli delle conseguenze ambientali delle nostre scelte alimentari.

Non si deve rinunciare a tutto, ma provare a sostituire qualche snack con un frutto fresco e rimettersi qualche volta in più ai fornelli, per aiutare l'ambiente e per conservare le tradizioni italiane della dieta Mediterranea.

GLI SPRECHI

IN ITALIA OGNI ANNO FINISCONO NELLA SPAZZATURA 12 MILIARDI DI EURO E OLTRE 20 TONNELLATE DI CIBO ANCORA BUONO, DI CUI BUONA PARTE È CARNE.

LE FAMIGLIE ITALIANE GETTANO IL 17% DI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI E IL 35% DI PRODOTTI DI DERIVAZIONE ANIMALE; IL PRINCIPALE MOTIVO DI QUESTO SPRECO È LA DISATTENZIONE: SI ACQUISTANO QUANTITÀ MAGGIORI DEL NECESSARIO.

LA PRODUZIONE DI UN ALIMENTO RICHIEDE
INFATTI GRANDI QUANTITÀ DI TERRA, ENERGIA
E ACQUA CHE VANNO PERSE NEL MOMENTO
IN CUI L'ALIMENTO VIENE GETTATO VIA, SE IL
CIBO VIENE GETTATO NEL CASSONETTO NON
PUÒ ESSERE RECUPERATO COME FERTILIZZANTE
NATURALE.

LA CRESCITA PIU' CONSISTENTE E' DOVUTA ALLA PRODUZIONE DI ACQUA COLTURA IN ITALIA ARRIVA PESCE DA TUTTO IL MONDO. MANGIANDO PESCE PROVENIENTE DA ALTRI PAESI O IN SCATOLA PRODUCIAMO PIU' CO₂ DI QUANTO PENSIAMO DOVUTE DALLA REFRIGERAZIONE (METODO DI CONSERVAZIONE TEMPORANEA DI YERK).

IL PESCE ARRIVA ANCHE FRESCO E ALLEVATO MA PRESENTA DELLE CRITICITA'. PER COMPRARE DEL PESCE SANO SEGUE QUESTE CINQUE REGOLE:

- PREFERISCI IL PESCE PESCATO RISPETTO A QUELLO DI ACQUA COLTURA
- SCEGLI SPECIE NON IN PERICOLO DI ESTINZIONE
- RISPETTA LA REGOLA DI TAGLIA MINIMA
- DAI PRECEDENZA AL PESCATO LOCALE
- CONSIDERA LA STAGIONALITA' DELLA SPECIE

L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

L'agricoltura biologica è un metodo di produzione ~~che~~ ^{che} ~~non~~ ~~usa~~ ~~che~~ consente di disporre cibi più sani e nutrienti.

Le coltivazioni biologiche sono in grado di migliorare fortemente la capacità dei suoli di assorbire e fissare il carbonio, sottraendo così anidride carbonica dall'atmosfera.

In agricoltura biologica non si utilizzano sostanze chimiche per esempio concimi, diserbanti, insetticidi e pesticidi ma si provvede alla difesa delle colture in via preventiva e con tecniche di coltivazione appropriate che si avvalgono per esempio della rotazione delle colture, appropriata scelta della varietà per competere con le erbe infestanti e per resistere alle malattie.

È importante mangiare frutta e verdura di stagione, perché il primo passo per una dieta equilibrata è la varietà: in natura gli animali si nutrono in maniera diversa a seconda delle stagioni, preservando l'ecosistema. I prodotti di stagione impiegano meno tempo ad arrivare fino a noi di quelli fuori stagione o di origini tropicali, perché consumano molta meno CO2, non impiegando mezzi di trasporto, e impiegandone pochissimi.

I prodotti fuori stagione, inoltre, hanno bisogno di venire coltivati in apposite serre riscaldate o a fare ricorso ai pesticidi e ai diserbanti dannosi per l'ambiente, per essere messi in commercio durante tutto l'anno: ciò danneggia però l'ecosistema e l'ambiente, poiché i prodotti di stagione tipici del luogo non vengono più coltivati, finendo per impoverire il suolo e la biodiversità.



Ce la faremo ad aiutare il nostro
pianeta se ci impegniamo!!!



Fine