

Scuola media
BUONARROTI
CARRARA

Così il pianeta è servito

Tutto quello che arriva nelle nostre tavole inquina l'ambiente: ecco come

LE SOLUZIONI

Consumatori critici e consapevoli

DALLA TERRA alla tavola, dal contadino al consumatore, il cibo che noi mangiamo ha un costo economico e ambientale: cosa possiamo fare? Ecco alcune piccole e concrete azioni: -acquistare cibo a Km zero o proveniente dalla cosiddetta "filiera corta"; -fare la spesa programmata, per evitare sprechi; -acquistare frutta e verdura di stagione e locale; -limitare il consumo di carne e preferire quella a filiera corta; -usare borse di tela o riutilizzare il più possibile quelle di plastica; -ridurre gli imballaggi comprando prodotti sfusi e non già confezionati, scegliendo, di conseguenza, di conseguenza, i negozi che danno questa possibilità; -imparare a leggere l'etichetta, la carta d'identità del cibo. Non dimentichiamo infatti che l'etichetta è un valido aiuto per scegliere bene il cibo che si acquista. Ultimamente sono state introdotte specifiche classificazioni che tengono conto dei processi produttivi: la Carbon Footprint che indica la quantità di CO2 liberata in atmosfera per quell'alimento; la Water footprint, che riporta il consumo di acqua. Se qualcuno dubita che queste semplici accortezze rendano un consumatore consapevole, ricordiamo i dati di un recente studio dell'Università di Manchester nel quale si dimostra che gli oltre 11,5 miliardi di sandwich consumati annualmente nel Regno Unito producono la stessa quantità di CO2 espulsa da 8,6 milioni di automobili ogni anno e che oltre il 50% di queste emissioni potrebbe essere eliminato intervenendo sui contenitori e sulla fase di smaltimento dei panini stessi.

SIETE consapevoli del fatto che quando mangiate inquina l'ambiente?

Nella vita di tutti i giorni siamo abituati a mangiare e a comprare i prodotti senza prestare attenzione all'impatto ambientale che questi hanno sul nostro pianeta. Infatti, quando andiamo a fare la spesa e compriamo un prodotto alimentare, molto spesso non ci chiediamo quale percorso abbia compiuto per trasformarsi da materia prima a confezione nel nostro carrello, ma soprattutto, ignoriamo quanto sia grande il conseguente danno ambientale.

Quali sono i cibi che creano più impatto ambientale?

L'impatto ambientale è legato soprattutto al consumo di cibi animali provenienti da allevamenti, in primo luogo, la carne di bovino che deve essere sottoposta a vari trattamenti prima di essere consumata con conseguente utilizzo di risorse ed energia; anche per quanto riguarda l'impiego di terra e di acqua, i cibi animali sono più dispendiosi di quelli vegetali.



LA VIGNETTA Il pianeta a tavola visto da Giulia Alibani (3E)

Ad esempio, per il confezionamento di un hamburger vengono distrutti circa 6mq di foresta perché la maggior parte degli imballaggi non sono riciclabili. Per produrre i fast food si ricorre a coltivazioni e ad allevamenti intensivi attingendo a risorse ambientali destinate rapidamente ad esaurirsi con l'incremento demografico in atto. Il 70% dell'acqua del pia-

neta viene utilizzata per abbeverare gli allevamenti ed irrigare le coltivazioni. Ad esempio, per una mucca da latte occorrono circa 200 Lt di acqua al giorno, per un maiale 20 Lt, per un generico bovino 50 Lt, per una pecora 10 Lt. In quale modo inquinano?

Nelle coltivazioni intensive di cereali destinati a nutrire gli animali da allevamento, vi sono enormi

quantità di prodotti chimici (fertilizzanti, pesticidi ed erbicidi) che, a volte, per aumentare le rese, vengono utilizzate più del necessario; il risultato è che questi prodotti penetrano nel terreno ed inquinano le acque. Anche gli escrementi degli animali, contenenti fosforo e azoto presenti nei mangimi, finiscono nel terreno e nelle falde acquifere. Lo spandimento del letame procura quindi un dannoso impatto ambientale sull'ecosistema, grave e irreversibile quanto quello dei pesticidi e degli altri prodotti chimici. Non dimentichiamoci poi che anche i trasporti incidono pesantemente sull'ambiente: qualunque cibo deve essere trasferito dal luogo di produzione fino alla tavola del consumatore. Il trasporto del cibo è fonte di emissioni di CO2 nell'ambiente, e ciò contribuisce ad aumentare il tanto temuto effetto serra. La produzione e i consumi di carne, per ricordare un dato, emettono circa 8 miliardi di tonnellate di CO2, pari al 22% dei gas serra prodotti sulla terra.

IL PROGETTO BENEFICI NUTRIZIONALI DEI LEGUMI: LA NOSTRA SCUOLA HA RACCOLTO L'APPELLO DELLA FAO

Quei semi nutrienti per un futuro sostenibile



IC BUONARROTI - European Quality Label

SONO trascorsi due anni da quando la Fao ha proclamato il 2016 anno internazionale dei legumi (Iyp 2016). L'Iyp 2016 aveva lo scopo di sensibilizzare l'opinione pubblica sui benefici nutrizionali di queste piante nel contesto di una produzione di cibo sostenibile finalizzata alla sicurezza alimentare e nutrizionale. In quanti lo sanno? Questa opportunità è stata forse poco valorizzata a conferma dello scarso interesse che ancora, alle nostre latitudini, nutriamo per certi temi. Era un'opportunità unica che un gruppo di scuole europee e non solo, all'interno della comunità etwinning, ha saputo raccogliere e la Buonarroti lo scorso anno scolastico ha risposto all'appello. In collaborazione con altri Paesi europei abbiamo condiviso un progetto, «Mr Bean, Mrs Lentil and their tiny peas celebrating the International Year of Pulses» (nell'immagine

a sinistra): abbiamo coltivato varietà di legumi provenienti da più parti del mondo (si, perché il portale europeo delle scuole da qualche anno è aperto anche a Paesi asiatici e africani), abbiamo ripercorso la storia della coltivazione dei legumi, ne abbiamo studiato le proprietà organolettiche, abbiamo condiviso culture, giochi, ricette, tradizioni. Con il progetto abbiamo conseguito anche due importanti premi: uno nazionale; l'altro, più prestigioso, europeo. Ma il nostro "Mr Bean" ci ha soprattutto fatto collegare fenomeni di stringente attualità: sostenibilità ambientale, alimentazione, aspetti economici e flussi demografici. "Semi nutrienti per un futuro sostenibile" recitava nel 2016 lo slogan della Fao che, a chiusura delle manifestazioni, aveva anche rivolto un appello affinché se ne continuasse la promozione.

LA REDAZIONE

REDAZIONE dell'Ic Buonarroti.

CLASSE 3C: Elia Baldi, Diego Carro, Gabriele Costante, Giorgia Crocetti, Gaia D'Alò, Sorana Darstaru, Aida Diop, Caterina Donati, Irene Gazzo, Nicolas Giuntoni, Beatrice Gorlandi, Rachele Iacopi, Danilo Krupenko, aisha Mariani, Nicola Ontario, Giulia Pasqualini, Anita Pedrini, Filippo Petacchi, Nicole Sanguinetti, Angelo Stroe, Alice Tenerani, Michele Venturotti, Brando Vincenti, Giada Vincenti.

CLASSE 3D: Francesco Ambrosini, Sofia

Antonoli, Alessio Bastieri, Hendrid Bernieri, Ascanio Caruso, Nicola Cavalieri, Elena Celadini, Martina Dell'Amico, Aurora Delugas, Sebastian Furlan, Lorenzo Ghelli, Deniz Gokbaz, Jennifer Guadagni, Giovanni Ingrassia, Giulia Marciocetti, Leonardo Martini, Martina Menconi, Francesca Napoli, Benedetta Parodi, Nancy Piccolo, Federico Rami, Francesca Rodegher, Matteo Rossi, Leo Ruffini, Martina Scarola, Anita Segnani, Sara Tesconi, Daniele Vatteroni.

CLASSE 3E: Giulia Alibani, Fabiomassimo

Ambrosini, Veronica Bartoletti, Luca Bertoloni, Salvatore Alessio Bontà, Guattiero Bufò, Nicolò Capua, Giulia Cupini, Beatrice Fanciulli, Rebecca Gandolfi, Maria Vittoria Ghinelli, Francesco Eugenio Lampitelli, Asia Lazzoni, Federico Mannella, Christian Marcesini, Giacomo Melandri, Angelica Petrocchi, Samuele Pierdominici, Duncan Pucci, Sambyo Nicole Rivera, Penelope Salvatori, Pablo Torre.

Insegnanti: Valeria Claudia Carzo; Michela Marchini; Claudia Tomasi. Dirigente Scolastico: Michela Bugliani.

