

# Cronisti in classe QN IL GIORNO 2023



## Contro lo spreco sotto il segno del green

Quanto sappiamo di essere consapevoli e attivi nelle scelte a favore della sostenibilità del pianeta attraverso le nostre azioni?

**Mai come in questi ultimi** anni la sostenibilità e lo spreco alimentare sono temi molto importanti e trattati da tutti perché riguardano il futuro dell'intera umanità.

Gli alunni della 2E, dopo essersi confrontati con i propri genitori sulle abitudini alimentari in casa, si sono resi conto che "piccoli consumatori responsabili" si diventa.

**Hanno appreso** dell'esistenza del greenwashing, strategia di comunicazione per costruire un'immagine positiva di un'azienda il cui scopo è far leva sui consumatori per indurli a comprare, ma che nasconde eventuali aspetti poco chiari. Hanno constatato azioni da applicare contro le strategie del marketing: mai riempire il carrello con la pancia vuota, evitare di guardare le borse degli altri, non seguire «mode» che invogliano a consumare prodotti costosi fuori stagione ma portare

### NEL MONDO

**Si gettano via 1.555 milioni di tonnellate di cibo l'anno e in Europa 153**



Lo spreco non è da alimentare, anzi va combattuto con ogni mezzo

una lista chiara, perché, per evitare di fare man bassa di troppi alimenti e poi vederli ammuffire, è meglio adottare un comportamento responsabile affinché attraverso una scelta consapevole si è sicuri di evitare di sprecare cibo.

Fare la spesa è un meccanismo quasi quotidiano a cui spesso

non si dà molta importanza; fare una spesa sostenibile, invece, risulta necessario per migliorare il proprio stile di vita e portare benefici al pianeta.

**Significa scegliere i prodotti giusti**, di qualità, di cui si conosce la provenienza reale e che, durante la produzione e la distribuzione, non abbiano recato

danni a persone, animali e ambiente. Sarebbe preferibile acquistare alimenti freschi, a Km 0, prodotti con pochi imballaggi in plastica o cartone, riutilizzare per l'umido i sacchetti compostabili, ma soprattutto non lasciarsi ingannare dalle etichette. Non è un caso che uno dei più importanti gol dell'Agenda

2030 sia il numero 2 ossia la lotta contro la fame: ogni singolo individuo deve trasmettere le proprie conoscenze e ribadire che sprecare è sbagliato. Lo spreco di cibo è dovuto principalmente allo scarto, da parte dei venditori e dei consumatori, di prodotti che non corrispondono ad uno standard ideale sul mercato.

**Purtroppo spesso** frutta e verdura, perfettamente commestibili, vengono scartate perché ammaccate, di dimensioni piccole, dalle forme poco accattivanti: si è appurato che il totale si aggira intorno al 50%. In tutto il globo terrestre si gettano via 1.555 milioni di tonnellate di cibo l'anno, in Europa 153.

Buttare nella pattumiera il cibo che in realtà si può ancora mangiare è una vergogna se si pensa alla realtà di persone che vivono nei Paesi più poveri.

Questo argomento di solito suscita nei ragazzi molte interesse: l'importanza dello spreco alimentare è un tema che va compreso fin da subito, anche grazie agli adulti responsabili e alle associazioni e istituzioni specializzate in questo campo. Tutti sono chiamati a fare la loro parte.

### Esperienza

## Nonni e nipoti, benessere in cucina Gli anziani diventano messaggeri di sostenibilità

Un progetto di Uniter per uno scambio generazionale verso sane abitudini alimentari

**Il presidente dell'Uniter** di Arese Alessandro Bossi e Mauro Del Corpo, socio della Casa dell'Agricoltura di Milano, hanno raccontato ai ragazzi della scuola media «Silvio Pellico» di Arese il progetto «Nonni, nipoti e il benessere in cucina» ospitato presso la sede arecina dell'università della terza età. La «Casa dell'agricoltura» è un'associazione composta da persone che vengono dal mondo agri-

colo con bagaglio culturale e professionalità differenti. Il suo intento è quello di mettere in rete competenze per proporre progetti legati al territorio.

**Nell'ambito del ciclo** di incontri e conferenze si sono tenuti eventi come la spesa sostenibile, la visita ad una fattoria del Parco Agricolo Sud di Milano e la partecipazione ad una lezione di cucina presso un istituto

### CICLO DI INCONTRI

**Conferenze eventi, visita a una fattoria e lezioni ai fornelli**

alberghiero. Il progetto ha stimolato una riflessione sul rapporto tra benessere ed alimentazione; si è parlato di origine e stagionalità degli alimenti e della necessità di contrastare lo spreco alimentare e le false informazioni in materia.

**L'obiettivo secondario** è stato quello di far veicolare, da parte dei partecipanti più anziani, i messaggi di consapevolezza alimentare verso la popolazione più giovane.

I nonni sono infatti il punto di riferimento educativo principale per i nipoti per ciò che riguarda temi legati all'alimentazione e all'ambiente.

### LA REDAZIONE

**Istituto Comprensivo «Don Gnocchi»  
Scuola secondaria I° grado «Silvio Pellico» - Arese (MI)  
Classe 2ª E + Prog. Inclusività  
Docenti: Chiara Guglielmi.  
Educatori: Lorenzo Colombo, Veronica Mandelli,  
Sabria Romeo**

