

Cronisti in classe QN LA NAZIONE 2023

Comitato Promotore
Celebrazioni Pucciniane

FRATRES
DONATORI DI SANGUE

ireos
AL SERVIZIO DELL'AMBIENTE

ACQUA
VILLAGE
WaterParks

CONAD
Persone oltre le cose

LA CLASSE

**I cronisti
della 3C Bartolena**



Samuel Bardini, Filippo Baroni, Simone Barsacchi, Giovanni Bellè, Tommaso Bertolini, Leonardo Bianchi, Alessandro Bordò, Alessia Calamari, Margherita Cassano, Jacopo Ciandri, Lorenzo D'attoma, Mattia Del Mazza, Alessandro Fiandino, Pietro Giari, Benedetta Giorgi, Sara Giorgi, Riccardo Magrelli, Luca Marcaccini, Matteo Marconcini, Alessandro Meazza, Lina Oulmekki, Luca Rimo, Niccolò Riscchi, Docenti: Patrizia Nannipieri, Andrea Pardi, Chiara Guidi

Classe 3C scuola media Bartolena, Livorno

Allarme pianeta: lo stiamo mangiando

Come il cambiamento climatico è influenzato dal nostro modo di alimentarci. Cosa possiamo fare

LIVORNO

In questi ultimi decenni le nostre abitudini alimentari hanno contribuito al cambiamento climatico, condizionando l'ambiente e facendo aumentare le emissioni di gas climalteranti.

Tutto ciò che facciamo per procurarci il cibo ha un impatto sull'ambiente naturale, misurabile scientificamente come Impronta Ecologica o consumo di risorse naturali.

Produzione, distribuzione e consumo di cibo sono responsabili del cambiamento climatico: il sistema agroalimentare contribuisce per circa il 37% alle emissioni di gas serra, di cui ben un terzo è legato agli sprechi alimentari, fenomeno in costante crescita.

È urgente adottare i principi

DETTO INDIANO

“Non ereditiamo la terra dagli antenati: la prendiamo in prestito dai nostri figli”



Il nostro carrello della spesa

dell'economia circolare: recuperare gli scarti per ridurre lo spreco; limitare il consumo di materie prime ed energia; ridurre gli imballaggi ed eliminare quelli in plastica; preferire la “filiera corta”, cioè prodotti biologici a km 0 che non richiedono né trasporti né la produzione di materiale per la conservazione.

Dobbiamo diventare consumatori consapevoli. Alimentarsi in modo sostenibile significa nutrirsi prestando attenzione alla nostra salute e a quella del Pianeta. Non dimentichiamoci che l'uso di pesticidi e fertilizzanti chimici rende il suolo meno produttivo e meno capace di assorbire carbonio, amplificando così l'attuale crisi climatica.

Secondo recenti studi, si calcola che tra i prodotti alimentari che hanno un maggiore impatto sull'ambiente vi sono dolci, formaggi, carni bianche, pesce, uova e soprattutto carne rossa. L'allevamento intensivo rilascia nell'atmosfera enormi quantità di gas metano sia a causa del processo digestivo sia a causa delle flatulenze degli animali che sono responsabili di circa il 30% delle emissioni globali di metano. Inoltre, secondo recenti stime, la produzione di carne bovina richiede 28 volte più terra, 6 volte più fertilizzanti e 11 volte più acqua rispetto alla produzione di carne di maiale.

Modificare la nostra dieta non è solo giusto, ma necessario per la nostra salute e per quella del nostro Pianeta. Consumare meno, sprecare meno e scegliere alimenti la cui produzione abbia un ridotto impatto ambientale sono i principi che ognuno di noi può mettere in atto ricordando il detto indiano “Non ereditiamo la terra dai nostri antenati: la prendiamo in prestito dai nostri figli”.

Il nostro sondaggio

Il consumo dell'acqua minerale, le abitudini L'80% delle famiglie utilizza bottiglie di plastica

In classe i ragazzi hanno imparato ad usare la borraccia

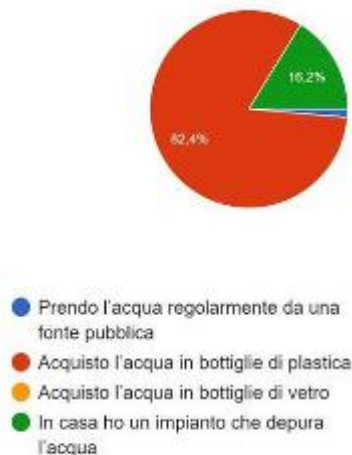
La classe 3C ha elaborato un questionario rivolto alle classi terze dell'I.C Bartolena per raccogliere alcuni dati sul consumo di acqua minerale, sull'utilizzo delle bottiglie di plastica e sulle abitudini delle famiglie dei nostri coetanei. Dai risultati ottenuti possiamo osservare che oltre l'80% delle famiglie utilizza bottiglie di plastica, consumandone tra le 12 e 18 a settimana.

È evidente che questi numeri devono essere ridotti, ma come?

Cambiando le nostre abitudini! Come mostrano i dati, abbiamo imparato ad usare la borraccia (circa il 60% degli alunni ha affermato di portarla sempre a scuola), ma da dove proviene la sua acqua? Spesso il suo contenuto proviene da bottiglie di plastica.

Attraverso questo questionario abbiamo potuto capire che il consumo di acqua è strettamente legato a quello della plastica. Noi ci impegneremo a migliorare questi dati preoccupanti, e voi?

L'acqua che bevi a casa da dove proviene?
74 risposte



Mini guida

Scuola, cibo e sostenibilità

Dieci consigli per una scuola sostenibile dal punto di vista alimentare

La sostenibilità alimentare è un tema complesso che riguarda non solo tutta la catena di produzione del cibo, ma anche e soprattutto le scelte e i comportamenti delle persone e delle istituzioni. Anche la scuola può fare la sua parte! Educare gli studenti al consumo consapevole e sostenibile Instal-

lare erogatori di acqua pubblica e potabile AQ (alta qualità), così da ridurre la quantità di plastica utilizzata per le bottiglie. Fornire gli studenti di borracce per limitare l'uso di bottiglie di plastica. Realizzare un orto didattico che possa fornire una piccola dose di frutta e verdura a km 0. Inserire tra i contenitori per la raccolta differenziata anche quello dell'organico.

Dotare le scuole di una compostiera per trasformare materiale organico in concime. Rimuovere l'uso di bicchieri, piatti e posate di plastica. Limitare lo spreco alimentare attraverso una gestione consapevole del cibo. Inserire nella propria mensa alimenti biologici, nonché prodotti locali e stagionali. Organizzare un servizio che garantisca la fornitura di una merenda sana e sostenibile.