

Gianfranco Bo, Silvia Dequino

scienze A COLORI



**IL CORPO
UMANO**



REALTÀ VIRTUALE

SPAZIO DIGITALE

PACCHETTO INCLUSIONE

EDUCAZIONE CIVICA



Inquadra il QR Code e scopri il mondo Sanoma

s a n o m a

paravia


<https://link.sanomaitalia.it/AFCBA678>
BIETTIVI
PER LO SVILUPPO
SOSTENIBILE


Sprechi... insostenibili!

Nel mondo ancora oggi una persona su sette soffre la fame, eppure ogni anno vengono sprecate circa 13 miliardi di tonnellate di cibo, una quantità che potrebbe soddisfare i bisogni di tutti. Lo spreco alimentare non ha solo a che fare con il cibo che gettiamo nella spazzatura, ma riguarda anche tutte le risorse che sono state utilizzate per farlo giungere sulle nostre tavole. Ciascuna fase di lavorazione, dalla produzione, alla lavorazione, al trasporto, alla vendita e, infine, al consumo domestico, infatti, è caratterizzata dal consumo di acqua, sostanze chimiche ed energia sotto varie forme.

Lo spreco di cibo nuoce all'ambiente e alle persone

Per produrre il cibo si utilizzano moltissime risorse: terreno, acqua e fertilizzanti per far crescere frutta e ortaggi; mangimi e acqua per allevare gli animali; energia durante le fasi di lavorazione e diversi materiali come carta e plastica per gli imballaggi necessari al trasporto. Ciascun processo coinvolto nella produzione di cibo determina l'emissione di grandi quantità di gas serra nell'atmosfera. Si calcola che ogni anno la produzione degli alimenti emetta 3,3 miliardi di tonnellate di CO₂, una quantità paragonabile alle emissioni dell'intera Unione Europea. Dato che nella produzione di cibo sono impiegate molte risorse naturali e artificiali (per esempio i fertilizzanti o le medicine per la cura degli animali da allevamento), è facile intuire come il cibo sia un bene prezioso, che non va sprecato. Il fenomeno dello spreco alimentare è poi ancora più grave se si pensa al grande numero di persone che vivono in condizioni di povertà e che non possono permettersi alimenti di qualità. Per esempio, in Europa vengono sprecate 88 milioni di tonnellate di cibo all'anno, mentre 40 milioni di persone nel mondo non possono permettersi pasti ricchi di proteine più di 3 volte alla settimana.

Gli sprechi lungo la catena di produzione



Produzione

Durante la produzione, gli alimenti possono non essere raccolti a causa di leggi di mercato sfavorevoli, oppure perchè non corrispondono a requisiti estetici (per esempio una mela deve pesare almeno 90 g e avere un diametro di 6 cm per essere venduta).



Lavorazione

Spesso il cibo viene perso durante la fase di lavorazione, a causa di errori negli imballaggi, difetti di peso o malfunzionamenti dei macchinari.



Vendita

Ordini eccessivi, danni alle confezioni o agli imballaggi: queste le ragioni che causano lo spreco nei punti vendita.



Consumo domestico

I maggiori responsabili dello spreco di cibo siamo noi: comprare quantità eccessive di cibo, conservare gli alimenti in modo errato e buttare gli avanzi sono alcuni dei motivi principali di spreco domestico.





ANALIZZIAMO I DATI

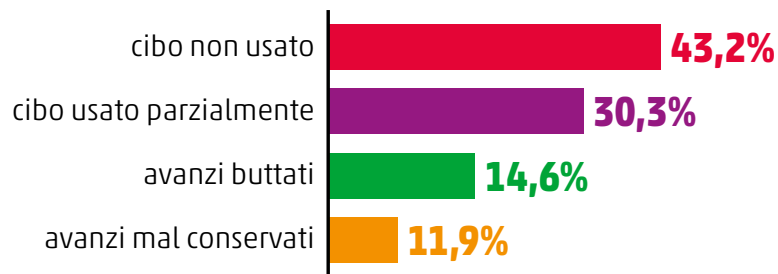
La seguente tabella riassume i dati dello spreco globale di cibo. Per ciascuna delle principali cause di spreco alimentare, è riportato sia lo spreco per ogni persona all'anno (in chilogrammi) sia lo spreco il totale (in milioni di tonnellate).

	spreco per persona all'anno (kg)	spreco totale (milioni di tonnellate)
spreco domestico	74	569
ristorazione	32	244
vendita	15	118
totale	121	931

Qual è il principale motivo di spreco di cibo a livello globale?

Il grafico mostra le percentuali dei principali motivi di spreco di cibo domestico in Italia.

principali motivi di spreco di cibo in Italia



Qual è la principale causa di spreco di cibo nelle nostre case?

SCOPRIAMOLO INSIEME!

Come pensi di poter ridurre lo spreco alimentare domestico?

Scoprilo discutendone in classe con i compagni e con l'aiuto dell'insegnante.



CHE COSA POSSIAMO FARE NOI?



Anche noi possiamo contribuire a ridurre lo spreco di cibo domestico.

1 A casa. Utilizziamo il più possibile ogni avanzo di cibo e non buttiamolo: potrà servire per altre ricette. Conserviamo il cibo nella maniera corretta in modo che duri più a lungo. Ricordiamoci che la dicitura "consumare entro" va rispettata per garantire la nostra salute, mentre "consumare preferibilmente entro" indica che è il consumabile anche oltre la data riportata, a patto che sia stato conservato adeguatamente.

2 Nel fare la spesa. Programmiamo la nostra spesa in anticipo, in modo da non comprare cibo di cui non abbiamo bisogno e cerchiamo di non fare la spesa quando siamo affamati. Se possibile scegliamo frutta e verdura "imperfette" che spesso vengono scartate e buttate.

3 A scuola. Se consumiamo il pasto presso la mensa della scuola, chiediamo porzioni adeguate al nostro appetito, in modo da non avanzare cibo.

