



## SOSTENIBILITÀ, KM 0, LOTTA ALLO SPRECO E RICICLAGGIO

### Scheda attività

In questa scheda riportiamo alcuni spunti per realizzare una attività in classe relativa agli argomenti che in questi anni stanno riscuotendo molto interesse come la salvaguardia dell'ambiente, lo spreco, il riciclaggio.

### Sostenibilità ambientale

L'agricoltura, l'allevamento, la produzione per essere considerati "sostenibili" devono privilegiare i processi e le tecnologie che preservano l'ambiente e gli animali: rispetto dell'ambiente, vantaggi economici per gli agricoltori, benessere degli animali, miglioramento della qualità della vita sia degli agricoltori che dell'intera società, valorizzazione delle tradizioni del territorio, ....

La legislazione italiana e quella europea hanno introdotto delle norme specifiche per tutelare le produzioni agroalimentari tipiche, valorizzando nello stesso tempo i territori dove queste sono prodotte e le tecniche di lavorazione legate alle tradizioni e alla storia locale.

Queste norme garantiscono anche il consumatore che acquistando i prodotti certificati o con marchi di tipicità (IGP, DOP, STG, PAT) possono essere sicuri delle caratteristiche produttive, merceologiche e organolettiche di quanto stanno acquistando o mangiando.

È risaputo che per coltivare in modo sostenibile è necessario rendere massimo il contributo della natura e minimo l'apporto dell'uomo.

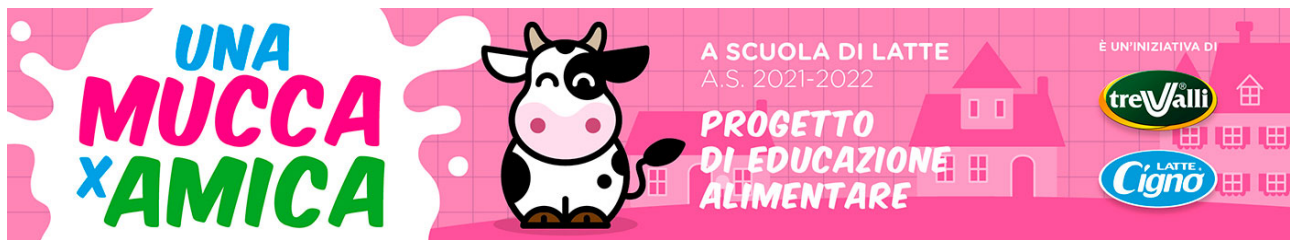
La qualità alimentare si valuta quando un prodotto è "tracciabile", quando cioè si è in grado di conoscerne e verificarne l'intero processo produttivo (filiera), dall'allevamento degli animali, alla produzione/trasformazione, alla distribuzione/commercializzazione. Grazie alla tracciabilità è possibile ripercorrere tutto il processo produttivo di un prodotto anche a ritroso.

### Prodotto a Km 0

Una garanzia ulteriore per i consumatori sono gli alimenti "a km zero" o "a filiera corta", prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione o direttamente dallo stesso agricoltore o allevatore che li produce.

Gli alimenti "a Km zero" offrono una maggiore garanzia di freschezza e di stagionalità, valorizzano il legame con il territorio, i sapori tipici e le tradizioni gastronomiche e creano un rapporto diretto fra chi consuma e chi produce.

Come acquistare? Al negozio o al supermercato scegli sempre i prodotti locali e di qualità, oppure recati direttamente presso le aziende produttive e i caseifici del tuo territorio.



### **Lotta allo spreco alimentare**

La sostenibilità ambientale passa anche attraverso la riduzione degli sprechi alimentari, cioè non sciupare o non buttare via il cibo. Dietro a una goccia di latte o a un pezzo di formaggio, infatti, c'è un mondo (persone che lo hanno prodotto, animali, ambiente, ...) che deve essere rispettato. Secondo gli ultimi dati, solo in Italia si buttano circa 16 miliardi di Euro di cibo ancora commestibile.

A casa o a scuola mangia solo quello che ti va, non prendere più cibo di quello che puoi mangiare per evitare di doverlo cestinare. A colazione, a pranzo, a cena, a merenda metti nel piatto solo quello che ti va per non sprecarlo, quello che rimane puoi conservarlo in frigorifero e mangiarlo un'altra volta, ma attento alla scadenza, o riutilizzarlo per creare nuove pietanze.

Un altro consiglio è quello di fare una lista della spesa e di rispettarla senza cedere ad acquisti in più e privilegiare prodotti freschi, di stagione, oppure quelli con una scadenza il più lontana possibile.

A scuola riponi nel porta-merenda quello che non riesci a mangiare e poi consumalo a casa nel pomeriggio.

### **Riciclaggio**

Dopo aver bevuto latte o yogurt o dopo aver mangiato un po' di formaggio, rimane la confezione!

Le confezioni vanno smaltite negli appositi contenitori della raccolta differenziata, ma attenzione alle regole che possono essere diverse da comune a comune (per esempio: il tetrapak in alcuni comuni va conferito con la carta, mentre in altri con la plastica oppure le lattine che in alcune zone vanno con la plastica e in altre con il vetro).

Le confezioni, inoltre, possono essere riutilizzate per creare nuovi oggetti, per dare una seconda vita agli oggetti.

### **Fonti bibliografiche di riferimento**

Latte e derivati, produzione, commercializzazione, ricette: [www.lattetrevalli.it](http://www.lattetrevalli.it)

Qualità, tracciabilità, informazione sui prodotti di qualità: [www.gm.marche.it](http://www.gm.marche.it)

Latte e derivati, salute e benessere: [www.assolatte.it](http://www.assolatte.it)

### **Approfondimenti**

Normativa, legislazione italiana, etichettatura, prodotti tipici e certificati: [www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)

Raccolta, riciclo, recupero degli imballaggi di plastica: [www.corepla.it](http://www.corepla.it)

Raccolta, riciclo, recupero di carta e cartone: [www.comieco.org](http://www.comieco.org)



## Attività

Questa è una attività pratica che invita gli alunni a esibire la loro inventiva e la loro manualità.

Prima di iniziare ricorda ai bambini di lavare bene le bottiglie e i contenitori che utilizzeranno. Dopo averle asciugate, possono dare libero sfogo alla loro fantasia e scoprire quante cose possono costruire.

Di seguito alcuni esempi.

Con i **tappi di plastica** puoi creare:

- collane, fora i tappi e con un filo colorato uniscili.
- pupazzi o serpenti, come per le collane, ma puoi dargli le forme che vuoi.
- pedine per giocare a dama.
- ruote per le macchinine, unisci due tappi agli estremi di uno spiedino (o stuzzicadenti).

Con i **cartoni del latte** (tetrapak) puoi costruire:

- nidi, casette e mangiatoie per gli uccelli, fai due fori, uno sopra l'altro, in una delle due facciate più ampie del cartone; il foro superiore deve avere un diametro di qualche centimetro, quello inferiore deve essere piccolo quanto basta per fare passare un legnetto dove gli uccellini possano posarsi;
- barchette, taglia longitudinalmente la confezione, con degli spiedini e etichette di plastica puoi ottenere gli alberi e le vele;
- macchinine o camioncini, ritaglia i cartoni e dagli la forma che più ti piace, per le ruote puoi utilizzare i tappi;
- trenino, ritaglia i cartoni, apri i finestrini, per le ruote puoi utilizzare i tappi, unisci locomotiva e vagoni con corda o spago;
- ciotola da viaggio per i propri amici a quattro zampe, pieghevole e pronta all'uso, taglia uno dei lati lunghi della confezione, lasciano qualche cm vicino ai due lati più piccoli;
- salvadanaio, crea una piccola fessura su uno dei lati, da cui inserirai monete o banconote, aprendo il tappo puoi poi estrarle.

Dalle **bottiglie di plastica** puoi ottenere:

- portapenne o vasetti per coltivare le piante, taglia la bottiglia a metà per ottenere con la parte inferiore contenitori che possono avere diversi usi;
- birilli per giocare a bowling, riempi le bottiglie con un po' di sabbia o di acqua per evitare che cadano subito;
- macchinine, missili, aerei;
- nidi, casette e mangiatoie per gli uccelli o altri piccoli animali, procedi come per il tetrapak.

Con i **vasetti dello yogurt** puoi procurarti:



- portapenne;
- vasetti per coltivare piccole piante o piante grasse;
- birilli per il tiro al bersaglio, su ogni vasetto scrivi un numero, disponili a piramide e poi da distanza cerca di colpirli con una pallina di gomma, vinche che ottiene il punteggio più alto;
- telefono a fili, prendi due vasetti e collegali con uno spago molto lungo, tenendo il filo tirato prova a parlare dentro a un vasetto, l'amico dall'altra parte sente le tue parole;
- maracas, incolla insieme due vasetti di yogurt avendo precedentemente inserito sassolini, riso o sabbia; inizia a sbatterle a ritmo di musica.

Taglia, incolla, colora, ricopri, cerca in casa o a scuola altri materiali da riciclare (calzini vecchi, immagini ritagliate, carta da pacchi colorata, ...) per abbellire e decorare le tue opere attraverso il decoupage.

A cura di Alimos Soc. Coop. – [www.alimos.it](http://www.alimos.it)



Per info:

Segreteria organizzativa - Alimos Soc. Coop.  
Tel. 0547 317091 – email [segreteria@scuolasilatte.it](mailto:segreteria@scuolasilatte.it)