



CHE MACEDONIA!! (20 MIN)

Che ve ne pare di immaginare di comporre una bella e sana macedonia per merenda?

Si consegna a ogni gruppo, o bambino in caso siano pochi partecipanti, la scheda a 3 facciate che potete scaricare e stampare, recuperate un pennarello.

Ogni partecipante dovrà leggere bene la scheda e scegliere 5 ingredienti per comporre la macedonia più sostenibile.

Non si danno troppi suggerimenti in modo che i partecipanti non siano influenzati dall'introduzione ma facciano le scelte secondo il proprio gusto o ragionamento.

Lasciato il tempo per finire il lavoro si ascoltano le scelte scritte sulla scheda. Infine, si consegna a d ogni gruppo o partecipante la scheda planisfero A3 del mondo su cui gli stessi ingredienti sono distribuiti in base alla provenienza di coltivazione prevalente (ci sono frutti che vengono certamente coltivati in più paesi del nostro pianeta e possono ugualmente essere presenti sui nostri mercati italiani, il lavoro è stato svolto dopo una ricerca basata anche sulla disponibilità di questi prodotti tra aprile e maggio).

Tra i materiali esiste anche una scheda di soluzione che mostra le provenienze.

RIFLESSIONI:

I punti da mettere in evidenza sono prevalentemente 3:

- 1) I frutti esotici che possono essere coltivati solo oltreoceano hanno un impronta ecologica notevole perché devono arrivare in Italia con l'aereo che immette grandi quantità di CO2 in atmosfera. Inoltre hanno di certo da sopportare un lungo viaggio e spesso sono stati congelati e scongelati (MANGO, PAPAYA, ANANS, BANANA, COCCO) in celle che a loro vola consumano energia.
- 2) Alcuni frutti che in Italia sono disponibili solo in certi momenti dell'anno, soprattutto quelli prettamente estivi, possono essere presenti nei supermercati italiani ma arrivano spesso da paesi, non oltreoceano, ma comunque lontani (ad esempio Spagna o Turchia o Israele, Africa). Ad esempio MIRTILLI E FRUTTI DI BOSCO spagnoli, ARANCE presenti sia italiane che spagnole, PERE dal Sud Africa.
- 3) I frutti che si coltivano in Italia ma che troviamo sui banchi dei mercati fuori stagione possono essere scelti ma va considerato che sono stati prodotti utilizzando una grande quantità di energia per riscaldare le serre o refrigerare le celle per la lunga conservazione.
- 4) A volte ci sono frutti che sono molto cari in Italia o magari non ampiamente disponibili (NOCI E MANDORLE) che vengono sostituiti sul mercato da analoghi prodotti provenienti da oltreoceano, per una questione di qualità minore ma più disponibilità a un prezzo concorrenziale. Ecco quindi che troviamo noci e mandorle dalla California. Segnaliamo questo interessante articolo:
<https://www.greatitalianfoodtrade.it/frutta/frutta-secca/mandorle-siciliane-vs-mandorle-californiane-un-oceano-di-differenze>
- 5) KIWI: il kiwi oggi. I primi 5 Paesi produttori, in ordine d'importanza sono: Cina (490 mila tonnellate), Italia (430 mila), Nuova Zelanda (385 mila), Cile (187 mila) e Grecia (80 mila). Queste realtà complessivamente coprono l'87% dell'intera produzione mondiale. Il kiwi Gold è invece più importato sebbene ci siano coltivazioni anche italiane.



<https://www.lifegate.it/moria-kiwi-cambiamenti-climatici>

- 6) MELE: in effetti è uno dei frutti meno impattanti perché è coltivato in Italia e si conserva facilmente in casse o grotte senza avere uso massiccio per forza di celle etc.

Si possono aggiungere tutte le notizie che avete voi interessanti.

Si può suggerire di guardare a casa le etichette, gli studenti possono portare alcuni cibi che hanno in casa e vedere da dove provengono, quanti chilometri ha fatto quel cibo prima di arrivare fino a noi? Come è stato prodotto? Alcune di queste informazioni sono già reperibili sull'etichetta, sempre più Paesi stanno studiando la possibilità di indicare esattamente sulle etichette degli alimenti la quantità di emissioni prodotte nella lavorazione dei prodotti, dando modo così ai consumatori di scegliere in maniera consapevole i propri acquisti