

WebQuest

Livello Avanzato –
Miglia alimentari



TITOLO DELLA WEBQUEST:

MIGLIA ALIMENTARI

LIVELLO DELLA WEBQUEST

LIVELLO AVANZATO

INTRODUZIONE

Hai mai mangiato un pezzo di cibo e ti sei chiesto quanto lontano ha viaggiato per raggiungere il tuo piatto?



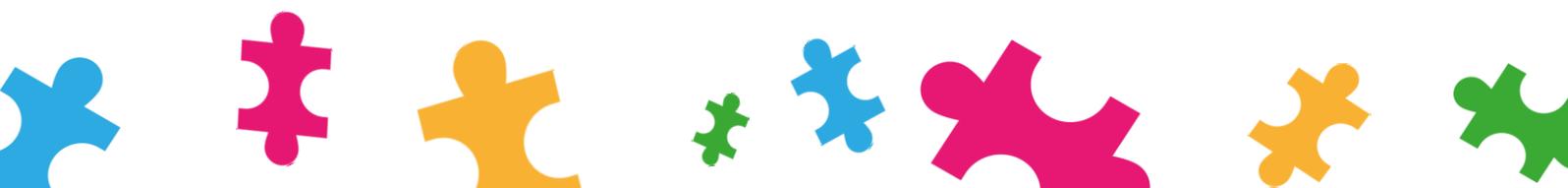
Il nostro cibo deve fare un viaggio da dove viene coltivato o prodotto, ai nostri piatti. La distanza percorsa da questo cibo è chiamata **miglia alimentari**.

Il cibo viene trasportato in barche, aerei, automobili e altri veicoli di trasporto per raggiungere negozi e scaffali dei supermercati. Se il tuo cibo deve percorrere una strada molto lunga, questo causa una pesante impronta di carbonio perché i combustibili fossili bruciati in questi veicoli di trasporto rilasciano gas serra nell'atmosfera, causando effetti ambientali negativi come il cambiamento climatico e l'inquinamento.

Più miglia alimentari = Più danni all'ambiente

Esempio: l'acquisto di mele locali produce molto meno cibo rispetto agli avocado, perché gli avocado devono essere importati dal Sud America.

Essendo più consapevoli del cibo che acquistiamo e da dove proviene, possiamo aiutare a fare scelte migliori per l'ambiente.



ATTIVITÀ

Decidi di organizzare attività nella tua classe per aumentare la consapevolezza sulle miglia alimentari e per incoraggiare le persone a fare scelte alimentari migliori per l'ambiente! Ci sono due attività che svolgerai in gruppi di 3-4 studenti.

Attività 1- Nei vostri piccoli gruppi, scoprirete le miglia alimentari prodotte dal trasporto di alcuni prodotti ortofrutticoli in Germania

Attività 2- Progettare un poster sul tema "Shop Local" e includere consigli e suggerimenti su come acquistare cibo in modo sostenibile

Il WebQuest di seguito ti fornirà le informazioni necessarie per partecipare a queste attività. Sei pronto a saperne di più sul cibo che finisce nel tuo piatto? Segui i passaggi seguenti!

PROCESSO

Passo 1: Fragole in inverno?

Viviamo in un mondo in cui ora possiamo avere qualsiasi frutta o verdura in qualsiasi giorno dell'anno, quindi è facile dimenticare che frutta e verdura sono stagionali. Fruit e verdure crescono in determinati periodi dell'anno, a seconda delle condizioni meteorologiche adatte alla loro crescita. Diamo un'occhiata a un esempio!

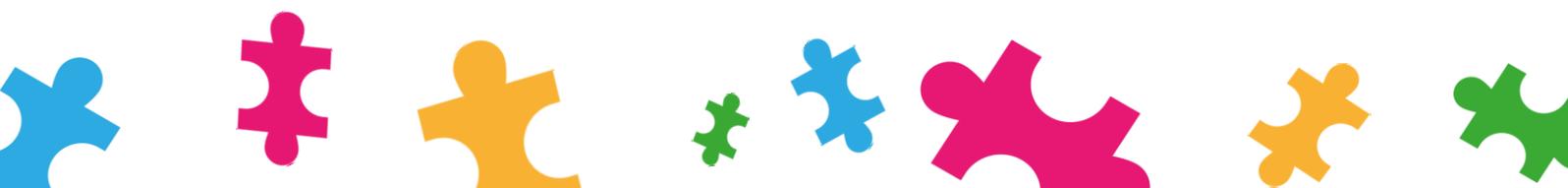
Le fragole crescono meglio in tarda primavera in Germania, quindi dall'inizio dell'estate vedrai bellissime fragole locali che sono state coltivate nelle vicinanze. Se stai mangiando fragole in inverno, allora sono state portate da altri paesi. Questo è un sacco di miglia di cibo!



Fare shopping per cibi locali e stagionali non è solo migliore per l'ambiente, ma aiuta anche a sostenere gli agricoltori locali e ha un sapore migliore!

Clicca sui link qui sotto per saperne di più sullo shopping di frutta e verdura locale e di stagione:

- Regionalità e stagionalità definite - <https://youtu.be/rdh7pdV5K-Q>
- Scelte alimentari rispettose del clima - <https://youtu.be/VcHImYBywkl>
- Avocado e impatto ambientale - <https://www.fr.de/ratgeber/gesundheit/warum-keine-avocados-mehr-essen-sollten-11068195.html>



- I prodotti alimentari regionali sono migliori? - <https://youtu.be/4kWWPIEZetc>

Fase 2: Rifiuti globali

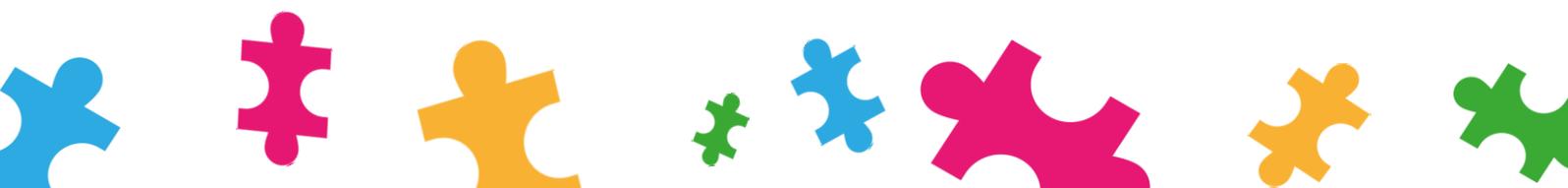
Probabilmente conosci catene di supermercati popolari come Edeka, Rewe, Aldi e Lidl. Puoi trovare tutto ciò di cui hai bisogno lì e puoi trovarli nella maggior parte delle città. Sfortunatamente, i supermercati di solito non immagazzinano molti prodotti locali. L'acquisto di prodotti nei mercati alimentari locali e nei negozi più piccoli può aiutare a ridurre le miglia alimentari e quindi l'impronta di carbonio. Le catene di supermercati sono anche responsabili di molti sprechi alimentari, perché buttano regolarmente via il cibo non appena arrivano nuove merci o se ci sono lievi imperfezioni visibili sui prodotti.

I rifiuti non si verificano solo nei supermercati, sono un problema globale, e ora siamo in una crisi globale dei rifiuti. Hai mai buttato via del cibo a casa che non hai mangiato in tempo? È importante che non solo siamo consapevoli della provenienza del nostro cibo, ma anche che compriamo solo ciò di cui abbiamo bisogno, in modo che quella quantità minima di cibo venga sprecata. Circa **un terzo** di tutto il cibo prodotto a livello globale viene sprecato ogni anno! È molto, giusto? Ci sono molte ragioni per cui questo accade. I rifiuti dei supermercati contribuiscono molto allo spreco globale, ma anche molte persone nei paesi sviluppati non apprezzano abbastanza il cibo, quindi spesso acquistano cose nei negozi di alimentari di cui potrebbero non aver bisogno e le fabbriche creano molti rifiuti alimentari nella produzione.

Oltre alle miglia alimentari, anche lo spreco alimentare ha un impatto negativo sull'ambiente e contribuisce al cambiamento climatico, quindi per essere più consapevoli e fare acquisti in modo sostenibile, è utile saperne di più sui rifiuti e su come affrontarli.



- Lo spreco alimentare nella nostra società - <https://www.kindersache.de/bereiche/wissen/natur-und-mensch/die-essenverschwendung>
- Fatti e cause dello spreco alimentare - <https://www.welthungerhilfe.de/lebensmittelverschwendung/>
- S suggerimenti per evitare lo spreco di cibo - <https://youtu.be/VmkWi2WMorM>





- <https://www.duh.de/projekte/lebensmittelverschwendung/>
- Meno rifiuti = protezione dell'ambiente -
<https://www.welthungerhilfe.de/lebensmittelverschwendung/lebensmittelverschwendung-und-klimawandel/>

Fase 3: Carne solo come regalo

Fare acquisti a livello locale per alimenti stagionali e prevenire lo spreco di cibo sono modi eccellenti per noi di fare acquisti in modo sostenibile, ma per assicurarci di fare acquisti nel modo più sostenibile possibile, dobbiamo anche considerare di ridurre il nostro consumo di carne. Allevare questi animali per la loro carne richiede molta terra, cibo per gli animali, acqua ed energia, e per questo motivo, l'industria della carne è uno dei principali motori del cambiamento climatico. Riducendo l'assunzione di carne, possiamo contribuire a ridurre la nostra impronta di carbonio e contribuire a fermare il riscaldamento della terra. Ci sono molte alternative alla carne disponibili ora, quindi prova alcune opzioni a base vegetale e vedi se qualcuno ti piace! Se la carne è una parte enorme della tua dieta, puoi prenderla a piccoli passi. Cerca di iniziare con "lunedì senza carne" e riduci l'assunzione di carne a poco a poco.



Mangiare rispettoso del clima - <https://youtu.be/Yfevc6hRuOE>

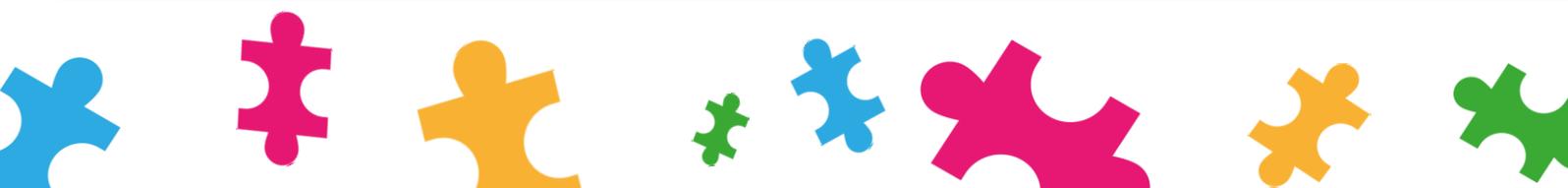
Come mangiare carne danneggia l'ambiente - https://youtu.be/h767qf9C_Xs

Cosa succederebbe se mangiassimo meno carne? - <https://youtu.be/QRf3oiQP2Vs>

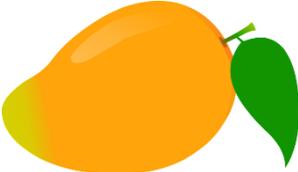
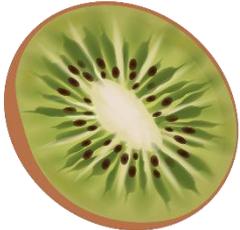
Passaggio 4: calcoli delle miglia alimentari

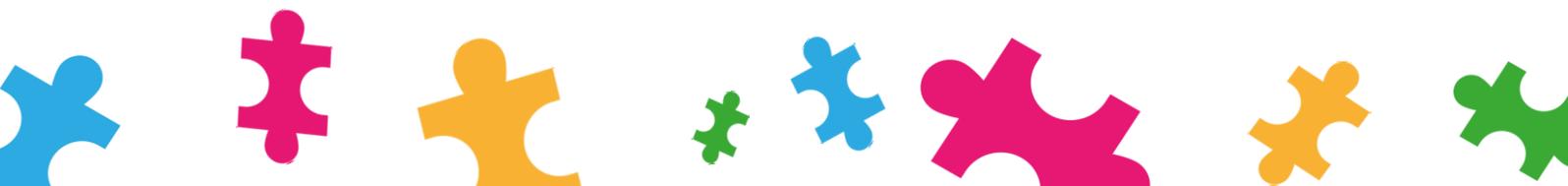
È tempo di condurre un'indagine per vedere fino a che punto alcuni prodotti ortofrutticoli devono viaggiare fino al loro arrivo in Germania. Riunitevi nei vostri gruppi di 3-4 persone e date un'occhiata all'elenco di alimenti qui sotto e ai paesi da cui questi alimenti vengono tipicamente esportati, per essere importati in Germania. Lavora insieme nei tuoi gruppi per compilare la sezione "Miglia alimentari in Germania" utilizzando questo sito web:

<https://www.foodmiles.com/>

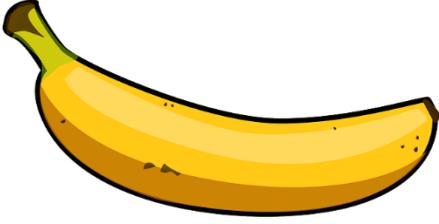
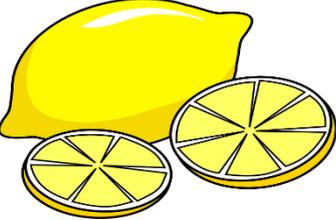
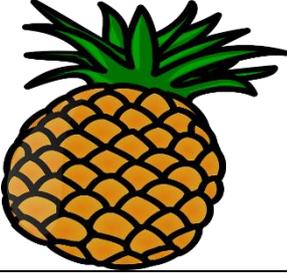




Prodotti alimentari	Esportatore tipico	Food Miles prodotti durante i viaggi in Germania
	Italia	
	Brasile	
	Perù	
	Spagna	
	Nuova Zelanda	





	Ecuador	
	Argentina	
	Costa Rica	
	Thailandia	

Dopo aver riempito le miglia di cibo, prova a rispondere a queste domande nei tuoi gruppi:

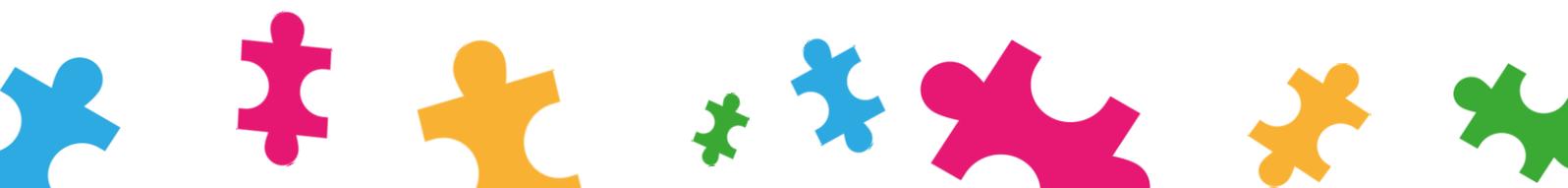
- Quale prodotto alimentare produce il maggior numero di miglia alimentari?
- Mangi regolarmente questi prodotti alimentari?
- La maggior parte di questi frutti e verdure non può essere coltivata in Germania, pensi che l'importazione di tali alimenti dovrebbe essere fermata per contribuire a ridurre le emissioni di gas serra?

Passaggio 5: crea un poster

È tempo di creare il tuo poster "Shop Local"! Il tuo poster dovrebbe includere informazioni su come le persone possono acquistare cibo in modo più sostenibile utilizzando le informazioni dei passaggi precedenti.

Dai un'occhiata ai link qui sotto che ti consiglieranno su come creare un poster accattivante su Canva:

- Come creare un poster su Canva - https://www.canva.com/de_de/erstellen/poster/
- Crea un poster su Canva, video tutorial - https://youtu.be/9MZtm8n_zGM

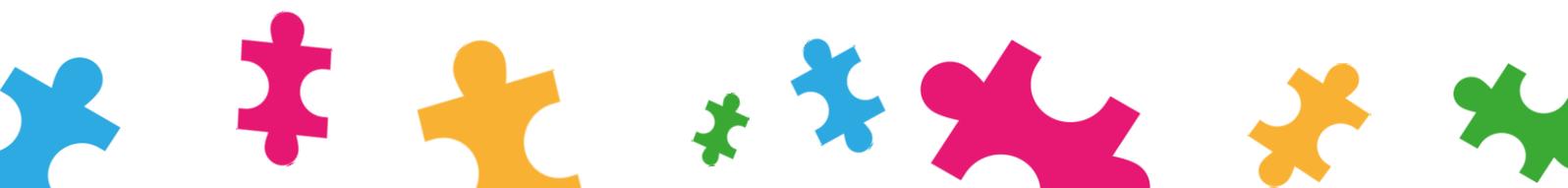


VALUTAZIONE

Argomento	Conoscenza	Abilità	Atteggiamenti
Miglia alimentari (Livello avanzato)	Conoscenza fattuale di cosa siano le "miglia alimentari".	Definisci "miglia alimentari"	Disponibilità ad imparare come parte di una squadra.
	Conoscenza fattuale dello spreco alimentare e del costo per l'ambiente.	Fai esempi di quanto lontano viaggia il cibo per finire nel nostro piatto.	Apertura a collaborare con i colleghi.
	Conoscenza fattuale delle catene di approvvigionamento alimentare globali e del loro impatto ambientale.	Discutere lo spreco alimentare nazionale e globale e il suo costo ambientale.	Consapevolezza delle miglia alimentari e di quanto lontano viaggia il nostro cibo.
	Conoscenza teorica di come acquistare cibo in modo più sostenibile.	Calcola le miglia alimentari di vari prodotti alimentari.	Disponibilità a valutare da dove proviene il nostro cibo.
	Conoscenza teorica dei diversi modi per prevenire lo spreco alimentare.	Progetta un poster per aumentare la consapevolezza dello shopping alimentare sostenibile.	Disponibilità a sensibilizzare sui chilometri di cibo con i coetanei.

Domande di auto-riflessione:

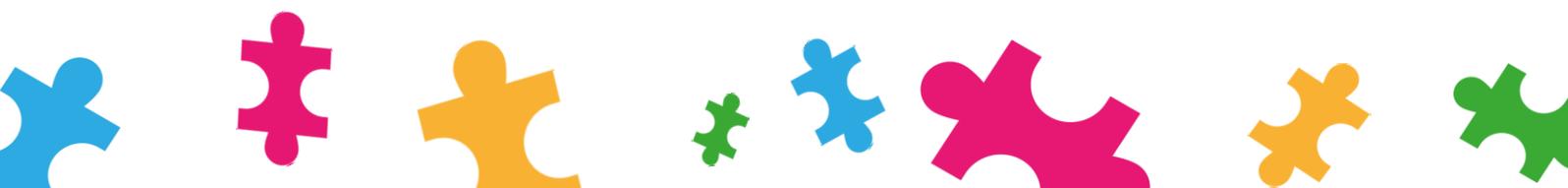
- Cosa hai imparato oggi sul tema "Food Miles"?
- Hai mai controllato il paese di origine sulla confezione dei prodotti alimentari?
- Come pensi di ridurre le tue miglia alimentari?
- Quali azioni hai intenzione di intraprendere per ridurre i tuoi sprechi alimentari?
- Elenca 5 azioni che stai per intraprendere per cercare di fare acquisti in modo più sostenibile



CONCLUSIONE

Felicitazioni! Hai completato questa WebQuest sull'argomento "Food Miles". Hai imparato cosa sono le miglia alimentari, l'importanza dello shopping stagionale e locale, il problema dei rifiuti globali e l'impatto dell'industria della carne sull'ambiente.

Siamo fortunati ad avere accesso a cibo a cui non saremmo stati in grado di avere accesso in passato. I viaggi aerei, marittimi e stradali ci hanno reso facile accedere a cibo diverso da tutto il mondo. Anche se ci sono benefici per l'importazione e l'esportazione di alimenti in tutto il mondo, la priorità ora è la protezione del nostro clima, quindi, piccoli cambiamenti nelle nostre abitudini alimentari e di acquisto sono necessari per aiutare a salvare la terra.





GRETA

Challenge-based Learning in Primary Schools for Climate Change Awareness



Istituto Comprensivo "Don Milani" di Lanciano



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

"The European Commission's support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents, which reflect the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein."

Project Number: 2020-1-EL01-KA201-078808

