

WebQuest

“LE MIE MIGLIA ALIMENTARI”

Livello Avanzato





TITOLO DELLA WEBQUEST:	LE MIE MIGLIA ALIMENTARI
LIVELLO DELLA WEBQUEST	Livello Avanzato
INTRODUZIONE	
<p>Abbiamo bisogno di nutrimento per svilupparci correttamente. Abbiamo sempre assorbito questo nutrimento dal nostro ambiente, sia sotto forma di piante che di prodotti animali. Con la rivoluzione industriale e lo sviluppo della tecnologia, le nostre abitudini alimentari sono cambiate. Ora possiamo procurarci cibo coltivato a migliaia di chilometri di distanza in qualsiasi momento dell'anno. Ma questo ha anche conseguenze per l'ambiente, perché tutti questi prodotti devono essere trasportati con ogni tipo di mezzo, aerei, navi, treni e camion, fino a quando non finiscono nei nostri piatti.</p> <p>Sfortunatamente, negli ultimi anni si è verificato un altro triste fenomeno in relazione a un bene di base come il cibo, vale a dire i rifiuti. Dal campo alle botteghe da cui lo otteniamo, in ogni fase di produzione, standardizzazione e utilizzo, gran parte del cibo finisce non nei nostri piatti ma nel cestino.</p> <p>Cosa c'entra tutto questo con l'inquinamento e il cambiamento climatico? Cosa possiamo fare per risolvere il problema? In questo WebQuest otterrai risposte e poi informerai i tuoi compagni di classe, i tuoi genitori e il pubblico in modo che tutti noi possiamo prendere coscienza del problema e cambiare i nostri atteggiamenti e abitudini.</p>	
COMPITI	
<p>La tua scuola partecipa a un programma Erasmus+ e per una settimana ospiterai studenti provenienti da diversi paesi europei. Vuoi mostrare loro l'ospitalità del tuo paese. Quindi organizza una giornata nella tua scuola dedicata alla cucina locale in modo che i tuoi ospiti possano conoscerla meglio. Decidi cosa ci sarà nel menu e fai una lista della spesa. Vai con i tuoi genitori al supermercato locale per prendere gli ingredienti principali per il tuo menu. Quando torni a casa, sei sorpreso di scoprire che gran parte dei tuoi acquisti riguarda cibo proveniente da altri paesi, il che ti preoccupa molto.</p> <p>Il grande giorno della cucina locale è arrivato! I tuoi ospiti sono nella sala da pranzo a godersi ciò che hai preparato. Alla fine del pasto, ti dispiace scoprire che parte del cibo avanzato è finito nella spazzatura. Tutto questo ti preoccupa e decidi di approfondire il tema del cibo e dello spreco alimentare e preparare una campagna per sensibilizzare i tuoi compagni di classe, i tuoi genitori e la comunità a questo problema.</p>	





Foto di [Robert Anasch](#) su [Unsplash](#)

PROCESSI

LIVELLO 1. Viaggio nel mondo del cibo.

Tu ami il cibo! Ti piace andare in cucina e aiutare a cucinare. Ma un buon cuoco presta sempre attenzione alle materie prime. Quindi indossa il grembiule da chef e il cappello e preparati. Inizia il viaggio nel mondo del cibo!!!

- Cibo: <https://www.eufic.org/en/healthy-living/category/foods>
- Da dove viene il cibo:
<https://www.youtube.com/watch?v=gXJSI6n8oz8>
Come viene prodotto il cibo? Guarda i video qui sotto per scoprirlo!!!
- Carote: <https://www.youtube.com/watch?v=Pf74rrn1uLk>
- Ananas: <https://www.youtube.com/watch?v=UVL8NXigTkl>
- Seguendo la linea di produzione – Nell'industria alimentare
<https://www.youtube.com/watch?v=bAijaraoTo0&t=1003s>

LIVELLO 2. Miglia alimentari

Molti dei prodotti che consumiamo sono prodotti nei modi descritti nelle fonti sopra. Ma non tutto ciò che troviamo nei negozi di alimentari è prodotto nel nostro paese. Gran parte di esso viene importato da altri paesi. Pensi che questo sia un problema?

Tempo per cucinare... E per esplorare! Scegli il tuo cibo preferito. Trova la ricetta e scrivi tutti gli ingredienti necessari per realizzarla. Controlla quali materiali ti mancano a casa. Prendili dal negozio di alimentari. Ora sei pronto per la tua ricerca.





Una volta raccolti tutti i materiali, controlla da quale paese provengono studiando attentamente le etichette.

Usa il seguente link per calcolare quante miglia percorre il cibo dai paesi di origine.

- Google Maps calcolatore di distanza:
<https://www.helppost.gr/xartes/ypologismos-apostasis-mikos-se-xarth/>

Studia i collegamenti sottostanti per aiutarti di più nei tuoi calcoli.

- Miglia Alimentari: <https://www.youtube.com/watch?v=6YFOtw5d6qk>
- http://htetartitaxi.blogspot.com/2015/04/blog-post_25.html

Durante la tua ricerca sul web sei arrivato al termine "Food-miles". Cosa significa questo termine?

- <https://www.enallaktikos.gr/Article/33817/mathe-ti-einai-ta-trofohiliometra-kai-pws-mporeis-na-ta-meiwseis>
- Da campo a Forchetta - Miglia di cibo <https://www.youtube.com/watch?v=b7rn5hH5XN8>
- <http://kalyterizoi.gr/sites/kalyterizoi.gr/files/upload/food-distance-infographic.jpg>

Perché le miglia alimentari sono così importanti? Perché dovremmo ridurli?

- <https://www.visualistan.com/2016/03/air-mile-meals-how-far-has-your-food-travelled.html>
- Miglia Alimentari: <https://www.youtube.com/watch?v=YavY7VR403Y>

Ora che sai di più sulle miglia alimentari e su come si collega alla produzione di CO2, puoi calcolare quanta CO2 viene prodotta dagli ingredienti che hai nella tua lista per il tuo cibo preferito.

- <https://www.foodmiles.com/>
- <http://greenagenda.gr/wp-content/uploads/2018/10/11-424-x-600.jpg>

Anche se riduciamo le miglia alimentari, c'è un altro problema che minaccia il nostro pianeta. Tutto il cibo finisce nei nostri piatti? Consumiamo tutto ciò che compriamo o no?

LIVELLO 3. Spreco di cibo

Ricorda le parole di tua nonna: "Mangialo tutto, è un peccato buttarlo via!!!",
"Ciò che avanza lo conserviamo per il giorno dopo!!!", "E' un peccato buttare via il cibo quando ci sono persone nel mondo che hanno fame!!!"

Dietro tutte queste frasi c'è una filosofia e un atteggiamento diversi degli anziani. Ai loro tempi, nulla era davvero sprecato. Al giorno d'oggi, lo spreco alimentare è enorme. Studia attentamente i link sottostanti:

- <http://greenagenda.gr/wp-content/uploads/2018/10/13-424-x-600.jpg>
- <http://greenagenda.gr/wp-content/uploads/2018/10/12-424-x-600.jpg>





- Spreco alimentare: cosa dovresti sapere: https://www.youtube.com/watch?v=RL_NYVxe8uY
- <https://www.cnn.gr/focus/story/257219/apokardiotiko-sxedon-1-disek-tonoi-trofimon-kataligoy-n-sta-skoypidia-kathe-xrono>
- <https://www.eea.europa.eu/el/pressroom/grafikes-plirofories/poies-einai-oi-piges-ton/view>
- https://www.theguardian.com/lifeandstyle/graphic/2014/mar/02/watch-your-waste-150-infographic?CMP=tw_t_gu
- Perché sprechiamo il cibo: <https://www.youtube.com/watch?v=tU1m6EWMZaY>
- <https://assets.rbl.ms/19926100/origin.jpg>
- <https://toogoodtogo.org/en/movement/education/the-food-supply-chain>
- <https://www.youtube.com/watch?v=PDNuFV6hpIM>

LIVELLO 4. Impatto ambientale.

Quindi tua nonna aveva ragione se ancora non conosceva l'impatto che le abitudini alimentari, il modo in cui compriamo il cibo e soprattutto lo spreco alimentare hanno sull'ambiente.

I seguenti collegamenti ti aiuteranno a vedere l'entità del problema e come è anche correlato al cambiamento climatico.

- <https://www.tanea.gr/2021/05/20/science-technology/posa-dasi-thysiazontai-gia-tin-paragogi-sogias-sokolatas-kai-voeiu-kreatos/>
- Cambiamenti climatici e cibo: <https://www.youtube.com/watch?v=ZEJd1kZ3XeE>
- Conosci l'impatto dello spreco alimentare: <https://www.youtube.com/watch?v=BmDZU1UTBeY>
- In che modo il cibo che mangiamo influisce sul nostro clima: <https://www.youtube.com/watch?v=ExNpnukxB2Q>
- Spreco alimentare: un peccato per l'uomo e per l'ambiente: <https://www.youtube.com/watch?v=7QbHIWNoyp4>
- Spreco alimentare e conseguenze ambientali: <https://thesafiablog.com/2021/02/23/food-waste/>

Al link qui sotto, puoi fare un quiz con i tuoi genitori e scoprire quanto è grande l'"impronta" della tua famiglia.

- <https://foodprint.org/quiz/>

LIVELLO 5. Necessità di soluzioni urgenti!!!

Dopo tutto quello che hai letto sopra, sai che il problema è globale. Cosa possiamo fare per limitarlo o addirittura eliminarlo e creare un pianeta sostenibile?

I collegamenti sottostanti forniscono informazioni e indicazioni su alcuni dei cambiamenti che possiamo apportare nella nostra vita quotidiana per fare il più possibile in questa direzione.

- <http://www.diatrofisimera.gr/psichologia/idees-kai-kinitra/oikologia/meioste-ta-trofoxiliometra-sas/>
- Eco-impronta alimentare <https://www.youtube.com/watch?v=uAybZOfCN6g>
- <https://www.picklewix.com/post/food-waste-infographic-design>





- Stop allo spreco alimentare: <https://www.youtube.com/watch?v=9K72SHEPOCE>
- <https://gr.euronews.com/green/2021/04/13/giati-einai-simantiko-na-meiosoume-ta-trofika-apovlita-kai-pos-tha-to-kanoume>
- <https://www.youtube.com/watch?v=PGCNQXJgtQg>
- https://www.youtube.com/watch?v=H_YjtkKTgu0

Nei link sottostanti puoi vedere esempi tipici di iniziative di diversi paesi europei.

- <https://gr.euronews.com/green/2021/04/13/evropi-protovoulies-gia-ti-meiosi-tis-spatalis-trofimon-kai-ton-trofikon-apovliton>
- Spreco alimentare e come ridurlo: <https://www.youtube.com/watch?v=dEJuJT5tcTg>
- Rifiuti ecologici per il cibo: <https://www.youtube.com/watch?v=Gfk1HIFvmZc>

I seguenti collegamenti includono suggerimenti su cosa puoi fare a casa, a scuola e nella vita di tutti i giorni.

- Il compostaggio ora: <https://www.youtube.com/watch?v=i2UlabtOTYM>
- <https://www.healthview.gr/spatali-trofimon-16-tropoi-gia-na-tin-periorisete/>
- <https://www.monopoli.gr/2021/04/19/istories/epikaira/468477/pagkosmia-imera-gis-min-tros-ton-planiti/>
- <https://www.youtube.com/watch?v=bvFmnLmUMDo>
- [26+ Ideas how to grow vegetables from crups plants](https://www.youtube.com/watch?v=bvFmnLmUMDo)
- <https://savvyinsomerset.com/how-to-stop-wasting-food-40-awsome-food-waste-solutions/>

Puoi fare il seguente esperimento per capire meglio come funziona il compost e come può aiutare a ridurre gli sprechi alimentari che finiscono nella spazzatura.

- <https://www.clearwaycommunitysolar.com/blog/science-center-home-experiments-for-kids/composting-and-food-waste-experiment/>

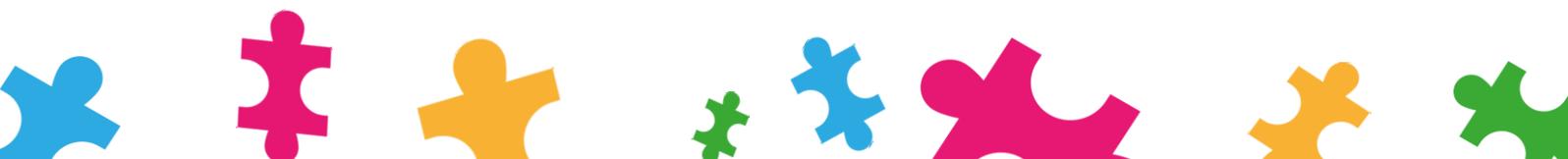
LIVELLO 6. È ora di agire!!!

Ora è il momento di agire. Lavorando con i tuoi compagni di classe e insegnanti, lancia la CAMPAGNA INFORMATIVA!!!

1: Discuti e scegli un nome per la tua campagna.

2: Dividi in gruppi in base ai tuoi interessi. Ogni squadra si impegnerà a compiere una delle seguenti azioni. Puoi unirti a più di un gruppo.

- a. Realizzazione di locandine/materiali informativi.
 - <https://www.youtube.com/watch?v=iX2ifseO0Rs>
 - <https://www.youtube.com/watch?v=WDyHv4rEaXk>
 - <https://www.youtube.com/watch?v=Us1rMTlv148>
 - <https://www.youtube.com/watch?v=OU9DiHl6u9E>
 - <https://teambia.weebly.com/our-campaign.html>





- b. Creazione del brano. Guarda nel link qui sotto una straordinaria variazione di una famosa canzone.
- <https://www.youtube.com/watch?v=B1-pKW0t2yM>
- c. Realizzazione di un cortometraggio di sensibilizzazione. Vedi il link qui sotto per un video informativo con le istruzioni.
- d. Come creare i tuoi filmati usando Movie Maker: <https://www.youtube.com/watch?v=ODL22jmMTHE>
- e. In collaborazione con il preside e i tuoi insegnanti, organizza un incontro nella tua scuola con il sindaco della tua città, funzionari locali e professionisti del settore alimentare e i tuoi genitori per mostrare tutto ciò che hai imparato e creato. Fai loro un giro della scuola per vedere come funzionano le composte che hai costruito e il tuo piccolo orto fatto con gli scarti delle verdure.
- f. Cosa potrebbe esserci di più naturale che concludere questa attività con una sfida creativa ai tuoi genitori? Sfidateli a creare piatti sfiziosi dal cibo che non mangiano o dal cibo che sta per scadere e... buon appetito!!!

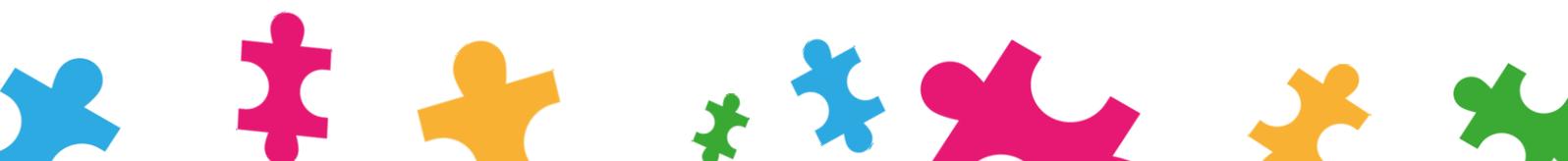
VALUTAZIONE

Metti alla prova le conoscenze che hai acquisito da questo WebQuest facendo il Quiz che troverai al seguente link:

<https://www.earthday.org/upcycled-foods-quiz/>

CONCLUSIONI

Congratulazioni per i tuoi sforzi!!! La CAMPAGNA INFORMATIVA organizzata da te e dai tuoi compagni ha prodotto risultati sorprendenti. Sta spiegando le sue ali e viaggiando nella tua città e in vari luoghi del tuo stato d'origine per inviare il messaggio a tutti di cambiare il loro atteggiamento nei confronti del cibo.



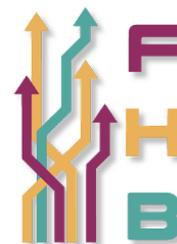


GRETA

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

