CONCORSO ARPAV QUALeIDEA! QUIZ

Salvare il clima

Alimentazione sostenibile: FACCIAMOCI UNA PASTA !

ARGOMENTO: TECNOLOGIE ALIMENTARI E IMPRONTA ALIMENTARE

CLASSE 2B

IC LORIA E CASTELLO DI GODEGO
Scuola secondaria di 1° grado "Giovanni Renier"

A.A. 2023-2024

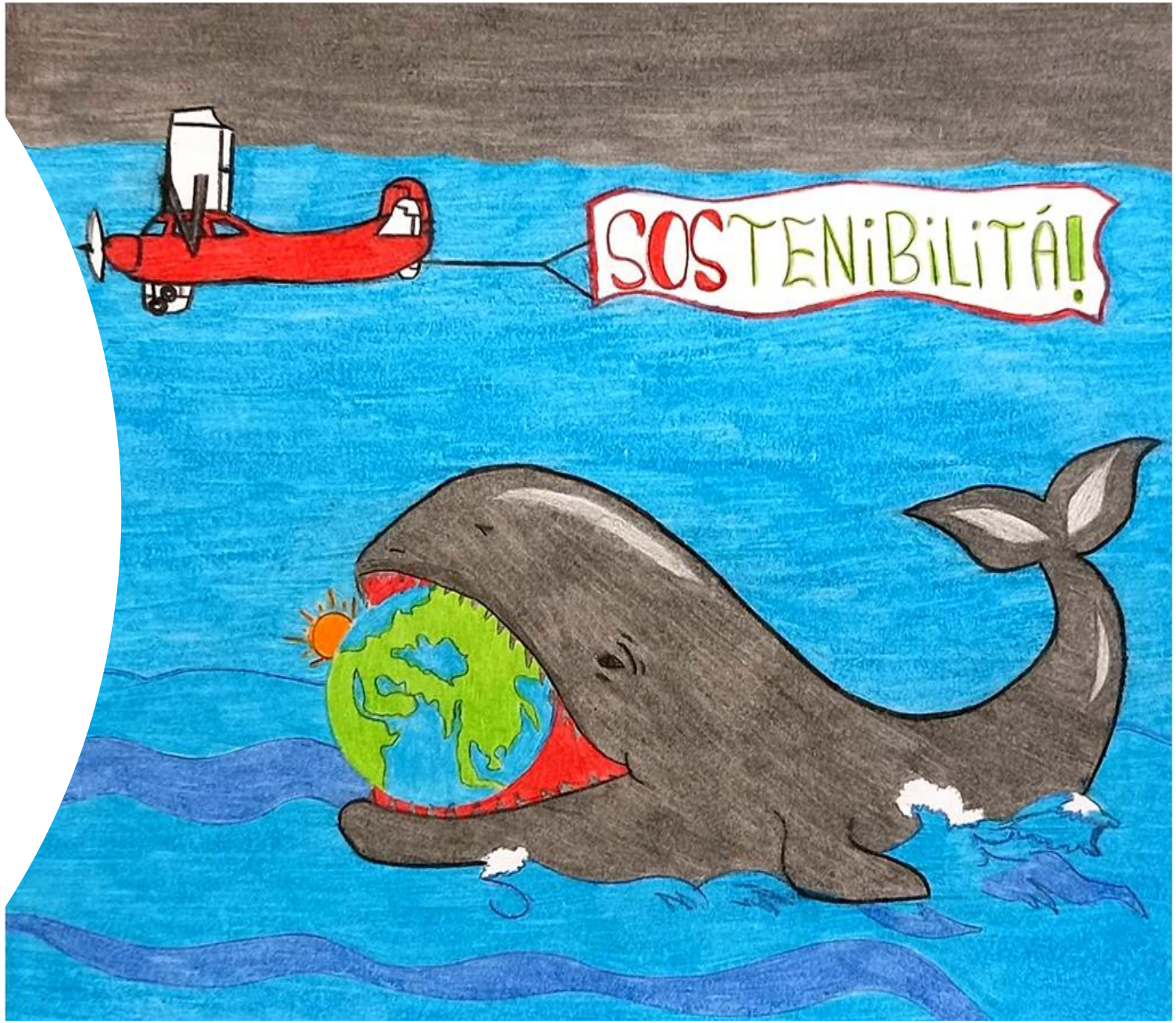
Chi siamo?

Siamo la classe 2ª B della scuola Giovanni Renier di Castello di Godego.

Abbiamo voluto partecipare al concorso perchè vogliamo far capire ai nostri coetanei, agli amici e ai nostri genitori quali sono i problemi da risolvere per la salvaguardia del nostro pianeta. Quest'anno in Tecnologia stiamo affrontando l'argomento "Agricoltura e tecnologie alimentari" e ci siamo resi conto dell'importanza dell'impatto ambientale che i prodotti hanno durante il loro ciclo di vita. Ci siamo informati, abbiamo consultato i materiali a nostra disposizione come il testo scolastico , gli approfondimenti di Scuolapark.it e fonti statistiche ufficiali, concentrandoci sulle tematiche riguardanti la produzione, la distribuzione e il consumo responsabile del cibo.

SOS, sostenibilità: è tempo di cambiare

Finché noi umani non rendiamo le nostre attività più sostenibili per la Terra, continuiamo a vivere intrappolati, inermi di fronte al surriscaldamento globale e alle conseguenze catastrofiche che già vediamo accadere nel mondo. Proprio come Pinocchio nella bocca della balena che, divenuto consapevole dell'importanza di doversi impegnare, vuole uscire per ricominciare a vivere con il padre Geppetto, anche noi vogliamo cambiare, non ripetere gli errori del passato, ma darci da fare per contrastare l'innalzamento della temperatura con piccole azioni, perché c'è un mondo più pulito che ci aspetta!



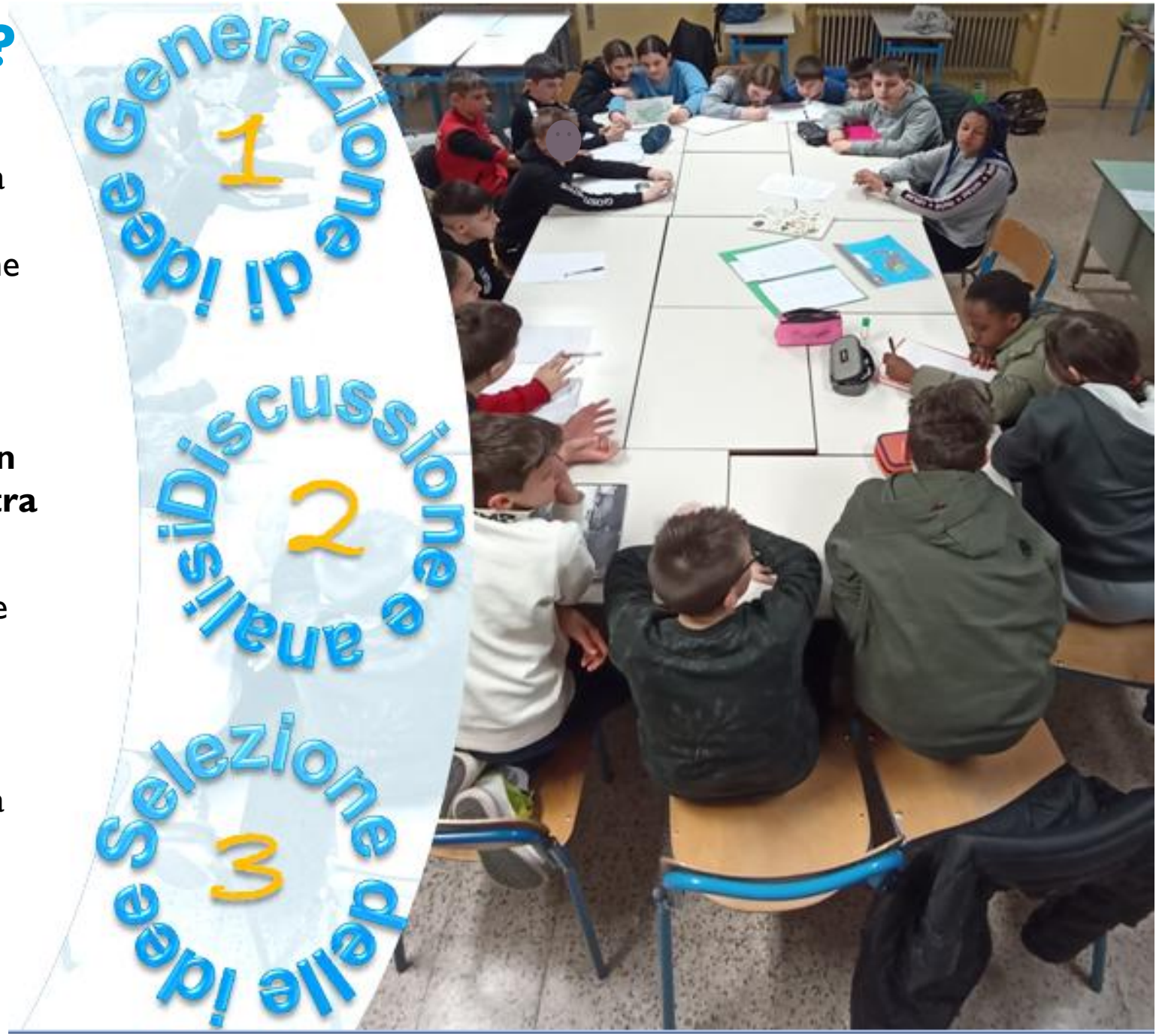
Cosa vogliamo fare noi?

Ci siamo messi subito al lavoro, ma le difficoltà da affrontare sono state molte: prima fra tutte metterci d'accordo per intraprendere un'azione comune . Infatti, alla domanda "cosa vogliamo fare noi?" sono uscite molte idee, tutte molto belle e più o meno facili da realizzare.

Ci siamo posti un obiettivo: dare un buon esempio di pratiche sostenibili nella nostra vita quotidiana.

Abbiamo unito i banchi per formare una specie di tavola rotonda e abbiamo cominciato a discutere sulle possibili soluzioni da intraprendere.

Abbiamo ascoltato le idee di tutti, verificato la coerenza con il nostro obiettivo e valutarne la fattibilità; infine abbiamo scelto l'idea da realizzare.



Indagine sul posto: cominciamo a leggere le etichette alimentari

La nostra indagine è stata guidata da alcune domande emerse in classe:

- ❑ Quali materie prime sono utilizzate?
- ❑ Da dove provengono?
- ❑ Dove viene lavorato il prodotto?
- ❑ Sito dell'azienda produttrice e/o dello stabilimento di trasformazione
- ❑ L'azienda ha delle certificazioni ambientali?
- ❑ Da cosa è composto il packaging?
- ❑ Ci sono indicazioni sul grado di riciclo della confezione?

Verso una scelta sostenibile

Il 20%-30% del riscaldamento globale del pianeta è imputabile al settore alimentare. Gli alimenti contribuiscono in modo diverso a seconda di quanto se ne consumano e di come viene coltivata o allevata la materia prima da cui derivano. Se andiamo a vedere **il contributo al riscaldamento globale in %** delle principali categorie di prodotti, scopriamo che il consumo di carni è responsabile della maggior parte di emissioni di gas serra, 12 volte più del consumo di prodotti derivati dai cereali!

Prodotto	%
carni e prodotti a base di carne	12
prodotti lattiero caseari	5
prodotti a base di cereali	1
frutta e verdure	2

Fonte:
https://www.isprambiente.gov.it/

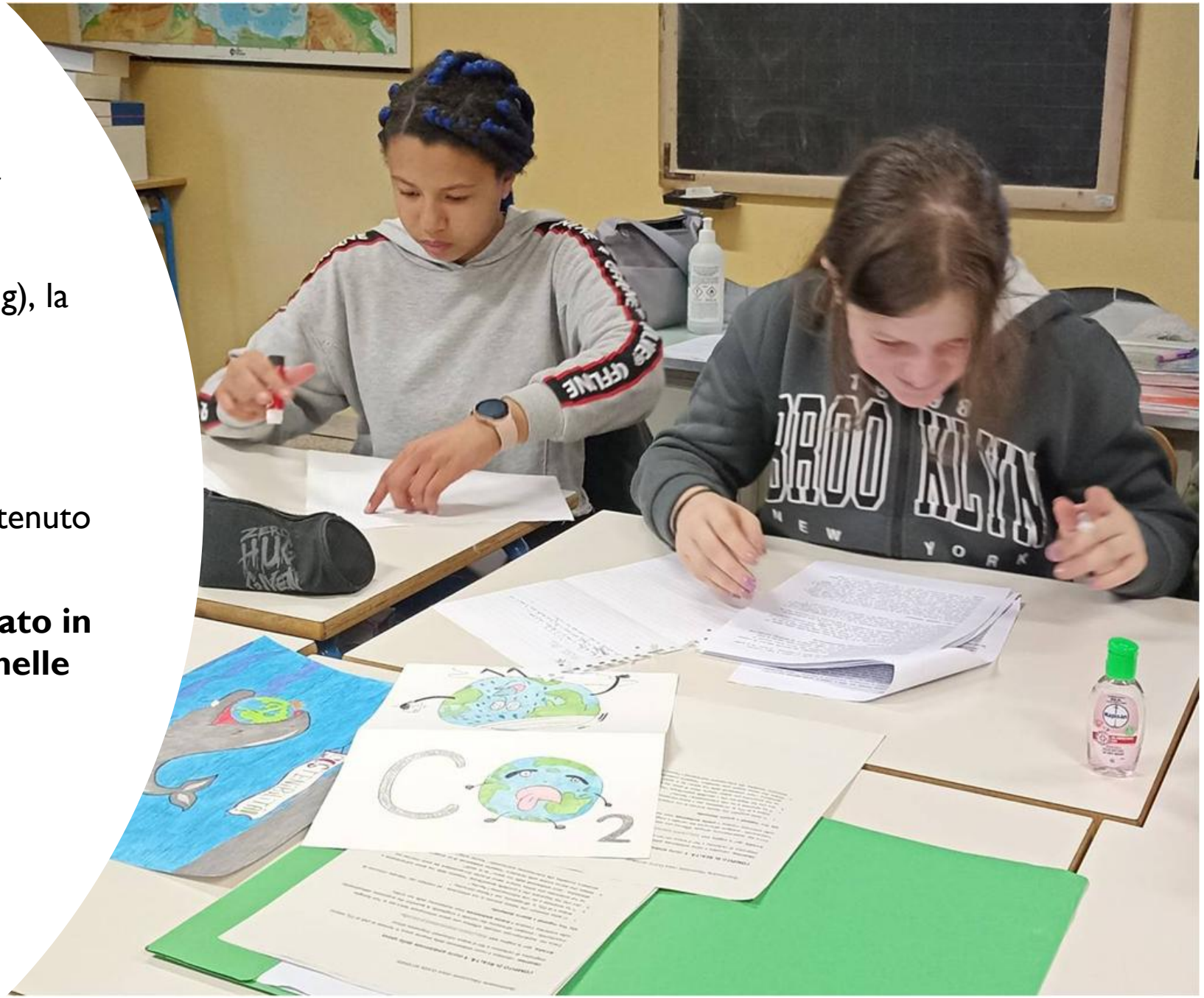
La nostra idea

Abbiamo fatto una ricerca sul ciclo di vita della pasta industriale: la coltivazione dei cereali, il trasporto, la macinazione, la produzione, il confezionamento (packaging), la distribuzione e la fase di cottura.

Infine, abbiamo pensato di **produrre un alimento più sostenibile,** in termini di impronta ambientale, rispetto a quello ottenuto da filiere di produzione industriale.

Abbiamo scelto un piatto molto amato in Italia che si trova quasi ogni giorno nelle nostre tavole :

pasta per tutti !!



Premesse: scelte di sostenibilità

1) Recuperare i saperi della tradizione dei nostri nonni di **produrre la pasta fresca in casa** con pochi ingredienti e per tutta la famiglia;
2) Non utilizzare strumenti elettrici o meccanici, ma fare la pasta a mano, come una volta;
3) Scegliere farine provenienti da frumento coltivato senza utilizzo di fertilizzanti e pesticidi, in luoghi di coltivazione a brevi distanze dai luoghi di macinazione;
4) Scegliere farine macinate da aziende situate nel nostro territorio per ridurre l'incidenza del trasporto dai mulini al supermercato;
5) Le aziende agricole e i mulini devono, preferibilmente, utilizzare energia da fonti rinnovabili;
6) I siti di produzione e di lavorazione devono rispettare l'ambiente circostante e preservare la biodiversità delle aree in cui si trovano.

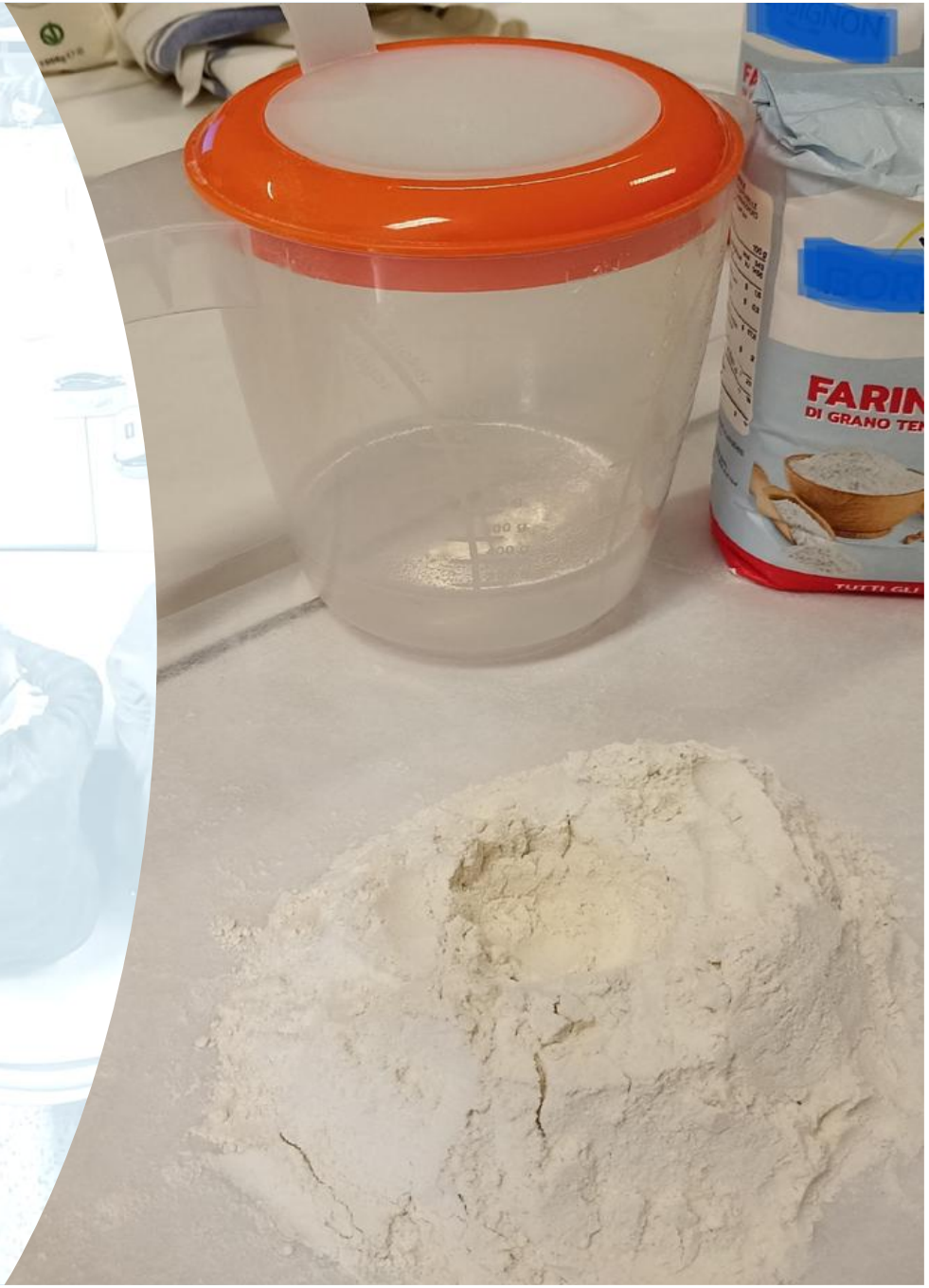
Il laboratorio nella nostra aula

ALLESTIMENTO CONSAPEVOLE

L'organizzazione del laboratorio è stata l'occasione per prendere decisioni coerenti con l'obiettivo di fare scelte ecologiche e quindi di utilizzare procedure e materiali a basso impatto ambientale.

Dunque abbiamo stabilito di:

- scegliere una ricetta semplice a base di farina e acqua, che richiede pochissimi minuti di cottura, senza uova e olio di oliva;
- lavarsi le mani, ogni volta che è necessario evitando così l'utilizzo di guanti monouso; siamo in tanti e avremmo prodotto una grande quantità di rifiuto di gomma non riciclabile;
- usare ciotole portate da casa, lavabili e riutilizzabili;
- chiedere in prestito i mattarelli alle nostre insegnanti;
- portare da casa grembiuli e strofinacci;
- portare dei sacchettini di carta per confezionare la pasta fresca da noi prodotta, per portarla a casa e cuocerla in pochi minuti.



Laboratorio in classe
Produzione artigianale
di tagliatelle
Siamo pronti!
19/03/2024 10:43

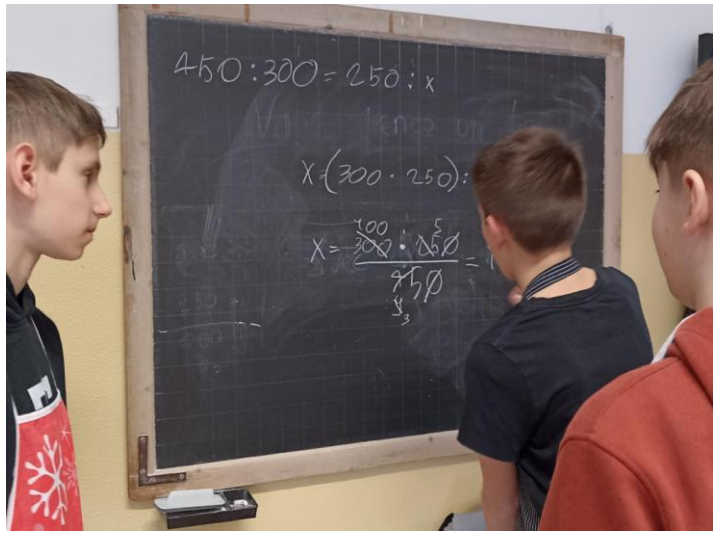
Si comincia...

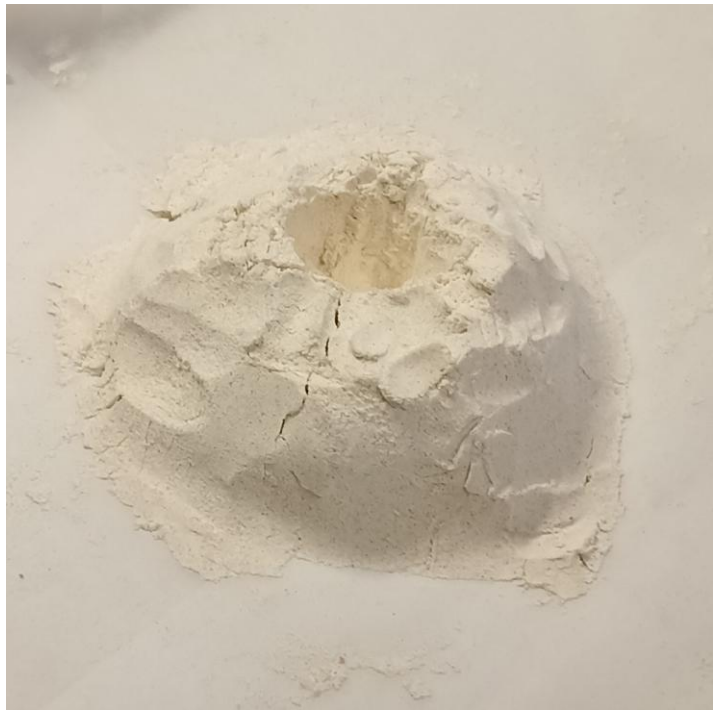
Ci dividiamo in gruppi e decidiamo di lavorare 250 g di farina per gruppo.

Per fare un buon impasto servono le giuste dosi di farina e acqua.

Calcoliamo quanta acqua ci serve per 250 g di farina con il calcolo delle proporzioni.

Gettiamo la farina a fontana sul banco rivestito di carta da forno per una maggiore igiene, visto che siamo a scuola, e aggiungiamo un po' di acqua alla volta cominciando a lavorarla con le mani.





Impastiamo…

Ci piace molto questo lavoro, impastiamo e facciamo conversazione!

Iniziamo a vedere i primi risultati...

Dopo aver fatto assorbire bene tutta l'acqua, lavoriamo l'impasto fino a farlo diventare morbido ed elastico. Formiamo una palla e la lasciamo riposare, coperta con un tovagliolo pulito che ci siamo portati da casa.

Passati 20/30 minuti, cominciamo a stendere l'impasto con il mattarello.
Cerchiamo di fare una sfoglia sottile.

Ecco le nostre tagliatelle...

Una volta steso l'impasto, si passa a tagliare con la rotella tagliapasta delle striscioline larghe circa un centimetro.

Stendiamo delicatamente le tagliatelle ottenute su un piano di lavoro (la cattedra della prof!) ricoperto con una tovaglia pulita.

e tagliatelle senza glutine …

Abbiamo fatto una parte di impasto senza glutine, adatto quindi anche alle persone celiache.
L'impasto è' stato un po' più difficile da lavorare, perché è meno elastico ma alla fine, con tanta pazienza, siamo riusciti ad ottenere anche noi delle belle tagliatelle.

e ora uno sguardo al confezionamento…

Per confezionare la nostra pasta abbiamo pensato di acquistare delle buste di carta che potessero contenere una porzione di tagliatelle da portarci a casa.
La busta di carta, una volta svuotata, può essere riutilizzata per contenere la merenda da portare a scuola, come un panino preparato a casa; l'industria degli snack sceglie sempre di più la plastica come materiale costitutivo degli imballaggi… ma noi ci differenziamo!

Acquisto pasta confezionata VS pasta fresca autoprodotta

Numero alunni della classe 2 B: 22
Aggiungiamo qualche ospite perché a casa qualcuno ha un fratello o una sorella che vuole assaggiare la nostra pasta: + 8 persone
Totale piatti da preparare: 30
Quantità di pasta desiderata per persona: 100 g
Totale della quantità di pasta necessaria: 3 Kg

IMPRONTA AMBIENTALE	Pasta confezionata 3 Kg	Pasta fresca autoprodotta 3 Kg
kg $CO_{2\ eq}$	4,2 Kg (intera filiera)	1,8-2 Kg (farina biologica)
Lt acqua	5550 lt	2,4 lt per pastificazione + 4758 lt farina* = 4760,4 lt * https://agriregionieuropa.univpm.it/
Kg Rifiuti prodotti	0.24 Kg/riciclabilità media	0,20 Kg/ alta riciclabilità (carta)

Siamo molto soddisfatti del nostro lavoro. Abbiamo prodotto una pietanza a ridotta impronta di carbonio e idrica rispetto a quella del supermercato. Naturalmente abbiamo anche risparmiato molta energia!
Purtroppo le farine derivano da coltivazioni che usano moltissima acqua, soprattutto per l'irrigazione. Sarebbe bene raccogliere l'acqua piovana e usare altri mezzi per abbassare gli sprechi d'acqua.

https://arpav.scuolapark.it/digilab?lab=3

...e infine, orgogliosi del nostro Made in Italy

Disegni :
"La Terra come Pinocchio"
di Ilary Cannarozzo
"La Terra che si fa un selfie"
di Sofia Ceccato

Testi: Tutta la classe

Fonti
https://arpav.scuolapark.it/digilab?lab=3
https: ://www.isprambiente.gov.it/
Testo scolastico: Fablab