

QUALE idea!

Rispetto per le persone

AGENDA2030



CLASSI 5^A E 5^B
SCUOLA PRIMARIA DI ILLASI
IC LAVAGNO

FASE 1

In classe, insieme ai nostri insegnanti, abbiamo approfondito i Goal dell'Agenda 2030.

In particolare ci siamo soffermati sul **Goal 2 - FAME ZERO**.

In relazione a questo obiettivo, abbiamo osservato da più vicino i rischi che si possono verificare sia nei Paesi in cui il cibo è scarso, sia in quelli in cui il cibo è presente in eccesso.

OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE



FASE 2

Attraverso un questionario, a casa abbiamo intervistato i nostri genitori, familiari e amici per informarli sul progetto che stavamo iniziando, raccogliere dati e riflettere su possibili azioni da mettere in pratica.



<https://forms.gle/FjsS7SvAxhPXzK2W6>

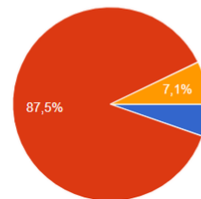
Siamo riusciti a raccogliere **56 risposte!**

Spreco Alimentare

 [Copia grafico](#)

Per aiutare a sconfiggere la fame nel mondo, dobbiamo evitare di buttare via il cibo. Qual è la cosa migliore che una famiglia in Veneto può fare per non sprecare cibo a casa?

56 risposte



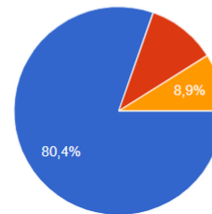
- Controllare che ogni prodotto alimentare sia acquistato con l'etichetta "biologico", perché il cibo biologico si conserva più a lungo
- Decidere prima cosa cucinare, comprare solo ciò che serve e usare gli avanzati per nuove ricette o congelarli subito
- Buttare il cibo solo dopo che è scaduto il "termine minimo di conservazione" (spesso indicato con "Da consumarsi preferibilmente entro il...")

Prodotti locali e sostenibilità

 [Copia grafico](#)

Perché comprare frutta e verdura prodotta "di stagione" e vicino a casa (a "km 0") è una scelta più sostenibile?

56 risposte



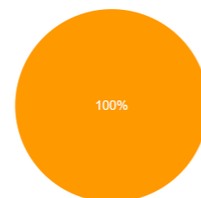
- Aiuta i piccoli agricoltori locali, protegge le diverse varietà di prodotti (biodiversità) e riduce l'inquinamento dei mezzi di trasporto
- Permette di spendere molto meno che al supermercato, perché si tagliano le spese di imballaggio e pubblicità
- Garantisce sempre l'assenza totale di pesticidi o di trattamenti chimici in tutti i tipi di coltivazioni

Dieta e salute

 [Copia grafico](#)

Il Goal 2 combatte tutte le forme di malnutrizione. Qual è l'abitudine alimentare che garantisce una dieta più nutriente ed equilibrata?

56 risposte



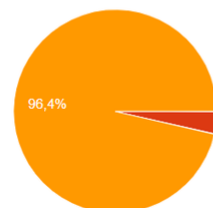
- Mangiare tutti i giorni solo la pasta, il pane e i dolci integrali per avere tanta fibra
- Bere molti integratori, frullati e bevande "energetiche" al posto della frutta e della verdura fresca
- Variare spesso i cibi, mangiando tutti i giorni tanta frutta, verdura e legumi (come fagioli e lenticchie)

Sostenibilità ambientale

 [Copia grafico](#)

A causa dei cambiamenti climatici (siccità) l'acqua per l'agricoltura è preziosa. Cosa dovrebbero fare i contadini per usare meno acqua e mantenere le coltivazioni al sicuro?

56 risposte



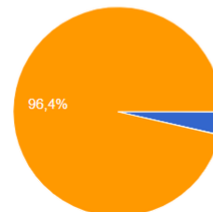
- Coprire completamente i campi con teli di plastica per evitare che l'acqua piovana evapori
- Non irrigare più i campi e affidarsi solo all'acqua che arriva dai fiumi o dalla pioggia
- Usare sistemi per l'irrigazione più intelligenti che non sprecano acqua (come l'irrigazione a goccia) e scegliere piante resistenti alla siccità

Rifiuti organici e risorse

 [Copia grafico](#)

Cosa succede ai nostri scarti di cibo (bucce, fondi di caffè, avanzi di frutta e verdura) se li separiamo correttamente dal resto della spazzatura e li mettiamo nell'organico (l'umido)?

56 risposte



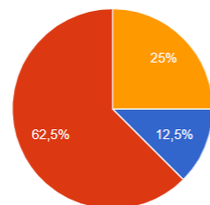
- Vengono bruciati in impianti speciali per produrre energia elettrica, riducendo l'uso del gas
- Inquinano meno delle bottiglie di plastica, ma non sono utili e vengono semplicemente portati in discarica
- Vengono trasformati in compost (terra fertile) o biogas, che aiuta a nutrire il terreno e a produrre energia pulita

Biodiversità

 [Copia grafico](#)

Perché è importante per il Goal 2 proteggere e usare le vecchie varietà di frutta, verdura o le sementi tradizionali del Veneto?

56 risposte



- Perché sono le uniche varietà che, per legge, possono essere coltivate in modo completamente biologico
- Perché rendono le coltivazioni più forti contro nuove malattie o cambiamenti climatici estremi, garantendo cibo per il futuro
- Perché, se usate, fanno aumentare la quantità di prodotto finale del contadino (il raccolto) in modo garantito

Il nostro progetto è iniziato con un messaggio speciale da parte del pianeta Terra, che ci chiedeva di analizzare le merende che portavamo a scuola per verificarne la sostenibilità.

*Cari ragazzi, avete sentito parlare del **Goal 2 dell'Agenda 2030**? Ho bisogno che analizzate se le merende che portate a scuola sono sostenibili o se dobbiamo coinvolgere il mercato Slow Food locale. Aiutatemi con i dati!*



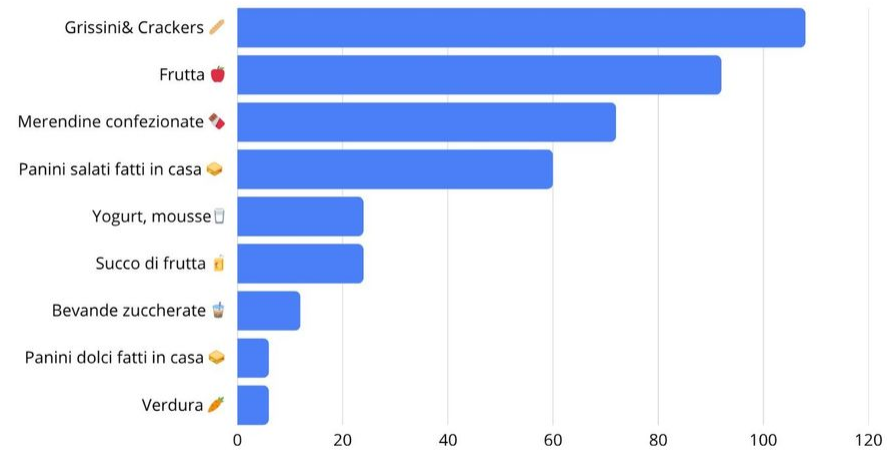
FASE 3 in azione!

Dalla raccolta dei dati di alcune settimane, abbiamo elaborato in matematica una **tabella** riassuntiva con cui abbiamo realizzato un **istogramma** e un **aerogramma**; oltre alla tipologia di merenda, abbiamo osservato anche il tipo di imballaggio, gli ingredienti e la provenienza dei prodotti.

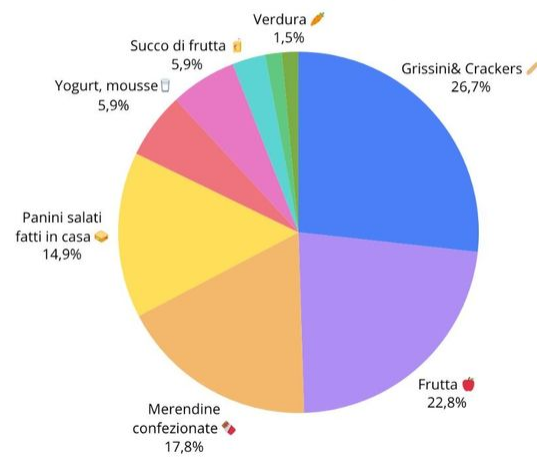


Attraverso i dati raccolti, abbiamo messo in pratica le nostre conoscenze nell'ambito della statistica! In particolare abbiamo individuato la MODA, ovvero la merenda più frequente, e in seguito creato dei grafici per rappresentare nel dettaglio la situazione. Per trasformare i nostri disegni in grafici abbiamo lavorato in tecnologia con CANVA.

Merende più consumate



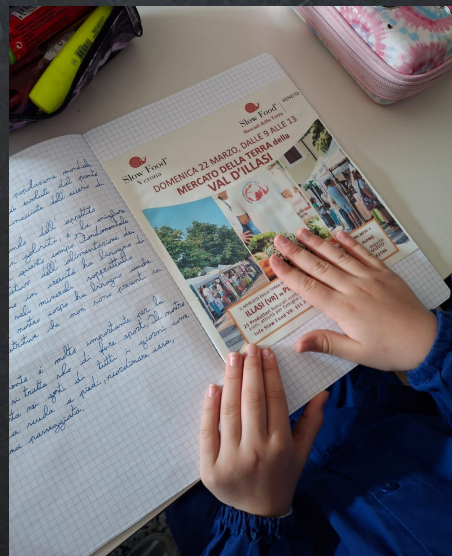
Aerogramma abitudini alimentari
merenda scolastica



UNA DOMENICA AL MERCATO slow food

Per confrontare i prodotti da supermercato con i prodotti locali, il 22 marzo siamo andati a intervistare i produttori che una domenica al mese presenziano al mercato Slow Food del nostro paese. Questa iniziativa, promossa dal nostro Comune, ci ha permesso di entrare in contatto con la realtà dei prodotti **km 0**.

Attraverso delle interviste abbiamo scoperto il significato di prodotto locale, conosciuto i produttori e le aziende, analizzato gli ingredienti dei vari prodotti e riflettuto sull'impatto ambientale del packaging.

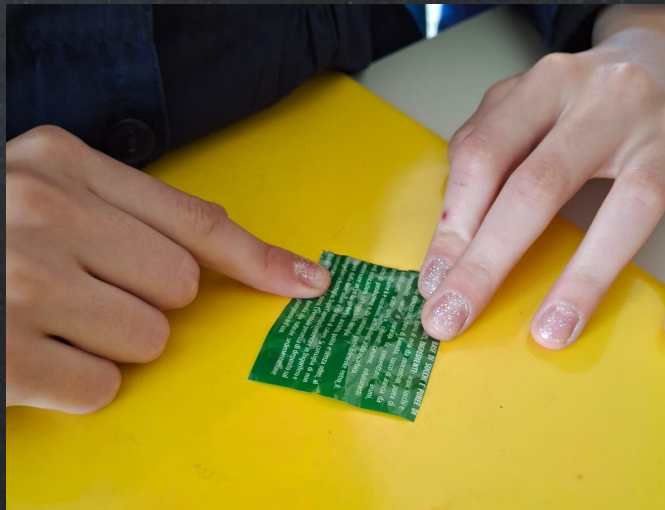




Alcuni momenti
durante
l'intervista

Nelle settimane successive ci siamo soffermati a riflettere sull'esperienza vissuta e sui dati che abbiamo raccolto dialogando con le persone che lavorano quotidianamente nel nostro territorio.
In particolare, abbiamo analizzato:

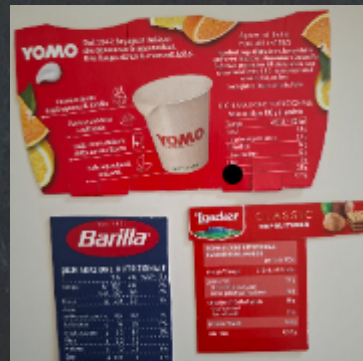
- gli ingredienti
- la distanza percorsa dai prodotti per arrivare a Illasi
- il packaging



ANALISI DEGLI INGREDIENTI

Abbiamo osservato e confrontato molte etichette di prodotti, del supermercato e dei prodotti locali.

Da un punto di vista salutare, abbiamo constatato che i prodotti **km 0** sono spesso qualitativamente superiori perché contengono meno ingredienti e sono tutti conosciuti.



Alcuni prodotti del supermercato

DISTANZA PERCORSO

In geografia abbiamo analizzato la distanza percorsa dai prodotti visti per arrivare al mercato Slow Food di Illasi. Costruendo un plastico della provincia di Verona, ci siamo resi conto di quante aziende, spesso poco conosciute, operano vicino a noi. Erano presenti anche produttori provenienti dalla provincia di Vicenza e un'azienda pugliese.





Alcuni momenti
durante la
costruzione del
plastico

PACKAGING ricicla e riusa

Infine è stato interessante osservare il packaging e vederne le sue differenze. Abbiamo chiesto ai nostri produttori quali tipi di imballaggio utilizzano, vista la grande quantità di plastica delle catene industriali. Molti di loro utilizzano materiali come carta e vetro, e alcuni prodotti vengono venduti anche sfusi. Durante l'anno, in classe, abbiamo provato a vedere come poter riutilizzare gli imballaggi, mettendo in gioco la nostra creatività.



Lavoretto di Natale con
vasetto di vetro





Gioco da tavolo con
imballaggio di carta

DEBATE

Un'ultima attività che abbiamo fatto con i nostri insegnanti è stata la creazione di un dibattito su questo tema. Siamo partiti da una domanda:

Dati alla mano, perché dovremmo preferire i prodotti del mercato Slow Food per la mensa o le merende?



Ci siamo divisi in due gruppi: un gruppo sosteneva la comodità del supermercato, l'altro la sostenibilità del Slow Food.

Ne è nato un confronto interessante!



Km0		Vs Supermercato	
Vantaggi	Svantaggi	Vantaggi	Svantaggi
- freschezza prodotto (stagionale) - imballaggi + ecologici - possibilità di assaggiare il prodotto - occupano poco spazio sul territorio - prodotti di qualità	- gamma di prodotti inferiore - stampati depliant - conduzione fam. (meno posti di lavoro) - più tempo per fare acquisti	- viaggi unici - spazio chi uso - conoscere prodotti stranieri (non stagionale) - utilizzo di bag - non si stampano biglietti da visita - facilità trasporto (camion) - posti di lavoro	- è un prodotto lavorato - più esposto a contatto (+ batteri) + confezioni di plastica - non si possono assaggiare - scadenze prolungate

CONCLUSIONI



COSA ABBIAMO
IMPARATO CON
QUESTO PROGETTO?

- Il cibo che mangiamo è collegato alla nostra salute e a quella del pianeta
- Spesso preferiamo scegliere prodotti comodi e veloci, ma non sempre sostenibili
- È importante fare attenzione agli ingredienti, alla provenienza dei prodotti e al tipo di imballaggio
- Abbiamo conosciuto i prodotti locali, spesso più sani e con un minore impatto ambientale
- Siamo diventati più responsabili e consapevoli: possiamo anche noi dare il nostro contributo al Goal 2, evitando sprechi e preferendo, quando possibile, prodotti locali e sostenibili !

Classe 5A e 5B
scuola primaria
"Salvo D'Acquisto"
di Illasi
I.C. Don Milani,
Lavagno (VR)
a.s. 2025/2026

e-book
realizzato con
Book Creator