

# Tema: "Energia a tavola con Kyoto"



Classe 2B fascia 16 anni

## Il rispetto del Protocollo di Kyoto comincia anche dai nostri comportamenti a tavola

La Comunità Europea e i suoi stati membri si sono impegnati a ridurre entro il 2020 le emissioni dei gas serra del 20% e i consumi energetici del 20%, si sono anche impegnati ad aumentare la produzione di energia da fonti rinnovabili del 20%.

La **tracciabilità di un prodotto** può aiutarci a preferire prodotti locali, non solo per questione di gusto o freschezza, ma anche per ridurre in modo concreto i consumi di energia e gli effetti dei cambiamenti climatici.

Trasporti, spesso inutili, spostano derrate alimentari da un punto all'altro dell'Europa o del mondo per ragioni commerciali, che poco hanno a che vedere con l'interesse del consumatore!



Acquistiamo uova biologiche di produttori diversi in normali canali commerciali e, forti dei risultati delle prove precedenti, sperimentiamo con una soluzione di 120g di sale in un litro d'acqua



### Ecco i risultati!

- L'uovo freschissimo biologico (fino a tre giorni dalla deposizione) va a fondo
- L'uovo di sei giorni rimane a mezz'acqua
- L'uovo di undici giorni affiora appena disponendosi in verticale con l'estremità larga (camera d'aria) verso l'alto (vedi foto)



## L'uovo si racconta

Percorso in dieci immagini

ITIS "O. Belluzzi" Bologna - Classe 1B  
Docenti: V. Ragozzini, M. Baldazzi  
Educatrice: F. Giovannini  
Assistente Tecnico: C. Bertini

Segui l'uovo...

Il tema del cibo declinato nelle sue diverse chiavi mostra che in Europa:

- la **sicurezza alimentare** è un diritto che viene garantito a tutti i cittadini con gli stessi criteri.
- la **qualità alimentare** appartiene invece alla sfera delle opportunità, non ancora al diritto. Chi dispone di informazioni appropriate e di un reddito più elevato può permettersi la qualità.
- l'**organizzazione**, la **produzione** e il **commercio di beni alimentari** si sono fatti pesanti per gli alti costi energetici ed ambientali. Si può toccare con "mano" che per portare una caloria sulla tavola in Europa ne occorrono dieci: tre consumate nella fase produttiva e sette per la conservazione, l'imballaggio e il trasporto. Anche in termini di acqua consumata i nostri stili di vita alimentare sono pesanti.

**Responsabilità:** La famosa dieta mediterranea, basata sul consumo di frutta fresca e verdura, che alcuni paesi vorrebbero addirittura inclusa nella lista del patrimonio mondiale dell'umanità (UNESCO), è stata a poco a poco abbandonata proprio nei paesi in cui ha avuto origine. Questo cambiamento di stile di vita ha forti impatti sulla salute, ma anche sull'ambiente. Secondo gli esperti IPCC il ritorno alla dieta mediterranea rappresenta un'azione fondamentale nella riduzione delle emissioni di gas serra.

**Azioni:** gli Studenti cercano di "guardare" la quotidianità con "occhiali" diversi .....ed esercitare il diritto di scegliere



La buona educazione a tavola non è solo questione di galateo.....

Attenzione alla pubblicità ingannevole, preferire alimenti con tracciabilità trasparente, di stagione, biologici, a chilometro zero..... anche nella mensa della scuola!!!