

IL PIANETA E' NELLE NOSTRE MANI



LO SVILUPPO SOSTENIBILE

Lo sviluppo sostenibile è una forma di sviluppo economico compatibile con la salvaguardia dell'ambiente e dei beni per le generazioni future, che ha dato vita all'economia sostenibile



L'AGENDA 2030



L'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile è un programma di azioni per le persone, sottoscritto da 193 Stati dell'ONU.

COLLEGHIAMO I DUE CONCETTI

Entrambi riguardano la salvaguardia dell'ambiente e ci spingono ad agire per preservare il nostro pianeta: esso è stanco per via dell'uomo che lo sfrutta senza sosta, senza pensare che un giorno le sue **risorse** saranno terminate.



A PROPOSITO DI RISORSE....LO SAPEVATE CHE:

Per produrre:

- Una fetta di pane occorrono 40 l di acqua
- Un uovo circa 135 l di acqua
- Una fetta di carne bovina da 100 g circa 1500 l di acqua, e foraggio e cereali e ancora altra acqua per la cura e il nutrimento dell'animale!



LO SPRECO ALIMENTARE

Nel mondo 1,3 miliardi di tonnellate di cibo vengono sprecate, mentre potrebbero sfamare persone che soffrono la fame. Non si tratta solo di un problema etico e morale, ma di un fenomeno che ha gravi conseguenze a livello ambientale.

Non alimentare lo spreco.



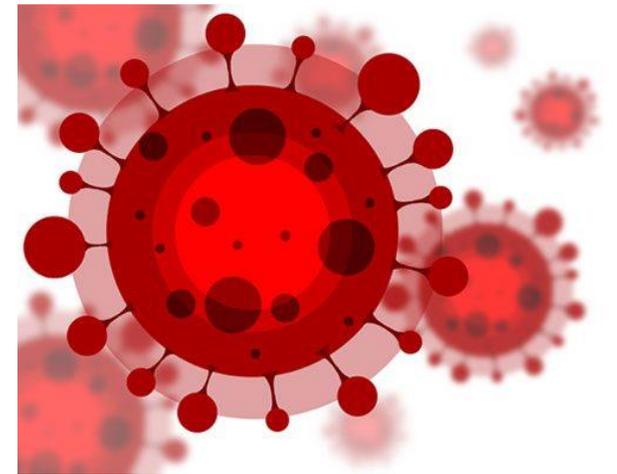
DA DOVE INIZIA LO SPRECO ALIMENTARE?

Gran parte dello spreco alimentare avviene durante il trasporto. Molti prodotti durante il viaggio, tendono a perdere di qualità e finiscono nelle pattumiere. A questo si aggiunge il fatto che molte persone comprano cibo in eccesso rispetto ai reali bisogni, non riuscendo a consumarlo entro il limite stabilito dal prodotto. Questo comporta una perdita in risorse.



GLI SPRECHI ALIMENTARI IN TEMPO DI EMERGENZA

In questo periodo di emergenza da Covid-19 i mass media hanno dato notizie sul tasso di inquinamento che è diminuito. A causa del lockdown le persone sono state costrette a restare a casa. Questo non ha impedito che ci siano stati sprechi nel settore alimentare. All'inizio della pandemia, il timore di rimanere senza cibo ha spinto molte persone a svuotare i supermercati, mentre, nei campi agricoli frutta e verdura hanno rischiato di marcire per la mancanza di braccianti, molti dei quali sono tornati nei loro paesi di origine.



COSA POSSIAMO FAR PER COMBATTERE LO SPRECO?

Ecco alcuni utili consigli:

- una spesa a «Spreco zero» per esempio. Questo metodo comporta il pianificare, fare una lista di quello che realmente ci occorre.
- Leggere con attenzione le etichette, evitando di comprare prodotti che non si riescono a consumare entro le date di scadenza.
- E se in cucina avanza qualcosa, riutilizziamolo. Ad esempio se avanzano degli spaghetti, possiamo preparare una squisita pizza di maccheroni.



NO ALLO SPRECO

gli alunni della II C

