

CPL Cremona

**Progetto “Giovani Cittadini
Monitoranti”**



Vigilare cibo, salute e ambiente

**Scuola secondaria di primo grado
“Virgilio” di Cremona**

Classi 3B e 3D

Accesso civico al Comune

Le classi 3^AD e 3^AF dell'anno 2020/21 sono state classi pilota nel progetto Giovani Cittadini Monitoranti e hanno concluso l'anno scolastico presentando una domanda di accesso civico al Comune di Cremona. Hanno cioè rivolto delle domande relative ai guadagni ottenuti grazie all'inceneritore e hanno ricevuto risposte da parte del Comune. E' importante sapere di avere a disposizione uno strumento per fare delle domande e pretendere delle risposte. Questo è l'insegnamento più grande, insieme alle esperienze, che ci hanno lasciato i nostri compagni dello scorso anno. Quest'anno scolastico 2021/2022 è toccato a noi essere Giovani Cittadini Monitoranti.



La raccolta differenziata e l'Agenda 2030



Obbligatoria dal 1975, la raccolta differenziata rispetta l'ambiente e le 4R

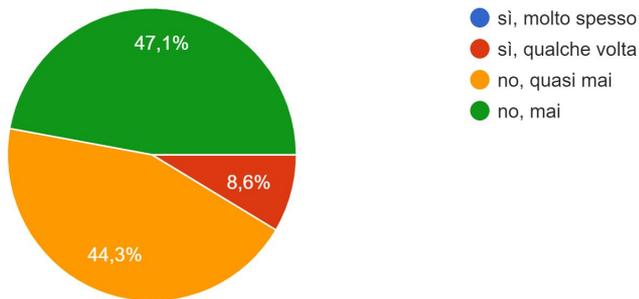
La raccolta differenziata permette di evitare la dispersione di rifiuti nell'ambiente e riutilizzare i materiali

Anche l'ONU, attraverso l'Agenda 2030, si è soffermato sulla salvaguardia dell'ambiente e ha stabilito in particolare due obiettivi da raggiungere, il 2 e 12.

Questionario e abitudini familiari sul riciclo

Avete mai disperso rifiuti in natura?

70 risposte



Abbiamo realizzato un questionario da rivolgere alle famiglie, ottenendo risultati che abbiamo poi analizzato e rielaborato, arrivando infine a delle conclusioni

Vi recate al supermer
70 risposte

Voi come aiutereste l'ambiente?

70 risposte

- Cercando di usare il meno possibile mezzi a motore;
- Consumare meno prodotti confezionati ma cucinare a Km zero;
- Differenziare il più possibile i rifiuti cercando di produrne il meno possibile;
- Creare un menù settimanale in modo da acquistare solo i prodotti necessari;
- Saper gestire al meglio le scadenze dei prodotti con un accurato controllo;
- Mantenere una temperatura costante negli ambienti in cui si vive per evitare un eccessivo utilizzo dell'impianto di riscaldamento;
- Usare l'acqua in maniera parsimoniosa;
- Sfruttare maggiormente l'energia solare ed eolica

Continuando a differenziare e diminuendo gli sprechi

non buttando la spazzatura nell'ambiente e riciclando

Obbligherei a costruire i nuovi edifici del tutto autonomi da un punto di vista energetico e a migliorare l'efficienza energetica di quelli esistenti; ridurrei gli imballaggi dei prodotti; introdurrei normative molto rigide per evitare il continuo consumo del suolo a fini edificatori

PROGETTO CPL - GCM 2022

PLASTICA?? no, grazie

Nel mondo ci sono molti problemi, ma uno dei più importanti è l'inquinamento, dovuto soprattutto all'eccessivo utilizzo della plastica.
Per risolvere questo problema l'O.N.U. ha realizzato diversi progetti come l' Agenda 2030 e la Cop 26.

Noi ragazzi per aiutare a risolvere questo problema, ci siamo chiesti cosa possiamo fare: portare sacchetti di carta quando facciamo la spesa, ridurre gli imballaggi e fare una

MERENDA SOSTENIBILE

MERENDA E MENU SANI E SOSTENIBILI

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenic a
PRANZO	-farro -verdure in abbondanza -frutta di stagione	-pane -orata al forno o pesce a scelta -verdure in abbondanza -frutta di stagione	-pasta al pomodoro -verdure in abbondanza -frutta di stagione	-pane -platessa al forno o pesce a scelta -verdura in abbondanz a -frutta di stagione	-zuppa di verdure -pane o crostini -verdura in abbondanz a -frutta di stagione	-pasta al pesto -verdure in abbondanz a -frutta di stagione -cioccolato fondente	-filetto di maiale -patate al forno -verdure in abbondanz a -frutta di stagione
CENA	-pane -pollo al forno o altra carne bianca a scelta -verdure in abbondanza -frutta di stagione	-minestrone di verdure -pane o crostini -verdura in abbondanza -frutta di stagione	-pane -arrosto di vitello al forno o carne bianca o rossa a scelta -verdure in abbondanza -frutta di stagione	-minestro ne di verdure -pane o crostini -verdure -frutta di stagione	-frittata -bresaola con rucola e grana o prosciutto crudo -verdure in abbondanz a -frutta di stagione	-pizza -frutta di stagione	-passato d piselli -pane -funghi -verdura in abbondanz a -frutta di stagione

CHE COSA VUOL DIRE MERENDA SOSTENIBILE

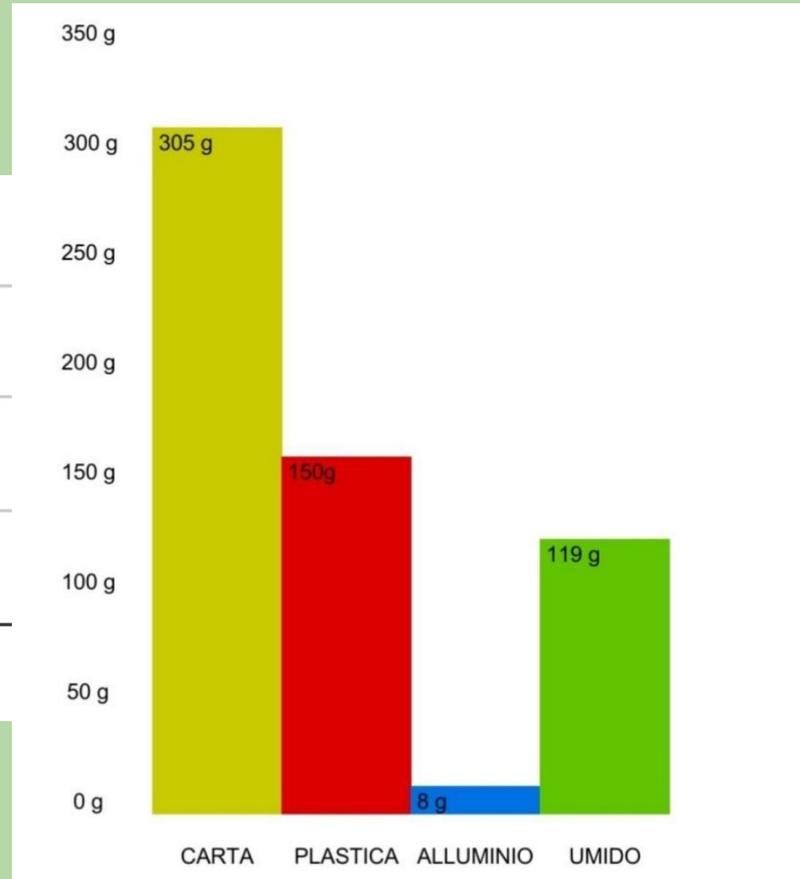
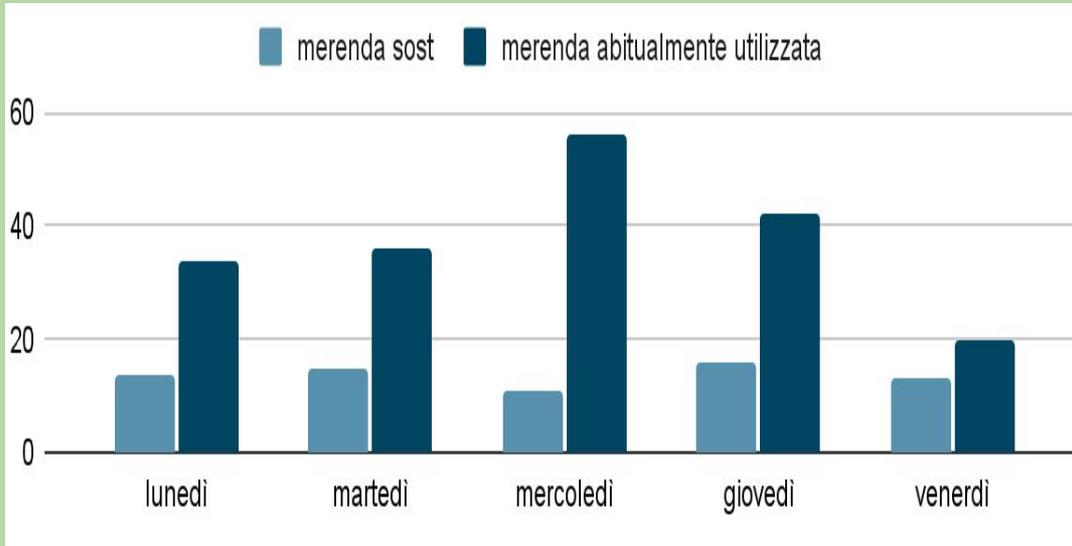
A scuola possiamo sostituire la merenda contenuta in imballaggi di plastica, carta o altro con la merenda sostenibile (torte o biscotti fatti in casa, frutta) come abbiamo fatto noi, alunni della scuola media Virgilio.

Nel mese di ottobre 2021 abbiamo portato per una settimana la nostra abituale merenda e, ogni giorno, abbiamo pesato quanti rifiuti produceva la nostra classe.

La settimana successiva abbiamo portato merende sostenibili e abbiamo visto che era possibile ridurre notevolmente il peso degli imballaggi.

Abbiamo insomma MONITORATO IL CONSUMO
di PLASTICA e altri IMBALLAGGI nelle NOSTRE CLASSI





Monitorando i frigoriferi...



Il viaggio di un pomodoro



Quanto e cosa si spreca se si fa marcire un pomodoro?

Abbiamo scelto di parlare dello spreco del cibo, e parlare anche solo di un pomodoro, ci fa capire **quanto e cosa si spreca nel buttare via un semplice alimento. Vogliamo cercare di diffondere la cultura del NON SPRECARE.**

Con il nostro cibo sprecato si potrebbero salvare persone che muoiono di fame tutti i giorni.

Vediamo cosa si spreca buttando un semplice pomodoro avanzato nel nostro frigorifero...



- ❖ il tempo dell'agricoltore utilizzato per piantarlo nel terreno e curarlo;
- ❖ il tempo per farlo crescere, ed il nostro per andare a prenderlo.
- ❖ i soldi utilizzati per prendere sia i semi sia il pomodoro.

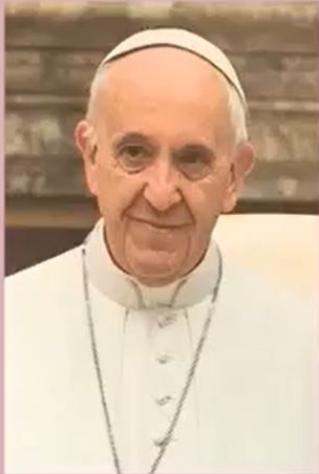
- ❖ il suolo e il terreno dove è cresciuto sono stati privati di risorse utili alla sua crescita
- ❖ gli imballaggi e le cassette per trasportarlo hanno prodotto rifiuti
- ❖ autisti, magazzinieri, raccoglitori e agricoltori hanno speso il loro tempo

PENSIAMOCI
BENE, PRIMA DI
BUTTARE UN
POMODORO....
LA PROSSIMA
VOLTA!



Seguendo l'incontro con **Marco Omizzolo**, tra l'altro, abbiamo capito quanto sia il lavoro che impiegano i contadini per permettere che quel pomodoro arrivi sulle nostre tavole e quanto sia lo sfruttamento cui sono sottoposti i braccianti.

Ricettario no-spreco



*"Scartare cibo
significa scartare persone."*

*"E' scandaloso non accorgersi di quanto
il cibo sia un bene prezioso
e di come tanto bene
vada a finire male".*

Papa Francesco

Ricettario no-spreco

Non sempre buttare è necessario, ma da dei prodotti scaduti si possono creare piatti deliziosi!



Lista della spesa

- Carote
- Finocchi
- Pomodori
- 1 Cesto d'insalata

La spesa intelligente

Noi ragazzi delle classi 3B e 3D siamo andati a fare la spesa.

Ci siamo accorti che i supermercati fanno di tutto per farci acquistare i prodotti con imballaggi di plastica, utilizzando luci, offerte e pubblicità, e abbiamo capito che per non acquistare questi prodotti è indispensabile avere con sé una lista della spesa con annotate le cose che ci servono veramente.

Noi non siamo caduti nel tranello, ci siamo recati nel reparto ortofrutta e ci siamo trovati davanti numerosi alimenti prodotti, come pomodori e carote, e abbiamo preso delle verdure senza imballaggi di plastica e abbiamo utilizzato un sacchetto biodegradabile.

Ma che vantaggi ha portato la nostra scelta? Questa scelta ha portato a due vantaggi:

- 1) Il sacchetto viene riutilizzato e non viene smaltito.
- 2) Non bisogna creare altri sacchetti (meno spreco di materie materie prime).



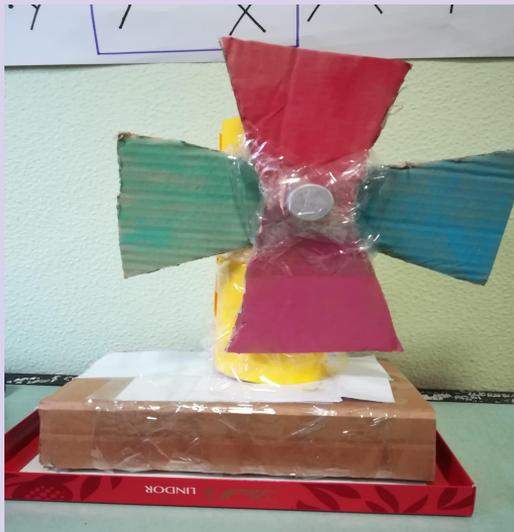
SI PUO' COMPRARE...



LAVORETTI CON MATERIALI DI RICICLO

Con materiali da riciclo abbiamo creato degli oggetti per dare una seconda vita ai rifiuti, siamo riusciti a creare dei lavoretti originali e fantasiosi.





NON RICICLARE NON È SOLO UN
MALE PER IL PIANETA, MA ANCHE
PER TE E LA TUA FAMIGLIA





Si ringrazia per
l'attenzione