

VIAGGIO DI UN POMODORO



**QUANTO E COSA SI
SPRECA SE SI FA
MARCIRE UN
POMODORO?**



Abbiamo scelto di parlare dello spreco del cibo, perché parlare anche solo di un pomodoro, ci fa capire quanto e cosa si spreca nel buttare via un semplice alimento e per 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...

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

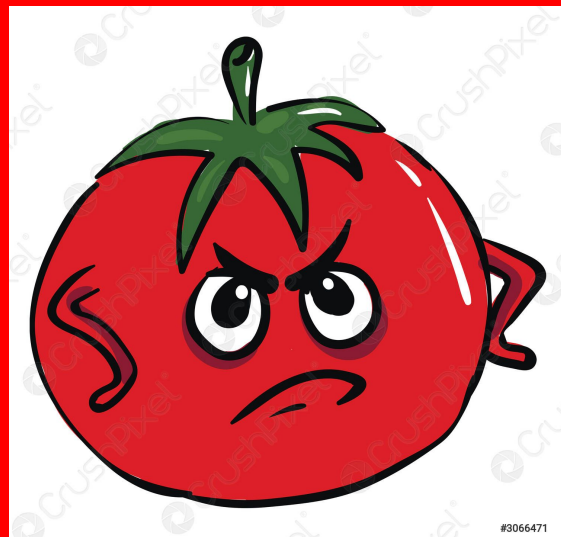




→ spazio utilizzato per far crescere il pomodoro frigorifero utilizzato per conservarlo

- ❖ il suolo e il terreno dove è cresciuto, è stato privato 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!



Questo è solo un esempio, ma i dati ci dicono che non sprechiamo solo buttando un pomodoro.

Pensiamo che per produrre 400 grammi di passata di pomodoro ci vogliono 172 litri d'acqua, ma questo vale anche per molti altri cibi, tra cui:

- le patate
- le carote
- le mele
- i cetrioli
- i ravanelli
- il cocomero
- la carne di vitello o maiale
- la carne di pecora
- il latte
- una tazza di caffè ecc...
- cocomero
- L'hamburger per essere prodotto necessita di ben 72 litri d'acqua.