

# **Può un piatto di spaghetti consumare il pianeta?**

---

**Progetto ConsumAt(t)ori**

**A cura di Filippi Flavio e Marmolino Matteo**

**Classe 3<sup>M</sup> A.S. 2022/23**

Pensate ad uno dei vostri piatti preferiti: sapreste dire da dove provengono tutti gli ingredienti che compongono le prelibatezze in tavola? Come sono stati prodotti e chi li ha distribuiti e trasportati?

Sono quesiti che possono sembrare banali, ma sapere le risposte ci aiuterebbe a capire come ogni alimento impatta sull'ambiente naturale, sulla nostra salute ed economia. Ogni passaggio effettuato per ogni singolo alimento ha delle ripercussioni sull'ambiente. Pensandoci, la desertificazione, la perdita di biodiversità e il riscaldamento globale sono in parte causati da come viene prodotto, conservato e consumato il piatto di spaghetti con le vongole che abbiamo mangiato ieri a pranzo.

Proviamo a fare questo esercizio: sappiamo che, solo per le vongole, sarà servito del carburante per l'imbarcazione, delle reti per la pesca, delle celle frigorifere per il mantenimento, eventuali imballaggi di plastica e veicoli per la distribuzione.



Il nostro sistema alimentare è ormai vecchio, emergono diverse problematiche che lo rendono non più proponibile, come l'uso di combustibili fossili, i comportamenti di spreco e il sovrasfruttamento delle risorse. Per garantire che nei prossimi decenni il cibo sia una risorsa disponibile per tutti occorre tutelare l'ambiente da cui provengono le materie prime, prestando attenzione a cosa c'è dietro a ciò che mangiamo.



Per il raggiungimento di questo obiettivo è importante avere un'alimentazione sostenibile che preveda il consumo solo di cibo sano che abbia un basso uso di suolo e risorse idriche, basse emissioni di gas serra e attento alla biodiversità degli ecosistemi.

La produzione globalizzata degli alimenti non ha tuttavia portato miglioramenti riguardo l'attenzione verso la sostenibilità e anche in campo nutrizionale. Infatti le persone denutrite e le persone che soffrono di obesità sono oltre un miliardo, associando questi dati alla rapidità con cui gli ecosistemi si stanno deteriorando capiamo che è necessario fare un "Riesame delle dite". I sistemi di produzione e consumo alimentare devono cambiare radicalmente, puntando sulla consapevolezza di tutte le persone coinvolte, nel rispetto della biodiversità, delle risorse disponibili e delle culture locali.

Per capire quanto impatta un cibo si deve considerare l'intero ciclo di vita, l'impronta del cibo sull'ambiente è individuata da degli indicatori, come l'impronta ecologica ad esempio, che misurano l'impatto di determinati processi sulle risorse naturali. Il WWF ha individuato tre principali tipi di impronta, il primo è di livello globale, gli ultimi due sono più su scala regionale:

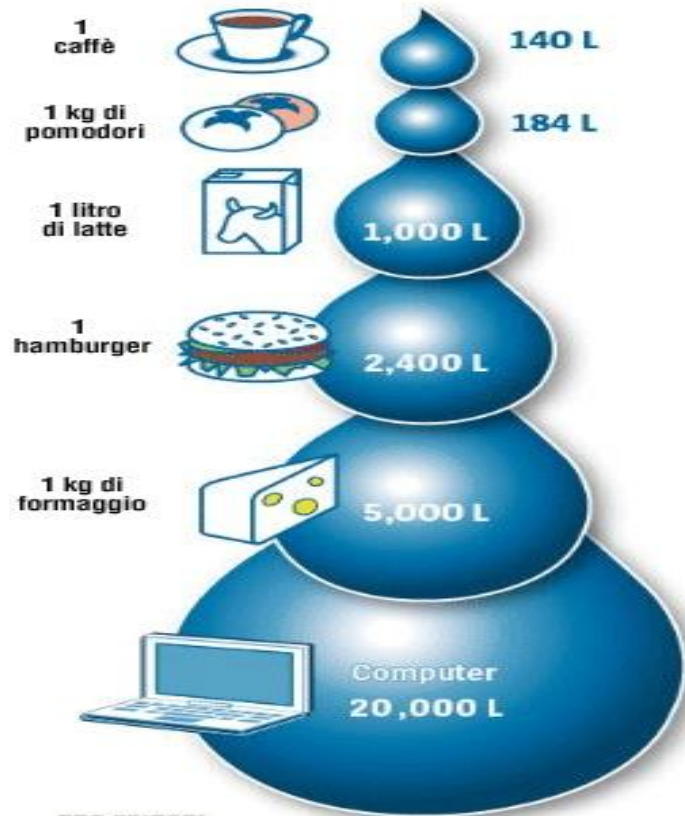
- L'impronta di carbonio, ovvero la quantità di gas serra emessa.

- L'impronta di azoto reattivo immessa nell'ambiente durante la coltivazione/allevamento/pesca, esempi:

CATEGORIE DI PRODOTTO	AZOTO REATTIVO (Nr)	
	Migliaia di tonnellate di N l'anno	
	CONSUMO	FILIERA
Frutta e verdura	6,4	5,8
Cereali	72,2	27,4
Tuberi	0,9	1,2
Carne	51,6	45,5
Latte e derivati	10	3,1
Pesce	2 <sup>#</sup>	2,8 <sup>#</sup>
<b>TOTALE</b>	<b>143.1</b>	<b>85.8</b>

### Impronta Idrica

Ecco quanta acqua viene usata/inquinata per i prodotti di uso comune



-L'impronta idrica, ovvero la quantità di acqua consumato o inquinata, ad esempio →

Infine notiamo che anche qualcosa che ci può sembrare molto banale come un piatto di pasta ha in realtà una sua ripercussione sul pianeta, riusciresti a stimare quanto impatta la tua pietanza preferita usando i 3 indicatori del WWF?

Un approfondimento sull'impronta ecologica e la biocapacità:  
<https://www.youtube.com/watch?v=IQuc2BnScXU>

## **Bibliografia/Sitografia**

*Appunti e materiali raccolti nel corso delle conferenze del progetto  
ConsumAt(t)ori – IIS Da Vinci Civitanova Marche*

*Immagine piatto di spaghetti con le vongole:*

<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.salepepe.it%2Fricette%2Fprimi%2Fpasta-secca%2Fspaghetti-vermicelli%2Fspaghetti-vongole%2F&psig=AOvVaw3DdXZx4ChutVa8OEq2kmM9&ust=1669303434876000&source=images&cd=vfe&ved=0CBAQjRxqFwoTCJjaioTOxPsCFQAAAAAdAA AAABAE>

*Immagine sovrasfruttamento del pianeta:*

<https://www.terremarsicane.it/da-oggi-siamo-in-debito-con-la-terra-utilizzate-tutte-le-risorse-naturali-del-2022-e-lanno-peggiore-della-storia/>

*Immagine impronta di carbonio:*

<https://5minutiperlambiente.wordpress.com/tag/filiera-di-produzione/>

*Immagine impronta idrica:*

[https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.blendspace.com%2Flessons%2Fk8kYL\\_2qBXwAQ%2Fcopy-of-impronta-ecologica-e-idrica&psig=AOvVaw1SOmUMD\\_MtMdAdRqLZxk9h&ust=1669304628094000&source=images&cd=vfe&ved=0CBAQjRxqFwoTCJDJhL3SxPsCFQAAAAAdAAAAABAE](https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.blendspace.com%2Flessons%2Fk8kYL_2qBXwAQ%2Fcopy-of-impronta-ecologica-e-idrica&psig=AOvVaw1SOmUMD_MtMdAdRqLZxk9h&ust=1669304628094000&source=images&cd=vfe&ved=0CBAQjRxqFwoTCJDJhL3SxPsCFQAAAAAdAAAAABAE)