

PERCORSI NORD -SUD DEL MONDO



Sommario

Introduzione	5
Legenda	7
Giochi green: intercultura e sostenibilità	8
Background	8
Come contribuire al cambiamento	8
Il percorso per le biglie – Marocco	9
Al hagma, la “campana” egiziana – Egitto	10
Il mancala – Africa del Nord	11
Monshimunh – Nord America	12
Piantala!	13
Background	13
Attività: costruisci un’oasi di biodiversità	14
Esperimento: le piante possono vivere senza luce, acqua e aria?	15
Come contribuire al cambiamento	15
Materiale utile per approfondire il tema	15
L’orto interculturale tra nord e sud del mondo	16
Background	16
La cultura peruviana e il bastone della pioggia	16
La cultura senegalese tra profumi naturali e credenze popolari	17
La cultura albanese e la festa di Nevruz	18
Le api: ambiente e cooperazione	20
Background	20
Come contribuire al cambiamento	21
Come realizzare candele con cera d’api	21
Le conseguenze del <i>Land Grabbing</i>	22
Background	22

Approfondimento - Il caso dell'olio di palma _____	22
Casi di <i>land grabbing</i> _____	24
Approfondimento - Conflitti ambientali _____	24
Materiale utile per approfondire il tema _____	25
Lo sfruttamento delle risorse minerarie: il coltan in Congo _____	26
Background _____	26
Conseguenze _____	26
Materiale utile per approfondire il tema _____	27
Come contribuire al cambiamento _____	27
Riciclo a regola d'arte _____	28
Background _____	28
Up-cycling _____	28
Land Art _____	29
Come contribuire al cambiamento _____	30
Natura in casa: prodotti sostenibili per la cura e l'igiene _____	32
Background _____	32
Sapone fatto in casa _____	32
Dentifricio naturale in polvere _____	33
Dentifricio sbiancante con aloe vera _____	33
Collutorio naturale _____	34
Scrub per il corpo al kiwi _____	34
Scrub per il corpo speziato _____	34
Scrub per il corpo all'olio di mandorle dolci _____	34
Scrub per il corpo alla cannella e limone _____	35
Materiale utile per approfondire il tema _____	35
Etichetta d'identità _____	36
Leggere la provenienza del cibo dalle etichette _____	36
Approfondimento - L'avocado che lascia senz'acqua il Cile _____	37



Approfondimento - Il viaggio dei cibi e l'incontro delle culture _____	38
Il cibo che unisce _____	41
La piramide alimentare _____	41
Approfondimento - La quinoa, madre di tutti i semi _____	42
Ambiente in pentola _____	44
Background _____	44
Come contribuire al cambiamento _____	44
Calendario frutta e verdura di stagione _____	45
La cucina di recupero: pesto di foglie di carote _____	45
To meet the meat _____	46
Background _____	46
L'origine delle proteine e l'etica alimentare _____	47
Approfondimento - Il caso della Cina: la cultura del cibo _____	48
Attività in classe: tradizioni alimentari e religioni _____	49
Aria di qualità _____	51
Background _____	51
Misuriamo! _____	52
Come contribuire al cambiamento _____	53
Piccoli Semi Grandi Opportunità - Bolivia _____	54
I principi che guidano le azioni e le attività del progetto di ASPeM _____	54
Le strategie _____	54
Il Paese dalle mille colline – Ruanda _____	56
Chi siamo _____	56
Ruanda _____	56
Conseguenze _____	57
Come contribuire _____	57
Progetto nelle scuole "Acqua e Vinci" _____	58
Link di approfondimento: _____	58



Laboratorio Triciclo _____	59
I servizi del laboratorio Triciclo _____	59
Link di approfondimento _____	63
Acqua per tutti – Malawi _____	64
Obiettivo del progetto _____	64
Beneficiari del progetto _____	65
Risultati attesi _____	65
Cosa puoi fare tu _____	65
Capitan conservazione - Myanmar _____	66
Background _____	66
Attività: la pesca che fa male alla biodiversità _____	67
Materiale utile per approfondire il tema _____	68
The green screen _____	69
Da noleggiare _____	69
Da acquistare _____	74
Appunti e idee _____	79
Riferimenti _____	82

Introduzione

In campo ambientale la relazione tra i Paesi del Nord e del Sud del mondo è caratterizzata dalla ricerca e dallo sfruttamento delle risorse naturali offerte dal pianeta.

La ricchezza del capitale naturale, che costituisce la base del benessere e dello sviluppo umani, è da tempo saccheggiata dall'uomo che irresponsabilmente mette a rischio le capacità di rigenerazione dei sistemi naturali per le generazioni future: il sovrasfruttamento e lo spreco delle risorse e la mancanza di buone pratiche ambientali causano la deforestazione e l'erosione del suolo, comportano la perdita della biodiversità e l'accumulo di gas climalteranti nell'atmosfera, provocano la riduzione delle fonti di energia rinnovabile, l'inquinamento degli ecosistemi.

Al fine di tutelare la sopravvivenza dell'intero ecosistema è necessario intraprendere la strada dello sviluppo sostenibile, come indicato dall'Agenda 2030 approvata nel 2015 dalle Nazioni Unite.

L'attuale modello di sviluppo risulta insostenibile non solo sul piano ambientale, ma anche su quello economico e sociale: l'attuazione dell'Agenda richiede un forte coinvolgimento di tutte le componenti della società, dalle imprese al settore pubblico, dalla società civile alle istituzioni, dalle università e centri di ricerca agli operatori dell'informazione e della cultura.

Tutti i Paesi sono chiamati a contribuire ad uno sviluppo di questo tipo, senza più distinzione tra Paesi sviluppati, emergenti e in via di sviluppo, intervenendo sulle problematiche presenti in ognuno di essi e impegnandosi a definire una propria strategia di sviluppo sostenibile che consenta di raggiungere gli obiettivi individuati.

Il progetto Green School: rete lombarda per lo sviluppo sostenibile intende supportare il raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo 2030 promuovendo nella società civile la conoscenza dei temi ambientali e favorendo atteggiamenti, azioni e forme di partecipazione attiva degli alunni, della popolazione e delle istituzioni lombarde, volti alla tutela dell'ambiente, alla lotta ai cambiamenti climatici e alla mitigazione dell'impatto antropico.



Le tematiche ambientali proposte e le eco-azioni promosse all'interno delle scuole riguardano, in particolare, sei pilastri: risparmio energetico, riduzione dei rifiuti, qualità dell'aria e mobilità sostenibile, controllo dello spreco alimentare, rispetto della natura e della biodiversità, risparmio idrico. Tutti i percorsi proposti intendono affrontare queste tematiche approfondendo i risvolti ambientali del rapporto tra il Nord e il Sud del mondo e analizzando come essi influiscono sull'ecosistema, sensibilizzando la collettività e favorendo comportamenti responsabili nella direzione di una consapevolezza e una coscienza globali.

Il progetto Green School: rete lombarda per lo sviluppo sostenibile è cofinanziato dall'Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo.

Capofila del progetto è ASPeM – Associazione Solidarietà Paesi Emergenti di Cantù (CO) e ne sono partner: CAST – Centro per un appropriato sviluppo tecnologico, CELIM – Centro Laici Italiani per le Missioni, Istituto Oikos Onlus, FDUO – Fratelli dell'Uomo, Cooperativa Impresa Sociale Ruah, Project for People Onlus, COE – Associazione Centro Orientamento Educativo, MLFM – Movimento per la Lotta contro la Fame nel Mondo, Acea Onlus, Altropallone ASD Onlus, SVI – Servizio Volontario Internazionale, MMI – Medicus Mundi Italia, SCAIP – Servizio Collaborazione Assistenza Internazionale Piamartino Onlus, Guardavanti: per il futuro dei bambini Onlus, DEAFAL ONG – Delegazione Europea per l'Agricoltura Familiare in Asia, Africa e America Latina, Gruppo Aleimar Onlus, Isola Solidale APS, Università dell'Insubria – Dipartimento di Scienze Teoriche e Applicate, Provincia di Varese, Comune di Laveno Mombello – Agenda21Laghi, Comune di Milano (Area Relazioni internazionali e Area Ambiente ed energia).

Il progetto *Green School: rete lombarda per lo sviluppo sostenibile* ha una durata prevista di 18 mesi e le attività verranno sviluppate da maggio 2019 a novembre 2020.



Legenda



Acqua



Energia



Mobilità sostenibile e qualità dell'aria



Natura e biodiversità



Rifiuti



Spredo alimentare



Giochi green: intercultura e sostenibilità

Scuole dell'infanzia e scuole primarie



Background

I giochi rappresentano un elemento culturale in grado di accomunare i Popoli e di svelare le loro caratteristiche sociali. Infatti, conoscere giochi di Paesi lontani e appartenenti e tradizioni diverse dalla propria permette di avvicinarsi in maniera divertente a culture terze, scoprendo affinità e differenze, usi, costumi e talvolta persino valori di un Popolo. Ad esempio, nei Paesi industrializzati sono diffusi giochi maggiormente competitivi mentre nelle società caratterizzate dalla convivenza basata sulla condivisione di tutti i beni sono più comuni i giochi cooperativi.

Oltre al valore culturale, i giochi hanno anche un aspetto legato all'ambiente che non va sottovalutato: i giocattoli con cui ci divertiamo sono fatti molto spesso con prodotti provenienti da fonti di energia non rinnovabili, come la plastica, presente nella stragrande maggioranza degli articoli che acquistiamo.

La plastica è il prodotto sintetico a più lunga conservazione, si degrada completamente solo in centinaia di anni e se quindi non viene smaltita o riciclata correttamente finisce nell'ambiente accumulandosi come scarto a terra e in acqua e favorendo così l'alterazione di ecosistemi troppo delicati.

Ridurre il consumo di plastica, riutilizzarla e riciclarla correttamente sono azioni che tutti possiamo e dobbiamo compiere per apportare cambiamenti positivi negli ecosistemi del Nord e del Sud del mondo.



Come contribuire al cambiamento

- Da' nuova vita ai giocattoli che non usi più e che con un po' di fantasia possono trasformarsi in nuovi oggetti.
- Altri esempi al link:

<https://youmedia.fanpage.it/gallery/ah/5565a82ce4b097b90043ae0f?photo=5565a8cce4b097b90044b32a&noshow=true>



- Quando getti i giocattoli effettua correttamente la raccolta differenziata: pupazzi, peluches, bambole e palloni da gioco vanno nel secco residuo/indifferenziato, così come i giocattoli di plastica non elettronici, come macchinine, barbie, pupazzetti e mattoncini, che non essendo degli imballaggi non possono essere gettati con la plastica; se questi giochi sono di grandi dimensioni, vanno portati all'ecocentro del tuo comune di residenza. I giocattoli elettronici, invece, sono a tutti gli effetti dei RAEE, ossia Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche, che contengono sostanze considerate tossiche per l'ambiente e che non sono biodegradabili, perciò vanno conferiti nelle Isole Ecologiche o nei cassonetti RAEE degli ecocentri. Video: <https://youtu.be/oTVyNbC8FNU>
- Organizza insieme alla tua classe la raccolta dei giocattoli che non vengono più usati né a scuola né a casa e consegnali alle strutture che accolgono bambini in situazioni di difficoltà o ai reparti pediatrici degli ospedali: molto spesso il riuso è anche condivisione e gentilezza.
- Ai giochi di plastica, preferisci giochi sostenibili costruiti in legno e colorati con tinture con base ad acqua senza la presenza di metalli inquinanti.
- Costruisci nuovi giochi con materiale di riciclo, come quelli presentati in questo curioso video: <https://www.facebook.com/1826195351007344/videos/vb.1826195351007344/2357957291133281/?type=2&theater>
- Sperimenta nuovi giochi sostenibili facendoti ispirare da alcune buone pratiche diffuse nel resto del mondo; ecco qui alcuni esempi di giochi green:

Il percorso per le biglie – Marocco

Materiale



- Qualunque scatola (o coperchio) di cartone con bordi di pochi centimetri può diventare una pista per biglie
- Bastoncini del gelato
- Biglie
- Colori
- Forbici
- Colla

Procedimento

Decorate l'interno della scatola, che diventerà lo sfondo della pista per le biglie e create un percorso-labirinto con i bastoncini del gelato, dopo averli colorati. Per aumentare la difficoltà del percorso, create dei fori sul fondo della scatola: durante il gioco dovrete cercare di evitarli per non perdere la vostra biglia e quindi il vostro turno. Lasciate asciugare completamente prima di giocare.

Regole del gioco

Se avete una sola pista per biglie, stabilite l'ordine di gioco dei partecipanti con una conta e successivamente cronometrate il tempo che ogni giocatore impiega per condurre la biglia fino alla fine del percorso. Se invece ogni giocatore ha una propria pista, giocate contemporaneamente. In entrambi i casi, vince il giocatore che conduce la biglia fino alla fine del percorso nel minor tempo.

Ricordate, se la biglia esce dalla pista o cade a terra, il giocatore deve ripartire dall'inizio del percorso.

Al hagla, la "campana" egiziana – Egitto

Campana è un gioco semplice e assai antico, diffuso in moltissime culture anche se con caratteristiche diverse. La regola di saltellare da una casella all'altra su un solo piede è presente in tutte le sue varianti, ma ogni tradizione presenta una propria particolarità: ecco la versione egiziana del gioco tanto amato e praticato dai bambini di quasi tutto il mondo.

Materiale

- Gessetto
- Sassolino/Noce/Conchiglia

Procedimento

Si traccia a terra un rettangolo di due passi di base per quattro di altezza e lo si divide in otto quadrati.

Regole del gioco

Stabilite l'ordine di gioco accordandovi con una conta e ricordate, anche se non c'è un numero massimo di giocatori, se siete molto numerosi potete tracciare più campi da gioco. Il primo giocatore lancia il sassolino

5	4	all'interno del quadrato 1; salta con un piede nel quadrato 1 e sposta il sassolino nella casella
6	3	2 con lo stesso piede che si trova a terra, cercando di non perdere l'equilibrio.
7	2	Successivamente salta nella casella 2 e sposta il sassolino, nello stesso modo, nel quadrato 3,
8	1	e così via fino alla casella 8, dopo la quale il giocatore può uscire dal campo di gioco. Dopo aver
		terminato questo primo giro, il giocatore effettua un lancio nel quadrato 2 e ripete il percorso.

Al termine di questo secondo giro, il primo lancio verrà effettuato nel quadrato 3 e così via.

Se il giocatore perde l'equilibrio e appoggia a terra il piede sollevato o se non lancia il sassolino nella casella giusta, perde il turno e il gioco passa al partecipante successivo. Quando sarà nuovamente il suo turno, potrà ripartire dal giro che precedentemente non aveva concluso.

Il mancala – Africa del Nord



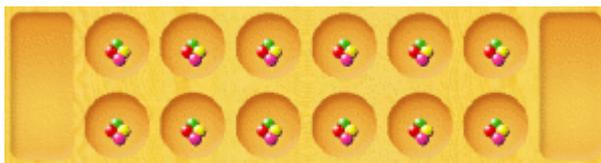
Secondo una leggenda diffusa tra i guerrieri Masai, fu inventato da Sindillo, figlio del primo uomo comparso sulla terra. Il nome deriva dall'arabo "naqala" e significa "muovere", e secondo la tradizione rappresenta un gioco di pace in cui il divertimento e la condivisione del tempo con l'avversario sono più importanti della vittoria.

Materiale

- Cartone da dieci o dodici uova (le "case")
- Fagioli/bacche/chicchi/sassi/conchiglie
- Due contenitori (i due "granaia")
- Colori per decorare il cartone

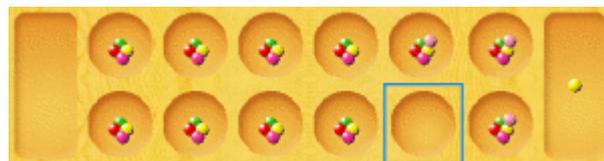
Regole del gioco

Il gioco prevede la partecipazione di due giocatori e utilizza un tavoliere di 10 o 12 caselle, come mostrato nell'immagine, affiancato ai lati da due caselle più grandi dette "granaia". All'inizio del gioco ogni casella (buca, o semplicemente "casa") contiene 4 pedine (semi). Lo scopo del gioco è avere più punti dell'avversario muovendo i propri semi nel proprio granaio (il granaio di ciascun giocatore è posto alla sua destra) o catturando i semi dell'avversario.



Il giocatore di turno sceglie una casa situata nella riga più vicina a lui e che contiene almeno una pedina. Le pedine presenti nella casa vengono prelevate e distribuite nelle caselle successive, una per ogni casella, in senso antiorario e comprendendo anche il proprio granaio. Quando un giocatore pone un seme nel proprio granaio, guadagna un punto; è vietato collocare semi nel granaio dell'avversario.

La figura seguente mostra un esempio di prima mossa: il giocatore ha prelevato i quattro semi dalla casella indicata, distribuendoli in senso antiorario nelle caselle successive e guadagnando così 1 punto.



Se l'ultimo seme, al termine della mossa corrente, viene collocato nel granaio, il giocatore può effettuare una nuova mossa, scegliendo un'altra casa da cui prelevare i semi.

Se, invece, l'ultimo seme viene posto in una casa vuota (dal lato di chi gioca), tutti i semi della stessa colonna della linea avversaria saranno catturati e portati nel proprio granaio.

La partita termina quando uno dei giocatori non può più fare mosse e cioè quando non ha più semi sulla propria linea. Quando questo si verifica, tutti i semi dell'avversario che sono ancora sul tavolo saranno addizionati al punteggio del vincitore.

Monshimunh – Nord America

Anche i nativi americani, come molti altri popoli, amavano molto giocare. Spesso lo facevano di sera, attorno al fuoco, utilizzando pochi semplici materiali trovati durante il giorno. Ed è nato così il *Monshimunh* un gioco che arriva dalle montagne del Nord America e dalle pianure dell'Oklahoma.

Materiale

- 5 sassolini piatti/conchiglie/gusci di noce/noccioli
- Piccola scatola o recipiente
- Colori per decorare
- Bastoncini/cannucce



Procedimento

- Decora tre dei cinque sassolini
- Decora a piacimento la scatola

Regole del gioco

Mettete le pietre all'interno di una piccola scatola o un recipiente e a turno tirate i sassi in alto riprendendoli poi con il vostro contenitore.

Se si ottiene una delle combinazioni che vedete nella foto si guadagnano bastoncini premio. Vince chi per primo ottiene otto o più bastoncini (all'inizio del gioco, potete stabilire voi il numero di bastoncini necessari alla vittoria).



0 bastoncini



2 bastoncini



3 bastoncini

Piantala!

Scuole primarie e secondarie di primo e secondo grado



Background

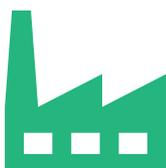
La fotosintesi è il processo alla base della vita, non solo delle piante ma di tutti gli esseri viventi: è l'unico in grado di convertire l'energia proveniente dal sole in altre forme di energia utilizzabili.



Grazie a degli organelli caratteristici delle cellule vegetali (i cloroplasti) ricchi di clorofilla, che conferisce il caratteristico colore verde alle foglie, 6 molecole di anidride carbonica (assorbite dall'atmosfera) e 6 molecole di acqua (assorbite dal suolo) vengono trasformate in 1 molecola di glucosio e 6 molecole di ossigeno, rilasciate a loro volta nell'atmosfera. Il glucosio è lo zucchero base, che accumulato in varie forme, viene usato come fonte di energia per tutti i processi metabolici delle piante.

Le piante quando mangiate diventano a loro volta fonte di energia e così via per tutta la catena alimentare. Altro aspetto importantissimo della fotosintesi è il processo di conversione dell'anidride carbonica in ossigeno, anch'esso fondamentale per la gran parte degli esseri viventi.

Le aree verdi sono quindi imprescindibili per regolare i gas atmosferici e combattere l'effetto serra di origine antropica, causa del riscaldamento globale.



L'effetto serra è un fenomeno non solo naturale, ma anche quello che ha reso possibile la vita sulla Terra: i così detti gas serra (principalmente vapore acqueo, anidride carbonica e metano) sono *trasparenti* alla radiazione solare ma non al calore; quindi fanno passare l'energia in arrivo dal Sole ma non fanno tornare verso l'universo quella

trasformata in calore, garantendo una temperatura piuttosto costante sulla superficie terrestre. Purtroppo, l'azione dell'uomo e le conseguenti emissioni di gas serra ne hanno fatto aumentare la concentrazione impedendo ad una parte del calore di essere dispersa nell'universo e conseguentemente aumentando la temperatura terrestre.

Il riscaldamento globale inoltre innesca una serie di reazioni a feedback positivo che aggravano ulteriormente la situazione e rende sempre più difficile la gestione degli incendi che ogni anno vengono appiccati o si generano spontaneamente.



Il fenomeno della deforestazione sempre più massiccio purtroppo incide molto sull'incremento della concentrazione di gas serra. In molti paesi il disboscamento (processo di conversione definitiva di un'area boschiva in prato, terreno agricolo o edificabile) è rigorosamente controllato. Non così in molte aree del Sud del mondo dove spesso gli stessi governi favoriscono l'abbattimento di boschi per convertirli in suolo agricolo. L'aspetto più tragico è che la maggior parte delle volte questi terreni vengono concessi ad aziende multinazionali che poi esportano i prodotti ottenuti verso altre aree più ricche. Questo fenomeno è incrementato soprattutto dalla necessità di produrre alimenti per l'allevamento intensivo di bestiame. In altri casi sono i contadini locali, cacciati dai loro terreni, che appiccano il fuoco per ricavare nuovi terreni per il pascolo o l'agricoltura.

Oltre a rigenerare l'ossigeno atmosferico le piante hanno effetti sul suolo, sulle acque e sul microclima: un gravissimo effetto della deforestazione è la diminuzione delle piogge nella zona pluviale. Riguardo l'effetto sul microclima è interessante constatare come nelle aree urbane ricche di verde i consumi per riscaldamento e climatizzazione sono molto ridotti, andando a vantaggio sia dei costi che delle emissioni di CO₂.



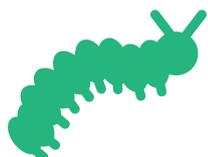
Per questo motivo i "polmoni verdi" vanno tutelati, dalla Foresta Amazzonica ai parchi pubblici delle nostre città.

Attività: costruisci un'oasi di biodiversità

Arricchite il vostro giardino, balcone o semplicemente un davanzale con nuove specie vegetali: saranno rifugio per insetti e piccoli animali.

Procedimento

- Evitate di utilizzare pesticidi e fertilizzanti chimici.
- Lasciate che in un angolo del giardino attecchisca la vegetazione spontanea e adottate il metodo della falciatura tardiva, che consente la riproduzione e la diversificazione delle specie vegetali, offrendo al contempo un riparo a numerosi animali.
 - Create uno stagno e posizionate un tronco d'albero morto, con tutte le sue cavità a disposizione degli animali cavernicoli, nonché un mucchio di ceppi e uno di pietre per piccoli mammiferi, anfibi e invertebrati.
 - Diversificate le siepi con specie indigene e piantumate piante mellifere, che attirano un gran numero di insetti.



Oltre a rendere più bello e salubre l'ambiente in cui vivi starete dando il vostro piccolo contributo per diminuire la CO₂.



Esperimento: le piante possono vivere senza luce, acqua e aria?

- Prendete 4 piantine di fagiolo e create una situazione diversa per ciascuna:
 1. una viene innaffiata e tenuta alla luce
 2. una viene chiusa in un barattolo di vetro (assenza di aria)
 3. una non viene più innaffiata (assenza di acqua)
 4. una viene messa al buio (assenza di luce)
- Dopo una settimana, confrontate le quattro piantine.
- È evidente che la prima piantina è cresciuta molto meglio delle altre tre.
- Conclusione: le piante crescono bene se dispongono di luce, acqua e aria, che sono gli ingredienti della fotosintesi clorofilliana.



Come contribuire al cambiamento

- Favorisci l'introduzione o l'ampliamento di aree verdi tutto intorno a te: il tuo giardino o balcone, i parchi, viali alberati...
- Quando ne fruisce abbi rispetto della natura.
- Vai in bici o a piedi.
- Sostieni associazioni che proteggono le popolazioni indigene di aree come l'Amazzonia, sono tra i più attivi conservatori dell'ambiente naturale.
- Controlla la provenienza del cibo che consumi.
- Riduci il consumo di carne.

Materiale utile per approfondire il tema

- <https://www.youtube.com/watch?v=pzGvzvVsJJo>
- <https://www.youtube.com/watch?v=nc0vANppUJE&t=5s>
- <https://www.youtube.com/watch?v=pPHSH-2azFw>
- <https://www.internazionale.it/opinione/stefano-liberti/2019/08/29/amazzonia-incendi-soia-carne>
- <https://www.internazionale.it/video/2019/08/28/guardiani-amazzonia>

L'orto interculturale tra nord e sud del mondo

Scuole dell'infanzia e scuole primarie



Background

Tutte le eco-azioni, da quelle più semplici a quelle più complesse, che nel mondo tutelano la biodiversità presentano una componente socio-culturale che influenza la natura stessa delle pratiche sostenibili.

Se nella tua scuola c'è un orto scolastico o l'intenzione di avviarne uno, ti potrà essere utile conoscere culture e tradizioni da cui farti ispirare per gestire il tuo progetto orticolo, scoprendo diverse parti di mondo in maniera semplice e divertente e nell'ottica di una coscienza e di un patrimonio culturale globali.

La cultura peruviana e il bastone della pioggia

- Approfondisci l'origine e le modalità d'uso di questo strumento musicale e cerimoniale utilizzato in occasioni propiziatorie per il raccolto e per la pioggia
- Realizza il tuo bastone della pioggia utilizzando materiali di riciclo
- Utilizza l'oggetto costruito nelle attività di cura dell'orto scolastico



Materiale necessario per la costruzione del bastone della pioggia



- un tubo di cartone lungo, meglio se rigido (come quelli della carta assorbente per uso domestico o quelli dei rotoli di alluminio e carta da forno)
- cartoncino/cartone rigido
- un foglio di alluminio
- matita, colla forte e forbici tessuti e fili colorati
- matita, forbici

Procedimento

- Poggiate le estremità del tubo sul cartoncino e con una matita tracciatene il contorno; disegnate attorno ai cerchi ottenuti delle linguette e ritagliate le figure ottenute, che saranno i tappi del vostro bastone.
- Incollate il primo tappo ad una delle due estremità del tubo, assicurandovi di mettere la colla sulle linguette.



- Avvolgete il tubo con il foglio di alluminio e successivamente con il cartoncino.
- Inserite nel tubo ciò che preferite, riso, bottoni, sassi, conchiglie, semi, perline.
- Incollate il secondo tappo accertandovi che sia ben saldo e che non vi sia fuoriuscita di oggetti.
- Decorate il vostro tubo con fantasia: potete utilizzare carta da regalo riciclata, incollare bottoni e fili colorati, ritagliare delle forme in feltro o striscioline di stoffa colorata. (1)

La cultura senegalese tra profumi naturali e credenze popolari

- Scopri la tradizione senegalese del thiouraye, un incenso naturale usato per deodorare la casa o per profumare il corpo e l'abbigliamento
- Componi sacchetti profumati con prodotti di origine naturale, come erbe aromatiche provenienti dal tuo orto
- Utilizza i sacchetti profumati per valorizzare gli ambienti scolastici e domestici in sostituzione di deodoranti chimici dannosi per l'ambiente
- Approfondisci la simbologia e il significato delle maschere africane
- Realizza le statuette tradizionali con valore simbolico e propiziatorio per un buon raccolto
- Utilizza le statuette per decorare il giardino e l'orto scolastici



Materiale necessario per la realizzazione dei sacchetti



- Riso
- Sale
- Fragranza (o olio essenziale o riciclate una saponetta)
- Bicarbonato
- Fiori secchi/Erbe aromatiche essiccate
- Stoffa riciclata
- Nastro/Spago

Procedimento

- Mescolate in un recipiente sale fino e riso in quantità uguali e aggiungete il bicarbonato, la fragranza, i fiori e le erbe aromatiche.
- Prendete la stoffa e tagliatene un pezzo a forma di quadrato abbastanza ampio da contenere il vostro composto.

- Ponete al centro della stoffa il vostro composto, prendete i quattro angoli del tessuto e legateli insieme usando un nastro colorato o lo spago.
- Ponete il vostro sacchettino negli armadi, nei cassetti o sotto al banco e godetevi il profumo della natura!

Materiale necessario per la costruzione della statuetta

La vostra statuetta può essere creata con qualsiasi tipo di oggetto resistente all'acqua (se la vostra idea è di porre la statua all'esterno) che per qualsiasi motivo voi o i vostri familiari non utilizzate più e che quindi desiderate gettare, come mobili da arredo (o scarti di falegnameria), viti e bulloni, guarnizioni, tubi metallici, grucce, scatole di latta, imbuti, posate, parti di biciclette, vasetti in vetro.

Ricordate di procurarvi una colla adatta al materiale scelto.

Procedimento

- Assemblate a piacimento i materiali recuperati, cercando di riprodurre la forma delle statuette della fertilità senegalesi.
- Ricoprite la vostra opera con uno spray protettivo che impedisca ai materiali usati di arrugginire o marcire in caso di pioggia.
- Decorate il vostro orto o il vostro giardino.



La cultura albanese e la festa di Nevruz

- Scopri e approfondisci la festività che celebra la primavera e la natura, concentrandoti sull'importanza del vento come risorsa per l'ambiente.
- Costruisci, con materiali di riciclo, girandole colorate che con l'aiuto del vento sono utili a scacciare dagli orti topi, talpe e uccelli pericolosi e scopri perché questi animali sono dannosi per il tuo orto.
- Decora il tuo orto con le girandole che hai realizzato.

Materiale

- Bottiglia di plastica
- Forbici
- Colla a caldo
- Filo di ferro
- Bastoncino del gelato
- Nastro isolante



Procedimento



- Prendete la bottiglia di plastica, eliminate la parte dell'impugnatura e tagliate a listarelle la parte rimanente, arrivando a circa 4 cm dal fondo della bottiglia stessa.



- Piegate all'indietro le listarelle.



- Incollate la parte dell'impugnatura alla parte tagliata a listarelle e foratele entrambe, aiutandovi con una forbice a punta tonda, l'una sul fondo e l'altra sul tappo, praticando due buchi perfettamente allineati.
- Fate passare all'interno dei fori il filo di ferro

- Attaccate al filo di ferro il bastoncino, usando il nastro isolante.
- Attendete il vento e verificate quanto la vostra girandola sia rumorosa!



Le api: ambiente e cooperazione

Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie primo grado



Background

A causa del cambiamento climatico si sta verificando una drammatica diminuzione delle api domestiche e selvatiche, che sono fondamentali per la produzione agricola alla base della nostra alimentazione, e non solo. A seguito del surriscaldamento climatico e la diminuzione delle piogge, i fiori non secernono più nettare e polline e le api, che sono in sofferenza per il clima alterato, non producono miele. Stando a recenti dati forniti dagli apicoltori italiani dell'Unaapi, la produzione di miele è scesa fino all'80%.



Tutto ciò sta compromettendo anche la capacità delle api di offrire il loro naturale servizio alle colture agricole, di cui oltre il 75% dipende per resa e qualità dalla loro impollinazione.

Le api sono inoltre sottoposte ad un maggiore stress, causato da un prolungamento del loro periodo di lavoro: l'inverno è più breve, con temperature medie sempre più alte, per cui la loro finestra di attività si è ampliata di circa 20-30 giorni l'anno. Questo ne peggiora la salute e contribuisce in modo determinante al fenomeno della moria delle api. (2)

Un'altra causa della diminuzione delle api è il forte aumento della monocoltura: essa viene garantita attraverso farmaci e prodotti appositi che hanno il compito di regolare la presenza di parassiti alterando così le condizioni necessarie alla sopravvivenza di tutte le specie animali presenti negli ambienti coltivati, mentre in un ecosistema naturale i parassiti si equilibrano tra loro e possiedono le caratteristiche per garantire la sopravvivenza di più specie animali. L'uso di prodotti chimici dannosi, inoltre, produce cibo adatto solo per alcune specie, riducendo così il pacchetto genetico dell'ambiente e la biodiversità degli ecosistemi.

Nel Nord del mondo le api sono ormai poche e deboli ma anche nel Sud, dove le monocolture sono in crescita, rischiano di diminuire notevolmente.



Come contribuire al cambiamento

- Piantate nel giardino della scuola o decorate il balcone di casa con alcuni fiori che piacciono molto alle api e che fungono quindi da importante alimento per la loro sopravvivenza, come calendula, rosmarino, timo, lavanda e girasoli.
- Costruite un rifugio per api selvatiche servendovi di un mattone cavo di cemento pulito e usando canne, come quelle di bambù, piccoli ramoscelli, erba, gambi di fiori e piante: ogni ape potrà scegliere il foro dove entrare e il materiale di cui ha bisogno per costruirsi un letto confortevole. Posizionate il rifugio in un ambiente adatto e aspettate, in poco tempo le prime api pioniere inizieranno ad arrivare.
- Visitate i produttori locali che nel vostro territorio allevano api per raccogliere e produrre miele: potrete scoprire come vivono e lavorano questi affascinanti animali e quante attività si possono realizzare con il loro aiuto! (3)



Come realizzare candele con cera d'api

Materiale necessario:

- giornali
- 1 foglio di cera d'api
- stoppini già cerati e muniti di piedino
- stampini
- cucchiaio di legno
- pentolino
- pennello
- per decorare: stecche di cannella, arance secche, aghi di pino, chicchi di caffè o fiori secchi a piacere



Procedimento

- Sciogliete a bagnomaria il foglio di cera d'api in un pentolino, senza portare la miscela ad ebollizione, ma continuando a mescolare lentamente con il cucchiaio di legno.
- Disponete su un tavolo, preventivamente coperto con fogli di giornale, gli stampini e gli stoppini già cerati.
- Mettete gli stoppini al centro degli stampi, poi versate la cera fino a coprirli.
- Le candele dovranno riposare per qualche ora (almeno cinque o sei), finché la cera non sarà asciutta.
- A questo punto togliete delicatamente le candele dagli stampini e decoratele facendo sciogliere un po' di cera d'api avanzata a bagnomaria e stendendola con un pennello sulle candele, per poi applicare le vostre decorazioni.

Le conseguenze del Land Grabbing

Scuole secondarie di primo e secondo grado



Background

Il *land grabbing* è un fenomeno economico finalizzato all'accaparramento di terreni agricoli per lo sviluppo di monoculture nelle regioni del Sud del mondo e, secondo alcuni esperti, il *land grabbing* può essere definito una nuova forma di colonialismo. I mandanti possono essere i governi di altri stati, i consigli di amministrazione di grandi aziende o investitori privati, che mirano a prendere il controllo dei mercati alimentari.

I paesi africani che hanno maggiormente subito il fenomeno sono Liberia, Guinea, Ghana, Congo, Sierra Leone, Nigeria e Senegal, con porzioni di terreno ceduti che vanno da 500mila fino a circa 1,7 milioni di ettari.

Ora la situazione sembra essersi stabilizzata, ma è necessario stabilire nuove regole sul *land grabbing*, che introducano forme di responsabilità nei confronti dei soggetti interessati ad acquisire terreni, che obblighino al rispetto dei diritti umani fondamentali, come l'accesso al cibo per tutti.

Nel settembre del 2016, il *land grabbing* è stato anche inserito tra i reati ambientali più gravi secondo la Corte Penale Internazionale (CPI): le colpe dell'accaparramento delle terre sono quelle di affamare e deportare, ovvero costringere all'abbandono delle loro terre, migliaia di contadini e intere comunità in tutto il mondo.

La sfida per i prossimi anni è trovare un equilibrio che risponda alle esigenze delle comunità locali che dispongono di aree agricole o forestali improduttive. Inoltre, va studiato un meccanismo che ricompensi in modo adeguato i piccoli agricoltori e garantisca loro l'accesso alle risorse naturali presenti sul territorio, molto spesso unica fonte di guadagno per le famiglie. (4)

Approfondimento - Il caso dell'olio di palma

L'olio di palma raffinato è l'olio vegetale alimentare più consumato al mondo, perché è economico e si presta a molti impieghi. L'Indonesia e la Malesia sono i principali produttori; di recente la produzione si è estesa anche all'Africa (Cameroon, Liberia, Tanzania).



La crescente richiesta ha favorito l'espansione delle piantagioni di palma da olio a discapito delle foreste torbiere, della biodiversità che esse ospitano e delle popolazioni locali.

Le foreste torbiere sono ecosistemi che accumulano nel suolo la torba, una sostanza organica costituita da materiale vegetale in stato di decomposizione e saturo d'acqua. In questo ecosistema, l'acqua, la torba e la vegetazione sono strettamente connesse. Se anche uno solo di questi elementi viene rimosso, o il suo bilanciamento alterato, la natura della torbiera cambia radicalmente. Le torbiere sono ricche di biodiversità e ospitano specie animali in via di estinzione, come l'orango, la tigre e il rinoceronte di Sumatra. Per far spazio alla palma da olio, il terreno delle torbiere viene drenato scavando un reticolo di canali usati prima per il trasporto dei tronchi di valore commerciale rimossi dalla foresta e poi per far defluire l'acqua e prosciugare il suolo. La torba residua viene quindi bruciata, nonostante questa pratica sia vietata. La distruzione delle torbiere da parte dell'industria dell'olio di palma e del settore della carta è ormai riconosciuta come la causa principale degli incendi che ogni anno colpiscono le foreste dell'Indonesia.



L'espansione di queste piantagioni ha poi un impatto pesante sulle popolazioni locali che vengono private delle loro terre. I piccoli agricoltori subiscono spesso pressioni e minacce per vendere o affittare i loro appezzamenti di terreno al governo o a grandi multinazionali, trovandosi da un giorno all'altro senza casa né mezzi di sussistenza. La vendita e l'acquisto dei terreni avvengono generalmente in condizioni di scarsa trasparenza, sfruttando la debolezza delle istituzioni politiche locali o attraverso la corruzione. Molto spesso, inoltre, le condizioni di chi lavora nelle piantagioni di palma da olio sono drammatiche.

Nonostante ciò, il boicottaggio di prodotti contenenti l'olio di palma non è per noi la soluzione: il rischio che l'olio di palma venga sostituito dallo sfruttamento intensivo di altre colture oleaginose è alto e gli impatti ambientali potrebbero essere addirittura peggiori. È invece indispensabile che i produttori di olio di palma e le multinazionali che lo vendono ed utilizzano, si assumano le proprie responsabilità e agiscano concretamente entro il 2020 per eliminare dal mercato l'olio di palma che distrugge le foreste e viola i diritti umani. (5)

Casi di land grabbing

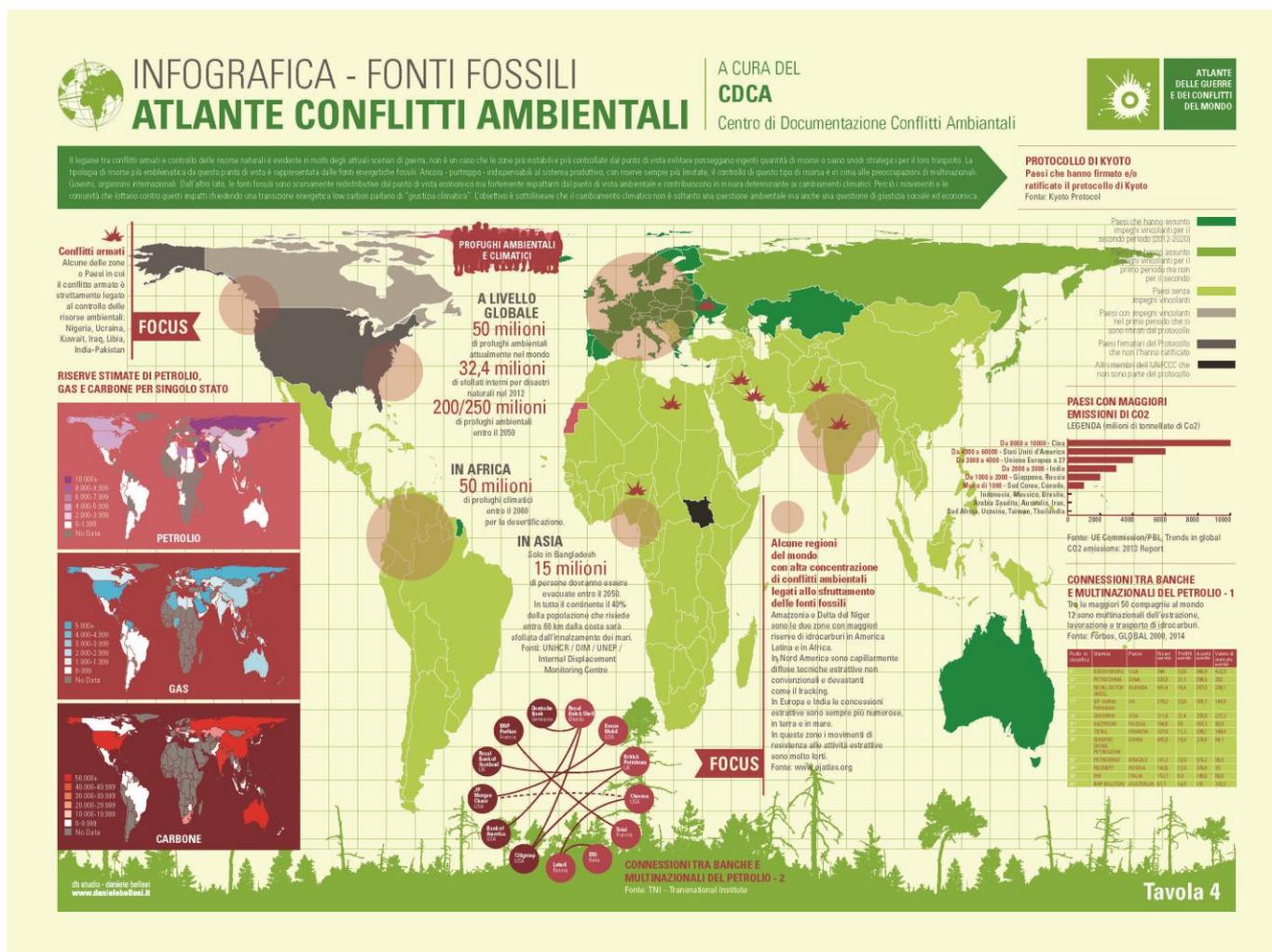
- Senegal – Caso Senhuile-Senethanol: <https://www.lifegate.it/persone/news/senegal-anche-gli-italiani-nel-land-grabbing>
- Madagascar – Caso Daewoo Logistics Corporation e Tozzi Green: <https://www.lifegate.it/persone/news/land-grabbing-in-africa-madagascar>
- Cambogia: <https://www.lifegate.it/persone/news/land-grabbing-in-cambogia-richard-rodgers>

Approfondimento - Conflitti ambientali

Venire privati delle proprie terre, delle fonti fossili di cui sono ricchi i Paesi del Sud del mondo e dell'acqua, principale fonte attorno a cui si costruisce la vita delle popolazioni, innesca dei conflitti che coinvolgono interi Paesi ed hanno come ulteriore conseguenza la migrazione per cause ambientali.



Consultate le prossime immagini e scegliete un Paese: come si è evoluto negli ultimi anni il conflitto in cui è stato coinvolto?





INFOGRAFICA - ACQUA

ATLANTE CONFLITTI AMBIENTALI

A CURA DEL
CDCA

Centro di Documentazione Conflitti Ambientali



ATLANTE
DELLE RISORSE
E DEI CONFLITTI
DEL MONDO

Stare alla gestione della risorsa idrica è la chiave per ridurre il gap alimentare globale. A dirlo gli scienziati dell'Istituto di Potere che hanno studiato come produrre più cibo utilizzando la stessa quantità di acqua. Dall'analisi emerge che la produzione potrebbe aumentare del 40% ottimizzando l'uso dell'acqua prodotta con metodi di irrigazione più efficienti. Con questo risultato si potrebbero aumentare della stessa quantità di cibo per persona il latte nel mondo. Questo incremento è possibile solo se si regola il ciclo idrico come si fa in Cina. Tuttavia, la parte occidentale degli Stati Uniti, il Messico e l'Asia meridionale. Anche in Israele, inoltre, sono implementati coltivi, secondo uno studio dell'Onu pubblicato in occasione della Giornata mondiale dell'acqua poco più di tre mesi fa, dipendono di fatto dalla risorsa idrica.

Questo grafico è stato progettato da US Infrastructure e mostra una mappa dell'impronta idrica e del consumo nazionale per Paese. In base ai dati pubblicati nel libro "Globalization of Water by Hoekstra and Chapagain 2008". L'immagine mostra anche la dipendenza di alcuni Paesi da risorse idriche esterne e l'impronta idrica di alcune produzioni alimentari.

FOCUS

DATI E STATISTICHE

Il World Water Development Report dell'UNESCO nel 2009 indica che nei prossimi 20 anni la quantità procapite d'acqua disponibile diminuirà del 30%. Il 40% della popolazione mondiale non ha acqua dolce per uso igienico-sanitario. Oltre 2,2 milioni di persone sono morte nel 2000 per malattie causate dall'acqua inquinata.
Fonte: www.unesdoc.unesco.org

Nel 2014 l'organizzazione britannica "WaterAid" ha calcolato che:

- un bambino su 15 muore a causa di malattie contratte dall'acqua,
- 748 milioni di persone nel mondo vivono senza acqua potabile,
- 2,5 miliardi di persone nel mondo vivono senza servizi igienici,
- 1.400 bambini muoiono ogni giorno a causa dell'acqua non potabile e dell'assenza di servizi igienici.

Fonte: www.wateraid.org

Tabella sulla carenza di acqua per numero di persone e periodi dell'anno.

Numero di anni in un anno	Miliardi di persone a fronte della base minima, significativa e grave carenza di acqua per mese in un anno			Miliardi di persone che devono affrontare la moderata o pesante carenza d'acqua nel corso di almeno 2 mesi all'anno			Miliardi di persone che devono affrontare la moderata o pesante carenza d'acqua nel corso di almeno 3 mesi all'anno		
	Bassa carenza di acqua	Moderata carenza di acqua	Grave carenza di acqua	Significativa carenza di acqua	Grave carenza di acqua	Significativa carenza di acqua	Grave carenza di acqua	Grave carenza di acqua	
1	0,12	0,01	0,00	0,11	4,28	3,97	0,12	0,01	
2	0,12	0,19	0,19	0,37	3,66	3,66	0,12	0,01	
3	0,39	0,68	0,68	0,67	3,58	3,28	0,12	0,01	
4	0,53	0,91	0,91	0,90	3,35	2,91	0,12	0,01	
5	0,38	0	0	0,95	2,86	2,32	0,12	0,01	
6	0,33	0	0	0,97	2,69	1,78	0,12	0,01	
7	0,47	0	0	0,91	1,76	1,30	0,12	0,01	
8	0,53	0	0	0,75	1,40	1,30	0,12	0,01	
9	0,48	0	0	0,90	1,13	1,01	0,12	0,01	
10	0,46	0	0	0,12	0,78	0,71	0,12	0,01	
11	0,50	0	0	0,09	0,66	0,59	0,12	0,01	
12	1,78	0	0	0,50	0,54	0,50	0,12	0,01	
Totale	0,94	0,94	0,94	0,94			0,94	0,94	

Fonte: www.famitelecom.it

Fonte: www.famitelecom.it

POPOLAZIONE MONDIALE E CONSUMO DI ACQUA

Circa il 71% della popolazione mondiale (4,5 miliardi di persone) vive in condizioni di moderata scarsità d'acqua almeno 1 mese all'anno.

Circa il 66% della popolazione mondiale (4,0 miliardi di persone) vive in condizioni di grave scarsità d'acqua almeno 1 mese all'anno. Di queste:

1,0 miliardi vivono in India

0,9 miliardi vivono in Cina

130 milioni vivono in Bangladesh

130 milioni vivono negli Stati Uniti (per lo più in Stati Occidentali come la California e stati del sud come il Texas e la Florida)

120 milioni vivono in Pakistan (di cui l'85% sono nel bacino dell'Indo)

110 milioni vivono in Nigeria

90 milioni vivono in Messico

FOCUS

GUERRA PER L'ACQUA

Secondo il parere dell'IPCC - International Panel on Climate Change, la corsa all'accaparramento di risorse idriche e la loro iniqua distribuzione è alla base di molti conflitti attuali e del rischio di quelli futuri. Il fabbisogno minimo d'acqua giornaliero di 20 litri. Circa un miliardo di persone vive con soltanto 5 litri giornalieri d'acqua a disposizione. Medio Oriente, Cina, India, Asia Centrale e Africa Centrale e Orientale sono le aree del Pianeta che soffrono la maggiore scarsità d'acqua.

Il World's Water individua diverse categorie di conflitti legati alla distribuzione di risorse idriche. Conflitti in atto dal 2011 ad oggi:

- **Strumento militare:** le risorse idriche sono utilizzate come arma nelle situazioni di conflitto
- **Strumento politico:** le risorse idriche vengono utilizzate come strumento di contrattazione politica internazionale
- **Terrorismo:** le risorse idriche sono obiettivi strategici o strumenti di violenza o coercizione da parte di attori non statali
- **Obiettivo militare:** le risorse idriche sono bersaglio di azioni militari
- **Progetti di sviluppo:** le risorse idriche sono oggetto di conflitti all'interno di progetti di sviluppo contestati dalla popolazione

SOS riscaldamento globale
La percentuale della popolazione mondiale che vive in zone limitrofe a bacini idrici vivrà una nuova o aggravata situazione di scarsità d'acqua con il riscaldamento globale si prevede un aumento da 8% a 2° C al 13% a 5° C

Fonte: Report IPCC 2014

Tavola 6

www.atlanteguerre.it -2015

Materiale utile per approfondire il tema

- <http://cdca.it/>
- <https://ejatlas.org/>



Lo sfruttamento delle risorse minerarie: il coltan in Congo

Scuole secondarie di primo e secondo grado



Background

Il coltan, abbreviazione della Columbite-Tantalite, è una delle risorse minerarie più ambite, un minerale con un'importanza economica e strategica immensa essendo fondamentale per fabbricare cellulari e altri dispositivi digitali.

Il coltan viene estratto in Congo ed è al centro di un sanguinoso conflitto nel quale vengono coinvolti bambini, donne e uomini che vengono sfruttati per permettere ai signori della guerra di arricchirsi e allo stesso tempo per garantire al resto del mondo prodotti tecnologici sempre più moderni e innovativi.



Questo sfruttamento delle risorse minerarie, inoltre, costringe le popolazioni autoctone ad andarsene dalla propria casa per lasciare i terreni ricchi di coltan alle milizie armate, che si appropriano con violenza di tutti i beni presenti in queste terre. (6)

Conseguenze

- **Impatto sociale:** chi viene sfruttato per lavorare nelle miniere rischia la vita ogni giorno vivendo in condizioni lavorative e igieniche rischiose; le persone che invece vengono costrette a lasciare queste zone sono in molti casi analfabete, prive dei mezzi per migrare in altri luoghi e che sopravvivono con colture di sussistenza e per questi motivi l'allontanamento dalle proprie terre mette in situazioni di difficoltà e povertà queste popolazioni, che si ritrovano senza casa, senza lavoro, senza risorse.
 - **Impatto ambientale:** la foresta pluviale che si estende in Congo viene da anni deturpata per fare spazio a miniere appartenenti ai signori delle guerre e alle multinazionali e a piste clandestine per l'atterraggio di aerei provenienti da Europa, America e Asia sui quali viene caricato il coltan per essere trasportato.
- (7)

Materiale utile per approfondire il tema

- <https://www.greenideatech.com/schiavitu-2-0-il-congo-il-coltan-i-lords-of-war/>
- *Nelle miniere dove nascono gli smartphone*, servizio realizzato dal programma televisivo *Nemo - Nessuno Escluso*: <https://www.youtube.com/watch?v=WCFKWgu4u1g>
- *The Widow*, serie televisiva britannica del 2019 creata da Harry Williams e Jack Williams e diretta da Oliver Blackburn e Samuel Donovan
- https://www.corriere.it/esteri/17_aprile_13/inferno-coltan-2adccda8-2218-11e7-807d-a69c30112ddd.shtml
- *Terrorismo Occidentale. Da Hiroshima ai droni*, Noam Chomsky e Andre Vltchek, 2015, Ponte Alle Grazie Editore; per avere maggiore consapevolezza dei crimini compiuti dal cosiddetto Occidente dal secondo dopoguerra a oggi nelle diverse aree geopolitiche, dall'Europa orientale al Sudest asiatico all'Africa al Medio Oriente all'America del Sud.

Come contribuire al cambiamento

- Non cambiare il tuo smartphone finché non è davvero necessario
- Quando compri un nuovo cellulare, da' quello vecchio a qualcuno che potrebbe averne bisogno
- Se il cellulare non funziona in alcun modo, buttalo senza inquinare l'ambiente: smaltiscilo nelle isole ecologiche o negli appositi centri RAEE presenti nei vari comuni italiani; per sapere dove trovare il centro di raccolta RAEE o l'isola ecologica più vicini a casa tua consulta il sito del tuo comune di appartenenza. In alternativa, rivolgiti al rivenditore o al negozio di elettronica dove hai acquistato il prodotto: sulla base del cosiddetto decreto "uno contro zero" si farà carico in maniera gratuita dello smaltimento
- Informati sulla situazione in Congo e diffondi le informazioni per sensibilizzare le persone vicine a te.



Riciclo a regola d'arte

Scuole secondarie di primo e secondo grado



Background

I materiali riciclabili sono tutti quei rifiuti che possono essere riutilizzati per produrre nuovi oggetti uguali allo scarto stesso oppure riutilizzati per produrre nuovi materiali.

Il riciclo è importante non solo per il risparmio di materie prime - il petrolio nel caso della plastica, la legna nel caso della carta, il silicio e la sabbia nel caso del vetro, la bauxite nel caso dell'alluminio - e di energia, ma anche per ridurre l'accumulo nell'ambiente di sostanze non biodegradabili e le emissioni di gas serra.

(8)

Up-cycling

Per *up-cycling* si intende l'utilizzo di materiali di scarto, destinati ad essere gettati, per creare nuovi oggetti dal valore maggiore del materiale originale.

L'artista Jane Perkins è in grado di riprodurre famose opere, come *Ragazza afghana* di Steve McCurry, utilizzando solo oggetti destinati ad essere buttati.



Provate voi! Lasciandovi ispirare da ciò che avreste semplicemente gettato nella spazzatura, create dei nuovi oggetti o dei prodotti artistici come Jane Perkins.

Materiale utile per approfondire il tema

- <https://www.jamesmagazine.it/art/jane-perkins-la-ri-forma-dellarte/>

Land Art

Land Art significa letteralmente “arte nel paesaggio” e definisce i lavori di alcuni artisti che hanno scelto la natura come oggetto della loro ricerca artistica, con lo scopo di porre l’attenzione sugli scempi ambientali che l’uomo ha iniziato a compiere nel pieno sviluppo industriale ed economico a partire dal secondo



dopoguerra.

L’hanno fatto creando delle installazioni all’interno di paesaggi naturali con gli elementi propri di quel paesaggio, come la *Spiral Jetty* di Robert Smithson, un’opera destinata a tornare alla natura: i microorganismi e le alghe se ne sono subito appropriati, provocando cambiamenti nel colore della spirale.

Create piccole composizioni utilizzando i materiali naturali! Raccogliete sassolini, conchiglie, bastoncini di legno ed utilizzateli per comporre le vostre opere come dei veri Land Artists!



Materiale utile per approfondire il tema

- <http://zebrart.it/land-art-e-natura/>

Come contribuire al cambiamento



Quando possibile preferite il vetro alla plastica riutilizzando più volte la stessa bottiglia, facendo rifornimento ai distributori pubblici, direttamente alle fonti o presso i distributori automatici presenti sul territorio. Approfittate anche del ritorno del “vuoto a rendere”: dopo aver utilizzato le bottiglie più resistenti in vetro, plastica o altri materiali fino a 10 volte, potrete riconsegnare i vuoti ai punti vendita aderenti.



Limitate l'uso della carta scegliendo la rendicontazione del conto corrente online, utilizzando la PEC (posta elettronica certificata) al posto delle raccomandate, riutilizzando i fogli e stampate mail e documenti solo se strettamente necessario.



Per fare la spesa usate borse riutilizzabili, ceste o cassette evitando gli shopper usa e getta; scegliete i prodotti sfusi e alla spina sia per gli alimenti che per la cura della casa e della persona e preferite i prodotti concentrati o da diluire: così facendo acquirerete solo il quantitativo di cui abbiamo bisogno e ridurremo gli sprechi. Limitate al massimo gli imballaggi, ad esempio per la merenda dei bambini o per conservare i cibi utilizzate i contenitori da frigo: eviterete di gettar via ogni giorno bustine di plastica, alluminio o sacchetti di carta e comunque preferiamo materiali facilmente differenziabili (carta, cartone, plastica ecc.) in alternativa a quelli fatti da materiali diversi (poliaccoppiati ecc.).



Preferite le pile ricaricabili a quelle usa e getta. Le pile non possono essere gettate insieme ad altri materiali perché sono rifiuti pericolosi che contengono materiali tossici come mercurio e cadmio per questo vanno consegnati presso i Centri di raccolta per smaltirli correttamente senza provocare danni all'ambiente e alla salute delle persone.



Mettete gli avanzi di cibo (insieme agli shopper in carta o bioplastica biodegradabile e compostabile) nella raccolta dell'umido: si trasformeranno in ottimo compost. Il compost fatto in casa ha un valore sia in termini di minori spese di smaltimento (ogni tonnellata di frazione organica in discarica costa alla comunità circa 200 euro, cioè il 50% delle spese totali per la gestione dei rifiuti) sia in termini di mancato guadagno derivato dalla commercializzazione del compost.



Raccogliete separatamente i mozziconi di sigaretta e gettateli nella raccolta indifferenziata: eviterete all'ambiente un rifiuto tossico e pericoloso per insetti, uccelli e pesci, che impiega anni per decomporsi. Così facendo potrete avere a disposizione una risorsa potenzialmente utilizzabile in applicazioni ad elevato contenuto tecnologico.



Prima di gettare via apparecchi elettronici ed elettrodomestici, assicuratevi che non esistano modi per ripararli o pezzi di ricambio da acquistare. Invece di smaltire in discarica, riciclate e potrete evitare di inquinare e di disperdere nell'ambiente tonnellate di RAEE (Rifiuti Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche).



Raccogliete l'organico, riciclate, riusate, recuperate materia ed energia: mettete a dieta la nostra pattumiera indifferenziata e taglierete il conferimento in discarica. Diffondete le buone pratiche dell'economia circolare: nel nostro piccolo, sarete alleati dell'innovazione e contribuirete al cambio di paradigma. (11)

Natura in casa: prodotti sostenibili per la cura e l'igiene

Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado



Background

Nonostante non siano la principale fonte di microplastiche in mare, i cosmetici rappresentano, per il loro uso frequente e su larga scala, una fonte di inquinamento marino non trascurabile: si stima infatti che fino a 24 tonnellate di “polvere” di plastica derivata dall'uso di cosmetici si riversi ogni giorno nei mari europei, per un totale di 8600 tonnellate l'anno. (12)

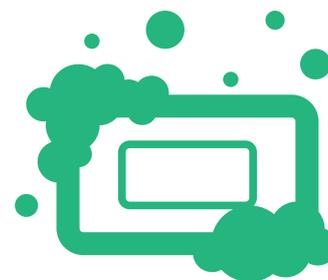
Alcune aziende hanno già messo al bando le microplastiche o hanno fissato una data da cui prenderà il via il divieto di inserirle nei prodotti. In attesa che le multinazionali e i Governi intervengano davvero per arginare il problema, la soluzione ideale è realizzare dei semplici saponi, dentifrici, collutori e scrub per il corpo con ingredienti naturali. Ecco di seguito alcune interessanti ricette. (13)



Sapone fatto in casa

Ingredienti

- 250 ml di sapone di Marsiglia, preferibilmente non profumato
- 220 ml di acqua distillata
- 11 ml di olio vegetale (di oliva, di semi, di jojoba, di mandorle ...)
- 5-6 gocce di olio essenziale
- Coloranti naturali o spezie



Procedimento

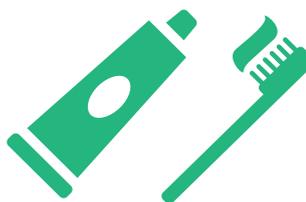
- Ridurre in scaglie il sapone e fatelo sciogliere in un pentolino a bagnomaria mescolando bene con un cucchiaino di legno.
- Quando il sapone avrà raggiunto un buon livello di densità, aggiungere l'acqua poco alla volta e continuando a mescolare, poi l'olio vegetale scelto, le gocce di olio essenziale e le sostanze coloranti.
- Versate il prodotto negli stampi che potete recuperare usando confezioni a tubo delle patatine, contenitori per il ghiaccio, barattoli dello yogurt, sottovasi, vaschette del gelato, stampi per dolci, formine per la spiaggia; dopo 6 settimane, durante le quali il vostro sapone dovrà stare a riposo negli stampi, il vostro prodotto potrà essere utilizzato!



Dentifricio naturale in polvere

Ingredienti

- foglie di salvia e timo
- 2 cucchiaini di bicarbonato
- 2 cucchiaini di argilla bianca
- 5 gocce di olio essenziale alla menta



Procedimento

Come prima cosa, mettete le foglie ad essiccare. Una volta essiccate le foglie, tritatele e versatele in un contenitore insieme al bicarbonato di sodio. Aggiungete l'argilla, le gocce di olio essenziale e mescolate per bene il tutto fino ad amalgamare tutti gli ingredienti. Trasferite il preparato in un vasetto di vetro con il coperchio e aggiungete qualche chiodo di garofano intero per favorire la conservazione dell'impasto.



Attenzione!

Non mettete lo spazzolino bagnato nell'impasto, per evitare contaminazioni batteriche, e servitevi invece di un cucchiaino di legno asciutto per prelevarne una piccola quantità e stenderla sullo spazzolino.

Dentifricio sbiancante con aloe vera

Ingredienti

- qualche foglia di aloe vera
- acqua ossigenata
- bicarbonato

Procedimento

Estraete la polpa dell'aloë vera dall'interno delle sue foglie e versatela in un recipiente, poi tritatela finemente aiutandovi con una forchetta. Aggiungete qualche goccia di acqua ossigenata ed un cucchiaino di bicarbonato. Mescolate per bene fino ad amalgamare tutti gli ingredienti e passate l'impasto sui denti con l'aiuto del vostro spazzolino.



Collutorio naturale

Ingredienti

- Acqua
- Oli essenziali di eucalipto e di menta piperita
- Estratto di propoli

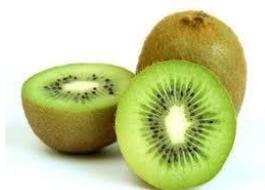
Procedimento

Versate in un contenitore 100 ml di acqua, cinque gocce di olio essenziale di eucalipto e cinque gocce di olio essenziale di menta piperita. Mescolate il tutto con cinquanta gocce di estratto idroglicerico (senza alcool) di propoli.

Scrub per il corpo al kiwi

Ingredienti

- 4 kiwi
- sale grosso
- olio extravergine di oliva
- succo di limone



Procedimento

Frullate i kiwi. In una ciotola unite il composto con un cucchiaio di sale grosso, uno di olio extravergine di oliva e il succo di limone. Mescolate per bene.

Scrub per il corpo speziato

Ingredienti

- 1 arancia
- qualche goccia di essenze di cannella e zenzero
- 1 cucchiaio di zucchero di canna
- 1 cucchiaio di miele
- 2 cucchiaini di farina di mais

Procedimento

Spremete l'arancia e grattugiate la scorza. Mescolate tutti gli ingredienti e se il composto dovesse risultare troppo liquido, aggiungere ancora farina di mais.

Scrub per il corpo all'olio di mandorle dolci

Ingredienti

- miele liquido
- zucchero di canna
- olio di mandorle dolci



Procedimento

Mischiate in una ciotola un cucchiaio di miele liquido, uno di zucchero di canna e uno di olio di mandorle dolci.

Scrub per il corpo alla cannella e limone

Ingredienti

- 3 cucchiaini di cannella in polvere
- la scorza di un limone fresco
- 1 bicchiere di sale marino fine
- 6 cucchiaini di olio di avocado
- 3 gocce di olio essenziale di cipresso
- 3 gocce di olio essenziale di equisetolo
- 3 gocce di olio essenziale di arancia

Procedimento

Prendete una ciotola. Versate il sale, la cannella, la scorza di limone. Lentamente versate l'olio e mescolare per bene. Unire gli oli essenziali e mescolate con le mani finché gli ingredienti non sono miscelati perfettamente.



Materiale utile per approfondire il tema

- <https://www.donnamoderna.com/news/societa/sacchetti-biodegradabili-inquinamento-mare>
- https://anteritalia.org/inquinamento-plastica-mare-cause-conseguenze-soluzioni/?gclid=EAlaIQobChMIj6po6b14wIVU-WaCh2HKQ0EEAAYAiAAEgLG0vD_BwE

Etichetta d'identità

Scuole secondarie di primo e secondo grado con approfondimento per scuole dell'infanzia e primarie



Leggere la provenienza del cibo dalle etichette

Il Regolamento (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori stabilisce che le etichette degli alimenti contengano l'indicazione del Paese d'origine e del luogo di provenienza per carni bovine, suine, ovine, caprine e avicole, pesce, frutta e verdura, miele e olio extravergine d'oliva.

Carne

- Paese di nascita del bovino (indica il paese di nascita dell'animale)
- Paese/i d'ingrasso (indica il/i paese/i dove l'animale è stato allevato)
- Paese di macellazione e numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione (indica il paese dove l'animale è stato macellato e lo stabilimento dove è avvenuta la macellazione)
- Paese di sezionamento e numero di riconoscimento dello/degli stabilimento/i di sezionamento (indica il paese dove è avvenuto il sezionamento delle carni e lo/gli stabilimento/i dove la carne è stata sezionata)
- Codice di tracciabilità (numero di identificazione del singolo capo o di un lotto di animali).

Miele

- Paese o i Paesi in cui il miele è stato raccolto.
- Quando il prodotto derivi da più Stati:
 - miscela di mieli originari della CE
 - miscela di mieli non originari della CE
 - miscela di mieli originari e non originari della CE

Pesce

- Metodo di produzione:
 - prodotto della pesca se proviene dal mare aperto
 - prodotto della pesca in acqua dolce se proviene da fiumi o laghi
 - prodotto da acquacoltura se proviene da allevamenti
- La provenienza: per i pesci pescati in mare aperto basta la zona di provenienza, mentre per quelli d'acqua dolce è obbligatorio menzionare lo Stato in cui sono stati pescati. Per il pesce pescato in mare, la zona di provenienza deve essere:
 - 21 Atlantico nord-occidentale
 - 27 Atlantico nord-orientale



- 27 III d Mar Baltico
- 31 Atlantico centro-occidentale
- 34 Atlantico centro-orientale
- 41 Atlantico sud-orientale
- 37.1, 37.2, 37.3 Mar Mediterraneo
- 37.4 Mar Nero
- 51 e 57 Oceano Indiano
- 61, 67, 71, 77, 81, 87 Oceano Pacifico
- 48, 58, 88 Antartico (14)

I prodotti del Commercio Equo e Solidale hanno il loro marchio di garanzia: è Fairtrade, che garantisce che:

- i produttori del Sud del Mondo abbiano ricevuto un prezzo più alto di quello del mercato convenzionale così da coprire i costi di produzione;
- i produttori abbiano inoltre ricevuto un margine aggiuntivo (il Fairtrade Premium) da destinare a progetti di sviluppo sociale e sanitario che coinvolgono l'intera comunità;
- i produttori lavorino nel rispetto dell'ambiente e della biodiversità locale promuovendo processi a basso impatto ambientale. (15)

Conoscere la provenienza del cibo che finisce sulla nostra tavola, come sono stati allevati gli animali che cuciniamo e informarsi sul trattamento riservato ai dipendenti delle aziende che producono gli alimenti è fondamentale per compiere delle scelte orientate al rispetto dell'ambiente e dei diritti fondamentali di uomini, donne e bambini.



Controllate le etichette dei cibi che avete nella vostra dispensa e segnate le loro provenienze; ripetete la stessa operazione in seguito ad una spesa più attenta e confrontate i risultati, vi accorgete che ognuno può contribuire al cambiamento con semplici azioni!

Approfondimento - L'avocado che lascia senz'acqua il Cile

Scuole secondarie di primo e secondo grado

Background

“Qui ci sono più avocado che persone, solo che alla gente manca l'acqua, mentre all'avocado non manca mai”, sostiene Veronica Vilches, attivista e abitante della provincia cilena di Petorca.

Per produrre un chilo di avocado servono duemila litri d'acqua. Quattro volte in più rispetto alla quantità necessaria per un chilo di arance e dieci volte in più rispetto a quella



che serve per un chilo di pomodori, secondo il Water Footprint Network. Per ogni ettaro coltivato ad avocado servono circa centomila litri d'acqua al giorno, una quantità che corrisponde al fabbisogno giornaliero di mille persone.

La quantità di avocado cileno che arriva in Europa è in continuo aumento: dal 2015 al 2016 si è passati da 62mila a 91mila tonnellate (dati Eurostat). Il 61% viene proprio dalla regione di Valparaíso, dove si trova Petorca.

Conseguenze

- I frutti percorrono 15mila chilometri su camion e per mare all'interno prima di celle frigorifere, poi di celle riscaldate, dove può essere usato anche l'etilene. I lunghi trasporti sono causa di inquinamento dell'aria e alta probabilità di sprechi alimentari.
- Le piantagioni stanno distruggendo il tessuto sociale e l'identità culturale del territorio: è diventato impossibile mantenere un campo coltivato o allevare animali, così le persone stanno lasciando la loro terra per rifarsi una vita altrove.
- Gli abitanti sono costretti a usare l'acqua trasportata da camion cisterna pagati dallo stato: ognuno ha diritto a cinquanta litri al giorno. È risultato che la quantità di coliformi (batteri presenti anche nelle feci) all'interno delle cisterne è molto al di sopra dei limiti di legge.
- Nelle piantagioni vengono spruzzate sostanze chimiche che si diffondono nell'ambiente: pesticidi, erbicidi, fertilizzanti e ormoni che inquinano e danneggiano la salute degli abitanti, oltre a essere un possibile rischio per il consumatore.

Nel 2010 le Nazioni unite hanno inserito l'accesso all'acqua potabile e ai servizi igienico-sanitari tra i diritti umani essenziali. La risoluzione è stata approvata con il voto favorevole di 122 paesi, tra cui quello del Cile. Nel testo si ricorda che "l'accesso a un'acqua potabile sicura è parte integrante della realizzazione di tutti i diritti umani". (16)

Approfondimento - Il viaggio dei cibi e l'incontro delle culture

Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado

Background

Come abbiamo approfondito precedentemente, i prodotti che consumiamo a tavola arrivano spesso da altre parti del mondo, alcune abbastanza vicine e altre molto lontane, e così portano alcuni cambiamenti nelle nostre diete e nelle nostre abitudini alimentari.



A viaggiare, però, non è solo il cibo: da sempre, infatti, le persone si spostano da un posto all'altro ed proprio attraverso queste migrazioni che anche le culture dei Popoli tendono a modificarsi nel tempo, arricchendosi ed adottando alcune abitudini e tradizioni, proprio come quella culinaria, diverse da quelle storicamente praticate all'interno del proprio contesto sociale e creando spesso nuovi "mix" che danno origine ad ambienti e società interculturali.

Cogliere l'importanza dell'interazione e della "contaminazione" tra le culture vi permetterà di reinterpretare la vostra visione del mondo e assumere prospettive innovative nell'approccio relazionale con chi appare "lontano" e "diverso" da voi.

Percorsi in classe: siamo tutti cittadini del mondo

Di seguito, alcune attività utili ad approfondire l'effettività dello scambio culturale e a comprendere la natura dinamica delle culture:

Per i più grandi:

- Leggete il brano *One Hundred Percent American* dell'antropologo statunitense Ralph Linton; sottolineate con colori diversi materiali, prodotti, abitudini, usi e modi di fare che presentano origini terze; riportate gli elementi individuati su un planisfero, attaccandovi dei post-it e tracciando delle frecce che ripercorrano la loro provenienza e la loro destinazione; riflettete insieme sul risultato ottenuto e sviluppate delle ricerche per approfondire le influenze che hanno condizionato la cultura italiana.



Per i più piccoli:

- Conoscete la storia di Cenerentola? Vi sorprenderà sapere, allora, che in Egitto esiste una narrazione molto simile, ossia la fiaba di *Rodopi*. Leggetela insieme, scoprite quali sono le somiglianze tra le due protagoniste e le loro avventure e infine riflettete sul legame che c'è tra i bambini dell'Italia e quelli dell'Egitto, ricordandovi che insieme alle persone viaggiano anche le storie, le credenze e le tradizioni e che molto spesso due culture che sembrano totalmente differenti possono invece presentare alcuni elementi e caratteristiche molto simili tra loro, basta scoprirli!



- Una tradizione molto diffusa e praticata in occasione della Pasqua è quella della decorazione delle uova pasquali. Questa usanza, però, non è del tutto italiana: è nata, infatti, in Ucraina, dove l'uovo di Pasqua, chiamato pysanky, viene decorato prima con della cera, con la quale vengono prodotti motivi astratti e floreali, e successivamente con della tintura naturale per donargli un colore acceso; una volta che la tintura è asciutta, la cera viene rimossa e il disegno precedentemente realizzato risalta in tutta la sua

bellezza. Ora che conoscete l'origine di questa tradizione e avete capito che ogni cultura è frutto di scambi e incontri, provate anche voi a decorare le uova pasquali come fanno i bambini ucraini!

- Le maschere africane sono di molti tipi e hanno molti significati diversi. È interessante scoprirli ed è curioso apprendere come questa forma d'arte abbia condizionato un famoso pittore e scultore italiano: Amedeo Modigliani. Approfondite questa relazione artistica e fatevi stupire dalle somiglianze presenti in opere apparentemente così distanti. Ricordate, infine, che se la diversità si accoglie con consapevolezza, rispetto e desiderio di confronto e conoscenza, ciò che può nascere è solo un capolavoro!



Il cibo che unisce

Scuole secondarie di primo e secondo grado



La piramide alimentare

Per piramide alimentare si intende un modello che descrive delle abitudini alimentari, intese come un insieme di regole volte a gestire l'alimentazione in modo sano.

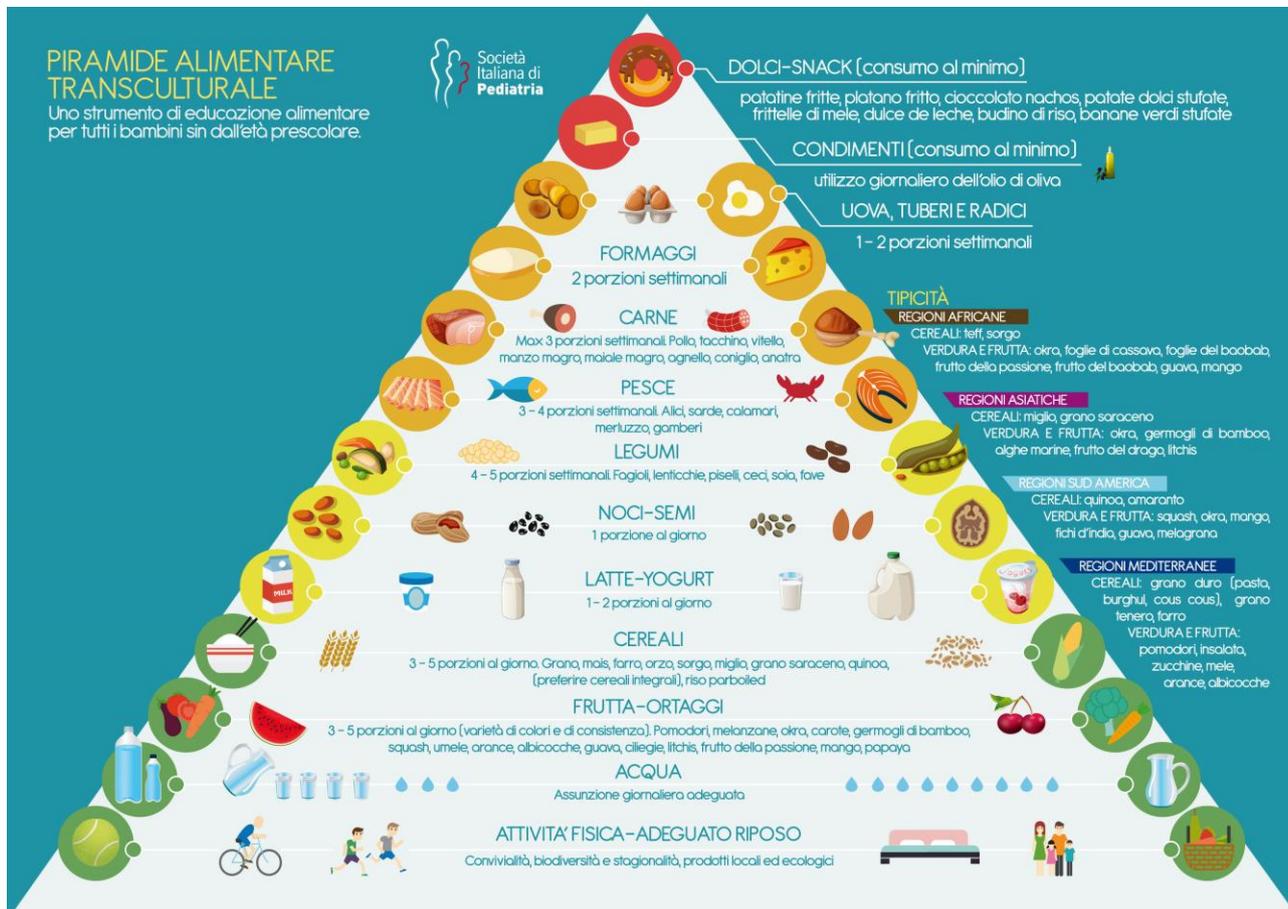
Nel modello nutrizionale a piramide gli alimenti vengono impilati e, poiché la base è più grande della punta, quelli che occupano la parte inferiore sono quelli privilegiati dalla dieta, cioè che si possono assumere in quantità maggiore. A mano a mano che si sale nella piramide, la quantità diminuisce (e la figura si restringe): ciò significa che si riduce anche la loro importanza nella dieta di tutti i giorni.

Gli alimenti in cima sono quindi quelli da consumare con più parsimonia, perché giudicati meno consoni al mantenimento di un buon stato di salute. (17)

Essa subisce inevitabilmente degli adattamenti, che sono l'espressione delle influenze culturali, religiose ed economiche che da sempre hanno esiti sul modo in cui ci alimentiamo. Inoltre le tradizioni di altri Paesi hanno contaminato il nostro comportamento alimentare, arricchendolo di cibi e ricette nuovi. Per questo è stata elaborata la cosiddetta "Piramide alimentare transculturale", che comprende preparazioni tipiche di diversi Paesi, per supportare ogni famiglia nella scelta di un'alimentazione il più possibile sana e, perché no, di scoprire alternative altrettanto salutari.

Piramide alimentare transculturale

Nei piatti dei bambini possono entrare sorgo, miglio e quinoa. Germogli di bamboo e foglie di cassava accanto a pomodori e melanzane. E per frutta mele, arance, ciliegie, ma anche litchis e papaya. L'integrazione tra popoli comincia dal menu. (18)



Disegnate la piramide alimentare della vostra famiglia: cosa si mangia a casa?

Confrontatela con quella elaborata dai compagni e costruite una piramide alimentare della classe.

Approfondimento - La quinoa, madre di tutti i semi

Background

La quinoa è una pianta che possiede più di 220 varietà che si differenziano per il colore del seme (rossa, bianca, gialla, marrone o nera) o per il luogo ideale di coltivazione. Bolivia e Perù ne detengono la produzione quasi esclusiva; seguono Ecuador e Cile.



La popolarità della quinoa, negli ultimi anni, ha varcato i confini sudamericani e raggiunto gran parte del mondo: grazie alle sue proprietà nutritive, ai suoi benefici per la salute e al potere del marketing, la quinoa è diventato un alimento ormai molto popolare nel mercato europeo e nord-americano.



La domanda è aumentata vertiginosamente e la produzione ha raggiunto livelli record: un vero e proprio boom agricolo che ha visto la produzione passare da circa 27mila tonnellate nel 2008 a oltre 50mila nel 2013. Attualmente, il 90% dei semi prodotti sono destinati all'esportazione. In Bolivia, l'area riservata alla coltura della quinoa è passata da 10.000 a 50.000 ettari. Al di fuori dalle città, la pressione prodotta dalla domanda estera ha fatto sì che, terreni che una volta producevano un vasto portafoglio di colture diverse, si siano trasformati in monoculture di quinoa: quasi tutta la produzione è in mano a singoli agricoltori e piccole cooperative locali. Dal 2006 in poi il prezzo della quinoa è aumentato vertiginosamente, a tal punto che i contadini del Perù, per i quali la quinoa era pasto tradizionale da migliaia di anni, non possono più permettersi di mangiarla.

Conseguenze

- Gli allevamenti di lama e alpaca sono stati confinati nelle zone collinari, meno vaste, così, comunità che prima avevano migliaia di capi, oggi ne contano meno di un centinaio.
- Vengono spesso utilizzati prodotti chimici e fertilizzanti di scarsa qualità, che provocano l'inquinamento del prodotto stesso, del suolo, dell'aria e delle riserve d'acqua.
- L'introduzione di sostanze chimiche artificiali nell'ecosistema ha ripercussioni sulla biodiversità animale: la popolazione di condor, ad esempio, vittima della fertilizzazione dissennata, si sta sempre più riducendo.
- La popolazione sud-americana, avendo visto nel mercato occidentale la possibilità per un veloce arricchimento economico e un riscatto sociale, ha iniziato una periodica migrazione interna che segue la rotazione colturale della quinoa. (19)

Ambiente in pentola

Scuole primarie e secondarie di primo e secondo grado



Background

Le perdite e gli sprechi di cibo possono avvenire a diversi livelli della filiera alimentare, in particolare gli sprechi maggiori sono stati individuati nelle fasi:

- produttiva: ovvero la coltivazione o l'allevamento, la raccolta e il trattamento della materia prima. Questo avviene principalmente nel Sud del mondo, a causa delle scarse competenze nella gestione dei terreni agricoli, della mancanza di infrastrutture elettriche e idriche adeguate, di problemi di stoccaggio e trasporto delle merci. Qui lo spreco domestico è quello più contenuto.
- distributiva: a causa delle strategie di marketing, vengono scartati i prodotti considerati non adeguati esteticamente. In questa fase rientrano gli sprechi dovuti alla errata distribuzione o alle produzioni in eccedenza, che determinano il cosiddetto "invenduto".
- del consumo: nel Nord del mondo il problema si concentra qui, alla fine della catena del cibo. Le principali cause sono: le cattive abitudini di spesa, l'inosservanza delle indicazioni sulla corretta modalità di conservazione, le date di scadenza troppo rigide, la tendenza a servire porzioni di cibo troppo abbondanti e le promozioni che spingono i consumatori a comprare più cibo del necessario.

Un cibo sprecato è anche dannoso per l'ambiente: se le emissioni di anidride carbonica dovute alla produzione di cibo non consumato fossero assimilabili alle emissioni di un paese, si tratterebbe del terzo emettitore al mondo come entità, dopo USA e Cina.

La lotta allo spreco di cibo e alla malnutrizione richiede una modifica delle abitudini alimentari; occorre passare a una dieta più sostenibile e più largamente accessibile (rapporto JRC 2015 Global Food Security 2030 – Assessing trends with a view to guiding future EU policies). (20)

Come contribuire al cambiamento

- Fare la lista della spesa e comprare solo quanto necessario.
- Comprare se possibile da produttori locali.
- Scegliere prodotti di stagione.
- Usare meno prodotti trasformati.
- Imparare l'arte della cucina di recupero, utilizzando avanzi e scarti.
- Non servire porzioni eccessive.

impara a CONSERVARE I CIBI IN FRIGO



campagnamica.it



Calendario frutta e verdura di stagione



Crea un calendario della stagionalità della frutta e della verdura, da appendere in classe o a casa.

La cucina di recupero: pesto di foglie di carote

Ingredienti

- Foglie di carote
- Aglio
- Olio extra vergine di oliva
- Sale

Preparazione

La preparazione è molto semplice: tritare il tutto e aggiungere l'olio.

Condire pasta o gnocchi.



Chiedete ai vostri famigliari più anziani quali ricette erano soliti seguire in passato per riutilizzare gli avanzi e realizzatele insieme!

To meet the meat

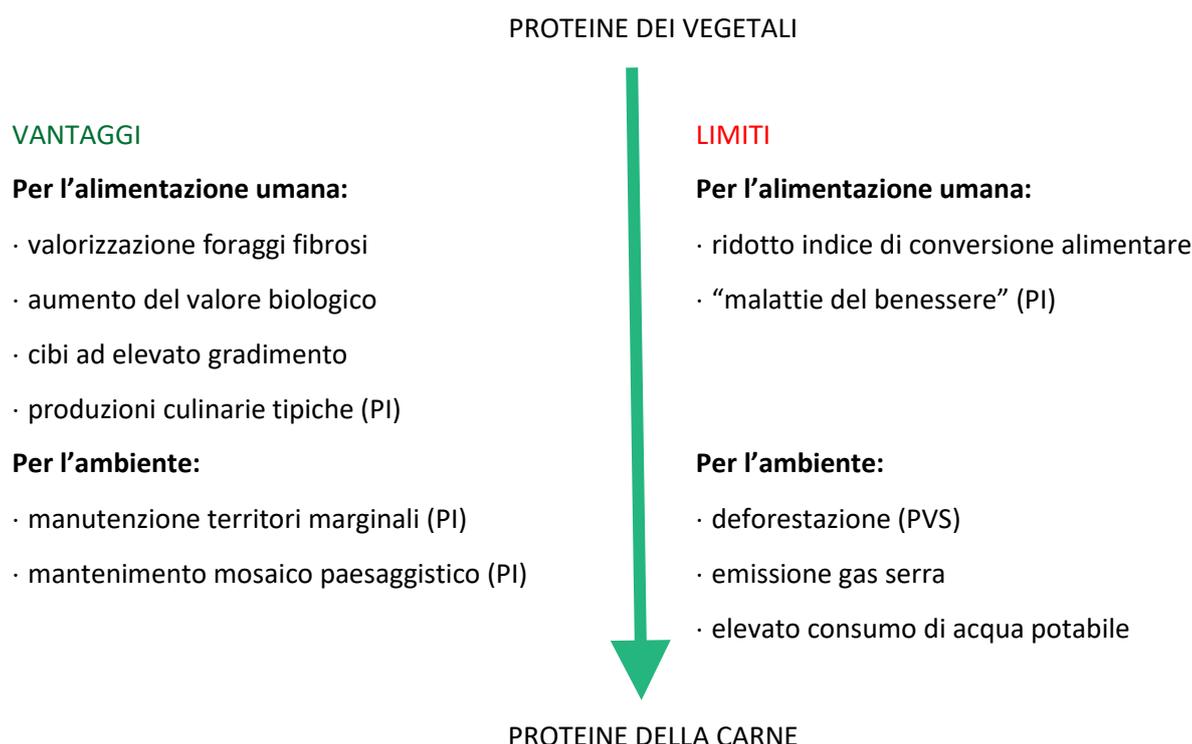
Scuole secondarie di primo e secondo grado



Background

A livello globale, nel campo della destinazione delle produzioni agrarie c'è una competizione sempre più marcata tra l'impiego alimentare umano diretto e quello animale. Si pensi, ad esempio, che attualmente il 60% della produzione globale di mais e il 70% di quella di soia sono usate come mangime.

Secondo i dati riportati dall'Indice di Conversione Alimentare (ICA) la conversione degli alimenti in carne ha un costo energetico elevato e una ridotta resa di carne prodotta in proporzione alla elevata quantità di cibo ingerito dal bestiame: proprio a causa di questo rapporto non equilibrato si dibatte sulla possibilità che, con la popolazione mondiale in continuo e rapido aumento e i consumi di carne in crescita nei Paesi in Via di Sviluppo, gli attuali consumi di carne siano insostenibili sul lungo periodo.



Il sistema di allevamento influisce sull'ICA dell'animale: negli allevamenti intensivi è possibile ottenere un indice di circa 3-4 volte più vantaggioso rispetto ad animali allevati con metodi estensivi, al prezzo di essere molto più inquinanti.



Ogni prodotto animale ha poi un proprio ICA medio:

PRODOTTO	ICA
Carne di coniglio	3,0
Carne di pollo	1,9
Carne di tacchino	2,5
Carne di vitellone	4,7
Carne suino leggero	2,7
Carne suino pesante	3,8
Latte bovino	1,0
Uova	2,1

L'origine delle proteine e l'etica alimentare

Il modo più efficiente per garantire il sufficiente apporto proteico alla popolazione umana mondiale consiste nel consumo diretto dei vegetali e, in effetti, proprio i cibi vegetali rappresentano già oggi la principale fonte proteica a livello globale.

La produzione di proteine dalla carne necessita da 6 a 17 volte più terra rispetto all'equivalente quantitativo di proteine fornite dai vegetali: un ettaro coltivato a cereali fornisce cinque volte più proteine di un ettaro destinato alla produzione di alimenti per l'allevamento da carne, i legumi ne forniscono dieci volte di più. Un ettaro coltivato a patate e un ettaro coltivato a riso possono nutrire per un anno, rispettivamente, 22 e 19 persone, mentre un ettaro destinato alla produzione di alimenti per bovini è sufficiente per il nutrimento annuo di una sola persona.

L'inserimento della carne nella dieta umana, d'altra parte, facilita il raggiungimento delle dosi giornaliere di diversi nutrienti: nelle diete dipendenti da pochi vegetali (come quelle dei Paesi in Via di Sviluppo) la carne, anche in piccole quantità, è una fonte di ferro e zinco e, inoltre, la sua composizione amminoacidica è complementare a quella di molti alimenti vegetali ed è fonte di vitamine del gruppo B (tra cui la vitamina B12, assente nei cibi vegetali). (21)



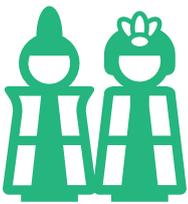
Il consumo di carne è importante, ma va tenuto monitorato: riducete il consumo di carne a due o tre volte la settimana!

Approfondimento - Il caso della Cina: la cultura del cibo

Molti sono i fattori che determinano le caratteristiche della dieta di ogni Paese: il clima, la disponibilità di risorse alimentari, la tipologia degli ambienti naturali, il reddito, il livello d'istruzione, la cultura locale e la religione.

Le origini delle abitudini alimentari cinesi, ad esempio, pongono le basi sulla teoria dell'armonizzazione dei prodotti alimentari, formulata intorno ai secoli XVII-X a.C., secondo la quale i cinque sapori – dolce, acido, amaro, piccante e salato – corrispondono alle esigenze nutrizionali dei cinque principali organi del corpo – cuore, fegato, milza/pancreas, polmoni e reni. Per questo motivo i piatti cinesi contengono molto spesso ingredienti che esaltano tutti i cinque sapori.

Inoltre, in Cina, la religione buddista ha contribuito a determinare nel corso della storia comportamenti alimentari che in origine si basavano su codici di tipo feudale: ad esempio, le carni bovine, di montone e di maiale potevano essere consumate dall'imperatore, quella bovina dai signori feudali, il montone e i suini dai ministri, il pesce dai generali e i vegetali dal popolo che, comunque, non avrebbe potuto procurarsi carni e pesci per ragioni economiche.



Oggi in Cina, come conseguenza dell'aumento del reddito pro-capite, l'assunzione totale di calorie per persona al giorno è cresciuta notevolmente, da 2.163 kcal nel 1980 a 3.102 kcal nel 2014. Si tratta di un incremento molto più veloce rispetto alla media mondiale e, in particolare, l'assunzione di proteine è quasi raddoppiata passando da 54 g nel 1980 a 89 g pro-capite nel 2014, quella di grassi è quasi triplicata passando da 34 g nel 1980 a 87 g pro-capite nel 2014.

Questo cambiamento della dieta da parte dei consumatori, che sono più benestanti rispetto al passato e che per restare fedeli ad un'usanza storica e culturale estremamente radica nella società desiderano mangiare più carne, impone maggiori pressioni sul settore agricolo in quanto la produzione di alimenti di origine animale richiede maggiore quantità di risorse agricole e genera effetti ambientali superiori a quelli derivanti dalla produzione di alimenti per una dieta a base vegetale. (21)



 La tradizione culinaria cinese presenta diverse curiosità:

- L'uso delle bacchette deriva da una leggenda che ha come protagonista il famoso filosofo Confucio.
- Per festeggiare i compleanni non si prepara una torta con le candeline, ma si cucinano gli spaghetti per augurare una lunga (proprio come gli spaghetti) vita al festeggiato.
- Il cibo portafortuna che si consuma a Capodanno è il raviolo, perché ricorda una pepita d'oro, così come le lenticchie ci ricordano delle monetine.
- La forma della tavola perfetta attorno alla quale ritrovarsi per i pasti è rotonda: poiché i pasti sono un momento di condivisione, i Cinesi desiderano che tutti i commensali possano guardarsi in faccia e non essere troppo distanti gli uni dagli altri.
- Sulla tavola non devono esserci coltelli: la loro lama rovinerebbe l'armonia pacifica del momento del pasto.

Attività in classe: tradizioni alimentari e religioni

Per avere una maggiore consapevolezza delle influenze culturali nell'ambito alimentare e culinario, approfondisci insieme ai tuoi compagni le informazioni seguenti:



- La religione musulmana proibisce il consumo di maiale (e anche quello del cinghiale) per ragioni storiche e igienico-sanitarie: il maiale è un animale onnivoro che si nutre anche di carcasse e cibi ormai guasti ed è quindi un possibile foriero di malattie. Per motivi simili sono vietati anche gli animali carnivori (leone, tigre ma anche gatto, cane, scimmia) e gli uccelli predatori; si possono mangiare però i pesci dotati di squame e risultano quindi esclusi balene, squali, anguille e prodotti ittici con guscio. Non si possono mangiare, ad eccezione delle locuste, nemmeno i rettili e gli insetti, perché privi di sangue o a sangue freddo. La carne equina non è proibita ma è sconsigliata per una questione di rispetto verso l'animale; l'asino addomesticato è invece vietato perché considerato una risorsa per la comunità. In generale, comunque, la carne può essere consumata solo se macellata secondo il rituale islamico: l'animale non deve subire violenze e deve essere sgozzato vivo fino al totale dissanguamento; poi si devono scartare interiora, midollo, pupille e organi genitali.
- Nell'Ebraismo in generale sono puri gli animali contemporaneamente con lo zoccolo spaccato e ruminanti (come la mucca o la capra), cosa che esclude categoricamente maiali, cavalli, muli, asini e cammelli. Illeciti anche selvaggina (carnivori ma anche conigli e lepri), crostacei e molluschi ma permessi i pesci che abbiano squame e pinne e alcuni volatili come pollo, tacchino, oca. Per essere adatte, le carni devono essere macellate secondo la macellazione rituale che prevede il taglio della gola dell'animale così da ottenere una morte rapida e il completo dissanguamento; successivamente la carne deve essere messa in ammollo per almeno mezz'ora e poi coperta di sale. A tavola non possono essere mescolati

carne e latticini, il che rende impossibile mangiare quei formaggi che vengono prodotti con caglio animale.

- L'Induismo ritiene che ogni forma di vita sia sacra e, oltre al divieto di uccidere l'animale sacro per eccellenza, ossia la mucca considerata fondamentale per la vita contadina, prevede il vegetarianismo; a seconda delle aree geografiche, però, si possono incontrare deroghe per carni ovine, pollo e pesce.
- Il Buddhismo non ha mai vietato espressamente la carne ma non consumarla segue il precetto di rispettare ogni forma di vita e contribuire affinché nel mondo ci siano meno uccisioni possibili. Quindi il vegetarianismo è una pratica positiva ma non da ritenersi tassativa: basti pensare che un monaco buddista, di norma vegetariano per scelta, non può comunque rifiutare un piatto di carne che gli viene offerto perché l'accoglienza della generosità altrui è più importante di qualsiasi regola alimentare.



Aria di qualità

Scuole secondarie di primo e secondo grado



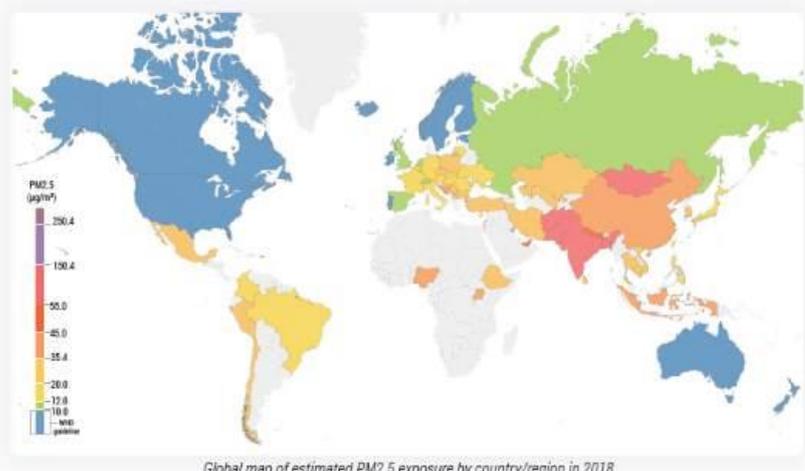
Background

Il Global Environment Outlook (GEO), il rapporto sullo stato del pianeta, ha rilevato che un quarto delle morti premature e delle malattie nel mondo è collegato all'inquinamento provocato dall'uomo. I ricercatori hanno messo in evidenza inoltre il divario fra i Paesi del Nord e del Sud del mondo: l'eccesso di consumi, i prodotti inquinanti e lo spreco al Nord del mondo portano fame, povertà e malattie al Sud. Lo studio dell'Onu segnala che la situazione può essere comunque recuperata limitando le emissioni di CO2 e l'uso di pesticidi. (22)

L'India è il Paese più inquinato al mondo: delle prime 50 città con i livelli più elevati di anidride carbonica nell'atmosfera, 22 si trovano nel subcontinente e di queste 7 sono tra le prime 10.

L'inquinamento atmosferico provocherà circa 7 milioni di morti a livello mondiale nel prossimo anno, con un costo per l'economia mondiale quasi 225 miliardi di dollari. Gli ultimi dati rivelano una distribuzione diffusa ma ineguale dell'inquinamento da particolato PM2.5 e un accesso limitato alle informazioni pubbliche.

Global overview



Nel complesso, su oltre 3mila città analizzate, i due terzi superano i livelli massimi di esposizione alle polveri sottili (Pm2.5) fissati dall'OMS. A sfiorare sono tutte le città di Medio Oriente e Africa, Asia meridionale e sudorientale.

A peggiorare le cose sono i cambiamenti climatici, che modificano le condizioni atmosferiche e amplificano gli incendi boschivi. Inoltre, la combustione di combustibili fossili è il principale motore dell'inquinamento atmosferico a livello mondiale, quindi affrontare il cambiamento climatico migliorerà notevolmente la qualità dell'aria.

Vi è una considerevole variazione tra le principali fonti di particolato, ma quel che è certo è che trasporti, emissioni agricole ed emissioni industriali contribuiscono tutti nelle diverse aree. Il riscaldamento residenziale è un altro fattore chiave anche nei paesi dell'Europa orientale, come in alcune parti dell'Italia e del Regno Unito. (23)

Misuriamo!

Sugli store digitali ci sono diverse applicazioni che permettono di avere i dati delle misurazioni della qualità dell'aria della propria e di altre città, dando così uno spunto per interessanti riflessioni.

Air Quality



Mostra dati storici, in tempo reale e in previsione sugli inquinanti chiave per più di 1000 città in più di 80 Paesi. Inoltre, fornisce raccomandazioni di salute per abbassare i rischi per la salute e ottenere un'esposizione minima agli inquinanti, in particolare per i gruppi più sensibili che presentano asma e problemi respiratori.

<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.airvisual&hl=it>

WhatsAiR



Mostra i livelli di PM10, PM2.5, NO2 (Biossido di azoto), CO (Monossido di carbonio), C6H6 (Benzene) e SO2 (Biossido di zolfo). In aggiunta dà informazioni per quanto riguarda i raggi UV. Una funzione permette di scattare delle fotografie vedendo nella fotocamera in sovrapposizione la quantità di inquinanti e i relativi effetti.

<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.pgdue.whatsair&hl=it>

Plume Air Report



Ogni area urbana del mondo è mappata da questa app con dati sulla qualità dell'aria in tempo reale e con previsioni per le prossime 24 ore. Il blog dai contenuti sempre aggiornati permette di trovare risposta alle proprie domande.

<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.plumelabs.air&hl=it>



BreezoMeter



Le mappe in tempo reale sulla qualità dell'aria permettono di conoscerne le caratteristiche a livello delle vie, dei quartieri o dell'intero Stato. In più questa app mostra informazioni sui livelli di diversi tipi di polline da piante ed erbe.

<https://play.google.com/store/apps/details?id=app.breezometer&hl=it>

Come contribuire al cambiamento

Mobilità: dolce e condivisa

- Privilegia l'uso della bicicletta e dei mezzi pubblici, specialmente per tragitti brevi e nei centri storici.
- Privilegia il ricorso a car sharing e bike sharing, anche in forme auto-organizzate, per ridurre il numero di veicoli in circolazione e aumentare il numero di passeggeri che utilizzano lo stesso mezzo.
- Usa i mezzi pubblici disponibili.
- Condividi l'auto con altri che fanno il tuo stesso percorso (car pooling).



L'auto: Eco-drive e controlli



- Mantieni una velocità moderata in autostrada: viaggiare a 110 km/h anziché 130 km/h riduce i consumi anche del 30%. Mantieni un'andatura regolare in città, evitando frenate brusche e accelerazioni. Utilizza le marce alte appena le condizioni lo consentono, limita la circolazione con il motore a giri elevati. All'accensione dell'auto, non premere l'acceleratore per "scaldare" il motore. In caso di coda o di sosta prolungata, spegni il motore.
- Fai regolarmente il check up dell'auto: i componenti usurati possono far salire notevolmente i consumi. Controlla una volta al mese la pressione degli pneumatici: con 0,5 bar in meno rispetto al valore previsto dalla casa automobilistica i consumi aumentano anche del 3%. Privilegia le gomme energy saver, che riducono i consumi fino al 3% in città e fino al 5% su tragitti extraurbani. Elimina i pesi superflui dall'auto.

Veicoli e motocicli

- Al momento dell'acquisto di un'auto nuova o usata, privilegia veicoli di classe Euro 5 o Euro 6, più recenti e quindi meno inquinanti.
- Nell'acquisto di un motociclo o di un ciclomotore, nuovi o usati, privilegia quelli con motore a quattro tempi (più performanti e meno inquinanti) rispetto a quelli a due tempi; inoltre privilegia la classe Euro 3, la più recente. (24)



Piccoli Semi Grandi Opportunità - Bolivia

Agroecologia campesina familiare e catena a km 0



I principi che guidano le azioni e le attività del progetto di ASPeM

- Approccio agroecologico: promuoviamo ed applichiamo i principi dell'agroecologia (agricoltura biologica) per fare agricoltura in modo sostenibile conservando gli elementi alla base della vita: terra, acqua, vegetazione e semi; condividendo e scambiando conoscenze ed esperienze con gli agricoltori contadini.
- Approccio di genere e generazionale: diamo priorità al rafforzamento delle donne e dei giovani per il ruolo importante di promotori che giocano all'interno delle loro comunità e famiglie.
- Approccio di sostenibilità: il progetto risponde alle necessità identificate dalle comunità e stimola la partecipazione dei contadini in tutte le attività, rafforzando le loro capacità di amministrazione e gestione per rendere sostenibili i risultati ottenuti.
- Sviluppo economico locale con approccio solidale: la dimensione solidale definisce i mezzi per ottenere obiettivi di rafforzamento del sistema economico locale con produzioni a km0.
- Sicurezza e sovranità alimentare: si cerca di contribuire a che tutte le persone esercitino il proprio diritto all'accesso ad alimenti innocui, in quantità e qualità sufficienti, in ogni momento, per il loro consumo. Si riconosce e rafforza la capacità ed il potere della popolazione ad esercitare il diritto a definire e mettere in atto liberamente le proprie politiche e strategie di alimentazione e nutrizione che tendano ad ottenere la sicurezza alimentare come parte di uno sviluppo umano sostenibile.



Varietà di mais selezionati a Tarija

Le strategie

Si punta sullo sviluppo delle capacità degli attori locali: a partire dalle famiglie contadine appartenenti alle OECA (Organizzazioni Economiche Campesine) per fare formazione ad una agricoltura biologica che sappia riconoscere l'esistenza del sapere contadino e al tempo stesso trarre beneficio dall'innovazione tecnologica, dalla ricerca e dallo sviluppo di mercati locali a Km0.



Il lavoro di formazione è sia individuale (famigliare) utilizzando la metodologia “Campesino a Campesino” in cui in ogni sessione formativa si sviluppano aspetti teorici e la loro applicazione pratica sia rivolto alle organizzazioni di base con l’intento di promuovere e sviluppare l’idea dell’impresa sociale grazie alla collaborazione con CGM.

La ricerca prevede attività di conservazione della biodiversità locale per i piccoli semi ed in particolare il mais e l’amaranto per la preservazione di caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

Grazie alla collaborazione con CREA-CI è stata possibile la messa in pratica di un protocollo agro-tecnico per la coltivazione e comparazione sperimentali di mais di impollinazione libera con i centri di ricerca universitari di Cochabamba, Tarija e Sucre. Le sementi prodotte sono sostanzialmente varietà locali e anche di altri climi; non si producono sementi ibride.

La tecnologia utilizzata è semplice e rispettosa dell’ambiente, si tratta dell’acquisto di piccoli macchinari a disposizione delle OECAs che consente la trasformazione dei prodotti primari in prodotti con valore aggiunto ed aiuta ad incrementare il reddito famigliare.



Lo sviluppo dei mercati locali si realizza stimolando il circuito corto commerciale in cui la formazione ricevuta dal contadino consente la buona produzione biologica (certificata con Sistema Partecipato di Garanzia - SPG) di prodotti locali freschi e trasformati; le campagne di sensibilizzazione al consumatore su consumo critico e scelta di alimenti sani, stimolano la domanda di prodotti biologici; l’elaborazione di una marca che identifichi i prodotti biologici distingue sul mercato la produzione di qualità ricercata dal nuovo consumatore sensibilizzato ed infine gli strumenti informatici a supporto, come l’implementazione di una piattaforma di vendita on-line, garantiscono ampia visibilità di tutti i prodotti e un facile sistema di vendita.

Il Paese dalle mille colline – Ruanda



Chi siamo

Il Movimento Lotta alla Fame nel Mondo (MLFM) lavora per l'accesso all'acqua in Ruanda dal 1987, grazie al suo impegno 23 acquedotti sono stati costruiti e/o ripristinati per assicurare acqua pulita; 366.000 persone oggi bevono acqua pulita e sicura; sono stati sviluppati 24 progetti per lo sviluppo realizzati insieme alle famiglie ruandesi; 79.000 mamme e bambini accolti e curati nelle strutture locali.

Inoltre, MLFM è attiva anche nel territorio lodigiano con percorsi di educazione alla cittadinanza globale rivolti agli insegnanti e agli studenti da 15 anni nelle scuole del territorio, dall'infanzia alle superiori, incontrando 50 mila studenti.

Le tematiche che si decidono di affrontare nelle scuole sono varie e si modellano in base alla fascia di età dei ragazzi. I principali argomenti affrontati sono: lo spreco e l'accesso all'acqua, il diritto al cibo, l'accusa di stregoneria in Africa, l'integrazione, la cooperazione internazionale, la solidarietà, l'integrazione e l'educazione ambientale.

Ruanda

Nel Mondo più di 1 miliardo di persone non ha accesso all'acqua potabile; ai problemi sanitari si affiancano i problemi sociali, ad esempio la diminuzione del tasso di scolarizzazione, legati al tempo che le popolazioni sono costrette a dedicare all'approvvigionamento idrico.

Proprio per queste ragioni la questione dell'accesso all'acqua è talmente grave da aver interessato nell'ultimo decennio le grandi agenzie internazionali, che hanno inserito il diritto all'acqua prima tra gli obiettivi del millennio e in seguito negli obiettivi di sviluppo sostenibile.



Nello specifico, in Ruanda l'accesso della popolazione all'acqua potabile è uno dei maggiori problemi. La situazione è molto grave, in particolar modo per le popolazioni rurali. In Ruanda il 40% della popolazione

(9.998.000 abitanti) non ha accesso all'acqua potabile; il problema non è tanto l'assenza della risorsa, infatti, il Ruanda è un Paese molto verde, tanto da essere noto come "Il paese delle mille colline".

Quello che manca in Ruanda, però, non è la disponibilità di acqua, ma le infrastrutture che portano l'acqua dalla valle, dove si trovano le sorgenti, alle cime delle colline, dove risiede la popolazione.

Conseguenze

È necessario evidenziare che l'inaccessibilità all'acqua potabile si riflette su molteplici aspetti della vita sociale delle comunità locali, tra cui:

- l'insorgere di malattie causate dall'utilizzo domestico di acqua contaminata come verminosi, colera, dissenterie;
- la creazione di zone paludose dovute alla morfologia del territorio e dalla forte presenza di acque stagnanti non trattate. Queste zone costituiscono l'habitat principale per la riproduzione di zanzare e, quindi, rappresentano un potenziale pericolo per il diffondersi della malaria;
- la marginalizzazione delle donne e l'abbandono scolastico dei bambini. Infatti, nella tradizionale economia domestica, sono le donne e i bambini che vengono incaricati di rifornire di acqua le abitazioni. Poiché le fonti sono solitamente a lunga distanza dalle abitazioni, assolvere questo gravoso compito implica non solo un grande impegno fisico, ma anche impiegare gran parte della giornata per portarlo a termine, impedendo a moltissimi bambini la frequenza scolastica con ovvie conseguenze negative per lo sviluppo delle comunità locali.



Come contribuire

- Sensibilizzazione sul tema dello spreco dell'acqua.
Negli ultimi anni si parla del cambiamento climatico ed esso avrà delle conseguenze anche sulle risorse idriche. Anche se nella maggior parte dell'Italia non è presente il problema dell'accesso all'acqua, ciò non vuol dire che essa sarà sempre presente nel nostro territorio. Negli ultimi anni, infatti, si sono presentati casi in cui anche in Italia è capitato di restare senza risorse idriche nei momenti di siccità, casi presenti soprattutto nel sud della penisola.
- Sensibilizzazione sull'inquinamento e sfruttamento eccessivo dei nostri oceani.
Infatti, dagli anni 80 le civiltà di tutto il mondo hanno contribuito, con i loro rifiuti, alla creazione di un'isola di plastica nell'Oceano Pacifico. Ciò causato gravi problemi come l'acidificazione degli oceani.

Progetto nelle scuole “Acqua e Vinci”

Abbiamo scelto di lavorare in sinergia con altre realtà del territorio lodigiano così da poter offrire un bagaglio importante di esperienze e competenze; un esempio concreto di queste attività è la collaborazione con la Società Acqua Lodigiana (SAL). Con questa collaborazione MLFM porta avanti da 5 anni il progetto “Acqua e Vinci”. Progetto rivolte alle 4^a primarie in cui si spiega l’importanza dell’acqua e le problematiche riguardanti essa sia nei Paesi del Sud del Mondo, sia in Italia. Quest’attività ha una duplice finalità:

- occasione per i bambini di riflettere sullo spreco dell’acqua immedesimandosi, attraverso dei racconti, nella quotidianità dei bambini del continente africano;
- occasione di riflettere sull’inquinamento delle acque, spiegando come funziona il processo idrico nel territorio lodigiano e sottolineando l’importanza di una buona raccolta dei rifiuti, per evitare di inquinare le acque.

Link di approfondimento:

- <https://www.youtube.com/watch?v=InsYPQIJ8Nk>

L’Acqua Cambia Tutto: Omar, cooperante attivo in Ruanda per Il Movimento Lotta alla Fame nel Mondo, in questo video spiega come funzionano gli acquedotti costruiti con il nostro contributo.

- <https://www.youtube.com/watch?v=IPSTw4R6wJU>

Campionato Giornata dell’Acqua organizzato da Movimento Lotta alla Fame nel Mondo e Società Acqua Lodigiana.

- <https://www.youtube.com/watch?v=zx6a71IVijE>

Video del progetto *Jeunes Filles Pour l’Agro*. Progetto che mira allo sviluppo rurale di una delle regioni del Togo. Grazie ad esso si sono costruite delle Cooperative di solo donne per la filiera del pomodoro (da pomodoro a salsa), dei succhi di frutta e delle cipolle e peperoncini essiccati.

Percorso realizzato da



Laboratorio Triciclo

Alcune buone pratiche in fatto di sostenibilità ambientale



L'area economie di solidarietà della Cooperativa Impresa Sociale Ruah di Bergamo è composta dal *Laboratorio Triciclo* che si occupa di recupero, riciclo e riduzione dei rifiuti e dà nuova vita all'usato di qualità, e dal *RiVestiti*, un negozio che vende i migliori capi di seconda mano, vintage e indumenti e accessori prodotti in ambienti di valore sociale. Oltre ad avere una finalità ecologica, quest'area mira anche ad una finalità sociale creando posti di lavoro per cittadini italiani e stranieri in situazione di difficoltà e marginalità sociale.

I servizi del laboratorio Triciclo

Il Laboratorio Triciclo offre una serie di servizi dai quali si può possono trarre buone pratiche in fatto di sostenibilità ambientale ripetibili sia a scuola che a casa. Provaci anche tu!

#servizio 01 Raccolta e valorizzazione di materiale usato



Se in buone condizioni la merce viene recuperata e proposta all'interno di un mercatino dove potrà trovare nuova vita con nuovi proprietari; se obsoleta o danneggiata viene portata in discarica, seguendo la corretta filiera dello smaltimento dei rifiuti.

Create all'interno della vostra scuola dei mercatini dell'usato per dare nuova vita alle cose, e non solo ai vestiti...

Organizzate degli eventi:



Book crossing all'interno della scuola: hai letto un libro che trovi super interessante? Condividilo con i tuoi compagni... è nello scambio di un'opera che si incontrano e si mescolano diverse esistenze...



Giornata dello scambio dei giochi: quel gioco ti è piaciuto tanto, ma ora non ti va più di usarlo? Scambialo con un tuo compagno o con una tua compagna!



Giornata dedicata alla raccolta di giochi da donare a ludoteche, comunità d'accoglienza per minori...

Organizzate dei momenti di raccolta dei giochi in buono stato e allegate al gioco che donate la sua storia, racconterà qualcosa di voi a chi lo riceverà!

#servizio 02 Cambia stagione



Svuotamento dei cassonetti di raccolta della Caritas Diocesana, dove i cittadini conferiscono varie tipologie di articoli tessili. È importante sapere che i vestiti non possono essere raccolti nell'indifferenziato!

Hai dei vestiti in buono stato che non utilizzi più? Raccoglili e portali negli appositi cassonetti.

#servizio 03 RiVestiti

Nuova vita per abiti che "hanno già vissuto", ma anche vintage e tanto altro. Un piccolo 'distretto' dell'abbigliamento, dove ai migliori capi second hand e vintage si aggiungono indumenti e accessori prodotti in contesti di particolare significato sociale.

All'interno di quest'area, e nello specifico nel Laboratorio del Triciclo, oltre a dare nuova vita agli abiti, si creano anche oggetti d'arredamento a partire dai materiali di recupero. Questa attività è svolta da persone svantaggiate coinvolte in un percorso rieducativo.

Ecco alcune delle loro creazioni che anche voi a scuola o a casa potete realizzare...



#servizio 04 Ri.Ca.Ri.Ca.



Ritiro presso scuole, comuni, aziende di cartucce esauste per stampanti. Nella vostra scuola non si effettua la raccolta di cartucce esauste? Proponete l'iniziativa ed apritela anche alle famiglie! Gli alunni e gli studenti saranno i diretti incaricati della consegna di cartucce esauste negli appositi contenitori forniti alle scuole.

#servizio 05 Recupero dell'Olio Vegetale Esausto



Olio alimentare usato? Si può riciclare, puoi recuperarlo e consegnarlo nei supermercati aderenti all'iniziativa e nei punti di raccolta sul territorio. Raccogliendo l'olio alimentare esausto in modo corretto proteggiamo l'acqua e l'ambiente.

Ogni cittadino produce circa 5 kg all'anno di olio derivante dalla conservazione di alimenti, dalla cottura dei cibi e dalla frittura: più della metà non viene recuperato.

Se versato nel lavandino l'olio intasa le tubature che col tempo si possono ostruire, crea problemi alle condotte fognarie e al funzionamento dei depuratori e produce cattivi odori in caso di ristagno.



Ricorda che:



1 kg di olio inquina 1000 m² di acque superficiali

1 litro di olio rende non potabile 1 milione di litri di acqua, quantità sufficiente per il consumo di una persona per 14 anni

Con un piccolo gesto puoi contribuire alla rigenerazione degli oli alimentari e al recupero delle bottiglie di plastica che lo contengono.

Cosa devo fare?

1. Lascia raffreddare l'olio;
2. Versalo, facendo attenzione, in una bottiglia di plastica vuota (Attenzione: Non utilizzare recipienti in vetro!)
3. L'olio è pronto per essere conferito nei supermercati, alla Piattaforma Ecologica e nei contenitori sul territorio.

E l'olio della macchina?

Anche gli oli minerali (es. gasolio, nafta, lubrificanti per motori) sono riciclabili, ma devono essere conferiti separatamente da quelli alimentari. Puoi portarli alla Piattaforma Ecologica.

Elenco dei rifiuti domestici pericolosi

- Pile per radio, orologi, utensili
- Elettronica di consumo e piccoli elettrodomestici: smartphone, tablet, frullatori, tastiere per pc, asciugacapelli
- Oli vegetali esausti utilizzati in cucina, conferiti in bottiglie di plastica
- Farmaci scaduti: ricordati prima di gettare i farmaci di eliminare scatole e foglietti informativi in carta
- Sorgenti luminose: neon, lampade fluorescenti e a LED
- Batterie per auto e motocicli
- Contenitori e prodotti pericolosi: vernici, pitture, bombolette spray, prodotti infiammabili o con simboli di pericolo



#servizio 06 Centro del RIUSO: Progetti “Ci siamo tanto amati” e “Terra tra le mani”



Si tratta di una Co-gestione del Centro del RIUSO allestito presso la Piattaforma Ecologica di Bergamo per la raccolta di beni dismessi da re-inserire in un nuovo processo di valorizzazione e vendita.

Al Laboratorio del RIUSO si raccolgono gli oggetti e gli abiti che non vengono più usati, per destinarli a nuova vita. I beni utilizzati e scartati spesso possono ancora essere immessi in un circolo virtuoso di ri-utilizzo e generare valore sociale aggiunto.

Il Laboratorio del Riuso è un progetto attraverso il quale i beni dismessi dalle persone possono continuare il loro ciclo e la loro storia attraverso il ri-uso, che rappresenta una delle risposte più efficaci per la salvaguardia dell’ambiente. Mobili, casalinghi, giocattoli, abiti, libri e tutti quegli oggetti che possono essere riutilizzati possono essere raccolti.

Gli oggetti raccolti nella Piattaforma della città vengono trasferiti al Laboratorio Triciclo, dove vengono valorizzati e rimessi in commercio. Il ricavato è utilizzato per sostenere il progetto “**Terra tra le mani**” in Senegal, finalizzato allo sviluppo dell’imprenditoria agricola femminile.



Villaggio di Marsassoum, quartiere di Kankaba, Casamance, Senegal

Link di approfondimento

- https://www.youtube.com/watch?v=IMM2tY4W_w0&feature=youtu.be
- <http://www.cooperativaruah.it/laboratorio-del-riuso/progetto-terra-tra-le-mani/>

Percorso realizzato da



Acqua per tutti – Malawi



Il Malawi è un paese ricco di risorse naturali: ci sono laghi e fiumi in abbondanza, ma nonostante questo rimane uno dei paesi più poveri dell’Africa, con carenza di cibo e di acqua potabile.

Spesso nei villaggi non ci sono pozzi e gli abitanti sono costretti a raccogliere l’acqua nei piccoli corsi d’acqua o da cisterne di raccolta dell’acqua piovana. Diverse statistiche mediche testimoniano come tra i bambini che muoiono prima dei cinque anni, uno su cinque muore proprio per malattie causate dall’uso di acqua inquinata.

Inoltre la maggior parte della popolazione vive di un’agricoltura di sussistenza che non garantisce fonte di reddito e nemmeno un livello minimo di sicurezza alimentare.

Grazie al Progetto “Acqua per tutti”, Aleimar intende costruire pozzi per garantire l’acqua potabile nei villaggi e acquistare pompe a pedali per consentire alle famiglie l’irrigazione dei campi, che permette loro di ottenere fino a tre raccolti l’anno. In questo modo oltre all’uso familiare, i contadini possono vendere parte del raccolto al mercato e così migliorare le condizioni economiche della famiglia.



Obiettivo del progetto

- Garantire alle famiglie l’accesso all’acqua potabile;
- Aumentare la sicurezza alimentare, diminuendo l’insorgere di malattie;
- Offrire agli abitanti uno strumento essenziale per lavorare;
- Garantire alle famiglie tre raccolti l’anno grazie ad uno sfruttamento più efficiente dei campi e l’utilizzo di fertilizzanti e nuovi strumenti da lavoro;
- Garantire a uomini e donne autonomia economica accrescendo la loro responsabilità, soprattutto nei confronti dei figli.

Beneficiari del progetto

Famiglie dei villaggi rurali del distretto di Mangochi e l'intera comunità locale.

Risultati attesi

- Miglioramento della lavorazione dei campi.
- Migliorare il raccolto di granoturco.
- Ridurre il tasso di denutrizione e malnutrizione in particolare nei bambini.
- Prevenzione dell'insorgenza di malattie.

Cosa puoi fare tu

- Con 100 € puoi contribuire alla costruzione di un pozzo per l'acqua potabile
- Con 200 € puoi acquistare una pompa a pedali per una famiglia



Percorso realizzato da

Aleimar

Insieme ai bambini del mondo



Capitan conservazione - Myanmar

Scuole dell'Infanzia e Scuole primarie



Background

I Moken sono un popolo nomade, della famiglia degli Austronesiani, oggi costituito da 2000-3000 individui. Originari di Taiwan sono migrati in Indonesia e circa 5 secoli hanno trovato rifugio nell'arcipelago di Myeik in Myanmar. Nel corso degli anni hanno imparato a conoscere ogni segreto delle isole dell'arcipelago e a vivere in armonia con l'ambiente. La loro stretta relazione con la natura si riflette nei miti e racconti popolari che tramandano oralmente.



I Moken seguono l'ideologia della non accumulazione di beni e ricchezza: mangiano riso ma non lo coltivano; sono cacciatori e raccoglitori, ma non pescatori. Durante la stagione secca, con la loro barca (kabang) vagavano per le isole alla ricerca di prodotti preziosi (perle, cetrioli di mare ecc.) da scambiare con riso, ferro, carburante, e tutto il necessario per la loro comunità.

I Moken sono abili cacciatori sia sulla terra che in mare. La caccia è riservata agli uomini ed è una delle loro attività preferite. Nella foresta, le prede principali sono i piccoli ungulati (mouse-deers) e i cinghiali. In mare si immergono in apnea alla ricerca di tartarughe, razze, dugonghi e talvolta squali. Le donne si occupano di raccogliere dalla spiaggia e dai margini della foresta vermi, crostacei, molluschi e patate dolci.

Oggi i Moken si stanno sedentarizzando. Negli anni '90 nell'arcipelago di Myeik sono arrivati numerosi birmani, attirati dalle ricchezze del mare. Con le loro attività di pesca hanno compromesso le risorse e tradizioni locali. I Moken hanno dovuto abbandonare i lavori tipici e dedicare i loro sforzi alla pesca dei calamari. Le kabang sono quasi sparite per lasciar posto a piccole canoe (sampan) più utili per accumulare e conservare questi molluschi. Anche se hanno modificato le loro abitudini, l'identità del popolo Moken rimane ancora oggi viva.



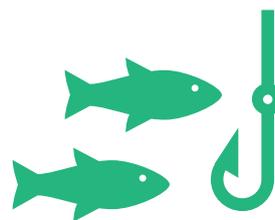
Attività: la pesca che fa male alla biodiversità

Questo gioco è stato sviluppato da [The Pew Environment Group](#) per [Sailors of the Sea](#).

Con questo gioco toccherete con mano gli effetti che alcune tecniche di pesca hanno sulle risorse marine.

Materiali:

- Spago
- Bastone o rami
- Piccole calamite
- Colla
- Stampe di animali marini da colorare
- Pastelli e pennarelli
- Forbici



Durata:

1 ora per preparare i materiali

30 minuti per l'attività

15 minuti per la discussione

Preparazione:

Cercate su internet dei disegni da colorare di animali marini (sgombri, calamari, aragoste, tonni, polipi, barracuda, delfini, tartarughe, dugonghi).

Procedimento:

1. Dividetevi in gruppi da 3 o 4.
2. Colorate le schede degli animali, poi ritagliateli e incollate sul retro di ciascun animale un magnete.
3. Preparate la vostra canna da pesca con un bastone e lo spago, all'estremità dello spago annodate o incollate il magnete.
4. Prendete un altro pezzo di spago lungo circa 1,2 m e incollate un magnete ogni 10 cm per costruire il vostro palangaro.
5. Spargete a terra gli animali marini.
6. Decidete tutti insieme quale animale volete pescare poi a turno provate a catturarlo utilizzando il palangaro.
7. Dopo che avete provato tutti almeno una volta, rimettete tutti gli animali a terra.
8. Provate ora a ripetere l'attività utilizzando la canna da pesca.

Discussione:

- Che differenza avete notato tra i due attrezzi da pesca? Siete sempre riusciti a pescare solo l'animale di vostro interesse o ne avete catturati accidentalmente altri?
- Secondo voi un pescatore dovrebbe usare preferibilmente la canna da pesca o il palangaro? Perché?

Con questo gioco avete toccato con mano la differenza tra diverse tecniche di pesca, più o meno invasive. Alcuni attrezzi, come il palangaro o le reti a strascico, possono catturare più pesci di quelli necessari e, a volte, anche gli animali a rischio di estinzione come le tartarughe!

Materiale utile per approfondire il tema

- Sovrapesca - bit.ly/2VB0Gyt
- Bycatch - bit.ly/35iaG3T
- Sito del Parco Nazionale Marino di Lampedusa - www.lampipark.org
- Video del Parco Nazionale Marino di Lampedusa - bit.ly/320KGbg
- Progetto Coast - www.istituto-oikos.org/progetti/coast
- Progetto Star - www.istituto-oikos.org/progetti/star

Percorso realizzato da



The green screen

Da noleggiare



Forest medicine: Amazonia

di Alessandra Speciale e Jimmy Perez Melendez



Anno: 2003

Paese: Colombia / Perù / Brasile

Durata: 40'

Focus tematico: medicina tradizionale, rapporto Nord/Sud

Destinatari: classi delle scuole superiori

Versione originale: spagnolo e lingue locali con sottotitoli in italiano

Link info: <https://www.coefilm.org/scheda.php?id=95> (www.coefilm.org)

Modalità e costo: visione possibile tramite noleggio per proiezione privata interna alla classe con restituzione del video. Costo € 30 (+ iva) + eventuali spese di spedizione

Sinossi

La medicina tradizionale in Amazonia. Dalle donne afro-colombiane che di madre in figlia si tramandano la conoscenza delle erbe al fenomeno del curanderismo, dalla produzione eco-sostenibile di piante medicinali alle lotte dei popoli indigeni per i diritti di proprietà intellettuale, fino al rinnovato interesse dell'Occidente per gli sciamani e l'ayahuasca ("la liana delle anime"). Attraversiamo l'Amazonia, dalla Colombia, al Perù e al Brasile, sulle tracce di un antico sapere in continua evoluzione.



Forest medicine: India

di Soumendu Bhattacherya e Alessandra Speciale



Anno: 2003

Paese: India

Durata: 30'



Focus tematico: ayurveda, salute e ambiente, rapporto Nord/Sud

Destinatari: classi delle scuole medie e superiori

Versione originale: inglese con sottotitoli in italiano

Link info: <https://www.coefilm.org/scheda.php?id=93> (www.coefilm.org)

Modalità e costo: Visione possibile tramite noleggio per proiezione privata interna alla classe con restituzione del video. Costo € 30 (+ iva) + eventuali spese di spedizione.

Sinossi

Le medicine tradizionali indiane Ayurveda e Siddha sono ormai conosciute in tutto il mondo, ma i principi di quest'antica medicina delle foreste rischiano oggi d'essere compromessi. Andiamo nel cuore della vera India, l'India dei villaggi e dei vaydia (i medici scalzi), alla scoperta della medicina popolare indiana, delle fabbriche e cliniche ayurveda e della lotta di una popolazione che cerca di proteggere le proprie risorse naturali dagli interessi delle grandi industrie.



Have you seen the arana?

di Sunanda Bhat



Anno: 2012

Paese: India

Durata: 74'

Focus tematico: tradizione e modernità del rapporto ambiente e comunità umana, rapporto Nord/Sud

Destinatari: classi delle scuole medie e superiori

Versione originale: inglese con sottotitoli in italiano

Link info: <https://www.coefilm.org/scheda.php?id=58> (www.coefilm.org)

Modalità e costo: Visione possibile tramite noleggio per proiezione privata interna alla classe con restituzione del video. Costo € 30 (+ iva) + eventuali spese di spedizione.

Sinossi

Partendo alla ricerca di un insetto in via di estinzione, il piccolo Arana, custode delle piante, ci fa scoprire il fragile ecosistema del Kerala, nel sud dell'India, uno dei luoghi del pianeta con maggiore biodiversità. L'armonioso rapporto tra l'uomo e la natura, le famiglie che coltivano diverse specie di riso e ne conservano



i semi, le donne guaritrici che raccolgono piante officinali: tutte queste tradizioni sono messe seriamente a rischio dai rapidi cambiamenti imposti dallo “sviluppo”, che introduce l’uso di fertilizzanti e pesticidi e promuove la costruzione di resort turistici.



L'acqua che non c'è

di Alessandra Speciale



Anno: 2002

Paese: Burkina Faso / Italia

Durata: 45'

Focus tematico: il diritto all’acqua come bene comune, rapporto Nord/Sud

Destinatari: classi delle scuole medie e superiori

Versione originale: francese con sottotitoli in italiano

Link info: <https://www.coefilm.org/scheda.php?id=124> (www.coefilm.org)

Modalità e costo: Visione possibile tramite noleggio per proiezione privata interna alla classe con restituzione del video. Costo € 30 (+ iva) + eventuali spese di spedizione.

Sinossi

I “signori dell’acqua” sono arrivati anche nel Sahel. A Ouagadougou, in Burkina Faso, la ricerca dell’acqua è da sempre una corvée estenuante. Nei periodi di siccità la gente si accalca alle fontane, ore di attesa per riempire qualche secchio. A fare la parte del leone sono i giovani venditori ambulanti che rivendono i loro barili a caro prezzo, mentre le donne sono costrette a cercare l’acqua nei pozzi tradizionali, fonte di ogni genere di malattie. Un viaggio alla scoperta dei problemi legati all’acqua che è in via di privatizzazione in tutto il mondo e che rappresenta oggi un’urgenza drammatica per tutto il pianeta.



Land rush

di Osvalde Lewat e Hugo Berkeley



Anno: 2012



Paese: Camerun / Mali / UK / USA

Durata: 58'

Focus tematico: ambiente, sovranità alimentare, sfruttamento terra, rapporto Nord/Sud

Destinatari: classi delle scuole superiori

Versione originale: inglese, francese e bambara con sottotitoli in italiano

Link info: <https://www.coefilm.org/scheda.php?id=126> (www.coefilm.org)

Modalità e costo: Visione possibile tramite noleggio per proiezione privata interna alla classe con restituzione del video. Costo € 30 (+ iva) + eventuali spese di spedizione.

Sinossi

L'investitore americano della Sosumar, Mima, arriva in Mali per convincere i ministri a vendere la terra e i contadini ad affidarsi alla sua expertise agricola. Vuole creare grandi piantagioni di zucchero e dare lavoro e benessere a tutti. Il suo antagonista è un attivista maliano che si batte per la sovranità alimentare contro il governo del suo paese che sta svendendo la terra illegalmente alla Sosumar. Nel mezzo: i contadini della fertile piana del Niger, divisi, di fronte ad una decisione che cambierà radicalmente la loro vita.



The mirror never lies

di Kamila Andini



Anno: 2012

Paese: Indonesia

Durata: 100'

Focus tematico: rapporto comunità e ambiente, la cultura dei bajau, crescita adolescenziale e lutto

Destinatari: classi delle scuole medie e superiori

Versione originale: indonesiano con sottotitoli in italiano

Link info: <https://www.coefilm.org/scheda.php?id=215> (www.coefilm.org)

Modalità e costo: Visione possibile tramite noleggio per proiezione privata interna alla classe con restituzione del video. Costo € 30 (+ iva) + eventuali spese di spedizione.



Sinossi

La piccola Pakis non si dà pace ed aspetta il ritorno del padre pescatore scomparso in mare. Si aggrappa allo specchio che lui le ha dato, sperando con la magia di vedere la sua immagine riflessa. Favola sui miti dell'uomo e del mare, interpretata dalla popolazione dei Bajo, nomadi del mare, che vivono nell'arcipelago di Wakatobi, paradiso naturalistico dell'Indonesia. Il film evoca uno stile di vita perfettamente integrato con l'oceano, ma anche tragicamente alla sua mercé, lanciando un forte messaggio ecologista.



Wind of change

di Julia Dahr



Anno: 2012

Paese: Kenya

Durata: 40'

Focus tematico: cambiamento climatico, rapporto comunità e ambiente, rapporto Nord/Sud

Destinatari: classi delle scuole medie e superiori

Versione originale: indonesiano con sottotitoli in italiano

Link info: <https://www.coefilm.org/scheda.php?id=237> (www.coefilm.org)

Modalità e costo: Visione possibile tramite noleggio per proiezione privata interna alla classe con restituzione del video. Costo € 30 (+ iva) + eventuali spese di spedizione.

Sinossi

Ritratto di famiglia contadina, con papà, mamma e sette bambini, in Kenya nel mese di marzo, quando in passato cadevano piogge abbondanti. Il capofamiglia Kisilu confida le sue ansie alla videocamera come in un diario quotidiano. Viviamo giorno per giorno l'attesa della pioggia, la faticosa crescita dei germogli nel suo campo di miglio. Uno sguardo intimo e toccante sulla lotta quotidiana contro i cambiamenti climatici. Molto attivo e consapevole del suo ruolo in famiglia e nel villaggio, Kisilu non si arrende e promuove la costruzione di una serra per la comunità.

Note



I film in elenco non possono essere acquistati ma soltanto noleggiati inviando una mail a coemilano@coeweb.org o telefonando alla sede COE di Milano al numero 02/66 96 258 e chiedendo di Gigi Saronni. Per proiezioni allargate alla comunità scolastica e alla cittadinanza è necessario un previo accordo con il COE per tariffario e SIAE.

Da acquistare



Lezare

di Zelalem Woldemariam



Anno: 2010

Paese: Etiopia

Durata: 14'

Focus tematico: Ambiente, Rapporto Nord/Sud

Destinatari: IV e V classi della scuola primaria/ Medie / Superiori

Versione originale: amarico con sottotitoli in italiano

Link info: <https://www.coefilm.org/scheda.php?id=142> (www.coefilm.org)

Costo: € 13+ev.spese di spedizione (in cofanetto con Garagouz e Made in Mauritius)

Sinossi

Il piccolo Abush è un bambino di strada, affamato. Dopo essersi visto rifiutare l'elemosina dagli abitanti del villaggio aiuta la comunità a piantare piccoli alberi per la riforestazione, ma lavorando perde l'unica moneta guadagnata che a tutti i costi vorrà ritrovare. Il tema della coscienza ambientalista in Africa e del valore del bene comunitario nel difficile contesto di abbandono e solitudine dei bambini di strada.



Made in Mauritius

di David Constantin



Anno: 2010

Paese: Isole Mauritius

Durata: 7'



Focus tematico: Globalizzazione, Ambiente

Destinatari: IV e V classi della scuola primaria / medie / superiori

Versione originale: creolo con sottotitoli in italiano

Link info: <https://www.coefilm.org/scheda.php?id=152> (www.coefilm.org)

Costo: € 13+ev.spese di spedizione (in cofanetto con Lezare e Garagouz)

Sinossi

Bissoon è un pensionato delle Mauritius alle prese con il commerciante cinese Ah-Yan, che cerca di vendergli una nuova radio. Bissoon resiste alle tentazioni della globalizzazione, ma poi cade vittima del marketing... Una riflessione, condita con ironia e vivace senso critico, sul delicato rapporto uomo/ambiente/tecnologia, sullo sfondo della sempre più crescente “colonizzazione” cinese dell’Africa.



The crow's egg (Uovo di corvo)

di M. Manikandan



Anno: 2014

Paese: India

Durata: 99’

Focus tematico: Globalizzazione, Ambiente, rapporto Nord/Sud

Destinatari: IV e V classi della scuola primaria / medie / superiori

Versione originale: tamil con sottotitoli in italiano

Link info: <https://www.coefilm.org/scheda.php?id=207> (www.coefilm.org)

Costo: € 13+ev.spese di spedizione

Sinossi

Due fratelli di una famiglia poverissima indiana salgono sugli alberi per nutrirsi delle uova dei corvi ed assumere proteine più a buon mercato di quelle delle uova di gallina. L’apertura di una pizzeria alla presenza di una star di Bollywood, proprio nella strada adiacente alla loro bidonville, è un evento che fa scalpore e tutte le tv ne parlano. La possibilità di entrare in quel luogo ed assaggiare la pizza diventa la massima ambizione dei due fratelli che cominciano così a risparmiare per poter gustare questa pietanza per loro sconosciuta e costosissima.



Nouakchott P.K.O

di A.A.V.V.



Anno: 2011

Paese: Mauritania

Durata: 18'

Focus tematico: Ambiente, rapporto Nord/Sud

Destinatari: IV e V classi della scuola primaria / medie / superiori

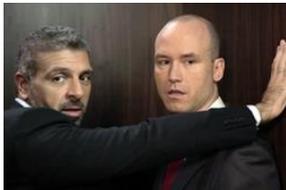
Versione originale: hassanya, francese con sottotitoli in italiano

Link info: <https://www.coefilm.org/scheda.php?id=185> (www.coefilm.org)

Costo: € 15+ev.spese di spedizione (in cofanetto con *A resident of the city* e *Lyiza*)

Sinossi

Ritratto della capitale della Mauritania e dei suoi abitanti. Giovani e adulti, donne e uomini di varie età e occupazioni sociali, si presentano e si raccontano in un film corale. Opera collettiva realizzata nel corso di un workshop finalizzato alla sensibilizzazione sui temi dell'ambiente e della crescita sostenibile.



The long way down

di Yasser Howaidy

Anno: 2012

Paese: Egitto / Emirati Arabi Uniti

Durata: 13'

Focus tematico: Globalizzazione, rapporto Nord/Sud, dialogo interculturale

Destinatari: IV e V classi della scuola primaria / medie / superiori

Versione originale: inglese con sottotitoli in italiano

Link info: <https://www.coefilm.org/scheda.php?id=214> (www.coefilm.org)

Costo: € 7+ev.spese di spedizione



Sinossi

Al 59° piano di un grattacielo di Abu Dhabi, crocevia di interessi economici internazionali, due giovani uomini d'affari, uno occidentale e l'altro arabo, s'accapigliano per un banale incidente, rinfacciandosi battute offensive sulle rispettive appartenenze culturali. La guardia di sicurezza, temendo che il diverbio possa compromettere un'importante riunione di dirigenti, caccia i due litiganti in ascensore con destinazione il piano terra. Durante la lunga discesa i due hanno modo di frenare la loro aggressività, mentre all'interno del palazzo gira la voce che due terroristi siano nell'ascensore...



The rice bomber

di Cho Li



Anno: 2014

Paese: Taiwan

Durata: 118'

Focus tematico: globalizzazione

Destinatari: classi delle scuole superiori

Versione originale: cinese, taiwanese con sottotitoli in italiano

Link info: <https://www.coefilm.org/scheda.php?id=220> (www.coefilm.org)

Costo: € 13+ev.spese di spedizione

Sinossi

Una bomba esplode in un parco a Taipei, nessun ferito, solo una pioggia di riso sull'erba. Uno degli spettatori è Ru, giovane contadino in lotta contro le autorità taiwanesi che nel 2002, quando Taiwan entra nella World Trade Organization, hanno favorito le importazioni di riso dall'estero impoverendo i produttori locali. Gli agricoltori sono stati costretti a lasciare i loro campi e a trasformarli in laghi. Ru diventa la voce di questi contadini fabbricando 18 innocue bombe di riso.

Il film racconta la vera storia di questo coraggioso contadino che è diventato un eroe della sua nativa Taiwan.



Trois fables a l'usage des blancs en Afrique (Tre favole ad uso dei bianchi in Africa)

di Claude Gnakouri et Luis Marquès

Anno: 1999

Paese: Costa d'Avorio / Francia

Durata: 17'

Focus tematico: Globalizzazione, rapporto Nord/Sud, dialogo interculturale

Destinatari: IV e V classi della scuola primaria / medie / superiori

Versione originale: francese e lingue locali con sottotitoli in italiano

Link info: <https://www.coefilm.org/scheda.php?id=228> (www.coefilm.org)

Costo: € 13+ev.spese di spedizione (in cofanetto con Black Sushi)

Sinossi

“I bianchi si divertono”: in un piccolo villaggio nel bel mezzo della savana un vecchio in fin di vita decide di usare i suoi risparmi per sacrificare un montone. // “Buona fortuna Trophy”: nel cuore della savana, sotto un calore infernale, un vecchio chiede aiuto ad un bianco che sta facendo jogging. Ma il maratoneta ossessionato dal timer non sa fermarsi. // “I figli del ghepardo”: due organizzatori di rally si recano in un villaggio dove prevedono di organizzare una tappa. Pensano di cavarsela con qualche paccottiglia, come la volta precedente...

Note

I DVD in elenco possono essere acquistati inviando una mail a coemilano@coeweb.org o telefonando alla sede COE di Milano al numero 02/66 96 258 e chiedendo di Gigi Saronni.



Appunti e idee







Riferimenti

1. [Online] <https://www.greenme.it/vivere/speciale-bambini/bastone-della-pioggia-metateriali-riciclati/>.
2. [Online] https://www.wwf.it/il_pianeta/clima_ed_energia/parigi_2015/?38720/Il-clima-che-cambia-minaccia-le-api.
3. [Online] <http://salviamoleapi.org/>.
4. [Online] <https://www.lifegate.it/persona/news/land-grabbing-accaparramento-delle-terre>.
5. [Online] <https://www.greenpeace.org/italy/storia/3904/la-vera-storia-dellolio-di-palma/>.
6. [Online] https://www.corriere.it/esteri/17_aprile_13/inferno-coltan-2adccda8-2218-11e7-807d-a69c30112ddd.shtml?refresh_ce-cp.
7. [Online] <https://www.peacelink.it/conflitti/a/3495.html>.
8. [Online] <http://www.comunicazionescientifica.eu/l-importanza-del-riciclo>.
9. [Online] https://it.wikipedia.org/wiki/Ilaria_Alpi.
10. [Online] <https://www.avvenire.it/attualita/pagine/navi-dei-veleni-le-rotte-portano-a-mogadiscio>.
11. [Online] <https://www.economicircolare.com/8-buone-pratiche-per-ridurre-i-rifiuti/>.
12. [Online] <https://www.lastampa.it/tuttogreen/2017/12/12/news/la-plastica-nei-cosmetici-fa-male-al-mondo-1.34082353>.
13. [Online] <https://www.greenme.it/consumare/cosmesi/microplastiche-cosmetici-multinazionali/>.
14. [Online] https://www.movimentoconsumatori.it/public/upload/pdf/1113840471_49470.pdf.
15. [Online] <https://www.greenme.it/approfondire/guide/come-leggere-le-etichette-guida-per-il-consumatore-consapevole/>.
16. [Online] <https://www.internazionale.it/reportage/alice-facchini/2017/07/24/avocado-cile-acqua>.
17. [Online] <https://www.fondazioneveronesi.it/magazine/articoli/alimentazione/piramide-alimentare-sai-cosa-significa>.
18. [Online] <https://www.sip.it/2017/09/25/il-cibo-unisce-ecco-la-piramide-alimentare-transculturale/>.
19. [Online] <http://www.colpodiscienza.it/societa-ambiente/quinoa-lalimento-perfetto-non-sostenibile/>.
20. [Online] <http://www.ilcambiamento.it/articoli/cibo-spreco-impatto-devastante-sull-ambiente>.
21. [Online] <https://www.waterandfoodsecurity.org/scheda.php?id=41>.

22. [Online] https://www.repubblica.it/ambiente/2019/03/13/news/l_inquinamento_provoca_piu_di_un_quarto_delle_malattie_e_delle_morti_nel_mondo-221430832/.
23. [Online] <https://www.greenme.it/informarsi/ambiente/india-cina-inquinamento/>.
24. Lombardia, Regione. *L'aria che respiro - L'inquinamento atmosferico locale e globale*. Milano : s.n., 2014.
25. [Online] <https://www.foodscovery.it/foodheroes-magazine/lo-scandalo-dello-spreco-cibo/>.
26. [Online] <https://www.greenme.it/consumare/cosmesi/10-scrub-corpo/>.

Realizzato da

