

Una scelta di vita, una scelta per la vita: *la Sostenibilità*



Negli ultimi anni veniamo invitati a una maggiore sensibilità verso la salute della Terra, molto più di un semplice pianeta, è infatti la nostra unica e insostituibile dimora è ciò che ci consente di vivere e apprezzare ogni giorno ciò che riceviamo. A proposito della sua tutela oggi sentiamo spesso parlare di produzione sostenibile, alimentazione sostenibile, consumo sostenibile etc.; l'argomento della sostenibilità è estremamente diffuso, ma cos'è la sostenibilità? A cosa ci si riferisce quando si parla di sostenibilità?

Il dizionario Treccani definisce il termine sostenibilità in ambito delle scienze ambientali ed economiche come condizione di uno sviluppo in grado di assicurare il soddisfacimento dei bisogni della generazione presente senza compromettere la possibilità delle generazioni future di realizzare i propri."

Quindi quando si parla di sostenibilità si pensa a scelte che permettono di tutelare la vita e i diritti delle generazioni future.

L'agenda 2030 presenta alcuni obiettivi che mirano al raggiungimento della sostenibilità; in particolare l'obiettivo 12, "consumo e produzione responsabili", promuove modelli di produzione e consumo sostenibile finalizzati alla riduzione dell'impronta ecologica dei sistemi socio-economici, al contrasto della povertà, al miglioramento degli standard di vita e dello sviluppo economico. I progressi verso l'Obiettivo 12 sono molto rilevanti per il raggiungimento di altri obiettivi di sviluppo sostenibile, relativi alla fame e alla salute, alla riduzione delle disuguaglianze, alla gestione sostenibile dell'acqua e dell'energia, alla promozione di modelli di crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, alla mitigazione del cambiamento climatico. La gestione sostenibile delle risorse naturali nelle attività di produzione e distribuzione, un consumo consapevole, l'implementazione di un efficiente ciclo dei rifiuti, sono gli strumenti attraverso i quali ridurre i carichi sull'ambiente.

Particolare attenzione viene dedicata anche all'impatto che viene rappresentato dall'alimentazione, strettamente legata alla sostenibilità dal momento che scegliere

Progetto Saper[e]Consumare

un'alimentazione sostenibile ci rende garanti della conservazione dell'ecosistema nel suo complesso proprio come si faceva nei secoli passati in cui si rispettavano i cicli naturali e non esistevano OGM, serre e metodi artificiali alternativi dannosi per la vita. In passato il suolo era rispettato e attraverso questo rispetto erano mantenuti gli ecosistemi, preservata la biodiversità e tutelata la salute ambientale. Oggi invece la richiesta sempre crescente di beni alimentari determina un costante aumento di richieste di alimenti fuori dalla loro stagionalità.

La produzione alimentare sfrutta diverse risorse e determina circa un quarto delle emissioni mondiali di gas serra. Per questa ragione è essenziale limitare lo spreco alimentare che ultimamente è sempre più in crescita.

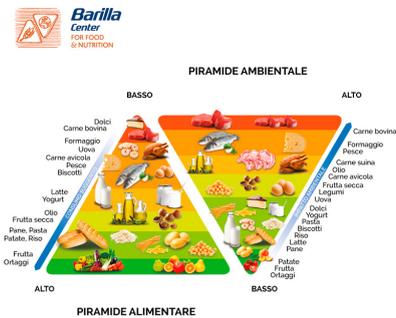
L'incontro formativo con la Dott. Massarotto ci ha fatto riflettere molto in campo di sostenibilità alimentare. Abbiamo capito cosa significhi sapere consumare: significa seguire una dieta frugale (senza eccessi); mangiare cibi salutari seguendo un piano alimentare equilibrato che si basi sui nostri bisogni giornalieri; acquistare alimenti per cui la produzione non richiede un eccessivo consumo di risorse.

Abbiamo ragionato sulla piramide alimentare che mostra la frequenza con cui dovremmo consumare determinati alimenti in base ai bisogni del nostro organismo e la piramide ambientale che descrive gli effetti che la produzione di alcuni alimenti descrive sull'ambiente.

Per limitare il consumo eccessivo di risorse legato alla produzione alimentare alcune buone soluzioni potrebbero essere quelle di: ridurre il consumo di carne; scegliere cibi locali, poco elaborati e con imballaggi limitati; preferire frutta e verdura di stagione e acquistare quantità di cibo idonee a ciò che realmente consumiamo senza eccedere rischiando così di non consumare gli alimenti entro le date di scadenza.

Analizziamo brevemente questi aspetti.

- La produzione di carne comporta l'utilizzo di moltissime risorse: si occupano vasti appezzamenti di terreno; gli animali devono essere nutriti e ciò comporta l'utilizzo di ulteriori campi, semenze, risorse idriche per la produzione di foraggio; ulteriori risorse sono impiegate per il macello degli animali e poi il trasporto delle carni. Tutto ciò ha un forte impatto ambientale.
- Acquistare cibi locali poco elaborati e con imballaggi limitati riduce i numerosi rifiuti plastici, l'inquinamento dato da trasporti e le emissioni di sostanze inquinanti durante la produzione di imballaggi.
- L'acquisto di frutta e verdura di stagione e locale permette di limitare l'utilizzo di serre, OGM, pesticidi e agenti chimici dannosi all'ambiente inoltre riduce l'impatto dato dai trasporti che danno origine a un forte inquinamento.



Progetto Saper[e]Consumare

Noi alunni delle classi prime e seconde dell'istituto Agrario Bonfantini di Novara abbiamo svolto alcune ricerche in ambito di consumo di prodotti vegetali di stagione e locali. A ogni sezione è stata assegnata una stagione e noi alunni ci siamo occupati di ricercare quali vegetali fossero tipici di tale periodo mensile nel territorio di Novara.

Grazie a questa attività siamo riusciti a scoprire e ritrovare alcuni diamanti della produzione Novarese di cui alcuni di noi non erano a conoscenza come la susina goccia d'oro.

Ringraziamo di averci coinvolto in questa attività formativa e vi spieghiamo ora brevemente il nostro lavoro.