

Rispettando il cibo
si rispetta anche
l'ambiente

Scuola Primaria di Piegara (PG)

Anno scolastico 2014/2015

Progetto

Umbria che si

Umbria che no

Riflettiamo sui nostri comportamenti:

A scuola



A casa



Nel tempo libero



La popolazione mondiale cresce sempre di più (7 miliardi, 9 miliardi nel 2050) e allo stesso tempo cresce la richiesta di cibo: le risorse del pianeta non sono infinite, quindi urge l'esigenza di sfruttare meglio quello che produciamo. Sulla base della crescita prevista per la popolazione mondiale si stima che l'attuale produzione alimentare dovrebbe aumentare del 70%, ma prima sarebbe auspicabile un maggiore impegno nella riduzione degli sprechi.

I bambini chiedono aiuto ai nonni...



Intervistiamo i nostri saggi:



1. In che modo provvedevate al cibo che mettevate sulle vostre tavole?
2. Quali erano i cibi che consumavate di solito?
3. Cosa portavate a scuola per merenda?
4. Quanti erano i pasti consumati?
5. C'era differenza tra i pasti durante i giorni della settimana e quelli della domenica?
6. Se dopo un pasto avanzava qualcosa, come vi comportavate col cibo avanzato?
7. Come si conservavano i cibi?
8. Con quale frequenza effettuavate la spesa alimentare?
9. Come erano confezionati i vari alimenti?
10. C'era, ai vostri tempi, lo spreco alimentare?
11. Secondo voi, quali sono le ragioni dello spreco odierno?

12. *Avete notato dei cambiamenti negli ultimi tempi?*
13. *Ai vostri tempi, si raccoglievano i rifiuti? In che modo e con quale frequenza?*

Sintesi delle risposte

I nonni ci hanno raccontato che i loro pasti erano piuttosto semplici, generalmente mangiavano cibi che coltivavano o allevavano in casa (questo era il caso di chi, più fortunato, viveva in campagna), mentre quelli che vivevano in città si rifornivano all'alimentari. In entrambi i casi il rifornimento di cibo all'alimentari veniva fatto quotidianamente, si comprava poco per volta, sia perché comprare era un lusso, sia per evitare sprechi. Tutto quello che si acquistava si consumava.

I cibi venivano venduti sfusi, all' ettogrammo, in modo che ognuno poteva regolarsi secondo le proprie esigenze. Ci si serviva da soli e i

legumi secchi venivano portati a casa incartandoli nella carta paglia.

I cibi consumati più frequentemente erano: patate, frittata (per chi aveva la fortuna di avere le galline), pasta fatta in casa (con o senza uova) e se si mangiava la carne si faceva in brodo per consentire poi di utilizzare quest'ultimo per la minestra. Le quantità non erano abbondanti e quello che c'era si mangiava, senza possibilità di scelta. Per chi possedeva le mucche, il latte era un altro alimento importante, invece chi non le aveva, poteva acquistarlo da chi passava casa per casa con la propria mucca a venderlo. Il latte serviva spesso per bagnare il pane rafferma, il quale altrimenti veniva riutilizzato per fare il pancotto o la zuppa di pane e ceci. Se capitava che avanzasse qualche cibo, questo

veniva riscaldato o appunto riutilizzato il giorno successivo, anche come colazione del mattino.

Il maiale era un animale dal quale ricavare cibi a lunga conservazione (salsicce, prosciutti...) e del quale non si buttava via nulla. L'estate si facevano molte provviste di cibi a lunga conservazione per l'inverno come pomodori, marmellate....

Se capitava di dover conservare i cibi, essi venivano messi o fuori dalla finestra o nei fondi (più freschi) delle case dentro delle zanzariere o addirittura nei pozzi dislocati un po' ovunque all'interno del paese.

I cibi più prelibati erano riservati alla domenica, ma in particolar modo ai giorni di festa come il Natale, la Pasqua, la "festa della trebbiatura del grano". Quest'ultima era un vero e proprio rito che coinvolgeva nelle diverse mansioni un gran numero di persone

compresi i bambini. I giorni della trebbiatura erano caratterizzati dal lavoro intenso degli uomini che lavoravano il grano, che iniziava al mattino per terminare la sera, ma c'era anche lo spazio per molta allegria: per questo si ammazzava l'agnello o l'oca e si beveva vino per festeggiare insieme.

Anche i pasti della domenica (che veniva considerato un giorno speciale), si differenziavano rispetto a quelli degli altri giorni della settimana, infatti si mangiava spesso la lasagna e il sugo al ragù.

I nonni ci hanno detto che le loro merende scolastiche erano sempre preparate a casa e generalmente erano pane e olio o pane e pomodoro.

I rifiuti, ovviamente, non erano tanti come adesso. I nonni ci hanno fatto notare che oggi già solo le bottiglie di plastica creano una quantità di rifiuti enorme. Loro l'acqua la prendevano direttamente

dalle sorgenti o dai pozzi vicini alle loro abitazioni, grazie a grandi contenitori di rame.

Voce ai nonni...

Dall'economia di sussistenza a quella dello SPRECO









Scopriamo insieme la ricaduta delle conseguenze a livello:

