

IL MENÙ ECOSOSTENIBILE

OBBIETTIVO

Far comprendere i possibili impatti ambientali che si nascondono dietro la scelta degli alimenti

DURATA

Due tempi scolastici

CONOSCENZE CONSIGLIATE

- ✓ concetto di stagionalità
- ✓ concetto di km 0
- ✓ concetto di biologico

SCUOLA SECONDARIA PRIMO GRADO

Descrizione attività

A seguito di una simulazione pratica funzionale a “creare” un ipotetico menù verrà fatta una riflessione partecipata con i ragazzi sulla base delle scelte effettuate funzionale ad approfondire e i seguenti argomenti:

- ✓ l'impronta idrica
- ✓ food miles
- ✓ tecniche di coltivazione
- ✓ consumo di specie minacciate
- ✓ metodi di prelievo impattanti
- ✓ sfruttamento sociale
- ✓ riflessioni sugli allevamenti
- ✓ confronto tra piramide ambientale e piramide alimentare
- ✓ il caso delle palme da olio
- ✓ il progetto provinciale “Ecoristorazione”

Materiali di supporto

- ✓ kit didattico per simulare la scelta di un possibile menù
- ✓ Power point con immagini di approfondimento

SCUOLA SECONDARIA SECONDO GRADO E FORMAZIONE PROFESSIONALE

Descrizione attività

A seguito di una simulazione pratica funzionale a “creare” un ipotetico menù verrà fatta una riflessione partecipata con i ragazzi sulla base delle scelte effettuate funzionale ad approfondire e i seguenti argomenti:

- ✓ l'impronta idrica
- ✓ carbon footprint
- ✓ food miles
- ✓ tecniche di coltivazione
- ✓ consumo di specie minacciate
- ✓ metodi di prelievo impattanti
- ✓ sfruttamento sociale
- ✓ riflessioni sugli allevamenti
- ✓ confronto tra piramide ambientale e piramide alimentare
- ✓ il caso delle palme da olio
- ✓ il progetto provinciale “Ecoristorazione”

Materiali di supporto

- ✓ kit didattico per simulare la scelta di un possibile menù
- ✓ Power point con immagini di approfondimento

