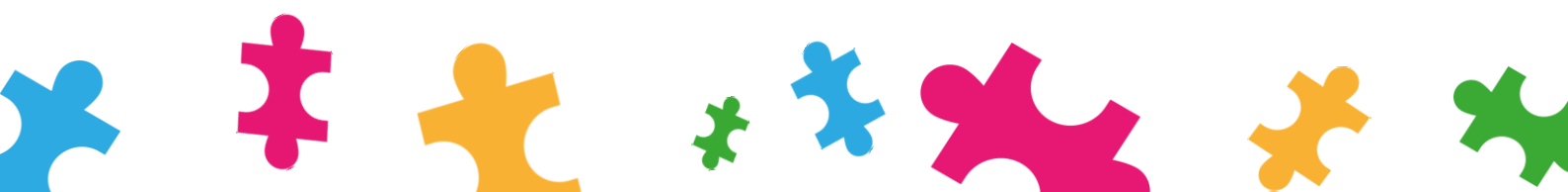




WebQuest  
Advanced Level -  
My food miles



<b>TITOLO DEL WEBQUEST:</b>	<b>I chilometri del mio cibo</b>
<b>LIVELLO DEL WEBQUEST</b>	<b>Livello avanzato</b>
<b>INTRODUZIONE</b>	
<p>Ti sei mai chiesto quanti chilometri percorre il cibo che mangi ogni giorno prima di arrivare sulle nostre tavole? Potrebbe essere arrivato da un altro continente, aver percorso tutta l'Italia oppure essere stato coltivato o allevato vicino casa tua. Ci sono delle differenze di impatto sull'ambiente nei tre casi? Se pensi soltanto all'inquinamento prodotto per il trasporto da un continente all'altro o da una regione all'altra, sicuramente capirai che le differenze sono tante. Un altro problema molto preoccupante per l'umanità è la disparità tra chi ha troppo cibo, che rischia facilmente di soffrire di obesità ed è costretto a buttarlo, e chi ne ha troppo poco e muore di fame. Inoltre agricoltura e allevamenti rappresentano i settori che incidono di più nel consumo di acqua e energia e nel produrre inquinamento dell'aria e dell'acqua, con conseguenze gravi sul riscaldamento globale e sulla qualità dei fiumi e dei mari.</p> <p>Tutto ciò ci fa capire che non possiamo restare indifferenti, e il nostro consumo di cibo deve diventare più attento a questi problemi. Possiamo fare la differenza anche a tavola!</p>	
<b>OBIETTIVI</b>	
<p>La tua scuola decide di partecipare ad una challenge di cucina sostenibile! Ogni classe dovrà realizzare un menù con un occhio particolare alla sostenibilità ambientale, quindi stando attenti alla stagionalità degli ingredienti, alla loro produzione (meglio se locale e biologica), al loro impatto sull'ambiente (meglio vegetali che animali), al packaging (meglio se acquistati sfusi o senza molta plastica), ecc. Dovrete occuparvi anche dell'acquisto (insieme ai vostri genitori) e della realizzazione dei piatti, in modo da mostrare in un depliant informativo ciò che avete realizzato, documentandolo con maggiori informazioni possibili sul perchè delle vostre scelte. Per svolgere questa attività sarete divisi in piccolo gruppi di 2-3 persone. Dovrete seguire le indicazioni fornite passo passo, che vi permetteranno prima di documentarvi su ciò che vi serve, e poi vi aiuteranno a realizzare la vostra presentazione nel migliore dei modi. Alla fine sarete chiamati a presentare davanti alla classe il vostro lavoro, e insieme decider quale sarà il menu vincente!</p> <p>Cominciamo e...che vinca il migliore!</p>	
<b>PROCESSO</b>	
<p><b>Step 1: informati prima di agire</b></p> <p>Per prima cosa devi informarti su come viene prodotto il cibo, su quali possono essere gli impatti sull'ambiente e su come possiamo fare per evitare di contribuire ad essi.</p> <p>Ecco un breve video su come è cambiata l'agricoltura nel tempo: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=GenRu6T91z0">https://www.youtube.com/watch?v=GenRu6T91z0</a></p> <p>Qui troverai informazioni e dati sui principali impatti del cibo sull'ambiente:</p>	





<https://www.duegradi.eu/news/impatto-ambientale-alimenti/#:~:text=Come%20gi%C3%A0%20accennato%2C%20il%20principale,l'emissione%20di%20gas%20serra.&text=In%20particolare%2C%20la%20produzione%20di,pi%C3%B9%20potente%20dell'anidride%20carbonica>.

Qui un simpatico video dove si parla di spreco alimentare:  
<https://www.youtube.com/watch?v=DqlvXrTxXks&t=103s>

Qui il problema della fame nel mondo e l'Obiettivo 2 dell'Agenda 2030:  
<https://unric.org/it/obiettivo-2-porre-fine-alla-fame-raggiungere-la-sicurezza-alimentare-migliorare-la-nutrizione-e-promuovere-unagricoltura-sostenibile/>

## Step 2: conoscere le alternative

Ora che hai un'idea di quali siano i problemi relativi alla produzione e alla vendita di cibo, cerchiamo di capire cosa si può fare per ridurli quando il cibo lo acquistiamo o lo consumiamo:

Qualche consiglio quando acquistiamo :<https://www.wwf.it/cosa-puoi-fare-tu/ecotips/mangia-sostenibile/>

Come scegliere frutta e verdure di stagione: <https://www.eufic.org/en/explore-seasonal-fruit-and-vegetables-in-europe>

Come riconoscere un prodotto biologico: <https://www.alberobio.it/bio/02>

## Step 3: Mappa mentale

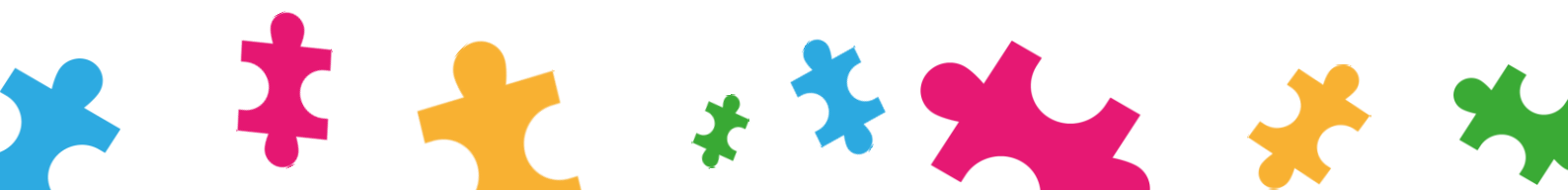
Adesso che hai raccolto tutte le informazioni necessarie sei pronto per realizzare la tua presentazione. Ma prima di tutto hai bisogno di realizzare un brainstorming e una mappa mentale. Ti sarà utile sia per decidere cosa includere nella presentazione, sia per ricordare meglio le informazioni.

Potrai decorare la tua mappa per renderla più accattivante. Speri davvero che il tuo lavoro possa fare la differenza nella tua scuola e che sia utile al fine di migliorare le eco-iniziativa che riducano gli sprechi.

Con il tuo gruppo potrebbe essere utile creare una mappa mentale di tutti i punti focali che vorrai toccare nella tua presentazione di fronte alla classe. Non dimenticare di toccare questi punti:

- Come viene prodotto il cibo
- Quali sono gli impatti sull'ambiente derivanti dal cibo
- Come possiamo fare per evitare di contribuire ad essi
- Cosa si intende per spreco alimentare
- Lo spreco alimentare e la fame nel mondo
- L'obiettivo 2 dell'Agenda 2030.
- Consigli per fare la spesa in maniera consapevole
- L'agricoltura biologica.

Per avere informazioni su come creare una **mappa concettuale**, cliccate sui seguenti links:



Come fare una mappa mentale: <https://www.mindomo.com/it/>

Nozioni di base sulla mappatura mentale: <https://www.mappe-scuola.com/realizzareUnaMappa.php>

#### Step 4: Preparazione della presentazione

Dopo aver scelto con il tuo gruppo i punti focali del lavoro è arrivato il momento di costruire la tua presentazione. Per rendere più accattivante la presentazione e perché si riesca a far passare il messaggio alla classe, è bene che includa ausili visivi e video. Potresti, in alternativa, usare esclusivamente le informazioni che hai ricercato, ma ricorda di includere delle immagini accattivanti per catturare l'attenzione dei tuoi compagni.

Ecco alcuni siti che ti permetteranno di fare la vostra presentazione, se non volete usare il semplice PowerPoint:

<https://prezi.com/>

<https://www.powtoon.com/>

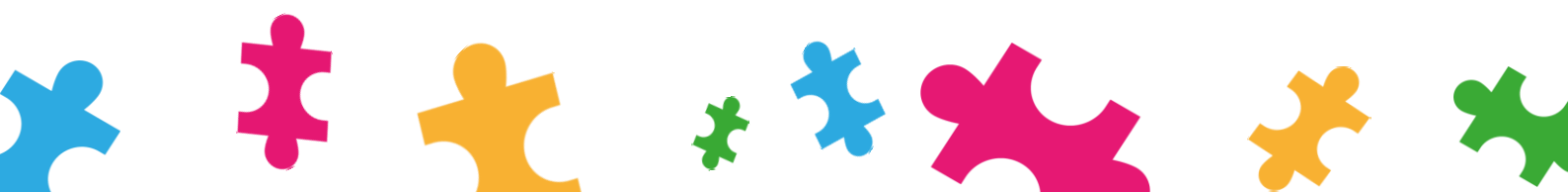
[https://www.canva.com/it\\_it/](https://www.canva.com/it_it/)

Una volta creata la presentazione potrebbe essere utile fare una presentazione di prova all'interno del team prima di esporla di fronte alla classe. Non dimenticare di dare l'opportunità di parlare a tutti i membri del gruppo e, ancora più importante, non dimenticarti di sorridere!

#### Step 5: Il giorno della sfida: selezione della migliore proposta

È arrivato il giorno! È tempo di scegliere il menù più sostenibile ed accattivante. Vi aiuterà nella scelta la compilazione della seguente scheda:

<b>To be completed in its entirety</b>	<b>ECCELLENTE 4</b>	<b>MOLTO BUONO 3</b>	<b>BUONO 2</b>	<b>SUFFICIENTE 1</b>	<b>RIPORTA IL VALORE PARZIALE</b>
Aspetto grafico					
Originalità della proposta					
Rispetto delle condizioni					
Accuratezza e chiarezza espositiva					
Fattibilità della proposta					
				<b>TOTAL</b>	





Vincerà la competizione la proposta che avrà ottenuto i migliori risultati.

Ti sei impegnato molto nella ricerca di soluzioni appropriate e per questo spero di vincere.

Buona fortuna!

## VALUTAZIONE

- Scegli un punteggio da 1 a 4 dove 1 significa mai, 2 qualche volta, 3 abbastanza e 4 sempre.

1. Ho mostrato interesse per le attività svolte?

\_\_\_\_\_

2. Ho rispettato il mio ruolo e il compito assegnato?

\_\_\_\_\_

3. Ho collaborato con il gruppo?

\_\_\_\_\_

4. Ho rispettato i tempi richiesti per terminare il lavoro?

\_\_\_\_\_

5. Ho incontrato qualche difficoltà?

\_\_\_\_\_

- Cosa ti è piaciuto di più o cosa ti è piaciuto di meno, descrivi brevemente

---

---

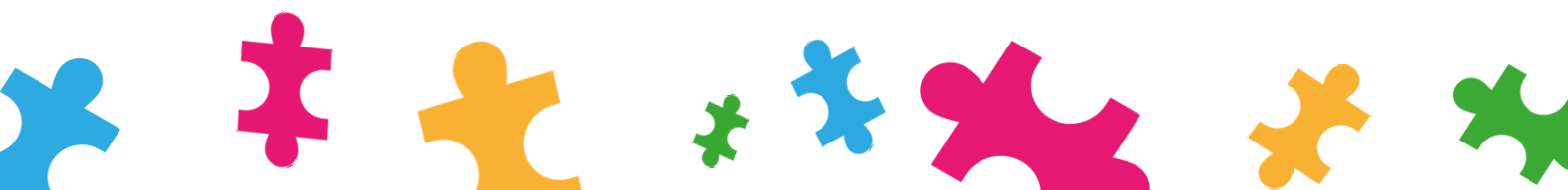
---

---

---

Inoltre, mettiti alla prova con questo test on-line per capire quanto hai imparato sul cibo attraverso questa attività:

<https://www.microsoft.com/en-us/microsoft-365/online-surveys-polls-quizzes>





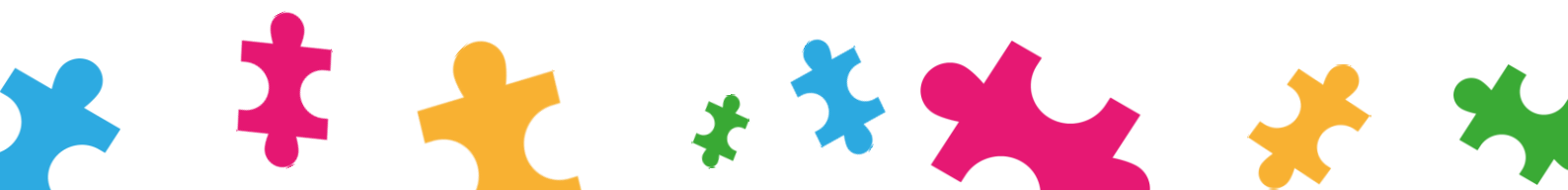
## CONCLUSION : conclusione

Complimenti! Con questo lavoro hai dimostrato di saper preparare una presentazione coinvolgente e, soprattutto, di aver imparato tanto sul tema della consapevolezza alimentare, su quanto sia importante mangiare cibi locali, di stagione, coltivati in modo naturale e a non produrre sprechi.

Grazie a te la tua scuola sarà più attenta a scegliere i cibi che fanno bene all'ambiente!



<https://pixabay.com/illustrations/save-protect-forward-obtain-rescue-4076853/>



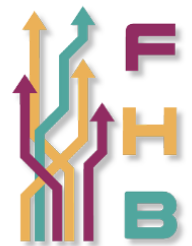


# GRETA

**Challenge-based Learning in Primary Schools for Climate Change Awareness**



Istituto Comprensivo "Don Milani" di Lanciano



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

"The European Commission's support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents, which reflect the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein."

Project Number: 2020-1-EL01-KA201-078808

