Nascita e crescita del consumatore consapevole

Introduzione

Già nel 2005 un famoso comico descriveva la schizofrenia del sistema agroalimentare globalizzato:

"Perché le salsicce vendute a Norimberga devono essere fatte con maiali bavaresi portati a macellare a Mola vicino a Napoli? E i gamberetti del mare del Nord venduti in Germania devono andare in Marocco per essere lavati? E nei supermercati di Stoccarda deve arrivare acqua minerale irlandese a prezzi inferiori a quella tedesca? E lo speck "nostrano" altoatesino deve essere fatto coi maiali belgi? E la carne secca dei Grigioni con i manzi brasiliani? E i corn-flakes a Ginevra con il granturco argentino? E la pizza a Napoli con il pomodoro cinese? E il pesto a Genova con il basilico del Vietnam? La Gran Bretagna importa ogni anno duecentomila tonnellate di carne di porco straniero. Ma esporta anche duecentomila tonnellate di porco britannico. E se ognuno si mangiasse i porci suoi?"

La spesa al supermercato ci fa compiere un piccolo viaggio in ambienti diversi, perché lo scaffale è solo il punto di arrivo commerciale di un prodotto che spesso ha percorso tanta strada prima di arrivare là e altra ne percorrerà come rifiuto.

Cosa fare in classe

Un percorso didattico per introdurre i temi del **consumo responsabile** e **dell'impatto ecologico e sociale** delle nostre scelte quotidiane:

- in classe si concorda una "lista della spesa", redatta secondo criteri diversi (la massima convenienza economica, la genuinità degli ingredienti e dei prodotti, la sostenibilità ambientale e sociale);
- dalla lettura delle etichette, degli ingredienti, delle tabelle nutrizionali i ragazzi devono cercare di capire cosa è meglio comprare, per la propria salute, per le proprie tasche, per la tutela dell'ambiente in cui essi vivono e domani vivranno i loro figli.
- I ragazzi proveranno ad analizzare pro e contro di ogni scelta di acquisto, evidenziando in tal modo le ricadute dei nostri gesti quotidiani.

Consigli preliminari

- Preparare in classe, con l'aiuto dell'insegnante, il "questionario delle scelte consapevoli "
- Approfondire l'argomento con la *bibliografia* e la *sitografia* consigliate:
  - ***Il dilemma dell'onnivoro di M. Pollan - Ed. Adelphi***
  - ***Se niente importa (Perché mangiamo gli animali?) di J. Safran Foer – Ed. Guanda***
  - ***Cosa mangeremo domani di C. Remesy – Ed. Apogeo***
  - ***Sprechi di T. Stuart – Ed. Bruno Mondadori***
  - *www.footprintnetwork.org* ***(footprint calculator)***
  - www.waterfootprint.org
  - www.foodcarbon.co.uk ***(calculator)***

Suggerimenti su cosa produrre:

1. Provate a disegnare una storia a fumetti (graphic novel) che rappresenti la follia dei consumi alimentari del mondo globalizzato. Cibi che viaggiano per il pianeta, producendo tonnellate di Co2, che possono resistere in frigo per mesi senza cambiare aspetto... Allevamenti che divorano tonnellate di mais mentre metà dell'umanità sul pianeta è sottoalimentato... supermercati che propongono le pere del SudAfrica e produttori locali senza mercato!

2. Calcoliamo l'impronta ecologica, l'impronta d'acqua e l'impronta carbonica dei nostri stili di vita quotidiani: somministriamo i questionari ai compagni e poi facciamo una statistica. Illustriamo i risultati della nostra indagine attraverso **grafici e tabelle** in una giornata dedicata dalla scuola alla sostenibilità dei comportamenti individuali.

3. La scuola e i ragazzi attori del cambiamento: una **giornata di sensibilizzazione**. L'attuale sistema di produzione, distribuzione e commercializzazione del cibo non è sostenibile, dal punto di vista ambientale, sociale, sanitario e neppure economico. Implica un enorme spreco di cibo e risorse altrimenti utilizzabili, comporta la produzione di ingenti quantità di rifiuti che devono essere smaltiti a costi elevatissimi. Cosa aspettiamo a cambiare?

4. L'etichetta di molti prodotti alimentari riporta notizie sullo smaltimento degli imballaggi: proviamo a compilare una lista della spesa scegliendo solo prodotti con **imballaggi riciclabili** (carta, plastica per la raccolta ddifferenziata, vetro, alluminio da riciclare, ecc). Riusciremo a riempire il nostro carrello della spesa? Fotografiamo gli imballaggi dei prodotti che compongono il nostro pasto, prima e dopo: solo così prenderemo coscienza dell'impatto ecologico delle nostre scelte di consumo alimentare.

5. A teatro con la scuola: scriviamo la sceneggiatura di una **breve commedia** che rappresenti le contraddizioni del cibo nel mondo della grande distribuzione: i prodotti locali sono conosciuti più dai turisti stranieri che dagli abitanti del posto! E se leggiamo l'etichetta di un biscotto, o di un gelato, o di una 'crema da spalmare' stentiamo a capire cosa stiamo per addentare!

6. Progettiamo una **campagna pubblicitaria**, in italiano-inglese e francese- per far conoscere i prodotti del territorio della Basilicata in Italia e in Europa e richiamare così tanti turisti! I prodotti locali valorizzano il territorio di provenienza e il sapere dei produttori e indirizzano lo sviluppo verso una maggiore consapevolezza dei valori da salvaguardare.

7. **Degustazione** guidata di prodotti del territorio (legumi, cereali,. olio, ecc.) dai ragazzi dell'istituto alberghiero e dell'ist. tecnico agrario.