

SCHEDA DIDATTICA

Risparmiare l'acqua insieme

SFIDA - CHI CONSUMA DI PIÙ?

Sapete che ogni alimento che usiamo nelle nostre diete per essere prodotto ha bisogno di una certa quantità di acqua? Secondo voi, in ogni coppia, qual è quello che richiede una maggiore quantità di questa sostanza?



caffè



lattuga



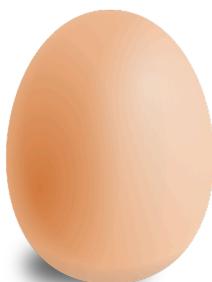
carne di manzo



latte



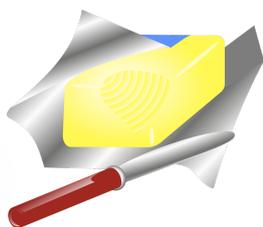
pomodoro



uova



banane



burro

SFIDA - IMPRONTE INGOMBRANTI

Ogni nostro gesto lascia un'impronta, ogni nostra scelta lascia il segno. Provate ad appuntarvi in una scheda i vostri comportamenti quotidiani e le vostre abitudini alimentari; provate, quindi, a calcolare la vostra impronta legata al consumo di acqua. Nel farlo lasciatevi aiutare da siti web dove è possibile verificare l'impatto idrico della vostra dieta e dei vostri comportamenti. Confrontate i risultati con i vostri colleghi e discutetene insieme.



La sfida di AQP01

Carissimi amici, proviamo a immaginare cosa sarebbe necessario per ridurre il consumo di acqua nella nostra città. Raccogliamo insieme le idee e scriviamo una lettera agli amministratori locali del posto, nella quale riportiamo i nostri consigli per risparmiare acqua come comunità.



Materiale per l'insegnante

SFIDA - CHI CONSUMA DI PIÙ

I vincitori delle sfide sono:

- Caffè
- Uova
- Carne di manzo
- Burro

Di seguito riportiamo alcuni esempi per comprendere quanta acqua sia necessaria per produrre un chilogrammo di tale alimento.

Ovviamente, dobbiamo spiegare ai ragazzi come questi dati vadano anche commisurati con l'utilizzo che se ne fa e le quantità che se ne consumano. Ad esempio, quando diciamo che per produrre 1 kg di caffè servono 18900 litri di acqua, dobbiamo ricordare che con 1 Kg di caffè si riescono a preparare tantissime tazzine di caffè. In ogni caso, evidenziare che per una sola tazzina di caffè sono necessari 132 litri d'acqua è molto importante. (dati di Water Footprint Network)

- Mela 822 l/kg
- Burro 5.553 l/kg
- Carne di manzo 15.415 l/kg
- Banane 790 l/kg
- Vino 870 l/kg
- Pomodori 214 l/kg
- Caffè 18.900 l/kg
- Riso 2.497 l/kg
- Maiale 5.988 l/kg
- Pasta secca 1.849 l/kg
- Olive 3.015 l/kg
- Mais 1.222 l/kg
- Lattuga tra 110 e 290 l/kg
- Uova 3.300 l/kg
- Latte 1.020 l/kg

LA SFIDA DI AQP01

Vi consigliamo di cogliere questa occasione per far riflettere gli studenti sulla situazione delle nostre comunità e sull'importanza di dare suggerimenti agli amministratori per migliorare le cose.

POSSIBILI APPROFONDIMENTI

- L'impronta idrica di alimenti e oggetti;
- Giardinaggio con basso consumo di acqua;
- Iniziative pubbliche per il risparmio idrico.

