

LE GRANDI ESPLORAZIONI



Le avventure dei piccoli esploratori

Quali territori conoscevano gli Europei all'inizio del Quattrocento?

Nella prima metà del '400 gli Europei conoscevano:

- Bene tutta l'Europa e le coste settentrionali dell'Africa (il commercio in quel periodo avveniva sul Mar Mediterraneo);
- Poco e in modo indiretto l'Asia, dalla quale acquistavano, tramite Venezia, le spezie;
- Non conoscevano: l'America, l'Oceania, l'Antartide.

Venezia utilizzava mercanti arabi per far arrivare dall'Oriente in Europa: seta, pietre preziose, spezie (pepe, cannella, noce moscata e chiodi di garofano). Queste ultime costavano molto in Europa perché erano utili per conservare la carne e il pesce e rendere saporiti i cibi, insieme al sale.

LO SAPEVI CHE...

Approfondimento audio

Asia, Africa ed Europa sono definiti **Continenti del Vecchio Mondo** perché conosciuti e popolati fin dalla comparsa dell'uomo sulla Terra; l'America invece è detta **Continente Nuovo**, visto che è stata scoperta ed esplorata nel XV secolo dagli Europei. Non dimenticarti che l'Oceania e l'Antartide sono chiamati **Continenti Nuovissimi** perché scoperti ed esplorati nei secoli XVIII e XIX.

ATTIVITÀ DIDATTICA 1

ORA TOCCA A TE LE GRANDI ESPLORAZIONI



DOPO AVER LETTO IL TESTO, METTI UNA CROCETTA NEL QUADRATINO CORRISPONDENTE ALLA RISPOSTA GIUSTA.

1. Quali territori erano ancora sconosciuti agli Europei fino alla fine del Quattrocento?

Territori dell'Africa

Territori dell'Asia

Territori dell'America

2. Cosa arrivava in Europa tramite la città di Venezia?

Pomodori

Canna da zucchero

Seta e spezie

APPROFONDIMENTO

CONOSCIAMO MEGLIO CRISTOFORO COLOMBO!

Nell'antichità quasi tutti gli scienziati, con l'eccezione di alcuni tra i più importanti pensatori greci come Aristotele, credevano che la Terra fosse piatta. Con il passare dei secoli, però, si affermò sempre di più nel mondo scientifico la convinzione che la Terra fosse in realtà una sfera e che fosse quindi possibile raggiungere l'Asia navigando verso ovest. Ma nessun europeo poteva immaginare che tra l'Europa e l'Asia ci fosse un terzo continente: l'America. Fu Cristoforo Colombo, un navigatore genovese, a scoprire per caso il nuovo mondo. Colombo, che credeva di trovare verso ovest una via breve per raggiungere le Indie (l'Asia), convinse il re e la regina di Spagna a finanziare l'impresa e con la somma ottenuta allestì tre caravelle: la Niña, la Pinta e la Santa Maria. Il 3 agosto 1492 Cristoforo Colombo partì dalla Spagna e il 12 ottobre 1492, dopo aver attraversato l'Oceano Atlantico, arrivò su un'isola dell'America Centrale; ma credeva di essere arrivato in Giappone! In seguito alle esplorazioni in America Centrale, vennero importati in Europa molti prodotti alimentari che ancora non si conoscevano: cacao, tabacco, pomodori e mais. Cristoforo Colombo ha sempre pensato di essere giunto in Asia.



CHI SONO I PIÙ GRANDI ESPLORATORI DEL QUATTROCENTO E DEL CINQUECENTO?

- **Enrico, re del Portogallo, detto il Navigatore** (1394-1460) perché potenzia le spedizioni marittime, favorisce gli studi di perfezionamento delle tecniche di navigazione ed è il primo a organizzare le spedizioni geografiche. I Portoghesi nel corso del '400 conquistano l'arcipelago delle Azzorre e le isole di Capo Verde.
- **Bartolomeo Diaz**, portoghese, tocca per primo il Capo di Buona Speranza (1487-1488), che chiama Capo Tormentoso. Trova la morte nell'Oceano Atlantico nel 1500 per il naufragio della nave da lui comandata, mentre tornava in patria dal Brasile.
- **Cristoforo Colombo**, genovese, il 12 ottobre 1492 raggiunge con tre caravelle l'isola di San Salvador, scoprendo, senza saperlo, l'America.
- **Vasco da Gama**, portoghese, è stato il primo navigatore a raggiungere l'India via mare (1497-1498). Le sue spedizioni sono finanziate dall'attivissimo regno del Portogallo che impianta floride roccaforti coloniali nei territori da lui raggiunti, importando in Occidente tesori e spezie.
- Nel 1498, **Giovanni e Sebastiano Caboto**, veneziani al servizio dell'Inghilterra, esplorano le coste dell'America del Nord (Terranova e Canada).
- Negli anni 1519-1522 **Ferdinando Magellano**, portoghese, con una poderosa flotta compie la circumnavigazione della Terra, ma durante il viaggio Magellano si spinge verso le Filippine, dove, sbarcato nell'isola di Mactan nel 1521, viene a conflitto con gli indigeni e rimane ucciso. La spedizione, ridotta ormai a una sola nave, la Victoria, continua al comando di Juan Sebastián de Elcano e riesce a raggiungere nel settembre 1522 San Lucar, in Spagna.

LO SAPEVI CHE...

L'America si chiama così perché Amerigo Vespucci, navigatore fiorentino, fu il primo a parlare di un nuovo continente, rifacendo il viaggio di Cristoforo Colombo che pensava di essere arrivato in Asia. Nel 1501 infatti Vespucci mentre esplorava le coste del Brasile, su ordine del Portogallo, si rese conto di non trovarsi in Asia, ma in un nuovo continente che chiamò Nuovo Mondo. In onore di Amerigo Vespucci, questo continente venne chiamato America dal cartografo Martin Waldseemüller, che nel 1507 disegnò una carta nuova del mondo.

ATTIVITÀ DIDATTICA 2

ORA TOCCA A TE
I GRANDI NAVIGATORI



ORA CHE SAI COSA HANNO FATTO QUESTI GRANDI ESPLORATORI, PROVA A COMPLETARE LA TABELLA! INSERISCI I NOMI DEGLI ESPLORATORI, LA NAZIONE CHE LI HA FINANZIATI, LA META CHE LI HA FINANZIATI, LA META E LA DATA DEL VIAGGIO.

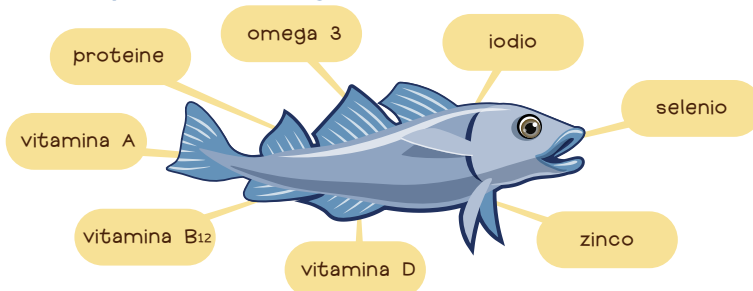
ESPLORATORE	NAZIONE	DOVE GIUNGE	QUANDO

I VALORI NUTRIZIONALI DEL PESCE

Il pesce è uno dei pochi alimenti che mette d'accordo tutti gli esperti, poiché è una fonte di molti nutrienti necessari per il nostro organismo e aiuta a prevenire tante malattie della vita adulta. Il pesce è prima di tutto ricco di **proteine, vitamine** e possiede anche **minerali essenziali**, quali **selenio, iodio e zinco**. Il selenio è un potente antiossidante che aiuta a proteggere il corpo dalle sostanze potenzialmente tossiche. Lo iodio è essenziale per un metabolismo sano e lo zinco aiuta a rafforzare il sistema immunitario e a combattere tosse e raffreddori.

I pesci ricchi di grassi come salmoni, trote, sgombri, aringhe e sardine contengono i preziosi **grassi omega 3** che costruiscono l'involucro esterno delle nostre cellule. Tutti i pesci sono inoltre ricchi di **vitamine A** (necessaria per pelle e occhi sani), **D** (che aiuta il corpo ad assorbire il calcio nelle ossa) e **B12** (che svolge un ruolo fondamentale nella formazione dei globuli rossi).

Insieme per il futuro degli oceani - Findus e MSC



LO SAPEVI CHE... IL CONSUMO DI PESCE AIUTA LA MEMORIA?

[Approfondimento audio](#)

Sembrirebbe di sì! Studi recenti dimostrano che chi mangia pesce sviluppa maggiormente le regioni del cervello associate alla **memoria** e al **ragionamento**. Era noto che il DHA, un grasso omega-3 a lunga catena presente naturalmente nei pesci grassi, contribuisce al mantenimento di una sana funzione cerebrale.

Ma oggi si è capito che i vantaggi sulla memoria si ottengono consumando pesce almeno una volta la settimana, a prescindere dal loro contenuto in grassi.

Cari bambini, se avete da preparare tanti compiti vi conviene passare in pescheria!

ATTIVITÀ DIDATTICA 1

ORA TOCCA A TE I NUTRIENTI DEL PESCE



LEGGI LA LISTA DEI NUTRIENTI E COLLOCA NELLA COLONNA "CE L'HO" I NUTRIENTI TIPICAMENTE PRESENTI NEL PESCE E QUELLI TIPICI DI ALTRI ALIMENTI NELLA LISTA "MI MANCA"!

- carboidrati
- proteine
- grassi
- omega-3
- vitamina A
- vitamina B12
- vitamina C
- vitamina D
- vitamina E
- ferro
- zinco
- magnesio
- selenio
- iodio
- potassio

CE L'HO	MI MANCA

APPROFONDIMENTO

IN GIRO PER LE CUCINE DEL MONDO. PESCE IN TUTTE LE SALSE!

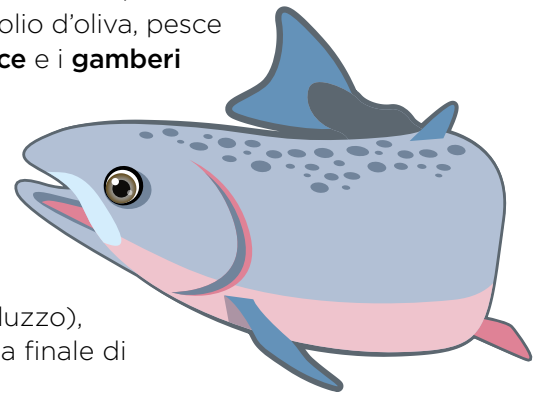
Oltre che essere un alimento prezioso dal punto di vista nutrizionale, il pesce ha anche ispirato tantissime ricette in tutte le cucine del mondo. Eccone alcune...

Il **Portogallo** è il primo Paese in Europa per consumo di pesce pro capite e addirittura il quarto nel mondo. Nella cucina portoghese la fa da padrone il **baccalà** che vanta ben **365 ricette diverse**, una per ogni giorno dell'anno. Famosissimo il **Baccalà alla Gomes de Sà**, cotto in una pentola di terracotta alternando strati di pesce con patate e cipolle e completato da uova sode e olive nere.

Il **Sudafrica** viene considerato la nazione arcobaleno, in quanto la sua cucina fonde magicamente le diverse tradizioni culturali dei popoli che si sono avvicinati in questo Paese. Essendo ricco di **aragoste** e di **crostacei**, le ricette a base di **Crayfish**, come le aragoste in salsa di burro e limone, sono particolarmente diffuse. Una vera bontà!

La **cucina greca** è una delle più antiche del mondo ed è, insieme a quella italiana, tra le più rappresentative della cucina mediterranea, dando grande spazio a olio d'oliva, pesce e verdure. Tra le ricette di pesce più popolari troviamo il **polpo alla brace** e i **gamberi in pasta kataifi**, fatta da sottilissimi e croccanti fili intrecciati tra loro (come spaghetti), solitamente accompagnati da verdure.

Anche in **Svezia** il pesce è molto consumato e viene cucinato nei modi più svariati: cotto, marinato, affumicato, crudo e abbinato a delle salse. La Svezia in particolare è nota per la gran quantità di **salmone** e di **aringhe**. Gustosissime le **polpette** fatte con salmone frullato e aggiunta di pancetta o il **gratin di pesce** (solitamente il merluzzo), cotto con limone e servito con purè di patate, **gamberetti** e spolverata finale di parmigiano.



ATTIVITÀ DIDATTICA 2

ORA TOCCA A TE
CHI SONO? QUALE PIATTO È?



SCRIVI IL NOME DELLA RICETTA SOTTO LE DESCRIZIONI DEL PIATTO MISTERIOSO.



Piatto di pesce misterioso 1
Guarda la mia foto. Sapresti riconoscere quale piatto sono?



Piatto di pesce misterioso 2
Sembro una virgola grossa grossa. Mi avvolgo in filamenti croccanti e saporiti. Quando sono cotto, mi accompagnano con insalate o patate. In fondo sono tenero, ma fuori ho una corazza durezza. Cosa sono?



Piatto di pesce misterioso 3
Sono solitamente cucinato in una grande, grandissima, padella. Non mi sento mai solo perché sono fatto da tanti pesci diversi, molluschi, cozze e gamberi. E si aggiungono anche riso, piselli e a volte anche carne! Vengo dalla Spagna. Cosa sono?

• Paella • Baccalà alla Gomes de Sà • Gambero in pasta kataifi

LA PESCA SOSTENIBILE



Approfondimento video

La pesca fin dall'antichità ha permesso all'uomo di cibarsi di un alimento dalle caratteristiche eccezionali. Bisogna stare attenti però a non sfruttare in maniera sbagliata le risorse ittiche, e a far sì che le nostre riserve di pesce possano riprodursi mantenendo un equilibrio tra le varie specie. Non è difficile!

In tutto il mondo esistono già pescatori che gestiscono in modo sostenibile la pesca; molti di loro scelgono di essere valutati da certificatori esperti secondo standard ambientali rigorosi. Lo standard a oggi più autorevole è quello elaborato da **MSC**.

LO SAPEVI CHE...

Il **Marine Stewardship Council** o più semplicemente **MSC**, è un'organizzazione no profit, che ha il nobile obiettivo di **preservare i mari di tutto il mondo**, facendo in modo che siano pieni di vita oggi, domani e per le generazioni future. MSC lavora insieme a scienziati, ricercatori ed esperti internazionali del mare e fornisce una certificazione ai pescatori e alle industrie di trasformazione del pesce che adottano standard sostenibili, preservando il mare e i suoi abitanti. MSC fornisce in questo modo ai pescatori responsabili un riconoscimento per i loro sforzi e a chi mangia il pesce la possibilità di essere coinvolto nella salvaguardia dei nostri oceani, insieme alla sicurezza di un sistema di tracciabilità dell'intera filiera produttiva ("dal piatto al mare" e "dal mare al piatto").

APPROFONDIMENTO

I 3 PRINCIPI DELLA PESCA SOSTENIBILE MSC



Approfondimento audio

1. La pesca deve lasciare in mare abbastanza pesci per permettere loro di riprodursi e l'attività di pesca possa così proseguire nel tempo;
2. La pesca deve essere effettuata in modo da minimizzare il suo impatto, consentendo alla flora e alla fauna marina di prosperare, utilizzando specifiche tecniche di pesca e adattando la pesca alle mutevoli condizioni ambientali;
3. La pesca deve essere gestita dalle aziende in modo responsabile e nel rispetto delle leggi vigenti, garantendo ad esempio l'osservanza del sistema di quote e delle aree e stagioni di pesca.

ATTIVITÀ DIDATTICA 1

ORA TOCCA A TE LA CATENA ALIMENTARE CHI MANGIA CHI?



**GUARDA QUESTE CATENE ALIMENTARI.
SCRIVI LA GIUSTA PAROLA
NELLA CASELLA. POI FAI UN DISEGNO
PER OGNI PAROLA.**

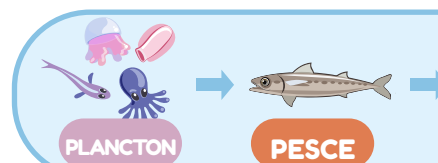
**QUESTO SIMBOLO
SIGNIFICA "MANGIATO DA"**



FOGLIA

GIRINO

UOMO



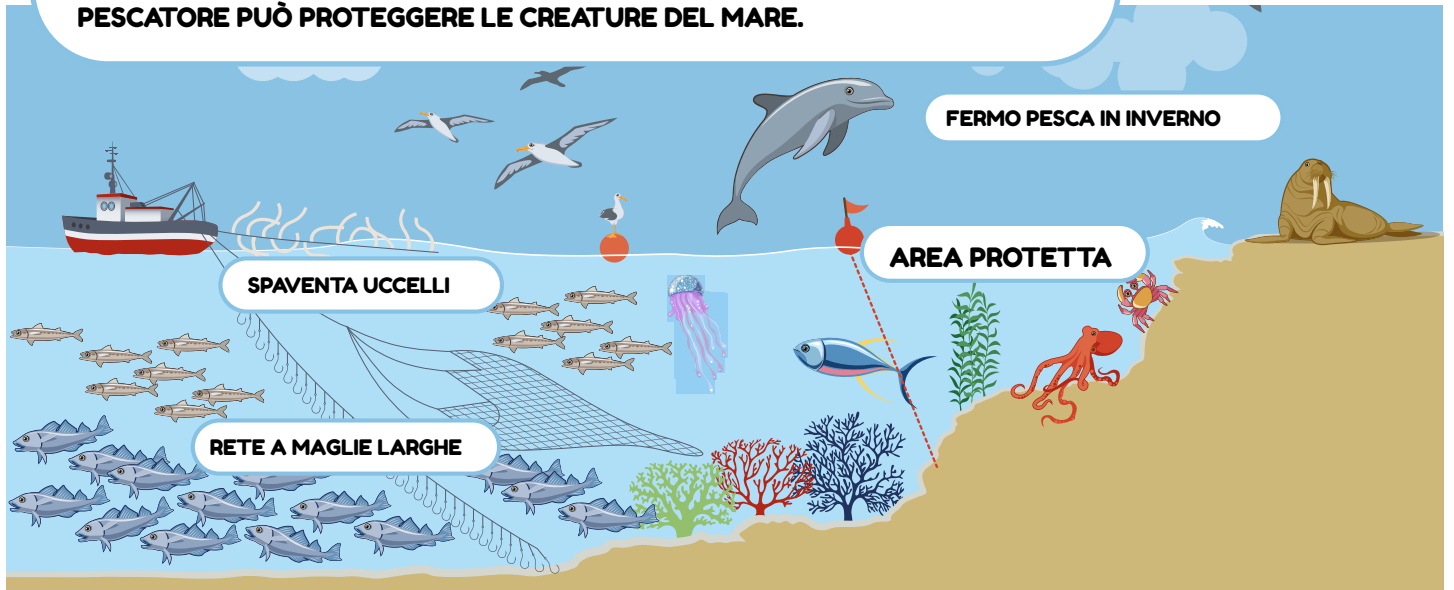
**ORA SAI COS'È UNA CATENA
ALIMENTARE. LE PIANTE E I PICCOLI
ANIMALI, DI SOLITO, VENGONO
MANGIATI DAGLI ANIMALI PIÙ GRANDI.**

ATTIVITÀ DIDATTICA 2

ORA TOCCA A TE
COME REALIZZARE UNA
PESCA SOSTENIBILE



**QUESTA FIGURA MOSTRA ALCUNI DEI MODI IN CUI SI PUÒ
PRATICARE LA PESCA SOSTENIBILE. COMPLETA LE FRASI E SCOPRI COME UN
PESCATORE PUÒ PROTEGGERE LE CREATURE DEL MARE.**

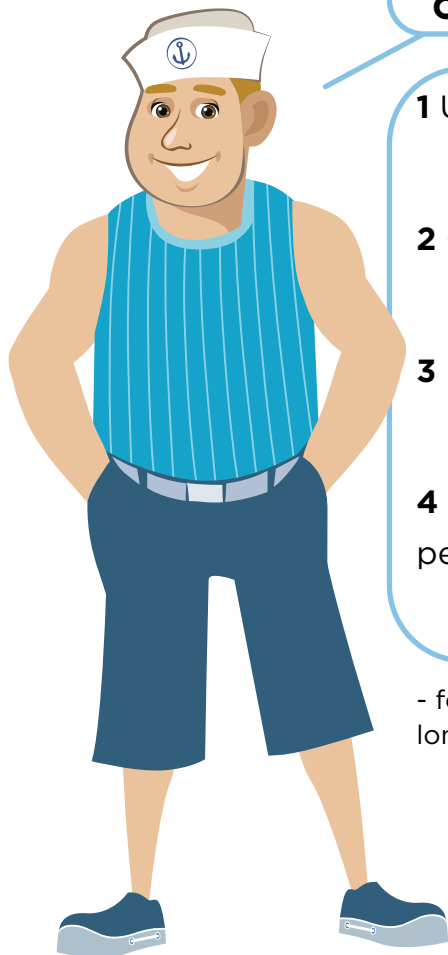


COMPLETA OGNI FRASE CON UNA DELLE FRASI SOTTOSTANTI.

- 1** Una rete a maglie larghe
- 2** Gli spaventa uccelli sono una buona idea perché
- 3** Le zone protette sono utili per
- 4** In certi momenti dell'anno la pesca non è consentita, questi periodi sono chiamati

- fermo pesca - dare ai pesci un posto sicuro per crescere - tengono gli uccelli lontani dagli ami - permette ai pesci piccoli di uscire

**ORA SAI CHE LA PESCA PUÒ ESSERE
PRATICATA IN MODO SOSTENIBILE.**



CHE COSA È L'ORIENTEERING?



Orienteering: dove e come iniziare

La corsa di orientamento (o orienteering) è uno sport nato in Scandinavia. L'obiettivo è quello di raggiungere determinati punti evidenziati nella mappa, leggendo la carta che rappresenta, nei minimi particolari, il terreno. Requisiti fondamentali per praticarlo sono avere tanta voglia di correre e saper leggere una cartina usando la bussola. Puoi praticare questo sport nei boschi, sulla spiaggia, ma anche in città. Ognuno ha un cartellino, su cui vengono segnati i punti del percorso e il tempo impiegato per raggiungerli. Vince chi nel minor tempo giunge all'arrivo dopo aver visitato tutti i punti del percorso. È utile per imparare a conoscere il territorio e per sviluppare la tua capacità di orientamento.



LO SAPEVI CHE... COSA INDICANO I COLORI NELLE MAPPE DELL'ORIENTEERING?

Marrone: rappresenta tutto ciò che appartiene al terreno tranne le rocce e i sassi che vengono indicati di nero;

Nero: vengono indicate in nero tutte le costruzioni e in generale le opere dell'uomo;

Blu: tutto quello che appartiene all'acqua;

Verde: indica il grado di copertura della vegetazione e quindi la difficoltà o meno della corsa in questa zona;

Giallo: indica tutti i terreni aperti dove la visibilità è buona;

Rosso o viola: rappresenta il percorso di gara: la partenza è indicata con un triangolo o un cerchio; i punti del percorso con un cerchietto.

ATTIVITÀ DIDATTICA 1

ORA TOCCA A TE ORIENTARSI A FIRENZE



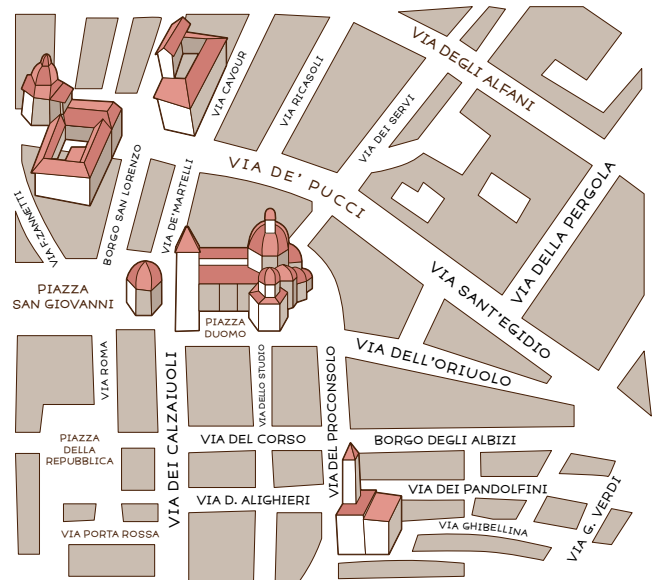
OSSERVA LA PIANTINA RIPRODOTTA QUI SOTTO E SCRIVI NEI RIQUADRI IL NOME DEI 4 PUNTI CARDINALI (NORD, SUD, OVEST, EST). POI SVOLGI LE OPERAZIONI RICHIESTE.

1. Se ti trovi in Piazza della Repubblica per recarti a Borgo degli Albizi in quale direzione devi muoverti?

Nord Sud Ovest Est

2. Hai appena visitato Piazza Duomo e vuoi andare a Via degli Alfani. Traccia sulla pianta il percorso più breve.

3. Come si chiamano le vie o piazze che incontri lungo il percorso? Fai un elenco ordinato.



APPROFONDIMENTO

COSA SONO LE COORDINATE GEOGRAFICHE?

 **Approfondimento audio**

Le coordinate geografiche sono gli strumenti che si usano per identificare la posizione di un punto sulla superficie terrestre o in mare e sono molto utilizzate per la navigazione. Ricordatevi che la terra non è piatta ma la sua superficie può essere suddivisa in un enorme reticolato geografico, fatto di **paralleli** (linee orizzontali, parallele all'Equatore) e **meridiani** (linee verticali, perpendicolari all'Equatore). Queste linee immaginarie, quando dobbiamo trovare la posizione di un punto, sono indicate da due coordinate fondamentali: la **latitudine** e la **longitudine**.

ATTIVITÀ DIDATTICA 2

ORA TOCCA A TE
ORIENTARSI IN MARE
COL CAPITANO



ORA CHE HAI IMPARATO COME SI DISEGNA UNA CARTINA PER L'ORIENTEERING, PROVA A RICOSTRUIRE IL PERCORSO DELLA NAVE DEL CAPITANO SU QUESTA CARTINA MUTA.

1. Evidenzia il punto di partenza.
2. Traccia il percorso rispettando le varie tappe del viaggio e scrivi il numero in un cerchietto corrispondente al porto di approdo (Es. 1° approdo; 2° approdo...ecc.).
3. Disegna un'ancora quando arrivi alla meta finale del viaggio.

COLLEGA LA BANDIERA ALLA NAZIONE CORRISPONDENTE.

PORTOGALLO / ITALIA / SUDAFRICA
CAPO VERDE / MAROCCO / SENEGAL



Nome:

Classe:

Data:

DATA DI SCADENZA E TMC

La data di scadenza è indicata sull'etichetta dei cibi confezionati che, in un determinato lasso di tempo, si rovinano e non possono più essere mangiati.

La data di scadenza è composta dai seguenti elementi:

- dicitura "**Da consumarsi entro**";
- il giorno, il mese e l'anno;
- consigli per conservare al meglio l'alimento.

Già dal giorno successivo alla data di scadenza, un prodotto non può più essere venduto nei supermercati e non deve essere consumato.

TMC, invece, è la sigla che indica il **Termine Minimo di Conservazione** di un alimento. Si distingue dalla data di scadenza per due motivi: la frase che lo identifica è diversa ("**Da consumarsi PREFERIBILMENTE entro**") e l'alimento si può mangiare anche oltre la data indicata. Il cibo, infatti, non è scaduto e non è dannoso per la nostra salute!



TMC, IL FOCUS

Alcuni cibi possono essere consumati anche dopo il **Termine Minimo di Conservazione**.

Ma come facciamo a capire per quanto tempo un alimento si può ancora mangiare?

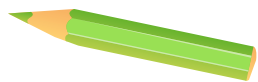
È molto importante osservarlo e chiedersi: c'è muffa?

Al tatto, è più morbido o più duro? Emana un cattivo odore?

La confezione è rovinata o bucata?

Ecco alcune informazioni pratiche che possono aiutarci a capire entro quanto tempo alcuni cibi possono essere mangiati anche dopo aver superato il TMC:

- il pane confezionato **fino a 7 giorni**;
- l'acqua in bottiglia **entro 12 mesi**;
- le confetture **entro 1-2 mesi**;
- il latte e i succhi di frutta **entro 6 mesi**;
- le uova **entro 7 giorni**;
- i salumi interi **entro 2 mesi**, quelli a fette confezionati **entro 1 mese**;
- i dolci confezionati (biscotti, merendine) **entro 1-2 mesi**;
- i cibi sott'olio (tonno, carciofini, funghi) **entro 12 mesi**.



ESERCIZIO N°1

Dopo aver letto i brani, completa le seguenti frasi con l'opzione corretta

Quando un alimento supera il TMC

I salumi a fette vanno consumati

La data di scadenza di un alimento la trovo

I biscotti, superato il TMC, possono essere mangiati entro

ESERCIZIO N°2

Immagina di dover partire per un viaggio di qualche giorno in montagna o in una località dove è difficile fare la spesa e non c'è il frigorifero.

Quali cibi scegli di portare con te? Cosa metteresti nel carrello della spesa sapendo che i tuoi alimenti dovranno durare molto a lungo? Indicane almeno 5



COMBATTERE LO SPRECO RECUPERANDO le eccedenze alimentari

Ogni anno quasi 5,6 milioni di tonnellate di cibo vengono buttate. È il fenomeno dello spreco alimentare. Quante volte ti è capitato di veder gettare via del cibo ancora buono e non consumato invece che riporlo in frigorifero o riutilizzarlo per un'altra pietanza? Le eccedenze alimentari che poi diventano spreco non ci sono solo a casa: sono presenti, ad esempio, nei ristoranti, nei supermercati e nelle filiere di produzione. In Italia c'è un'organizzazione che si occupa di recuperare le eccedenze alimentari (cibo ancora ottimo ma che non trova una sua collocazione sul mercato) per distribuirle alle strutture che si prendono cura delle persone che hanno bisogno e che non riescono a fare la spesa e a garantire alla loro famiglia un pasto tutti i giorni. Questa organizzazione è Banco Alimentare. Ognuno di noi può fare la propria parte per evitare lo spreco di cibo favorendone il recupero.

ECCO QUALCHE SUGGERIMENTO:

- 1. Pianificare bene la spesa e controllare le date di scadenza al supermercato:** potresti redigere un menu settimanale insieme ai tuoi genitori e comprare così solo il necessario.
- 2. Congelare gli alimenti:** molto utile soprattutto per il pane; basterà tagliarlo a fette, congelarlo e poi scongelare soltanto le fette che ti servono! Avrai così sempre pane fresco in casa.
- 3. Consumare gli avanzi:** invece di buttare il cibo avanzato durante i pasti, conservalo in frigorifero e riutilizzalo nei giorni successivi creando nuove ricette.
- 4. Trasformare gli avanzi in concime:** mettendo da parte, in un contenitore, gli scarti di frutta e verdura, produrrai in pochi mesi del concime per le tue piante!

ESERCIZIO N°3

Inventa una ricetta "svuota frigo" con gli alimenti che vedi avanzati. Segna gli alimenti scelti, spiega la ricetta e indica il piatto che preparerai

olive in barattolo	anguria	patate al forno
formaggio fresco	mango	mezza scatoletta di tonno
pasta in bianco avanzata	rucola	
petto di pollo	insalata	

Scrivi qui la tua ricetta



MUFFE ALIMENTARI: QUALCHE INDICAZIONE

Ti è mai capitato, dopo averlo lasciato in frigorifero per diversi giorni, di vedere un limone o un pezzo di formaggio, con piccole macchie nere? Vuol dire che si è formata un po' di muffa. Le muffe fanno parte della famiglia dei funghi e per svilupparsi hanno bisogno di un ambiente caldo e umido. Spesso sono visibili all'occhio umano: questo perché modificano l'aspetto degli alimenti facendogli cambiare colore, per esempio. Le muffe possono fermarsi sulla superficie dell'alimento oppure, alcune volte, andare in profondità. In entrambi i casi, si perderà il sapore e la consistenza originale dell'alimento. Per ritardare il più possibile la formazione della muffa, è importante conservare correttamente gli alimenti in frigorifero: basterà coprirli bene una volta aperta la confezione o metterli in un apposito contenitore. Attenzione! Non tutti i cibi ammuffiti devono essere gettati! I salumi interi e i formaggi a pasta dura possono essere ancora mangiati dopo aver rimosso attentamente la parte ammuffita.



ESERCIZIO N°4

Vero o Falso? Scegli la risposta corretta

VERO FALSO

La muffa non cambia il sapore degli alimenti.

Una corretta conservazione del cibo ritarda l'arrivo delle muffe.

Le muffe sono sempre visibili all'occhio umano.

Tutti i cibi, quando sono ammuffiti, devono essere subito gettati.

Le muffe sono dei funghi.

World Food PROGRAMME

Il **World Food Programme** (WFP), con sede a Roma, è un'organizzazione umanitaria impegnata a salvare e migliorare la vita delle persone più fragili. In che modo? **Fornendo assistenza alimentare** durante le emergenze (guerre, terremoti, uragani, siccità, cattivi raccolti, inondazioni, etc.) e **lavorando con le comunità** per migliorarne la nutrizione. Un lavoro importantissimo, considerando che ancora oggi nel mondo **1 persona su 9** non ha cibo a sufficienza.

Il WFP è nato per volontà del Presidente degli Stati Uniti **Dwight Eisenhower** nel 1961 per fornire aiuti alimentari attraverso il sistema **ONU** (Organizzazione delle Nazioni Unite). Nel settembre 1962, a nord dell'Iran, un terremoto colpì l'area di **Buin Zara**. Quella fu la prima emergenza che il WFP affrontò: in tempi rapidi, inviò ai superstiti 1.500 tonnellate di grano, 270 tonnellate di zucchero e 27 tonnellate di tè.

Per gli sforzi compiuti negli ultimi decenni nel combattere la fame e per il contributo nel migliorare le condizioni per la pace nelle aree colpite da conflitti, il WFP è stato insignito del **Premio Nobel per la Pace 2020**.

Il WFP Italia è la Onlus che nel nostro Paese promuove e sostiene le attività del World Food Programme e opera attraverso il **sostegno volontario** di soggetti pubblici e privati.

ESERCIZIO N°1

Dopo aver letto il brano, completa le seguenti frasi scegliendo l'opzione corretta relativa al WFP

È stato fondato nel

.....

Ha vinto il Premio Nobel per la

.....

È nato negli

.....

La prima emergenza che ha affrontato era in

.....

La sede italiana è a

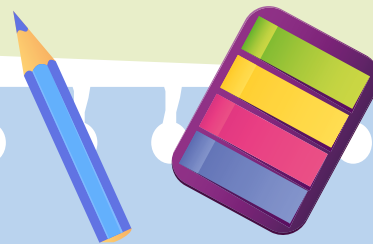
.....

Si occupa delle protezione

.....

Il WFP Italia sostiene e promuove le attività del WFP

.....



ESERCIZIO N°2

Il WFP in numeri: risolvi le seguenti operazioni

Nel 2020 ha aiutato **115,5** milioni di persone in **84** Paesi.
Quante sono state le persone in media aiutate in ogni Paese?

.....

Ogni giorno fino a **5.600** camion, **30** navi e **100** aerei, noleggiati dal WFP, consegnano cibo e altre forme di assistenza.

In sei mesi di attività, quanti camion, navi e aerei sono impiegati dal WFP?

.....

Negli ultimi anni i contributi al WFP sono aumentati arrivando, nel 2020, alla cifra record di **8,4** miliardi di dollari: sono però ancora necessari più di **5** miliardi di dollari.
Tra soldi ricevuti e soldi che servirebbero, qual è la cifra necessaria al WFP?

.....

Il WFP nel 2020 ha acquistato **110.486** tonnellate di cibo dai piccoli agricoltori, mettendoli in contatto con i mercati di oltre **35** Paesi.

In media quante tonnellate di cibo vengono distribuite a ognuno dei 35 Paesi?

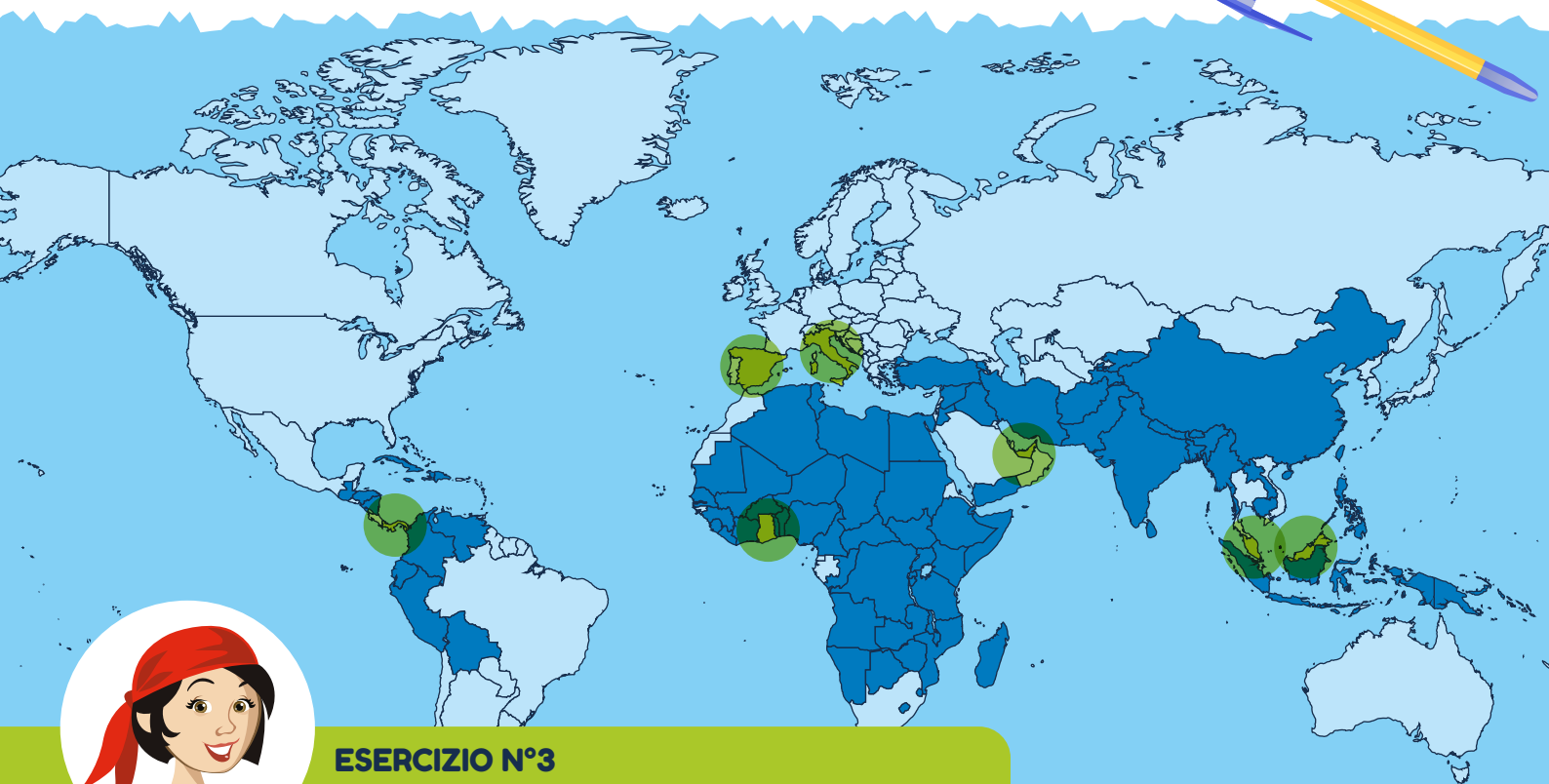
.....

DOVE LAVORA WFP?

Il World Food Programme aiuta le popolazioni di oltre **80 Paesi diversi**. Per decidere quali richiedono più risorse, le emergenze vengono classificate in **3 livelli**: il livello 3 (L3) è il più alto, assegnato alle emergenze particolarmente gravi.

In Italia, a **Brindisi**, opera la Base di Pronto Intervento Umanitario delle Nazioni Unite. Da qui, in caso di emergenza, partono i primi soccorsi per raggiungere le aree di crisi nell'arco di appena 24/48 ore. Solamente nell'ultimo anno, da Brindisi sono state inviate **428 tonnellate** di aiuti umanitari in **34 Paesi** e sono state organizzate e gestite **75 operazioni**. Brindisi fa parte di un network di sei basi umanitarie logistiche situate a: **Las Palmas** (Spagna), **Accra** (Ghana), **Dubai** (Emirati Arabi Uniti), **Panama City** (Panama) e **Kuala Lumpur** (Malesia).

Nella seguente mappa, potrai visualizzare tutti i Paesi nei quali WFP opera:



ESERCIZIO N°3

Sono sei le basi umanitarie logistiche di WFP.
Collocale nella posizione corretta sulla mappa

ESERCIZIO N°4 • Fai una piccola ricerca, poi associa la bandiera al Paese corretto



INQUINAMENTO **marino**

Lo sapevi che ogni minuto **15 tonnellate di rifiuti di plastica** finiscono nei mari e negli oceani del nostro pianeta? Il 70% della plastica, una volta gettata, galleggia in acqua e si deposita poi sui fondali. Questo avviene perché la plastica che utilizziamo con maggiore frequenza è stata pensata per essere **"usa e getta"**. Inoltre, questo materiale è in grado di resistere in acqua per molti anni!

Come potrai immaginare, l'inquinamento è un problema anche per gli animali che abitano oceani e mari: i rifiuti, infatti, si scompongono fino a diventare microplastiche.

Sono circa 135 le specie marine mediterranee che si nutrono di queste particelle, mettendo così in pericolo la loro vita e anche la nostra: le microplastiche entrano nella catena alimentare, arrivando anche sulle nostre tavole.



ESERCIZIO N°1 • COMPLETA LE FRASI CON L'OPZIONE CORRETTA, SCEGLIENDO TRA

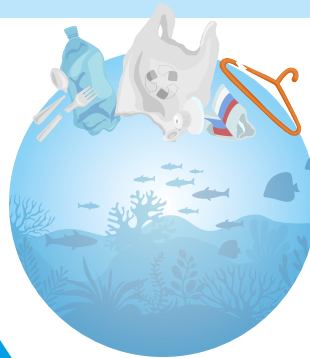
USA E GETTA • 70 • MICROPLASTICHE • 15 • MEDITERRANEE • FONDALI • 135

I rifiuti in plastica, nel tempo, si trasformano in _____ . Sono _____
le specie marine _____ che si nutrono inconsapevolmente di microplastiche.
Il _____ % della plastica in mare finisce sui _____ .
Ogni minuto, _____ tonnellate di rifiuti di plastica finiscono nei mari.
La plastica che utilizziamo più spesso è _____ .

ESERCIZIO N°2

QUALE TRA LE SEGUENTI
ILLUSTRAZIONI RAPPRESENTA
CORRETTAMENTE LA FRASE

**UNA VOLTA GETTATA,
IL 70 % DELLA PLASTICA
CHE GALLEGGIA IN ACQUA
FINISCE POI SUI FONDALI**



SEABIN, IL CESTINO INTELLIGENTE

LifeGate, un'organizzazione che ha lo scopo di promuovere un mondo più sostenibile, partecipa con grande impegno alla pulizia dei nostri mari e laghi. Per farlo, utilizza un dispositivo tecnologico chiamato "Seabin" ("Cestino Marino"). Il seabin è un cestino vero e proprio che, posizionato in acqua, è capace di catturare ogni anno oltre 500 kg di rifiuti, comprese le microplastiche! Operando 24 ore su 24, 7 giorni su 7, Seabin permette una raccolta dei rifiuti costante. Richiede uno sforzo minimo da parte del personale, che dovrà soltanto svuotarlo una volta pieno.

ESERCIZIO N°3

**OGNI ANNO SEABIN RACCOGLIE 500 KG DI RIFIUTI.
QUANTI KG RACCOGLIE...**

In un giorno?

In una settimana?

In un mese?

In 6 mesi?

LA plastica (E GLI ALTRI RIFIUTI) in mare

Mari e oceani di tutto il mondo soffrono sempre di più a causa dell'inquinamento. I tanti rifiuti abbandonati ogni giorno sulle spiagge contribuiscono ad alterare gli ecosistemi marini. Ogni oggetto ha tempi di degradazione diversi: non parliamo solo di giorni o mesi, ma addirittura di anni e di interi secoli. Ecco alcuni esempi:



**FAZZOLETTO
DI CARTA**
3 mesi



**LATTINA
D'ALLUMINIO**
500 anni



GIORNALE
2 mesi



PANNOLINO
200 anni



**GOMMA
DA MASTICARE**
5 anni



**SACCHETTO
DI PLASTICA**
1.000 anni



FIAMMIFERO
6 mesi



**ACCENDINO
DI PLASTICA**
tra i 100
e i 1.000 anni

Come puoi notare, la plastica è tra i rifiuti più lenti a decomporsi. A questo problema, se ne aggiunge un altro: solo una piccola parte della plastica che consumiamo viene riciclata (circa il 14-18%).

Tutto il resto finisce negli inceneritori, in discarica o viene dispersa nella natura. Se non correttamente riciclato, questo materiale può scomporsi in **microparticelle**, in grado di finire nel terreno, nei mari e nei fiumi, impossibili da eliminare. Le microparticelle non sono dannose solo per l'ambiente, ma anche per la salute umana.



ESERCIZIO N°4 • COMPLETA LA TABELLA INSERENDO LE PARTI MANCANTI

RIFIUTO	MATERIALE	TEMPO DI DECOMPOSIZIONE
Fazzoletto	Carta	
Lattina		500 anni
	Carta	2 mesi
Sacchetto	Plastica	
Fiammifero		6 mesi
	Plastica	Tra i 100 e i 1.000 anni

MENO PLASTICA, MENO INQUINAMENTO! QUALCHE ECO-CONSIGLIO

- 1. Compra giochi realizzati con materiali sostenibili:** molti dei giocattoli per bambini sono realizzati in plastica, un materiale che si rompe facilmente e non è riciclabile. Meglio scegliere giocattoli in legno o in bioplastica.
- 2. Evita le bottiglie di plastica:** l'Italia è il terzo paese al mondo per consumo di bottiglie usa e getta! Scegliere una borraccia in alluminio è un modo per limitare il problema.
- 3. Impegnati con la raccolta differenziata:** osservando le confezioni, troverai dei simboli: i materiali plastici con numeri da 1 a 6, si possono buttare nel bidone della plastica. Quelli con il numero 7, invece, vanno nella raccolta indifferenziata!
- 4. Riusa gli imballaggi:** gli oggetti in plastica, con un pò di creatività, possono trasformarsi in qualcosa di nuovo. Un esempio? Il fondo di una bottiglia può diventare un vaso per i fiori!
- 5. Acquista prodotti sfusi:** lo sapevi che alcuni negozi vendono prodotti sfusi? Puoi scegliere la quantità che ti serve e versarla nel contenitore portato da casa. In più, comprando solo la quantità necessaria, eviterai sprechi alimentari.

ESERCIZIO N°5 • COMPLETA OGNI FRASE CON UNA DELLE OPZIONI SOTTOSTANTI

I giocattoli in plastica...

Con la creatività è possibile...

I prodotti sfusi consentono di...

I materiali plastici con il n°7...