

## Verbale Secondo incontro Commissione Ambiente

Giovedì 4 febbraio 2016 dalle ore 16.15 alle ore 17.30 presso la Sala Civica del Comune di Ospedaletto Euganeo si sono incontrati i Consiglieri della Commissione Ambiente.

Sono presenti i Consiglieri Vendramin Anna, Rizzo Riccardo, Bellon Luca, Pavan Samuel, Legnaro Verena, Thompson Marco Mario, Moretti Anna Chiara, il Presidente CCR Baldo Lorena, l'Assistente Sociale Elisa Morello e Annalisa Ferrari del Bacino PD3.

L'attività inizia ricordando brevemente di che cosa si era discusso nel corso dell'incontro di dicembre. Si ricorda in particolare che l'obiettivo finale è quello di abbozzare un "manifesto per la tutela dell'ambiente" che contenga consigli preziosi rivolti ai ragazzi e agli adulti.

Si elencano alcune regole individuate :

- spegnere le luci quando non servono,
- chiudere i rubinetti dell'acqua quando non è necessario utilizzare l'acqua,
- spegnere tutti gli stand-by degli elettrodomestici,
- utilizzare possibilmente elettrodomestici di classe A+++ e a pieno carico,
- chiudere il frigorifero appena preso ciò che serve,
- mantenere una temperatura di riscaldamento in casa non superiore ai 19°
- quando possibile, in caso di ristrutturazioni edilizie, utilizzare il cappotto termico per le abitazioni.

Il Presidente del CCR e la Dott.ssa Annalisa Ferrari informano i ragazzi che in accordo con la scuola media gli argomenti trattati sinora durante le commissioni saranno oggetto di un incontro con tutte le classi , durante il quale i consiglieri dovranno spiegare l'attività ai loro compagni. Annalisa si impegna ad elaborare una sintesi del lavoro che sarà trasmessa ai consiglieri qualche giorno prima delle date previste per gli incontri (16-17 febbraio 2016) per agevolare l'esposizione.

Si passa alla discussione sull'argomento dell'alimentazione sostenibile. Che cosa vuol dire? Un consigliere risponde: "Mangiare bene", mentre un altro afferma: "Non rovinare le risorse perché così le generazioni future non ne avranno più". Insieme si prova a pensare ad alcuni comportamenti quotidiani utili a rappresentare il concetto di alimentazione sostenibile.

Per esempio:

- si può scegliere di mangiare frutta e verdura di stagione, poiché gli alimenti non stagionali sono coltivati lontano e quindi si consuma maggiore energia per il loro trasporto (si aumenta così anche l'inquinamento),
- si può scegliere di comprare prodotti a km zero (prodotti della terra vicino a noi e non coltivati in serra, ambiente nel quale si consuma molta energia) e andare direttamente ad acquistarli dal produttore,
- è consigliabile rispettare l'agro-biodiversità dei prodotti, cioè è necessario tutelare le varie tipologie di prodotti e non accontentarsi di quelle che si trovano in qualsiasi momento dell'anno al supermercato.

- è consigliabile diminuire il consumo di alcuni alimenti, per una corretta alimentazione e una dieta equilibrata, come la carne, il sale e i grassi. Per la produzione di carne a volte è utilizzata la tipologia di allevamento intensivo, che richiede un maggiore utilizzo di acqua, energia e riscaldamento.

Dalla discussione dei consiglieri, emerge che tra i ragazzi c'è più interesse per il consumo di carne, a tal proposito anche in relazione alle attuali linee guida predisposte dal ministero della salute, si propone la seguente regola: sostituire qualche volta la frutta e la verdura alla porzione di carne.

Inoltre, dalle informazioni fornite dalla Dott.ssa Ferrari emerge che per una corretta alimentazione sostenibile, sarebbe utile scegliere cibi di qualità, per esempio, parlando di pesce, preferire quello pescato nelle zone vicine a noi.

La riflessione passa poi allo spreco che spesso si fa del cibo: quanto cibo avanza? Si stima che in Italia ogni famiglia ogni settimana getta nella spazzatura circa 600g di cibo. In un anno sono sprecati più di otto miliardi di euro per tale motivo.

Quindi, si decide di analizzare quali potrebbero essere le regole per un corretto consumo degli alimenti e per il controllo degli sprechi:

1° considerare la qualità del cibo e leggere attentamente la data di scadenza, in funzione delle quantità necessarie in famiglia.

2° conservare in maniera adeguata il cibo in frigorifero, per esempio utilizzando contenitori ermetici, per evitare il deterioramento.

3° fare attenzione all'imballaggio, si può scegliere un prodotto che sia sfuso, non confezionato in monoporzione. Più imballaggi ci sono, maggiore è la quantità di rifiuti che produciamo. Anche i prodotti già pronti e confezionati "in busta" sono sconsigliati poiché per ottenerli si ha un dispendio maggiore di energia rispetto al prodotto fresco e si utilizza altra energia per conservarli più a lungo.

Una riflessione poi riguarda il consumo di acqua: quando è possibile è consigliabile bere l'acqua "del rubinetto".

Se eventualmente l'acqua avesse una sapore che non ci piace si può lasciarla ferma a deposito in una caraffa di vetro per un po' di tempo.

Alla fine dell'incontro, si decide, essendo interessanti e utili per tutti, di rappresentare le regole individuate durante i due incontri della commissione ambiente, attraverso dei disegni. I temi trattati sono: il riciclo, la riduzione di consumi, la raccolta differenziata, l'alimentazione sostenibile.

Terminata l'attività il Presidente CCR saluta i Consiglieri e dà appuntamento al prossimo incontro previsto per il mese di marzo.

La verbalizzante

Elisa Morello

*Elisa Morello*



Il Presidente del CCR

Lorena Baldo

*Lorena Baldo*