



ISTRUZIONI PER L'INSEGNANTE

La scheda didattica

Gli alimenti di origine animale costituiscono una risorsa preziosa e una parte importante del cibo che arriva in tavola. L'evoluzione dei sistemi di allevamento e di pesca, che da un lato ha portato a livelli produttivi estremamente elevati, dall'altro ci mette di fronte a problematiche legate al loro impatto ambientale e alla loro sostenibilità e tutto

ciò in un futuro molto vicino. Questa scheda didattica vuole proprio porre l'accento su questi temi, nell'ottica di aggiungere elementi di consapevolezza per un consumo sostenibile di queste risorse alimentari.

Attività 1 - In visita a un'azienda di allevamento

Il legame tra uomo e allevamento del bestiame era fondato un tempo su un equilibrio in cui gli animali venivano cresciuti non solo per produrre carne, latte e derivati ma anche per assolvere a una serie di funzioni fondamentali, come la produzione di forza per il lavoro nei campi e di letame per la concimazione, in un sistema integrato tra produzione agricola e zootecnica. Oggi questo tipo di integrazione si ritrova in alcune realtà, anche se a prevalere sono le attività separate di coltivazione intensiva e di allevamento ugualmente intensivo. Come sempre l'esperienza diretta, che si può fare visitando un'azienda dove si alleva bestiame, permette di rendersi meglio conto dell'importante relazione che esiste tra agricoltura e zootecnia, laddove ancora vengono praticate entrambe in un rapporto complementare e sinergico. Così come consente di meglio percepire le problematiche dell'allevamento (soprattutto quelle riferite all'impatto sull'ambiente e al benessere animale), quando invece la visita si svolge in una struttura esclusivamente dedicata all'allevamento intensivo.

Carne, latte, pesce, uova... L'allevamento e la pesca permettono di ottenere molti prodotti destinati alla nostra alimentazione. La scienza che studia le migliori condizioni per l'alimentazione, la crescita e la riproduzione degli animali, si chiama zootecnia.

Ed oggi l'allevamento non riguarda più soltanto gli animali terrestri, ma anche i prodotti ittici. Vale la pena di saperne di più.

In visita a un'azienda di allevamento

Recarsi in visita presso un'azienda di allevamento è certamente il modo migliore per rendersi conto della sua organizzazione e dei problemi legati alla sua gestione. Puoi effettuare una visita con i tuoi genitori, ma se riuscite ad organizzarla con la scuola sarà ancora meglio:

- 1) Informati, con i tuoi compagni, presso l'assessorato all'agricoltura (o un altro organo competente) su quali sono le aziende d'allevamento presenti sul territorio.
- 2) Con l'aiuto dell'insegnante, prendete contatto con una delle aziende e accordatevi per una visita con la scuola.
- 3) Preparate in classe uno schema per l'osservazione e la rilevazione delle informazioni.
- 4) Accordatevi su chi dovrà occuparsi della documentazione fotografica.
- 5) Durante la visita, secondo il tipo di azienda, potrete raccogliere informazioni: sulle tecniche di allevamento utilizzate, sulla struttura degli edifici, sull'organizzazione del lavoro, sulle figure professionali utilizzate, sulle razze degli animali, sulla composizione dei mangimi, sui controlli sanitari.
- 6) Tornati in classe, raccogliete e riordinate gli appunti e selezionate il materiale fotografico.
- 7) Allestite dei cartelloni che illustrino in modo schematico l'attività dell'azienda visitata.

A caccia di informazioni su internet

Le carni bianche del pollo sono tra le più consumate, sia per le loro caratteristiche nutritive di gusto, sia per il fatto che il loro allevamento impatta meno sull'ambiente rispetto a quello bovino. Oltre che per produrre carne, le galline vengono poi allevate per le uova. Esistono però diversi modi per allevare il pollame, più o meno rispettosi del benessere animale. Esegui una ricerca su internet e completa lo schema qui sotto indicando le caratteristiche di ogni tipo di allevamento e riportando immagini che evidenzino le differenze tra l'uno all'altro.

<p>Allevamento in gabbia</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>Allevamento a terra</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
<p>Allevamento all'aperto</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>Allevamento biologico</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>



ISTRUZIONI PER L'INSEGNANTE

Attività 2 - A caccia d'informazioni in internet

La pollicoltura è senza dubbio una tra le attività di allevamento che contribuiscono in modo rilevante a soddisfare le esigenze del mercato alimentare con la produzione di carne e uova. Può essere attuata in diversi modi e lo scopo di questa attività è proprio quello di metterle a confronto, evidenziando di ciascuna gli aspetti positivi e quelli critici.

Attività 3 - La produzione ittica


Mai prima d'ora si è registrata una così alta domanda di prodotti ittici, tanto è vero che secondo la FAO, a livello mondiale, il consumo di pesce raggiunge in media la cifra record di quasi 17 kg a persona. Un settore in forte espansione che, oltre a produrre cibo, offre anche lavoro a moltissime persone. Gli oceani e i mari, però, non sono fonti inesauribili di prodotti ittici e un loro consumo consapevole è indispensabile per garantire la sostenibilità futura di queste fonti alimentari. L'attività proposta nella scheda ha come obiettivo proprio quello di dare agli alunni un quadro complessivo su quante e quali siano le fonti di provenienza del pesce, dei luoghi della pesca, dei tipi di pesca e di quanto questi parametri possano influenzare anche il prezzo di vendita.

La produzione ittica

Il pesce e gli altri prodotti ittici (crostacei e molluschi) sono alimenti fondamentali. Oggi si possono ottenere attraverso la pesca, ma anche attraverso la piscicoltura, cioè l'allevamento. Al momento dell'acquisto è importante che l'etichetta riporti una serie di indicazioni: oltre alla specie ittica, è necessario indicare il modo di cattura (pesca o allevamento) e la provenienza. Sono indicazioni importanti sulle quali riflettere.

Esegui questa indagine con i tuoi compagni. Dividetevi in tre gruppi: uno visiterà una peschERIA, l'altro un supermercato col bancone del pesce e un terzo gruppo un mercato. Per ogni luogo annotare su un quaderno il nome di tutte le specie che sono esposte, se sono state pescate o allevate, da dove provengono e quanto costano al kg. A scuola riordinate tutte le informazioni completando la tabella qui sotto o creandone una nuova, anche su un cartellone, e confrontate i dati raccolti:

- quali specie ittiche sono maggiormente vendute?
- quali sono di provenienza italiana e quali arrivano dall'estero?
- quali sono pescate e quali invece allevate?
- dove conviene acquistare preferibilmente il pesce?



PESCE SPECIE	PESCHERIA			SUPERMERCATO			MERCATO		
	DA DOVE VIENE	COSTO AL KG	TIPO DI PESCA	DA DOVE VIENE	COSTO AL KG	TIPO DI PESCA	DA DOVE VIENE	COSTO AL KG	TIPO DI PESCA

Pesca e piscicoltura sostenibili

Il mare e gli oceani sono una risorsa fondamentale, ma non inesauribile e da proteggere. La quantità di pesce che si pesca è solo uno degli elementi da considerare per orientare il consumo alla sostenibilità; è importante anche distinguere tra i diversi tipi di pesca, quelli che hanno un maggiore impatto ambientale da quelli che invece sono più sostenibili. Prova a ricercare su internet quali sono i tipi di pesca che vengono utilizzati e riportane sul quaderno le caratteristiche (vantaggi e svantaggi). L'attenzione alla sostenibilità riguarda anche l'allevamento ittico. Anche in questo caso prova a documentarti su internet: come può essere attuata la piscicoltura? Quali elementi vanno considerati per valutarne la sostenibilità?



ISTRUZIONI PER L'INSEGNANTE

Attività 4 - Pesca e piscicoltura sostenibili

Sulla base del quadro generale riguardante l'approvvigionamento dei prodotti ittici, in questa attività si chiede ai ragazzi di cercare su internet quali siano i metodi di pesca oggi attuati, mettendoli a confronto nell'impatto ambientale che ciascuno comporta. Il modo in cui si ottiene il pescato è però soltanto uno degli elementi da considerare per migliorare la sostenibilità della pesca, e questa prima attività vuole essere uno stimolo per documentarsi su quali altri parametri sarebbero da considerare.

Peraltro, se la pesca pone problemi di sostenibilità, è necessario che la riflessione si estenda anche all'allevamento: quale impatto hanno le diverse tecniche di piscicoltura sull'ambiente marino? Come vengono salvaguardate la biodiversità e la ricchezza della fauna? Quali influenze hanno gli allevamenti sulle attività costiere vicine?

Attività 5 - Le specie eccedentarie

A proposito di biodiversità, l'equilibrio della fauna marina è messo a repentaglio anche dalle richieste che vengono dal mercato, nel momento in cui i consumatori dimostrano di gradire e ricercare soltanto alcune specie ittiche, che quindi rischiano di esaurirsi, trascurando completamente una quantità di altre specie, ugualmente buone e nutrienti, che costituiscono invece un'eccedenza non sfruttata. Anche il MIPAAF insiste molto sul diffondere la conoscenza delle specie eccedentarie affinché guadagnino spazio nelle nostre abitudini alimentari e influenzino il mercato contribuendo al mantenimento del naturale equilibrio acquatico. Questa attività è volta proprio a favorire questo tipo di conoscenza e di sensibilità.

Ho imparato che

La scheda si conclude con uno spazio destinato alla metacognizione nel quale, attraverso la discussione sul lavoro fatto in classe, si evidenziano le nuove acquisizioni funzionali a migliorare la conoscenza e il rapporto con il cibo.

Le specie "eccedentarie"

Un problema che riguarda la salute del mare è che tendiamo a richiedere e consumare soltanto alcune specie ittiche, che così tendono ad esaurirsi, mentre ne trascuriamo completamente altre non perché non siano buone ma solo perché... non le conosciamo. Si chiamano specie "eccedentarie". Documentati su quali sono (il sito del MIPAAF - Ministero delle politiche agricole alimentari e forestale - dà molte informazioni) e poi scegli la specie che preferisci e creane una sorta di carta d'identità evidenziandone le caratteristiche fisiche, quelle nutrizionali e ricerca anche una ricetta che ne sappia valorizzare il gusto.


Il pesce che ho scelto è _____

Ha queste caratteristiche:

Incolla qui la fotografia del pesce che hai scelto

Ho imparato che...

Prova a riflettere e a discutere con i compagni e l'insegnante. Cosa hai imparato che prima non sapevi?



- Ministero delle politiche agricole alimentari e forestale -