



LICEO MARCONI CONEGLIANO
AS 2020/2021
scheda triennio

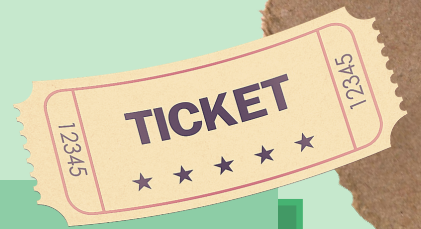
VERSO UN MONDO PIÙ GREEN

GIORNATA DELLA TERRA

22 APRILE 2021



#cinema



Plastic China

1h 26m *Noleggio*

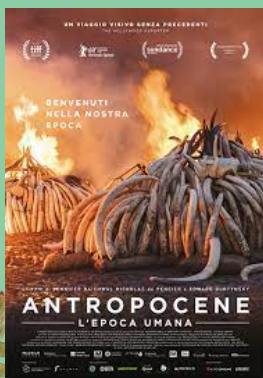
Due famiglie cinesi si guadagnano da vivere riciclando i rifiuti di plastica importati dai paesi sviluppati. I genitori costruiscono la vita sui rifiuti, e i bambini imparano a conoscere il mondo esterno attraverso le pubblicità occidentali strappate dai tabloid provenienti da tutto il mondo e gettate nel mucchio. Eppure, anche all'interno di un ambiente così profondamente isolato e tossico, la speranza e l'umanità trovano il modo di emergere attraverso l'ottimismo dei più piccoli.



Trashed: verso rifiuti zero

53m *YouTube*

Jeremy Irons si propone di scoprire la portata e gli effetti del problema globale dei rifiuti, viaggia in tutto il mondo testimoniando la distruzione di luoghi bellissimi, ormai irrimediabilmente contaminati dall'inquinamento. Si tratta di un percorso investigativo, puntuale e coraggioso, che porta Jeremy Irons dallo scetticismo e dal dolore a un sentimento di speranza.

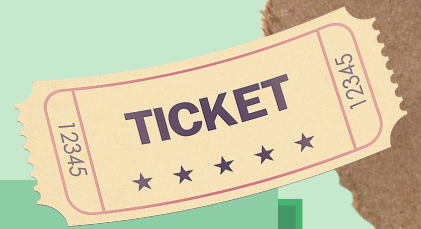


Antropocene: l'epoca umana

1h 27m *YouTube*

Tre cineasti viaggiano al seguito di un gruppo internazionale di ricercatori, impegnati in una ricerca sui cambiamenti in atto negli ultimi secoli, allo scopo di documentare l'impatto che gli esseri umani hanno sul pianeta.

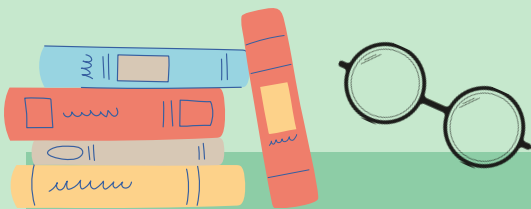
#video



Puoi trovare i seguenti documentari su RaiPlay!

Indovina chi viene a cena: (40 min) una dieta di plastica puntata del 19/04/20

Sapiens: (2 ore) clima, non c'è più tempo puntata del 15/02/20



#letture

Plastica addio

Elisa Nicoli e
Chiara Spadaro



208 pagine

Questo libro spiega con chiarezza che cos'è la plastica (anzi le plastiche) e ne analizza l'impatto sull'ambiente e sulla salute. Vengono sviscerate le verità e le bufale di una "non-soluzione": il riciclo e vengono analizzati pro e contro di una "soluzione parziale": le bioplastiche. E' un libro che guarda al futuro: racconta pregi e limiti dell'economia circolare e lo stato dell'arte della ricerca e della normativa a livello italiano ed europeo. Ma soprattutto immagina un mondo e una vita senza plastica e fornisce gli strumenti per compiere questa piccola rivoluzione, nella nostra vita di tutti i giorni.

Clima. Come evitare un disastro

Bill Gates



400 pagine

Bill Gates ha passato gli ultimi dieci anni a studiare le cause e gli effetti del cambiamento climatico. Avvalendosi della consulenza di fisici, chimici, biologi, ingegneri, esperti di scienze politiche e finanza, ha individuato i passi necessari per evitare un disastro ambientale sul nostro pianeta. In questo libro, Gates non solo spiega perché dobbiamo mirare ad azzerare le emissioni di gas serra, ma presenta anche le soluzioni per raggiungere questo obiettivo vitale, offrendo una spiegazione chiara delle sfide che ci attendono. L'autore presenta un programma concreto per arrivare alle emissioni zero.

consigli utili fai da te

In cucina: - plastica + risparmio

Pellicola in cera d'api

Le pellicole in cera d'api sono un'ottima soluzione per ridurre gli imballaggi di plastica come le pellicole in plastica!

Sono perfette a contatto con gli alimenti perchè la cera d'api è antibatterica.

Si modellano con il calore delle mani.

Per lavarle basterà usare acqua fredda e una goccia di sapone sciolto in acqua e strofinare con il lato morbido della spugnetta.

<https://youtube.com/watch?v=FZuMVIZ1c5M&feature=share>



Yogurt fatto in casa

Comperare i vasetti da 125g singolarmente o a coppie può essere inquinante e dispendioso e anche passare a contenitori da 1000g non riduce di molto l'utilizzo di plastica, dato che il barattolo più grande è di plastica più robusta. La soluzione più ecologica ed economica è la yogurtiera: si tratta di un contenitore dotato di una resistenza elettrica, al cui interno si inserisce un barattolo della capacità di 1 litro in cui basta mettere un po' meno di un litro di latte e uno yogurt bianco. Nel corso di una notte la temperatura viene mantenuta a un valore ideale per far riprodurre i batteri dello yogurt che convertono il lattosio in acido lattico. Quest'ultima sostanza in quanto acida, denatura le proteine del latte rendendo cremoso il prodotto finale, pronto per essere corretto nel gusto da un po' di marmellata, meglio se fatta in casa.

