

Progetto



UNO STILE DI VITA PIÙ SOSTENIBILE

Il progetto Hack for the Green ha come obiettivo principale quello di aumentare la conoscenza e l'educazione dei giovani consumatori verso un consumo responsabile e consapevole promuovendo prin cipi virtuosi e rendendoli informati su quanto essi stessi possano contribuire, tramite attività di lotta allo spreco di risorse, di educazione al risparmio e con cambiamenti comportamentali nello stile di vita quotidiano, agli obiettivi europei e nazionali verso la transizione ad un'economia circolare.

Diverse indagini hanno mostrato come più che di disinformazione si parla di carenza di informazione: i media affrontano i problemi a livello generale (cambiamenti climatici, inquinamento, risorse naturali in esaurimento) senza approfondire il tema delle soluzioni concrete che si possono attuare per avviare un'innovazione culturale e facilitare la diffusione della cultura della sostenibilità.

Ogni cittadino nel suo piccolo attraverso uno stile di vita sostenibile può fare la differenza. Sono molti i settori in cui ognuno di noi può incidere con le proprie scelte: ad esempio con la mobilità sostenibile, oppure optando per l'utilizzo delle rinnovabili, a partire dal proprio fornitore di energia, o seguire una dieta che escluda o contenga al minimo il consumo di carne e proteine animali.

La scelta di un consumo sostenibile del cibo è quella più importante, per tre fondamentali motivi:

1. In termini quantitativi ha il maggior impatto.
2. Ha il maggior livello di scelta personale perché non dipende dalle normative, dalla disponibilità di mezzi pubblici o di fonti di energia alternative, ecc. Sul "cosa mangiare", siamo i decision-maker.
3. Ha effetto immediato possiamo decidere come cambiare la nostra alimentazione e mettere in pratica subito il cambiamento.

I TRE PRINCIPI DI BASE SONO SEMPLICI

- CONSUMARE MENO;
- SPRECARRE MENO;
- SCEGLIERE ALIMENTI LA CUI PRODUZIONE ABBA UN RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE.



CONSIGLI PER I CONSUMATORI PER UNO STILE DI VITA SOSTENIBILE

- Fare la raccolta differenziata per contribuire alla tutela dell'ambiente, per ridurre i volumi delle discariche, per evitare sprechi di risorse e risparmiare energia;
- Un consumo sostenibile dell'ambiente inizia anche cambiando dieta: meno carni rosse, più verdura e frutta fresca. Il sistema alimentare globale contribuisce infatti per il 30% alle emissioni globali e allo sfruttamento intensivo di terre coltivabili.
- Spegniamo la luce quando usciamo dalle stanze, e non lasciamo TV e Computer in Stand By, con la lucina rossa: consumano inutilmente. Sostituiamo le vecchie lampadine con quelle a led o a fluorescenza, teniamo il frigo a 5°C o più e il riscaldamento non oltre i 21°C, controllando che le nostre case siano ben isolate. Le risorse che consumiamo sono ancora, in gran parte, derivanti dal petrolio o dai gas. Inquinano e non sono rinnovabili.
- Installiamo, se possibile, pannelli solari e fotovoltaici. Le tecnologie per raccogliere e usare l'energia rinnovabile del sole, del vento o delle maree sono sempre più economiche ed efficaci, e quanti più saremo a utilizzarle, tanto più potremo evitare emissioni inquinanti riducendo il bisogno di petrolio e di gas geotermici.

- Spostiamoci a piedi. Per ridurre l'inquinamento usiamo meno l'auto e preferiamo i mezzi pubblici o la bicicletta, che tiene in forma e non inquina. I motori a scoppio sono ancora una delle maggiori cause dell'inquinamento dell'aria, dell'effetto serra e del riscaldamento globale.
- Prima di buttare, pensiamoci! Se abbiamo oggetti, mobili o vestiti che non ci servono più, prima pensiamo se c'è qualcuno a cui servono e regaliamoli. Chi ne ha bisogno apprezzerà, e noi, diminuendo i processi di smaltimento, oltre a risparmiare costi ed energie, contribuiremo a ridurre l'inquinamento.
- Mangiamo cibo locale, quando è possibile: è più fresco, più sano perché ha meno conservanti, e percorrendo meno chilometri per arrivare sulla tavola aiuta a ridurre l'inquinamento. Allo stesso modo, quando facciamo la spesa, premiamo chi propone confezioni intelligenti e riciclabili.
- Chiudiamo i rubinetti! Non sprechiamo l'acqua, e tuteliamo le fonti più pure, ne va della salute nostra e del nostro territorio!
- L'acqua in bottiglia è totalmente insostenibile sotto il profilo ambientale. Il suo uso potrebbe essere giustificato solo laddove quella del rubinetto non fosse idonea per l'uso alimentare ma, nella gran parte delle città italiane, invece, la qualità dell'acqua di rubinetto è sicura, salubre, batteriologicamente pura e accettabile al gusto. Di contro gli italiani, sono i più grandi consumatori d'Europa di acqua in bottiglia, con 192 litri

a testa. Per rendersi conto dell'entità del problema basti pensare che siamo oltre 60 milioni di persone in Italia.

- Limitare l'uso di tazze, posate e cannucce di plastica Oltre la metà delle tartarughe marine decedute nel mondo, muoiono per aver
- ingerito rifiuti fatti di plastica. Smettere di utilizzare tazze monouso, posate e cannucce di questo materiale è un ottimo modo, nel proprio piccolo, per tutelare i nostri mari e la loro fauna.
- Evitiamo i prodotti "usa e getta", fanno risparmiare il tempo di lavaggio ma danneggiano gravemente e per lungo tempo l'ambiente;
- Scegliamo prodotti, durevoli, riparabili, intercambiabili: rifiutare i prodotti progettati per essere usati per un tempo ridotto e predefinito.
- ORTI URBANI: dal verde urbano incolto alle aree degradate e ai rooftop garden (l'agricoltura su tetti e terrazzi che mitiga in modo naturale temperatura esterna e interna degli edifici), tutto può essere coltivato e trasformato in terreno per piante officinali e fiori, ortaggi e frutta da destinare al consumo familiare

RIDURRE GLI SPRECHI

Anche l'attuale situazione degli sprechi alimentari evidenzia quanto le scelte del consumatore hanno un peso nelle dinamiche economiche, ambientali e sociali del mondo che ci circonda. Per questa ragione risulta fondamentale promuovere la diffusione di informazioni corrette che diventino lo strumento attraverso il quale il consumatore possa effettuare scelte consapevoli e responsabili.

Ogni volta che sprechiamo alimenti, sprechiamo anche il terreno, l'acqua, l'energia e gli altri fattori di produzione utilizzati per produrre l'alimento che non consumiamo. Pertanto, ogni diminuzione dello spreco alimentare comporta effettivamente potenziali vantaggi per l'ambiente.

- Una famiglia può ridurre la sua spazzatura pianificando i pasti e dando un'occhiata a ciò che contiene il proprio frigorifero prima di dirigersi al supermercato. Comprando solo ciò che realisticamente riuscirà a mangiare, riutilizzando gli avanzi e congelando il cibo in eccesso prima che vada a male.
- Il secondo consiglio è quello di comprare cibo biologico, non solo per assumere meno tossine, ma perché l'agricoltura bio consuma meno risorse naturali e abbraccia la filosofia del circolo chiuso per riutilizzare le risorse che non consuma.
- Comprare la frutta e verdura di stagione e preferire i prodotti a chilometro zero, questo perché:
 - un prodotto di stagione e del territorio costa



ASSOCIAZIONE

URT

