#### PROGETTI GREEN Scuola Secondaria Plesso di Rivanazzano

ANNO SCOLASTICO 2023/24





## ATTIVITA' e PROGETTI PROGRAMMATI con finalità green

- Energiadi
- Il nostro Lab
- Siamo creativi con materiale di riciclo
- Interventi di esperti
- Progetto PietraLARA
- Libretto «Ricette antispreco»
- concorso L'ambiente che vorrei
- Partecipazione ad eventi (Creiamo un'aiuola per Impollinatori, Inaugurazione La Casa dell'Acqua, Fiera d'Aprile)



#### Energiadi: le olimpiadi dell'energia





### **Energiadi**

Mille pedalate mille attività.....





#### **Energiadi**

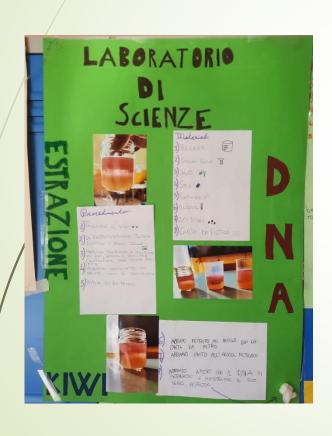
Mille pedalate mille attività.....





#### Il nostro Lab

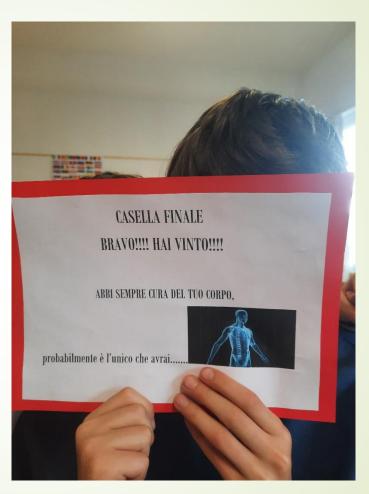
(attività classi 2 A, 2B e 2D)





### Il nostro Lab





Studiamo il nostro corpo per conoscerlo e rispettarlo

Il nostro Lab Sensibilizzazione sui temi di una corretta alimentazione e produzione di bioplastica, detersivi biologici







#### Il libretto delle ricette antispreco



Istituto Comprensivo Statale di Rivanazzano Terme – Pavia Dirigente scolastico: Dott.ssa Maria Margherita Panza

#### Ricette antispreco

IDEE E SUGGERIMENTI CONTRO LO SPRECO
ALIMENTARE ED ENERGETICO IN CUCINA E NON SOLO

A.S. 2023/2024

A cura dei ragazzi della scuola Secondaria di I grado
con la collaborazione della Prof.ssa Arianna Mazzotta

https://www.canva.com/design/DAGBiXCH2Es/Lgd3q24zCd<sup>ne 14</sup>, QX2PCMY3R1w/edit

## Siamo creativi con materiale di riciclo

#### RIDUZIONE, RIUTILIZZO, RICICLO E RECUPERO (LE 4R). OGGETTI, MATERIALI E BUONE ABITUDINI IN CUCINA



Per conservare dei cibi si possono usare dei barattoli rigidi, per contenere delle bustine si può usare un contenitore in plastica.

(Chiara Curati 1D)

Il riciclo degli oggetti è utile nelle attività quotidiane, ma anche in cucina; si possono riutilizzare cartacce, bicchieri, tazze e tanto altro per ricreare qualcosa che sia d'aiuto nella cucina. (Alice Passadore 1B)

Per una dispensa sempre pulita e ordinata, basta mettere farina, pasta, legumi, quinoa, riso, miglio, cous cous, minestre, farro, orzo, mais, biscotti, cereali, frutta secca, semi, spezie, caramelle, ecc..

in vasetti di vetro piuttosto che tenerli nelle scatole che di solito, oltretutto, sono di plastica.

Il cibo sarà più facilmente visibile e potrete monitorare anche meglio la quantità rimasta. Meglio ancora sarebbe portarli direttamente al negozio e riutilizzarli per fare la spesa laddove è possibile. (Felipe Junco, 1A)

I barattoli di vetro li possiamo riutilizzare dopo aver mangiato cosa c'era dentro e usarli per metterci dentro altre cose (Mario Gheorghe, 1D)

Le scatolette di latta possono essere utilizzate per porta posate o porta bottiglie.
(Viola Bega 1B)

Utilizza tutte le parti della frutta e della verdura: bucce, gambi e foglie; non scartarli, queste parti di cibo sono commestibili. Ad esempio con le bucce delle patate si possono preparare della patatine o si possono mangiare le bucce di zucca al forno... Con le foglie dei ravanelli si può ricavare il pesto e con il tronco di broccoli si possono preparare vellutate. (www.saporie.com) (Laura Bussolini 1B)

I fondi del caffè da moka possono essere usati per concimare i fiori e le piante del tuo giardino. Si possono usare le carte delle uova di Pasqua come

spaventapasseri per l'orto. (Davide Chindamo 1° B) Riutilizzare il cartone delle uova può essere utile per deporre e proteggere le fragili decorazioni natalizie oppure in agricoltura come vasetto per la semina. (Sito internet: Green me) (Alessio Ballaera, 1B) IMMAGINA: Sei andato al supermercato a comprare un regalo per il tuo migliore amico perché il giorno dopo sarà il suo compleanno, ma arrivato a casa ricordi che non hai un pacchetto per incartare il tuo dono! IDEA! Svuota dalle briciole un sacchetto del pane, posiziona sopra a quest'ultimo un peso (per rimuovere eventuali pieghe) ed ecco fatto! Avrai in questo modo un sacchetto originale molto simile alla carta regalo! NOOOOO! Altro errore! Hai dimenticato di comprare un biglietto regalo! Altra idea! Prendi un sacchetto di carta, ritaglialo alla grandezza ideale per un bigliettino, scrivi la tua dedica, aggiungi disegnini ed ecco qua! Avrai in questo modo il tuo regalo impacchettato con materiali riciclati e molto originali, farai di sicuro una bella figura! (Marcello Cremonte 1B)

La carta che utilizzo per assorbire il fritto e il cartone della pizza possono essere utilizzati per accendere la stufa. Gli scarti organici tipo le bucce delle mele, delle patate, delle carote ecc.. possono essere utilizzate per poter creare humus per l'orto. Per fare in modo che alle patate e alle cipolle che mio papà coltiva non vengano i germogli le metto nei sacchetti di carta dove prima avevo il pane. Nel sacchetto di stoffa dove c'era la colomba, mia nonna ha messo le mollette per i panni. Il cartoncino del latte lo apro, ci metto la terra e faccio nascere le mie

piantine per l'orto. (Pietro Massone 1A)
Le bottiglie di plastica si possono riciclare per
coprire e proteggere i fiori giovani durante un
periodo freddo. Per farlo, si devono tagliare a metà
le bottiglie ed utilizzare la parte superiore della
bottiglia chiusa con il tappo. (Alessia Tapirlan 1A)



Con i volantini dei supermercati (o dei fogli di giornale) si possono realizzare dei pratici e bellissimi cestini portafrutta! Ho trovato questo tutorial su YouTube: https://youtube.com/watch?v=pdWFoLlbYTw&si=BARCqGO6usb2XWpj (Marwa Affaoui 1A)



### Le ricette antispreco



#### Frittata di pane







#### INGREDIENTI:

- 2 fette di pane raffermo 1 bicchiere scarso di latte
- 2 cucchiai di Grana Padano DOP 1 ciuffo di prezzemolo
- Olio extravergine d'oliva burro
- sale (q.b.) pepe nero (q.b.)

#### PROCEDIMENTO:

- 1. Inizia a togliere la crosta del pane. Raccogliete la mollica in una ciotola e versateci il latte. Rompete le uova in una fondina, sbattetele leggermente con una forchetta, quindi unite la mollica strizzata, il formaggio grattugiato, il prezzemolo tritato, sale
- 2. Mescolate con cura fino a quando il pane si è ben ammorbidito e tutti gli ingredienti sono amalgamati. In una padella scaldare 2 cucchiai d'olio e una noce di burro. Versate il composto e cuocete come una normale frittata, per una decina di minuti circa o comunque fino a quando il lato inferiore è cotto e
- 3. Giratela e continuate la cottura per un paio di minuti in modo da fare dorare anche l'altro lato. Trasferite la frittata di pane su un piatto e servitela tiepida o fredda.

RICETTA DA: Arianna Fagnara 3b

## Progetto PietraLara





Alla scoperta delle nostre colline e del rapporto uomo-cavallo

## La festa dell'albero: CREIAMO UN'AIUOLA PER IMPOLLINATORI

Con l'aiuto del Comune e grazie al Progetto GenerAzione 2030 abbiamo assistito alla nascita dell'Aiuola per Impollinatori





## Inaugurazione la casa dell'acqua

Piazza Cornaggia Rivanazzano Terme

 L'acqua un bene prezioso, impariamo a rispettarlo



### Fiera d'Aprile

Profumiamo i nostri cassetti: il sapone biologico. Il detersivo per lavare i piatti, la bioplastica



# Quest'anno è stato un anno impegnativo ma ricco di grandi soddisfazioni

Volta la pagina e scoprirai le ragioni

### Domenica 2 giugno al termine della gara delle Energiadi vengono proclamati i vincitori



Una soddisfazione immensa!!! Il nostro istituto si aggiudica il premio al concorso (L'ambiente che vorrei) con il libretto (Ricette antispreco)

 Il 5 giugno i ragazzi dell'Istituto si recano alla premiazione a Voghera presso la Sala Zonca

