PROGETTO DI SCIENZE

L'INQUINAMENTO DELL'ACQUA

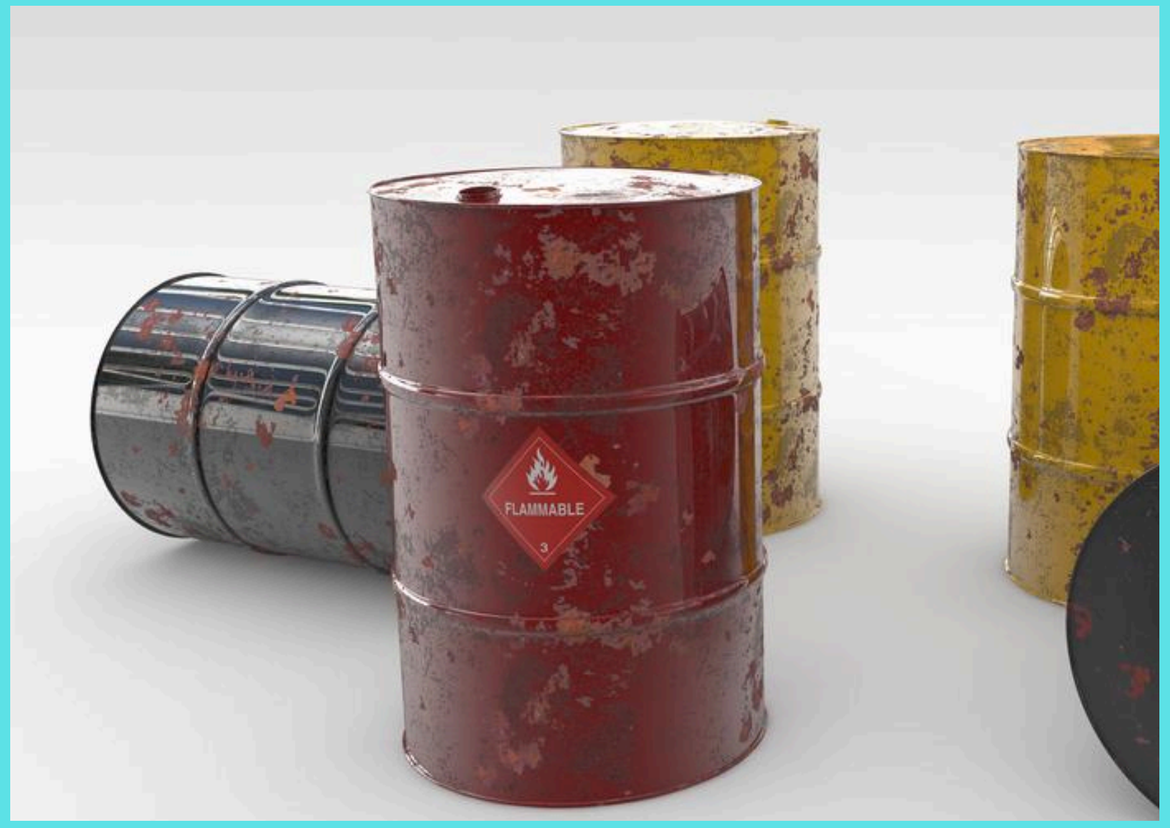


ISTITUTO COMPRENSIVO AVIGLIANO-FRAZIONI- FILIANO
CLASSE V- PLESSO S.ANGELO
A.S. 2024-25

L'INQUINAMENTO È UN CAMBIAMENTO NELL'AMBIENTE CAUSATO DA ELEMENTI INQUINANTI.
QUESTI ELEMENTI SONO NOCIVI PERCHÉ RAPPRESENTANO UN RISCHIO PER LE FORME DI VITA (ANIMALI E VEGETALI) PRESENTI NELL'AREA INQUINATA: ESSI POSSONO CAUSARE MALATTIE, DANNI E PERFINO LA MORTE.
POSSONO ESSERE INQUINATE:
1)LE ACQUE, 2) LA TERRA O 3) L'ARIA,
A SECONDA DELL'ELEMENTO NEL QUALE VENGONO INTRODOTTI GLI AGENTI INQUINANTI.
L'INQUINAMENTO PUÒ AVERE CAUSE NATURALI, COME UN'ERUZIONE VULCANICA,O ESSERE CAUSATO DALLE ATTIVITÀ DELL'UOMO (CHE NEGLI ULTIMI DECENNI HA PRODOTTO DANNI MOLTO MAGGIORI RISPETTO ALLA NATURA).

INQUINAMENTO DELLE ACQUE

L'INQUINAMENTO È CAUSATO DALL'IMMISSIONE DI SOSTANZE CHIMICHE NOCIVE NELLE ACQUE, DOLCI E SALATE. FERTILIZZANTI, PESTICIDI, ACIDI E BASI FORTI, COLORANTI E CATRAME SONO ALCUNI ESEMPI DI SOSTANZE ESTREMAMENTE NOCIVE CHE INQUINANO LE ACQUE.
ANCHE IMMETTERE IN UN FIUME GRANDI QUANTITÀ DI ACQUA CALDA SIGNIFICA INQUINARE: INFATTI, SI ALTERA L'EQUILIBRIO TERMICO DI QUEL CORSO D'ACQUA, METTENDO A RISCHIO LA VITA DI PESCI, ALGHE E INSETTI CHE LO ABITANO.





LA FORMA DI INQUINAMENTO CHE ABBIAMO PRESO IN ESAME È QUELLA DEGLI OLI ESAUSTI E ALTRI RIFIUTI LIQUIDI PERICOLOSI. LA GESTIONE INADEGUATA DI QUESTI RIFIUTI PUÒ COMPORTARE CONTAMINAZIONE DI SUOLI E FALDE ACQUIFERE, CON EFFETTI DEVASTANTI E DI LUNGA DURATA IMPEDENDO IL NORMALE CICLO DELL'ACQUA.

GLI OLI E GRASSI VEGETALI E ANIMALI PER USO ALIMENTARE.

PURTROPPO L'USANZA DI RACCOGLIERE L'OLIO DA CUCINA UTILIZZATO, PER UNA FRITTURA AD ESEMPIO, IN UN CONTENITORE DEDICATO – SPESSO FORNITO DAI COMUNI, MA PUÒ ANDARE BENISSIMO ANCHE LA BOTTIGLIA STESSA DELL'OLIO APPENA USATO – NON È MOLTO RADICATA NEL NOSTRO PAESE.
L'ABITUDINE DIFFUSA, INFATTI, È QUELLA DI BUTTARE L'OLIO NELLO SCARICO DEL LAVANDINO DELLA CUCINA, CON CONSEGUENZE MOLTO GRAVI SIA ALL'AMBIENTE CHE ALLE TUBATURE.

DOPO AVER VISTO DOVE BUTTARE I VARI MATERIALI, RESTA DA CAPIRE PERCHÉ L'OLIO DA CUCINA NON VA BUTTATO NEL LAVANDINO, O COMUNQUE NEGLI SCARICHI DOMESTICI.IL PENSIERO COMUNE È PORTATO A CREDERE CHE L'OLIO DA CUCINA, ESSENDO UN PRODOTTO ALIMENTARE, SIA NATURALE E QUINDI BIODEGRADABILE. EPPURE, BASTA RIFLETTERCI UN ATTIMO IN PIÙ PER CAPIRE QUANTO QUESTO CONCETTO SIA ERRATO.
QUANDO VERSIAMO DELL'OLIO ALL'INTERNO DI UN CONTENITORE D'ACQUA, COSA SUCCEDE? NON SI SCIOGLIE AL SUO INTERNO, MA SI SEPARA, RESTANDO IN SUPERFICIE.
E SE LO BUTTIAMO NELLO SCARICO?

BEH, GLI EFFETTI NEFASTI SONO DIVERSI:
PUÒ RAGGIUNGERE LE FALDE ACQUIFERE, INQUINANDO TERRENI COLTIVABILI E POZZI D'ACQUA POTABILI, RENDENDOLI INUTILIZZABILI;
UNA VOLTA RAGGIUNTI, ATTRAVERSO LE FOGNATURE E LE FALDE ACQUIFERE, GLI SPECCHI D'ACQUA DOLCE E I MARI, L'OLIO FORMA UNA PATINA IN SUPERFICIE CHE RENDE MENO AGEVOLE IL PASSAGGIO DEI RAGGI SOLARI, ALTERANDO I NORMALI EQUILIBRI NATURALI DEGLI HABITAT MARINI;
CREA PROBLEMI AL SISTEMA DI DEPURAZIONE DELLE ACQUE DI SCARICO, INTASANDO LE RETI, RALLENTANDO IL PROCESSO DI TRATTAMENTO BIOLOGICO.
O SMALTIMENTO E IL RICICLO DEGLI OLI VEGETALI ESAUSTI.

ALLORA, NON SI TRATTA DI PROBLEMI DI SECONDARIA IMPORTANZA. NON È UN CASO, INFATTI, CHE DA DIVERSI ANNI IN EUROPA E ANCHE IN ITALIA SI SIANO ATTIVATI UNA SERIE DI PROGRAMMI PER LA RACCOLTA, LO OSMALTIMENTO E IL RICICLO DEGLI OLI VEGETALI ESAUSTI.
L'ESPERIMENTO CHE ABBIAMO SVOLTO IN CLASSE CI FATTO CAPIRE PERCHÉ È IMPORTANTE NON BUTTARE L'OLIO DA CUCINA NEGLI SCARICHI DI CASA, RACCOGLIENDOLO IN CONTENITORI E BOTTIGLIE DI PLASTICA PER POI CONFERIRLO PRESSO LE ISOLE ECOLOGICHE O, LADDOVE PRESENTI, DIRETTAMENTE ALL'INTERNO DI APPOSITI PUNTI DI RACCOLTA.
PRIMA DI BUTTARE NEL LAVANDINO L'OLIO CON IL QUALE SI È PREPARATO UNA BELLA FRITTURA, RICORDIAMOCI DEGLI EFFETTI CHE QUESTO GESTO POTREBBE AVERE





ESPERIMENTO



