



scienza attiva[®]
I giovani e la scienza partecipata

EDIZIONE 2014/2015
SPECIALE EXPO2015

INDICE

IL PROGETTO	5
LE 4 FASI	5
EDIZIONE EXPO 2015	5
4 QUESTIONI	8
GESTIONE SOSTENIBILE DELLE RISORSE NATURALI	8
BORSA INTERNAZIONALE DELL'ALIMENTAZIONE E SALUTE	8
RETE IDRICA TRACCIABILE	9
DA "GIARDINO D'EUROPA" A "PATTUMIERA DEL MONDO" -	10
RIDUZIONE DEGLI SPRECHI E INQUINAMENTO ALIMENTARE -	11
MANGIA CHARTA: UN DOCUMENTO CONTRO GLI SPRECHI ALIMENTARI.....	12
PROPOSTA PER MIGLIORARE E SALVAGUARDARE L'AMBIENTE -	14
MODELLI DI PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE E CONTROLLO: QUALITÀ, QUANTITÀ E SICUREZZA	15
SICUREZZA ALIMENTARE NEGLI ACCORDI INTERNAZIONALI -	15
INCREMENTO DELLA VENDITA DI PRODOTTI BIOLOGICI ED ECOSOSTENIBILI	16
LA MANDORLA	17
RIQUALIFICAZIONE DELLA COLTURA DEL RAVIZZONE IN LOMBARDIA.....	18
MODELLI DI CONSUMO ALIMENTARE: AMBIENTE, DIETA, ECONOMIA, SALUTE E SOCIETÀ	18
PREMESSA	18
EDUCAZIONE ALIMENTARE A SCUOLA	19
LA P.E.A.S. 2.0 - PROGETTO EDUCAZIONE ALIMENTARE SCUOLE PER GIOVANI NUTRIZIONISTI	19
EDUCAZIONE ALIMENTARE A SCUOLA.....	21
14 NOVEMBRE 2015 GIORNATA MONDIALE DEL DIABETE A SCUOLA	23
FOODCULTURIAMOCI	24
FOODAY	25
SCREENING SPORTIVO-ALIMENTARE DEGLI STUDENTI.....	25
SVILUPPO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA NEI BAMBINI.....	25
BUONE PRATICHE	27
LIMITIAMO L'USO DI CIBO DANNOSO PER LA SALUTE	27
IO MANGIO.....	27
CREAZIONE DI UN MENÙ NUTRIZIONALMENTE BILANCIATO CON INSETTI	28
SINERGIE SCUOLA - TERRITORIO	29

A SCUOLA CON GUSTO! – DISTRIBUTORI SANI, APP E DISEGNO DI LEGGE	29
L'IMPORTANZA DELLA PRIMA COLAZIONE PER L'ADOLESCENTE.....	30
SCUOLA, FAMIGLIA E ALIMENTAZIONE: UNA SFIDA PER NOI RAGAZZI.....	30
FILIERA a KM ZERO	31
CAMPAGNE DI SENSIBILIZZAZIONE SOCIALE	33
PUBBLICITÀ: “NOI SIAMO QUELLO CHE MANGIAMO”	33
COSA MANGI?!	33
UN'ALIMENTAZIONE COLORATA PER UN SORRISO SANO!	35
PROPORRE MODELLI DI ALIMENTAZIONE SANA IN CITTÀ.....	36
INNOVAZIONE E RICERCA SCIENTIFICA NEL SETTORE AGROALIMENTARE, SALUTE E COOPERAZIONE	37
BIOLOGICO O OGM	37
PROPOSTE PER L'AGRICOLTURA MULTIFUNZIONE	39
DISTRETTI SALUTE.....	41
NUOVE ETICHETTE PER LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE.....	42
APP PER LA LETTURA DELLE ETICHETTE E ETICHETTE IN BRAILLE.....	44
UN'APP PER L'OLIO DI PALMA	45
HEALTHY.....	46
I PARTNER	47

IL PROGETTO

Scienza Attiva® è un percorso di cittadinanza scientifica via web dedicato a studenti e docenti delle scuole superiori di tutta Italia. Il progetto propone temi scientifici e tecnologici di attualità, da sviluppare con il supporto diretto di scienziati e ricercatori.

Il progetto intende:

- stimolare la **creatività** e il **senso critico** degli studenti e renderli **cittadini consapevoli**
- **formare** e **aggiornare** gli insegnanti
- offrire ai ricercatori un'occasione per comunicare il loro sapere

Scienza Attiva è un **percorso** che, partendo dalla scuola e passando per il mondo della ricerca, arriva fino alla **società** e alle sue **istituzioni** con proposte concrete su **questioni scientifiche e tecnologiche di grande attualità**.



EDIZIONE EXPO 2015

In occasione di EXPO 2015, **Agorà Scienza** ha realizzato un'edizione speciale di **SCIENZA ATTIVA®** interamente dedicata al tema "**Agricoltura e alimentazione**". Il progetto rientra nell'ambito del programma **EXPO-EXTO - Torino per l'EXPO 2015** che la **Città di Torino** sviluppa per sostenere

LE 4 FASI

Questo percorso si snoda in **4 fasi** e prevalentemente sulla piattaforma web www.scienzattiva.eu. Nella prima fase, i ragazzi si confrontano sulle proprie **CONOSCENZE PREGRESSE** rispetto al tema scelto. Nella successiva fase di **INFORMAZIONE**, possono approfondire gli argomenti grazie ai materiali preparati per loro dai ricercatori e condivisi in rete. Lo studio dei contributi didattici è accompagnato dal dialogo in classe con i propri compagni e online con le altre classi e con i ricercatori, con i quali è possibile sciogliere dubbi e curiosità: è la fase del **DIALOGO**.

Infine ogni classe lavora alla definizione di **PROPOSTE PER IL FUTURO** che presenterà agli altri partecipanti e che sarà oggetto del processo deliberativo finale.

Le proposte condivise saranno consegnate ai ricercatori e ai rappresentanti delle istituzioni.

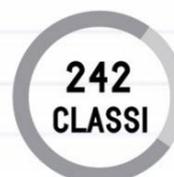
l'Esposizione Universale. Si avvale del sostegno e del coordinamento scientifico dell'**Università degli Studi di Torino** ed è patrocinato dal **Comitato Scientifico per EXPO 2015 del Comune di Milano**.

Sono più di **70 i ricercatori**, afferenti a 14 atenei italiani, che hanno aderito in qualità di esperti e che hanno supportato gli studenti e i docenti delle **240 classi partecipanti** nel percorso di formazione, confronto e deliberazione, per un totale di 4270 studenti.

I numeri di Scienza Attiva®



Edizione Speciale Expo2015



Gli esperti di Scienza Attiva®

Edizione Speciale Expo2015



8 TEMI



68 ESPERTI

ALIMENTAZIONE E STILI DI VITA

9

Luca Bertolaccini
Eleonora Biasin
Simona Bo
Fabio Broglio



Marilena Durazzo
Franco De Michieli
Etta Finocchiaro
Valentina Ponzo
Marina Trento

EDUCAZIONE ALIMENTARE

6

Daniele Dogliotti
Monica Galliasso
Ernestina Parente



Fabrizio Bert
Giuseppina Cerrato
Gabriella Digregorio

PARTECIPAZIONE

3

Luigi Bobbio
Federica Cornali
Gianfranco Pomatto



COOPERAZIONE E SVILUPPO

9

Elisa Colombo
Angelica Domestico
Emanuele Fantini
Riccardo Fortina
Giorgio Garelli

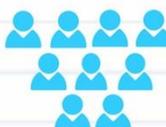


Carlo Semita
Nadia Tecco
Leila Vincenti
Maria Bruna Zolin

CIBO E CULTURA

9

Andrea Cerroni
Simone Cinotto
Egidio Dansero
Franco A. Fava
Maria C. Giorda

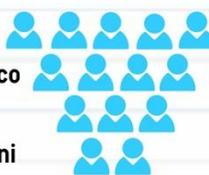


Alessandro Gusman
Irma Naso
Giacomo Pettenati
Simona Stano

SICUREZZA E QUALITA' ALIMENTARE

14

Andrea Armani
Laura Bersani
Alessandra Bianco
Prevot
Carola Cappa
Eugenio Demartini
Laura Gasco
Nicole Giuggoli



Lisa Guardone
Maria Messina
Giuseppe Pignata
Amedeo Reyneri
Luciana Rossi
Erica Varese
Giuseppe Zeppa

INNOVAZIONE DELLA FILIERA AGROALIMENTARE

9

Mario Bonaccorso
Marialisa Clodoveo
Gabriele Garnerò
Paolo Gay



Luigi Mariani
Silvana Nicola
Cristiana Peano
Silvia Salchi
Giulio Testa

AGRICOLTURA E BIODIVERSITA'

9

Stefano Gaudino
Vincenzo Girgenti
Carlo Giupponi
Consolata Siniscalco
Francesco Sottile



Sara Sozzo
Stefania Tamea
Martina Tarantola
Giovanna C. Varese
Angioletta Voghera

4 QUESTIONI

Al tema generale *Agricoltura e Alimentazione*, affrontato nelle prime fasi di Scienza Attiva attraverso la suddivisione in sette sotto-temi [vedi infografica], sono state associate quattro “questioni”, quattro aree di intervento ampie e trasversali entro le quali gli studenti hanno formulato le loro proposte per il futuro.

Le “questioni” individuate vogliono mettere in luce gli aspetti più attuali e potenzialmente controversi dei temi trattati durante il progetto, tenendo in considerazione il margine di cambiamento e l’impatto sulla società.

Le questioni *Gestione sostenibile delle risorse naturali* e *Modelli di produzione, trasformazione e controllo* comprendono i sottotemi: Cooperazione e Sviluppo nell’alimentazione,

Innovazione della filiera agroalimentare, Scienza e tecnologia per l’agricoltura e la biodiversità, Scienza e tecnologia per la sicurezza e la qualità alimentare.

La questione *Modelli di consumo alimentare* comprende i sottotemi: Alimentazione e stili di vita, Cibo e Cultura, Educazione alimentare.

La questione *Innovazione e ricerca scientifica nel settore agroalimentare* comprende i sottotemi: Innovazione della filiera agroalimentare, Scienza e tecnologia per l’agricoltura e la biodiversità, Scienza e tecnologia per la sicurezza e la qualità alimentare.

GESTIONE SOSTENIBILE DELLE RISORSE NATURALI

BORSA INTERNAZIONALE DELL’ALIMENTAZIONE E SALUTE – IVAS - Istituto Alfano I - Salerno

Nuovo evento da promuovere dopo l’EXPO2015, affinché l’efficacia dell’esposizione universale prosegua nel tempo. Al pari della Borsa Internazionale del Turismo, si propone un analogo evento di respiro internazionale dedicato ai temi della salute collegati all’alimentazione. Vetrina della sana alimentazione proposta dall’Italia a tutto il mondo, andrebbe avviato in un Ente Fieristico che potrebbe valorizzare il sud Italia.

A differenza del “salone del gusto” che esalta l’enogastronomia e l’alimento nella sua preparazione, degustazione, territorialità, la Borsa deve esaltare proprietà chimiche, principi nutrizionali dell’alimento.

Medici, operatori della ricerca e dell’azione nel campo dell’alimentazione provenienti da tutto il mondo, si relazionano, si confrontano in stretto contatto con chi offre alimenti e materie prime.

La borsa deve divenire lo sportello di diffusione della *dieta mediterranea* nelle azioni correttive di patologie sociali associate alla “scorretta alimentazione”.

Ciò porterà alla formazione di tutors/consulenti a disposizione di altri paesi.

Il modello di stile di vita corretto deve essere proposto in stretta relazione con l’esercizio fisico esaltando la sua pratica (privata/collettiva) in ambienti sani e all’aperto (valorizzando Parchi e zone tutelate).

PROPOSTA

**PROVVEDIMENTO:
ISTITUZIONE NUOVO EVENTO ANNUALE DELLA BORSA INTERNAZIONALE DELL’ALIMENTAZIONE E DELLA SALUTE**

DIMENSIONE TERRITORIALE:
Internazionale, nazionale, regionale.

L'evento è annuale, deve interessare tutte le regioni italiane, e deve avere respiro internazionale.

DIMENSIONE TEMPORALE: dal 2016, con orizzonti di lungo periodo.

COSA: Promuovendo una sinergia tra strutture sanitarie, mondo della ricerca, imprese agroalimentari ed agroindustriali e associazioni (sportive e culturali) si deve potenziare l'informazione sui processi destinati alla qualità dei prodotti alimentari mettendoli in diretta connessione con gli aspetti della salute.

Ogni regione deve valorizzare le proprie connotazioni produttive valorizzando l'efficacia delle stesse attraverso modelli consolidati di corretta e sana alimentazione integrati in stili di vita rivisti alla luce della salvaguardia della salute. Organizzazione dell'evento Nazionale nel Cilento presso il PNCVA: Parco Nazionale Cilento Vallo di Diano, Alburni (da cui parte il modello "Dieta Mediterranea").

CHI: Ministero della Salute, Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, Regioni, Camere di

Commercio, Associazioni Sindacali dei Produttori, Imprese, Università e Istituzioni Scolastiche.

DESTINATARI DEL PROVVEDIMENTO:
Le future generazioni di tutti i paesi.

COME: Organizzazione, promozione e presentazione annuale alla Borsa. Organizzare fiere regionali concomitanti con la BORSA.

Attivare sportelli informativi regionali per tutto l'anno. Promuovere l'educazione alimentare obbligatoria nelle scuole.

Promuovere la presenza delle associazioni sportive nella scuola.

Nella comunicazione, oltre a riportare la presenza degli espositori, valorizzare i risultati di:

- Progetti pilota portati avanti nelle scuole ove, attraverso adesioni volontarie, sono stati applicati piani alimentari "sani" associati a pratiche sportive fuori dagli istituti scolastici, all'aperto.

- Azioni di ricerca in centri specializzazioni su patologie metaboliche e su disturbi dell'alimentazione.

RETE IDRICA TRACCIABILE - IVAS - Istituto Alfano I - Salerno

La qualità e il valore nutritivo dell'acqua potabile del "rubinetto" dovrebbero essere riportati, al pari di altri alimenti e dell'acqua in bottiglia, esplicitamente nelle bollette.

Dovremmo pagare non solo per un servizio erogato ma anche per la qualità di ciò che viene erogato. L'acqua è la base di processi produttivi agroalimentari che devono garantire la qualità, iniziando proprio dalla qualità di partenza di questa indispensabile "materia prima". Si deve sostenere il diritto dei cittadini ad avere informazioni su tutti i parametri del prodotto erogato, in condizioni di facile accesso e trasparenza.

La garanzia dell'acqua distribuita in rete potrebbe affrancarci dalla dipendenza dall'acqua nelle bottiglie di plastica riportando a comportamenti di maggiore correttezza rispetto alle risorse, al controllo degli sprechi,

all'eliminazione dell'onere dello smaltimento della plastica.

PROPOSTA

PROVVEDIMENTO:
GARANTIRE LA QUALITÀ DELL'ACQUA CON RIFACIMENTO E MANUTENZIONI DELLE RETI DI CAPTAZIONE, ADDUZIONE, DISTRIBUZIONE E RELATIVA COMUNICAZIONE AI CITTADINI

DIMENSIONE TERRITORIALE:
Nazionale, con un effetto a cascata sulle dimensioni locali.

DIMENSIONE TEMPORALE: Progetto da realizzare nell'arco dei prossimi 10 anni con effetti per i prossimi 30 anni.

COSA:

- Interventi di carattere economico/politico: riorganizzazione territoriali dei sistemi di gestione; investimenti infrastrutturali di riassetto e ammodernamento delle reti di captazione, adduzione e distribuzione;

- Interventi legislativi: Stato /Regioni in quanto la disciplina della risorsa idrica, rientra sia nella materia "tutela dell'ambiente" (art 117 , comma 2 lett. s Cost.) di competenza esclusiva dello Stato, sia nella materia "governo del territorio" rientrante nell'ambito della potestà concorrente Stato – Regioni (art 117 comma 3 Cost) e si pone pertanto, al centro di un vero e proprio procedimento di consultazione che vede coinvolte le amministrazioni sia a livello centrale che a livello locale. Il D.Lgs n. 152/1999 (Codice dell'Ambiente) che reca disposizioni sulla tutela delle acque superficiali, sotterranee e marine dall'inquinamento, ha riordinato l'intera materia del settore idrico e della sua gestione ma, a nostro avviso, dovrebbe integrare, migliorare gli aspetti della qualità dell'acqua nella direzione della nostra proposta;

- Comunicazione: sensibilizzare i cittadini verso la necessità di maggiore trasparenza non

solo come accesso agli atti amministrativi ma accesso ai parametri di supporto al diritto alla salute come sancito dall'articolo n.32 della nostra Costituzione e dalla Direttiva 2000/60/CE in materia di acque che tra i vari obiettivi individua anche l'informazione e la partecipazione pubblica di tutte le parti interessate;

- Progetti di ricerca applicata e innovazione: miranti non solo al risparmio ma al controllo e mantenimento qualitativo delle risorse.

CHI: Pubblica amministrazione.

DESTINATARI: Tutta la popolazione.

COME: Strumenti e risorse, anche finanziarie, necessari all'attuazione del provvedimento: fondi comunitari e nazionali per l'ammodernamento infrastrutturale e gestionale (fondi FESR 2014-2020). Rispetto alla comunicazione, informazione e trasparenza l'intervento si pone senza oneri finanziari aggiuntivi. I controlli che di fatto si eseguono, devono essere oggetto di diritto all'informazione da parte dei consumatori di acqua.

DA "GIARDINO D'EUROPA" A "PATTUMIERA DEL MONDO" - IIB - Istituto S. Cantone - Pomigliano d'Arco - Napoli

La Terra dei fuochi è una vasta area situata nell'Italia meridionale, tra le province di Napoli e di Caserta, chiamata in questo modo per la presenza di roghi tossici (dalle cosiddette 'aziende fantasma') e per le tonnellate di rifiuti tossici interrati.

Questa zona si caratterizza per lo sversamento illegale di rifiuti da parte soprattutto della Camorra. In molti casi, i cumuli di rifiuti, illegalmente riversati nelle campagne, o ai margini delle strade, vengono incendiati dando luogo a roghi i cui fumi diffondono nell'atmosfera e nelle terre circostanti sostanze tossiche. Da molti decenni, nelle campagne si sono ve-

rificati sversamenti di rifiuti industriali e di rifiuti tossici e nucleari provenienti dal nord Italia e dal nord Europa. In particolare, nelle zone di Succivo, Caivano, Acerra e Giugliano in Campania. I roghi tossici, invece, sono stati responsabili di un alto tasso di tumori che hanno colpito soprattutto giovani donne, al seno e alla tiroide, e bambini.

Inoltre nel 2011, secondo un rapporto, è stata rilevata un'area di 3 milioni di metri quadri, compresa tra i Regi Lagni, Lo Uttaro, Masseria del Pozzo-Schiavi (nel Giuglianese) ed il quartiere di Pianura della città di Napoli, che

risulterebbe molto compromessa per l'elevata e massiccia presenza di rifiuti tossici.

Tutto ciò ha avuto inizio tra gli anni 80-90, e fino a poco tempo fa c'era un silenzio generale, dato che in molti lo sapevano ma nessuno ne parlava (inclusi giornali e tv); questo fino a quando le persone hanno iniziato ad ammalarsi gravemente e, di conseguenza, a protestare.

Se non si interviene al più presto nella zona di Giugliano, il percolato finirà per condizionare le falde acquifere, fino ad arrivare ad inquinare il nostro sistema idrico.

La legge n.6 del 06/02/2014, dichiara che la terra dei fuochi è un problema nazionale e tutti devono collaborare affinché il problema si risolva.

Le legge prevede che i roghi debbano essere controllati dai militari e che si accertino le responsabilità di singoli o organizzazioni. Per quanto riguarda i rifiuti tossici, la legge impone l'esecuzione di analisi per capire quali territori siano a rischio e quali no. Inoltre si prevede la bonifica delle terre colpite, lo screening clinico gratuito alle persone che abitano in queste zone.

Purtroppo ad oggi questa legge non ha portato a buoni risultati poiché il problema è ancora presente, a causa dei pochi fondi economici e della scarsa disponibilità dei militari sul campo.

Pertanto vogliamo focalizzare l'attenzione di tutti sottoponendo la nostra

RIDUZIONE DEGLI SPRECHI E INQUINAMENTO ALIMENTARE - IVF e III Scientifico - Istituti M. Mazzeo - Torino e S. Grandis - Cuneo

La nostra proposta si basa fondamentalmente sulla necessità di sensibilizzare e incentivare la vendita di prodotti sfusi evitando l'utilizzo di inutili e ingombranti contenitori plastici; questi oltre a essere dannosi sono anche co-

PROPOSTA

PROVVEDIMENTO: RISANAMENTO DELLA TERRA DEI FUOCHI

CHI: Il Governo, gli Enti pubblici e i singoli cittadini.

DESTINATARI DEL PROVVEDIMENTO: I cittadini che abitano queste terre e le industrie agricole legate a questi territori.

QUANDO: Attivare le misure proposte al più presto, per ricadute di lungo periodo.

COME: Attivando la comunicazione: gli strumenti comunicativi (giornali, radio, televisioni, web ecc.) devono usufruire di un periodo di tempo che varia dai 10 ai 15 minuti ogni giorno per far sì che questo problema entri nelle case di ogni cittadino, fare in modo che questa problematica non venga trascurata e che la popolazione non si dimentichi di questo grave disastro ambientale.

Attuando controlli medici gratuiti ogni sei mesi alla popolazione collocata nei pressi delle terre contaminate, per tutelare la salute dei singoli. Incentivando delle ricerche per trovare sostanze che riescano ad eliminare, se pur in parte, le diossine presenti nei terreni e nei cibi.

Si propone inoltre una nuova legge dato che quella già messa in vigore (n.6 del febbraio 2014) non ha dato risultati. Chiediamo dunque agli enti pubblici di riformulare e revisionare le normative riguardo questo problema.

stosi. Vendere i prodotti sciolti ridurrebbe di molto lo spreco, perché si acquisterebbero i prodotti secondo le proprie esigenze alimentari ed economiche.

Inoltre sarebbe utile per il riciclo, dato che si riutilizzerebbero sempre gli stessi contenitori, possibilmente in vetro (materiale inerte e riciclabile). Anche se sembra una proposta non innovativa e legata al passato, attualmente potrebbe essere funzionale e utile, essendo questa un'epoca in cui lo spreco e l'inquinamento sono problemi nuovamente emergenti e che l'innovazione tecnologica permette nuove soluzioni.

Molte persone lo fanno già, ma avviare un reale cambiamento culturale non è facile. È necessario impegnarsi individualmente: anche con un piccolo gesto, si può riuscire a salvare il pianeta.

PROPOSTA

PROVVEDIMENTO: SOSTITUZIONE DELLE BOTTIGLIE DI PLASTICA CON QUELLE IN VETRO

DIMENSIONE TERRITORIALE: Nazionale.

DIMENSIONE TEMPORALE: 10 anni.

OBIETTIVI: Convertire le bottiglie di plastica in vetro per motivi ambientali e di salute.

ATTIVITÀ:

- Diffusione maggiore di distributori d'acqua nei paesi per evitare l'acquisto e il consumo di acqua in bottiglie di plastica;
- Trasformazione da bottiglie di plastica a bottiglie di vetro ma con il riutilizzo di queste ultime (non usa e getta);
- Utilizzare il sistema americano della distribuzione del latte per l'acqua.

DESTINATARI: Tutta la popolazione.

RISORSE NECESSARIE:

- Economiche: fondo dello stato verso le imprese per la conversione delle bottiglie (da plastica a vetro);
- "Sponsor" per il progetto: enti locali, produttori, ditte;
- Umane: ASL, disponibilità dei cittadini.

MANGIA CHARTA: UN DOCUMENTO CONTRO GLI SPRECHI ALIMENTARI – IIIA - Istituto I.Newton – Chivasso - Torino

L'analisi che abbiamo condotto con alcuni insegnanti sulle condizioni globali della produzione alimentare e sulla relativa gestione della distribuzione, ci ha fatto riflettere, in particolare, sulla problematica degli sprechi alimentari e sui forti disequilibri che interessano le popolazioni della terra. I dati riportati nell'immagine sottostante sono significativi.

Abbiamo riflettuto sul fatto che tali disequilibri possono essere affrontati inizialmente a livello locale, ma debbono essere regolamentati e traslati ad un livello nazionale e successivamente internazionale, per avere efficacia e validità.



È nata così l'idea di un **Documento sottoscritto dalla Comunità Europea**, che dovrà in seguito confrontarsi con i Paesi Membri, che ponga le basi di comportamenti produttivi

in campo alimentare più equilibrati e soprattutto più favorevoli, rispetto alla situazione attuale, alle piccole e medie imprese.

PROPOSTA

PROVEDDIMENTO: ADOZIONE E CONDIVISIONE DI UNA CARTA INTERNAZIONALE

DIMENSIONE TERRITORIALE: Dal regionale al nazionale fino alla Comunità Europea e alla rete internazionale.

DIMENSIONE TEMPORALE: Si prevede che il progetto possa essere effettivo nell'arco di due/tre anni, con validità per i prossimi vent'anni.

CHI: Legislatori e associazioni.

DESTINATARI: Imprenditori, commercianti e consumatori.

COME: Discutendo, condividendo e firmando il documento.

COSA: LA MANGIA CHARTA

1. Il cibo è un diritto di tutti
2. Le risorse planetarie sono distribuite secondo fasce climatiche e non sono inesauribili. È necessario provvedere a un'equa distribuzione, in modo tale che non si creino squilibri estremi fra chi muore ancora di fame e chi distrugge gli esuberanti alimentari.
3. Le risorse ambientali vanno utilizzate e distribuite equamente. Su di esse non devono

gravare profitti esagerati a scapito degli individui o delle popolazioni più deboli.

4. La produzione deve essere equilibrata nelle sue tipologie di prodotti in modo che non si creino esuberanti, che si trasformano in scarti alimentari.

5. La produzione di derrate alimentari locali va incoraggiata sempre, laddove sia possibile, per ottenere prodotti sani, senza conservanti o sostanze che interrompano la maturazione e per limitare l'inquinamento e spese di trasporto.

6. Le aziende agricole del territorio devono essere valorizzate sia favorendo la distribuzione di ciò che producono, sia abbattendo la tassazione della loro produzione e della loro vendita.

7. I prodotti alimentari giornalieri che rimangono invenduti devono, a fine giornata, essere recuperati da associazioni/organizzazioni che provvederanno alla loro distribuzione tra i bisognosi.

8. L'Unione Europea si impegna a sottoscrivere una normativa che regoli produzione e distribuzione dei prodotti alimentari favorendo soprattutto quelli territoriali.

9. L'Unione Europea provvederà a limitare la tassazione delle piccole imprese agricole/alimentari e ad intervenire con eventuali contributi nella gestione delle risorse alimentari dei singoli Paesi.

PROPOSTA PER MIGLIORARE E SALVAGUARDARE L'AMBIENTE

- IIE - Istituto Castrovillari - Cosenza

L'ambiente è seriamente in pericolo. Noi, singoli individui o la società in generale, possiamo fare molto per migliorarlo: se tutti ci impegneremo seriamente potremmo davvero risolvere le sorti del pianeta e lasciare ai nostri figli un mondo più bello e vivibile.

La Terra ha saputo sopportare cambiamenti violenti e devastanti operati non solo dall'uomo, ma anche dalla natura, e ha saputo sempre trovare un nuovo equilibrio ambientale. In questi ultimi due secoli l'intervento dell'uomo si è fatto massiccio e l'impatto delle sue azioni spropositato.

L'uomo interviene negativamente sull'ambiente, per esempio, disboscando le foreste. L'ha sempre fatto, ma ormai il pianeta non è più in grado di far fronte all'azione dell'uomo. Di contro i deserti avanzano, fino a minacciare zone da tempo dedicate alle coltivazioni e ad altre attività produttive. I terreni si impoveriscono di elementi nutritivi essenziali, privo di sostanze nutritive essenziali per la vita.

In secondo luogo l'acqua è un bene prezioso di cui solo un quinto della popolazione mondiale può usufruire e noi, che siamo proprio in quel quinto, non ci rendiamo conto del dramma della carenza di acqua.

PROPOSTA

PROVVEDIMENTO: AZIONI PER RIDURRE IMPATTO AMBIENTALE

DIMENSIONE TERRITORIALE: Domestico, scolastico, comunale.

DIMENSIONE TEMPORALE: 2 anni.

CHI: cittadini, famiglie, scuole, associazioni, enti pubblici.

DESTINATARI: tutta la popolazione.

COSA: migliorare e salvaguardare l'ambiente mediante la sensibilizzazione, l'informazione e l'impegno diretto dei cittadini.

Proponiamo alcuni comportamenti e promuoviamo le azioni raggruppate nei seguenti ambiti

RISPARMIO ENERGETICO

- consumare energia elettrica preferibilmente quando più è disponibile localmente
- non lasciare gli apparecchi elettrici in stand-by
- lasciare attaccati alla rete solo per il tempo necessario gli alimentatori degli apparecchi ricaricabili
- ridurre l'uso di apparecchi a batterie: le batterie sono rifiuti tossici, e vanno sempre conferiti alla stazione ecologica o l'apposita raccolta differenziata.

ALIMENTAZIONE E RIDUZIONE DEGLI SPRECHI

- ridurre o eliminare gradualmente i consumi di prodotti animali (sono responsabili del 51% delle emissioni di CO₂).
- utilizzare prodotti da agricoltura biologica: sono da preferire anche in campo non alimentare (cosmetici, per esempio)
- preferire prodotti locali ai prodotti surgelati
- mettere da parte in un contenitore chiuso l'olio usato in casa per la cottura per conferirlo a una stazione ecologica
- conferire a una stazione ecologica anche confezioni in plastica e polistirolo, tetrapack e tappi di sughero
- prendere l'abitudine di leggere le etichette
- leggere un piccolo manuale sul consumo critico

USO DELL'ACQUA PER ALIMENTAZIONE E IGIENE

- utilizzare detersivi biodegradabili e saponi vegetali

- evitare l'uso di stoviglie, bicchieri e posate di plastica, preferendo sempre quelli lavabili o almeno quelli biodegradabili
- non tenere aperti i rubinetti nei momenti in cui l'acqua non occorre (ad esempio mentre ci si insapona in doccia dopo essersi bagnati, o quando si ha lo spazzolino da denti in bocca)
- bere acqua potabile dell'acquedotto invece che acqua minerale (la si può chiedere anche in pizzeria e al ristorante). Bevendo acqua minerale si spreca tantissimo di più, inquinando soprattutto per la produzione dell'involucro e il trasporto.

TRASPORTI

- evitare l'aereo ogni volta che si può
- andare a piedi o in bicicletta ogni volta che si può
- utilizzare mezzi pubblici o car sharing o car pooling

ALTRI CONSUMI E RIFIUTI

- utilizzare carta riciclata
- curare la raccolta differenziata, e se si vive in campagna adottare l'autocompostaggio
- fare la spesa portando da casa la propria sacca per la spesa (ad esempio in tela)
- riciclare in casa quello che si può
- imparare che non si è migliori se si ha un telefonino più bello!

Cosa si fa in pratica, in Italia, per realizzare questi importanti obiettivi? Uno strumento importante, come già detto, è quello del riciclaggio dei rifiuti, che fa sì che una parte dei nostri rifiuti possa essere riutilizzata (carta plastica, vetro, concime) e non automaticamente distrutta.

Se tutti noi adottassimo, anche solo in parte, i suggerimenti proposti potremmo dare una mano per migliorare l'intero pianeta.

MODELLI DI PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE E CONTROLLO: QUALITÀ, QUANTITÀ E SICUREZZA

SICUREZZA ALIMENTARE NEGLI ACCORDI INTERNAZIONALI – IIIM - Istituto Santorre di Santarosa - Torino

Negli ultimi tempi si discute molto del TTIP (Transatlantic Trade Investment Partnership), l'accordo che dovrebbe regolare i commerci tra Europa e Stati Uniti. Il problema sorge quando bisogna scegliere quali criteri utilizzare per regolare l'export e l'import. Non c'è dubbio che i criteri europei siano più ferrei rispetto a quelli americani, ad esempio l'utilizzo di ormoni nelle carni, e l'utilizzo di prodotti chimici per eliminare i batteri sono vietati in Europa ed ammessi negli Usa. In genere, la posizione europea risulta più cautelativa, rispetto a quella statunitense: questo è vero nella maggioranza dei casi ma non sempre. Su argomenti come gli interferenti endocrini (sostanze in grado di alterare il sistema

endocrino come i fitoestrogeni), alcune authority statunitensi, come l'Environmental Protection Agency (EPA), hanno avuto un ruolo di avanguardia a livello mondiale e hanno svolto certamente da stimolo anche nei confronti delle istituzioni europee che sono giunte a una risoluzione nel marzo del 2013. In sintesi auspichiamo che un'eventuale armonizzazione non può che basarsi sui principi fondanti della tutela del cittadino e dell'ambiente.

In particolare abbiamo visto i risultati di analisi sui livelli di micotossine presenti nel grano europeo e americano; quest'ultimo ha un livello superiore a quello italiano, anche se rientra nei limiti di legge europei, il prolungato utiliz-

zo di questa materia prima può provocare gravi conseguenze sull'organismo. Le micotossine sono tossine sprigionate da muffe di diverso genere, come *Aspergillus*, *Penicillium* e *Fusarium*, e possono essere cancerogene e anche nefrotossiche. Il grano americano è più ricco di proteine, un aspetto importante per i valori nutrizionali, ma il trasporto di questo grano necessita di tempi lunghi, e durante il percorso si possono sviluppare le micotossine. Da questo confronto si può dedurre che il grano italiano è più sicuro rispetto a quello americano e quindi ampliando questo confronto all'accordo del TTIP, sarebbe meglio far prevalere i criteri europei, in modo da avere commerci più sicuri e anche più liberi.

Poiché il consumatore deve essere informato sui prodotti che acquista proponiamo che nelle etichette venga indicata la provenienza delle materie prime e tutta la filiera di produzione. In questo modo tutti i paesi sono stimolati a raggiungere livelli di produzione più rispettosi per l'ambiente e la salute.

PROPOSTE

PROVVEDIMENTO N.1: REGOLE COMUNI

DIMENSIONE TERRITORIALE: Internazio-

INCREMENTO DELLA VENDITA DI PRODOTTI BIOLOGICI ED ECOSOSTENIBILI - IIC - Istituto A.Avogadro - Vercelli

Gli scopi delle nostre proposte sono l'incremento della vendita dei prodotti biologici e le agevolazioni nei confronti dei consumatori intolleranti verso specifici alimenti.

PROPOSTE

AMBITO TERRITORIALE: Nazionale.

DURATA: Prossimo futuro.

DESTINATARI: Produttori/consumatori.

nale.

DIMENSIONE TEMPORALE: 5 anni.

CHI: Unione Europea e Stati Uniti d'America.

CHE COSA: Concordare regole sanitarie comuni che abbiano come criterio fondante la tutela del cittadino e dell'ambiente, in modo tale da rendere più sicuri i commerci internazionali.

COME: Seguire come linea guida la legislazione che risulta più protettiva nei confronti del cittadino e dell'ambiente. L'Europa e L'Italia hanno un'elaborazione più avanzata della valutazione del rischio rispetto all'America.

PROVVEDIMENTO N.2 : CONTROLLI E TRASPARENZA

DIMENSIONE TERRITORIALE: Internazionale.

DIMENSIONE TEMPORALE: 5 anni.

CHI: Unione Europea e Stati Uniti d'America .

CHE COSA: Favorire l'adozione di un controllo più integrato e più di filiera. Valorizzare chi produce alimenti più sicuri.

COME: Indicare nelle etichette la provenienza delle materie prime e tutta la filiera di produzione.

COSA: favorire lo sviluppo di centri di vendita di prodotti biologici e legati alle intolleranze alimentari e incrementarne la vendita on-line.

COME: diminuzione delle tasse/tributi da versare allo stato per le attività ecosostenibili (es. vendita di prodotti biologici e/o biodinamici) e di produzione e vendita al dettaglio di alimenti destinati a coloro che presentano patologie/intolleranze alimentari (es. se certi prodotti sono utili in caso di problemi di salute).

te, accertarsi che l'IVA non sia pari a quella dei prodotti normali, ma inferiore)*

**E' anche possibile estendere il discorso della qualità, dei costi contenuti e del ridimensionamento dell'IVA al cibo per animali: alimentarli correttamente i propri animali o tutelare randagi è un servizio alla società, non deve diventare un lusso insostenibile.*

OBIETTIVI: invogliare i cittadini all'apertura di centri/attività di vendita per alimenti sani e indirizzati agli intolleranti data la diminuzione dei costi di apertura per le attività e delle imposte. Possibilità per i produttori di abbassare i prezzi di vendita e conseguente agevolazione economica per i consumatori.

Vendita online: Come incrementare la vendita di prodotti biologici? Vi è la possibilità di creare siti web in cui i produttori locali possano vendere i propri prodotti.

LA MANDORLA - IVB - Istituto M.Bartolo - Pachino – Siracusa

Il Mandorlo è una pianta originaria dell'Asia centro occidentale e della Cina. Venne introdotto in Sicilia dai Fenici, proveniente dalla Grecia, tanto che i Romani lo chiamavano "noce greca".

IDEE E AZIONI PER LO SVILUPPO DELLA MANDORLICOLTURA IN ITALIA

Finanziare la realizzazione di campi pilota che dimostrino, attraverso tecniche e pratiche colturali razionali, le reali potenzialità di incremento produttivo della mandorlicoltura nelle regioni italiane vocate. Indirizzare la produzione verso le varietà autoctone in grado di mantenere un giusto rapporto tra resa in guscio e le qualità organolettiche e nutrizionali che distinguono la produzione italiana dalla concorrenza.

Sostenere studi e ricerche per la caratterizzazione della produzione mandorlicola italiana,

Confronta il sito (sezione vendita online di prodotti biologici_bioshop, caso Cipro)

Il sito "Bioshop" supporta i prodotti locali e promuove la cooperazione sostenendo così lo sviluppo dell'agricoltura biologica a Cipro. Oltre all'aspetto commerciale, l'acquisto online e la vendita a domicilio di prodotti biologici determina un impatto sociale in quanto costituisce un aiuto per le persone affette da malattie debilitanti (es. diabete), è vantaggioso per i disabili e gli anziani e rappresenta una soluzione per problemi quali le intolleranze alimentari.

Inoltre supporta i produttori nella distribuzione dei loro prodotti in zone dove mancano negozi specializzati alla vendita del biologico e allo stesso tempo permette ai consumatori di queste aree di reperire quel genere di prodotti.

sia rispetto alle componenti chimico, fisiche e nutrizionali sia rispetto alle componenti sensoriali e qualitative richieste dalle industrie di trasformazione dolciaria.

Potenziare la ricerca relativa al miglioramento dei portainnesti, alla meccanizzazione (potatura e raccolta), alla concimazione, alla irrigazione.

Sostenere con specifici interventi, nella logica della multifunzionalità, la forte valenza ambientale, paesaggistica e culturale delle coltivazioni mandorlicole, specie in rapporto alla salvaguardia dei territori marginali.

Sostenere la conversione in biologico al fine di incrementare il valore aggiunto unitario delle produzioni realizzate in aree marginali.

Sostenere la ricerca e l'utilizzazione a fini energetici dei sottoprodotti della lavorazione del mandorlo.

RIQUALIFICAZIONE DELLA COLTURA DEL RAVIZZONE IN LOMBARDIA - III A - Istituto Menaggio - Como

Il progetto deve coinvolgere la Regione Lombardia attraverso l'assessorato dell'agricoltura. **L'OBIETTIVO È' QUELLO DI INCENTIVARE LA COLTURA DEL RAVIZZONE IN LOMBARDIA AL FINE DI AUMENTARE L'OFFERTA ALLE AZIENDE DEL SETTORE CEREALICOLO, MOLITORIO E DEI PRODOTTI DA FORNO.**

La coltura di tali cereali, che negli ultimi anni è stata dimenticata anche a causa della destinazione dei campi a mais, sorgo e colza per

biodiesel, potrebbe essere sviluppata attraverso incentivi economici regionali ai produttori. La tempistica di realizzazione del progetto è prevista in dieci anni. I primi cinque anni la regione avrà il tempo necessario per emettere il bando e gli agricoltori avranno il tempo necessario di prendere visione della proposta. Durante questi cinque anni si passerebbe anche alla parte pratica in campo. Nei successivi cinque anni le aziende avranno la possibilità di sviluppare nuovi prodotti per celiaci da inserire nel mercato.

MODELLI DI CONSUMO ALIMENTARE: AMBIENTE, DIETA, ECONOMIA, SALUTE E SOCIETÀ

PREMESSA

Gli studenti che hanno approfondito i temi Alimentazione e Stili di vita, Cibo e Cultura ed Educazione alimentare, hanno elaborato oltre 60 proposte. "Modelli di consumo alimentare" è la questione che ha raccolto il maggior numero di progetti, per cui merita un'ulteriore precisazione.

Sono emersi principalmente 4 ambiti di intervento:

1. **Educazione alimentare a scuola:** giornate di sensibilizzazione sul tema della corretta alimentazione, eventi di formazione e peer-education, introduzione dell'ora di "Educazione alimentare" nei programmi scolastici.
2. **Buone pratiche:** realizzazione di orti didattici e corsi di cucina, distributori automatici di prodotti sani, colazioni a scuola e istituzione, nelle scuole, di mense o locali idonei alla distribuzione e al consumo del cibo.
3. **Sinergie scuola-territorio:** valorizzazione della produzione agricola locale tramite la distribuzione di frutta e verdura fresca nelle scuole; realizzazione di applicazioni tecnologiche per mettere in rete produttori locali, consumatori e facilitare una corretta informazione; interventi legislativi e riqualificazione del territorio e bonifica ambientale.
4. **Campagne di sensibilizzazione sociale:** cartellonistica, pubblicità progresso, opuscoli informativi, video, siti internet.

Seguono alcune proposte tra le più significative nei 4 ambiti di intervento.

EDUCAZIONE ALIMENTARE A SCUOLA

LA P.E.A.S. 2.0 - PROGETTO EDUCAZIONE ALIMENTARE SCUOLE PER GIOVANI NUTRIZIONISTI - IVD - Istituto M. Gioia – Piacenza

Quest' anno abbiamo avuto modo di partecipare al progetto di Scienza Attiva grazie al quale siamo venuti a conoscenza di quelle che dovrebbero essere le buone abitudini alimentari, i problemi legati all'alimentazione e i rapporti che i paesi del mondo hanno con il cibo. Abbiamo capito che molti dei problemi legati al cibo si manifestano durante il periodo dello sviluppo degli individui e soprattutto durante l'adolescenza.

Dopo una ricerca riguardante la situazione del rapporto cibo-cittadino in Italia, abbiamo ricavato i seguenti dati:

- Nel Paese malattie e disturbi legati a una cattiva alimentazione producono, a nostro giudizio, un eccessivo numero di decessi: *(Nella tabella sottostante sono riportati i dati ISTAT delle morti parzialmente legate a una cattiva alimentazione);*

Malattia	Morti nell' anno 2009	Morti nell' anno 2012
Tumore allo stomaco	10240	10000
Tumore al colon	18560	19202
Tumore al fegato	2739	10116
Malattie endocrine, nutrizionali e metaboliche	25840	27633
Diabete mellito	20813	21536
Ulcere e digiuno	760	720
Infarto miocardico acuto	20202	27692
Malattie ischemiche al cuore	41014	97406

- Inoltre sono in aumento tra i più giovani malattie come:

(Nella tabella sottostante sono riportate le percentuali ISTAT dei seguenti disturbi di cittadini minorenni).

Malattia	% nell'anno 1999	% nell' anno 2013
Sovrappeso	33,4	33,1
Obesità	9,1	10
Anoressia	N.D.	10
Bulimia	N.D.	10

Per questi motivi riteniamo che per la tutela della salute di ogni individuo sia NECESSARIO educare sin dalla giovane età gli studenti a una corretta alimentazione. Abbiamo osservato che a livello nazionale, attività di questo tipo non sono presenti nel regolare orario scolastico delle scuole, ma quando qualche tentativo è stato fatto, si è trattato perlopiù di soluzioni limitate a pochi istituti in particolari contesti regionali. La nostra proposta di tipo legislativo, quindi, si basa sulla attivazione di percorsi di formazione, informazione e comunicazione OBBLIGATORI per tutti gli istituti scolastici del territorio nazionale.

PROPOSTA

PROVVEDIMENTO:

ATTUATORI: Le scuole di tutto il territorio nazionale: scuola primaria e secondaria di I e II grado.

DESTINATARI: Il destinatario è il MIUR che deve introdurre:

- nelle istituzioni scolastiche primaria e secondaria di primo grado un minimo di tre ore annuali obbligatorie nell'orario delle classi secondo la seguente articolazione

- a) **SCUOLA PRIMARIA:** Terza e quinta elementare;
- b) **SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO:** Seconda media.

Nelle **SCUOLE SECONDARIE DI SECONDO GRADO** queste attività si trasformeranno in veri corsi di formazione per le classi **SECONDE** e **QUARTE**, della durata di 25 ore annuali. I corsi dovranno essere integrati nel regolare orario scolastico e a fine anno verrà data la possibilità a ogni studente di certificare il pro-

prio lavoro attraverso un esame che, se superato, consentirebbe l'acquisizione di crediti formativi (CFU) spendibili in corsi di laurea con tematiche afferenti all'alimentazione.

COME: Queste attività potranno essere svolte da:

- Personale competente (possibilmente volontario) come medici, psicologi, personal trainer, nutrizionisti e dietologi;
- Persone interne all' istituto come insegnanti oppure studenti che abbiano prima svolto un periodo di studio e formazione.

AMBITO DI INTERVENTO: Intervento scolastico esteso a livello nazionale e a tutti i cicli scolastici.

DIMENSIONE TEMPORALE: Si prevede di mettere in atto tale proposta, almeno in fase sperimentale, nell'anno 2016/2017.

CLASSI E ATTIVITA' PROPOSTE:

SCUOLA PRIMARIA: Terza elementare: approccio al cibo con giochi e attività; Quinta elementare: sensibilizzazione al tema "Siamo quel che mangiamo".

SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO: Seconda media: studio della relatività del modo di nutrirsi in culture diverse e relazione tra alimentazione e attività fisica.

SCUOLA SECONDARIA DI SECONDO GRADO: Secondo anno: Approfondimento degli studi seguiti durante la scuola primaria e approccio ai disturbi connessi all'alimentazione. Quarto anno: Approfondimento degli studi seguiti durante la scuola secondaria di primo grado e individuazione delle patologie connesse e studio delle strategie terapeutiche di cura.

EDUCAZIONE ALIMENTARE A SCUOLA - IIIA Istituto C. Percoto - Udine

Facendo riferimento alla questione «modelli di consumo alimentare», abbiamo deciso, come gruppo, di soffermarci sull'importanza di una sana alimentazione anche all'interno del sistema scolastico. Più precisamente, abbiamo deciso di prendere in considerazione quelli che potrebbero essere i provvedimenti utili da attuare sia a livello di distributori automatici che nel servizio bar della nostra scuola per cercare di rendere entrambe le proposte accettabili sia agli occhi degli studenti che dell'amministrazione scolastica.

Nella nostra regione (Friuli Venezia Giulia) sono in atto numerosi progetti scolastici sul tema di una sana alimentazione, ma vedono coinvolte principalmente la scuola dell'infanzia e la scuola elementare in collaborazione con le Aziende Sanitarie. Nelle scuole medie esistono dei progetti a livello locale soprattutto in collaborazione con Aziende che vendono prodotti a Km 0.

Per la scuola superiore, in questo campo, non sono state emanate delle precise raccomandazioni dagli enti locali preposti e vi sono solo progetti sviluppati da singoli istituti.

Il nostro Istituto, da molti anni impegnato nel campo dell'educazione alimentare, ha preso parte alcuni anni or sono a un progetto in cui gli studenti, una volta informati e formati, hanno avuto l'opportunità di partecipare ad un evento in cui potevano assaggiare e studiare una serie di 'merende' messe a disposizione da alcuni sponsor. In seguito, a gruppi e davanti ad un folto pubblico di coetanei, hanno motivato le loro scelte non solo sulla base del gusto ma anche presentando e confrontando delle tabelle nutrizionali.

L'esito di questa sperimentazione ha messo in luce che i giovani sono disponibili a dei cambiamenti che vanno nella direzione di una più sana alimentazione purchè i prodotti vengano messi a loro disposizione.

Abbiamo voluto approfondire l'aspetto della ristorazione nel nostro Istituto andando a chiedere alla responsabile di segreteria come funziona da un punto di vista commerciale: periodicamente vengono fatte delle gare d'appalto a cui partecipano aziende del settore e vince chi presenta l'offerta più bassa. Ci è stato detto anche che c'era stato un tentativo di introdurre prodotti biologici e a Km 0, ma l'offerta è caduta sia per i costi più elevati rispetto ai tradizionali snack, sia per la rapida deperibilità di tali prodotti.

A questo punto, preso atto di quanto appreso, la domanda è: "Come promuovere il cambiamento?"

Attualmente, se da un lato, come abbiamo già detto, ci sono classi che partecipano a progetti di educazione alimentare e quindi raggiungono la consapevolezza della necessità di un cambio di rotta, dall'altro, la maggioranza degli studenti continua a preferire e quindi ad acquistare quei prodotti largamente pubblicizzati e presenti nelle cosiddette 'macchinette', senza tener conto di come sono fatti. Pochi poi sono coloro che portano da casa un panino o una fetta di torta.

Le parole d'ordine vigenti al giorno d'oggi sono: comodità ed economicità; tuttavia queste non sempre vanno d'accordo con consapevolezza e salute. Riteniamo sia necessario lanciare una proposta che venga discussa sia dagli studenti che dal Consiglio d'Istituto, organo nel quale sono presenti tutte le componenti della scuola. Prima però bisogna informare e formare tutti gli studenti e per questo andrebbero promossi degli interventi mirati di educazione alimentare. Il tema è curricolare ma non sempre viene trattato. Riteniamo che, per ciascuno di noi, sia fondamentale conoscere i benefici che una corretta alimentazione e uno stile di vita sano possono avere sul nostro corpo e sulla nostra mente. Solo a questo punto è possibile aprire la discussione sui prodotti presenti sia nei di-

istributori automatici che nello spazio bar dell'Istituto. Un sondaggio fra studenti ci aiuterebbe a capire cosa spinge ad acquistare certi prodotti nella consapevolezza che il loro unico vantaggio è il prezzo. Per quanto riguarda i distributori automatici, abbiamo pensato che si potrebbero ridurre gradualmente i numerosi prodotti di grandi marche di cui spesso ignoriamo la reale composizione nutrizionale e introdurre prodotti biologici o comunque prodotti contenenti ingredienti più salutari, magari di produttori locali con i quali la scuola andrebbe a stipulare un contratto a tempo determinato al fine di monitorare le reazioni e quindi i consumi. Siamo consapevoli che il costo può rappresentare un problema ma dobbiamo raggiungere la consapevolezza che la qualità ha un valore aggiunto che si traduce inevitabilmente in un prezzo più elevato soprattutto perché i tempi di scadenza sono generalmente inferiori a quelli della grande distribuzione.

Tuttavia, se il consumo di alimenti biologici aumentasse, la scuola potrebbe acquistarne una maggior quantità ed il prezzo non sarebbe più un grande inconveniente. Il problema resta quello di convincere gli studenti a rinunciare alle consuete merendine e a provare qualcosa di nuovo, più sano e, perché no, locale. La nostra proposta riguarda la presenza di frutta fresca, di prodotti a base di cereali e frutta anche secca come per esempio delle barrette, yogurt e merendine senza grassi idrogenati.

Per quanto riguarda lo spazio bar del nostro Istituto, ci siamo posti il problema di come sostituire i cibi precotti o già pronti che vengono venduti, come per esempio pizza, hot dog, merendine surgelate di vario tipo eccetera, sicuramente appetibili ma ricchi di conservanti e grassi idrogenati, con proposte più sane e magari del territorio.

La nostra idea è quella di suggerire e promuovere un servizio-vendita di prodotti da forno non industriali e quindi non surgelati con l'indicazione degli ingredienti presenti e una

tabella nutrizionale apposta al fine di evitare reazioni allergiche in persone intolleranti a certe materie prime. Inoltre, essendo presenti nella nostra regione numerose coltivazioni di alberi da frutto, tra cui mele, pere, pesche e kiwi, andrebbe promossa la presenza di frutta fresca come valida alternativa.

Un'altra via perseguibile riguarda i prodotti del mercato equo solidale, vale a dire una forma di commercio che garantisce sia al produttore che al consumatore un prezzo equo, opponendosi in questo modo alla politica di massimizzazione dei profitti da parte delle grandi multinazionali alimentari. Esso si impegna poi a proteggere i prodotti del territorio e cerca di eliminare tutti gli intermediari fra i clienti e i produttori, i quali vendono in prima persona i loro prodotti. Esempi di alimenti del mercato equo solidale che si potrebbero introdurre sono il caffè, il tè, il cioccolato, il miele e la frutta secca. In Italia sono presenti numerose botteghe ricche di questi prodotti, soprattutto al nord-est e al nord-ovest e molti sono i punti vendita che collaborano con alcune catene della grande distribuzione alimentare.

Siamo consapevoli che quanto proposto non è comunque di facile attuazione e di diretta competenza in quanto la gestione dello spazio bar è esterna all'Istituto e normata anch'essa da gara.

Siamo anche convinti del fatto che un cambiamento radicale nelle abitudini consolidate è un evento che ha bisogno di tempi lunghi e di ampi consensi: non è sufficiente che un singolo Istituto si impegni, è necessario un valido passa parola tra gli studenti e una presa in carico del problema da parte delle Istituzioni, a partire da chi dirige gli Istituti scolastici, passando per gli Enti locali per arrivare agli Uffici regionali che si occupano di Istruzione e Sanità pubblica.

Sono all'ordine del giorno i sondaggi e le inchieste che rilevano l'aumento del numero di giovani in sovrappeso se non obesi e le conseguenti raccomandazioni da parte di Agenzie

internazionali, ma di tutto ciò restano solo le parole. Noi vorremmo contribuire con i fatti ad un piccolo cambiamento in grado di incidere su un'inerzia che sta diventando patologica.

Grazie al progetto Scienza Attiva che ci ha stimolato alla conoscenza di quelli che sono i principi di una sana alimentazione, abbiamo messo in pratica quanto appreso cimentandoci nella preparazione di un dolce che abbiamo chiamato "La merendina di nonna Milena" la cui ricetta è stata ideata da una Maestra di cucina che si occupa di "alimentazione del cuore", cioè una alimentazione equilibrata, che tiene conto dei giusti fabbisogni dell'organismo e che prevede la stagionalità e la territorialità dei prodotti utilizzati. Questo

dolce, a base fondamentalmente di frutta, può essere presentato come torta o in porzioni monodose.

Concludendo, riteniamo che i vari Istituti superiori dovrebbero deliberare e quindi avviare delle sperimentazioni della durata di un anno scolastico nelle forme e nei modi ritenuti più idonei monitorando reazioni e risultati. Gli esiti di tale sperimentazione andrebbero poi consegnati ai rappresentanti della consulta provinciale che dovrebbero assumersi il compito di promuovere un progetto innovativo da concertare con gli Enti locali e la regione FVG.

14 NOVEMBRE 2015 GIORNATA MONDIALE DEL DIABETE A SCUOLA - IIB - Istituto B.Pascal - Manerbio - Brescia

La nostra classe, dopo aver lavorato sui documenti di Scienza Attiva, ha trovato di particolare rilievo l'aumento dell'incidenza nella popolazione mondiale delle malattie metaboliche legate a stili di vita sbagliati e in particolare del diabete di tipo due.

Al fine di convalidare i dati trovati in rete, già molto allarmanti, abbiamo predisposto, distribuito ed analizzato un questionario che abbracciasse le ultime tre generazioni, ad esclusione della nostra, di tutti gli studenti dell'Istituto, circa 500 allievi.

I risultati hanno confermato che:

- Il diabete di tipo due risulta meno rilevante nella generazione dei nostri bisnonni, con una età media di 85 anni (significa probabilmente che, in passato, i fattori determinanti la malattia fossero meno presenti).

- L'incidenza del diabete di tipo due è elevata nelle persone con un'età intorno ai 65 anni (i nostri nonni).

- La malattia risulta già presente anche fra alcuni dei nostri genitori, la cui età media è intorno ai 45 anni.

Grafico della rilevanza del diabete di tipo due (dati da questionario scolastico)



Abbiamo discusso a lungo sulle cause di questo trend negativo e abbiamo concluso che lo stile di vita prevalentemente sedentario delle ultime generazioni, la nostra inclusa, e una alimentazione troppo ricca di carboidrati

semplici e povera di fibre fossero alla base di questi risultati.

Dopo questa indagine abbiamo deciso di adoperarci per diffondere i risultati raccolti e fare così prevenzione a Scuola.

Alcuni di noi si sono messi in contatto con il centro diabetologico più vicino ed abbiamo scoperto che ogni anno lo stesso organizza una serie di incontri con la popolazione locale in occasione della "Giornata mondiale del diabete". Al fine di sensibilizzare la popolazione scolastica e quella del territorio della Bassa Bresciana Centro Occidentale a cui il nostro Istituto appartiene, abbiamo pensato di isti-

tuire a Scuola «La giornata mondiale del diabete» il prossimo 14 novembre 2015.

Presso il nostro istituto, grazie alla collaborazione del centro diabetologico di Leno con l'equipe infermieristica medica, si svolgeranno le seguenti attività:

- Consulenza medica qualificata;
- Distribuzione di materiale informativo;
- Analisi per valutare il rischio di sviluppare la malattia con screening per la rilevazione della glicemia; misurazione della pressione, del peso e della circonferenza vita.

FOODCULTURIAMOCI - IIA - Istituto G.B. Morgagni - Forlì

Proponiamo di seguito alcune idee progettuali per migliorare lo stile di vita dei giovani e della cittadinanza in generale.

1) PROGETTO EDUCATIVO CONTINUO NELLE SCUOLE SULL'USO DEL CIBO E LA SUA PROVENIENZA.

La nostra prima proposta è rivolta ai bambini delle scuole elementari per educarli fin da piccoli ad una corretta alimentazione, attraverso attività a scuola, giochi ed uscite didattiche presso agriturismi e fattorie

2) I GIOVANI INSEGNANO AI GIOVANI: LEZIONE SULLE TRADIZIONI REGIONALI TENUTE DAI RAGAZZI DELLE SUPERIORI NELLE SCUOLE ELEMENTARI.

Per non perdere le tradizioni, questa è un'iniziativa attuata dai giovani che, per un giorno, avranno la possibilità di sedersi alla cattedra e tramandare le usanze della cucina locale e quindi dei prodotti del territorio ai ragazzi delle scuole elementari.

3) PROBLEMI ALIMENTARI DEI RAGAZZI : CONOSCENZA DEI SERVIZI.

Il terzo punto è dedicato agli adolescenti con problemi alimentari come la bulimia, l'anoressia e l'obesità per aiutarli a conoscere i servizi a loro disposizione nelle scuole e nei centri specializzati.

4) EDUCAZIONE AL BIOLOGICO E PRODURRE A KM ZERO.

Per una alimentazione più sana ed un ambiente più pulito è necessario preferire gli alimenti biologici, di stagione e soprattutto a Km 0 che possono essere facilmente trovati in alcuni reparti dei supermercati, in mercati contadini o in negozi specifici come il mercato ecosolidale.

5) COMBATTERE GLI SPRECHI : UTILIZZO CONSAPEVOLE DELL'ACQUA.

L'elemento principale della nostra vita è l'acqua, perciò è bene sensibilizzare le persone a combattere gli sprechi in quanto risorsa esauribile.

Le cassette dell'acqua contribuiscono notevolmente ad un utilizzo razionale dell'acqua e ad una minor emissione di Co2 nell'atmosfera grazie ad un minor uso di plastica.

FOODAY - IIC - Istituto A. Avogadro - Vercelli

PROPOSTA

PROVVEDIMENTO: ISTITUZIONE DI UNA GIORNATA DEDICATA AL CIBO

AMBITO: Internazionale

DURATA: 1 giorno - il 12 ottobre, data della scoperta dell'America e dell'importazione di nuovi alimenti in Europa. Per 10 anni, a partire dal 2016.

DESTINATARI: Tutta la popolazione.

OBIETTIVI: Sensibilizzare la popolazione sulla cultura del cibo in termini di:

- alimentazione
- tradizioni locali
- usanze storiche/ religiose/ etnografiche

- salute

COSA: Il Fooday è un giorno dedicato al cibo in cui scuole e ristoranti aderenti propongono menù tematici, in base ad una cultura differente ogni anno (scelta su un sito online tramite un sondaggio) da ogni regione, Paese.

Verranno coinvolti, riguardo l'ambito culturale, musei e librerie all'interno dei quali verranno istituiti percorsi con riferimenti al cibo. Potranno essere inoltre coinvolte cascine, aziende agricole, imprese con l'allestimento di attività e visite.

Infine, nelle piazze delle città aderenti, verranno allestiti stand inerenti vari aspetti del cibo.

SCREENING SPORTIVO - ALIMENTARE DEGLI STUDENTI - IVA - Istituto M. Buonarroti - Monfalcone - Gorizia

Questa proposta è volta a dare un nuovo aspetto interdisciplinare alla disciplina di scienze motorie con un originale approccio da parte degli studenti (e dei professori) basato sull'abbinamento sport-educazione alimentare. All'inizio dell'anno gli alunni dovrebbero sottoporsi a dei test fisici; in base al risultato di tali test l'insegnante deve assegnare un piano di allenamenti personalizzato volto a migliorare le competenze fisico-sportive dell'alunno (tenendo conto di eventuali sport praticati autonomamente).

Parallelamente il professore di scienze (o un dietologo esterno) dovrebbe integrare il piano personalizzato con consigli per una dieta equilibrata.

Queste osservazioni dello stato fisico e nutrizionale degli studenti vanno poi effettuate di continuo durante l'anno scolastico, in modo da far emergere miglioramenti o peggioramenti da correggere. Pertanto le lezioni di scienze motorie vengono sfruttate per la valutazione dello studente sul suo lavoro autonomo.

SVILUPPO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA NEI BAMBINI - IIIA - Istituto Menaggio - Como

E' ormai risaputo che il consumo di frutta e verdura nei bambini è spesso ridotto e difficoltoso a causa dei loro gusti particolari e delle abitudini alimentari moderne. Per sviluppare

nel bambino una maggiore curiosità nel consumo di tali alimenti, sarebbe interessante utilizzare delle favole con il tema dell'alimentazione. Tuttavia, riteniamo le sole favole non

sufficienti al raggiungimento dell'obiettivo previsto. Quindi, sarebbe opportuno **abbinare alle favole anche un menù con dei piatti dove la presentazione di frutta e verdura sia invitante per il bambino.**

I destinatari del progetto sono scuole, mense e famiglie. Il progetto si svilupperebbe in due anni.

Una prima fase della durata di tre/sei mesi prevede il bando per la presentazione di favole

e ricette. Una seconda fase prevede la selezione delle favole e la degustazione delle ricette. La terza e ultima fase prevede la presentazione delle favole ai bambini delle scuole e dei piatti che sono stati scelti.

Esempi di favole: scaricabili su www.scienzattiva.eu

BUONE PRATICHE

LIMITIAMO L'USO DI CIBO DANNOSO PER LA SALUTE – II D - *Istituto Europa - Pomigliano d'Arco - Napoli*

Ultimamente sorgono sempre più problemi legati a una cattiva alimentazione, nella proposta della nostra classe ci soffermiamo sulla sempre più frequente apertura di fast food e friggitorie, che magari offrono prodotti gustosi per il palato, ma dannosi per il nostro organismo.

PROPOSTA

PROVVEDIMENTO: LIMITARE L'USO DI CIBO PERICOLOSO PER LA NOSTRA SALUTE

DIMENSIONE TERRITORIALE: Nazionale.

DIMENSIONE TEMPORALE: Dal prossimo anno con effetti per i prossimi 10 anni.

CHI: Associazione dei consumatori, Ministro della Salute.

DESTINATARI: Tutti i cittadini italiani.

COSA: Limitare la frequentazione di fast-food e friggitorie da parte soprattutto dei giovani.

COME: Con attività di formazione e informazione della popolazione e con la limitazione della concessione di licenze a friggitorie e fast-food.

In merito a questo punto è importante sia limitare il numero di licenze per aprirli sia non far concentrare lo stesso tipo di fast-food in un'unica zona e di assortirli, invece, con esercizi che promuovano cibi che rispettano le regole di una sana alimentazione e le nostre tradizioni alimentari basate sulla dieta mediterranea.

IO MANGIO – IVA - *Istituto San Lorenzo - Novara*

Proponiamo un'idea, ambiziosa ma concretizzabile, che prevede la collaborazione con un supermercato.

Pensate quanto sarebbe comodo mangiare piatti sani e veloci da preparare, senza rinunciare alla qualità e adattabili alle proprie esigenze. Dimenticate le lunghe ore al supermercato perché in due facili step la vostra spesa è fatta!

STEP 1 “quanto tempo hai per cucinare?” I prodotti sono divisi in scaffali in base al tempo necessario per completare la preparazione (breve, medio, lungo). Semilavorati e già razionati in formato singolo o famiglia.

STEP 2 “cosa vuoi mangiare?” Scegli tra primo, secondo (con contorno) o piatti freddi.

Gli ingredienti sono ready-to-use: già

tagliati e assemblati in un'unica confezione. Pronti da portare a casa e cucinare, non dimenticandosi il proprio tocco personale. Il nostro obiettivo è quello di proporre una cucina sana e veloce, che segua i nuovi dettami della società moderna, sempre di corsa e incurante della propria dieta.

Non è un fast food né una gastronomia perché **il piatto non è già pronto ma aspetta te!**

In questo modo si evita tutto ciò che è nocivo (grassi in eccesso, conservanti, coloranti e additivi) e si conserva la tradizione culinaria di ognuno di noi. **Come pubblicizzarlo?** Il nostro appello è rivolto a tutte le scuole di grafica pubblicitaria italiane, che sono chiamate annualmente a partecipare a un concorso che pubblicizzi la nostra iniziativa.

CREAZIONE DI UN MENÙ NUTRIZIONALMENTE BILANCIATO CON INSETTI – VA - Istituto De Filippi - Arona - Novara

Le nuove ricerche e tendenze paiono mostrare che il consumo di insetti, come avviene usualmente e da molto tempo nelle culture orientali, ci hanno incuriosito e abbiamo pensato che sarebbe importante testare questa possibilità anche in Italia, per esempio in alcuni istituti scolastici.

PROPOSTA

PROVVEDIMENTO: TESTARE A SCUOLA L'INTEGRAZIONE L'USO DI INSETTI NELLA DIETA

DIMENSIONE TERRITORIALE: Scolastica.

DIMENSIONE TEMPORALE: Da realizzare appena sarà colmato il vuoto legislativo esistente in Italia relativo all'impiego di insetti come alimenti; di durata annuale per la fase di test e con frequenza mono settimanale.

OBIETTIVI:

- Sensibilizzare le nuove generazioni, a partire dagli studenti del nostro Istituto Superiore di Istruzione De Filippi, al problema del sostentamento, nel futuro prossimo, della popolazione mondiale in continua crescita;
- Sondare il grado di apprezzamento di piatti nutrizionalmente bilanciati che, per la presenza di insetti, possono rappresentare un tabù alimentare.

ATTUATORI: Chef e studenti che partecipano alla realizzazione dei menù proposti nel ristorante scolastico.

DESTINATARI: Tutti i fruitori del ristorante scolastico (studenti, personale docente, etc).

STRUMENTI E RISORSE: Uno o più fornitori di insetti ad uso alimentare (provenienti da allevamenti controllati).

Requisito indispensabile per l'attuazione del nostro progetto: interventi di tipo legislativo, dal momento che ad oggi gli insetti non sono citati esplicitamente nelle normative europee, che non permettono nè vietano il consumo alimentare di insetti.

Le leggi di riferimento oggi sono 2: il Reg. CE 178/2002 sui principi e requisiti generali della legislazione alimentare, e il Reg. CE 258/97, che tratta i novel food (nuovi prodotti e nuovi ingredienti alimentari).

Solo lo scorso anno una nota del Ministero della salute ha cercato di chiarire l'applicabilità del regolamento dei "novel food" per l'uso di insetti in ambito alimentare. Il problema dunque è che api, grilli e affini, non rientrando nella categoria dei cibi "tradizionalmente" consumati in Italia, devono affrontare l'iter del Reg. CE 258/97 ed essere approvati dalle autorità competenti prima di arrivare sul mercato.

Auspichiamo quindi modifiche del Reg. CE 258/97 che permettano di snellire la procedura di autorizzazione.

Allegato - presentazione scaricabile su www.scienzattiva.eu

SINERGIE SCUOLA - TERRITORIO

A SCUOLA CON GUSTO! – DISTRIBUTORI SANI, APP E DISEGNO DI LEGGE – IVG - Istituto G. Da Procida - Salerno

La nostra proposta ha l'obiettivo di promuovere la sostituzione dei distributori automatici, presenti a scuola, con prodotti freschi forniti dalle PMI locali, mediante un sistema di prenotazioni giornaliere tramite una nuova app.

Inoltre, abbiamo formulato una proposta di legge nazionale al fine di estendere e di realizzare a livello nazionale quanto proposto.

PROPOSTA

PROVVEDIMENTO: SOSTITUZIONE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI SNACK CON LA COLLABORAZIONE DI AZIENDE LOCALI O RIFORNITORI

DIMENSIONE TERRITORIALE: Scolastica – Comunale.

DIMENSIONE TEMPORALE: 6 mesi per la progettazione e 1 anno per la realizzazione.

CHI: Istituzione scolastica, PMI locali.

DESTINATARI DEL PROVVEDIMENTO: Alunni di Scuole Secondarie di Secondo Grado.

OBIETTIVI:

Aumento del grado di **soddisfazione** del consumatore, in termini di genuinità ed economicità.

Sviluppo dell'**economia locale** in collaborazione con aziende del posto. Distribuzione - **a Km 0** - in collaborazione con i fornitori siti nelle vicinanze della scuola. Possibilità di evitare ogni spreco, grazie ad un efficiente sistema di prenotazione (app). Possibilità di diversificare l'offerta (prodotti senza glutine, per vegetariani, etc.).

COSA: Sostituzione dei distributori automatici di snack con la collaborazione di aziende locali o fornitori e utilizzo del nuovo servizio grazie all'uso della rete e dello sviluppo di un'apposita app. Estensione a livello nazionale per mezzo di nuova legge.

COME:

Iter operativo del provvedimento:

1. Analisi dei bisogni formativi: sondaggio dell'utenza con questionario di preferenza a risposta multipla (all.1 – questionario*).
2. Analisi dei risultati del questionario, da parte degli studenti della classe, e formulazione della proposta al Consiglio d'Istituto.
3. Delibera del Consiglio d'Istituto sulla variazione di tipologia dell'offerta alimentare.
4. Gara d'appalto tra aziende locali o fornitori bandita dalle istituzioni di competenza.
5. Scelta della migliore offerta in relazione a prodotti e prezzi.
6. Introduzione nella scuola di orari e spazi adibiti alla distribuzione.
7. Stipula di un accordo di prenotazione con il fornitore e realizzazione **App - School Break** (all.2).
8. Proposta abolizione/modifica normativa vigente (all.3).

Allegati - scaricabili sul sito www.scienzattiva.eu

L'IMPORTANZA DELLA PRIMA COLAZIONE PER L'ADOLESCENTE – *IIC - Istituto B. Pascal - Manerbio - Brescia*

Abbiamo deciso di sperimentare “La merenda salutare a scuola”, dopo aver scoperto, con la distribuzione di un questionario (domande e dati rilevati su www.scienzattiva.eu), che numerosi studenti non consumano la prima colazione a casa per poi ‘abbuffarsi di schifezze’ ipercaloriche e poco nutrienti all’intervallo. La prima colazione è il pasto più importante del giorno, quello che ci permette di affrontare una giornata in forma e con il minimo stress possibile. Questo perché appena svegli i nostri livelli di zucchero nel sangue si abbassano e c’è bisogno di un apporto di glucosio che li vada a riequilibrare.

La colazione dovrebbe apportare all’incirca il 20/25% del fabbisogno calorico giornaliero, pertanto dovrebbe stare in torno alle 300/400 Kcal per quasi tutte le persone.

Vicino alla Scuola sorge una ditta specializzata nella preparazione di prodotti ortofrutticoli freschi e confezionati pronti al consumo: l’abbiamo contattata per richiederne la collaborazione attraverso la fornitura alla nostra classe di frutta confezionata e frullati prossimi alla data di scadenza. **La collaborazione partirà fra qualche tempo, la fornitura sarà bisettimanale e probabilmen-**

te si estenderà anche ad altre classi e “La merenda salutare” entrerà nel Piano dell’Offerta Formativa.

La frutta è uno degli alimenti più appropriati per la colazione perché è costituita da un’alta percentuale di acqua, utile, sempre e specialmente in estate, per reidratare il corpo. Contiene, inoltre, molti sali minerali come magnesio e potassio e una discreta quantità di carboidrati sotto forma di zuccheri semplici (glucosio e fruttosio) che danno energia senza appesantire il corpo. La frutta è soprattutto una miniera preziosa di vitamine, in particolare la C e il betacarotene. Queste sostanze sono essenziali per l’organismo perché agiscono come antiossidanti.

Per presentare la nostra proposta all’intero Istituto e al Dirigente Scolastico l’abbiamo inserita all’ordine del giorno della prossima assemblea studentesca e successivamente predisporremo una circolare contenente le linee guida ed il calendario con i giorni in cui la frutta verrà distribuita a scuola.

Quello che ci auguriamo è di far scoprire ai nostri coetanei il piacere di mangiare la frutta, ma non solo perché fa bene o perché è già pronta al consumo, ma perché è buona.

SCUOLA, FAMIGLIA E ALIMENTAZIONE: UNA SFIDA PER NOI *RAGAZZI – IV A - Istituto R. Lombardi - Petilia Policastro - Crotone*

Il cibo è una componente emblematica per il futuro dell’umanità. Da sempre l’uomo ha necessità di nutrirsi; ma con il passare del tempo questa attività basilare è cambiata radicalmente e purtroppo noi tutti abbiamo dovuto affrontare problemi legati alla cattiva alimentazione e/o alla malnutrizione.

La proposta consiste nel sensibilizzare un’importante istituzione come quella scolastica ad

adottare norme di buona alimentazione, prendendo i giusti provvedimenti per indirizzare gli adolescenti ad una corretta e più nutriente alimentazione, che sia anche maggiormente efficiente per un corretto stile di vita. La proposta dovrà vedere il coinvolgimento di tutti gli attori che operano nel territorio (cittadini, associazioni, operatori economici, associazioni). La nostra scuola, dal 2007, partecipa ad Eco-Schools, uno dei programmi in-

ternazionali della FEE –Foundation for Environmental Education- dedicato alle scuole per la gestione e certificazione ambientale e per l'educazione allo sviluppo sostenibile.

PROPOSTA

PROVVEDIMENTO: Scuola, famiglia e alimentazione: una sfida per noi ragazzi

DIMENSIONE TERRITORIALE: Il territorio che possa comprendere i Comuni dell'Alto Marchesato Crotonese.

DIMENSIONE TEMPORALE: A partire dall'anno scolastico in corso per più anni, con il "passaggio del testimone" alle successive classi quarte.

RISORSE UMANE/ATTORI COINVOLTI: Associazioni, reti di scuole, operatori economici, enti locali, esperti dell'ASL, produttori, ditta appaltatrice del distributore automatico.

RISORSE ECONOMICHE: Enti ed operatori economici locali.

OBIETTIVI E OGGETTO DELLA PROPOSTA:

- Educazione alimentare rivolta agli studenti del nostro istituto e alle altre scuole del terri-

torio, per mantenimento di una dieta sana ed equilibrata;

- Valorizzazione dei prodotti gastronomici caratteristici del territorio, per stimolare l'incremento della commercializzazione e fruizione dei prodotti a Km 0;

- Stimolare il recupero delle campagne e la realizzazione di "orti scolastici" ;

- Sostituire cibi spazzatura dai distributori scolastici con prodotti genuini (frutta, yogurt). Installare erogatori per l'acqua, evitando l'uso di acque in bottiglie di plastica;

- Educare al consumo di frutta di "stagione" mediante la distribuzione gratuita di frutta, una volta alla settimana, durante l'intervallo, previo accordo con produttori locali.

COME – ATTIVITÀ:

Incontro informativo/presentazione della proposta per la costruzione di una rete che possa coinvolgere le scuole del territorio, associazioni, enti locali, operatori economici (produttori locali di frutta e di altri prodotti). Indagine/questionario sull'alimentazione agli alunni del nostro istituto. Indagine sulla natura degli alimenti presenti nel distributore automatico della scuola.

FILIERA a KM ZERO – IVB - Istituto Pitagora - Pozzuoli -Napoli

La filiera a Km 0, consiste nell'acquistare prodotti locali preferendoli a quelli prodotti su scala mondiale, di lontana provenienza e importati. Riteniamo ci sia poca informazione su questo tipo di commercio: è molto più comodo e veloce andare al supermercato e scegliere su una vasta gamma di prodotti e prezzi quello che più fa al caso nostro.

Se ci fosse maggiore divulgazione di questo del commercio a km. 0 e un aiuto da parte dello stato verso i produttori locali, le nostre tavole sarebbero ricche di prodotti freschi, di stagione, genuini e certificati.

Poniamo di seguito due domande, per le quali indichiamo alcune idee che potrebbero fornire, in parte, una risposta.

Come incentivare allora la filiera a Km Zero?

Si potrebbero organizzare open day o fiere di piazza, per mostrare le tappe di processo dell'alimento, dal raccolto alla vendita, dimostrandone la genuinità; mostrare come l'allevamento pregiato, possa garantire la distribuzione di carne di qualità prodotta nel rispetto della natura.

Con la gestione di pagine web organizzate da terzi, sarebbe possibile riempire un "carrello virtuale" con i prodotti locali che preferiamo, per poter poi farli recapitare comodamente a casa.

Come deve muoversi allora lo Stato?

Per poter portare avanti progetti simili è necessario, secondo noi, un intervento da parte dello Stato che deve incentivare questi piccoli produttori, **riducendo al minimo le imposte e le tasse** che questi devono pagare, così da poter far abbassare i prezzi e tenerli costanti, evitando impennate che causerebbe-

ro un allontanamento da parte del consumatore dal prodotto.

E' necessaria, inoltre, una legge che agevoli con un bonus di entrate quei comuni e quelle città che supportano, sponsorizzano e incentivano questo tipo di commercio.

Inoltre contrassegnare con determinate etichettature, tutti i prodotti locali in modo da poter essere facilmente distinti e riconosciuti dal consumatore.

CAMPAGNE DI SENSIBILIZZAZIONE SOCIALE

PUBBLICITÀ: “NOI SIAMO QUELLO CHE MANGIAMO” -

IIC - Istituto A.Avogadro - Vercelli

Abbiamo pensato di creare una pubblicità di forte impatto utilizzando varie immagini consecutive. Queste immagini avranno come protagonisti tre personaggi diversi, con tre stili di vita differenti. Durante la sequenza di immagini, ci saranno i tre protagonisti che consumeranno i loro pasti quotidiani. Il messaggio che vogliamo trasmettere è quello di orientare i giovani verso un'alimentazione e uno stile di vita sano.

PROPOSTA

PROVVEDIMENTO: PUBBLICITÀ “NOI SIAMO QUELLO CHE MANGIAMO”

AMBITO: Nazionale.

UTENTI: Popolazione (in particolar modo adolescenti/giovani).

OBIETTIVI: Sensibilizzare la popolazione con una “campagna shock” (pubblicità, progresso).

COME: Cicli di trasmissione di 10 giorni nel corso dell'anno, sui seguenti mezzi di diffusione: cartelli pubblicitari, social network, televisione.

Lo slogan che abbiamo ideato per accompagnare lo spot è il seguente:

E TU COSA MANGI? «A ogni essere umano è stata donata una grande virtù: la capacità di scegliere»

Allegato - “storyboard” della pubblicità su www.scienzattiva.eu

COSA MANGI?! – IVI - Istituto G. Da Procida – Salerno

La nostra proposta ha l'obiettivo di promuovere un'informazione capillare, rivolta agli abitanti dei quartieri della nostra città, finalizzata ad aumentare la consapevolezza nella scelta di prodotti alimentari di qualità.

Il nostro territorio, infatti, non è esente dal consumo spesso inconsapevole di prodotti alimentari provenienti da zone ad alto tasso di inquinamento, come la Terra dei Fuochi.

Premessa: La Terra dei Fuochi

La Terra dei Fuochi è un territorio compreso tra le province di Napoli e Caserta. Questa zona prende il nome dai numerosi reati ambientali avvenuti a partire dagli anni novanta, legati in particolar modo allo smaltimento dei rifiuti. Nessuna altra terra nel mondo occiden-

tale ha avuto un carico maggiore di rifiuti, tossici e non tossici, sversati illegalmente. Le campagne del napoletano e del casertano sono cartine al tornasole della produzione industriale italiana, in quanto da nord verso sud la criminalità organizzata vi ha sempre drenato di tutto. Anche il vescovo di Nola ha definito il meridione “la discarica abusiva dell'Italia ricca e industrializzata”. Secondo una stima di Legambiente se tutti i rifiuti di queste zone fossero accorpati in un'unica soluzione, nel loro complesso diverrebbero una catena montuosa da 14 milioni di tonnellate, che praticamente formerebbe una montagna alta 14600 metri. Negli ultimi anni si è verificato un forte incremento, superiore al 20%, di mortalità per cancro in Campania, in particolare nelle città coinvolte nello smaltimento dei rifiuti tossici[1].

Nella Terra dei Fuochi sono stati smaltiti circa 10 milioni di tonnellate di rifiuti di ogni tipo: scorie derivanti dalla metallurgia termica dell'alluminio, polveri di abbattimento, fumi, fanghi di depuratori industriali, reflui liquidi contaminati da metalli pesanti, rifiuti contenenti amianto, morchie di verniciatura e terre inquinate provenienti da attività di bonifica[2].

Il settore agro-alimentare è rimasto anch'esso coinvolto nella questione della Terra dei Fuochi: ricordiamo, a tale proposito, lo scandalo della diossina presente in alcuni prodotti caseari del casertano[3].

Nel 2008, infatti, un articolo del New York Times evidenziava la crisi economica dei produttori campani di mozzarella, imputabile principalmente alla contaminazione dei prodotti caseari con diossine e altri agenti cancerogeni, liberati nell'atmosfera a seguito dello smaltimento improprio dei rifiuti tramite combustione a cielo aperto. L'argomento, ripreso da alcune testate giornalistiche nazionali ed internazionali, provocò un notevole tam-tam mediatico che, se da un lato ridusse le esportazioni di tali prodotti con rilevanti danni economici, dall'altro indusse le istituzioni italiane a sospendere la vendita dei prodotti caseari provenienti dalle province incriminate e nel contempo a promuovere una serie di controlli sanitari a tutela della popolazione. L'effetto della diossina e dei metalli pesanti era già stato oggetto di studio da parte del prof. Leopoldo Iannuzzi (Laboratorio di Citogenetica Animale e Mappaggio Genetico di Napoli) che, nel 2007, aveva evidenziato la possibile correlazione tra tali sostanze tossiche e la maggiore predisposizione alle mutazioni genetiche (spesso causa di tumori) nelle cellule animali.[4]

Ancor prima, nel 2006, il Dottor Stefano Montanari (Direttore Scientifico del laboratorio Nanodiagnosics di Modena), approfondiva gli effetti delle nanoparticelle (tra l'ordine dei micrometri e dei nanometri) sulle cellule animali. "Dopo l'inalazione, la via d'assunzione più frequente per i micro e na-

nodetriti è l'ingestione. Dovunque, come accade nei territori colpiti dalla guerra, le particelle che fluttuano in aria, comunque prodotte, prima o poi cadono a terra, depositandosi su frutta e verdura, che sono alimenti per l'uomo, e sull'erba che è cibo per gli animali." [5] Ciò accade anche nella Terra dei Fuochi. E', quindi, indubbio che l'inquinamento di questi territori e la fama ad essi attribuita si rifletta negativamente sul commercio agricolo, riducendo fortemente le esportazioni. Sulla base di tali considerazioni, gli studenti della classe IV I hanno, quindi, sviluppato una proposta che possa rendere più consapevole la popolazione campana sul consumo e sui conseguenti effetti dei prodotti provenienti da zone ad alto tasso di inquinamento.

PROPOSTA

PROVVEDIMENTO: TUTELARE LA SALUTE DEI CITTADINI E SALVAGUARDARE L'AMBIENTE.

DIMENSIONE TERRITORIALE: Scolastica – Comunale.

DIMENSIONE TEMPORALE: Sei mesi per la progettazione e un anno scolastico per la realizzazione.

COSA:

- Informazione sui danni biologici correlati al consumo di prodotti provenienti da zone inquinate;
- Proposta di stili di vita che aiutino l'organismo a limitare i danni correlati all'inquinamento;
- Informazione sulla corretta lettura delle etichette alimentari;
- Informazione sulla normativa inerente l'obbligo di certificazione della provenienza dei prodotti (ortofruttili, carne, pesce, latte) e richiesta di maggior rigore nel rispetto della medesima.

CHI: Alunni liceo Scientifico/Associazioni Scientifiche (Veronesi, Inform@salute, Associazione Banco Alimentare della Campania).

DESTINATARI DEL PROVVEDIMENTO:

- Alunni scuole elementari-medie del comune;
- Famiglie alunni del Liceo Scientifico.

COME:

- Seminari e conferenze con esperti e testimonianze degli abitanti delle zone contaminate ;
- Creazione di un sito web curato dagli studenti partecipanti all'iniziativa.

[1] Roberto Saviano - Gomorra. Viaggio nell'impero economico e nel sogno di dominio della camorra Ed. Mondadori

[2]<http://www.legambiente.it/contenuti/comunicati/terra-dei-fuochi-che-punto-siamo-il-dossier-di-legambiente>

[3]<http://thelede.blogs.nytimes.com/2008/03/21/italys-mozzarella-makers-fight-dioxin-scare/?hp&r=0>

[4]<http://www.allarmerifiutitossici.org/rifiutitossici/docs/23.pdf>

[5]<http://www.allarmerifiutitossici.org/rifiutitossici/docs/10.pdf>

UN'ALIMENTAZIONE COLORATA PER UN SORRISO SANO!

- IV C - Istituto E.Amaldi - Orbassano - Torino

Lo scopo della nostra proposta è incrementare le attività di formazione e informazione per mantenere la cultura della dieta mediterranea e imparare ad alimentarsi correttamente.

PROPOSTA

PROVVEDIMENTO: ATTIVITA' PER LE SCUOLE DI OGNI ORDINE E GRADO

DIMENSIONE TERRITORIALE: Nazionale.

DIMENSIONE TEMPORALE: Valido per l'intera durata del ciclo scolastico.

DESTINATARI: Famiglie, bambini, ragazzi e insegnanti dei vari ordini scolastici.

COSA: Formare e informare i giovani, i giovanissimi e le famiglie a una corretta alimentazione.

COME: Per i bambini della scuola primaria: proporre giochi propedeutici, rappresentazioni teatrali legate alla storia dell'alimentazione (una volta l'anno), visite negli agriturismi e agrigelateria con laboratori volti a spiegare il lavoro dell'azienda tramite il contatto con gli

animali e degustazione dei prodotti. Proporre sport diversi nelle ore di educazione fisica.

Per la scuola secondaria di primo grado: proporre lezioni in classe interattive con esperti (ogni anno nelle classi terze), con sensibilizzazioni mirate al valore del cibo.

Per la scuola secondaria di secondo grado: proporre viaggi d'istruzione nelle regioni d'Italia con visite a piccole aziende agricole. Per l'ultimo biennio della scuola secondaria di secondo grado: dopo un periodo di formazione con esperti, attivare progetti da proporre nelle scuole elementari basati sulle abitudini alimentari e sportive dei bambini, elaborare dei giochi mirati all'insegnamento dell'educazione alimentare e alla correzione di alcune abitudini sbagliate.

Avviare dei corsi formativi per docenti e genitori sull'alimentazione e movimento. Comunicare le attività e i loro risultati tramite la televisione e i social network (pubblicità) e tramite incontri con esperti di associazioni specializzati per educare a un'alimentazione corretta. Allegato – presentazione scaricabile su www.scienzattiva.eu

PROPORRE MODELLI DI ALIMENTAZIONE SANA IN CITTÀ

- IVS - Istituto Juvarra - Venaria Reale – Torino

Per sostenere uno stile di vita basato su un'alimentazione sana abbiamo pensato di proporre idee semplici, ma crediamo efficaci, per sensibilizzare gli studenti delle scuole e la cittadinanza. Le nostre non sono proposte pienamente strutturate: sono idee e spunti messi a disposizione della comunità.

A scuola:

- Creare cartelloni con esempi di etichette;
- Trattare come leggere ed elaborare i dati nutrizionali;
- Affiggere cartelloni vicino ai distributori automatici;
- Preparare delle presentazioni da proiettare negli spazi comuni e sul sito scolastico;
- Fare confronto tra lo slow food e il fast food, evidenziandone pro e contro;

- Vendere prodotti ortofrutticoli freschi come frutta, spremute;

Creare una pagina Facebook per promuovere un'alimentazione sana a livello scolastico.

Fuori dalla scuola:

- Pubblicare una semplice guida alla lettura delle etichette presso i punti vendita;
- Proporre agli enti del commercio e della salute una campagna di sensibilizzazione;
- Proporre reparti dedicati a prodotti sfusi per ridurre inquinamento;
- Promuovere prezzi più convenienti nei negozi biologici;
- Proporre reparti dedicati ai cibi più sani;
- Rendere la consulenza nutrizionale più accessibile.

INNOVAZIONE E RICERCA SCIENTIFICA NEL SETTORE AGROALIMENTARE, SALUTE E COOPERAZIONE

BIOLOGICO O OGM - IIIM - Istituto Santorre di Santarosa – Torino

Al di fuori del dibattito agricoltura biologica o OGM, vogliamo focalizzare l'attenzione su alcune problematiche lasciando al consumatore la scelta del tipo di prodotto da acquistare.

Il principio più importante da salvaguardare è che i prodotti alimentari siano buoni, sicuri, equi e le dichiarazioni in etichetta siano tali da permettere al cittadino di scegliere liberamente. L'agricoltura biologica, secondo noi, pone due problematiche principali: ha una resa minore rispetto alla coltivazione classica e i controlli sui prodotti finali non sono abbastanza ferrei (infatti sono stati denunciati diversi casi di falsi bio). Per questi due aspetti, proponiamo nel primo caso un progetto di ricerca e per il secondo aspetto delle indicazioni relative al controllo.

Per quanto riguarda gli OGM evidenziamo che nei cibi di origine animale (pesce, pollame, carne e tutti i loro derivati) non è obbligatorio indicare con quale prodotti sono stati allevati. Se consideriamo che prodotti come la soia, il mais e la colza sono spesso utilizzati come mangimi e sono praticamente tutti OGM, si può capire che tutta la carne che mangiamo è stata in qualche modo condizionata da questa scelta. Gli studi sull'impatto degli OGM sull'ambiente e sulla salute per ora non hanno denunciato problemi ma noi riteniamo che i controlli devono essere effettuati da una ricerca libera e non finanziata dalle multinazionali. Si dovrebbero anche valutare gli impatti economici e sociali che alcune coltivazioni possono avere sulle aree povere del mondo e la speculazione delle multinazionali sulla commercializzazione delle sementi.

PROPOSTE

PROVVEDIMENTO N.1: PROGETTI DI RICERCA A VANTAGGIO DELLE IMPRESE CHE INNOVANO

DIMENSIONE TERRITORIALE: Nazionale.

DIMENSIONE TEMPORALE: 10 anni.

CHI: Ministero dell'Istruzione dell'Università della Ricerca, Ministero delle Politiche Agricole.

DESTINATARI DEL PROVVEDIMENTO: Università, centri di ricerca indipendenti che siano in grado di effettuare una ricerca libera e nell'interesse di tutti i cittadini.

CHE COSA: Finanziamenti per progetti di ricerca e innovazione.

COME:

- Bandi di concorso per progetti d'innovazione nell'agricoltura biologica al fine di ottenere un maggior resa per ettaro;

- Bandi di concorso per finanziare le ricerche indipendenti a riguardo degli impatti degli OGM sull'ambiente e sulla salute e ottenere risultati non influenzati dai grandi interessi economici delle multinazionali.

PROVVEDIMENTO N.2: TRASPARENZA SULLE RICERCHE

DIMENSIONE TERRITORIALE: Internazionale (organismi scientifici dei paesi industrializzati).

DIMENSIONE TEMPORALE: 10 anni.

CHI: Ministeri della ricerca.

DESTINATARI DEL PROVVEDIMENTO:
università e centri ricerca.

CHE COSA: creazione di banche dati comuni
sulle ricerche in ambito OGM.

COME:

- Per favorire la conoscenza e la diffusione delle tecnologie OGM si devono organizzare banche dati mondiali in cui tutti gli istituti di ricerca, privati e pubblici, possano attingere informazioni;

- Creare, sull'esempio dell'agenzia internazionale per l'energia atomica, un'agenzia internazionale che controlli l'operato dei laboratori di ricerca e consenta a tutti gli stati di avere accesso alle nuove tecnologie.

PROVVEDIMENTO N.3: CONTROLLI SUL FALSO BIO

DIMENSIONE TERRITORIALE: nazionale.

DIMENSIONE TEMPORALE: 5 anni.

CHI: Ministero della Salute.

CHE COSA: aumento dei controlli sul biologico in modo da perseguire le truffe del falso biologico.

COME:

- Programmare controlli casuali, con frequenza biennale, sulle produzioni biologiche;

- Intensificare i controlli dove i produttori sono stati denunciati per falso biologico;

- Intensificare i controlli nelle aziende che hanno produzioni miste.

PROVVEDIMENTO N.4: ETICHETTE

DIMENSIONE TERRITORIALE: Unione Europea

DIMENSIONE TEMPORALE: 5 anni.

CHI: Parlamento Europeo.

DESTINATARI DEL PROVVEDIMENTO: Industrie alimentari.

CHE COSA: Regolamento CE per le etichette.

COME:

- Riportare sempre la presenza di sostanze OGM anche se questo non superano lo 0,9%. In questo modo il consumatore può scegliere consapevolmente ciò che acquista;

- Rendere obbligatorio, per i prodotti di origine animale, un "etichettatura" che indichi se per l'allevamento sono stati utilizzati prodotti OGM. Tale norma renderebbe trasparente la 'contaminazione' degli OGM anche in prodotti che attualmente non lo prevedono.

PROVVEDIMENTO N.5: CONTROLLO SULLE MULTINAZIONALI

DIMENSIONE TERRITORIALE: Internazionale.

DIMENSIONE TEMPORALE: 5 anni.

CHI: Organismo ONU per il commercio e gli affari.

DESTINATARI DEL PROVVEDIMENTO: Multinazionali chimiche.

CHE COSA: Impedire l'egemonia mondiale di poche ditte di sementi.

COME: Le ricerche e le scoperte sugli OGM non devono rimanere patrimonio delle poche e ricchissime aziende chimiche mondiali. Le sementi devono avere prezzi regolamentati a livello mondiale (banca delle sementi OGM) in modo che tutti i contadini abbiano pari opportunità di accesso alla tecnologia.

PROPOSTE PER L'AGRICOLTURA MULTIFUNZIONE -

IIIA - Istituto A. Malignani - Udine

Il sottotema da noi scelto per il progetto relativo all'EXPO Milano 2015 è l'agricoltura multifunzione. Il percorso che abbiamo intrapreso si sviluppa partendo dall'analisi del concetto di agricoltura multifunzione e si dirama in due filoni centrali che sono: la formazione del personale agricolo e le innovazioni tecnologiche. Di seguito sono presentate le proposte relative a questo argomento.

AGRICOLTURA MULTIFUNZIONE E SVILUPPO

L'agricoltura multifunzione è un'agricoltura che oltre alla produzione di cibo e fibre può anche avere diverse altre funzioni come la conservazione del paesaggio e della sua biodiversità e il contributo alla redditività socio-economica delle aree rurali.

Il nostro progetto si divide principalmente in due filoni tematici: la formazione e la coltivazione di specie autoctone, e lo sviluppo tecnologico. La formazione mira a educare gli agricoltori ad un miglior modo di fare reddito rispettando l'ambiente nella sua biodiversità e nelle sue interazioni con l'uomo.

Lo sviluppo tecnologico punta invece a far valere di più delle tecnologie, che già esistono ma vengono prese poco in considerazione, e a proporre delle nuove idee che in un prossimo futuro possano essere prese in considerazione e messe in pratica.

PROPOSTE

PROVVEDIMENTO PER LA FORMAZIONE PERSONALE TECNICO E INFORMAZIONE A AGRICOLTORI E NEO-AGRICOLTORI

La formazione dei neo-agricoltori dovrebbe cominciare già durante la frequentazione della scuola superiore, e poi nell'università, con l'intervento di esperti di agricoltura (come ad esempio sui macchinari utilizzati, sui concimi,

sui fertilizzanti, etc.) e di agricoltori che praticano l'agricoltura multifunzione e che quindi hanno esperienza sull'argomento e posso insegnare come si gestisce un'azienda non solo basata sul reddito ma anche sul creare servizi per la popolazione e in grado di adottare uno sviluppo sostenibile.

La formazione degli attuali agricoltori invece può essere basata su degli incontri per sensibilizzare e diffondere il metodo dell'agricoltura multifunzione e per cambiare l'idea di "fare agricoltura".

Tutto questo ha però un costo che per quanto riguarda gli incontri a scuola potrebbe essere supportato dalla regione o dallo stato, mentre per gli incontri di sensibilizzazione per aziende potrebbero essere pagati da questi enti nei primi dieci anni di attività dell'azienda agricola interessata; in questi dieci anni è obbligatorio almeno un incontro; in seguito gli incontri sarebbero facoltativi, così i costi si annullerebbero per gli agricoltori a meno che questi non vogliano fare uno dopo dieci anni di apertura dell'azienda, in quel caso l'agricoltore dovrebbe pagarsi l'incontro.

PROVVEDIMENTO PER COLTIVARE SPECIE AUTOCTONE (E COME CONVINCERE GLI AGRICOLTORI A FARLO)

La perdita di biodiversità a livello agricolo è causata, in maniera influente, dal fatto che gli agricoltori non prediligono le specie autoctone bensì quelle che garantiscono migliori risultati in termini di produttività e costi. Sarebbe importante quindi costituire un giusto rapporto tra prodotti autoctoni e prodotti importati al fine di tutelare e valorizzare alcuni punti fondamentali della biodiversità.

Mantenere quest'ultima (o reintrodurla) in un luogo potrebbe portare a dei vantaggi di tipo paesaggistici, ad esempio la varietà vegetale è prova di un ambiente "in salute", garantire un

marginale di sicurezza ad eventuali epidemie (biodiversità all'interno della specie stessa) e produrre una varietà di sementi che garantirebbe una relativa indipendenza dal commercio internazionale dei semi.

A livello economico anche l'agricoltore potrebbe ricavare vantaggi, infatti un prodotto originario del luogo risulterebbe più interessante per il consumatore e data la qualità potrebbe mantenere un prezzo più alto. Inoltre un prodotto locale garantirebbe una migliore compatibilità con l'ambiente.

Come possiamo però motivare gli agricoltori a cambiare almeno in parte il tipo di produzione?

Secondo noi si potrebbe incentivare il diretto interessato attraverso di finanziamenti economici, finalizzati a collaborare all'acquisto delle sementi autoctone, legati ad una campagna informativa la quale persuaderebbe il produttore a scegliere locale.

PROVVEDIMENTI PER INCENTIVARE LE INNOVAZIONI TECNOLOGICHE NEL SETTORE AGRARIO

Anche nell'agricoltura multifunzione lo sviluppo sostenibile ha un ruolo fondamentale; infatti il concetto di agricoltura multifunzione si basa su un sistema che deve risultare sostenibile in ambito economico, sociale e ambientale.

Per realizzare questo progetto è necessario quindi che l'ambiente sia mantenuto a un buon livello di salute. L'agricoltura intensiva, oggi utilizzata in gran parte dagli agricoltori, prevede un alto uso di fitofarmaci, sostanza chimiche sintetizzate appositamente per la difesa della pianta da agenti esterni. I residui di questi prodotti, essendo sintetici, non vengono assorbiti dal terreno e si disperdono nel terreno e nell'aria tramite tre vie: runoff, lisciviazione e dispersione nell'aria. Tutto questo provoca gravi danni alla salute umana e a quella dei vari organismi presenti sul territorio.

Come risolvere tutto questo? Una soluzione concreta è quella di limitare attraverso delle leggi, l'uso di fitofarmaci, con il divieto di utilizzo di quelli sintetici, e di creare prodotti esclusivamente naturali in grado di essere assorbiti interamente dal terreno senza creare danni all'ambiente e alla salute. Questo sarebbe molto importante non solo in un sistema multifunzionale ma anche nelle attuali situazioni di agricoltura intensiva.

Un altro punto importante riguarda sicuramente i fertilizzanti che sono oggi utilizzati per garantire una maggior qualità del prodotto. L'impiego smisurato di questi prodotti porta a un rapido innalzamento nel suolo del livello di macronutrienti come fosforo e azoto. Questi, diffondendosi nell'ambiente e soprattutto nelle acque reflue provocano il fenomeno dell'eutrofizzazione, intaccando le falde acquifere.

L'uso di fertilizzanti dev'essere quindi regolato da una serie di fattori: gestione del sistema agricolo, tipo, modo e quantità di fertilizzante da utilizzare, clima, topografia e tipo di suolo. La nostra idea è quella di creare degli indicatori cartacei o online in grado di analizzare la situazione dell'agricoltore in base ai dati di cui dispone e di fornirgli un dato rapido, facile da comprendere relativo alla quantità di fertilizzante da utilizzare per quel determinato campo. L'ultimo è relativo all'energia. Già da qualche anno si sta lavorando allo sviluppo di trattori ibridi che funzionino prevalentemente a energia elettrica. Questi mezzi, considerati le macchine del futuro, hanno un vantaggio fondamentale: non inquinano. Utilizzando energia elettrica non emettono gas di scarico nocivi per l'ambiente e dispongono di una trazione uguale o leggermente minore a quella dei trattori tutt'ora in commercio. Sarebbe opportuno quindi implementare questa ricerca per avvicinarci sempre più a un sistema green.

QUANTITÀ E QUALITÀ DELL'ACQUA

Il problema dell'acqua riguarda qualsiasi ambito ma nell'agricoltura copre un ruolo fondamentale. L'acqua è la fonte per l'irrigazione ed è soggetta a parecchi sprechi. Per risolvere almeno parzialmente questo problema sarebbe necessario applicare le riforme in ogni parte d'Italia (in molte zone si irriga ancora "a canaletta", un metodo che risente di un grande quantitativo di sprechi), in modo da porta-

re un'irrigazione più conveniente dal punto di vista idrico.

A questo deve seguire un frequente controllo e un'accurata manutenzione delle tubature, le quali sono spesso soggette a numerose perdite. Andrebbero inoltre incentivate e diffuse le irrigazioni intelligenti, sistemi a basso consumo idrico estremamente comode e funzionali con le tecnologie di cui disponiamo oggi.

DISTRETTI SALUTE – IV AS - Istituto Alfano I – Salerno

L'informazione è una delle risorse più importanti per migliorare e tutelare la salute della popolazione, la quale deve essere consapevole del territorio in cui vive e delle sue condizioni ambientali (inquinamento acustico, luminoso, atmosferico, idrico, fotochimico, del suolo, elettromagnetico, termico, degrado architettonico e sociale) e di tutti quei fattori che contribuiscono al cambiamento dell'ecosistema del territorio.

La nostra proposta prevede un progetto "territoriale" che possa coinvolgere aree vaste (macroaree / distretti) di zone interne e marginali che conservano e/o tutelano ambiti ad elevata identità ecosistemica naturale.

Queste aree, anche se lontane magari da quello che è l'aspetto economico e moderno delle città, presentano le caratteristiche fondamentali di un territorio naturale, che offre la possibilità di godere di una migliore qualità della vita.

Queste zone nel gergo economico spesso definite "svantaggiate" devono ribaltare la loro attuale "criticità socio-economica" in una "opportunità socio-economica", utilizzando il patrimonio delle risorse naturali ben conservate come possibilità di "offerta di territori con prerogative ambientali uniche e pienamente coerenti con un'eccellente qualità della vita".

Tale ribaltamento dovrebbe avviare e/o potenziare il consolidamento di tendenze già in atto: **un controesodo dalla città verso i paesi.**

Questo "ritorno" verso identità territoriali a "rischio di estinzione" non subirebbe l'effetto di emarginazione sociale tipico dei secoli scorsi, perché si avvantaggia dell'epoca multimediale in cui la comunicazione ed il commercio

travalicano le distanze ed il tempo e consentono di essere pienamente protagonisti della vita sociale.

Il tutto dovrebbe partire da una riqualificazione dei territori stessi attraverso analisi di certificazioni ambientali, che prendono in considerazione, ad esempio, la qualità del suolo, la concentrazione dei suoi nutrienti, qualità e disponibilità idrica del territorio, la ridotta o totale assenza di inquinamenti. Attraverso piani d'azione, si devono sostenere e promuovere pratiche agricole a beneficio dei sistemi agricoli stessi, ad esempio mettendo in atto la rotazione delle colture, tutelando aree di interesse ecologico e incrementando la biodiversità dei campi attraverso l'agricoltura biologica. Insomma, preservando ambienti in cui la qualità della vita dell'uomo sarebbe sicuramente migliore partendo proprio dall'alimentazione. I distretti dovrebbero pertanto comprendere più comuni con condizioni di partenza simili e in grado di assicurare una politica territoriale finalizzata allo scopo comune "salute dell'uomo e conservazione dei sistemi naturali".

La condivisione di obiettivi di politica ambientale con i cittadini che aderiscono ai distretti si aprirebbe a processi di partecipazione attiva e trasparente della collettività.

PROPOSTA

DIMENSIONE TERRITORIALE: Pensare e agire coerentemente a livello nazionale, iniziando ad individuare comuni che già hanno prerogative ambientali virtuose, dichiarate, trasparenti per poi ampliarle anche a comuni di grandi dimensioni (territoriali e demografiche).

DIMENSIONE TEMPORALE: Progetti pilota (fase sperimentale) da realizzare entro i prossimi 5 anni in varie zone del nostro paese.

Riscontro dei risultati attesi (attraverso la verifica di indicatori determinanti/di stato/di pressione relativi ad acqua, suolo, sottosuolo, aria, flora, fauna) ed eventuale disseminazione dell'esperienza a nuovi distretti fino ad un ampliamento che abbia, nel lungo periodo, effetti perenni sul territorio e sulla popolazione stessa.

PROVVEDIMENTO

COSA:

- Interventi di carattere economico e sociale: iniziative d'incoraggiamento all'avvio della sperimentazione (incentivi a giovani coppie e/o a nuclei familiari numerosi e/o con figli piccoli disposti a trasferirsi nei distretti più decentrati) ;

- Attività di ricerca applicata sulle potenzialità di sostegno all'agricoltura ecosostenibile ed in genere alla green economy;

- Certificazioni ambientali;

-Attività di riduzione d'inquinamento;

CHI: Enti nazionali ed europei.

DESTINATARI DEL PROVVEDIMENTO: Amministrazioni comunali con ricaduta finale sui cittadini.

COME: A livello europeo bisogna indirizzare maggiori fondi per la ricerca sull'agricoltura ecologica nell'ambito della PAC e di HORIZON 2020 (programma europeo di ricerca), programma per l'Ambiente e l'Azione per il clima (LIFE), Fondo europeo per lo sviluppo regionale (FESR), Cooperazione territoriale europea (CTE), Fondo sociale Europeo (FSE), La Politica Agricola Comune (PAC), Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR), Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca (FEMP). Rivisitazione delle politiche territoriali e degli strumenti urbanistici.

NUOVE ETICHETTE PER LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE - IVD

Istituto M. Gioia – Piacenza

La popolazione mondiale e la richiesta alimentare sono oggi in sensibile aumento. La richiesta può essere fronteggiata non tanto ampliando la disponibilità di nuovi terreni quanto con uno sfruttamento migliore dei terreni già coltivati. In quest'ottica entrano in gioco gli indicatori di sostenibilità.

Si tratta di criteri con cui viene valutata la sostenibilità delle produzioni agricole per consentire "uno sviluppo che soddisfa i bisogni del presente senza compromettere l'abilità delle future generazioni di soddisfare le loro necessità".

In Europa a fine 2016 entrerà in vigore il Provvedimento 1169/2011 che regolerà le etichettature dei prodotti alimentari a livello europeo. Abbiamo però notato che nelle etichette che verranno introdotte non sarà presente nulla che mostrerà al consumatore quanto la produzione di tal prodotto sia stata coerente con le norme di sostenibilità ambien-

tale. Siamo a conoscenza che gli indicatori di sostenibilità sono molto numerosi e comprendono svariate categorie di giudizio e non sempre sono agevoli da capire nel loro insieme.

PROPOSTA

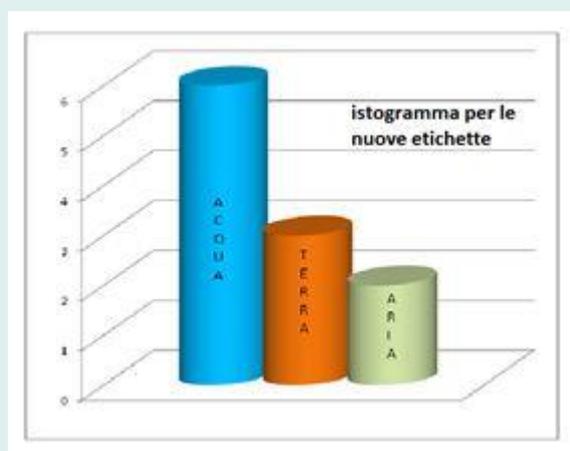
La nostra proposta riguarda una nuova etichettatura dei prodotti alimentari in modo che, attraverso un diagramma o un grafico, venga indicato se la produzione ha rispettato o meno le norme sulla sostenibilità ambientale. In altre parole noi proponiamo un sistema semplice ed efficace che si rifà al modello della classificazione energetica degli elettrodomestici: si tratta di un piccolo diagramma grazie al quale il consumatore verrà informato su quanto la produzione del prodotto che acquisterà sia stata rispettosa delle norme sulla sostenibilità ambientale.

Il sistema da noi proposto si basa su un istogramma a tre cilindri:

- ACQUA: Comprende la valutazione sintetica degli indicatori di sostenibilità relativi all'inquinamento e allo sfruttamento delle risorse idriche.

- TERRA: Comprende la valutazione sintetica degli indicatori di sostenibilità relativi all'inquinamento e all'impoverimento del suolo.

- ARIA: Comprende la valutazione sintetica degli indicatori di sostenibilità relativi alle emissioni di gas nocivi.



I valori vanno da un minimo di 0 a un massimo di 6. Abbiamo scelto una scala basata su multipli di 3 perchè la suddivisione dell'istogramma è a tre livelli:

- Da 0 a 2 la sostenibilità del prodotto è scarsa o praticamente nulla.

- Da 2,1 a 4 la sostenibilità del prodotto è media.

- Da 4,1 a 6 la sostenibilità del prodotto è alta.

Siamo consapevoli che si tratta di un sistema complesso in quanto gli indicatori sono molto numerosi quindi le tre categorie potrebbero variare se gli esperti le ritenessero inadeguate. Nonostante questi problemi, la nostra proposta presenta, secondo noi, alcuni vantaggi:

- Il consumatore viene informato di ciò che sta comprando e quindi può preferire all'acquisto prodotti a minore impatto ambientale rispetto ad altri;

- Sono valorizzate le aziende più rispettose dell'ambiente;

- Le aziende meno rispettose delle norme devono adattarsi per rimanere competitivi sul mercato.

Proponiamo di trasformare la nostra idea in una proposta di legge da sottoporre al Parlamento Europeo secondo le norme vigenti.

TIPOLOGIA DI INTERVENTO: Legislativo.

ATTUATORI: I cittadini europei .

COME: I cittadini, avvalendosi del diritto d'iniziativa possono formulare una proposta di legge al parlamento europeo dopo aver raccolto un milione di adesioni.

DESTINATARIO: Parlamento Europeo e le aziende.

TEMPISTICA: Variabile a seconda del processo legislativo.

APP PER LA LETTURA DELLE ETICHETTE E ETICHETTE IN BRAILLE – IIIM - Istituto Santorre di Santarosa - Torino

Molte sono le informazioni presenti in un'etichetta: la maggior parte dei consumatori guarda la data di scadenza, gli allergeni, a volte il luogo di produzione e le calorie, ma non è in grado di comprendere correttamente la voce ingredienti e la tabella GDA. E di fronte al dilemma di quale prodotto scegliere non sa quale criteri usare oltre a quelli economici e pochi altri.

Come aiutare i consumatori?

PROPOSTE

PROVVEDIMENTO N.1: EDUCAZIONE ALIMENTARE

DIMENSIONE TERRITORIALE: Nazionale.

DIMENSIONE TEMPORALE: 5 anni.

CHI: Ministero Pubblica Istruzione, Ministero delle Politiche Agricole, Ministero della Sanità.

CHE COSA: Educazione alimentare nelle scuole secondarie di secondo grado: lettura e interpretazione delle etichette per un acquisto consapevole.

COME:

- Conoscere la legislazione europea in tema di etichette;

- Confrontare etichette diverse per ogni gruppo di prodotti (es. bevande analcoliche, prodotti da forno, acqua, etc.) ;

- Scegliere i criteri di classificazione per acquistare il prodotto più salutare.

PROVVEDIMENTO N.2: APP PER LETTURA ETICHETTE

DIMENSIONE TERRITORIALE: Nazionale.

DIMENSIONE TEMPORALE: 10 anni.

CHI: Ministero Pubblica Istruzione, Ministero delle Politiche Agricole, Ministero della Sanità.

CHE COSA: Concorso rivolto ai giovani per produrre un'APP, che consenta di interpretare tutte le informazioni riguardo un prodotto che si vuole acquistare, come il significato degli ingredienti, dei valori nutrizionali, della tabella GDA dell'apporto calorico; oltre a tutte le sigle utilizzate con relative informazioni.

COME: Mettere a punto un'APP.

PROVVEDIMENTO N.3: ETICHETTE IN BRAILLE

DIMENSIONE TERRITORIALE: Unione Europea.

DIMENSIONE TEMPORALE: 10 anni.

CHI: Unione Europea.

CHE COSA: Regolamento CE sulle etichette → rendere visibile ai ciechi le GDA.

COME: Aggiungere le GDA sulle etichette alimentari in caratteri Braille.

UN'APP PER L'OLIO DI PALMA - IIM -

Istituto Santorre di Santarosa - Torino

L'olio di palma è un grasso saturo ed è sempre più richiesto dall'industria alimentare. È il grasso principale di quasi tutte le merendine, i biscotti, gli snack dolci e salati e le creme in vendita nei supermercati. L'ampio utilizzo di questa materia prima è dovuto sia al costo estremamente basso, sia al fatto di avere caratteristiche simili al burro.

Il Fatto Alimentare dice no all'olio di palma per motivi etici, ambientali e di salute e invita le aziende a sostituirlo con altri oli non idrogenati o burro.

1) La produzione di palma è correlata alla rapina delle terre e alla deportazione di milioni di famiglie africane e asiatiche. È inoltre la causa primaria della deforestazione di aree boschive (prima causa di emissione di CO₂ nel Sud-Est asiatico) e della devastazione degli "habitat" naturali per lasciare spazio alle monoculture come quelle della palma da olio. Queste operazioni comportano gravi violazioni dei diritti umani, l'eliminazione della sovranità alimentare e la riduzione della biodiversità. Per rendere sostenibile la produzione di olio di palma è nata RSPO - Roundtable on Sustainable Palm Oil; un'organizzazione agricola nata nel 2004 con l'obiettivo di promuovere la crescita e l'uso di prodotti di olio di palma sostenibile attraverso standard globali credibili, il coinvolgimento delle parti interessate e una certificazione che dichiara la sostenibilità ambientale e di rispetto dei diritti umani nella produzione dell'olio di palma. Purtroppo solo il 17% è commercializzato e solamente la metà trova un acquirente finale.

2) L'olio di palma viene utilizzato dalla maggior parte delle aziende alimentari perché costa poco e si presta a molti utilizzi. Secondo i nutrizionisti l'assunzione giornaliera di dosi elevate di questo ingrediente è una delle cause principali che provocano le malattie cardiovascolari a causa dei grassi saturi presenti. Questa ipotesi si verifica più spesso di quanto si

creda, visto che l'olio di palma si trova nella maggior parte degli alimenti trasformati, soprattutto in quelli più consumati dai giovani. Anche se in Italia non esistono studi sul consumo pro-capite, i nutrizionisti consigliano di limitarne l'assunzione, in particolare ai bambini che sono i più esposti.

Per ridurre il consumo dell'olio di palma proponiamo una tassa. L'olio risulta così comparabile (per i costi di utilizzo) rispetto agli altri grassi più pregiati. Inoltre proponiamo un'app che permette di discriminare gli alimenti in base alla presenza dell'olio di palma (*questa applicazione è presente già in Australia*).

PROPOSTE

PROVVEDIMENTO N.1: TASSAZIONE SULL'USO DELL'OLIO DI PALMA

DIMENSIONE TERRITORIALE: Nazionale.

DIMENSIONE TEMPORALE: 15 anni.

CHI: Governo, Consiglio dei Ministri.

CHE COSA: Decreto legge .

COME: Imporre una tassa sull'olio di palma.

PROVVEDIMENTO N.2: APP

DIMENSIONI TERRITORIALI: Nazionale .

DIMENSIONE TEMPORALE: 10 anni

CHI: Ministero Pubblica Istruzione, Ministero delle Politiche Agricole, Ministero della Sanità.

CHE COSA: Concorso rivolto ai giovani per produrre un'APP.

COME: L'app classifica ogni prodotto secondo cinque categorie:

- Senza olio di palma;

- Con olio di palma e politica attiva contro la deforestazione;

- Olio di palma certificato RSPO;
- Olio di palma in parte certificato;
- Olio di palma senza alcuna certificazione riguardante l'ambiente e i diritti umani.

Nel caso in cui il prodotto rientri nelle ultime due categorie, l'app fornisce automaticamente l'indicazione di prodotti alternativi analoghi e

HEALTHY – IVG - Istituto M. Gioia - Piacenza

Esistono già applicazioni che consentono di monitorare le condizioni fisiche ma non esiste nulla che traduca i dati ricavati dalle analisi cliniche in consigli alimentari personalizzati.

Proponiamo di introdurre sul mercato un dispositivo elettronico, chiamato Healthy, nel quale è possibile inserire le analisi chimico-cliniche (glicemia, azotemia, colesterolo, emocromo, trigliceridi) di una persona e attraverso un software il dispositivo dovrebbe essere in grado di offrire indicazioni alimentari per mantenere i valori nei parametri normali.

Questo dispositivo non sostituirebbe il nutrizionista, che consideriamo una figura importante, ma dovrebbe svolgere la funzione di tutor personale.

PROPOSTA

COSA: Progetto di ricerca.

il consumatore può mandare un messaggio email al produttore, sollecitandolo a cambiare politica, per entrare in una delle prime tre categorie.

CHI: Stato e mondo delle imprese, in particolare aziende private specializzate nell'ambito dell'elettronica e dell'informatica.

DESTINATARI DEL PROVVEDIMENTO: Destinatarie in primis saranno le aziende private che attraverso il finanziamento statale (se ci sarà) avviano un percorso di ricerca per la realizzazione del prototipo Healthy.

DESTINATARI FINALI: Persone affette da malattie riguardanti l'alimentazione e in generale tutte le persone che devono controllare l'alimentazione per problemi di salute.

COME: Erogazione di fondi di ricerca da parte da parte dello Stato o investimento privato delle aziende o consorzi.

AMBITO D'INTERVENTO: Nazionale.

DIMENSIONE TEMPORALE: Circa due anni.

I PARTNER



