

SLOW FOOD IN AZIONE

Le comunità
protagoniste del
cambiamento

Strumenti



È un progetto finanziato dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali – Direzione Generale del Terzo settore e della responsabilità sociale delle imprese - Avviso n.1/2018.
"Slow Food in azione: le comunità protagoniste del cambiamento" ai sensi dell'articolo 72 del codice del terzo settore, di cui al decreto legislativo N. 117/2017.


Slow Food® Italia

In collaborazione con

WE MAKE IT EASY

 MINISTERO del LAVORO
e delle POLITICHE SOCIALI



Slow Food®

**VADEMECUM
COMUNICAZIONE
SLOW FOOD**

Maggio 2019

www.slowfood.it



Sommario

- 1 Introduzione
- 1 Premessa
- 2 Gli hub organizzativi
- 2 Strumenti liberi
- 3 Strumenti gestiti direttamente dall'hub comunicazione
- 4 Sito e social network
- 7 Facebook
- 10 Marchio
- 13 Strumenti esterni
- 15 Conclusioni

Introduzione

Quello che segue non vuole essere un vademecum esaustivo sulla comunicazione, nemmeno un susseguirsi di citazioni e regole. Si tratta semplicemente di uno strumento agile frutto dell'esperienza di chi cura la comunicazione di Slow Food da anni e arricchito dalle risposte raccolte con il questionario sottoposto ai responsabili regionali della comunicazione di Slow Food.

È il punto di partenza di un lavoro che deve essere incrementato, perfezionato con il passare del tempo e il sorgere delle criticità. E che ha la prospettiva di contribuire alla nascita, nei prossimi mesi, di un vero e proprio "manuale della comunicazione di Slow Food nel mondo".

Paul Watzlawick in "Pragmatica della comunicazione umana" (1967) scriveva «ogni comportamento è comunicazione» ed è «impossibile non comunicare».

Se questa affermazione è vera in senso assoluto, lo è ancor di più per un'associazione senza scopo di lucro, formata da volontari, che si occupa di questioni che hanno una forte valenza sociale e politica. Questo per dire che con il termine comunicazione si va ad abbracciare una molteplicità di azioni che ci coinvolgono sia attivamente sia passivamente, qualsiasi attività facciamo.

Per comunicare correttamente ed efficacemente occorre:

- Conoscere il destinatario
- Usare appropriati veicoli di trasmissione
- Saper suscitare interesse
- Informare esaurientemente
- Ascoltare e valutare le reazioni del destinatario
- Migliorare, se necessario, il contenuto dell'informazione trasmessa, usando differenti e più efficaci mezzi di comunicazione
- Stimolare reazioni
- Riascoltare e valutare le reazioni del destinatario

Qualunque cosa vogliamo trasmettere bisogna che sia interessante per il destinatario.

Premessa

La pianificazione delle attività del gruppo Slow Food coinvolge, già nella fase di avviamento, 5 diverse realtà/entità legali ¹:

- L'associazione internazionale Slow Food
- L'associazione Slow Food Italia
- La Fondazione Slow Food per la biodiversità Onlus
- Slow Food Promozione Srl Società Benefit (partecipata al 100% da Slow Food Italia)
- La Fondazione Terra Madre

Questo lavoro di programmazione non riguarda solo gli uffici della sede internazionale di Slow Food (a Bra) ma anche alcune realtà collegate in giro per il mondo: l'ufficio di Slow Food Europe a Bruxelles, lo Slow Food Youth Network a Utrecht e gli uffici di alcune direzioni nazionali (Slow Food Usa, Slow Food Germania, Slow Food Svizzera, Slow Food Brasile, Slow Food Giappone, e altre che si aggiungeranno nel tempo).

Lo scenario politico e operativo che ispira la programmazione delle attività si ritrova nell'insieme dei [deliberati del Congresso internazionale 2017 di Slow Food \(Chengdu, Cina\)](#), che tra le altre cose stabiliscono che entro la fine del 2020 (quando si celebrerà un nuovo Congresso) dovranno realizzarsi profonde mutazioni delle dinamiche di presenza dell'associazione sui territori e di partecipazione di individui e comunità in ogni parte del mondo.

A questo scopo, obiettivo prioritario è eliminare (nel rapporto verso l'esterno) qualsiasi "barriera" tra le diverse entità legali e i diversi gruppi di lavoro.

¹ La sesta realtà giuridica del gruppo, Slow Food Editore Srl (partecipata all'80% da Slow Food Italia e al 20% da Giunti Editore Spa) ha un piano di attività autonomo, proprio in virtù delle caratteristiche di una casa editrice. Tuttavia in alcuni casi anche Slow Food Editore è toccata dalla pianificazione di gruppo.

Gli hub organizzativi

Nel percorso riorganizzativo della sede internazionale di Slow Food, svoltosi in parallelo con il percorso congressuale di Chengdu, sono stati individuati 5 hub operativi, all'interno dei quali si possono includere tutte le varie attività che vengono svolte dallo staff.

Tali hub fanno riferimento alle principali aree di operatività definite dai documenti congressuali di Chengdu o alle attività di servizio essenziali al funzionamento delle aree stesse.

I 5 hub sono:

- Network
- Contenuti e progetti
- Ricerca risorse
- Comunicazione
- Operational

Hub comunicazione

A questo hub compete tutta l'attività di comunicazione, interna ed esterna: dalla comunicazione istituzionale al rapporto con i media, dalla comunicazione dedicata a progetti ed eventi alla gestione dei diversi canali utilizzati dall'associazione e dalle realtà ad essa collegate. L'hub si occupa anche di fornire supporto alla rete Slow Food per la propria attività di comunicazione, in primis alimentandola con contenuti e notizie.

Con il termine comunicazione si va ad abbracciare una molteplicità di attività importanti che all'interno di una organizzazione coinvolgono più ambiti. Per una comunicazione efficace questi ambiti devono essere il più possibile coordinati. In altre parole la comunicazione è un insieme di azioni che una parte mette in atto per far sì che un'altra pensi e/o reagisca.

Rispetto alle esigenze di comunicazione di Slow Food Italia, l'hub deve gestire l'immagine dell'identità associativa e della dirigenza, la diffusione della sua filosofia, gli eventi e i progetti. Deve altresì studiare le strategie affinché temi e attività siano quanto più conosciuti possibile tra media, pubblico e istituzioni di rife-

rimento. I potenziali stakeholder sono infatti numerosi e non a priori di facile individuazione, o meglio da individuare di volta in volta sulla base del singolo progetto da comunicare.

L'ufficio comunicazione deve essere informato di tutti gli ambiti in cui si muove o vorrebbe muoversi l'associazione perché tra i compiti della comunicazione c'è infatti quello di suggerire, promuovere, elaborare programmi atti alla diffusione capillare, omogenea e coerente dell'immagine dell'associazione e delle sue tematiche, sviluppando i rapporti con tutti i possibili centri di informazione, assicurando il costante flusso di comunicazione tra l'associazione e gli utenti.

Di seguito presentiamo alcuni strumenti di comunicazione che usiamo abitualmente in Italia, con alcune indicazioni maturate dall'esperienza di questi anni. Abbiamo diviso gli strumenti a seconda del grado di autonomia operativa (gestiti direttamente da noi, piattaforme altrui...)

Strumenti liberi

Metooo

Piattaforma gratuita per la gestione degli eventi per Condotte Slow Food e Associazioni Regionali. Con Metooo è possibile creare la pagina dell'evento, invitare contatti via email, gestire le prenotazioni e le vendite, diffondere sui social ecc. È di semplice utilizzo e consente a tutti i soci di vedere gli appuntamenti delle Condotte. L'utilizzo è gratuito.

Qui tutte le informazioni su [Metooo per Slow Food](#).

Caricare tutti gli eventi di Condotte su questa piattaforma consente al "pubblico" di Slow Food di poterli visualizzare e ricercare in un'unica pagina: <https://slowfood.metooo.io/search>

Strumenti gestiti direttamente dall'hub comunicazione

Comunicazione settimanale di Slow Food Italia

La newsletter viene spedita il venerdì e raggiunge i membri dei Comitati di Condotta e delle Associazioni Regionali.

Ogni settimana ospita informazioni di servizio, anticipazioni di eventi e campagne, approfondimenti e altro che può essere di servizio ai volontari e agli attivisti di Slow Food.



Newsletter Attualità e notizie di slowfood.it

La newsletter viene inviata ogni martedì e raggiunge attualmente circa 80.000 destinatari, tra soci attivi e scaduti e iscritti al servizio.

Riprende quanto pubblicato su slowfood.it, slowine.it, fondazione-slowfood.it ecc.

È la newsletter attraverso la quale vengono diffuse le notizie pubblicate sui siti web e vengono comunicati gli eventi e le campagne ufficiali Slow Food in Italia.



Sito e social network

I nostri canali ufficiali di comunicazione online sono:

🌐 sito web Slow Food Italia: www.slowfood.it e Fondazione Slow Food per la Biodiversità www.fondazione Slow Food.com

f Pagina Facebook (Slow Food Italia)

🐦 Twitter (@SlowFoodItaly)

📷 Instagram (slow_food_italia)

📺 YouTube (SlowFoodItalia)

Queste pagine vengono aggiornate quotidianamente con spunti di attualità, informazioni sui nostri progetti ed eventi, curiosità, photogallery, brevi clip etc.

Oltre a questi mezzi vanno aggiunti i canali internazionali a partire da www.slowfood.com, i siti tematici (come ad esempio <https://www.slowfood.com/sloueuropa/it/>), i social media e i siti e gli altri canali attivi per le manifestazioni.

Prima di entrare nel merito, è opportuno ricordare che – nel caso di associazioni regionali – l'ideale è avere un sito regionale che rispecchi la struttura di slowfood.it, che sia aggiornato e sia la vera espressione dell'associazione sul territorio.

Accanto a questo, le Condotte possono costruirsi una pagina Facebook più immediata e facile da gestire (senza fare inutili siti che sono spesso dimenticati a se stessi: comunicare male è peggio che non comunicare).

La regola d'oro, in generale e in rete in particolare, è avere contenuti importanti, accattivanti e di grande interesse. In secondo luogo e in particolare per chi, come noi, lavora con olio di gomito senza avere grandi budget da investire nella comunicazione (parlo sia di adv sia di competenze tecniche), l'unico modo per avere visibilità è pubblicare con costanza e avere una grande cura dei contenuti.

Occorre verificare le fonti, sempre! Cerchiamo di non aggiungere disinformazione alla tanta che già alimenta oggi la rete. Uno dei punti di forza di Slow Food è proprio quella di essere una fonte autorevole: diamo contenuti verificati, di qualità e disponibili gratuitamente. È molto importante, anzi forse è l'aspetto più importante: correttezza delle informazioni e verifica delle fonti. Da valutare bene i contenuti da condividere: prima di condividere un post o una notizia, si deve sempre risalire alla fonte, verificando che siano veritieri, senza lasciare niente al caso e seguendo precise regole editoriali. La rete è piena di notizie false. In caso di dubbi rivolgetevi allo staff della sede nazionale per chiedere collaborazione. E ricordate che non siamo una testata scandalistica! Meglio perdere l'opportunità di dare una notizia che dare una notizia falsa.



Linee guida per un articolo da pubblicare sul sito

Prima di tutto l'argomento deve essere interessante e l'articolo ben scritto, poi la lunghezza non ha importanza. Se dobbiamo dare dei confini si può ipotizzare un minimo di 1500 battute e un massimo di 3000 (1800 - 2400 è l'ideale). Ogni articolo deve avere un titolo e un sottotitolo: Il sottotitolo è un "frammento" dell'articolo che aiuta a suscitare l'interesse del lettore e a dare un po' di informazioni sull'argomento dell'articolo. Dovrebbe essere di 1-2 brevi frasi. I sottotitoli lunghi non funzionano. Ancora una cosa, già scritta per il comunicato, importante anche per gli articoli: è utile riportare qualche dichiarazione (in gergo virgolettati che devono sempre essere concordati) dei protagonisti del racconto.

I temi degli articoli dovrebbero riguardare i valori di Slow Food, che fanno riferimento alla dichiarazione di Chengdu o che possono essere diversamente espressi partendo dai contenuti che riportano i siti nazionali e internazionali di Slow Food. Gli articoli non devono riguardare per forza Slow Food e la sua rete, ma devono prendere in considerazione la nostra filosofia. Si possono affrontare un'ampia gamma di argomenti! Vogliamo mostrare ai lettori la diversità del mondo Slow Food.

Alcune idee di carattere generale:

■ Progetti e temi Slow Food: [Biodiversità](#), [Arca del Gusto](#), [Slow Meat](#), [Slow Fish](#), [Cheese](#), [Slow Wine](#), [Slow Olive](#), [Mercati della Terra](#), ecc.

■ Impatto: Il mondo ha bisogno di buone notizie! Come e dove stanno avvenendo cambiamenti positivi, quali impatti hanno i programmi Slow Food nella comunità, storie di successo.

■ Persone: ispirare le persone e le comunità, i produttori, gli artigiani, gli agricoltori, i cuochi, gli imprenditori, le popolazioni indigene, le comunità e i leader, e tutti coloro che sono in prima linea nella tutela dei valori del buono, pulito e giusto.

■ Prodotti: Arca del Gusto, Presidi, come utilizzare i prodotti, come trovare i prodotti, cosa li rende unici o importanti, la vostra esperienza con un prodotto Arca....

■ Gastronomia: culture gastronomiche, esperienze di degustazione o preparazione, ricette tradizionali, convivialità, cibo e bevande, educazione, qualità, cibo e design, attenzione.

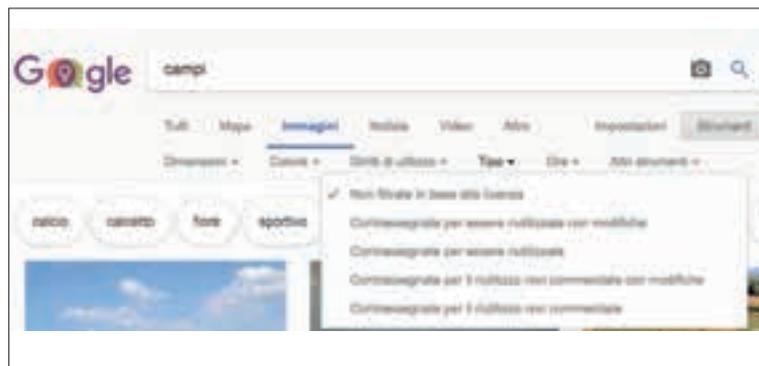
■ Politica: sistema alimentare, leggi, giustizia alimentare/sociale, ambiente, attivismo.

Fotografie

È un capitolo delicato e per questo che ci dilunghiamo un po' di più. Lo è sempre stato, ma ora, con la nuova legge sulla privacy, bisogna usare maggiore attenzione.

Eccovi alcune semplici regole.

Le fotografie devono essere autorizzate dal fotografo. Fate attenzione a non usare fotografie coperte da copyright. È, comunque, buona norma specificare i crediti. Le fotografie che trovate su Facebook (e sui social in generale) non si possono usare se non c'è l'autorizzazione dell'intestatario della pagina (o non ci sia una dichiarazione sulla pagina stessa): non sono pubbliche.





Su Google per essere sicuri bisogna seguire la procedura sotto riportata e lasciar perdere le fotografie contenute nelle prime due voci (“Non filtrate in base alla licenza” e “Contrassegnate per essere riutilizzate con modifiche”).

Fotografie e video e legge sulla privacy

In primo luogo, occorre specificare che per “pubblicazione” si intende la divulgazione dell’immagine attraverso qualsivoglia mezzo che la renda pubblica: mostre, siti internet, riviste, cartelloni pubblicitari, eccetera.

È importante sapere che quando si scatta una foto o si gira un video (sia in un luogo pubblico che privato) bisogna richiedere il consenso di tutte le persone all’interno dell’inquadratura (la cosiddetta “liberatoria”). Il consenso può essere rilasciato in forma scritta o anche registrata, ma anche per “comportamento concludente” (ad esempio se il soggetto inquadrato si mette in posa davanti all’obiettivo). Se inoltre si vuole pubblicare la foto/video tramite mezzi di comunicazione digitali e/o cartacei, è necessario ottenere anche il consenso per la pubblicazione e diffusione.

Vi è però un’eccezione per quanto riguarda le foto scattate in occasione di eventi, fatti e cerimonie di interesse pubblico o aventi luogo in pubblico. Infatti, se si scatta la foto a una manifestazione non è necessario richiedere il consenso a tutte le persone

che hanno partecipato all’evento, ma è fondamentale che non vi sia alcun individuo in primo piano nello scatto. In altre parole l’oggetto della foto deve essere l’evento o la cerimonia pubblica e i suoi partecipanti dovranno fare da sfondo (e non viceversa!). Per i giornalisti, o per una testata giornalistica, non vi è l’obbligo di richiedere il consenso del soggetto immortalato (anche se c’è da rispettare tutto il discorso sulla deontologia professionale), eccezion fatta per i minorenni per i quali prevale il diritto alla riservatezza sul diritto di cronaca (in questi casi sarà quindi necessario fare in modo che il volto del bambino sia irriconoscibile).

Un altro caso particolare riguarda i personaggi famosi, i quali possono essere fotografati senza richiedere alcun consenso, a patto che la foto/registrazione sia effettuata in un luogo pubblico o aperto al pubblico e che non comprometta la sua onorabilità, rispettabilità e reputazione.

Veniamo a fotografie che raffigurano i minori. La pubblicazione di foto ritraenti soggetti minori è da sempre un aspetto molto delicato. Una recente sentenza del Tribunale di Mantova (novembre 2017) ha stabilito che per la pubblicazione delle foto dei figli occorre il consenso di entrambi i genitori. In assenza dell’accordo dei due genitori, la foto non è pubblicabile.

Dimensioni

Se per il sito usate una piattaforma wordpress la dimensione consigliata per le foto in evidenza che verranno riprese da Facebook è di 1200 per 630 pixel. Se usate formati diversi, occhio all’anteprima sulla vostra pagina. È importante non tagliare male l’immagine. Occorre assicurarsi in anteprima di avere una pubblicazione ottimale (foto ben centrate e grandi). Per verificare potete programmare il post prima della pubblicazione. Se non si ha una foto adatta, potete pubblicare la foto direttamente sulla bacheca e allegare link.

Facebook

La regola principale su questo popolarissimo social è “variare la dieta”: a Facebook piacciono i contenuti diversi. Occorre inoltre cercare di alternare differenti formati come link, foto, video e card. Più si varia, più gli algoritmi di Facebook sono gentili.

Altra regola importante è “ascoltare il pubblico”: bisogna misurare i risultati. Questo permette di tarare la comunicazione rispetto alle esigenze del vostro pubblico, come per esempio i contenuti che suscitano maggiore interesse e l’orario di pubblicazione più adeguato.²

Questo in generale. Ci sono, però, contenuti che Slow Food deve diffondere in ogni caso, quindi l’atteggiamento del pubblico può influire sul come ma non su cosa.

Possiamo raccontare la stessa storia, diffondere lo stesso messaggio in modi diversi.

È molto importante sottolineare, anche se dovrebbe essere scontato, che il profilo di un’associazione regionale Slow Food o della propria Condotta non è un profilo personale: bisogna sempre pensare che quando parliamo è Slow Food che parla.

Quindi ne va dell’immagine dell’associazione.

Dunque, ad esempio, nessuna opinione personale può essere



² Non esiste un orario universalmente riconosciuto come migliore per pubblicare un contenuto perché dipende da chi è il nostro pubblico e dalle sue abitudini: monitorare gli insight di facebook può aiutare a capirlo perché ci indicano i momenti della giornata in cui i fan della nostra pagina sono più attivi.

postata sui canali di comunicazione associativi: deve essere l’opinione dell’associazione (a livello internazionale o anche solo locale).

Come già detto in precedenza, un’altra regola importante è la costanza: per farsi “notare” bisogna essere costanti nelle pubblicazioni, sempre secondo le vostre possibilità. È inutile partire a pubblicare due volte al giorno la prima settimana e una volta ogni due le seguenti. Stilare un calendario fattibile secondo i vostri contenuti e le vostre risorse e rispettatelo. In questo la “programmazione dei post” può esserci molto di aiuto. Utilizzate la diretta di Facebook (mantenendo il telefono in posizione verticale) ma senza abusarne: ricordate che spesso postare contenuti real time, per esempio durante i nostri eventi o conferenze, è molto apprezzato dagli utenti che possono seguire da remoto. Se non avete contenuti propri, potete raccogliere quelli della rete da siti amici e affidabili, a partire ovviamente da quelli nazionali e internazionali di Slow Food. I contenuti non ci mancano, quindi possiamo trovare qualcosa da pubblicare ogni giorno! Seguire l’attualità può essere un modo efficace per attirare l’attenzione. Rispondete sempre ai messaggi diretti e ai commenti sui post con gentilezza e diplomazia. Evitiamo le polemiche (come pure i commenti ai risultati calcistici o elettorali).

Titolo e foto sono fondamentali per attirare l’attenzione e portare al click. Ma allo stesso tempo, cercate di non mentire, né con la foto né con il titolo. Se la foto è evocativa e non rappresenta quanto scritto nell’articolo, specificatelo.

Le call to action, cioè l’invito a compiere una determinata azione, sono sempre apprezzate. Ma anche e soprattutto le storie che arrivano dal vostro territorio. In particolare per le Condotte (e le Comunità) costituiscono sempre un contenuto molto forte. Raccogliere e raccontare chi produce e cosa, è utile per voi e per chi produce.

Cercate di interagire con le pagine simili alla vostra (altre asso-

ciazioni, movimenti).

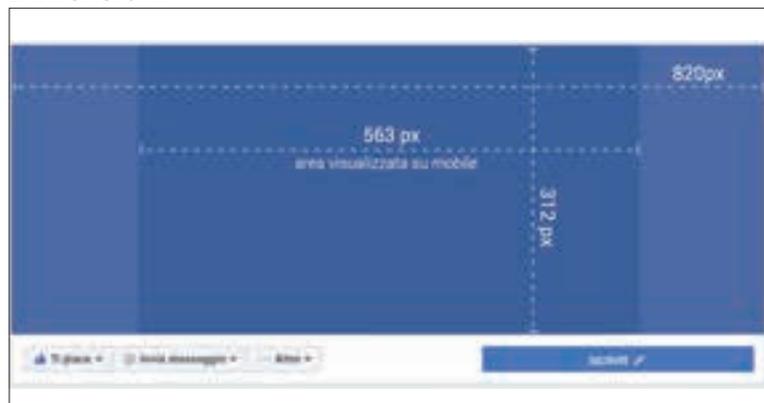
Per quanto riguarda i video, sono molto apprezzati dall'algoritmo di Facebook. Funzionano meglio se caricati direttamente (in pochi cliccano sul link youtube) e se presentati con una didascalia efficace.

Evento Facebook³

Gli eventi di Facebook possono rappresentare un ottimo strumento per far partecipare le persone agli avvenimenti della nostra condotta/regione, ma perché funzionino accertiamoci di:

- evitare nomi lunghi: circa l'80% delle persone che vedranno l'evento lo faranno da mobile e vedranno un titolo troncato se troppo lungo. Un nome d'impatto crea curiosità così come avviene per il titolo di un articolo.
- non facciamoci tentare da un'introduzione troppo ampia. Se non sapete da dove partire può tornare utile la regola delle 5 W (chi, che cosa, quando, dove e perché). Scrivete una descrizione chiara, semplice e diretta. Ricordate di suddividere il testo in brevi periodi e per punti se necessario per favorirne la leggibilità.
- programmate l'evento il prima possibile, appena si hanno informazioni sufficienti per farlo: non solo ci sarà più tempo per la promozione, ma gli invitati potranno organizzarsi meglio.

Dimensioni⁴



³ Come creare un evento facebook: <https://www.facebook.com/help/210413455658361>

⁴ Fonte: <https://www.facebook.com/help/125379114252045>

Immagine di copertina:

La prima cosa che salta all'occhio delle nostre pagine Facebook

è l'immagine di copertina, è la nostra presentazione e dobbiamo, quindi, mostrarla nel migliore dei modi.

La copertina di Facebook, per una ottima visualizzazione da computer, deve avere le seguenti dimensioni: 820 x 312 pixel, mentre l'area visualizzata da mobile è ridotta a 563 x 312 pixel. Tutti gli elementi più importanti, come loghi e testi, devono essere dunque posizionati al centro dell'immagine. Questa area centrale infatti viene correttamente visualizzata sia da computer che da smartphone, senza venir tagliata.

Immagine di copertina per evento:

È l'immagine legata ad un evento ed è importante che sappia attirare l'attenzione. Per una buona visualizzazione è bene puntare su una dimensione di 1920 x 1080 pixel.

Instagram

Instagram viene utilizzato da 19 milioni⁵ di utenti in Italia, di età prevalente dai 18 ai 35 anni: è dunque uno strumento importante per raggiungere le giovani generazioni.

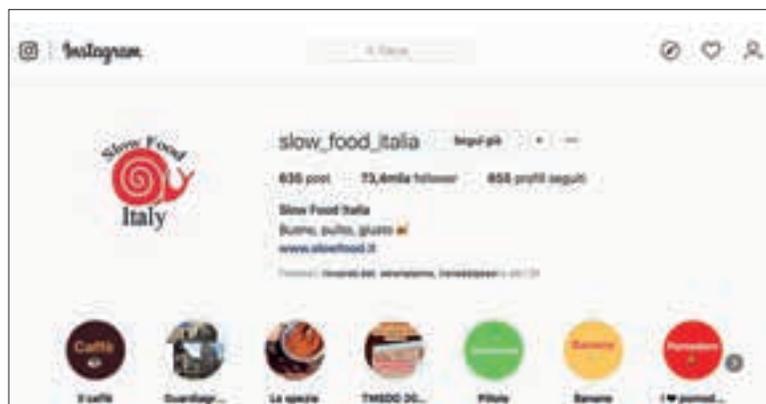
Ovviamente l'estetica della foto è fondamentale, ma anche qui i contenuti vincono.

Importante accompagnare una buona immagine ad hashtag pertinenti, che ci permettono di finire nel flusso di immagini che trattano delle stesse tematiche e dunque permette di far visualizzare quella foto alle persone interessate a quello specifico argomento.

Usare l'ironia e l'intrattenimento aiuta molto.

Instagram stories:

Le storie di Instagram sono molto seguite. Stimoliamo la cu-



riosità mostrando la biodiversità del nostro territorio fatta di cibi e persone, portiamo gli spettatori dietro le quinte o giochiamo con gli strumenti creativi come il disegno o gli adesivi per i sondaggi, per ricevere un feedback in tempo reale sulla storia.

Cercate di interagire con le pagine che seguite e non abbiate

⁵ Fonte: Report digital 2019, Hootsuite e We Are Social

paura – dopo aver verificato contenuti e fonti – di rilanciare e condividere. Seguite account simili: guardarsi intorno per capire cosa fanno gli altri aiuta sempre.



IGTV:

IGTV (instagram Tv) è una nuova modalità di condivisione recentemente aggiunta a Instagram che permette di creare un canale IGTV collegato al profilo, quasi alla pari di un canale YouTube. L'icona del canale è raffigurata nella parte alta dell'account personale di fianco alle storie in evidenza, in modo che sia immediatamente visibile a chiunque visiti il profilo personale dell'utente. La particolarità delle IGTV è che consentono agli utenti di caricare i contenuti video che non trovano spazio nelle stories perché troppo lunghi. Infatti, il limite massimo dei video caricabili su IGTV è di 60 minuti, da qui l'unione delle sigle IG e TV. Inoltre i video devono necessariamente avere un formato verticale in modo da riempire tutto lo schermo e, così come per gli altri contenuti presenti sul Instagram, possono essere commentati, apprezzati con un "Mi piace" e inviati ad altri utenti tramite i messaggi diretti.

Twitter

Twitter è una comunità basata sugli interessi: è un ottimo strumento per tenersi aggiornati sui temi di interesse per la nostra associazione e allo stesso tempo per fare parte dei dibattiti, in un flusso di informazioni che è continuo, aperto, sintetico e in tempo reale.

Alcuni suggerimenti:

- dare personalità all'account: ogni elemento è utile per comunicare al meglio il proprio messaggio, per questo va personalizzato e curato. Twitter non è fatto solo di parole, ma anche di immagini, video, link di approfondimento che arricchiscono l'esperienza dei follower e aumentano l'interesse.
- essere presente e interagire: non è un network dove distribuire informazioni a senso unico, ma è un luogo di scambio e di conoscenza reciproca per costruire relazioni.
- evitate di utilizzare lo strumento di Facebook che pubblica automaticamente anche su Twitter, questo perché ogni social ha un linguaggio diverso e modalità di comunicazione differenti, il risultato è che si ottengono tweet troncati o non adatti al contesto
- gli hashtag sono un buon modo per seguire i trend attuali o alcune discussioni in particolare. Servono a raggruppare le informazioni in un determinato argomento in modo da trovare velocemente tutte le conversazioni che girano intorno allo stesso. Bisogna però non inserirne troppi, non più di due, altrimenti si può incorrere in penalizzazioni.
- il retweet (un post che ne riprende un altro) è un buon modo per propagare i contenuti nella rete, ed è anche lo strumento più immediato per aggiudicarsi nuovi seguaci, poiché solitamente chi viene retwittato segue chi lo ha fatto
- ricordatevi di twittare con costanza e continuità altrimenti i followers potrebbero smettere di seguirvi, bisogna incentivare la comunicazione e mantenere vive le relazioni con il pubblico. Se non si ha abbastanza tempo da dedicarci, è preferibile non aprire un account.

Marchio

Alla fedeltà della riproduzione grafica del marchio (forma e colori) è affidata la riconoscibilità e la notorietà della nostra associazione. Vi invitiamo a rispettare tassativamente le indicazioni che seguono.

Il carattere tipografico utilizzato per la dicitura è il Bauer Bodoni Roman.

Non si possono cambiare le proporzioni tra la chiocciola e la scritta né alterare le forme della chiocciola. Non sono consentiti ridimensionamenti liberi sui due assi, distorsioni e/o stiramenti. La riduzione proporzionale massima ammessa è di 1 cm di base. Nessuna limitazione per le dimensioni massime di utilizzo. La carta utilizzata per stampare il materiale di comunicazione dev'essere certificata FSC⁶.

⁶ Il marchio FSC - Forest Stewardship Council garantisce, attraverso un rigoroso sistema di controlli e di norme, che la parte di materie prime proveniente dalle foreste abbia a monte un processo di lavorazione rispettoso dell'"ecosistema foresta".

Marchio Slow Food



UTILIZZO DEL MARCHIO A COLORI
SU SFONDO CHIARO

Chiocciola: PANTONE 485 C
C 2 M 95 Y 94 K 0
R 226 G 36 B 29
#e2241d

Scritta Slow Food: BLACK
C 0 M 0 Y 0 K 100
R 0 G 0 B 0
#000000



UTILIZZO DEL MARCHIO IN SCALA DI GRIGI
O BIANCO/NERO SU SFONDO CHIARO

Chiocciola: BLACK
C 0 M 0 Y 0 K 60
R 0 G 0 B 0
#000000

Scritta Slow Food: BLACK
C 0 M 0 Y 0 K 100
R 0 G 0 B 0
#000000



UTILIZZO DEL MARCHIO A COLORI
SU SFONDO SCURO

Chiocciola: PANTONE 485 C
C 2 M 95 Y 94 K 0
R 226 G 36 B 29
#e2241d

Scritta Slow Food: WHITE
C 0 M 0 Y 0 K 0
R 255 G 255 B 255
#ffffff



UTILIZZO DEL MARCHIO IN SCALA DI GRIGI
O BIANCO/NERO SU SFONDO SCURO

Chiocciola: WHITE
C 0 M 0 Y 0 K 0
R 255 G 255 B 255
#ffffff

Scritta Slow Food: WHITE
C 0 M 0 Y 0 K 0
R 255 G 255 B 255

Le declinazioni del marchio Slow Food secondo le nuove direttive approvato dal Comitato esecutivo internazionale

PRIMO LIVELLO



SECONDO LIVELLO



TERZO LIVELLO



Locandina Eventi

Nei materiali grafici utilizzate di base il rosso (pantone rosso 485 - quadricromia: 95% m + 100% y). Utilizzate nei testi il font Google Noto Sans Font e nei titoli Oswald semibold/bold.

Per impaginare una locandina occorre inserire:

- marchio Slow Food
- il titolo corretto dell'evento
- luogo dell'evento
- le date e gli orari corretti e definitivi
- i contatti (indirizzo, telefono, e-mail, siti web...) per chi vuole maggiori informazioni.

Importante: Creare una gerarchia, intervenire anche sulla dimensione e sul peso di un testo. Consigliamo di combinare questi parametri per mettere bene in chiaro quali sono i testi più importanti e quali meno importanti.

Allegiamo due esempi.



Presentazione in Power Point

Nell'elaborazione di presentazioni in Power Point, si consiglia di attenersi all'uso dei colori del marchio: rosso bianco e nero. Lo sfondo bianco, in questo tipo di presentazioni, facilita la lettura stancando meno l'occhio rispetto ai colori scuri. Si propone qui un layout alla grafica istituzionale.



Strumenti esterni

L'ufficio stampa

L'ufficio stampa deve veicolare le informazioni che provengono dall'associazione trasformandole in notizie appetibili

L'ufficio stampa deve in tempi brevi poter:

- analizzare le potenzialità e le informazioni generate dall'associazione e dalla sua rete
- individuare i temi d'interesse dell'associazione e dei media
- definire i tempi
- indicare i risultati attesi in termini di riscontri e pubblicazioni
- trasformare e diffondere le informazioni in notizie
- controllare l'efficacia della diffusione

Come si vede, per comunicare non basta accontentarsi di avere trasmesso ciò che si voleva trasmettere.

L'ufficio stampa gestisce l'immagine e i contenuti dell'associazione sui media: agenzie, quotidiani, tv, radio, on line, settimanali e mensili:

- con strategie e linguaggi diversi in base ai media
- in maniera sistematica e orientata al risultato

Destinatario dei contenuti e oggetto della strategia:

- il giornalista

Destinatari dei messaggi mediati:

- Pubblico di lettori
- Istituzioni, sponsor, partner e collaboratori
- Soci
- Simpatizzanti

Comunicato stampa

- Va usato quando realmente c'è una notizia (l'ufficio stampa deve fare da filtro tra la realtà rappresentata e i media)
- Non deve differenziarsi troppo da un articolo di un giornale (titolo carattere 18, sommario corpo 16 e testo 12; lunghezza attorno alle 2000 battute)
- Deve essere preciso, senza inesattezze: deve essere una fonte attendibile
- Non va inviato troppo tardi nel corso della giornata. Se è destinato a un'agenzia, un quotidiano, una tv o una radio, deve partire al massimo alle 16
- Deve contenere il luogo e la data dell'invio, idealmente in altro a destra del foglio, prima del titolo, con un carattere 11
- Importante: uno stesso avvenimento può interessare diversi media o sezioni diverse della stessa testata, per cui l'ufficio stampa dovrà diversificare il materiale a seconda del destinatario
- Va mandato prima di tutto alle agenzie stampa
- È utile inserire un breve virgolettato (una citazione) della persona che volete promuovere o che è importante per l'iniziativa che state presentando.
- Al fondo bisogna mettere bene in evidenza i dati dell'ufficio stampa: nome, mail e numero di telefono

Si a: Chiarezza e semplicità; Virgolettati; Periodi brevi; Accuratezza

No a: Retorica e autocelebrazione; Linguaggio tecnico (economico, scientifico...)

Torino, 25 dicembre 2018

Il menù del fast food non può essere la merenda
Oggi sono 246 milioni i diabetici, potrebbero diventare 380 nel 2025
 Presentata ieri a Milano *Salute al piacere!* la campagna di educazione alimentare di ADI, AMD e Slow Food Italia

Sedentarietà, eccessi alimentari e disinformazione sono tra le maggiori cause di quelle che da "malattie del benessere" sono diventate emergenza globale: diabete e obesità. Per contrastarla bisogna agire su stili di vita e le abitudini alimentari.

Questo il messaggio di Salute al piacere, la nuova campagna di educazione alimentare condotta da Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica (ADI), Associazione Medici Diabetologi (AMD) e Slow Food Italia.

Oggi, il modello di consumo predominante ha portato a paradossi per cui in Paesi dove ancora si muore per malnutrizione crescono le malattie legate all'ipernutrizione. Una situazione dettata dalla necessità del mercato di riposizionare gli eccessi produttivi, nonché dal desiderio delle popolazioni più svantaggiate di raggiungere status considerati superiori, volontà che spesso si traduce nel consumo di cibo spazzatura, malsano e ipercalorico, con la conseguente perdita della sovranità alimentare. «L'associazione tra obesità e diabete rappresenta la più rapida e impressionante epidemia che abbia colpito l'umanità, e gli ultimi studi purtroppo confermano la crescita costante: oggi si contano 246 milioni di diabetici, ma potrebbero diventare 380 nel 2025», ha spiegato Carlo Bruno Giorda, presidente AMD: «Si può intervenire, in particolare con prevenzione del diabete tipo 2, quello maggiormente legato ad alimentazione e abitudini. Per limitarne i danni e prevenirlo non serve diventare grissini, basta mangiare poco di tutto, tenere il peso sotto controllo e aumentare l'attività fisica» è il suggerimento del dottor Giorda.

Anche i dati sull'obesità, seppur ben noti, evidenziano cifre allarmanti: «A preoccupare sono soprattutto quelle che riguardano i più piccoli. Un esempio su tutti, il caso italiano

Il comunicato stampa in sintesi:
notizia (who, what, where, when e why) + (how)
lunghezza (una cartella)
struttura (simile a quella dell'articolo)
occhiello, titolo e sommario
 (titolo 18, occhiello 14 e testo 12)
attacco

Publiche relazioni

È un'attività importante che possiamo a tutti gli effetti includere in quella dell'ufficio stampa. Anzi è il naturale proseguimento di quanto si fa quotidianamente. Avere rapporti diretti e alimentati con i giornalisti è molto importante e crea un diamarchio forte. Questo va oltre il comunicato stampa: invio documenti vari ai giornalisti, ricerca materiali informativi sia per proposte di articoli sia per far fronte alle esigenze specifiche di giornalisti. Insomma costruire con loro un articolo trovando argomenti che interessano a loro e a noi. Importante anche invitare i giornalisti con cui abbiamo un diamarchio maggiore, che riteniamo strategici a qualche nostro evento. Insomma costruire quella relazione che deve andare oltre la semplice comunicazione scritta.

Collegato a questo ci permettiamo di aggiungere una parte riguardante le telefonate in redazione. La telefonata al giornalista deve essere molto dialogante, non didattica. Voi gli avete già spedito il comunicato stampa e con la telefonata volete sapere se l'ha ricevuto e se ha bisogno di ulteriori informazioni. È utile, conversando, aggiungere particolari interessanti, non contenuti nel comunicato, che potrebbero essergli utile per fare un articolo leggermente diverso dagli altri. Non bisogna assillare il giornalista. Se si chiama sul cellulare è buona educazione (ma questo vale per tutte le telefonate) mandare un whatsapp per chiedere quando potete chiamare.

Gestione delle interviste

Quando siamo contattati da un giornalista, cerchiamo di capire l'obiettivo dell'intervista e di avere una traccia almeno indicativa delle domande o dei temi; cercare di mantenersi al di fuori dei commenti elettorali; rispondere alle domande concisi ed efficaci, è importante andare dritti all'argomento; nelle interviste video o in fotografie favorire la visibilità del marchio e del nome Slow Food..... Per tv e radio è fondamentale pensare di avere 20 secondi a disposizione e dire subito quello che vogliamo che si sappia, poi se rimane tempo argomentiamo, poi se rimane ulteriore tempo raccontiamo una storia, poi.... Diritti al messaggio. In tv guardare sempre l'obiettivo o il giornalista (come concordate prima con il giornalista).

Conclusioni

Anche nell'era del web 2.0, 3.0 o 4.0, quello che viene valorizzato è il contenuto e non il contenitore. Serve integrare tutte le forme di comunicazione e i modi per raggiungere gli interlocutori: esse sono moltissime. Sempre di più deve essere un lavoro all'unisono tenendo presente che la scala delle note si sta ampliando e il pentagramma della comunicazione è sempre più affollato. Ci vogliono più fonti attendibili per produrre notizie di qualità e più interattività. In particolare dobbiamo sempre tener presente che comunicare un'associazione come Slow Food è complesso perché facciamo molte attività (spesso, apparentemente, scollegate tra loro) e abbiamo a che fare con interlocutori differenti.

Il primo strumento di comunicazione, però, è il nostro comportamento. Non esiste oggi uno strumento per comunicare meglio di un altro, dipende molto dall'obiettivo che ci proponiamo, l'interlocutore che vogliamo raggiungere e che forza abbiamo. La cosa che interessa molto il pubblico e i giornalisti sono le storie che arrivano dal nostro mondo: botteghe, allevatori, giovani contadini,.... Non assilliamo i giornalisti per la cena di Condotta o iniziative simili. Per queste consigliamo i social e la classica locandina.

Comunque, riassumendo, per una buona comunicazione l'iter è sempre:

Ascoltare/informarsi

Pensare

Creare

Emozionare

Questo è il futuro ...

SCHEDA LAVORO HUB COMUNICAZIONE

*Da compilare a cura dei soggetti che richiedono la collaborazione dell'Hub comunicazione su attività, progetti, eventi, temi, ... **

NOME PROGETTO:

HUB DI RIFERIMENTO:

RESPONSABILE DEL PROGETTO:

ALTRI COLLEGHI (E RELATIVI HUB) COINVOLTI:

OBIETTIVI DEL PROGETTO (IN ORDINE DI PRIORITA'):

TEMI TOCCATI DAL PROGETTO:

COSA SI INTENDE COMUNICARE:

A CHI VOGLIAMO COMUNICARE:

EVENTUALI IMPEGNI DA RISPETTARE (IN BASE AD ACCORDI CON PARTNER, SPONSOR, RETE SLOW FOOD, ISTITUZIONI, ECCETERA):

SCADENZE E TEMPI DI SVILUPPO PREVISTI DAL PROGETTO:

OBIETTIVI CHE SI VOGLIONO RAGGIUNGERE CON LA COMUNICAZIONE:

INDICATORI (KPI) DELLA COMUNICAZIONE DA MONITORARE:

DIMENSIONI DEL PROGETTO (LOCALE/REGIONALE – NAZIONALE – INTERNAZIONALE):

PROGETTO APPROVATO DA (COMITATO ESECUTIVO INTERNAZIONALE, COMITATO ESECUTIVO NAZIONALE, CONSIGLIO INTERNAZIONALE, CONSIGLIO NAZIONALE, CDA, ...):**

BUDGET DISPONIBILE PER LE ATTIVITA' DI COMUNICAZIONE:

** per sintesi in questa scheda definiamo anche le attività, gli eventi, i temi e ogni altra iniziativa con il termine "progetti"*

*** precisa anche se l'approvazione è generica o se vi sono state specifiche indicazioni in relazione alla strategicità, agli obiettivi, alla priorità, ...*

Introduzione Politica al Manifesto per l'**Educazione** di Slow Food

Ben consapevoli che l'educazione e la formazione delle nuove generazioni, oggi non può più essere esaurita solo dalle istituzioni, riteniamo che sia necessaria un'offerta formativa più ampia che coinvolga in modo sinergico anche gli altri soggetti attivi sul territorio.

L'educazione è responsabilità individuale e collettiva, comune e prossima, da assumere e esercitare nella scuola e nella politica, nelle associazioni, nelle cooperative, nei centri culturali, nelle famiglie o in altri contesti.

È importante ritrovare e alimentare il ruolo della comunità, come garante della trasmissione di tutti i saperi legati alle culture materiali e sociali. Tra queste la cultura dell'alimentazione.

Pensiamo che il cibo sia lo strumento ideale per sperimentare e promuovere un'educazione articolata, complessa e creativa che dia valore all'interdipendenza, all'ambiente e ai beni comuni.

Slow Food ritiene che l'educazione debba essere un diritto di tutti, senza distinzione di sesso, lingua, etnia, religione; accessibile nei diversi luoghi e a qualsiasi età, affinché non si rimandi alla prossima generazione ciò che si può contribuire a migliorare oggi.

Solo attraverso una popolazione preparata, critica e motivata i Paesi possono dare il meglio di sé.

Il diritto all'educazione non può rimanere una dichiarazione astratta perché i principi, quando non agiti, sono violati.



Slow Food® Italia

Manifesto per l'**Educazione**

VII Congresso Nazionale, Abano Terme, 16 maggio 2010

L'Educazione in Slow Food

- è un **piacere**, un'occasione ludica e conviviale in cui sentirsi bene e vivere la leggerezza
- insegna il valore della **lentezza**, il rispetto dei propri ritmi e di quelli degli altri
- è imparare facendo, perché l'**esperienza** diretta alimenta e rafforza l'apprendimento
- valorizza la **diversità** delle culture, dei saperi, delle competenze e dei punti di vista
- riconosce i bisogni e stimola gli interessi e le **motivazioni** di ciascuno
- affronta i temi nella loro **complessità** favorendo le relazioni fra discipline e ambiti diversi
- è prendersi il **tempo** per capire, interiorizzare ed elaborare una propria visione
- incoraggia la **partecipazione** facilitando il dialogo, la libera espressione, la **cooperazione**, l'ascolto e l'accettazione reciproca
- è un percorso intimo che coinvolge la **dimensione cognitiva, esperienziale, affettiva ed emotiva**
- si nutre del **contesto** in cui è situata, valorizzando memoria, saperi e culture locali
- facilita l'intreccio di reti locali rinforzando il senso di **comunità**
- sviluppa **consapevolezza** di sé, del proprio ruolo e del proprio agire
- stimola la **curiosità**, allena l'intuito e il **senso critico**
- promuove **cambiamenti** generando pensieri e comportamenti nuovi e più responsabili

Questo documento è stato elaborato con la supervisione di Cristina Bertazzoni e con il contributo di:
Angela Berlingò, Giada Borra, Valeria Cometti, Annalisa D'Onorio, Stefania Durante, Chiara Fornari, Davide Ghirardi, Simona Luparia,
Mariagiulia Mariani, Michèle Mesmain, Simone Saccardi, Carmen Wallace.



Slow Food® Italia



SCHEDA DI PROGETTO ORTO IN CONDOTTA

1. IL TEMA

L'Orto in Condotta

Realizzazione di orti per promuovere e sviluppare l'educazione alimentare e ambientale nelle scuole. Costituzione di una comunità dell'apprendimento.

2. LE FINALITÀ E L'IMPOSTAZIONE DELL'ORTO IN CONDOTTA

Slow Food coltiva insieme agli studenti e alla comunità educante un orto didattico in cui sperimentare il piacere di coltivare e di mangiare insieme, osservando il mondo alimentare, dalla produzione al consumo, con un approccio critico.

L'apprendimento della buona e sana alimentazione è veicolato da una didattica multidisciplinare e laboratoriale.

Il lavoro in orto e in aula è svolto in modo cooperativo e valorizza le competenze e le abilità di tutti.

Slow Food si propone di costruire una comunità dell'apprendimento, composta da insegnanti, genitori, nonni, personale scolastico, volontari e rappresentanti del territorio, che veicoli ai bambini un approccio esperienziale al cibo e alla terra e che apra collegamenti tra la scuola e la società.

Si creano i presupposti affinché il momento del pasto, a scuola e a casa, si riappropri del proprio ruolo educativo e conviviale.

3. GLI OBIETTIVI

- Introdurre una didattica multidisciplinare, di cui l'orto diventa strumento
- Acquisire una metodologia induttiva nell'approccio all'educazione alimentare e ambientale sviluppando esperienze didattiche in classe e in orto
- Maturare la consapevolezza che l'alimentazione è un fatto culturale
- Valorizzare la diversità naturale e culturale, in campo, in aula e a tavola
- Accrescere la propria memoria e capacità di percezione sensoriale, appropriarsi di un lessico e di una grammatica del gusto
- Fare dialogare gli approcci scientifico e umanistico, per studiare in modo olistico le materie curricolari e il mondo del cibo, con particolare attenzione al concetto di biodiversità
- Sviluppare il senso critico, acquisire strumenti per diventare cittadini consapevoli delle proprie scelte
- Costruire una comunità dell'apprendimento



- Consolidare una rete internazionale di orti scolastici che scambi esperienze e buone pratiche
- Sviluppare percorsi didattici inclusivi, in cui tutte le abilità vengano valorizzate
- Creare continuità tra i diversi ordini di scuola e creare occasioni di peer education
- Conoscere il territorio, i suoi prodotti e le ricette attivando occasioni di incontro con esperti (artigiani, produttori, cuochi)

4. LA METODOLOGIA DIDATTICA

Slow Food promuove un'educazione alimentare che, introducendo come punto di partenza la sensorialità e il gusto, mette al centro il principio del piacere e lo adotta come strumento e stimolo per introdurre cambiamenti reali positivi negli stili di vita.

I temi e gli obiettivi di Orto in Condotta ben si inseriscono nelle "Indicazioni Nazionali per il Curricolo". Gli spunti didattici forniti durante la formazione invogliano i docenti ad adottare uno stile di apprendimento cooperativo e a realizzare attività didattiche in forma di laboratorio, per aiutare gli studenti a costruire le proprie conoscenze a partire da esperienze concrete. Le relazioni tra discipline e ambiti diversi, insite nel progetto, aiutano inoltre a generare un pensiero che sappia tener conto della complessità.

5. I PROMOTORI

La Scuola (infanzia, primaria, secondaria di primo grado): cura la programmazione didattica del progetto e la realizzazione dell'orto, collabora con la Condotta Slow Food nella ricerca di uno o più "nonni ortolani" che si prendano cura dell'orto in modo continuativo, mantenendolo attivo durante tutto l'anno.

Slow Food: si occupa dell'aggiornamento degli insegnanti e della gestione degli incontri informativi. La condotta locale si occupa dei contatti sul territorio e dei rapporti diretti con la scuola.

Il Comune: prende parte al progetto valorizzandone le potenzialità aggregative, di crescita del senso di cittadinanza e di creazione di una comunità. Se possibile, contribuisce economicamente e strumentalmente al progetto.

Il soggetto finanziatore: pubblico o privato, consente l'avvio e lo sviluppo del progetto.

6. I DESTINATARI

- Studenti della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado
- Insegnanti della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado
- Genitori e comunità locale



7. L'ARTICOLAZIONE DEL PROGETTO

Durata: 3 anni scolastici

Attività per l'avvio del progetto

- Ricerca di un soggetto finanziatore
- Firma del protocollo d'intesa
- Presentazione di Slow Food e del progetto
- Ricerca e individuazione dei nonni ortolani
- Preparazione, progettazione e realizzazione dell'orto

Attività continuative del progetto

- Cura dell'orto
- Corso di aggiornamento per i docenti
- Incontri informativi con i genitori
- Attività a tema sull'argomento portante dell'anno, definito da Slow Food
- Organizzazione di mercati ed eventi
- Partecipazione alla Festa dell'Orto in Condotta (tutti gli anni, l'11 di novembre)
- Visite guidate in aziende agricole, artigiane e in osterie
- Attività di educazione ambientale, alimentare e del gusto in aula e nell'orto

Lo sviluppo delle attività didattiche

A inizio anno scolastico

Ogni anno scolastico è contraddistinto da un tema specifico scelto da Slow Food. Gli insegnanti e la comunità dell'apprendimento sono tenuti ad approfondirlo, in aula e in orto, con l'aiuto degli strumenti didattici suggeriti dall'Ufficio Educazione Slow Food.

Durante l'anno scolastico

Gli insegnanti applicano autonomamente in classe gli interventi didattici sperimentati con i formatori Slow Food durante le lezioni.

Slow Food propone laboratori, incontri e visite sul territorio.

11 novembre

In occasione dell'estate di San Martino Slow Food celebra il progetto Orto in Condotta: studenti, insegnanti, genitori, nonni, cuochi e produttori locali mettono a riposo l'orto coltivato con tanta cura e si riuniscono per festeggiare insieme.

Le attività della festa si ispirano al tema dell'anno.

A conclusione dell'anno scolastico



Verso fine maggio è prevista l'organizzazione di un piccolo evento (merenda, mercatino, ecc.) che sancisce la fine delle attività nell'orto e in classe. Questa festa ha lo scopo di fare partecipare la comunità intera, e in particolare i genitori, al progetto Orto in Condotta, almeno per un giorno. Organizzazione della gestione estiva dell'orto.

8. L'AGGIORNAMENTO DEGLI INSEGNANTI

Il percorso di aggiornamento degli insegnanti è a cura dei formatori accreditati da Slow Food.

L'attività di aggiornamento si articola su tre anni, ognuno dei quali si concentra principalmente sulle seguenti tematiche:

- 1° anno: l'orto e l'educazione sensoriale
- 2° anno: l'educazione alimentare e ambientale
- 3° anno: la cultura del cibo e la conoscenza del territorio

Contenuti e articolazione dei corsi

Ogni annualità prevede quattro incontri di due ore ciascuno con gli insegnanti. Ogni lezione prevede lo studio e la realizzazione di giochi e attività da riproporre in classe con gli studenti.

PRIMA ANNUALITÀ

1° incontro: l'orto, principi di orticoltura funzionali alla progettazione dello spazio (la preparazione del terreno, la scelta delle varietà da coltivare) e alla conoscenza di un elemento essenziale per l'agricoltura ecologica, il suolo. Come impostare la didattica in orto e a partire dall'orto. All'incontro prendono parte anche i nonni ortolani.

2° incontro: l'importanza della fertilità del suolo, la produzione del compost a scuola; i semi e la semina, il trapianto. All'incontro prendono parte anche i nonni ortolani.

3° incontro: l'approccio all'alimentazione attraverso il metodo induttivo e con l'aiuto dei sensi. La fisiologia del gusto, esperienza e grammatica del gusto.

4° incontro: la fisiologia di olfatto, tatto, vista e udito. L'interazione tra i sensi. La degustazione, esperienza e grammatica del gusto.

SECONDA ANNUALITÀ

1° incontro: Le tecniche per mantenere la fertilità del suolo e per gestire alcune difficoltà riscontrate nella coltivazione dell'orto. Elementi di educazione ambientale.

2° incontro: La vita presente nel suolo, gli esseri viventi nell'orto, la gestione dei parassiti attraverso i rimedi naturali. Il recupero e la conservazione dei semi. L'acqua e l'irrigazione.

3° incontro: i principi di base della cultura alimentare: stagionalità, territorialità, lotta agli sprechi, varietà. La stagionalità del menù della mensa.



4° incontro: Nozioni base di normativa alimentare: la lettura delle etichette, la conoscenza dei marchi e delle certificazioni. La scelta ragionata degli alimenti nella quotidianità.

TERZA ANNUALITÀ

1° incontro: il cibo è cultura? Storia della gastronomia e dell'alimentazione, approfondimenti su alcuni periodi storici. La coltivazione dell'orto nel Medio Evo.

2° incontro: storia, cultura e mappatura dei prodotti del territorio.

3° incontro: la gastronomia, il frutto di migrazioni e scambi culturali. Analisi delle ricette del menù della mensa e dei piatti di consumo quotidiano.

4° incontro: gusti e disgusti, l'evoluzione del gusto nei secoli. Conoscere se stessi e il prossimo valorizzando similitudini e differenze nell'orto e a tavola.

Il materiale didattico

Il materiale didattico fornito alle scuole coinvolte nel progetto:

L. Conte, Orto biologico. Tecniche di coltivazione, L'Informatore Agrario, 2015

C. Barzanò, Il gusto di mangiare insieme, Slow Food Editore, 2016

P. Camozzi, Spesa. Dispensa Master of Food, Slow Food, 2011

C. Petrini, Buono Pulito e Giusto, Bra, Slow Food Editore, 2018

E. Vassallo e N. Perullo, Storia e cultura della gastronomia. Dispensa Master of Food, Slow Food, 2012

A. Mastrangelo, Gusto Mondo, Bra, Slow Food Editore, 2018

Materiale didattico on line

9. GLI INCONTRI INFORMATIVI PER I GENITORI

Ogni anno è previsto un incontro, della durata di 2 ore, con genitori e insegnanti con l'obiettivo di condividere il percorso che si andrà ad affrontare in classe e in orto e stimolare la partecipazione e il coinvolgimento delle famiglie.

I temi affrontati nel triennio sono:

1. Orto a scuola, sensi a casa

L'orto a scuola secondo Slow Food, conoscere il cibo attraverso i cinque sensi, in mensa e a casa.

2. Educazione al consumo consapevole

Indicazioni sulla lettura delle etichette e sui principi utili per diventare un consumatore consapevole.

3. I prodotti del territorio

Alla scoperta di alcuni prodotti del territorio e dei loro usi in cucina.



10. LA COMUNITÀ DELL'APPRENDIMENTO E LA COMUNICAZIONE

Il progetto Orto in Condotta si prefigge l'obiettivo di creare una comunità dell'apprendimento. Studenti, insegnanti e genitori, insieme a nonni ortolani, Pubblica Amministrazione, Condotta Slow Food, produttori locali e soggetti che vivono sul territorio hanno l'opportunità di contribuire all'educazione alimentare delle nuove generazioni e contemporaneamente alla salvaguardia del territorio e della sua identità. La collaborazione tra questi soggetti passa attraverso l'orto, che diventa un punto d'incontro e di condivisione di saperi diversi, legati al mondo agricolo e gastronomico.

L'Orto in Condotta è un progetto nazionale, che viene diffuso attraverso:

- il sito internet dell'associazione slowfood.it/educazione
- il Giornalino che raccoglie ogni anno le esperienze vissute dalle scuole
- le attività a tema organizzate in occasione degli eventi internazionali (Terra Madre Salone del Gusto, Cheese, Slow Fish, Expo)
- la rete di esperienze delle centinaia di scuole aderenti

11. I CONTATTI

Chi è interessato ad avviare un Orto in Condotta può contattare l'Ufficio Educazione di Slow Food Italia: educazione@slowfood.it

Annalisa D'Onorio 335 7435185, *Responsabilità e gestione progetto*

Federica Pereno 335 7435185, *Segreteria didattica*

Giada Borra 0172 419631, *Amministrazione e contabilità*

L'ORTO SLOW FOOD VUOLE BENE AL PIANETA

ECCO GLI IMPEGNI PER AIUTARE L'AMBIENTE E PER ESSERE CHIOCCIOLE ATTIVE E BATTAGLIERE!



1. COLTIVO L'ORTO



2. COSTRUISCO UNA CASETTA PER GLI INSETTI



3. BEVO ACQUA DEL RUBINETTO



4. PER MERENDA MANGIO UN PRODOTTO NON CONFEZIONATO



5. MANGIO TUTTE LE VERDURE CHE HO NEL PIATTO



6. A CENA MANGIO UN FRUTTO LOCALE E DI STAGIONE



7. USO STOVIGLIE E TOVAGLIOLI RIUTILIZZABILI



8. FINISCO QUELLO CHE HO AVANZATO IERI



9. MANGIO UN PIATTO A BASE DI LEGUMI



10. FACCIO LA SPESA DAL CONTADINO



CORRI PER IL PIANETA PRESTO, C'È BISOGNO DI FRESCO!

🕒 1 ORA

👤👤👤 5-14 ANNI

AMBITO DIDATTICO E CONTENUTI



Educazione ambientale; Educazione fisica (salute e benessere, prevenzione e sicurezza; il gioco, lo sport, le regole e il fair play).

OBIETTIVI



- Educazione ambientale: sviluppare consapevolezza delle conseguenze delle scelte quotidiane del singolo individuo sulla collettività e sull'ambiente; saper distinguere azioni con impatto ambientale maggiore e saper mettere in atto buone pratiche che tutelino la biodiversità, gli ecosistemi e il pianeta;
- Educazione fisica: riconoscere il rapporto tra alimentazione ed esercizio fisico in relazione a sani stili di vita; sviluppare uno stile di vita fisicamente attivo e rispettoso dell'ambiente; partecipare attivamente alle varie forme di gioco, collaborando con gli altri; rispettare le regole nella competizione sportiva.

PREPARAZIONE E PROGETTAZIONE



- Procurarsi gli stickers delle 10 "azioni chiocciola" (10 stickers diversi, uno per ogni azione) e quelli del pianeta;
- Tagliare lungo la linea tratteggiata le immagini delle "cattive azioni" che danneggiano il pianeta e procurarsi dello scotch;
- Procurarsi dei cerchi o del nastro di carta e delimitare le aree di gioco (vedi setting).

MATERIALE DIDATTICO E DI CONSUMO



Stickers delle 10 "azioni chiocciola" e del pianeta, immagini delle "cattive azioni", forbici, scotch di carta, cerchi (se possibile).

DESCRIZIONE



È opportuno che la dinamica di gioco sia ben chiara ai partecipanti prima dell'avvio dell'attività. Innanzitutto, il gioco prevede un abbinamento delle "azioni chiocciola" con le "cattive azioni".

Le "cattive azioni" rappresentano i comportamenti che, se ripetuti nel tempo, minacciano la salute del pianeta, causandone un innalzamento della temperatura. Mettendo in atto le "azioni chiocciola" potremo contribuire a un miglioramento della situazione attuale, facendo rientrare la temperatura entro i limiti di normalità. A seguire sono riportate le cattive abitudini e le rispettive buone pratiche che possono essere messe in atto per contrastarle.



SCHEDA DIDATTICA / CORRI PER IL PIANETA

CATTIVE AZIONI CHE MINACCIAANO IL PIANETA

AZIONI CHIOCCIOLA CHE AIUTANO IL PIANETA



USO DISERBANTI E PESTICIDI NELL'ORTO



COLTIVO L'ORTO



USO INSETTICIDI



COSTRUISCO UNA CASETTA PER GLI INSETTI



BEVO ACQUA IN BOTTIGLIA DI PLASTICA



BEVO ACQUA DEL RUBINETTO



PER MERENDA MANGIO UN PRODOTTO
CONFEZIONATO SINGOLARMENTE NELLA PLASTICA



PER MERENDA MANGIO UN PRODOTTO
NON CONFEZIONATO



AVANZO DELLE VERDURE NEL PIATTO



MANGIO TUTTE LE VERDURE CHE HO NEL PIATTO



A CENA MANGIO UN FRUTTO NON DI STAGIONE
O CHE PROVIENE DA LONTANO



A CENA MANGIO UN FRUTTO LOCALE
E DI STAGIONE



USO STOVIGLIE E TOVAGLIOLI MONOUSO



USO STOVIGLIE E TOVAGLIOLI RIUTILIZZABILI



BUTTO VIA GLI AVANZI



FINISCO QUELLO CHE HO AVANZATO IERI



MANGIO TUTTI I GIORNI UNA PORZIONE DI CARNE



MANGIO UN PIATTO A BASE DI LEGUMI
AL POSTO DI UN PIATTO DI CARNE



FACCIO LA SPESA AL SUPERMERCATO COMPRANDO
PRODOTTI CON IMBALLAGGIO DI PLASTICA



FACCIO LA SPESA DAL CONTADINO



SCHEDA DIDATTICA / CORRI PER IL PIANETA

L'insegnante mostra a tutta la classe le azioni positive e negative (stickers e immagini stampate) e guida una discussione: prima dell'inizio del gioco è indispensabile che ogni studente abbia compreso il significato e sia in grado di abbinare le coppie. In seguito, assegnare a ogni partecipante un ruolo: in base a questo gli viene affidata un'immagine da attaccare sul fronte della maglia (sticker o immagine ritagliata e attaccata con lo scotch di carta).

> La classe sarà così suddivisa:

- "cattive azioni": 10 bambini, ognuno con una delle immagini stampate (da ritagliare, presenti nel kit)
- "azioni chiocciola": 10 bambini, ognuno con uno sticker diverso (nel kit)
- "pianeta": i restanti bambini, ognuno con lo sticker del pianeta (nel kit)

Nel caso in cui non si abbiano a disposizione gli stickers, è possibile scaricare e stampare le immagini relative ai tre ruoli attraverso l'area download dedicata alla Festa dell'Orto in Condotta 2019. La password è FESTACLIMA.

Se la classe è composta da meno di 20 alunni, si consiglia di escludere dal gioco una o più "azioni chiocciola" e le "cattive azioni" corrispondenti, affinché ci siano almeno 2 o 3 studenti che interpretino il pianeta.

> Tutti ai posti di partenza!

I bambini che interpretano il pianeta si posizionano in piedi nell'area centrale, le "cattive azioni" si distribuiscono in modo omogeneo nelle aree attorno al pianeta, mentre le "azioni chiocciola" si dispongono nell'area dedicata.

Una volta che tutti i partecipanti sono in posizione, il gioco può iniziare.

Le "cattive azioni" iniziano a muoversi liberamente da un cerchio all'altro. Il pianeta, essendo circondato da azioni che lo danneggiano, si surriscalda: i bambini che rappresentano il pianeta iniziano a correre sul posto nello spazio delimitato.

Dopo qualche minuto, le "azioni chiocciola" possono entrare in gioco, due o tre alla volta. Il loro obiettivo è osservare le immagini delle "cattive azioni" fissate al petto dei compagni e individuare l'azione che possono "rimediare" attraverso la buona pratica che interpretano e portano sull'adesivo.

Quando le "cattive azioni" si stanno spostando da un cerchio all'altro, e quindi non sono nello spazio delimitato, possono essere "catturate" dalle buone azioni. Per fermare una "cattiva azione" e immobilizzarla immediatamente, è sufficiente toccarne una parte del corpo. Appena le "cattive azioni" vengono prese, le "azioni chiocciola" appiccicano il loro sticker sulla maglia del compagno e un bambino del pianeta può rallentare la corsa: le buone azioni aiutano il pianeta ad abbassare la sua temperatura! La coppia appena fermata si siede per terra, attorno al pianeta.



SCHEDA DIDATTICA / CORRI PER IL PIANETA

Attenzione però! Le “buone azioni” possono catturare solo le “cattive azioni” corrispondenti. Ad esempio, la chiocciola che beve acqua del rubinetto può toccare solo il bambino che mostra una bottiglia d’acqua di plastica.

Man mano che le “buone azioni” trasformano le “cattive azioni”, i bambini del pianeta rallentano sempre più la corsa e, a turno, si fermano completamente. Il gioco finisce quando tutte le “cattive azioni” sono state trasformate in “buone azioni” e tutti i bambini-pianeta sono fermi.

Eventualmente, si può stabilire un tempo massimo per lo svolgimento del gioco, al termine del quale si conteranno le “cattive azioni” neutralizzate.

> Le regole del gioco:

1. Le “azioni chiocciola” possono toccare le “cattive azioni” solo quando sono fuori dai cerchi;
2. Le “azioni chiocciola” possono catturare solo le “cattive azioni” corrispondenti;
3. Se un’azione chiocciola tocca una “cattiva azione” mentre quest’ultima è in un cerchio o cattura una “cattiva azione” diversa da quella corrispondente, viene attribuita una penalità. Alla terza penalità una “cattiva azione” che era stata neutralizzata da un’azione chiocciola viene liberata e torna quindi in gioco. Se non sono ancora state catturate delle “cattive azioni”, la prima che verrà toccata e correttamente abbinata non dovrà sedersi e interrompere il gioco, ma avrà una “vita” in più;
4. Una volta in movimento, le “cattive azioni” non possono ritornare nel cerchio in cui sono state immediatamente prima e da cui sono appena uscite;
5. Per i ragazzi più grandi, le “cattive azioni” non possono spostarsi al cerchio immediatamente successivo, ma devono saltarne uno.

> Qual è la morale del gioco?

Se il pianeta è circondato dalle “cattive azioni” aumenta il riscaldamento globale, rappresentato dai bambini che corrono sul posto, facendo aumentare la temperatura. Man mano che le “cattive azioni” vengono sostituite da azioni rispettose dell’ambiente, la salute del pianeta migliora e quindi diminuisce la sua temperatura. I bambini-pianeta sperimentano quindi gli effetti delle “cattive azioni” e il graduale cambiamento in “buone azioni”. Alla fine del gioco, il pianeta è circondato solo da “buone azioni” e la temperatura rientra nei limiti della normalità.

Così come nel gioco, anche nella nostra vita quotidiana possiamo fare scelte consapevoli e improntate alla sostenibilità. Solo in questo modo potremo invertire la rotta e riportare la situazione attuale a condizioni compatibili con la salvaguardia e la sopravvivenza degli ecosistemi e delle specie animali e vegetali che li popolano.

Infine, l’attività mette al centro del gioco il movimento: è proprio attraverso un’attività ludica che si può trasmettere l’importanza di acquisire e mantenere uno stile di vita attivo che, quando combinato a pratiche sostenibili (prima fra tutte usare quanto più possibile i propri muscoli invece delle automobili), porta a un benessere del singolo, della collettività e dell’ambiente.



SCHEDA DIDATTICA / CORRI PER IL PIANETA

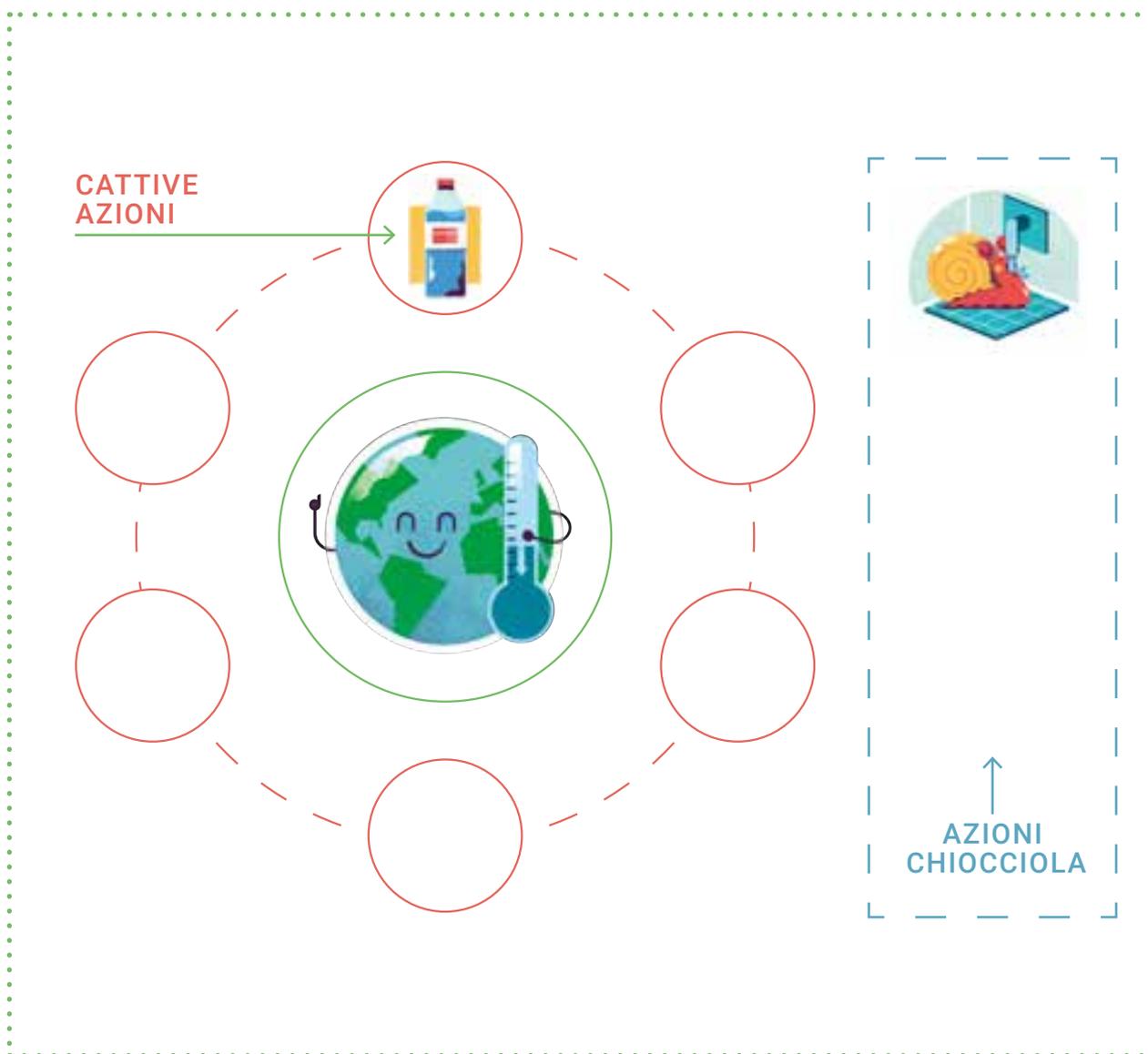
SETTING



Svolgere l'attività nel cortile della scuola o in palestra.

Delimitare alcune zone (almeno 6 o 7, per le "cattive azioni") e una zona centrale (per il pianeta) utilizzando i cerchi o lo scotch di carta. Creare anche una zona laterale per le "azioni chiocciola".

Rappresentazione schematica degli spazi:



UN ALIENO NELL'ORTO

L'INVASIONE ALIENA MINA LA BIODIVERSITÀ

🕒 1 ORA E 30 MINUTI 👤👤👤 9-14 ANNI



AMBITO DIDATTICO E CONTENUTI

Scienze (l'uomo, i viventi e l'ambiente; biologia), Italiano (acquisizione ed espansione del lessico ricettivo e produttivo).



OBIETTIVI

- Scienze: descrivere cosa definisce invasiva una specie; riconoscere le specie aliene invasive e non; acquisire consapevolezza e prestare attenzione alla possibile pericolosità delle specie aliene nelle scelte relative alla coltivazione e agli animali di compagnia; utilizzare il web come fonte di approfondimento;
- Italiano: ampliare il proprio patrimonio lessicale, rintracciare all'interno di una voce di dizionario le informazioni utili per risolvere problemi o dubbi linguistici.



PREPARAZIONE E PROGETTAZIONE

Fotocopiare la scheda didattica (una per alunno o per gruppo) e almeno una copia delle soluzioni alle domande.



MATERIALE DIDATTICO E DI CONSUMO

Dizionario di italiano, penna o matita, accesso a internet.



SCHEDA DIDATTICA / UN ALIENO NELL'ORTO



DESCRIZIONE

L'attività prevede la lettura della scheda, l'analisi del testo e lo svolgimento degli esercizi proposti, da eseguire da soli o in gruppo.



SETTING

Nel caso in cui si svolga l'attività in gruppi, si consiglia di organizzare l'aula di conseguenza.



FONTI, BIBLIOGRAFIA E APPROFONDIMENTI

Per approfondire il tema delle specie aliene invasive si possono consultare le seguenti fonti:

- Programma LIFE
<https://lifeasap.eu/index.php/it/>
- Documento "Fermiamo le specie aliene invasive"
<http://www.isprambiente.gov.it/files/notizie-ispra/notizie-2017/Infografiche.pdf>
- Video sulle specie aliene "La notte dei ricercatori"
<https://vimeo.com/317525847?from=outr-embed>
- Video "Campagna di informazione negli Aeroporti"
<https://www.lifeasap.eu/index.php/it/component/content/article/13-eventi/156-video>
- Le specie aliene invasive – Le specie di rilevanza unionale"
<https://lifeasap.eu/index.php/it/specie-aliene-invasive/rilevanzaunionale>

ALLEGATI



- Scheda dell'attività didattica (per gli studenti)
- Soluzioni (per gli insegnanti)



SCHEDA DIDATTICA / UN ALIENO NELL'ORTO

SCHEDA

Leggere la scheda e svolgere gli esercizi proposti.

Per quale motivo chiamiamo alieni gli omini verdi provenienti dallo spazio? Perché la parola **alieno** significa appartenente ad altro, quindi, nel caso degli omini verdi, appartenenti a un altro pianeta.

Lo stesso termine viene utilizzato per molte specie di animali e piante (verdi!) quando queste sono originarie di un'altra area della Terra, per esempio un altro continente, e sono arrivate altrove portate dall'uomo e non per motivi naturali.

Molti di questi spostamenti sono particolarmente graditi a tutti noi e gli alieni in questione migliorano, e di molto, la nostra vita. Alcuni di questi alieni sono il **riso**, il **mais**, il **pomodoro**, la **patata**, il **limone**. Tutte specie originarie dell'Asia o dell'America che, per crescere, hanno bisogno di molte cure e lavoro e che, non solo ci regalano piatti squisiti, ma sono diventate parte integrante e fondamentale della cucina tradizionale italiana o addirittura della tanto salutare dieta mediterranea.

Purtroppo, alcune specie non hanno bisogno di cure particolari per crescere e riprodursi anche lontano dal loro luogo di origine e si espandono talmente tanto da diventare **invasive**, cioè tanto da creare problemi alla biodiversità locale o danni economici o alla salute dell'uomo.

L'Unione Europea ha riconosciuto alcune specie come aliene invasive di importanza comunitaria, ma esistono specie che possono essere dannose anche solo in un'area ristretta e non esserlo in un'altra. È il contesto del territorio a fare la differenza, cioè dove si trovano e quali sono le caratteristiche climatiche e delle altre specie presenti. Questo aspetto è particolarmente evidente nelle piccole isole dove una specie che si coltiva nei vasi può diventare un problema per la flora locale, oppure quando una specie è invasiva in un'isola, non lo è in quella vicina. In ogni caso è importante agire secondo il principio della precauzione ed evitare di introdurre nuove specie in ambienti fragili come le piccole isole.

Al momento, la **presenza di specie aliene invasive è la seconda causa di perdita di biodiversità** nel mondo. Alcuni insetti alieni invasivi, per esempio, sono particolarmente dannosi per le colture come la **cimice asiatica** (*Halyomorpha halys*). Altre specie animali invece possono compromettere la stessa sopravvivenza di altre specie. È il caso dello **scoiattolo grigio** che, in Italia, potrebbe causare la scomparsa dello scoiattolo rosso.

La soluzione migliore per gestire una specie aliena invasiva ormai presente sul territorio è quella di impedirle di riprodursi e, se possibile, di eliminarla totalmente dall'area dove crea problemi. In termini scientifici si chiama eradicazione. Questo processo è lungo e difficile e non sempre porta ai risultati sperati. Prendiamo ad esempio **l'albero del paradiso** o ailanto (*Ailanthus altissima*). Le stesse caratteristiche che lo hanno reso particolarmente utile per coprire le scarpate delle strade e ottenere, così, ombra e terreni stabili, sono quelle che ne rendono difficile la completa eliminazione, ad esempio, da un giardino che circonda un orto. Quando si taglia il tronco principale, dalle radici partono numerosi nuovi getti pronti a produrre semi in tempi brevi. In poche parole, più si taglia, più cresceranno nuovi piccoli alberelli. I semi sono capaci di resistere nel terreno per più di 5 anni. Le radici e le foglie cadute al suolo rilasciano una sostanza che impedisce ad altre specie di crescere. Se il tentativo di eradicazione è su aree più ampie come un'intera isola o una regione il processo è molto più complesso.



SCHEDA DIDATTICA / UN ALIENO NELL'ORTO

Chi decide se è il caso di eliminare un grande numero di alberi? È una scelta difficile: da una parte si ha perdita di produzione di ossigeno, di microhabitat per molti animali, di consolidamento del suolo, di ombra, nonché di alberi a cui, forse, alcuni cittadini sono affezionati; dall'altra si ha una perdita di biodiversità poiché molte specie autoctone, che sono tipiche dell'area in questione, non riescono a crescere a causa della presenza della specie aliena fino, a volte, a rischiare l'estinzione.

Decisioni così importanti sono prese dagli Enti Gestori (come Regioni ed Enti Parco) con la consulenza e il necessario permesso finale dell'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale (ISPRA) ma solo dopo aver fatto ricerche scientifiche mirate ed essersi consultati con molti esperti. Spesso non sono decisioni facili.

Cosa possiamo fare noi cittadini? Fare in modo che non si arrivi alla decisione di eradicare una specie aliena perché abbiamo piantato, rilasciato o favorito la crescita di quella determinata specie. Evitiamo di piantare un ailanto, di liberare una tartaruga americana in uno stagno o un parrocchetto nel parco cittadino.

> Le parole sono strumenti

Probabilmente in questa scheda ci sono molte parole nuove, in particolare quelle sottolineate, che sono termini usati dagli scienziati per poter parlare di questi temi. Prova a cercarle sul dizionario o su internet. Conoscevi già il significato di alcune parole sottolineate? Complimenti, sei un vero scienziato!

Hai capito la differenza tra il termine alieno e invasivo?

Prova a rispondere aiutandoti con le definizioni presenti nel testo appena letto.

Una specie si definisce aliena quando _____

Diventa invasiva quando _____

E non dimenticare di guardare il video sulle specie aliene proposto negli approfondimenti. Non guarderai più il mondo con gli stessi occhi!

> Come arrivano gli alieni?

Gli omini verdi arrivano con le astronavi, mentre le specie aliene si spostano con mezzi molto diversi e a volte anche curiosi, ma sempre legati all'uomo.

Di seguito trovate un elenco di modi con cui le specie si potrebbero spostare e poi diventare invasive. Quali vi sembrano corretti?

Specie aliene, poi diventate invasive, sono state trasportate:

- | | | | | | |
|----|--|--------------------------|---|--------------------------|---|
| 1. | di proposito per piantarle perché sono utili a consolidare un terreno | <input type="checkbox"/> | V | <input type="checkbox"/> | F |
| 2. | di proposito per rilasciarle nell'ambiente per scopi di caccia o pesca | <input type="checkbox"/> | V | <input type="checkbox"/> | F |
| 3. | di proposito per rilasciarle nell'ambiente per combattere un'altra specie aliena invasiva..... | <input type="checkbox"/> | V | <input type="checkbox"/> | F |



SCHEDA DIDATTICA / UN ALIENO NELL'ORTO

4. di proposito per piantarle o liberarle in natura perché belle da vedere ^V ^F
5. di proposito per piantarle perché buone da mangiare ^V ^F
6. di proposito perché non potevano più essere tenute in casa ^V ^F
7. di proposito per allevarle e poi, per caso, sono scappate ^V ^F
8. per caso insieme a prodotti alimentari, piante, animali o oggetti ^V ^F
9. per caso nelle stive degli aerei e delle navi ^V ^F
10. per caso nelle zavorre delle navi ^V ^F
11. per caso trasportate attaccate alla parte immersa delle navi ^V ^F
12. per caso trasportate attaccate all'attrezzatura da pesca ^V ^F
di chi è andato a fare un viaggio (retini, secchi, ecc.)
13. per caso attaccate alle ruote o negli spazi vuoti del motore ^V ^F
della macchina di chi è andato a fare un viaggio
14. per caso in una valigia di ritorno da un viaggio ^V ^F
15. per caso nella terra attaccata agli scarponi da trekking ^V ^F
di ritorno da un viaggio
16. dalle proprie pinne e dalla corrente marina trovando ^V ^F
la via libera dove l'uomo ha tolto barriere naturali,
come nel caso dei canali di Suez e Panama.



SCHEDA DIDATTICA / UN ALIENO NELL'ORTO

> È questa la storia

Molti degli animali riportati hanno interessanti storie di viaggio alle spalle che, a volte, si trasformano addirittura in avvincenti racconti gialli. Digita il loro nome sul web, sarà facile saperne di più.

> Sorvegliati speciali

Prima di piantare una nuova specie in un orto, nel giardino o in uno stagno, quindi, cosa bisogna fare? Informarsi. Una veloce ricerca su internet permette di sapere se la specie è invasiva o sospettata di essere tale. Alcune regioni hanno addirittura delle liste nere.

Le parole di ricerca potrebbero essere il nome della specie (possibilmente anche in latino) e le parole "aliena" e "invasiva".

> Quindi cosa pianto?

Facendo una ricerca online, provate a rispondere alle domande seguenti. Può essere d'aiuto consultare il sito del progetto Life ASAP (Alien Species Awareness Program) (vedi approfondimenti).

1. Voglio fare un giardino per attirare le farfalle, cosa pianto?

- Albero delle farfalle (*Buddleia davidii*) Caprifoglio (*Lonicera* spp.) e ortica (*Urtica dioica*)

2. Voglio mettere delle piante nello stagno, cosa pianto?

- Giaggiolo acquatico (*Iris pseudacorus*) Giacinto d'acqua (*Eichhornia crassipes*)

3. Voglio fare un'aiuola fiorita vicino all'orto, cosa pianto?

- Lantana (*Lantana camara*) Brugo (*Calluna vulgaris*) o salvia (*Salvia officinalis*)

4. Voglio fare una siepe impenetrabile nelle regioni del centro Sud, cosa pianto?

- Fico d'india (*Opuntia ficusindica*) Lentisco (*Pistacia lentiscus*) e Salsapariglia (*Smilax aspera*)

5. Voglio fare una siepe impenetrabile nelle regioni del centro Nord, cosa pianto?

- Agrifoglio (*Ilex aquifolium*) Bambù (*Phyllostachys bambusoides*)

> Quando sono arrivati gli amici?

Come abbiamo già sottolineato, non tutti gli alieni sono invasivi. Potrebbe essere molto interessante scoprire quando e da dove sono arrivati i molti ortaggi che fanno parte della nostra cucina. Una ricerca su internet, digitando il nome dell'ortaggio e la parola "origine", potrà dare molte soddisfazioni. La domanda interessante da farsi è: se il pomodoro e la patata sono arrivati dopo la scoperta dell'America nel 1492 e cominciano a essere utilizzati nel 1700, prima di questa data come era la cucina?



SOLUZIONI

Come arrivano gli alieni?

- 1. Vero.** È il caso della robinia (*Robinia pseudoacacia*), utilizzata soprattutto sulle scarpate delle strade e della ferrovia.
- 2. Vero.** È il caso di molte specie che vivono nei fiumi come il gambero della Luisiana (*Procambarus clarkii*) che è molto aggressivo e compete con i gamberi autoctoni fino a sottrargli cibo e rifugi.
- 3. Vero.** È il caso della coccinella asiatica (*Harmonia axyridis*), introdotta negli USA per contrastare un afide asiatico che distruggeva i campi di mais, è diventata poi un problema perché è una minaccia per gli animali autoctoni che mangiano afidi e rilascia un liquido dal forte odore che può impregnare i muri delle case e i grappoli d'uva dove l'animale si rifugia.
- 4. Vero.** È il caso del panace di Mantegazza (*Heracleum mantegazzianum*) che per la sua bellezza è stato introdotto prima negli orti botanici e poi nelle case. Ora si espande nel Nord Europa e nelle regioni del Nord Italia, minacciando la biodiversità locale e rappresentando un pericolo per la salute poiché contiene sostanze che creano ustioni a chi la tocca e poi si espone al sole.
- 5. Vero.** È il caso del topinambur (*Helianthus tuberosus*), che in alcuni casi può espandersi sino a minacciare la biodiversità locale (ad esempio in Friuli-Venezia Giulia).
- 6. Vero.** È il caso della tartaruga palustre americana (*Trachemys scripta*), che sta minacciando la sopravvivenza della locale tartaruga di palude *Emys orbicularis*.
- 7. Vero.** È il caso della nutria (*Myocastor coipus*), scappata da allevamenti presenti in tutta Europa che ora fa molti danni ai raccolti e agli argini dei fiumi.
- 8. Vero.** È il caso della zanzara tigre (*Aedes albopictus*), arrivata come larva nell'acqua raccolta dai copertoni trasportati sulle navi; o della pericolosa *Vespa vitulina*, arrivata in Gran Bretagna in un servizio da tè; o del punteruolo rosso (*Rhynchophorus ferrugineus*), arrivato sotto forma di larva all'interno di palme importate dai vivai che, in Italia, ha sterminato quasi tutte le palme (anche quelle aliene, ma non invasive) dei giardini, dei vivai e delle alberature cittadine.
- 9. Vero.** È il caso del serpente bruno (*Boiga irregularis*), che è salito "clandestinamente" su una nave militare in Nuova Guinea ed è sbarcato sull'isola di Guam. In circa quarant'anni ha mangiato quasi tutti gli uccelli che vivevano sull'isola.
- 10. Vero.** È il caso della cozza zebrata (*Dreissena polymorpha*). Le sue larve sono state risucchiate insieme all'acqua del Mar Nero per fare zavorra alle navi vuote e poi rilasciate in un lago degli USA. Da allora si è moltiplicata al punto da creare problemi agli animali autoctoni, coprendo tutte le superfici.



SCHEDA DIDATTICA / UN ALIENO NELL'ORTO

11. Vero. È ancora il caso della cozza zebrata che, una volta arrivata negli USA, ha continuato a diffondersi proprio in questo modo.

12. Vero. È il caso di alcuni piccoli invertebrati, o delle loro uova, che rimangono impigliati nei retini da pesca e poi si diffondono nei nostri fiumi creando una forte competizione con gli animali autoctoni.

13. Vero. È il caso di semi molto piccoli che possono infilarsi facilmente in piccoli spazi o impastarsi con il terreno.

14. Vero. Può accadere con semi, piccoli insetti o ragni che si possono infilare nei bagagli o nei vestiti prima di essere messi in valigia come è stato ipotizzato per alcune zanzare.

15. Vero. È il caso di semi molto piccoli che possono impastarsi con il terreno.

16. Vero. È il caso dell'organismo marino *Thalassidroma* che dal 2001 si è spostata nel Mediterraneo attraverso il canale di Suez e, favorita dalle acque sempre più calde, si è riprodotta in grande quantità creando problemi a pesci come i dentici.

Ma sono tutte vere! Ebbene sì, sono talmente tanti i modi in cui una specie aliena può spostarsi, anche per caso, che è difficile persino solo immaginare una modalità che risulti impossibile. Per questo è importante prestare molta attenzione.

SOLUZIONI

Quindi cosa pianto?

1. Per attirare le farfalle posso piantare caprifoglio e ortica. Quest'ultima, in particolare, nutre i bruchi del bellissimo macaone.

2. Se voglio mettere delle piante nello stagno posso scegliere il giaggiolo acquatico, tipico delle nostre zone umide.

3. Per fare un'aiuola fiorita vicino all'orto posso piantare il brugo (per le regioni del Centro Nord) e la salvia (per le regioni del Centro Sud).

4. Se vivo in una regione del Centro Sud e voglio creare una siepe impenetrabile posso piantare lentisco e salsapariglia, tipici della macchia mediterranea. Il fico d'india, anche se sembra caratteristico del nostro paesaggio, in realtà proviene dal Messico e, a volte, può diventare tanto invasivo da impedire ad altre specie di crescere.

5. Se invece vivo più al Nord, meglio preferire l'agrifoglio ed evitare il bambù, che sta creando problemi nel Nord Italia, soprattutto in Piemonte, poiché cresce incontrollato.



BUG HOTEL

PROTEGGIAMO I NOSTRI AMICI INSETTI

🕒 VARIABILE 🧑🧑🧑 DAI 3 AI 14 ANNI



NOZIONI UTILI PER L'INSEGNANTE

Tra le specie animali, gli insetti sono uno degli anelli più soggetti alla pressione antropica, prime vittime a cadere sotto l'azione delle sostanze chimiche utilizzate in agricoltura e dell'inquinamento ambientale.

Il fenomeno della moria delle api, o la scomparsa delle lucciole dal paesaggio agricolo sono due fatti ormai tristemente noti alla maggior parte di noi.

Ciascuno di noi, partendo dal proprio piccolo, può contribuire a difendere la biodiversità, sostenendola ad esempio con le proprie scelte di consumo o con una maggiore attenzione al proprio ambiente. Considerando poi che la principale causa di estinzione e minaccia di molte specie è la distruzione degli habitat conseguente alle attività antropiche, una delle azioni più utili potrebbe essere quella di ricreare alcuni di questi habitat nel luogo in cui viviamo. Se l'impresa risulta impensabile per specie che richiedono habitat ampi, è invece fattibilissima se pensiamo "in piccolo" e ci dedichiamo al microcosmo degli insetti. Ed è proprio questo che proponiamo in questa attività: fornire nelle nostre aree verdi, grandi o piccole che siano, un microhabitat agli insetti per contrastarne l'infelice declino.

Siamo spesso portati a considerare gli insetti per lo più dannosi all'agricoltura, tanto da dedicare numerosi prodotti alla loro distruzione, ma è importante ricordare che molti di essi sono invece preziosi alleati del nostro orto, giardino o terrazzo. Il primo passo da fare per poter apprezzare i piccoli aiutanti del nostro orto è sicuramente quello di riconoscerli.



SCHEDA DIDATTICA / BUG HOTEL



AMBITO DIDATTICO E CONTENUTI

Scienze (osservare e sperimentare sul campo; l'uomo, i viventi e l'ambiente); educazione ambientale.



OBIETTIVI

- Scienze: riconoscere e descrivere le caratteristiche del proprio ambiente, riconoscere le specie animali presenti in orto e giardino, osservare i momenti significativi nella vita di piante e animali;
- Educazione ambientale: prendersi cura dell'ambiente e promuovere pratiche che tutelino la biodiversità;
- Acquisire o perfezionare abilità manuali con i materiali a disposizione.



PREPARAZIONE E PROGETTAZIONE

- Leggere con gli studenti l'approfondimento "Chi sono gli ospiti del Bug Hotel?", illustrando il perché sia necessario costruire un riparo per proteggere gli insetti e individuando gli animali coinvolti e le rispettive caratteristiche;
- Reperire i materiali necessari per la realizzazione del bug hotel. Per i materiali naturali, si può uscire con i ragazzi nell'orto o nel giardino della scuola per raccogliarli e classificarli;
- Fare una passeggiata dell'orto e soffermarsi sugli insetti presenti. Quali sono e come si chiamano? Come sono fatti?



MATERIALE DIDATTICO E DI CONSUMO

A seconda della casetta che intendete costruire saranno necessari materiali diversi.

- Per la struttura esterna potrebbero servire: seghetto, trapano, chiodi o viti a legno, metro, righello e/o squadra, matita, cacciaviti, forbici, martello, carta vetrata, colla vinilica, pennello, taglierino, spago.
- Per il riempimento: canne di bambù, canne palustri, steli cavi di piante erbacee (es. cicoria), rami dall'interno morbido o spugnoso (es. sambuco, topinambur, ombrellifere), tronchi (da forare), fango (da forare durante l'essiccazione), gusci vuoti di chioccioline, pigne, paglia o fieno, foglie secche, pietre, cartone/cartoncino.



SCHEDA DIDATTICA / BUG HOTEL



DESCRIZIONE

Dopo aver letto il materiale di approfondimento e aver recuperato i materiali necessari, non resta che iniziare a costruire l'hotel per i nostri amici insetti!



FONTI, BIBLIOGRAFIA E APPROFONDIMENTI

- Bug hotel, Caterpillar books, 2018. Testo in inglese, con bellissime illustrazioni e finestrelle.
- Socha P., Il regno delle api. ElectaKids, 2016
- Costruire un Bug Hotel. Biodiversità: nell'orto, sul balcone e sul terrazzo. Fondazione Campagna Amica http://wpcoldiretti.bluarancio.com/campagnamica/wp-content/uploads/sites/43/2017/08/Opuscolo_Insetti-Utili.pdf
- GreenMe. Come (e perché) ospitare le api solitarie nel proprio giardino? <https://www.greenme.it/abitare/orto-e-giardino/ospitare-api-solitarie-giardino/>
- Video tutorial. Costruire bug hotel o casetta per gli insetti. Prima parte <https://www.youtube.com/watch?v=yxpRMHHS5Tw>
- Video tutorial. Costruire bug hotel o casette per gli insetti. Seconda parte <https://www.youtube.com/watch?v=v0zWAOnTUDg>
- Video tutorial e descrizione per costruire un B&B per le api <https://www.rspb.org.uk/get-involved/activities/give-nature-a-home-in-your-garden/garden-activities/buildabeebandb/>



ALLEGATI

- Approfondimento "Chi sono gli ospiti del Bug Hotel?"



CHI SONO GLI OSPITI DEL BUG HOTEL?

API SOLITARIE



Osmia cornuta
Fonte: pollinature.net

Avete mai sentito parlare delle api “solitarie”?

Si tratta di impollinatori che non vivono in un alveare e non producono miele, ma che ricoprono anch'essi un ruolo di estrema importanza nel delicato equilibrio naturale. Come suggerisce il nome, fanno il loro nido da sole e depongono le uova in tunnel, come nel legno morto o nel terreno duro. Le api solitarie fanno parte degli Imenotteri Apoidei, superfamiglia che raggruppa circa 20.000 specie, la più nota delle quali è l'ape domestica (*Apis mellifera L.*). In Italia sono state osservate circa 960 specie di api solitarie.

I principali ospiti dei bug hotel appartengono alla famiglia *Megachilidae* e ai generi *Osmia* e *Megachile*. La famiglia *Megachilidae* si caratterizza per un tipico apparato di raccolta del polline posto sull'addome delle femmine e detto “scopa ventrale o addominale”, che si differenzia dalle “cestelle” poste sulle zampe posteriori nelle altre api. È proprio grazie alle caratteristiche anatomiche che sono particolarmente importanti per l'impollinazione e per la salute dell'ecosistema.

Se avete deciso di proteggere le api solitarie nel giardino della scuola o di casa, è importante ricordare alcuni elementi importanti:

1. **Il polline è essenziale.** Se non ci sono alberi in fioritura o abbondanza di fiori le api cercheranno un altro luogo. Ecco perché è importante seminare fiori che attirino gli insetti impollinatori. Cosa aspettate? Preparate le vostre bombe di semi con l'attività “Bombe di biodiversità”
2. **Location delle casette.** Devono essere rivolte a sud o sud/est con fiori in un raggio di 100 m.
3. **Il fango è un must.** Le Osmie sigillano le loro cellette con il fango, è necessario avere almeno un po' di terreno libero dall'erba nelle vicinanze.
4. **Il materiale adatto per le casette.** Cannucce in carta o ripiani separabili in legno, purché si possano rimuovere i bozzoli per la pulizia.
5. **Siate pronti per l'arrivo della primavera.** Preparate le vostre casette in anticipo e posizionatele a fine febbraio/inizio marzo.
6. **Pulizie d'autunno.** Ispezionate e pulite i bozzoli contenenti le future api da eventuali parassiti, così da avere una nuova generazione forte e sana.





PERCHÉ DIFENDERE LE API SOLITARIE?

Negli ultimi anni stiamo assistendo a una vera e propria moria delle api causata da fattori come l'agricoltura intensiva, l'utilizzo dei pesticidi e i cambiamenti climatici. Il loro ruolo però è fondamentale: le api trasportano il polline da fiore in fiore, consentendo la crescita delle piante. Questo processo si chiama **impollinazione** e senza di esso la sopravvivenza di fiori e piante, ma anche la produzione di cibo, sarebbero gravemente compromesse.

IL BUG HOTEL A MISURA DI... APE SOLITARIA

Le cavità nelle canne di bambù sono il luogo ideale per api solitarie, bombi e vespe per costruire i nidi, deporre le uova e sfuggire alle intemperie.

- Corridoi cavi a fondo cieco (canne di bambù, canne comuni, steli di graminacee tagliati sotto un nodo, carta arrotolata, purché si chiuda il foro finale, oppure si possono forare tronchi o assi di legno, utilizzando punte di vario diametro).
- diametro delle canne: tra i 4 e i 12 mm
- lunghezza delle canne: dai 12 ai 20 cm, facilmente apribili per l'ispezione e la pulizia dei bozzoli.



FARFALLE



Farfalla Aurora
(*Anthocharis cardamines*)
Fonte: Ui Here

PERCHÉ DIFENDERE LE FARFALLE?



Le farfalle nascono e vivono a contatto con le piante e i fiori per tutta la durata della loro vita: ecco perché sono delle formidabili sentinelle della salute dell'ambiente e sono anche le prime a pagare le conseguenze, quando qualcosa non va.

Le farfalle hanno un ruolo fondamentale per l'impollinazione: i fiori con i calici florali più profondi possono essere impollinati solo dalle farfalle che, con la loro lunga spirotromba, possono raggiungere il nettare e il polline posti alla base del calice.

Tutelando la sopravvivenza delle farfalle contribuiremo alla salvaguardia della biodiversità, senza dimenticare che in orto e giardino godremo della vista dei loro meravigliosi colori.

IL BUG HOTEL A MISURA DI... FARFALLA



Quando le temperature scendono, le farfalle cadono in un sonno profondo per risparmiare energia in vista della primavera. Ecco perché il bug hotel è così importante: le mantiene al sicuro durante questo periodo.

Scatole chiuse o cavità riparate, protette da uno sportello con fessure verticali, offrono riparo alle farfalle durante l'inverno. I fori alti e sottili garantiscono l'accesso degli insetti senza danneggiarne le ali. L'alloggio sarà completato con alcuni steli erbacei secchi posti in verticale, che fungono da appoggio per l'insetto. Questi alloggi possono essere anche dei ripari per le forme giovanili, bruchi e crisalidi.



COCCINELLE



Coccinella comune
(*Coccinella septempunctata* Linnaeus)
Fonte: Wikipedia

PERCHÉ DIFENDERE LE COCCINELLE?



Le coccinelle sono dei coleotteri dalla forma bombata e dai colori vivaci, amati da grandi e piccini per le loro proprietà "portafortuna". Ne esistono circa 6.000 specie, che si differenziano per colore e dimensioni. Quasi tutte sono attive e voraci predatrici, sia da adulte che negli stadi giovanili, ecco perché sono graditi ospiti dell'orto e del giardino.

Alcuni tipi, come la coccinella Thea, di colore giallo e con 22 puntini neri, sono divoratori di miceti (funghi) dannosi all'orto, mentre il tipo più comune, la coccinella rossa con puntini neri sul dorso, è un'efficace predatrice di afidi, sia da adulto che da larva. Una coccinella è in grado di divorare circa 5.000 afidi in un anno!

IL BUG HOTELA MISURA DI... COCCINELLA



Predisporre un alloggio riparato dalle intemperie, riempito di fieno, paglia e foglie secche, che forniscono calore e riparo alle coccinelle in letargo durante l'inverno. Proteggere l'ingresso con uno sportello di legno con fenditure orizzontali o con un mattone forato.



FORBICINE



Forbicina
(Forficula auricularia)
Fonte: Wikipedia

PERCHÉ DIFENDERE LE FORBICINE?

La forbicina è un insetto molto comune, dalla forma allungata, dall'aspetto lucido e cuoioso e dai vistosi cerci caudali (appendici dell'addome) corti e dritti nella femmina e più lunghi ed arcuati nel maschio.

Si tratta di un insetto onnivoro, che spesso si comporta come predatore, tutelando molte coltivazioni. Si nutre infatti di uova e larve di altri insetti, danneggiando solo saltuariamente fiori e germogli. Quando capita di trovarle all'interno dei noccioli della frutta, è perché vi si sono nascoste per proteggersi e non per mangiare i frutti.

IL BUG HOTEL A MISURA DI... FORBICINA

Le forbicine fuggono dalla luce e amano i luoghi umidi ed ombreggiati. È sufficiente un vaso di terracotta capovolto, riempito di paglia e inizialmente posizionato per qualche tempo in un luogo umido e ombroso, in modo che le forbicine lo popolino. Successivamente, una volta abitato, potremo portarlo nella zona dell'orto in cui l'azione delle forbicine ci è più utile (ad esempio su alberi da frutto infestati da afidi).



RAGNI



Ragno ballerino
(*Pholcus phalangioides*)
Fonte: Wikipedia

PERCHÉ DIFENDERE I RAGNI?

I ragni sono conosciuti per la loro abilità a costruire intricate ragnatele che aiutano i ragni a catturare le prede senza bisogno di caccia. Il cibo arriva direttamente a loro! Le ragnatele sono realizzate a partire da una speciale seta che viene prodotta in alcune ghiandole del corpo del ragno. Solitamente un ragno fa una nuova ragnatela ogni giorno, con la quale cattura piccoli insetti, come mosche e millepiedi.

I ragni sono ottimi alleati per il nostro orto, perché si nutrono di alcuni insetti che possono rappresentare una minaccia per piante e ortaggi. Con la presenza di una nutrita colonia di ragni nel nostro orto, potremo ridurre l'uso di antiparassitari, anche se naturali.

Ecco perché potrebbe essere una buona idea creare un habitat accogliente per i ragni nel nostro orto.



IL BUG HOTEL A MISURA DI... RAGNO

Pigne, ramoscelli e steli sono l'ambiente perfetto per i ragni, che amano nascondersi in luoghi bui e boscosi.



LA STRUTTURA ESTERNA

Abbiamo visto che ogni insetto ha le sue necessità in quanto a dimensione e materiale dei materiali di riempimento del suo alloggio.

È necessario costruire però una struttura esterna che racchiuda tali materiali, portante e protettiva. Possono essere utilizzati vari materiali, sia naturali che riciclati o riutilizzati:

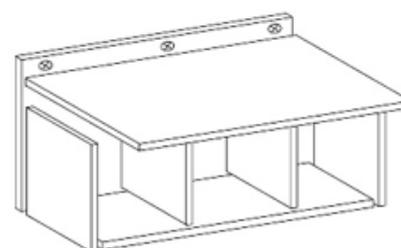
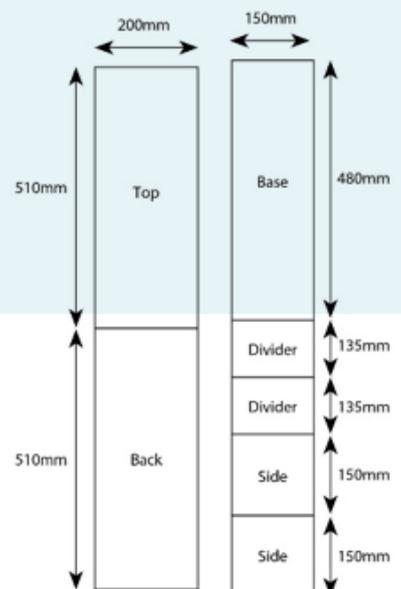
- Assi di legno (da preferire legno non trattato, dello spessore di almeno 0,8 cm)
- Vasi di terracotta
- Tubi in PVC (utilizzati in edilizia per gronde e tubazioni)
- Bottiglie di plastica
- Cassette di legno (ideali quelle dei vini più profonde, del tipo da 6 bottiglie)
- Pallet in legno

Sarà possibile costruire anche una struttura grande e articolata, una sorta di bacheca in legno con diversi comparti riempiti di diversi materiali, differenziati a seconda delle esigenze di ciascun animale.

Da ricordare:

- Il bug hotel deve essere riparato dal vento e dalla pioggia, la struttura dovrà essere perciò essere dotata di un fondo o di una parete posteriore, sotto una tettoia o dotato di un apposito tetto.
- L'hotel deve essere posizionato ad almeno 1 metro e mezzo di altezza.
- Per evitare che i materiali scivolino via, è opportuno prevedere una rete metallica che li tenga nella sede loro destinata (ad esempio una rete per pollaio fissata con punti metallici o chiodini).

A seguire alcune immagini rappresentative e, tra gli approfondimenti, alcuni video tutorial.



Fonte: The Royal Society for the Protection of Birds (RSPB)



LA BELLEZZA DEI LEGUMI

FORME E COLORI PER CONOSCERE LA BIODIVERSITÀ

🕒 SERIE DI ATTIVITÀ DI BREVE DURATA

👤👤👤 DAI 3 ANNI



NOZIONI UTILI PER L'INSEGNANTE

I legumi sono i semi delle piante leguminose: dai più noti, come fagioli, lenticchie, ceci, piselli e fave, ai meno noti, come le cicerchie, la soia, i lupini...

Questi prodotti sono parte della tradizione gastronomica italiana e appartengono alla cosiddetta "cucina povera": i legumi rappresentavano infatti **"la carne dei poveri"**. Nel medioevo mentre la carne era riservata ai nobili, ai più poveri non rimanevano altro che i legumi per la preparazione dei pasti: erano più economici e si conservavano più a lungo.

I legumi erano e sono a portata di ogni portafoglio, erano considerati ingredienti "da poco" perché non rientravano nella cucina ricca descritta nei ricettari, ma sono tutt'altro che poveri di gusto o di proprietà nutritive. Al contrario, **grazie alla loro composizione in carboidrati, proteine, vitamine e minerali, rappresentano un'ottima alternativa a prodotti di origine animale in abbinamento ai cereali.** È per questo che nel nostro Paese sono molto diffuse ricette come pasta e fagioli, pasta e ceci, riso e lenticchie!

Pur apportando un buon contenuto in proteine, **l'impatto della loro produzione incide molto meno sui cambiamenti climatici rispetto alla produzione di carne.** Basti pensare che per produrre 1 kg di lenticchie si richiedono 50 L di acqua, a differenza dei 4325 L per la produzione di 1 kg di carne di pollo o dei 13.000 L necessari per la produzione di 1 kg di carne di manzo.

Inoltre, **la produzione di legumi contribuisce a rendere più fertile il terreno e a ridurre i fenomeni di erosione del suolo.** Quindi, perché non diminuire il consumo di carne e alternarla a un piatto a base di legumi? I legumi di maggiore uso alimentare e più diffusi nel nostro paese sono: fagioli, piselli, lenticchie, ceci e fave. **Ma non sono tutti uguali.**

Con queste attività proposte, impareremo che ci sono diverse varietà di legumi e che non esiste una sola tipologia di fagiolo, cece o lenticchia, ci sono molteplici colori e forme!



SCHEDA DIDATTICA / LA BELLEZZA DEI LEGUMI



AMBITO DIDATTICO E CONTENUTI

Scienze, arte e immagine, italiano.



OBIETTIVI

- Scienze: scoprire quale ruolo riveste il seme nella vita della pianta; conoscere la diversità dei legumi; esplorare e descrivere oggetti e materiali: analizzare attraverso i sensi (vista e tatto) le caratteristiche dei legumi, soffermandosi sulle differenze; conoscere il significato di biodiversità;
- Arte e immagine: dare valore all'osservazione e al disegno;
- Italiano: sapere descrivere attraverso le parole le differenze tra alimenti simili.



MATERIALE DIDATTICO E DI CONSUMO

- Diversi tipi di legumi (almeno 4 o 5, con l'accortezza di trovare più varietà dello stesso tipo di legume, per cui sarà necessario reperire almeno una decina di legumi diversi)
- + i materiali indicati per ogni singola attività.



DESCRIZIONE

Le attività prevedono delle brevi esperienze sensoriali, dove i bambini dovranno toccare e poi osservare i legumi.

Le attività devono essere svolte nell'ordine proposto, in particolare la n.2 e la n.3 dovrebbero essere svolte nella stessa giornata.



SETTING

In aula, divisi per gruppi, ognuno attorno a un tavolo



1° ATTIVITÀ

TOCCARE, MA NON GUARDARE...

 10 MINUTI

 DAI 3 ANNI



PREPARAZIONE E PROGETTAZIONE

Preparare i sacchetti con i legumi.



MATERIALE DIDATTICO E DI CONSUMO

4 o 5 sacchetti di tela o contenitori tutti uguali, che non consentano di vedere cosa contengono.



DESCRIZIONE

Dividere gli studenti in 4 o 5 gruppi e farli disporre intorno ai tavoli.

Affidare un sacchetto a ogni gruppo. Tutti i membri devono toccare (e non guardare!) il contenuto.

Cosa si trova dentro al sacchetto? Un giro di tavolo per sentire le idee degli alunni.

Ogni gruppo apre il sacchetto e ne rovescia il contenuto sul tavolo, scoprendo cosa c'è all'interno. Gli studenti devono quindi dividere i legumi per forma e colore. Fare qualche breve osservazione sulla biodiversità.



2° ATTIVITÀ

FIORE, FRUTTO O SEME?

 10 MINUTI (15 MINUTI PER I PIÙ PICCOLI)

 PER TUTTI



PREPARAZIONE E PROGETTAZIONE

Qualche ora prima del laboratorio selezionare 4 o 5 tipologie di legumi e metterle a bagno, ciascuna in un vasetto a sé. Riempire di acqua gli spruzzini. Poco prima del laboratorio scolare i barattoli e riporre di nuovo i legumi nei vasetti. Mettere tutti gli altri legumi mischiati nei contenitori grandi di ogni gruppo e posizionarli al centro dei tavoli, insieme alle ciotole vuote. Munirsi di un tavolo grande di appoggio dove collocare i vasetti e gli scolapasta e nasconderli agli occhi degli alunni.



MATERIALE DIDATTICO E DI CONSUMO

- 1 contenitore grande (ciotola) per ogni gruppo
- 4 o 5 contenitori piccoli (ciotole) per ogni gruppo pari a 4 o 5 tipologie di legumi selezionate, in modo da avere fra le 16 e le 20 ciotole
- 4 o 5 vasi di vetro da conserva
- 4 o 5 scolapasta
- 1 rotolo di carta assorbente da cucina
- 1 o più spruzzini



DESCRIZIONE

Gli studenti dovranno dividere i legumi per tipologia (fagioli, ceci, soia, lenticchie...), posizionandoli all'interno delle ciotole più piccole. In ogni ciotola si troveranno più varietà dello stesso legume, ma l'insegnante non lo deve rimarcare, si limita ad accogliere i commenti di quanti lo noteranno.

A seguire chiedere cosa rappresenta il seme per la pianta: è la parte che permette alla pianta di "mangiare", di raccogliere energia? È la parte che consente alla pianta di "bere"? Ecc.

Dopo un giro di tavolo di ipotesi, spiegare che si tratta del seme, la parte della pianta che ne garantisce la sopravvivenza.

Per verificarlo, approntare l'esperimento di germinazione: spostare l'attenzione della classe sui barattoli di vetro e sul loro contenuto, quindi consegnare 1 barattolo, 1 scolapasta, 2 tovaglioli o 2 fogli di carta assorbente a ogni gruppo.



SCHEDA DIDATTICA / LA BELLEZZA DEI LEGUMI

Sistemare un tovagliolo o un foglio di carta sul fondo dello scolapasta, versarvi sopra il contenuto del barattolo e ricoprire i semi con l'altro tovagliolo o foglio di carta. Spruzzare un po' d'acqua sopra il tovagliolo e riporre tutti gli scolapasta su un banco, in un angolo della classe. A distanza di uno o due giorni i semi germoglieranno e si potranno osservare i cambiamenti del seme. Mostrare agli studenti l'immagine sottostante o i video inseriti tra gli approfondimenti per raccontare i cambiamenti progressivi della pianta.
(Per i più piccoli: la maestra, di fronte a tutta la classe, sistemerà fogli e semi negli scolapasta e li irrorerà).



Fasi della germinazione di un fagiolo



3° ATTIVITÀ E TU, CHE LEGUME SEI?

🕒 15 MINUTI (20 MINUTI PER I PIÙ PICCOLI)

👤👤👤 DAI 6 ANNI



PREPARAZIONE E PROGETTAZIONE

Preparare i foglietti per numerare i sacchetti.



MATERIALE DIDATTICO E DI CONSUMO

- 4 o 5 sacchetti di tela o contenitori tutti uguali, che non consentano di vedere cosa contengono, pari a 4 o 5 tipologie di legume
- 25 foglietti di carta di recupero
- 5 matite
- 10 fogli A4
- matite colorate
- spille da balia o scotch per attaccare il cartellino al sacchetto



DESCRIZIONE

Passare tra i banchi dei gruppi e riempire ogni sacchetto con una tipologia di legume.

Mischiare i sacchetti, numerarli senza farsi vedere e lasciarne uno a ogni gruppo insieme a 4 o 5 foglietti di carta. Gli studenti, a turno, inseriranno una mano nel sacchetto, toccando i legumi senza guardarli! Prestando attenzione alla forma, cercheranno con gli occhi nelle ciotole il legume corrispondente. Ogni gruppo dovrà decidere, per ogni sacchetto che girerà a turno, di quale legume si tratta, scrivendo vicino alle proprie ciotole il numero di sacchetto corrispondente. Se il gruppo non è sicuro, si potranno toccare contemporaneamente i legumi nel sacchetto e quelli nelle ciotole.

Terminata la rotazione dei sacchetti, raccogliarli e mostrarne uno ad uno il contenuto chiedendo ai gruppi chi ha indovinato la sequenza corretta.

A questo punto ogni gruppo sceglierà un legume da coltivare nell'orto della scuola, non è importante se più gruppi scelgono lo stesso legume. All'interno di ogni gruppo, qualche studente si occuperà di preparare la busta in cui inserire i semi prescelti, seguendo il tutorial segnalato in bibliografia, gli altri disegneranno su un foglio i semi scelti, per non dimenticare quale tipo di seme è stato selezionato. Al momento della semina il disegno dovrà essere inserito in una cartellina di plastica trasparente ben sigillata e piantata su un bastoncino nell'orto, in corrispondenza dei semi.



4° ATTIVITÀ

OSSERVARE PER CONOSCERE

 15 MINUTI + 1 ORA A DISTANZA DI TEMPO

 DAGLI 8 ANNI



PREPARAZIONE E PROGETTAZIONE

Distribuire i fogli e le matite colorate.



MATERIALE DIDATTICO E DI CONSUMO

Fogli e matite colorate per ogni alunno.



DESCRIZIONE

Al termine dell'attività n. 3, oppure in un momento diverso, ogni studente disegnerà la pianta della varietà di legume scelta, immaginandola già cresciuta e con il seme pronto da raccogliere. È importante che la pianta sia disegnata con dovizia di particolari.

L'insegnante raccoglierà i disegni e li metterà da parte.

Quando le piante saranno cresciute, prima di raccogliere i legumi, l'insegnante organizzerà un laboratorio di disegno dal vero, in orto. Ogni studente dovrà ritrarre la pianta che aveva precedentemente disegnato.

A questo punto ogni alunno potrà confrontare i due disegni e riflettere, oralmente insieme al resto della classe o per iscritto singolarmente, sull'importanza di osservare gli elementi naturali per arricchire il proprio bagaglio di conoscenze.



5° ATTIVITÀ

APPROFONDIMENTO SULLA BIODIVERSITÀ

🕒 1 ORA

👤👤👤 DAI 9 ANNI



PREPARAZIONE E PROGETTAZIONE

Cercare online alcune definizioni di biodiversità e appuntarsi quelle più significative e chiare.



MATERIALE DIDATTICO E DI CONSUMO

Un videoproiettore, un pc, un impianto audio, quaderni e penne.



DESCRIZIONE

Mostrare agli studenti uno dei video sulla biodiversità suggeriti negli approfondimenti e fare loro segnare i termini più significativi.

Dividere la classe in 4 o 5 gruppi e chiedere a ciascun gruppo di dare una definizione di biodiversità.

Ogni gruppo legge la propria definizione.

Cercare online la definizione di biodiversità e leggerla ad alta voce.

Commentare le differenze principali tra la definizione ufficiale e quella dei vari gruppi.





FONTI, BIBLIOGRAFIA E APPROFONDIMENTI

- Fumetto sulla biodiversità: "Gip & Carlito Custodi della Biodiversità"
https://www.slowfood.it/educazione/wp-content/uploads/2019/08/nuovo-fumetto-carlito-ITA-ING_compressed.pdf
- Guida Slow Food "In bocca al lupino"
https://z9h6p4c3.stackpathcdn.com/wp-content/uploads/blu_facebook_uploads/2014/09/legumi.pdf
- Tutorial su come realizzare un piccolo contenitore per semi
<https://www.youtube.com/watch?v=wnu37Ms4MzQ>

Video sulla biodiversità:

- Slow Food "Il pianeta vive, se vive la biodiversità"
<https://www.youtube.com/watch?v=pjQJ37SmZeoo>
- TED-Ed "Perché la biodiversità è così importante?"
https://www.youtube.com/watch?v=GK_vRtHJZu4
- Eniscuolachannel "La biodiversità raccontata dai bambini di San Donato Milanese"
www.youtube.com/watch?v=Ld9M7hF3zYg
- Centro Nazionale Biodiversità Forestale e K-studio
"Il tesoro della biodiversità - Le avventure di Sem piccolo seme"
www.youtube.com/watch?v=65fpuTGKS_s&t=46s

Video sulla germinazione:

- Video Germinazione di un fagiolo in Time Laps:
<https://www.youtube.com/watch?v=w77zPAtVTuI>
- Video sull'attività di germinazione in ovatta
<https://www.youtube.com/watch?v=yqPnTO1vC1Q>



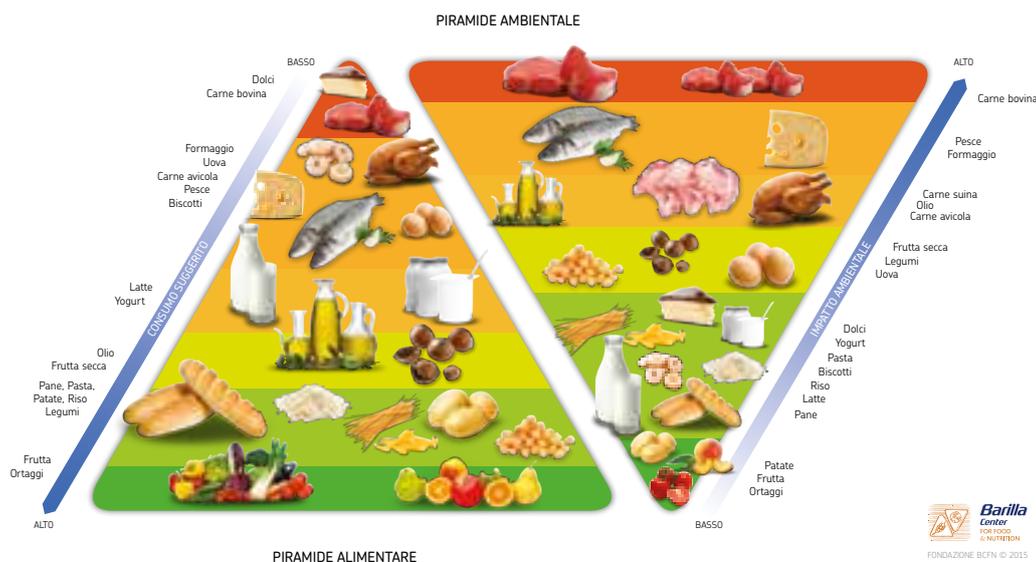
LA DOPPIA PIRAMIDE

UNA DIETA SANA È ANCHE AMICA DEL CLIMA

2 ORE



DAI 10 ANNI



Doppia Piramide alimentare e ambientale - Barilla Center for Food and Nutrition



NOZIONI UTILI PER L'INSEGNANTE

Le **piramidi alimentari** sono uno strumento utile di promozione della salute e di educazione alimentare. Si tratta di un modello grafico costruito per aiutare le persone a seguire i dettami di un'**alimentazione sana**. L'obiettivo delle piramidi alimentari è quello di mettere in evidenza i cibi da consumare più spesso (alla base della piramide) e quelli da consumare con moderazione (al vertice della piramide). Alla base ci sono quindi i cibi di cui si consiglia un maggiore consumo e salendo gradualmente verso il vertice trovano spazio i cibi da consumare con frequenza inferiore, senza però escludere alcun alimento!

Le diverse categorie di alimenti possono essere valutate anche in base al loro impatto ambientale, cioè in termini di emissione di gas serra (*Carbon Footprint*), uso delle risorse idriche (*Water Footprint*) e uso del suolo (*Ecological Footprint*).

Nasce quindi **la piramide ambientale** dove gli alimenti vengono quindi riclassificati non più in funzione del loro impatto positivo sulla salute umana, ma del loro impatto negativo sull'ambiente: si ottiene una piramide capovolta, che vede gli alimenti a maggior impatto ambientale in alto e quelli a ridotto impatto in basso. Nella parte alta di questa piramide si trovano gli alimenti la cui produzione inquina di più (carne e latticini) e richiede più acqua, per questo andrebbero consumati con più moderazione. In basso ci sono invece quelli più sostenibili (frutta, verdura e cereali), che dovrebbero essere assunti più frequentemente.

Affiancando le due piramidi, si ottiene il **modello della Doppia Piramide** (Alimentare e Ambientale) e risulta evidente che i cibi più sani sono anche quelli più ecologici: **ciò che è buono per la salute umana è anche buono per la salute del pianeta!**



SCHEDA DIDATTICA / DOPPIA PIRAMIDE ALIMENTARE



AMBITO DIDATTICO E CONTENUTI

Educazione alimentare, cittadinanza e costituzione.



OBIETTIVI

- Educazione alimentare: fornire alcuni criteri di base per la scelta degli alimenti; educare a una dieta varia e consapevole;
- Cittadinanza e costituzione: conoscere i riflessi ambientali delle scelte alimentari; riflettere sul ruolo del singolo nella salvaguardia del pianeta.



PREPARAZIONE E PROGETTAZIONE

Stampare 3 copie delle tessere degli alimenti (una per ogni gruppo) e delle due piramidi (in allegato). In alternativa, sia la piramide sia le immagini, possono essere disegnate dagli alunni. Ritagliare le immagini degli alimenti.



MATERIALE DIDATTICO E DI CONSUMO

Piramide alimentare e ambientale da riempire, tessere degli alimenti, forbici, colla o scotch.



DESCRIZIONE

L'insegnante spiega i concetti principali della buona e sana alimentazione, illustrando la piramide alimentare. Si introduce anche la piramide ambientale, raccontando il motivo per cui le due sono collegate. A seguire, dividere gli studenti in tre gruppi e distribuire a ciascuno di essi le tessere degli alimenti (in allegato), quattro di essi (carne, legumi, melanzana, olio) sono ripetuti perché sono quelli che vanno posizionati sulla piramide ambientale.

Ogni gruppo deve discutere il posizionamento degli alimenti sulle due piramidi, dapprima su quella alimentare e a seguire su quella ambientale.

N.B. A seconda dell'età dei bambini si può scegliere se distribuire tutte le tessere degli alimenti o solo alcune di esse per facilitare l'esercizio.

a) PIRAMIDE ALIMENTARE

L'insegnante suggerisce agli alunni di dividere le tessere degli alimenti per macrocategorie (frutta e verdura, proteine animali e vegetali, cereali e derivati, dolci, grassi, bevande) per fare seguire un processo di classificazione che potrebbe poi essere utile replicare nella quotidianità.



SCHEDA DIDATTICA / DOPPIA PIRAMIDE ALIMENTARE

Finito questo primo livello di suddivisione, l'insegnante si assicura che gli alimenti siano stati accorpati nel modo seguente:

1. frutta e verdura: arancia, pera, carota, melanzana, cipolla
2. proteine animali e vegetali: ceci, piselli, pollo, bistecca, uova, pesce, prosciutto, wurstel, latte, formaggio
3. cereali e derivati: spaghetti, pane
4. dolci
5. grassi: olio, burro
6. bevande: acqua, bibita in lattina

Si riprende quindi la discussione in gruppo su dove posizionare gli alimenti. La domanda che si devono porre gli studenti è: "Con quale frequenza è giusto mangiare questa categoria di alimenti?". Le possibilità sono: ogni giorno (base della piramide), settimanalmente ovvero durante la settimana bisognerebbe mangiare a rotazione dei secondi piatti a base di carne, pesce, uova, legumi o formaggio (parte centrale della piramide), occasionalmente (parte alta della piramide). Ogni capogruppo sistema quindi gli alimenti sulla piramide alimentare. L'insegnante chiede a ogni gruppo, a turno, di spiegare la collocazione degli alimenti posizionati in una fascia di frequenza di consumo (1° e 2° scalino consumo giornaliero, 3° e 4° scalino consumo settimanale, 5° e 6° scalino consumo occasionale).

N.B. Questa attività è pensata per rendere più immediati e fruibili i ragionamenti alla base dei diversi modelli esistenti delle piramidi alimentari. Per lo svolgimento dell'attività sono stati adattati i contenuti di diverse piramidi (v. fonti). La collocazione di alcuni alimenti potrebbe sollevare dei dubbi:

- latte: pur essendo una fonte proteica, la Società Italiana di Pediatria posiziona il latte tra gli alimenti di assunzione quotidiana (v. piramide alimentare transculturale in bibliografia);
- insaccati e carne trasformata: pur rientrando nella categoria degli alimenti proteici, le carni trasformate sono ricche di sale e grassi e contengono additivi per cui se ne consiglia un consumo sporadico (al massimo una volta alla settimana); per quanto riguarda un prodotto trasformato quale i wurstel, le caratteristiche qualitative lo rendono un cibo da consumare solo occasionalmente;
- proteine: gli alimenti proteici devono essere alternati a livello settimanale, ogni giorno si mangerà una/due fonti proteiche (carne, pesce, legumi, uova, formaggio).

b) PIRAMIDE AMBIENTALE

I tre gruppi hanno solo 4 alimenti da posizionare (ceci, bistecca, melanzana, olio). L'insegnante chiede quindi al rappresentante di ciascun gruppo di spiegare la collocazione dei prodotti.

A conclusione dell'attività, l'insegnante stimola la riflessione all'interno di ogni gruppo circa la correlazione fra il consumo di alimenti e l'impatto ambientale.

Per l'attività ci siamo attenuti alla struttura della piramide del Barilla Center for Food and Nutrition, che non considera le bevande. Per questo motivo sono assenti le bibite e l'acqua.

ATTIVITÀ FACOLTATIVA: la classe può dedicare un'ulteriore lezione all'argomento chiedendo ad ogni gruppo di condurre una ricerca approfondita su uno degli alimenti che ha dovuto posizionare sulla piramide ambientale. Le informazioni da cercare riguardano l'apporto nutrizionale, il metodo di produzione e l'impatto ambientale. Gli strumenti di ricerca sono l'etichetta dei prodotti, i materiali consigliati in bibliografia e internet.



SCHEDA DIDATTICA / DOPPIA PIRAMIDE ALIMENTARE



SETTING

Organizzare l'aula affinché tre gruppi di studenti possano lavorare, per terra o sui banchi, in modo autonomo. Ogni gruppo si dispone intorno alle stampe delle due piramidi.



FONTI, BIBLIOGRAFIA E APPROFONDIMENTI

Esempi di piramidi alimentari:

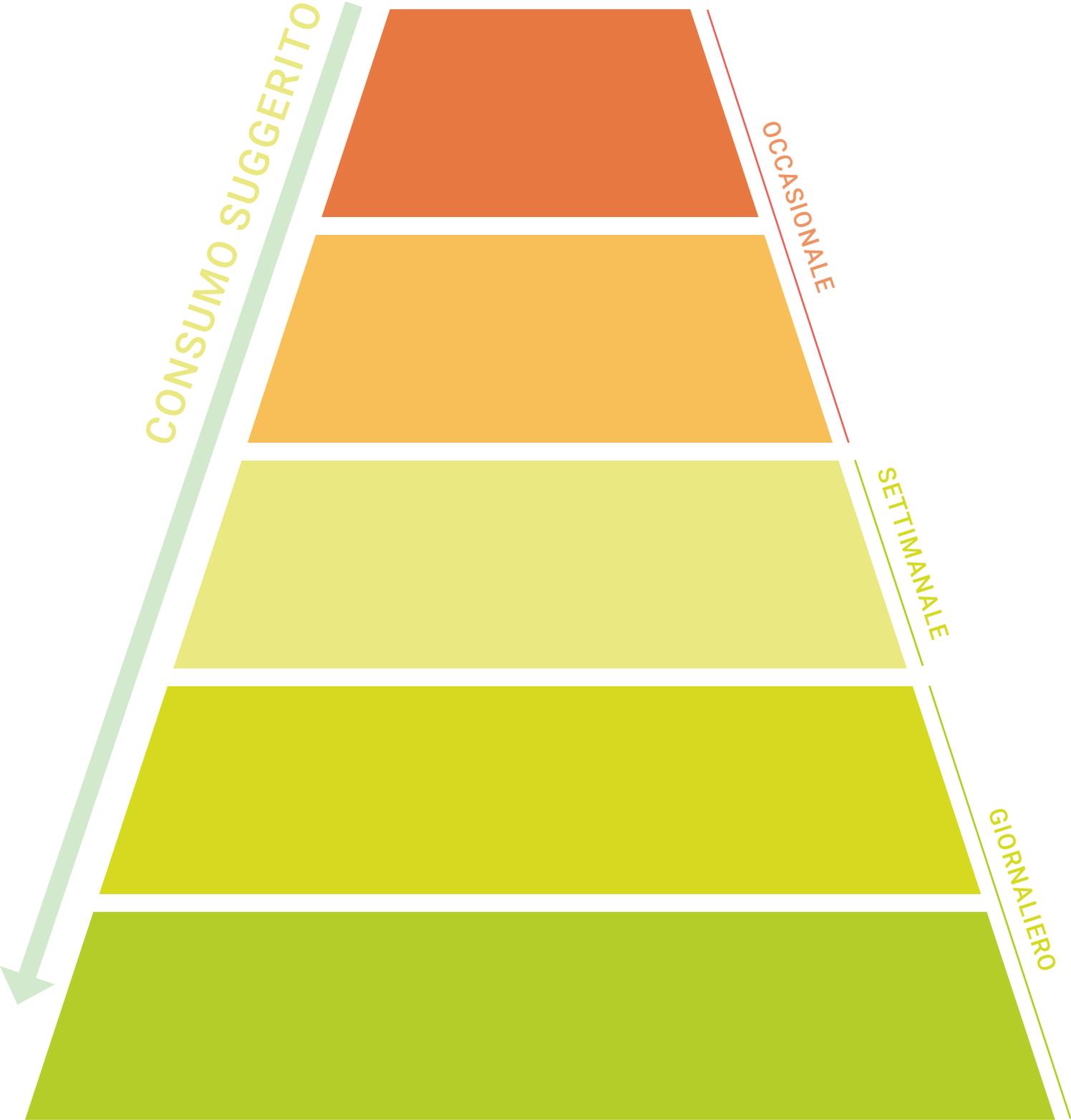
- Doppia piramide alimentare e ambientale - Barilla Center for Food & Nutrition
<https://www.barillacfn.com/m/publications/pp-doppia-piramide-alimentazione.pdf>
- Piramide alimentare transculturale – Società Italiana di Pediatria
<https://www.sip.it/2017/09/25/il-cibo-unisce-ecco-la-piramide-alimentare-transculturale/>
- Piramide alimentare mediterranea – Fundación Dieta Mediterránea
https://dietamediterranea.com/piramidedm/piramide_ITALIANO.pdf
- Guida Slow Food "In bocca al lupino"
https://www.slowfood.it/wp-content/uploads/blu_facebook_uploads/2014/09/legumi.pdf
- Guida Slow Food "Che cosa mangiamo? Scelte che... pesano"
<https://z9h6p4c3.stackpathcdn.com/wp-content/uploads/2017/04/Scelte-che-pesano.pdf>
- Guida Slow Food, "Salute al piacere"
https://z9h6p4c3.stackpathcdn.com/wp-content/uploads/blu_facebook_uploads/2014/09/LibrettoSF-14_LIGHT.pdf
- Report Slow Food sulla dieta amica del clima
https://www.slowfood.com/wp-content/uploads/2018/10/ITA_Indaco_schede-1.pdf
- Sito di Slow Food sul consumo di carne
<https://meatthechange.slowfood.com/>
- Sito di Fondazione Slow Food per la biodiversità, le regole di base da seguire per coltivare in modo sostenibile sono valide in tutto il pianeta. Cos'è e come si fa un orto in Africa
<https://www.fondazione Slow Food.com/it/cosa-facciamo/10000-orti-in-africa-2/cose-e-come-si-fa-unorto-slow-food-in-africa/>
- Olivicoltura su Wikiversità
<https://it.wikiversity.org/wiki/Olivicoltura>
- Impronta idrica della piramide alimentare
<https://www.barillacfn.com/m/infographics/ep-doppia-p-acqua.jpg>



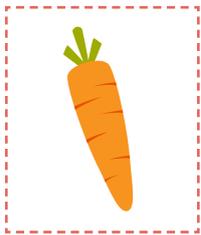
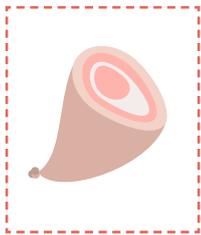
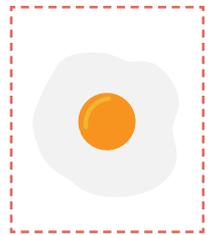
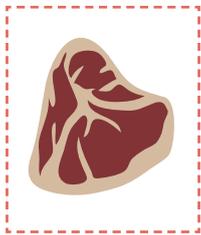
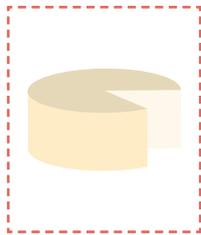
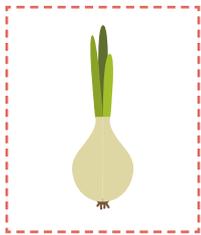
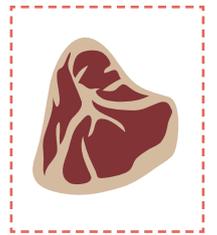
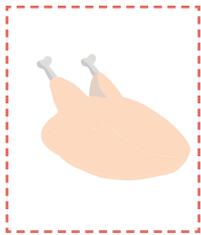
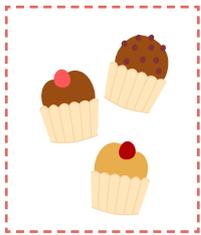
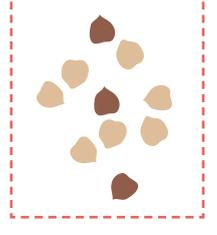
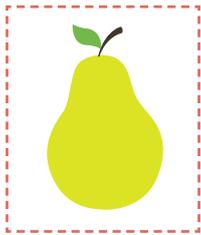
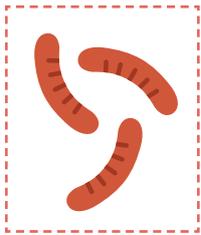
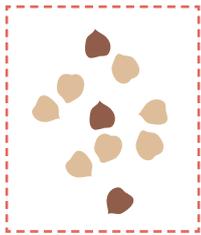
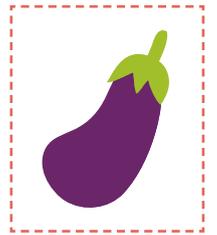
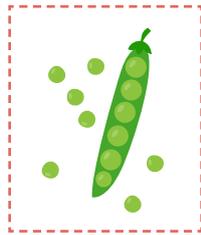
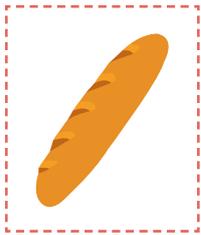
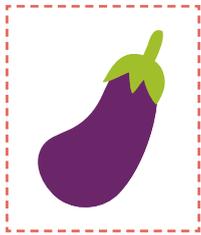
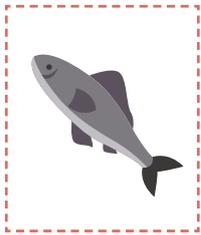
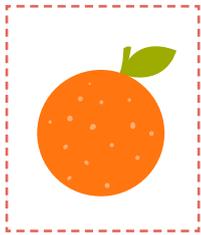
- foglio con immagini degli alimenti
- foglio con piramide alimentare da completare
- foglio con piramide ambientale da completare
- foglio con piramide alimentare corretta
- foglio con piramide ambientale corretta



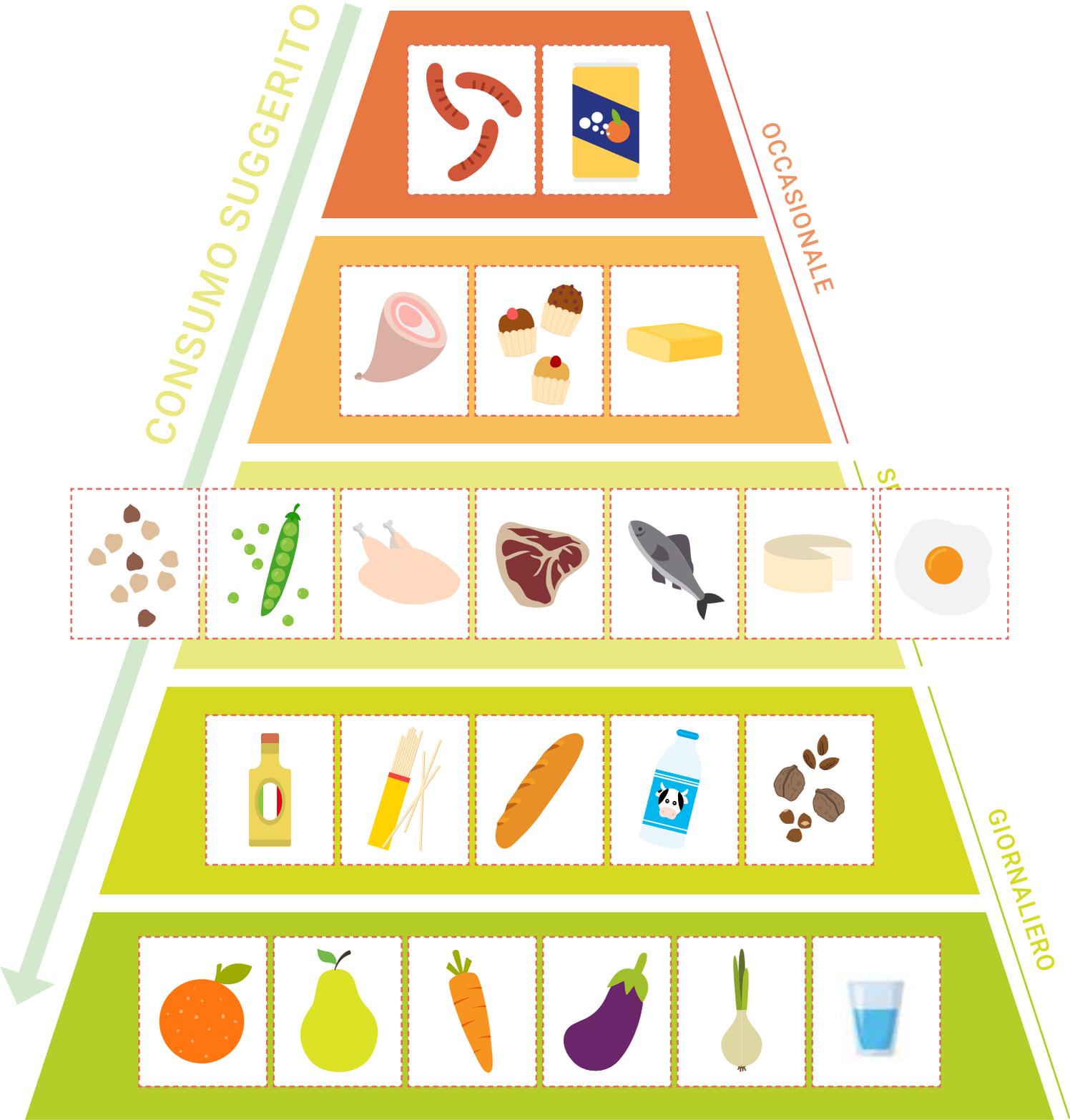
PIRAMIDE ALIMENTARE / PIRAMIDE



PIRAMIDE ALIMENTARE / ALIMENTI

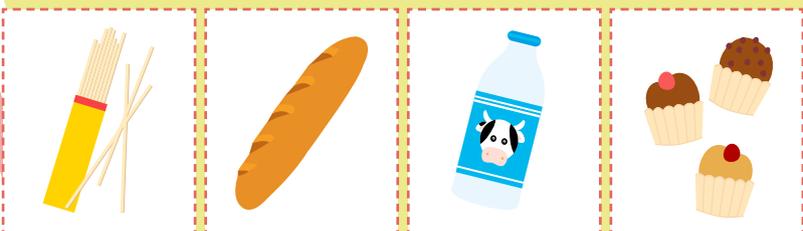
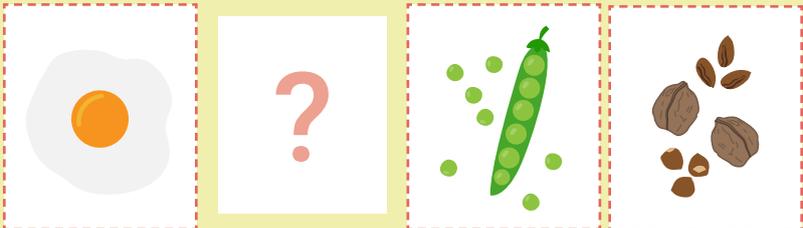
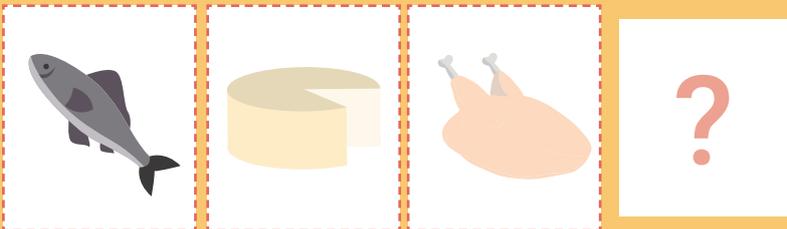


PIRAMIDE ALIMENTARE / SOLUZIONE

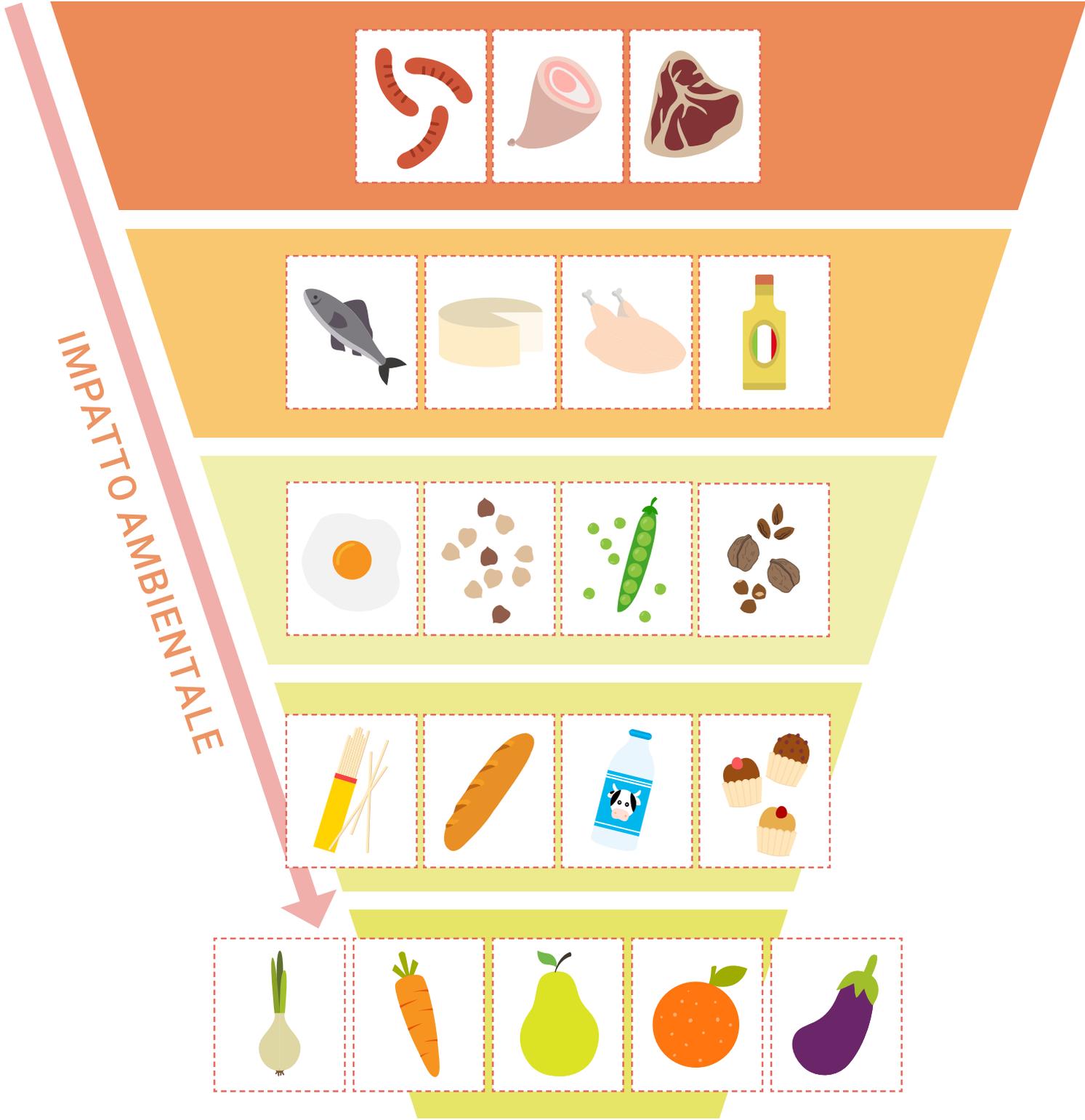


PIRAMIDE AMBIENTALE / PIRAMIDE

IMPATTO AMBIENTALE



PIRAMIDE AMBIENTALE / SOLUZIONE



BOMBE DI BIODIVERSITÀ

COLORIAMO IL MONDO!

🕒 1 ORA

👤👤👤 5-14 ANNI



NOZIONI UTILI PER L'INSEGNANTE

La pratica di realizzare bombe di semi è antica, basti pensare che era già in uso nell'antico Egitto, dove vi si ricorreva dopo le piene del Nilo. La tecnica, già presente in Giappone con il nome di *nendo dango*, è poi stata ripresa e perfezionata da Masanobu Fukuoka, botanico e filosofo, pioniere dell'agricoltura naturale. Le sue ricerche in campo agricolo lo hanno portato ad abbandonare il mestiere di fitopatologo per concentrarsi su un metodo agricolo in grado di assicurare delle ottime rese limitando l'impiego di concimi, le lavorazioni del terreno e i pesticidi di ogni tipo. La sua filosofia è stata rivoluzionaria e si basa sull'assecondare la natura e salvaguardarne la biodiversità. Le bombe di semi sono diventate lo strumento ideale della sua "agricoltura del non fare".

La stagione ideale per lanciare le *seeds bombs* è l'autunno, l'argilla permette ai semi di rimanere protetti dai rigori dell'inverno e a primavera, quanto tutte le attività della natura si risvegliano, i semi contenuti nella bomba germogliano. È importante sottolineare che l'argilla essiccata dell'impasto permette ai semi di sopravvivere all'inverno senza necessità di ricoprirli con la resina sintetica che contiene pesticidi e fungicidi.

Negli anni 70, a New York, nasce un movimento di attivisti ambientalisti che organizzavano delle *green guerrilla* per contrastare l'incuria e l'abbandono delle aree verdi cittadine. La pratica continua tutt'oggi in diverse aree del mondo, con l'obiettivo di recuperare aree verdi degradate e trasformarle in fazzoletti fioriti, verdi... insomma vivi!

Nell'impasto delle bombe di semi possono essere inseriti **semi di fiori di campo** per attirare gli insetti impollinatori, **semi di varietà di leguminose** per praticare il sovescio o addirittura **semi di alberi**, come successe nel 1930 per rimboscare alcune aree delle Hawaii.



SCHEDA DIDATTICA / BOMBE DI BIODIVERSITÀ



AMBITO DIDATTICO E CONTENUTI

Educazione ambientale, educazione allo sviluppo sostenibile, costituzione e cittadinanza, scienze (osservare e sperimentare sul campo).



OBIETTIVI

- Educazione ambientale: prendersi cura dell'ambiente e promuovere pratiche che tutelino ambiente e biodiversità;
- Scienze: osservare i momenti significativi nella vita delle piante; riconoscere e selezionare i semi di specie vegetali in grado di attrarre gli impollinatori;
- Acquisire o perfezionare abilità manuali con i materiali a disposizione, saper realizzare delle bombe di semi e collocarle correttamente in orto o giardino.



PREPARAZIONE E PROGETTAZIONE

I bambini lavoreranno in piedi, a coppie.

- Ricoprire i banchi con fogli di giornale.
- Allestire ogni postazione con i materiali riportati nella sezione seguente.



MATERIALE DIDATTICO E DI CONSUMO

Per ogni coppia di bambini:

- una ciotola di medie dimensioni (capacità 4 lt circa);
- un cucchiaio di legno;
- 10 cucchiaini di argilla secca;
- 6 cucchiaini di terriccio ricco o compost;
- 2 cucchiaini di semi a scelta;
- fogli di giornale.

Ogni classe deve avere a disposizione almeno due spruzzini pieni d'acqua. Se anche dovessero cambiare le dosi, la proporzione tra i tre ingredienti dev'essere sempre: 5 parti di argilla secca, 3 parti di compost o terriccio ricco, 1 parte di semi.





DESCRIZIONE

Le bombe di semi vanno lanciate o rilasciate sui terreni che si vogliono rinverdire e rinvigorire con nuova vegetazione; non devono essere interrare. Il "lancio" deve avvenire preferibilmente in autunno e nell'impasto possono essere inseriti semi di fiori di campo, alberi da frutto e leguminose. Per avere dei risultati (germinazione, fioriture, attecchimento a terra, ...) è utile scegliere un terreno esposto alla luce, saranno poi gli agenti atmosferici a fare la loro parte: la pioggia "scioglierà" l'argilla e il calore del sole permetterà ai semi di germogliare. Consigliamo di non scegliere semi di piante infestanti (che siano buone come la menta o fastidiose come la gramigna, rischiate di trovarvi l'orto invaso!), né tanto meno quelli di piante aliene, che per quanto belle rischiano di ledere la biodiversità invece che di rinvigorirla.

Come preparare le bombe di semi?

In una ciotola di medie dimensioni versare l'argilla e il terriccio e mescolarli bene aiutandosi con il cucchiaio di legno. Una volta amalgamati si possono aggiungere i semi prescelti. A questo punto si deve inumidire il composto con acqua, aiutandosi con uno spruzzino. Una volta raggiunta la consistenza della plastilina si potranno formare delle "polpette" della forma preferita. Consigliamo di non superare le dimensioni di una pallina da ping pong così che possano asciugare bene. Una volta preparate, occorre farle seccare al sole per qualche giorno, oppure all'aria aperta durante giornate secche e ventilate. Una volta essiccate vanno conservate, al massimo per alcune settimane, in un contenitore asciutto, avvolgendole in carta di quotidiano (in grado di assorbire eventuale umidità residua), oppure in sacchetti di tela.

L'argilla essiccata farà da scudo all'attacco di uccelli e altri animali golosi di semi e permetterà ai semi di germogliare in modo lento e graduale.

VARIABILI:

- si possono confezionare bombe di semi anche con fogli di vecchi giornali sostituendoli all'argilla. Si realizzano delle strisce di fogli di giornale e si mettono a bagno per circa mezz'ora, poi si strizzano per far uscire più acqua possibile e si mescolano con terriccio e semi. A questo punto l'impasto può essere lavorato come piccole "polpette" o messo nei contenitori del ghiaccio e lasciato asciugare al sole.
- si può realizzare un diario di osservazione della germinazione dei semi, mettendo la pallina in classe in un vaso oppure in alcune zone dell'orto della scuola ben individuate.

DAI 3 AGLI 8 ANNI Si può stendere l'impasto con un mattarello di legno e poi, con gli stampini per biscotti, realizzare bombe di semi di forme diverse per poi procedere all'essiccazione come sopra.

DAGLI 8 ANNI Cercare delle foto dei vegetali di cui si è scelto di inserire i semi nelle bombe di semi e organizzare un'uscita per cercarli in natura. Ad esempio, se si sono scelti i fiori di campo, individuare quali sono i più graditi agli insetti impollinatori e procedere alla ricerca sul territorio. Oppure ragionare su quali sono le varietà più adatte al terreno da "bombardare", tenendo conto dell'altitudine, dell'esposizione al sole, delle condizioni meteo, etc.



SCHEDA DIDATTICA / BOMBE DI BIODIVERSITÀ



SETTING

Disporre i banchi a gruppi di 4, ricoprirli con fogli di quotidiano e su ogni superficie così ottenuta far lavorare 4 bambini organizzati in coppie. Spostare le sedie per lavorare più agevolmente in piedi.



FONTI, BIBLIOGRAFIA E APPROFONDIMENTI

- Masanobu Fukuoka, La rivoluzione del filo di paglia, 2010, Libreria Editrice Fiorentina
- Larry Korn, Masanobu Fukuoka. L'agricoltura del non fare, 2016, TerraNuova Edizioni
- Sito Orti di Pace: <http://www.ortidipace.org/?p=1329>
- Sito Scuola Ambulante di Agricoltura Sostenibile: <https://scuolaambulantediagricolturasostenibile.wordpress.com/2017/02/18/bombe-di-semi-pratiche-di-guerrilla-gardening/>
- Blog Il Bio-Amatore: <http://ilbioamatore.it/blog/piccole-bombe-di-biodiversita/>
- Video tutorial "Di sana pianta": https://www.youtube.com/watch?v=hh9ph_Yjss0



VIA DI FUGA

CONOSCERE ABITUDINI E COMPORTAMENTI ISTINTIVI DEGLI ANIMALI ALLEVATI

🕒 45 MINUTI 🧑🧒🧒 DAI 6 ANNI



NOZIONI UTILI PER L'INSEGNANTE

L'attività proposta vuole sensibilizzare i bambini alla problematica dell'acquisto e del consumo di carne proveniente da allevamenti intensivi.

Gli animali allevati vivono tutti allo stesso modo? O esistono differenze?

Nella seconda metà del '900 il consumo di carne è aumentato di 5 volte. Nel 1950 i consumi di carne erano 45 milioni di tonnellate, nel 2018 è aumentato a 300 milioni. Questa cifra è destinata a raddoppiare entro il 2050. La domanda su scala mondiale è sempre più alta e per soddisfare questa richiesta è aumentato il numero degli allevamenti industriali.

L'allevamento intensivo permette una maggiore produzione di carne: una concentrazione eccessiva degli animali in piccoli spazi, però, non permette loro di vivere una vita serena né di muoversi liberamente come avviene negli allevamenti estensivi. È importante ricordare che gli animali allevati sono animali domestici, nel corso dei millenni hanno sviluppato un determinato comportamento e determinate abitudini, hanno bisogno di vivere con gli esseri umani per sopravvivere. Non si tratta, quindi, di lasciarli liberi in natura o di trattarli come esseri umani, ma di lasciarli seguire il proprio istinto, per garantirne una vita felice e sana, che ha meno bisogno di cure e di medicine. Gli impatti negativi degli allevamenti intensivi non si hanno però solo sulla salute degli animali: essi producono più CO₂ rispetto a quelli estensivi, provocando, di conseguenza, impatti negativi anche sull'ambiente. Ne risentono il suolo e l'aria, le risorse idriche sovra sfruttate per allevare gli animali e irrigare i campi in cui si coltivano i mangimi, habitat ed ecosistemi distrutti per far spazio a pascoli, campi e allevamenti.

L'allevamento intensivo cerca di ottenere la massima redditività dallo sfruttamento degli animali, mettendo in pericolo interi ecosistemi. Gli animali sono più soggetti a soffrire di problemi comportamentali e malattie associate alla vita in cattività.

Questi allevamenti hanno come unico obiettivo la massimizzazione della produzione, senza prestare particolare attenzione al benessere degli animali, considerati come beni commerciali e spesso allevati secondo pratiche di sfruttamento intensivo. Inoltre, per far crescere in fretta un bovino, gli animali vengono nutriti con alimenti proteici. L'allevamento intensivo non si cura del benessere animale, dello spreco, dell'inquinamento e la perdita di biodiversità.



SCHEDA DIDATTICA / VIA DI FUGA

Le pratiche di allevamento intensivo prevedono l'ammasso di molti animali in spazi e gabbie ristrette, la pratica di mutilazioni (come taglio della coda, delle corna, del becco e delle estremità delle ali), l'utilizzo preventivo di antibiotici per evitare malattie e per accelerarne la crescita, la selezione di animali più produttivi o che si accrescono più rapidamente.

Gli **allevamenti estensivi**, al contrario, lasciano più libertà agli animali, che sono liberi di esprimere i loro comportamenti. Le razze presenti sono solitamente autoctone e locali: le loro caratteristiche sono strettamente legate alle condizioni climatiche e geografiche del territorio. L'industrializzazione e la diffusione di allevamenti intensivi si sono concentrate su un numero limitato di razze ad alto rendimento, con una conseguente estinzione delle razze territoriali.

L'allevamento estensivo cerca di sfruttare le risorse naturali del territorio in modo efficiente e in equilibrio con la natura, riducendo l'impatto sull'ambiente. Si basa sul pascolo e sulla presenza di razze autoctone che si sono adattate al territorio in cui vivono. Gli animali hanno quindi più libertà di movimento.

Le vacche di razze tradizionali producono certamente meno latte delle razze selezionate, ma esprimono un contatto diretto con il territorio di provenienza: nel tempo si sono adattate a climi e ambienti diversi, territori ostili e aree marginali.



AMBITO DIDATTICO E CONTENUTI

Scienze, educazione ambientale



OBIETTIVI

- Prendere conoscenza dell'impatto degli allevamenti in materia di emissioni di CO₂;
- conoscere il comportamento naturale degli animali;
- confrontare il comportamento negli allevamenti estensivi con quello negli allevamenti intensivi;
- effettuare scelte di acquisto consapevole



PREPARAZIONE E PROGETTAZIONE

Stampare le due schede dei labirinti per ogni studente, guardare i video indicati in bibliografia.



MATERIALE DIDATTICO E DI CONSUMO

Schede con labirinti (in allegato), quaderni, penne, pc, videoproiettore (o LIM).



SCHEDE DIDATTICA / VIA DI FUGA

DESCRIZIONE

Allevamenti intensivi ed estensivi sono rappresentati da due labirinti (in allegato). I bambini dovranno aiutare la vacca ad uscire dal labirinto, disegnando il percorso giusto.

Come si può notare, i due labirinti hanno difficoltà diverse. Perché? Sono due diverse rappresentazioni degli allevamenti, estensivi ed intensivi. Il labirinto più facile (1) rappresenta l'allevamento estensivo: l'animale riesce più facilmente a muoversi ed uscire. Il labirinto più difficile (2) rappresenta l'allevamento intensivo: l'animale fa più difficoltà ad uscire dal labirinto perché si trova in spazi più stretti.

L'allevamento produce CO₂ da digestione, deiezioni, reflui zootecnici e dalle emissioni di fertilizzanti chimici con cui si concimano i campi che producono alimenti destinati al consumo animale (es. mais e soia). Durante il percorso per uscire dall'allevamento, gli animali troveranno delle nuvolette di emissioni.

A percorso completato, si conteranno le nuvolette di emissioni di ogni allevamento/labirinto. Si noterà che la vacca dell'allevamento intensivo raccoglierà, nel suo percorso, più nuvolette di emissioni rispetto alla vacca dell'allevamento estensivo.

Alla riflessione ambientale va aggiunta quella sul benessere animale. Per introdurre il discorso, mostrare il primo video indicato in bibliografia.

Al termine del video chiedere agli studenti se hanno mai visitato degli allevamenti e se hanno riconosciuto alcune immagini del video. Lasciare commentare liberamente quanto osservato.

Riguardare il video segnando i comportamenti naturali degli animali: brucare, razzolare, grufolare.

Rileggere gli appunti, ordinando i comportamenti in base alla tipologia di animale, es. le vacche brucano l'erba, si sdraiano per ruminare, ecc.

Invitare gli studenti a visitare gli allevamenti in zona.



SETTING

Banchi a ferro di cavallo, per facilitare la discussione tra gli studenti

FONTI, BIBLIOGRAFIA E APPROFONDIMENTI

- Video di Allevamento Etico e Slow Food sul benessere animale
https://www.youtube.com/watch?v=hUP4g_qJ8LQ
- Slow Meat, campagna di Slow Food
<https://www.slowfood.it/slow-meat-2/>
- Guida al consumo Slow Food "Diamoci un taglio"
https://z9h6p4c3.stackpathcdn.com/wp-content/uploads/2014/09/ITA_diamoci_un_taglio_b-1.pdf



ALLEGATI

Schede con labirinti per gli studenti e schede con soluzioni per le insegnanti.



SCHEDA DIDATTICA / VIA DI FUGA

ATTIVITÀ FACOLTATIVA (PER TUTTI):

Si può riproporre la stessa attività creando il labirinto attraverso dei percorsi ad ostacoli, in aula o all'esterno, che riproducano i due diversi allevamenti. I bambini impersonificano le vacche che devono seguire e concludere il percorso per poter arrivare alla fine, dove sarà presente una cesta contenente il pasto degli animali.



PREPARAZIONE

Creare due percorsi posti uno di fianco all'altro con corde, nastro di carta o pezzi di stoffa. Il percorso numero 1 ha pochi ostacoli. Il percorso numero 2 è, invece, più lungo e ha più ostacoli.



DESCRIZIONE

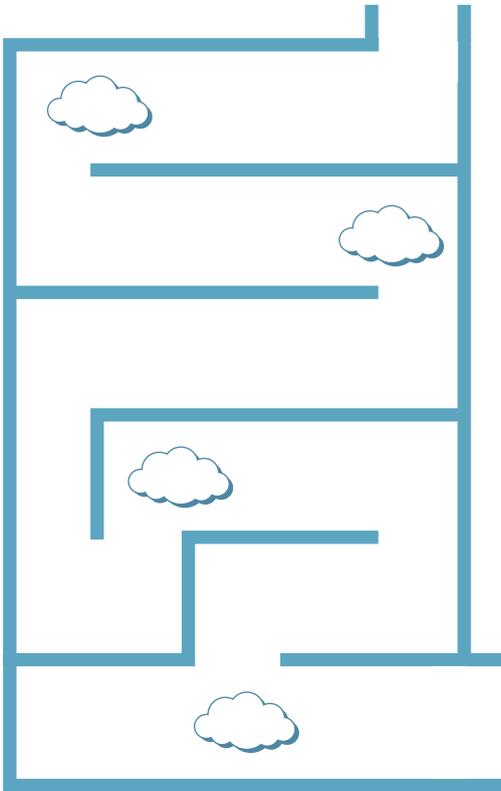
In questo gioco i bambini impersonificano gli animali presenti negli allevamenti. Il primo percorso, quello più breve, rappresenta l'allevamento estensivo. Gli animali sono più liberi di muoversi e riescono a raggiungere più facilmente la cesta degli alimenti. Il secondo percorso, invece, l'allevamento intensivo, dove è più difficile per l'animale arrivare alla cesta degli alimenti.

La classe viene divisa in due gruppi, uno per percorso. I gruppi si pongono in fila indiana all'inizio di ogni percorso. Al via, i bambini iniziano la loro corsa verso il pasto. Il bambino parte, arriva alla fine del percorso, e torna indietro dando il cinque al compagno di squadra successivo, che quindi può partire a sua volta. Il gioco si conclude quando tutti i componenti di un gruppo riescono a completare il percorso.

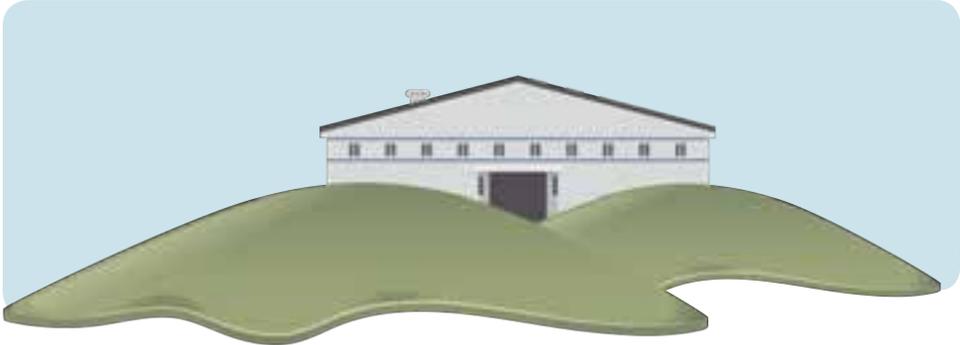
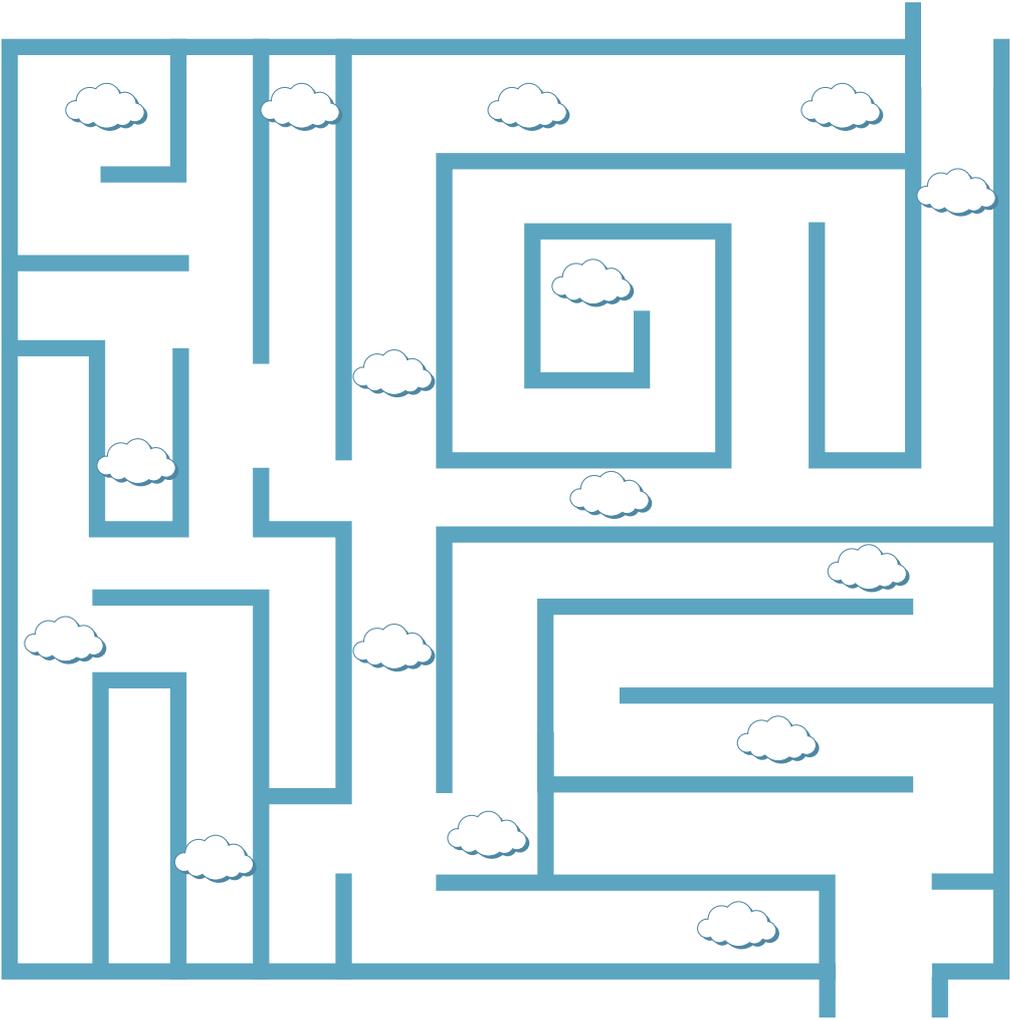
In linea teorica, il gruppo corrispondente al percorso più breve e con meno ostacoli dovrebbe arrivare all'obiettivo prima dell'altra squadra. Riflettere con gli studenti sulla morale del gioco: la squadra che ha completato prima il percorso è quella che rappresentagli animali che vivono in allevamenti estensivi, liberi di muoversi e con spazi maggiori a disposizione.



ALLEVAMENTO ESTENSIVO / LABIRINTO



ALLEVAMENTO INTENSIVO / LABIRINTO



AZIONI CHIOCCIOLA CHE AIUTANO IL PIANETA



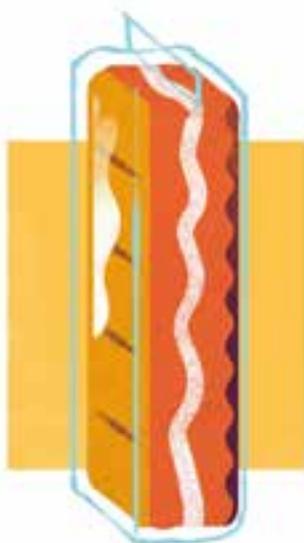
AZIONI CHIOCCIOLA CHE AIUTANO IL PIANETA



AZIONI CHIOCCIOLA CHE AIUTANO IL PIANETA



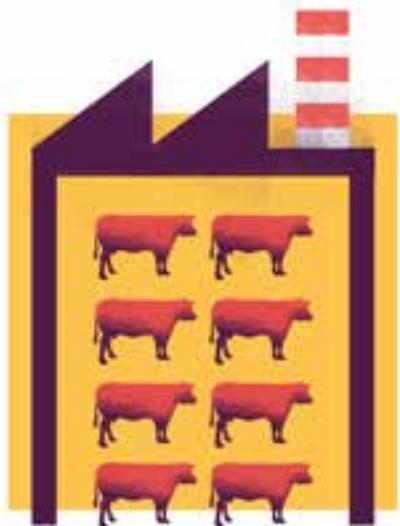
CATTIVE AZIONI CHE MINACCIANO IL PIANETA



CATTIVE AZIONI CHE MINACCIANO IL PIANETA



CATTIVE AZIONI CHE MINACCIAANO IL PIANETA



L'ORTO IN CONDOTTA VUOLE BENE AL PIANETA



GUIDA ALLA FESTA DELL'ORTO 2019 SULLA CRISI CLIMATICA


Slow Food® Italia

 **M**INISTERO del LAVORO
e delle POLITICHE SOCIALI

In collaborazione con

 **ASvis** Alleanza Italiana
per lo Sviluppo
Sostenibile

Il progetto è finanziato dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali – Direzione Generale del Terzo settore e della responsabilità sociale delle imprese - Avviso n.1/2018.

INDICE



> COS'È LA CRISI CLIMATICA E COSA C'ENTRA CON IL CIBO 03

> GLI OBIETTIVI DI SVILUPPO SOSTENIBILE DELLE NAZIONI UNITE 06

> LE AZIONI AMICHE DEL CLIMA 08

> LA MERENDA AMICA DEL CLIMA 19

> SITOGRAFIA E LETTURE CONSIGLIATE 20

01.

COS'È LA CRISI CLIMATICA E COSA C'ENTRA CON IL CIBO

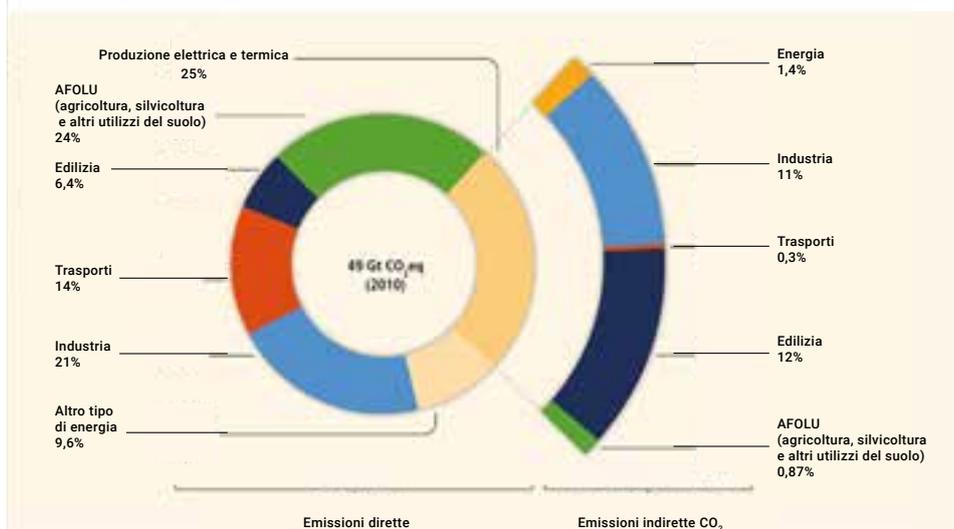
Siamo la prima generazione a subire gli effetti devastanti del cambiamento climatico e siamo anche l'ultima generazione ad avere la possibilità di fermarlo. Se non si farà nulla per ridurre le emissioni globali, entro il 2100 la temperatura terrestre potrebbe aumentare di circa 6°C, con picchi sino a +8°C in alcune aree urbane.

L'aumento dei gas serra in atmosfera è dovuto sia alle emissioni dirette, sia al minore sequestro di gas serra nei suoli e nella vegetazione.

Il settore agricolo dell'era industriale è fonte di più di un quinto delle emissioni globali di gas serra, sia attraverso l'utilizzo di energia fossile (per esempio il carburante per i camion che trasportano cibo, la produzione di plastica usata per confezionare gli alimenti, ecc.) e prodotti chimici di sintesi (per esempio i pesticidi, i fertilizzanti, ecc.), sia per le emissioni di metano derivanti dall'allevamento dei bovini e dalla gestione dei suoli (più uccidiamo i microrganismi presenti sotto terra, meno il suolo ha la capacità di assorbire anidride carbonica).

Quello che mettiamo nel piatto ha dunque un forte legame con i cambiamenti climatici e la crisi ambientale.

Emissioni di gas serra per settori economici



Infografica estratta dal report IPCC "AR5 Climate Change 2014: Mitigation of Climate Change": <https://www.ipcc.ch/report/ar5/wg3/>

QUANDO È COMINCIATO TUTTO CIÒ?

Dalla metà del XX secolo, **le attività produttive umane** sviluppate dalla Rivoluzione Industriale **sono diventate il principale agente del cambiamento del sistema Terra**, producendo una serie di trasformazioni irreversibili su scala planetaria.

Le concentrazioni nell'atmosfera di biossido di carbonio, metano e ossido di azoto hanno raggiunto valori senza precedenti negli ultimi 800.000 anni, producendo tramite un "effetto serra" il surriscaldamento del pianeta.

L'accelerazione nella crescita della temperatura è iniziata tra 1970 ed il 2010, assumendo ulteriore slancio a partire dal 2000. Il 2018 è stato l'anno più caldo da quando sono iniziate le misurazioni.

L'Accordo di Parigi¹ del 2015 ha impegnato tutti i paesi del mondo ad attuare politiche volte a contenere la temperatura entro i +2°C per poter rimanere in uno scenario ritenuto "accettabile" per noi e per le generazioni future.

Questo vuol dire ridurre del 45% le emissioni fossili sul pianeta.

Ma già nel mese di ottobre 2018 gli scienziati hanno lanciato un allarme: le temperature non stanno scendendo, anzi, hanno già superato i +1,5°C, anticipando al 2030 il raggiungimento della soglia considerata ancora gestibile dei +2°C.

¹ Alla conferenza sul clima di Parigi (COP21) del dicembre 2015, 195 paesi hanno adottato il primo accordo universale e giuridicamente vincolante sul clima mondiale (<https://youtu.be/Js6NrnpsYg>)

L'AGRICOLTURA È VITTIMA DEL CAMBIAMENTO CLIMATICO

Il cambiamento climatico ha effetti importanti sull'agricoltura, minacciando la sicurezza alimentare di miliardi di persone, aumentando la fame e la povertà.

Il surriscaldamento dell'atmosfera provoca infatti alterazioni climatiche che si traducono in eventi estremi (eccesso di precipitazioni, siccità o aumento dei periodi particolarmente freddi, in modo variabile secondo le diverse regioni del pianeta).



A causa della rapidità con la quale si verificano i cambiamenti, molte colture non sapranno adattarsi velocemente, di conseguenza, anche le interazioni tra le specie presenti nel medesimo ecosistema saranno alterate. **Si verificherà un'ulteriore, forte riduzione della biodiversità** (già l'8-14% è scomparso a causa dei cambiamenti climatici). Buona parte della biodiversità agricola è conservata in aree marginali, come quelle montane, che spesso sono quelle più colpite da eventi estremi.

Alcune colture si "sposteranno", a causa dell'incremento delle temperature, a latitudini più settentrionali che solo in un primo tempo beneficeranno dell'aumento. **Dopo il 2030**, globalmente, **le conseguenze sfavorevoli supereranno quelle favorevoli**, e i cambiamenti climatici impatteranno negativamente su scala mondiale.

Il cambiamento climatico, che condiziona i tempi di maturazione, ridurrà anche le proprietà nutrizionali di alcune colture.



Gli insetti impollinatori (api, farfalle, bombi, sirfidi e migliaia di altre specie) saranno particolarmente colpiti, mettendo a rischio la produzione di quelle varietà vegetali che dipendono da questi insetti per l'impollinazione (l'80% degli alberi da frutto e dei cereali dipendono da questi per la produzione).



I parassiti e nuove malattie delle piante e degli animali si diffonderanno a causa del mutare delle temperature, dell'eccesso di precipitazioni e del tasso di umidità.



Si esauriranno le falde sotterranee e i corsi d'acqua. L'innalzamento del livello dei mari causerà erosione del terreno ma anche salinizzazione delle aree agricole più vicine alle coste e agli estuari dei fiumi.



Aumenterà il degrado del suolo a causa dell'erosione dovuta alle inondazioni, alla siccità, alle tempeste di vento, agli incendi. La conseguenza sarà una perdita di fertilità e quindi di capacità di garantire rese ottimali. Non solo.

Il degrado dei suoli libera CO₂ nell'atmosfera, aumentando ulteriormente la concentrazione di anidride carbonica. Il riutilizzo di aree abbandonate, la riforestazione o la coltivazione secondo criteri agroecologici invece, potrebbe contribuire in modo determinante a rimuovere CO₂ dall'atmosfera, sequestrando carbonio nel suolo.



Il rischio di eventi estremi produrrà il trasferimento di intere comunità e **aumenteranno le migrazioni di massa**, in particolare dal Sahel e dalle regioni costiere del sud-est asiatico. Secondo i dati della Banca Mondiale, il numero dei cosiddetti "migranti climatici" potrebbe raggiungere i 140 milioni entro il 2050, di cui 86 milioni dall'Africa sub-sahariana.



L'aumento delle temperature dell'acqua porterà i banchi di pesce a spostarsi anche su grandi distanze, tendenzialmente verso i poli. Entro il 2050, a causa dell'acidificazione degli oceani, **si perderà tra il 70% e il 90% delle barriere coralline** (nel caso in cui le temperature superino i 2°C la perdita sarà totale). In acque sempre più acide, inoltre, **molti molluschi non saranno più in grado di adattarsi**, perchè non riusciranno a produrre le conchiglie necessarie alla loro sopravvivenza.



I cambiamenti climatici hanno già condizionato negativamente i raccolti di cereali in molte regioni del pianeta. Entro il 2050, se non si interverrà, le perdite – in particolare di grano, mais, soia - potrebbero andare dal 18 al 43% dei raccolti secondo le regioni. Il sistema monocolturale, usato normalmente per queste coltivazioni, è inoltre quello più vulnerabile al cambiamento climatico.



L'allevamento conta per il 40% nella produttività globale del mondo agricolo. Dà impiego a oltre 1,3 miliardi di persone ed è un supporto alimentare imprescindibile per oltre 1 miliardo di persone. Genera inoltre un terzo del fabbisogno proteico umano. Il cambiamento climatico causa cali di produttività, problemi nell'approvvigionamento di foraggio e cereali per l'alimentazione animale, causa malattie e riduce la biodiversità.

L'AGRICOLTURA INDUSTRIALE HA MOLTE COLPE

Negli ultimi 50 anni le emissioni di gas serra derivanti dall'agricoltura, dalla attività forestale e dai cambiamenti d'uso del suolo sono quasi raddoppiate, e aumenteranno ancora entro il 2050.

Gli ultimi dati dell'IPCC (Intergovernmental Panel on Climate Change) sulle emissioni globali di gas serra suddivise in settori economici sono del 2014 e attribuiscono al settore agricolo (AFOLU, Agricoltura, Silvicultura e altri utilizzi del suolo) il 24% delle emissioni.

L'agricoltura contribuisce con le maggiori emissioni di metano e di protossido di azoto. Il metano è prodotto dalle fermentazioni enteriche del bestiame che avvengono durante i processi digestivi dei ruminanti, dalla gestione dei liquami, dalla produzione di fertilizzanti sintetici e dalla coltivazione del riso.

È responsabile inoltre del 75% della deforestazione mondiale, dovuta alla necessità di trovare nuovi terreni per i pascoli o per la coltivazione di mais e soia per il bestiame.

Dal 1970 i paesi più sviluppati hanno ridotto le loro aree agricole di 118 milioni di ettari (un'area grande il doppio circa della Francia), mentre i paesi del sud del mondo hanno aumentato le aree coltivate di 447 milioni di ettari. Sino agli anni '80 i piccoli produttori (che producono ancora l'80% dell'alimentazione mondiale) erano i più coinvolti nella conversione delle terre in suolo agricolo, in seguito sono state le multinazionali dell'agribusiness: i nuovi terreni – la maggior parte in Brasile e in Indonesia - erano coperti all'80% da foreste.

L'agricoltura impatta anche per le attività di pre e post-produzione, che non vengono però calcolate dai ricercatori quando valutano l'impatto del settore agricolo.



Per **attività di pre-produzione** si intende la produzione di fertilizzanti di sintesi, di pesticidi e di mangimi animali ma anche i cambiamenti di uso del suolo.



Per **attività di post-produzione** si intende la lavorazione o la trasformazione delle materie prime alimentari, l'imballaggio, la distribuzione e la catena del freddo per la conservazione degli alimenti. Queste fasi impiegano il 70% dell'energia necessaria all'intero ciclo alimentare e le loro emissioni di gas serra sono pari al 30% dei gas emessi da tutto il sistema alimentare.



Gli **sprechi alimentari** sono responsabili dell'8-10% delle emissioni globali di gas serra. Questa quota di emissioni è pressoché totalmente in capo ai paesi più industrializzati.



Infografica estratta dall'IPCC SPECIAL REPORT Climate Change and Land: <https://ipccitalia.cmcc.it/climate-change-and-land/>

CHE FARE?

Per ridurre le emissioni, ognuno di noi ha bisogno di conoscere ciò che “sta dietro” a quello che consuma: con quali metodi è stato prodotto questo alimento? Da dove viene? Quanta energia e quanta acqua ha richiesto? Quanti danni occulti ha provocato all'ambiente?

Per limitare l'innalzamento della temperatura globale a 2°C, **è necessario un cambiamento delle abitudini alimentari verso diete a basse emissioni di carbonio**, che prevedono un consumo maggiore di vegetali e frutta, e una sostanziale riduzione di consumi di carni rosse. Queste diete hanno anche notevoli vantaggi in termini di salute. Incoraggiare il consumo di alimenti prodotti localmente e migliorare l'efficienza della trasformazione e del trasporto degli alimenti può in alcuni casi ridurre al minimo lo spreco di cibo e ridurre le emissioni di gas serra associate al consumo e allo spreco di cibo. Infine bisognerebbe orientarsi verso metodi di agricoltura agro-ecologica, biologica e a basso impiego di agro-farmaci.



Infografica estratta dal report Slow Food "Buoni per il pianeta, buoni per la nostra salute" https://www.slowfood.com/wp-content/uploads/2018/10/ITA_Indaco_schede-1.pdf

02.

GLI OBIETTIVI DI SVILUPPO SOSTENIBILE DELLE NAZIONI UNITE

Il 25 settembre 2015 l'Assemblea Generale delle Nazioni Unite ha adottato l'**Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile**, corredata da una lista di 17 Obiettivi (Sustainable Development Goals, SDGs nell'acronimo inglese) e 169 sotto-obiettivi (Target), che riguardano tutte le dimensioni della vita umana e del pianeta e che dovranno essere raggiunti da tutti i Paesi del mondo entro il 2030, ma in alcuni casi anche entro il 2020.

Con l'adozione dell'Agenda 2030 non solo è stato espresso **un chiaro giudizio sull'insostenibilità dell'attuale modello di sviluppo**, ma si è superata l'idea che la sostenibilità sia unicamente una questione ambientale, a favore di **una visione integrata delle diverse dimensioni dello sviluppo** (economia, ambiente, società, istituzioni). L'Agenda 2030 e gli SDGs costituiscono un tutt'uno: nessun Obiettivo deve essere conseguito a spese di un altro, rendendo così essenziale un approccio integrato alla loro attuazione.

Il documento, sottoscritto da 193 Paesi, inclusa l'Italia, impegna tutti a contribuire alla realizzazione di uno sviluppo sostenibile, senza più distinzioni tra Paesi sviluppati, emergenti e in via di sviluppo, anche se evidentemente le problematiche e le esigenze possono essere differenti a diverse latitudini, culture e storia. Quello che però accomuna i percorsi dei singoli Stati è la definizione di una propria strategia di sviluppo sostenibile che consenta di raggiungere gli SDGs, rendicontando sui risultati conseguiti, nell'ambito di un processo coordinato dall'ONU.

L'attuazione dell'Agenda richiede inoltre un forte coinvolgimento di tutte le componenti della società, dalle imprese al settore pubblico, dalla società civile alle istituzioni filantropiche, dalle università e centri di ricerca agli operatori dell'informazione e della cultura.

GLI OBIETTIVI DI SVILUPPO SOSTENIBILE DELLE NAZIONI UNITE



Porre fine ad ogni forma di povertà nel mondo



Ridurre l'ineguaglianza all'interno di e fra le Nazioni



Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile



Rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili



Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età



Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo



Fornire un'educazione di qualità, equa e inclusiva, e opportunità di apprendimento per tutti



Promuovere azioni, a tutti i livelli, per combattere il cambiamento climatico



Raggiungere l'uguaglianza di genere ed emancipare tutte le donne e le ragazze



Conservare e utilizzare in modo durevole gli oceani, i mari e le risorse marine per uno sviluppo sostenibile



Garantire a tutti la disponibilità e la gestione sostenibile dell'acqua e delle strutture igienico-sanitarie



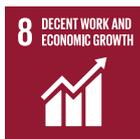
Proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre



Assicurare a tutti l'accesso a sistemi di energia economici, affidabili, sostenibili e moderni



Pace, giustizia e istituzioni forti



Incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva e un lavoro dignitoso per tutti



Rafforzare i mezzi di attuazione e rinnovare il partenariato mondiale per lo sviluppo sostenibile.



Costruire un'infrastruttura resiliente e promuovere l'innovazione e una industrializzazione equa, responsabile e sostenibile

03.

LE AZIONI AMICHE DEL CLIMA

Gli studenti dell'Orto in Condotta sono inseriti in un contesto scolastico che li rende **parte attiva del cambiamento**: attraverso l'orto e il cibo studiano l'ambiente e gli equilibri naturali del pianeta **e sono educati a un nuovo approccio verso il mondo che li circonda**. Con la Festa dell'Orto 2019 chiediamo agli alunni di impegnarsi su 10 azioni amiche del clima strettamente legate al cibo e all'orto. Contiamo sul fatto che gli studenti dell'Orto in Condotta siano già avvezzi alle pratiche sostenibili quotidiane come per esempio chiudere l'acqua mentre ci si lava i denti, andare in bici o a piedi a scuola, fare la raccolta differenziata. **È ora di estendere le abitudini sostenibili al mondo dell'alimentazione**, con piccole accortezze che possono diventare una pratica quotidiana. Le 10 azioni riportate sul cartellone sono spiegate di seguito, al punto 4, e sono associate agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite, per avvalorare l'idea che tutti possono e devono contribuire al raggiungimento degli Obiettivi Globali. L'iniziativa dura solo una settimana, dall'11 al 18 novembre, ma vi invitiamo a lavorare tutto l'anno scolastico sulla crisi climatica e a fare diventare i comportamenti sostenibili sull'alimentazione una buona abitudine di tutta la classe.

Gli studenti dell'Orto in Condotta tengono al loro benessere e amano il pianeta che li ospita.
Ecco gli impegni per aiutare l'ambiente e per essere Chiocciole attive e battagliere!



1. COLTIVO L'ORTO



6. A CENA MANGIO UN FRUTTO LOCALE E DI STAGIONE



2. COSTRUISCO UNA CASETTA PER GLI INSETTI



7. USO STOVIGLIE E TOVAGLIOLI RIUTILIZZABILI



3. BEVO ACQUA DEL RUBINETTO



8. FINISCO QUELLO CHE HO AVANZATO IERI



4. PER MERENDA MANGIO UN PRODOTTO NON CONFEZIONATO



9. MANGIO UN PIATTO A BASE DI LEGUMI



5. MANGIO TUTTE LE VERDURE CHE HO NEL PIATTO



10. FACCIO LA SPESA DAL CONTADINO

1. COLTIVO L'ORTO



Coltivare un orto a scuola e a casa è un'attività rigenerante, prima di tutto perché consente di riprendere contatto con il mondo naturale e con se stessi². In secondo luogo, perché permette di scoprire le leggi non scritte di piante e animali, ci ricorda che siamo parte di un meccanismo più grande, fatto di delicati equilibri, e che ogni nostra azione implica delle responsabilità. **Educare a un nuovo modo di pensare è il passo più importante verso il maggiore rispetto del pianeta.**

Infine, coltivare un orto ha riflessi diretti e immediati sulla nostra impronta ecologica³ e sul nostro impatto ambientale.

> COSA CI GUADAGNA L'AMBIENTE SE COLTIVIAMO L'ORTO?



MENO CONSUMO DI CO₂: Il cibo proveniente da un orto destinato alla produzione (e non alla didattica come quello scolastico), non deve viaggiare per essere distribuito. Inoltre, noi non dobbiamo utilizzare la macchina per comprarlo;



MENO CONSUMO DI SUOLO: salviamo un pezzo di suolo dal cemento e, visto che coltiviamo con tecniche agroecologiche (NO a diserbanti e pesticidi; SÌ a pacciamatura, sovescio, rotazione e consociazione), ci prendiamo cura del terreno e dei suoi esseri viventi. Il suolo è la più grande riserva di carbonio del pianeta, sotto la cui superficie vive un terzo di tutte le specie viventi;



PIÙ ESSERI VIVENTI e PIÙ BIODIVERSITÀ: non usiamo pesticidi e diserbanti quindi non uccidiamo insetti che vivono sopra e sotto il suolo, nell'orto coltiviamo piante e fiori che nutrono gli insetti impollinatori e ne ospitano molti altri;



MENO SPRECO DI RISORSE: gli ortaggi non sono imballati dentro plastica, cartone o tetrapack; l'acqua per irrigare viene usata con parsimonia.

> COSA SI PUÒ FARE A SCUOLA?

Per tutti | Costruire un lombricaio per osservare da vicino quello che succede sotto i nostri piedi e che rischiamo di sterminare ogni volta che buttiamo nell'orto un elemento tossico come un diserbante o un pesticida. <http://raiscuola.rai.it/articoli/il-lombricaio/5591/default.aspx>

> Quali Obiettivi di Sviluppo Sostenibile sono collegati?



2. "I bambini in età scolare fanno un'esperienza emozionale della Natura. E nel bene e nel male sono sempre esperienze fondanti che orientano poi il modo in cui da adulti si rapportano con la Natura. Paradossalmente sono esperienze fondanti anche quando sono assenti. Perché la biofilia è innata. Può essere lasciata languire e allora avremo il tipo di adulti che incontriamo spesso nella nostra società urbanizzata, collegata in rete ma scollegata dalla Natura: irrequieti, ansiosi, distratti. Oppure la biofilia può essere stimolata e allora avremo adulti dotati di una forte connessione con la Natura che affrontano la vita con una profonda tranquillità interiore" cit. da pag. 19 di "Introduzione alla biofilia - La relazione con la Natura tra genetica e psicologia" di Giuseppe Barbiero e Rita Berto, Carocci editore, 2016.

3. "L'impronta ecologica è un indicatore complesso utilizzato per valutare il consumo umano di risorse naturali rispetto alla capacità della Terra di rigenerarle" (da Wikipedia). Per spiegare ai bambini cos'è l'impronta ecologica si può leggere anche un articolo del sito Focus Junior: <https://www.focusjunior.it/scienza/ambiente/ecosistema/che-cose-l-impronta-ecologica/>

2. COSTRUISCO UNA CASETTA PER GLI INSETTI



Gli insetti sono un elemento essenziale del ciclo naturale di cui facciamo parte, costituiscono il cibo per molti esseri viventi e impollinano molte piante, tra cui quelle che mangiamo! **Non solo api, ma anche farfalle e altri insetti pronubi⁴ sono determinanti per la salvaguardia della biodiversità e del pianeta, eppure stanno scomparendo** a una velocità allarmante; non solo alcune specie si estinguono, ma molte popolazioni di insetti diminuiscono sensibilmente.

Pare che "la causa principale della riduzione globale della popolazione di insetti sia dovuta alla costante estensione delle attività agricole. Per far posto alle coltivazioni si abbattano alberi e vegetazione selvatica, riducendo i luoghi in cui vivono numerose specie di insetti. L'utilizzo sempre più intensivo di pesticidi complica ulteriormente le cose, (...) che resistono a lungo nell'ambiente e si diffondono anche nelle aree protette, decimando le popolazioni di insetti che non c'entrano nulla con i danni alle piantagioni. Mentre gli insetticidi sono la prima causa della morte di massa degli insetti alle nostre latitudini, ai tropici sono gli effetti del riscaldamento globale a causare i maggiori danni⁵".

Se le api vivono in modo organizzato e affascinante dentro gli alveari, la maggior parte degli insetti trova rifugio nel suolo o nelle piante: ecco il motivo per cui fornire loro un ambiente accogliente li può aiutare a sopravvivere e a riprodursi.

> COSA CI GUADAGNA L'AMBIENTE SE COSTRUIAMO UNA CASETTA PER GLI INSETTI?



PIÙ ESSERI VIVENTI E PIÙ BIODIVERSITÀ: forniamo agli insetti dei ripari per proteggersi dagli sbalzi di temperatura e dai predatori, per cui ne favoriamo la riproduzione e contribuiamo indirettamente all'impollinazione di molte piante, eduli e non;



MENO SPRECO DI RISORSE: se usiamo materiali di recupero per costruire i rifugi, diamo una nuova vita a qualcosa che altrimenti sarebbe buttato nell'immondizia.

> COSA SI PUÒ FARE A SCUOLA?

Per tutti | Curiosare in un alveare, per conoscere meglio le api, guardando il video "La meravigliosa vita delle api" https://www.youtube.com/watch?v=DY3O54fYS_0

Per tutti | Seminare fiori, erbe e ortaggi che attirano le api e gli insetti pronubi come nasturzio, calendula, erba cipollina, rosmarino, borragine, salvia, basilico, topinambour.

Dagli 8 anni | Guardare il video di Slow Food sulle api e gli insetti per capire perché sono in pericolo e cosa possiamo fare per aiutarli <https://www.youtube.com/watch?v=OOevzEWMCPs>

> Quali Obiettivi di Sviluppo Sostenibile sono collegati?



4. "Si definiscono insetti pronubi quegli insetti che trasportano il polline da un fiore all'altro permettendo l'impollinazione e la conseguente formazione del frutto" definizione tratta da Wikipedia https://it.wikipedia.org/wiki/Insetti_pronubi.

5. Cit. dall'articolo "Un mondo senza insetti" (<https://www.ilpost.it/2019/02/11/insetti-estinzioni/>) pubblicato sul giornale on line Il Post, che a sua volta fa riferimento a una pubblicazione scientifica sull'argomento e a un articolo comparso sul New York Times, che in Italia è stato tradotto da Internazionale nel n. 1289 della settimana 11/17 gennaio 2019 con il titolo "Un mondo senza insetti".

3. BEVO ACQUA DEL RUBINETTO



Il collegamento tra il ciclo dell'acqua e il riscaldamento globale è diretto: quest'ultimo "provocherà un incremento del fenomeno dell'evaporazione degli oceani e dell'acqua sulla terraferma, intensificando e accelerando il ciclo dell'acqua. Tali cambiamenti saranno accompagnati da nuovi regimi pluviometrici e da eventi meteorologici sempre più estremi (alluvioni e piogge torrenziali), tra l'altro su suoli sempre più cementificati e aridi che, non riescono più a trattenere l'acqua. (...) È stato stimato che per ogni incremento di 1°C della temperatura terrestre, un'ulteriore 7% della popolazione mondiale vedrebbe ridursi del 20% la propria disponibilità di risorse idriche"⁶.

Il tema dell'acqua è multiforme e complesso, se ci limitiamo ad affrontarlo dal punto di vista della nostra necessità di ingerire acqua per vivere, ci sono solo due aspetti su cui possiamo impegnarci: 1) **bere acqua del rubinetto**, per evitare l'inutile produzione di materiali in plastica e vetro atti a contenerla. Laddove l'acqua del rubinetto non garantisce bontà e salubrità, stimolare l'attenzione delle Istituzioni circa la necessità di garantire acqua buona e sana a tutti, ad esempio allestendo distributori, le "cassette dell'acqua"; 2) **risparmiare acqua**, bevendo solo quella necessaria. Per cui, il consiglio è bere acqua dal rubinetto con un bicchiere riutilizzabile e non uscire mai di casa senza la borraccia, riempita dal rubinetto di casa e rabboccata alla fontana.

> COSA CI GUADAGNA L'AMBIENTE SE BEVIAMO ACQUA DAL RUBINETTO?



MENO CONSUMO DI CO₂: meno energia e quindi minore emissione di CO₂ per riciclare plastica e vetro, minor trasporto di bottiglie di acqua. Pensate quanto è lungo il viaggio di una bottiglia di acqua: dalla sede di imbottigliamento a quella della distribuzione, per poi andare al supermercato, ai distributori automatici della scuola, ai punti di ristorazione, fino a casa nostra!



MENO SPRECO DI RISORSE: minore necessità di produrre plastica e vetro per contenere l'acqua in bottiglia.

> COSA SI PUÒ FARE A SCUOLA?

- Per tutti** | Provare a fare un semplice esperimento in classe in quattro momenti dell'anno (in autunno, in inverno, in primavera e prima della fine della scuola): riempire di acqua un contenitore graduato e calcolare il tempo che il liquido impiega ad evaporare. Riflettere poi con gli alunni sui potenziali effetti del riscaldamento climatico!
- Dai 7 anni** | Provare una delle attività didattiche ideate dall'Istituto Oikos e proposte nel kit "L'acqua è preziosa, risparmiarla" https://www.istituto-oikos.org/files/download/2018/Acquapreziosa_percorsodidatticosullacqua.pdf
- Dai 9 anni** | Provare una delle attività proposte nel dossier del WWF "L'acqua un bene prezioso" <https://www.wwf.ch/sites/default/files/doc-2017-09/2012-07-dossier-didattico-l-acqua-un-bene-prezioso.pdf>

> Quali Obiettivi di Sviluppo Sostenibile sono collegati?



4. PER MERENDA MANGIO UN PRODOTTO NON CONFEZIONATO



Siamo abituati alle porzioni monodose di succhi di frutta, merendine, gelati confezionati, crackers, biscotti. In nome della sicurezza e della praticità, ricorriamo con frequenza a queste scelte senza pensare che **tutto l'imballaggio**, o packaging, del prodotto **non è altro che spazzatura che potremmo evitare** con qualche piccolo sforzo.

Scegliere un prodotto non confezionato come un frutto, una fetta di pane con olio, miele o marmellata, un gelato artigianale assicura una merenda gustosa ed equilibrata, senza produrre scarti.

> COSA CI GUADAGNA L'AMBIENTE SE PER MERENDA MANGIAMO UN PRODOTTO NON CONFEZIONATO?



MENO CONSUMO DI CO₂: meno energia per produrre e riciclare plastica e tetrapack;



PIÙ ESSERI VIVENTI e PIÙ BIODIVERSITÀ: minor rischio che il vento o la maleducazione facciano finire nei prati o in mare gli imballaggi, con il rischio che gli animali selvatici li ingeriscano o vi si avvolgano senza poi riuscire a uscirne;



MENO SPRECO DI RISORSE: minore necessità di produrre plastica e tetrapack.

> COSA SI PUÒ FARE A SCUOLA?

Per tutti | Ritagliare da giornali e riviste immagini di prodotti per la merenda. Ogni studente prende un'immagine e la posiziona su un cartellone, precedentemente diviso in due. Da una parte bisognerà attaccare i prodotti adatti a una merenda buona, sana e sostenibile, dall'altra quelli più consoni a una merenda "nemica del clima".

Per tutti | Organizzare delle merende sane collettive (una volta a settimana se possibile), in modo da sensibilizzare gli studenti.

Dai 6 anni | Collocare all'interno dell'aula un cestino (o uno scatolone di recupero) adibito esclusivamente al packaging delle merende e chiedere al servizio di pulizia della scuola di non svuotarlo salvo dietro indicazione. Nella settimana dell'11-18 novembre invitare gli studenti a consumare merende senza imballaggi, alla fine della settimana osservare la quantità di immondizia buttata nel cestino e fare una foto. Svuotarlo. Senza fornire ulteriori indicazioni far passare un'altra settimana e il 25 novembre osservare di nuovo il livello del cestino. Invitare quindi gli studenti a fare commenti su quanto osservato, aiutandosi con la foto scattata il 18 novembre.

> Quali Obiettivi di Sviluppo Sostenibile sono collegati?



5. MANGIO TUTTE LE VERDURE CHE HO NEL PIATTO



Lo spreco alimentare⁷ è un problema che riguarda l'intera filiera produttiva⁸.

Produrre scarti alimentari significa buttare tutta l'energia utilizzata per produrre il cibo, o, visto da un altro punto di vista, significa **avere usato energia per produrre rifiuti**. Se ci concentriamo sul cibo che rimane nel piatto e finisce poi nella spazzatura, la verdura è l'alimento più avanzato nei piatti delle famiglie italiane⁹ e in quelli degli studenti delle mense scolastiche¹⁰.

Anche se i gusti sono personali, è giusto educare i propri sensi all'assaggio di alimenti diversi dal solito. Spesso un solo assaggio non basta per rompere la diffidenza ed educare il palato, piccoli assaggi ripetuti nel tempo possono invece garantire soddisfazione a bambini, insegnanti e genitori.

> COSA CI GUADAGNA L'AMBIENTE SE MANGIAMO TUTTE LE VERDURE CHE ABBIAMO NEL PIATTO?



MENO CONSUMO DI CO₂: minore necessità di trasportare cibo, minore uso di macchine per la coltivazione, minore uso di pesticidi e fertilizzanti;



MENO CONSUMO DI SUOLO: minore quantità di suolo destinata alla produzione di cibo;



PIÙ ESSERI VIVENTI e PIÙ BIODIVERSITÀ: se ci abituiamo a mangiare verdure di specie diverse e più varietà della stessa verdura, i produttori possono organizzare le proprie semine tenendo conto delle nostre preferenze e garantire di conseguenza una maggiore biodiversità in campo;



MENO SPRECO DI RISORSE: minori risorse umane ed economiche utilizzate per produrre cibo che poi finisce nella spazzatura.

> COSA SI PUÒ FARE A SCUOLA?

Per tutti | Coltivare in orto più varietà dello stesso ortaggio, avere colori e consistenze diversi potrebbe incuriosire gli alunni più restii all'assaggio, provate con le insalate!

Per tutti | Munirsi di bilancia e, in collaborazione con l'azienda di ristorazione che fornisce i pasti alla scuola, monitorare gli scarti in mensa (v. anche il documento "Una mensa sostenibile per aiutare il pianeta" inviato tramite la Newsletter dell'Orto in Condotta del 4 ottobre 2019).

Dai 6 agli 11 anni | Provare il kit educativo proposto dalla Campagna europea di sensibilizzazione "Spreco Zero" di Last Minute Market <https://www.sprecozero.it/kit-educativo/>

> Quali Obiettivi di Sviluppo Sostenibile sono collegati?



7. Sul sito della FAO si possono trovare approfondimenti sul tema, a partire dall'articolo "Gli sprechi alimentari gravano sul clima, sulle risorse idriche, sul suolo e sulla biodiversità" <http://www.fao.org/news/story/it/item/196458/code/>

8. Spesso il prezzo pagato ai produttori per frutti e ortaggi è talmente basso che non conviene neppure raccogliergli oppure lo stoccaggio e il trasporto sono organizzati con poca cura per cui gli alimenti vengono rovinati e poi buttati; al momento della distribuzione può succedere che i prodotti siano scartati perché non corrispondono ai canoni estetici a cui il consumatore è abituato; infine a casa gli alimenti finiscono nella spazzatura perché non li abbiamo consumati prima della scadenza, perché li abbiamo conservati male o perché abbiamo esagerato con le porzioni.

9. Con il 24.9% è l'alimento più avanzato (documento del 2019 della Campagna europea di sensibilizzazione "Spreco Zero" di Last Minute Market "Dati spreco nelle famiglie italiane e provvedimenti utili" (<https://www.sprecozero.it/wp-content/uploads/2019/02/2019-DATI-SPRECO-NELLE-FAMIGLIE-ITALIANE-E-PROVVEDIMENTI-UTILI-sintesi.pdf>))

10. Nelle mense il 22,7% dello scarto è costituito dal contorno, che spesso consiste in verdura ("Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti" del Ministero della Salute del 16 aprile 2018).

6. A CENA MANGIO UN FRUTTO LOCALE E DI STAGIONE



In mensa non possiamo scegliere i frutti che preferiamo e non possiamo pretendere l'offerta di tante varietà diverse dello stesso prodotto, a casa invece possiamo fare la differenza e scegliere frutti coltivati localmente e in stagione, ovvero raccolti dall'albero al giusto momento di maturazione. Questo garantisce **un minor impatto sul pianeta**, ma anche **un miglioramento della nostra dieta** perché gli alimenti sono più gustosi e contengono più micronutrienti.

> COSA CI GUADAGNA L'AMBIENTE SE A CENA MANGIAMO UN FRUTTO LOCALE E DI STAGIONE?



MENO CONSUMO DI CO₂: minor trasporto di cibo dal luogo di produzione a quello del consumo, minor utilizzo di combustibile per riscaldare le serre che fanno crescere prodotti fuori stagione, minor uso di pesticidi;



PIÙ ESSERI VIVENTI e PIÙ BIODIVERSITÀ: se seguiamo la stagionalità, per mantenere una dieta varia e gustosa siamo più inclini a consumare più varietà dello stesso prodotto, che ci assicurano gusti e consistenze diverse. La maggiore biodiversità deriva dalla maggiore richiesta ai produttori di coltivare frutti di stagione e di più cultivar.

> COSA SI PUÒ FARE A SCUOLA?

Dai 3 ai 6 anni | Colorare di arancione, marrone, viola, rosso e verde delle piccole strisce di carta in numero uguale a quello degli studenti. Fare pescare a caso una striscia colorata e suddividere gli alunni in gruppo in base al colore. Farli ragionare sui frutti che sono del colore del proprio gruppo e fare disegnare solo il frutto di stagione (caco, castagna, uva, mela e pera). L'attività può proseguire a casa con la ricerca delle foglie dell'albero dei rispettivi frutti da attaccare sul disegno.

Dai 7 anni | La stagionalità dei frutti varia a seconda di latitudine e altitudine, fare una ricerca sulle produzioni frutticole locali e sulla loro stagionalità.

Dai 10 anni | Cercare la definizione di "filiera corta" e "km 0" e sottolineare le differenze tra i due concetti.

> Quali Obiettivi di Sviluppo Sostenibile sono collegati?



7. USO STOVIGLIE E TOVAGLIOLI RIUTILIZZABILI



Mangiare con piatti, posate e tovaglioli “veri” fa apprezzare di più il momento del pasto, semplifica i gesti (provate a mangiare gli spaghetti con una forchetta di plastica in un piatto non di ceramica) e soprattutto ci fa risparmiare un sacco di inutile spazzatura!

Il materiale compostabile (come il Mater-Bi¹¹) è una buona alternativa alla plastica, ma non è la soluzione rispetto al problema del monouso.

È ora di superare il modello usa e getta per fare subentrare quello del ciclo chiuso: non scegliamo prodotti a perdere, usiamo materiali riutilizzabili. Lavare piatti, posate e tovaglioli richiede energia in quantità minore rispetto a quella necessaria alla produzione e allo smaltimento degli stessi materiali usa e getta¹².

> COSA CI GUADAGNA L'AMBIENTE SE A CENA MANGIAMO UN FRUTTO LOCALE E DI STAGIONE?



MENO CONSUMO DI CO₂: minor energia utilizzata per produrre stoviglie e tovaglioli, minor energia utilizzata per lo smaltimento dei rifiuti, compresi quelli differenziati;



MENO SPRECO DI RISORSE: minor utilizzo delle materie prime necessarie a produrre carta, plastica e altri materiali compostabili.

> COSA SI PUÒ FARE A SCUOLA?

Per tutti | Per festeggiare a scuola compleanni e ricorrenze senza produrre montagne di spazzatura, ogni studente dovrebbe portare un bicchiere e un piatto da casa!

Per tutti | Se proprio non si può fare a meno di utilizzare i materiali usa e getta per le feste a scuola, almeno segnare il nome su piatti e bicchieri, per non farne usare più di uno dalla stessa persona!

> Quali Obiettivi di Sviluppo Sostenibile sono collegati?



11. Mater-Bi è il nome commerciale di un tipo di bioplastica brevettato e commercializzato da Novamont (<https://www.novamont.com/mater-bi>)

12. Report “È meglio lavare i piatti”. A cura di Massimiliano Milone. Ass.ne Eco dalle Città, 2010. (http://www.ecodallecitta.it/docs/news/EDC_dnws684.pdf)

8. FINISCO QUELLO CHE HO AVANZATO IERI



Può succedere di avanzare del cibo, e, affinché questo non diventi uno spreco, **è buona pratica dare nuova vita agli avanzi** trasformandoli in piatti appetitosi. Le ricette del recupero non mancano e possono aiutare a dare gusto a una pietanza che può essere stata avanzata per mancanza di *appeal*! Per svolgere questa azione gli studenti avranno bisogno di una mano da parte dei genitori, che dovranno consultare libri di ricette e siti internet per assecondare le richieste sostenibili dei figli e stimolare il loro palato!

> COSA CI GUADAGNA L'AMBIENTE SE FINIAMO QUELLO CHE ABBIAMO AVANZATO IERI?



MENO CONSUMO DI CO₂: minor energia utilizzata per produrre e trasportare ulteriore cibo;



MENO CONSUMO DI SUOLO: minor suolo coltivato per produrre cibo supplementare;



MENO SPRECO DI RISORSE: minor utilizzo di acqua per irrigare i campi, minor produzione di rifiuti, minori risorse sprecate per lo smaltimento.

> COSA SI PUÒ FARE A SCUOLA?

Per tutti | “Finisci quello che hai cominciato” è un buon consiglio per chiunque, chiedere agli studenti cosa faticano maggiormente a ultimare e su cosa vorrebbero impegnarsi di più!

Dai 6 anni | Raccogliere a casa le “ricette del recupero” e, in classe, leggerle e dividerle per tipologia di cibo (pane, carne, patate, fagioli, ecc.). Quali sono i cibi che godono di una maggiore attenzione nelle ricette del recupero? Perché?

> Quali Obiettivi di Sviluppo Sostenibile sono collegati?



9. MANGIO UN PIATTO A BASE DI LEGUMI



Negli ultimi decenni il consumo di legumi è diminuito drasticamente: **il regime alimentare moderno è basato infatti su un maggior uso di proteine animali** e i ritmi di vita di oggi hanno orientato le nostre scelte verso cibi di pronto consumo, che richiedono tempi più brevi di preparazione e cottura. Eppure, i legumi vantano un notevole e peculiare valore nutritivo e non dovrebbero mancare nella dieta quotidiana. Ciò permetterebbe di equilibrare meglio la razione alimentare giornaliera... e di giovare anche al pianeta!

Scegliere più vegetali, legumi, e ridurre la carne e i cibi industriali comporta un risparmio notevole di emissioni di CO₂.

> COSA CI GUADAGNA L'AMBIENTE SE MANGIAMO UN PIATTO A BASE DI LEGUMI ?



MENO CONSUMO DI CO₂: il 14,5% delle emissioni di gas serra è causato dall'allevamento industriale intensivo, da carne e da latte, scegliere carne da allevamenti estensivi e consumare meno carne significa ridurre le emissioni di gas serra;



MENO CONSUMO DI SUOLO: per coltivare il mais e la soia destinati al consumo animale sono usati ettari di terra che potrebbero invece essere utilizzati per la coltivazione di piante destinate al consumo umano o per il rimboschimento;



PIÙ ESSERI VIVENTI e PIÙ BIODIVERSITÀ: mais e soia destinati al consumo animale sono ottenuti da monoculture, alternare i legumi alla carne significa preservare ambienti che potrebbero essere destinati a coltivazioni più varie e che potrebbero essere abitati da molti insetti e animali;



MENO SPRECO DI RISORSE: per produrre un chilo di carne bovina occorrono 15 500 litri di acqua, per uno di carne di maiale 4800, per uno di pollo 3900. Un chilo di legumi richiede da 200 a 400 litri di acqua, a seconda della specie.

> COSA SI PUÒ FARE A SCUOLA?

Dai 4 ai 6 anni | Organizzare un piccolo laboratorio sensoriale: inserire vari tipi di legumi dentro sacchetti opachi (possibilmente di stoffa) e farli toccare (e non guardare!) ai bimbi. Poi mostrare un esemplare di ogni legume e farli osservare e toccare. A questo punto fare di nuovo toccare i legumi nei sacchetti e farli abbinare a quelli esposti.

Dai 7 anni | La stessa attività si può fare con gli studenti più grandi inserendo qualche grado di complessità in più, per esempio aggiungendo sacchetti con altri alimenti (riso, sale, pasta, ecc.) e introducendo anche l'assaggio di legumi bolliti e tostanti (i ceci tostanti e salati sono ottimi e possono essere un buon modo per avvicinare i bambini al consumo di legumi).

Dai 10 anni | Organizzare una lezione sull'**acqua virtuale**. In Italia c'è un consumo di acqua di 152 metri cubi annui pro capite, che riflette un consumo parziale, riferito solo all'acqua che utilizziamo per usi domestici (bere, cucinare, lavare ecc.). Ma l'acqua che consumiamo in realtà è molta di più: non riusciamo a percepirla come tale perché è acqua destinata alla produzione industriale di ciò che indossiamo o degli oggetti che usiamo, oppure è acqua che letteralmente "mangiamo", contenuta in maniera invisibile nel cibo. Si parla di acqua "virtuale", il 90% della quale è collegata al cibo: irrigazione delle colture destinate all'alimentazione umana o animale, abbeveramento degli animali destinati alla produzione alimentare, pulizia degli ambienti e degli alimenti, ecc. nascosta nel cibo che mangiamo, in particolare nella carne che consumiamo. Il sito <http://thewaterweeat.com/> fornisce tutti gli spunti necessari per catturare l'attenzione dei ragazzi e riflettere sul tema.

> Quali Obiettivi di Sviluppo Sostenibile sono collegati?



10. FACCIAMO LA SPESA DAL CONTADINO



Fare la spesa dal contadino è una buona pratica perché ci mette in **contatto diretto con il produttore**, ci offre cioè la possibilità di fare domande, conoscere meglio il cibo che mangiamo e **scegliere con più consapevolezza** da chi rifornirci. Inoltre, fare la spesa al mercato o presso il produttore ci fa conoscere il territorio in cui viviamo, ci riavvicina ai ritmi stagionali, che al supermercato sembrano non esistere.

> COSA CI GUADAGNA L'AMBIENTE SE FACCIAMO LA SPESA DAL CONTADINO?



MENO CONSUMO DI CO₂: il cibo viaggia meno per arrivare sulle nostre tavole, quindi consuma meno CO₂;



MENO SPRECO DI RISORSE: meno imballaggi significa meno produzione di plastica e bioplastica con conseguente risparmio di risorse per realizzarla.

> COSA SI PUÒ FARE A SCUOLA?

Dai 7 anni | Organizzare una gita presso un contadino della zona, ma arrivando preparati! Organizzate dei gruppi di studio sulle produzioni dell'azienda individuata e chiedete agli studenti di scrivere delle domande sulla fase produttiva. Durante l'incontro, a mano a mano che il produttore presenta le fasi di produzione, il portavoce di ciascun gruppo propone le domande preparate in precedenza dal gruppo. Il resto del gruppo si suddivide i ruoli: il giornalista prende appunti, l'artista fa un disegno, il fotografo immortalava quella fase in una fotografia e così via, con l'obiettivo di avere tutte le tracce possibili dell'esperienza. Se non fosse possibile organizzare la visita, invitare il produttore a incontrare la classe all'interno dell'edificio scolastico o stimolare delle ricerche su libri di scienze e tecnologia, enciclopedie o web.

> Quali Obiettivi di Sviluppo Sostenibile sono collegati?



04.

LA MERENDA AMICA DEL CLIMA

Fare una merenda amica del clima non è difficile.

Nel kit della festa dell'Orto in Condotta abbiamo deciso di inserire uno dei prodotti che trovate descritti di seguito. Tutti e tre hanno un aspetto in comune: stanno già soffrendo le conseguenze del cambiamento climatico. Per degustarli basta aggiungere una fetta di pane e la merenda è pronta!

L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

La produzione italiana di olio è in difficoltà per molti motivi, uno di questi riguarda l'aumento delle temperature, che fa sviluppare velocemente le larve delle mosche dell'olivo le quali attaccano il frutto facendo diminuire le produzioni. Lo stesso risultato è dato dalle frequenti gelate durante il periodo di fioritura: i fiori cadono e la produzione diminuisce vertiginosamente. Una merenda a base di olio garantisce un momento di pausa gustoso e un'opportunità per conoscere una delle produzioni italiane tipiche e tradizionali che sta rischiando di scomparire

- ▶ L'olio extravergine di oliva che trovate nel kit proviene dalla provincia di Brindisi, si tratta di un blend, ovvero contiene olio estratto dalle varietà Ogliarola Salentina, Frantoio, Cellina di Nardò e Cima di Melfi.

IL MIELE DI AILANTO

L'ailanto è un albero che cresce ai margini delle strade, nelle scarpate o lungo i binari del treno. È un albero che non si fa troppi problemi, ha il fusto dritto, cresce rapidamente e raggiunge i 20 metri di altezza, le foglie puzzano un po' e sono paripennate. L'ailanto è una pianta che si sta adattando bene ai cambiamenti climatici, riesce a completare regolarmente il suo ciclo di fioritura e garantisce nutrimento alle api. Per questo motivo il suo nettare caratterizza (cioè è sempre più presente) il miele che viene prodotto in pianura e nelle zone collinari.

È una pianta estremamente invasiva, che sta minacciando la flora autoctona, già messa a dura prova dai fenomeni climatici estremi: piogge intense, cali improvvisi delle temperature, lunghi periodi siccitosi. Gli apicoltori fanno fatica a produrre alcune tipologie di miele molto apprezzate, per esempio il miele di acacia, quello quasi trasparente, liquido e molto dolce.

Il problema più grande però pesa sulle spalle delle api e degli insetti impollinatori. Le piante hanno fioriture scalari, cioè i fiori maturano in successione garantendo agli insetti nutrimento (nettare) in cambio del lavoro di impollinazione che svolgono. Se i cambiamenti climatici alterano questo equilibrio, cioè se queste fioriture si interrompono, si inceppa un meccanismo fondamentale per la natura.

- ▶ Il miele di ailanto, anche se dolce e non ha colpe, racconta bene una realtà amara, per questo, insieme ai produttori del Presidio dei Mieli di alta montagna alpina che lo hanno raccolto, abbiamo deciso di farvelo assaggiare.

CONFETTURA DI ANTICHE MELE DELL'ETNA¹³

Nei terreni agricoli alle pendici dell'Etna, all'interno di quello che oggi è un Parco Naturale, un tempo erano coltivate mele, pere e ciliegie. Gli agricoltori diversificavano la coltivazione dei frutti antichi da loro stessi selezionati sulla montagna iniziando con la raccolta delle ciliegie, proseguendo con le pere e finendo con le mele. Le antiche varietà di mele più apprezzate erano quattro: la cola, la gelato, la gelato cola ed infine la cirino. A partire dagli anni '70, le antiche varietà sono state progressivamente sostituite da Golden e Red Delicious, molto più produttive e apprezzate dal mercato di quel tempo. Con il passare degli anni, l'introduzione di nuove varietà è stata sempre più insistente, soprattutto con cultivar internazionali. Inoltre, anche il territorio etneo è stato coinvolto nella crisi generale della melicoltura europea con una progressiva riduzione di importanza del comparto.

Oggi solo pochi coltivatori continuano a preservare le antiche varietà di mele dell'Etna, le produzioni non superano le poche centinaia di quintali, spesso vendute nei mercati locali.

Il cambiamento climatico sta mettendo a dura prova i produttori. Le grandinate sempre più frequenti durante il periodo di raccolta rendono le mele non vendibili perché non belle da vedere anche se buone da mangiare. Con queste mele vengono fatte composte e confetture con solo mele, zucchero e limone, l'ideale per una buona merenda.

- ▶ La confettura che trovate nel kit è fatta con la varietà di mele gelato cola.

13. Le Antiche mele dell'Etna sono un Presidio Slow Food <https://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/antiche-mele-dell-etna-2/>

SITOGRAFIA E LETTURE CONSIGLIATE

SITOGRAFIA

- Il sito dell' IPCC (The Intergovernmental Panel on Climate Change)
www.ipcc.ch
- Gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite
<https://asvis.it/>
- Per maggiori informazioni su ciascun Obiettivo di Sviluppo Sostenibile si vedano i siti dedicati (esempio: asvis.it/goal1).
- Lo spreco alimentare
<https://www.sprecozero.it/>
- La campagna e la posizione di Slow Food sulla produzione e il consumo di carne
<https://www.slowfood.it/slow-meat-2/>
- Una dieta sana è anche amica del clima
<https://www.slowfood.it/una-dieta-sana-e-anche-amica-del-clima/>
- "In bocca al lupino", la guida Slow Food sui legumi
https://z9h6p4c3.stackpathcdn.com/wp-content/uploads/blu_facebook_uploads/2014/09/legumi.pdf
- "Il nostro spreco quotidiano", la guida Slow Food per capire lo spreco alimentare
https://www.slowfood.it/wp-content/uploads/blu_facebook_uploads/2014/09/sprechi_dp_1_.pdf
- Libro di attività "Il clima sta cambiando" della FAO del 2018
<http://www.fao.org/3/i9860it/i9860IT.pdf>
- Video "Soil solutions to climate problems" spiega perché il suolo va salvaguardato e perché coltivarlo è un aiuto per la sua tutela
https://www.youtube.com/watch?time_continue=249&v=NxqBzrx9yIE
- Per altre idee sui comportamenti individuali a favore dello sviluppo sostenibile si può consultare la "Guida per salvare il mondo per persone pigre" dell'ONU
saturdaysforfuture.it/public/files/Guida_per_salvare_il_mondo_per_person_e_pigre.pdf
- Il sito dell'iniziativa "Saturdays for Future" che mira a promuovere una maggiore consapevolezza, da parte di tutti, sulla sostenibilità dei modelli di produzione e consumo:
saturdaysforfuture.it

LETTURE CONSIGLIATE PER GLI STUDENTI

Dai 4 anni

- Blanco N., Docampo V., La valle dei mulini, Terre di Mezzo, 2013

Dai 6 anni

- Banfi C., Il mondo delle api, White Star, 2018
- Okimoto J. D., Winston J. T., La battaglia di un orso polare contro il riscaldamento globale, Terre di Mezzo, 2005
- Socha P., Il regno delle api, Electa, 2016

Dagli 8 anni

- Lentini G., Gaia., Il pianeta terra e il clima che cambia, Feltrinelli Kids, 2013
- Vandewiele, A., Salviamo il mare e gli oceani, Slow Food Editore, 2019

Dai 9 ai 12 anni

- Provenzale A., Losacco A., Manghi E., Che cos'è il global warming?, Editoriale Scienza, 2011
- Wines J., Il pianeta lo salvo io! In 101 mosse., EDT-Giralangolo, 2007

Dai 10 anni

- Giono J., L'uomo che piantava gli alberi, Salani, 2008

Dagli 11 anni

- De Fombelle T., Tobia. Un millimetro e mezzo di coraggio, San Paolo, 2007
- De Fombelle T., Tu sei il mio mondo, San Paolo, 2010
- Forrest Carter F., Piccolo albero, Salani, 2010
- Mercalli L., Uffa che caldo!, Electa Kids, 2018

FILMOGRAFIA

- Earth. La nostra Terra, Walt Disney Pictures, 2007
- Lorax. Il Guardiano della foresta, Universal Pictures, 2012
- Wall-E, Disney Pixar, Walt Disney Pictures, 2008

CLASSI COINVOLTE FESTA DEGLI ORTI 11 NOVEMBRE 2019					
Condotta Slow Food di riferimento	Numero KIT	Nome scuola/e partecipante/i	Città	Provincia	Regione
SF Chieti	42	Istituto Comprensivo n. 3 Chieti: Scuole dell'Infanzia "Via Lanciano" - "Via Pescara Sud" - Zona Stadio" - Scuole Primarie: " Via Pescara" - "Via Lanciano" - "Via Amiterno" - Scuola secondaria di primo grado: "Antonelli"	Chieti	CH	Abruzzo
SF Marsi	4	Istituto Comprensivo Statale Colloidi - Marini	Avezzano	Aquila	Abruzzo
SF Marsi	4	Istituto Comprensivo n.1 G.Mazzini - E. Fermi	Avezzano	Aquila	Abruzzo
SF Marsi	4	Istituto Comprensivo Balsorano	Balsorano	Aquila	Abruzzo
SF Marsi	3	Scuola statale - Scuola Primaria "Lombardo Radice"	Sante Marie	Aquila	Abruzzo
Reggio Calabria - Area Grecanica	2	Istituto Comprensivo Oppido - Molochio - Varapodio	Messignadi di Oppido M.	RC	Calabria
Matese	2	Progetto Orthus contro la dispersione scolastica - ISIS Melissa - Bassi - Chiaiano (NA)	Alife	CA	Campania
SF Nola	2	Scuola di Palmacampania o di Carbonara di Nola	Nola	NA	Campania
Condotta di Forlì e alto Appennino Forlivese	1	Scuola dell'Infanzia Santa Rosa	predappio	FC	Emilia Romagna
Forlì- alto Appennino Forlivese	4	Scuole dell'infanzia Acquerello, Pollicino, Spallicci, Rodari	Forlimpopoli	FC	Emilia Romagna
Forlì e alto Appennino forlivese	14	Istituto comprensivo Forlimpopoli scuola primaria.plesso don Milani e plesso de amicis	Forlimpopoli	FC	Emilia Romagna
Ravenna	15	Scuola Primaria "Riccardo Ricci"	Ravenna	RA	Emilia Romagna
SF Bologna	3	I.I.S. "B. SCAPPI"	CASTEL SAN PIETRO TERME	BO	Emilia Romagna
SF Piacenza	3	Scuola Primaria Don Minzoni	Piacenza	PC	Emilia Romagna
SF Piacenza	2	Scuola Infanzia Don Minzoni	Piacenza	PC	Emilia Romagna
SF Piacenza	3	Scuola Infanzia Besurica	Piacenza	PC	Emilia Romagna
SF Piacenza	2	Scuola Infanzia Vallera	Piacenza	PC	Emilia Romagna
SF Piacenza	2	Scuola Infanzia Carella	Piacenza	PC	Emilia Romagna
SF Piacenza	3	Scuola Primaria Carella	Piacenza	PC	Emilia Romagna
SF Rimini	1	Scuola primaria di Maiolo	Maiolo	RN	Emilia Romagna
Slow Food Ferrara + Ufficio Nazionale	7	I.C.Comacchio scuola primaria s. Giuseppe	Comacchio	FE	Emilia Romagna
Slow Food Ferrara + Ufficio Nazionale	1	Asilo Nido il Giglio	Comacchio	FE	Emilia Romagna
Slow Food Ferrara + Ufficio Nazionale	5	Spazio Bambini e Centro Bambini e Genitori	Comacchio	FE	Emilia Romagna
Slow Food Ferrara + Ufficio Nazionale	5	Scuola dell'infanzia di Volania	Comacchio	FE	Emilia Romagna
Slow Food Ferrara + Ufficio Nazionale	4	Scuola dell'infanzia San Giuseppe	Comacchio	FE	Emilia Romagna
Slow Food Ferrara + Ufficio Nazionale	5	Scuola dell'infanzia Virgili	Comacchio	FE	Emilia Romagna
Slow Food Ferrara + Ufficio Nazionale	2	Scuola Primaria Fattibello	Comacchio	FE	Emilia Romagna
Slow Food Ferrara + Ufficio Nazionale	4	Scuola Primaria San Giuseppe	Comacchio	FE	Emilia Romagna
Slow Food Ferrara + Ufficio Nazionale	6	Scuola Primaria del Lideo degli Estensi	Comacchio	FE	Emilia Romagna
Slow Food Ferrara + Ufficio Nazionale	12	Scuola Primaria di Porto Garibaldi	Comacchio	FE	Emilia Romagna
Slow Food Ferrara + Ufficio Nazionale	1	Scuola dell'infanzia S. Maria Bertilla	Comacchio	FE	Emilia Romagna
Slow Food Ferrara + Ufficio Nazionale	1	I.C Porto Garibaldi scuola primaria di Porto Garibaldi	Porto Garibaldi	FE	Emilia Romagna
Slow Food Ferrara + Ufficio Nazionale	1	Scuola primaria San Giuseppe	San Giuseppe di Comacchio	FE	Emilia Romagna
Slow Food Forlì Alto Appennino Forlivese	2	Scuola Primaria A. Mellini	Forlì	FC	Emilia Romagna
Slow Food Forlì Alto Appennino Forlivese	4	Istituto Comprensivo di Santa Sofia	Santa Sofia	FC	Emilia Romagna
Slow Food Forlì Alto Appennino Forlivese	5	Scuola dell'infanzia ADONE ZOLI	Forlì	FC	Emilia Romagna
Calcinaro	8	Scuola primaria Pittoni	Trieste	TS	Friuli Venezia Giulia
Condotta 1 Trieste	1	Scuola Infanzia Comunale Azzurra	Trieste	TS	Friuli Venezia Giulia
SF Trieste	1	Scuola primaria	Muggia	TS	Friuli Venezia Giulia
SF Trieste	1	scuola Kamillo Kromo di Trieste(strada vecchia dell'istria 78	Trieste	TS	Friuli Venezia Giulia
Trieste	9	Scuola Rodari	Trieste	TS	Friuli Venezia Giulia
Trieste	1	Scuola dell'infanzia "Filzi-Gregò" sez. A	Trieste	TS	Friuli Venezia Giulia
TRIESTE	4	SCUOLA PRIMARIA RUGGERO MANNA	TRIESTE	TS	Friuli Venezia Giulia
TRIESTE	3	SCUOLA DELL'INFANZIA R. MANNA	TRIESTE	TS	Friuli Venezia Giulia
Trieste	8	Scuola primaria Biagio Marin	Trieste	TS	Friuli Venezia Giulia
Trieste	1	Scuola secondaria di primo grado "Codermatz".	Trieste	TS	Friuli Venezia Giulia
Trieste	5	Scuola Santa Croce	Trieste	TS	Friuli Venezia Giulia
Trieste	2	scuola dell'infanzia il giardino dei sogni	Trieste	TS	Friuli Venezia Giulia
trieste	1	scuola materna Pollitzer	Trieste	TS	Friuli Venezia Giulia
Trieste	1	I.C. Dante	Trieste	TS	Friuli Venezia Giulia
Trieste	2	Scuola dell'infanzia statale Tomizza	Trieste	TS	Friuli Venezia Giulia
Trieste	2	Istituto comprensivo Morpurgo Tedeschi	Trieste	TS	Friuli Venezia Giulia
Trieste	2	Scuola Visintini	Trieste	TS	Friuli Venezia Giulia
Trieste	2	Ist. Comp. Tiziana Weiss	Trieste	TS	Friuli Venezia Giulia
Trieste	2	Divisione Julia	Trieste	TS	Friuli Venezia Giulia
Trieste	2	Scuola Claudio Suvich	Trieste	TS	Friuli Venezia Giulia
Trieste	2	Scuola Primaria San Giusto Martire	Trieste	TS	Friuli Venezia Giulia
TRIESTE	1	PRIMARIA LONGO	TRIESTE	TS	Friuli Venezia Giulia
Trieste	2	Scuola dell'infanzia Panizon	Trieste	TS	Friuli Venezia Giulia
Trieste	6	Scuola dell'infanzia Primi Voli	Trieste	TS	Friuli Venezia Giulia
TRIESTE	1	c/o Scuola primaria Elio de Morpurgo,	Trieste	TS	Friuli Venezia Giulia
Trieste	1	Ricreatorio	Trieste	TS	Friuli Venezia Giulia
Roma	3	scuola dell'infanzia " I Monelli"	Roma	Rm	Lazio
Roma	1	Condotta SF Roma	Roma	RM	Lazio
SF Tivoli	1	Convitto Nazionale	Tivoli	Roma	Lazio
Slow Food Sabina	3	Scuola d'infanzia e primaria Pinocchio di Borgo Santa Maria	Borgo Santa Maria di Montelibretti	Roma	Lazio
SF Albenga Finale	3	Scuola primaria	Pietra Ligure	SV	Liguria

	6	Scuola primaria	Finale Ligure	SV	Liguria
BASSO MANTOVANO	15	MATERNA, PRIMARIA E SECONDARIA ISTITUTO COMPRESIVO PEGOGNAGA	PEGOGNAGA	MN	Lombardia
Bergamo	4	Istituto Comprensivo Scanzorosciate Alda Merini: Scuola Secondaria Scanzo - Scuola Primaria Scanzo - Scuola Primaria Tribulina - Scuola Primaria Rosciate	Dalmine	BG	Lombardia
Bresciano	11	Scuole Calini e Manzoni, Mercato della Terra Padernello	Brescia	BS	Lombardia
Milano	2	Scuola primaria	Pero	MI	Lombardia
SF Oltrepo pavese	2	Scuola primaria	Travacò Siccomario	PV	Lombardia
Slow Food Bassa Bresciana	1	Scuola primaria	Leno	BS	Lombardia
Slow Food Grda	10	Scuola primaria Margherita Hack di Padenghe sul Garda	Padenghe sul Garda	BS	Lombardia
Valle Camonica	8	IC Costa Volpino	Costa Volpino	BG	Lombardia
Corridonia	2	Scuola primaria "D. Alighieri" Appignano (MC) classi 4^A e 4^ B	Appignano	MC	Marche
CORRIDONIA	2	SCUOLA INFANZIA "RANGONI" APPIGNANO (SEZIONE B e C)	Appignano	MC	Marche
CORRIDONIA	5	scuola dell'infanzia "Carlo Alberto Dalla Chiesa" Monte San Giusto sez.A n°alunni 25	Monte San Giusto	MC	Marche
Bra	4	Scuola dell'infanzia "S. Andrea - C. Storico"	Bra	CN	Piemonte
Bra	5	Principessa Mafalda di Savoia	Bra	CN	Piemonte
Bra	6	Scuola dell'infanzia Montecatini	Bra	CN	Piemonte
Bra	2	Plesso Don Milani istituto comprensivo Bra 2	Bra	CN	Piemonte
Bra	2	Museo Craveri	Bra	CN	Piemonte
Condotta Slow Food di riferimento	Numero KIT	Nome scuola/e partecipante/i	Città	Provincia	Regione
Colline Astigiane Tullio Mussa	6	Scuola Primaria Rossignali	Nizza Monferrato	AT	Piemonte
Fossanese	3	Scuola dell'infanzia di Beinette - I.C. Morozzo	Beinette	CN	Piemonte
Fossanese	3	Scuola Primaria di Bene Vagienna - I.C. Augusta Bagienorum	Bene Vagienna	CN	Piemonte
Fossanese	3	Scuola dell'infanzia di Bene Vagienna - I.C. Augusta Bagienorum	Bene Vagienna	CN	Piemonte
Fossanese	3	Scuola Secondaria di Primo Grado - I.C. Carducci - Busca	Busca	CN	Piemonte
Fossanese	3	Scuola Primaria "L.Ornato"	Caramagna	CN	Piemonte
Fossanese	9	scuola Primaria Roata Chiusani	Centallo	CN	Piemonte
Fossanese	3	Scuola dell'infanzia Margaria Macesi	Centallo	CN	Piemonte
Fossanese	3	Scuola dell'infanzia Centallo	Centallo	CN	Piemonte
Fossanese	3	Scuola Primaria di Centallo capoluogo	Centallo	CN	Piemonte
Fossanese	3	Scuola Primaria Statale di Cervere	Cervere	CN	Piemonte
Fossanese	5	Scuola dell'infanzia di Cherasco	Cherasco	CN	Piemonte
Fossanese	3	Scuola Primaria di Cherasco	Cherasco	CN	Piemonte
Fossanese	6	Scuola Primaria "Luigi Einaudi"	Fossano	CN	Piemonte
Fossanese	3	Scuola Primaria Primo Levi - D.D. II° Circolo di Fossano	Fossano	CN	Piemonte
Fossanese	3	Scuola Primaria Statale Italo Calvino	Fossano	CN	Piemonte
Fossanese	3	Scuola Primaria Fossano - Fraz. Murazzo	Fossano	CN	Piemonte
Fossanese	3	Scuola dell'infanzia Zanaroli	Fossano	CN	Piemonte
Fossanese	3	Asilo Nido "Ape Maia"	Fossano	CN	Piemonte
Fossanese	3	Scuola dell'infanzia Celebrini - I.C. Fossano A	Fossano	CN	Piemonte
Fossanese	3	Scuola dell'infanzia Rodari - I.C. Sacco	Fossano	CN	Piemonte
Fossanese	3	Scuola dell'infanzia "Collodi" - I.C. Sacco	Fossano	CN	Piemonte
Fossanese	3	Scuola dell'infanzia Nostra Signora del Salice	Fossano	CN	Piemonte
Fossanese	3	Scuola dell'infanzia Dompè	Fossano	CN	Piemonte
Fossanese	3	Scuola Primaria Statale Lidia Rolfi	Genola	CN	Piemonte
Fossanese	3	Scuola Secondaria di primo grado	Genola	CN	Piemonte
Fossanese	4	Scuola Primaria di Lequio Tanaro	Lequio Tanaro	CN	Piemonte
Fossanese	3	Asilo Nido Marene	Marene	CN	Piemonte
Fossanese	3	Scuola dell'infanzia Margarita - I.C. Morozzo	Margarita	CN	Piemonte
Fossanese	1	Scuola Primaria di Montanera - I.C. Morozzo	Montanera	CN	Piemonte
Fossanese	3	Scuola dell'infanzia di Montanera - I.C. Morozzo	Montanera	CN	Piemonte
Fossanese	1	Scuola Primaria di Morozzo - I.C. Morozzo	Morozzo	CN	Piemonte
Fossanese	1	Scuola dell'infanzia di Morozzo - I.C. Morozzo	Morozzo	CN	Piemonte
Fossanese	4	Scuola Primaria di Piozzo	Piozzo	CN	Piemonte
Fossanese	4	Scuola primaria Salmour - I.C. Augusta Bagienorum	Salmour	CN	Piemonte
Fossanese	3	Scuola dell'infanzia Salmour - I.C. Augusta Bagienorum	Salmour	CN	Piemonte
Fossanese	3	Scuola dell'infanzia Sant'Albano Stura - I.C. Augusta Bagienorum	Sant'Albano Stura	CN	Piemonte
Fossanese	4	Scuola dell'infanzia Gullino	Savigliano	CN	Piemonte
Fossanese	4	Scuola Primaria "Santorre di Santarosa"	Savigliano	CN	Piemonte
Fossanese	5	Scuola dell'infanzia Regina Elena	Tarantasca	CN	Piemonte
Fossanese	3	Scuola primaria di Tarantasca	Tarantasca	CN	Piemonte
Fossanese	2	Scuola dell'infanzia	Trinità	CN	Piemonte
Fossanese	4	Scuola dell'infanzia Villafalletto	Villafalletto	CN	Piemonte
Langhe Dogliani Carrù	3	Scuola primaria	Dogliani	CN	Piemonte
Monregalese-Cuneo	2	Scuola infanzia	Mondovi	CN	Piemonte
Monregalese-Cuneo	1	Scuola dell'infanzia Niella Tanaro	Niella Tanaro	CN	Piemonte
Monregalese-Cuneo	2	Scuola primaria Pamparato	Pamparato	CN	Piemonte
Monregalese-Cuneo	1	Scuola dell'infanzia Gandolfi di Pianfei	Pianfei	CN	Piemonte
Monregalese-Cuneo	1	Scuola dell'infanzia San Giacomo	Roburent	CN	Piemonte
Monregalese-Cuneo	2	Scuola Primaria San Michele Mondovi	San Michele Mondovi	CN	Piemonte
Monregalese-Cuneo	1	Scuola dell'infanzia di Torre Mondovi	Torre Mondovi	CN	Piemonte
Monregalese-Cuneo	2	Scuola dell'infanzia	Trinità	CN	Piemonte
Monregalese-Cuneo	10	Scuola dell'infanzia Vicoforte	Vicoforte	CN	Piemonte
Monregalese-Cuneo	2	Scuola dell'infanzia Villanova Mondovi	Villanova Mondovi	CN	Piemonte
Monregalese-Cuneo	2	Scuola Primaria Villanova Mondovi	Villanova Mondovi	CN	Piemonte
Orto Colibrì	6	Scuola Colibrì, primaria Marco Polo, nido quadrifoglio	Moncalieri	TO	Piemonte
Presidio Piattella Canavesana	2	Scuola primaria	San Giorgio Canavese	TO	Piemonte
Torino	3	scuola infanzia " La Gabbianella "	Moncalieri (TO)	TO	Piemonte
Torino Sud Ovest	1	Scuola Primaria Manzoni e Costa	Pianezza	TO	Piemonte
valsesia	5	comprensivo di Varallo Gaudenzio Ferrari	Borgosesia	VC	Piemonte
SF Murge	5	Scuola Primaria Minniti	Altamura	Bari	Puglia
SF Murge	5	Scuola Primaria Giuseppe Verdi	Andria	Barletta-An	Puglia
SF Murge	5	Scuola primaria Nicola Fornelli	Corato	Bari	Puglia
SF Murge	5	Scuola Primaria "Don Saverio Valerio"	Gravina in Puglia	Bari	Puglia

SF Murge	3	Scuola primaria Francesco Positano	Noci	Bari	Puglia
TRULLI E GROTTI	3	IST.COMPRENSIVO GALLO-POSITANO	NOCI	BA	Puglia
Caltanissetta	2	Istituto Comprensivo Don L. Milani Caltanissetta	Caltanissetta	CL	Sicilia
Lentini	3	Scuola Comprensiva G. Marconi, Lentini	Lentini	SR	Sicilia
Capannori	5	Scuola primaria Niccolò Tommaseo e Segromigno Monte	Segromigno monte	LU	Toscana
compitese e orti lucchese	3	scuola primaria di Capannori classi quarte	Capannori	LU	Toscana
Condotta Slow Food Livorno	2	Scuola dell'infanzia Pian di Rota	Livorno	LI	Toscana
Firenze	7	Scuola primaria a sezione unica e dell'infanzia, con due sezioni eterogenee Damiano Chiesa, Istituto Statale Comprensivo del Galluzzo Firenze	Firenze	FI	Toscana
livorno	4	scuola dell'infanzia S. Barbara	Livorno	LI	Toscana
Livorno	2	Scuola Primaria Villa Corridi	Livorno	LI	Toscana
Livorno	40	Primaria Dal Borro, Infanzia Barriera Margherita, primaria Carducci, primaria Gramsci, primaria Campana, primaria Razzauti, infanzia Palazzina, secondaria di primo grado Micali, secondaria di primo grado Mazzini, secondaria di primo grado Michelangelo, primaria Thouar, primaria Maria Ausiliatrice, primaria Villa Corridi, servizi comunali per l'infanzia	Livorno	LI	Toscana
LIVORNO	1	SCUOLA SEC I GRADO G. MAZZINI LIVORNO	LIVORNO	LI	Toscana
LIVORNO	3	Infanzia Benetti	Livorno	LI	Toscana
Lucca	4	Custer de nobili	Lucca	LU	Toscana
Lucca	6	Lucca 2 scuola secondaria di primo grado "Leonardo da Vinci"	Lucca	LU	Toscana
Lucca Compitese	1	Scuola primaria "F.Matteucci" Massa Macinaia	Massa Macinaia	LU	Toscana
Lucca Compitese e Orti Lucchesi	3	scuola primaria di Capannori	Capannori	LU	Toscana
LUCCA, Compitese e orti lucchesi	1	Scuola Primaria G.Pascoli Saltocchio	Lucca	LU	Toscana
SCANDICCI	4	Scuola primaria A. GELLI	Campi Bisenzio	FI	Toscana
Scandicci	7	Scuola primaria Lorenzo Il Magnifico	Campi Bisenzio	FI	Toscana
Scandicci	1	Scuola primaria Don Milani	Campi Bisenzio	FI	Toscana
Scandicci	1	Scuola Marco Polo	Campi Bisenzio	FI	Toscana
Scandicci	8	Scuola L.da Vinci Lastra a Signa Firenze	Lastra a Signa	FI	Toscana
scandicci	12	Sc.Milite Ignoto	Lastra a Signa	FI	Toscana
Scandicci 180	6	Scuola Primaria "E. Salgari" - Campi Bisenzio (FI)	Campi Bisenzio	FI	Toscana
scandicci le signe	5	Scuola leon battista alberti 5 classi	Lastra a Signa	FI	Toscana
Val di Chiana	7	Scuola Primaria U.Morra Camucia numero 200 alunni	Camucia	AR	Toscana
Val di Chiana	40	I.c. Civitella in Val di Chiana, Cortona, Lucignano e Marciano	Civitella in Val di Chiana	AR	Toscana
Valdichiana	2	Scuola dell'infanzia "B. Chiani" 50	Cortona	AR	Toscana
Valdichiana	2	Scuola dell'infanzia "B. Ciari" p.52	Cortona	AR	Toscana
Valle d'Aosta	2	scuola primaria Donnas capoluogo	Donnas	AO	Valle d'Aosta
Bassano del Grappa	9	scuola primaria "A. Manzoni"- Casoni, Mussolente	Casoni - Mussolente	VI	Veneto
Bassano del Grappa	2	Scuola dell'infanzia statale. Comprensivo Marconi	San Giuseppe di Cassola	VI	Veneto
Bassano del Grappa	4	Scuola dell'infanzia "Sacro Cuore"	Zugliano	VI	Veneto
Bassano del grappa	3	Scuola dell' Infanzia "Sacro Cuore"	Zugliano	VI	Veneto
Garda Veronese	6	Scuola dell'infanzia "Cá Prato"; scuola dell'infanzia "Il melograno"; scuola dell' infanzia "Gasilda Poli"	Valeggio sul Mincio	VR	Veneto
Riviera del Brenta	5	Scuole primarie di Mira e Pianiga	Scorzè	VR	Veneto
Rovigo	5	Scuola Primaria "A.Manzoni"	Bergantino	RO	Veneto
Treviso	1	Oderzo	Oderzo	TV	Veneto
Treviso	10	Istituto Comprensivo di Casale sul Sile	Casale sul Sile	TV	Veneto
Treviso	5	Scuola Materna Vittoria	Roncade	TV	Veneto
Treviso	14	Scuola primaria De Amicis	Treviso	TV	Veneto
Treviso	33	Scuole Marconi (19), Fermi (9), Secondaria (5)	Zero Branco	TV	Veneto
Treviso	5	Scuola primaria Dante Alighieri di Sala di Istrana	Sala di Istrana	TV	Veneto
Valli Grandi Veronesi	15	I.c.Casaleone: Scuola Primaria "Don Lorenzo Milani"- Scuola Primaria San Giovanni Bosco "	Casaleone	VR	Veneto
Venezia	6	Scuola primaria G. Gallina	Venezia	VE	Veneto
Venezia	1	scuola primaria duca d'aosta	Venezia	VE	Veneto
	874				