

PERCORSO DIDATTICO PER UNA BUONA E SANA ALIMENTAZIONE

BIOALIMENTA *il* DOMANI

2^a
Edizione
ANNO 2008-2009



LEGAMBIENTE

in collaborazione con

**Rigoni
di Asiago**

con il patrocinio

*Ministro dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca*

*Ministero dell'Ambiente
e della Tutela del Territorio e del Mare*



LEGAMBIENTE

Gentile Insegnante,

“BioAlimenta il domani”, *il percorso di educazione ad una buona e sana alimentazione per le scuole secondarie di primo grado, ideato e realizzato da Legambiente in collaborazione con Rigoni di Asiago, giunge quest’anno alla seconda annualità.*

Le ricordo che lo scorso anno il tema della proposta educativa era “Coltivazione convenzionale e biologica: una differenza di alta qualità”.

Il tema per l’anno scolastico 2008-2009 è “Un frutto biologico tutto salute per l’ambiente e per l’uomo”.

Aderendo gratuitamente a questo progetto gli insegnanti riceveranno un percorso educativo utile per affrontare l’attuale tematica del rapporto tra salute, alimentazione e ambiente.

Le adesioni arrivate dalle scuole di tutta Italia lo scorso anno sono state significative, così come lo è stato il riscontro delle schede d’indagine rivolte agli alunni e alle famiglie, su atteggiamenti e abitudini alimentari e utilizzo di prodotti biologici nell’alimentazione quotidiana. Una ulteriore conferma del crescente interesse dei cittadini ai problemi concreti che attengono alla sostenibilità ambientale.

Sul sito internet www.legambientescuolaformazione.it, oltre ad ulteriori informazioni sul progetto è possibile scaricare i materiali e i documenti relativi alla prima annualità del progetto.

Per contattarci direttamente: scuola.formazione@legambiente.eu, tel. 06.86268350.

Con la speranza di poter lavorare insieme, Le porgo cordiali saluti.

Vanessa Pallucchi

Presidente Nazionale Legambiente Scuola e Formazione

Alimentazione- ambiente-salute

Il concetto di salute non può riguardare soltanto l'uomo ma anche il pianeta: se il rispetto delle condizioni ecologiche di base, della produzione agricola, della sua trasformazione e dei consumi viene assicurato, crea le condizioni di equilibrio perché il concetto di salute sia un obiettivo costante e non un problema che riguarda solo il versante clinico.

Di qui la necessità di considerare quale legittimo e primario interesse di ogni individuo, la salvaguardia, per sé e le generazioni future, della qualità se non addirittura della possibilità di vita sul pianeta.

E' cioè urgente e necessario operare per una modificazione del modo di concepire il rapporto uomo-ambiente al fine di promuovere consapevolezza che vadano oltre il "qui ed ora" per aprirsi a dimensioni più vaste e globali.

L'alimentazione è fondamentale per la costruzione e il benessere del nostro corpo, ma è anche vero che la qualità della nostra vita dipende anche da quella dell'acqua, del suolo, dell'aria, dall'organizzazione sociale, e perfino dalle modalità di produzione e trasformazione dei prodotti... in una parola dall'ambiente nel quale viviamo.

Da ciò nasce l'esigenza di ridefinire i nostri comportamenti approfondendo la nuova relazione: alimentazione-ambiente-salute.

Se il binomio alimentazione-salute o quello ambiente-salute sono da tempo percepiti nelle società "progredite", anche in virtù dei martellanti messaggi dei mass-media, non altrettanto può dirsi del nesso che unisce alimentazione e ambiente.

L'agricoltura biologica è un concetto trasversale, storicamente dinamico che mette in luce in modo più specifico proprio tale nesso; esso coinvolge sia l'individuo che la collettività nella sfera affettiva, cognitiva, psicologica.

Per l'agricoltura biologica la qualità è plurale; si tratta dunque di qualità certe e dovute che riguardano il migliore impatto ambientale, la salubrità, l'assenza di OGM e la garanzia di un sistema di controllo e certificazione.

Ciascuno di noi vuole dal cibo che porta a tavola sicurezza igienico-sanitaria, contenuto nutrizionale e qualità organolettica, in altre parole vuole nutrirsi in modo sano e con gusto. Diverse ricerche, inoltre, dimostrano che il valore nutritivo dei prodotti biologici è spesso superiore a quello dei prodotti convenzionali.

Sapere cosa si mangia significa conoscere, nelle linee essenziali, in che modo un alimento è trattato in tutti i suoi passaggi, dal campo al punto vendita.

E la realtà delle cose dimostra che mangiare cibi "non contaminati" da sostanze chimiche nocive, e non addizionati con conservanti di origine sintetica, produce, nel lungo periodo, effetti benefici.

BioAlimenta il domani 2008/2009: *gli strumenti*

Chi aderisce a “**BioAlimenta il domani**” riceve gratuitamente:

1. **Il percorso educativo** “Un frutto biologico tutto salute per l’ambiente e per l’uomo”
2. **Scheda per indagine** sulle mense scolastiche

Il percorso educativo “Un frutto biologico tutto salute per l’ambiente e per l’uomo”

Il percorso, legato alla relazione alimentazione-ambiente-salute, non deve essere inteso come uno schema rigido, ma come spunto per un lavoro creativo da fare insieme agli alunni.

Le attività suggerite offrono l’opportunità di costruire un progetto articolato in tappe che l’insegnante può via via definire in base ai bisogni degli studenti. Bisogni letti e connotati lungo due direttrici: una, più cognitiva, finalizzata alla consapevolezza dell’esistenza di problemi ambientali concreti che attengono alla qualità della vita e alla sostenibilità dell’ambiente; l’altra, formativa, è caratterizzata dalla necessità di offrire motivazioni ai ragazzi per facilitare l’apprendimento, alimentare la curiosità e il desiderio di conoscere.

La prima sezione del percorso è dedicata ad approfondimenti e riflessioni sul tema, la seconda a strumenti metodologici, proposte operative, schede didattiche.

Scheda per indagine

Il percorso educativo sarà accompagnato da una scheda d’indagine sulle mense scolastiche e sull’utilizzo di alimenti biologici.

Da Ecosistema Scuola 2008 (indagine nazionale realizzata da Legambiente sull’edilizia scolastica) emerge che sul versante delle buone pratiche di sostenibilità che alcune amministrazioni stanno cercando di mettere a sistema, spicca l’investimento sull’alimentazione biologica nelle mense, spesso stimolato e concordato con i genitori che chiedono più qualità e sicurezza alimentare per i pasti dei propri figli.

Attraverso questa scheda d’indagine studenti e insegnanti avranno modo di raccogliere dati e informazioni sulla qualità delle mense scolastiche del proprio territorio.

Come partecipare

a “*BioAlimenta il domani*”



Cosa deve fare l'insegnante per partecipare con la sua classe e ricevere gli strumenti didattici?

Deve inviare al più presto la cartolina allegata, debitamente compilata, a:

Legambiente Scuola e Formazione, Via Salaria 403 - 00199 Roma.

La cartolina può essere spedita anche tramite fax al n. 06.86268351.

Possono essere iscritte più classi dello stesso Istituto?

Non vi sono limitazioni nel numero di classi da iscrivere. Tuttavia si richiede che vengano segnalate nella cartolina il numero totale delle classi aderenti e il nome dell'insegnante referente.

Lo scorso anno non abbiamo aderito al progetto, possiamo recuperare gli strumenti didattici che sono stati realizzati?

Nelle pagine del sito www.legambientescuolaformazione.it dedicate al progetto “**BioAlimenta il domani**” è possibile scaricare tutti i materiali realizzati per la prima edizione del progetto.

Dove posso trovare altre informazioni?

Legambiente Scuola e Formazione mette a disposizione un servizio di consulenza per rispondere a ogni tipo di esigenza su “**BioAlimenta il domani**” al numero 06.86268373.

Ulteriori informazioni si possono trovare anche nel sito di Legambiente Scuola e Formazione all'indirizzo www.legambientescuolaformazione.it

*Come possiamo valorizzare i lavori realizzati con la classe nell'ambito del percorso “**BioAlimenta il domani**”?*

La classe, con i suoi lavori realizzati in seguito all'adesione al percorso educativo, può partecipare al concorso nazionale di Legambiente volto a premiare le buone pratiche. I migliori progetti verranno presentati nel sito www.legambientescuolaformazione.it



LEGAMBIENTE

Un nuovo ambientalismo per un altro progresso

Più di vent'anni di attività, oltre 115.000 soci e sostenitori, 1.000 gruppi locali, 30.000 classi che partecipano a programmi di educazione ambientale: Legambiente è oggi la principale associazione ambientalista italiana. Impegnata contro l'inquinamento, attiva nel mondo della scuola, ha sviluppato un'idea innovativa delle aree protette; lotta contro le ecomafie e l'abusivismo edilizio; sostiene un'agricoltura libera da ogm e di qualità. Con Goletta Verde, Treno Verde e Operazione Fiumi, Carovana delle Alpi e Salvalarte, Legambiente ha raccolto migliaia di dati sull'inquinamento del mare, delle città, delle acque, del sistema alpino e del patrimonio artistico. Con Puliamo il Mondo, Clean-up the Med, Mal'Aria e migliaia di campi in Italia e all'estero ha aperto la strada a un forte e combattivo volontariato ambientale. Con Nontiscordardime', 100 Strade per Giocare, la Festa dell'Albero, Jey Festival ha offerto a migliaia di ragazzi opportunità di partecipazione. Con La Nuova Ecologia svolge un'opera quotidiana di informazione e sensibilizzazione sui temi della qualità ambientale. Con Clima e Povertà e tanti progetti di cooperazione, si batte per un mondo diverso, più giusto e più felice, per rendere le persone, le comunità, i popoli protagonisti del futuro.

Legambiente per la scuola

Legambiente rivolge al mondo della scuola, attraverso Legambiente Scuola e Formazione, numerose proposte di lavoro il cui punto di forza è la connessione tra apprendimenti disciplinari, costruzione di competenze trasversali e formazione alla cittadinanza attiva. I progetti educativi offrono strumenti utili per leggere una realtà sempre più complessa - dove locale e globale si fondono - partendo da un ripensamento e approfondimento del dialogo con il proprio territorio, dallo scambio con altre culture che fa crescere il decentramento e i valori della solidarietà, dal misurarsi con gli impatti delle attività umane sul pianeta.

Le scuole hanno anche molteplici occasioni per fare esperienze di cittadinanza attiva, di assunzione di responsabilità partecipando alle numerose campagne di informazione, sensibilizzazione, azione e denuncia che Legambiente organizza e che coinvolgono ogni anno migliaia di alunni, diventando Classe per l'Ambiente oppure entrando a far parte della rete di Scuole Capaci di Futuro. Le numerose proposte di turismo educativo dei CEA di Legambiente sono per i bambini e i ragazzi opportunità di incontro, volontariato, svago e studio nelle quali sentirsi protagonisti, potersi confrontare con coetanei ed adulti, conoscere modi di vita e punti di vista nuovi. Gli insegnanti saranno supportati nella realizzazione di questi percorsi con le attività di formazione in presenza e a distanza, il coinvolgimento in lavori di ricerca professionale ed epistemologica, la consulenza per la realizzazione di progetti educativi nazionali e internazionali, i materiali didattici e informativi.

Per informazioni:

Legambiente Scuola e Formazione
Via Salaria 403 - 00199 Roma
Tel 06 86268350 - Fax 06 86268351
scuola.formazione@legambiente.eu
www.legambientescuolaformazione.it

Caro Insegnante,

*per il secondo anno consecutivo “**BioAlimenta il domani**”, il programma didattico dedicato agli alunni delle scuole secondarie di primo grado, vede Rigoni di Asiago impegnata assieme a Legambiente, sul tema dell’educazione alimentare. I temi affrontati nell’anno scolastico 2008-2009 riguarderanno la relazione tra salute, alimentazione e ambiente.*

Dal 1992 la Rigoni di Asiago ha identificato nel Biologico l’elemento chiave di tutta l’attività produttiva in riferimento alle confetture Fiordifrutta, al Miele, a Nocciolata e a Dolcedì lo zucchero di mele.

Con la sua adesione a questo progetto didattico formativo insieme a Legambiente, Rigoni di Asiago permette alle scuole di approfondire gratuitamente un tema di importanza fondamentale per il nostro futuro. E’ per noi un impegno morale irrinunciabile sostenere tutte quelle attività conoscitive che contribuiscono a creare nelle nuove generazioni la consapevolezza che esiste un mondo alternativo buono di fare agricoltura, che preserva la biodiversità e tutela l’habitat in cui viviamo.

Siamo certi di trovare in Lei insegnante un sostenitore convinto della filosofia di vita che sta alla base del progetto e ci auguriamo voglia aiutarci, con la sua professionalità, a divulgarne i concetti chiave tra i ragazzi.

Ci auguriamo di poter iniziare al più presto una nuova proficua collaborazione e la salutiamo cordialmente

Andrea Rigoni

Amministratore Delegato Rigoni di Asiago

Rigoni di Asiago, biologico e in difesa dell’ambiente.

Più di 15 anni fa la Rigoni di Asiago faceva una scelta impegnativa e rigorosa a favore dell’ambiente. Sceglieva di produrre solo confetture biologiche. Una scelta determinata da una sola certezza: la coltivazione biologica, oltre a dare al consumatore un prodotto buono e sano, riduce quasi totalmente l’impatto ambientale e si integra con l’ambiente senza inquinarlo. Né poteva essere diversamente dal momento che la Rigoni di Asiago nasce e si sviluppa ad Asiago, in un ambiente naturale incontaminato, in un territorio alpino di rara bellezza che è sempre stato difeso e tutelato dai suoi abitanti. Oltre alla produzione biologica, la Rigoni di Asiago - a dimostrazione concreta del proprio amore e impegno per la natura - ha installato nella propria sede produttiva di Foza un impianto di cogenerazione funzionante a metano, al fine di ridurre di oltre il 50% il consumo di combustibile, e ha iniziato la procedura per la certificazione ambientale Emas 14000. Troppo spesso le aziende scelgono di perseguire solo un obiettivo di tipo economico, dimenticando che, così facendo, rischiano di privare l’umanità del suo più grande tesoro, il pianeta terra. Solo se a tutti i livelli prendiamo coscienza di quanto sia facile distruggere un patrimonio ambientale immenso che si regge su fragili equilibri, solo se ci impegniamo tutti a difendere e conservare il suo complesso ecosistema, possiamo sperare in un futuro migliore.



BIOALIMENTA *il* DOMANI ^{2^a} Edizione ANNO 2008-2009

PERCORSO DIDATTICO
PER UNA BUONA E SANA ALIMENTAZIONE



in collaborazione con

**Rigoni
di Asiago**

con il patrocinio

*Ministro dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca*

*Ministero dell'Ambiente
e della Tutela del Territorio e del Mare*