



Alimentazione e territorio

Corso di formazione docenti nazionale

Corte di Giarola- Collecchio (Parma), 12 ottobre 2012

Attività realizzata nell'ambito del protocollo d'intesa siglato con il MIUR

in data 21-10-2010

Il corso di formazione ha ottenuto il patrocinio di:

- Regione Emilia-Romagna
- Provincia di Parma
- Ente di Gestione per i Parchi e la Biodiversità dell'Emilia Occidentale

Premessa

Il cibo, come ogni prodotto dell'attività dell'uomo, influisce sulle risorse naturali e sulle nostre condizioni di vita, soprattutto oggi che il nostro pianeta sta subendo cambiamenti molto rapidi e si trova a dovere sfamare oltre sette miliardi di persone. Il problema è veramente di grossa portata, tanto che nel 2012, a novembre, la Settimana internazionale UNESCO di Educazione allo Sviluppo Sostenibile avrà come focus "Madre Terra", e ruoterà attorno ai concetti di alimentazione, agricoltura ed ecosistema globale.

Nel mondo industrializzato il modo di produrre e consumare cibo ha un grande impatto sulle risorse del Pianeta, una profonda riflessione su queste due azioni, con l'attivazione di comportamenti conseguenti, significa agire per un futuro sostenibile. Per poter garantire che nei prossimi decenni il cibo sia una risorsa disponibile per tutti serve tutelare l'ambiente da cui l'uomo trae le materie prime e l'energia, quindi per farlo occorre prestare



attenzione a cosa c'è dietro al cibo che mangiamo: emissioni di anidride carbonica e altri gas serra, emissione d'inquinanti nel suolo, nelle acque, nell'atmosfera, nella piramide alimentare, depauperamento delle risorse, quantità di rifiuti prodotti, riduzione della biodiversità e degli equilibri ecosistemici.

La sfida consiste nell'individuare nuovi modelli di consumo alimentare, capaci di migliorare la qualità della vita delle persone nel rispetto dell'ambiente e nella valorizzazione del territorio. Ad esempio privilegiando le filiere corte, che significa privilegiare il consumo e l'acquisto dei prodotti locali e stagionali, creare valore aggiunto al territorio, incentivare la biodiversità delle produzioni, oltre ad avere un vantaggio derivante dal minor percorso che le merci fanno e quindi dal minor inquinamento provocato dallo spostamento dei prodotti; promuovendo una dieta sostenibile che concorra alla protezione e al rispetto della biodiversità e degli ecosistemi, che sia culturalmente idonea, equa e accessibile, sana sotto il profilo nutrizionale e, contemporaneamente, ottimizzi le risorse naturali e risponda all'allarme globale sul tema della perdita di biodiversità, del degrado degli ecosistemi, dell'incremento della presenza dei gas climalteranti nella composizione chimica dell'atmosfera, dell'incremento dei flussi di materia, dell'alterazione dei cicli biogeochimici di azoto e fosforo.

Il WWF Italia ha attivato già da alcuni anni una riflessione e una ricerca su queste tematiche, realizzando dossier, studi, articoli di approfondimento.

Il problema della ricerca di un'alimentazione sostenibile dal punto di vista ambientale è un problema complesso dalle grandi opportunità educative. La consapevolezza delle conseguenze delle proprie azioni sull'ambiente significa orientarle sapendo che ogni alimento ha una "storia" legata al territorio da cui proviene.

La scuola può diventare un centro importante di sensibilizzazione e di diffusione di buone pratiche di alimentazione sostenibile se diventa consapevole di essere uno snodo attivo



per l'attivazione di competenze alimentari curriculari da far acquisire ai giovani, che sono i consumatori del presente e saranno i consumatori del futuro.

Il territorio alimentare di Parma

Parma è la sede ideale per un corso di formazione docenti focalizzato sul rapporto alimentazione sostenibile/territorio. Il territorio della provincia di Parma è un'area nella quale nel tempo si è sviluppato notevolmente il comparto agroalimentare. Sul territorio provinciale risultano infatti concentrate una serie di attività agricole e industriali tra loro collegate che permettono di definire l'area parmense come un distretto di filiera. Sono presenti produzioni agricole come la barbabietola, il pomodoro, i bovini da latte e i suini; due prodotti di eccellenza come il formaggio Parmigiano-Reggiano e il prosciutto di Parma; un prodotto di nicchia come il culatello; rinomate aziende del settore conserviero (derivati dal pomodoro, altre verdure, frutta, bevande). Accanto ad una miriade di micro e piccole imprese operano nell'area parmense anche alcune grandi imprese leader in campo internazionale nel settore del latte, dei succhi di frutta, delle paste alimentari e dei prodotti da forno. Nella stessa area s'individuano anche numerose aziende dell'impiantistica alimentare che offrono il supporto meccanico e tecnologico alle predette attività di produzioni alimentari (compreso l'imbottigliamento, la conservazione, il confezionamento e gli strumenti di misura). L'esistenza, creatasi negli anni, di importanti realtà nel campo della produzione alimentare trova una profonda interconnessione tra la tradizione e la cultura dei prodotti tipici e la più recente, ma ormai consolidata, crescita di strutture scientifiche e tecnologiche dedicate al mondo degli alimenti. Da alcuni decenni svolgono infatti un'attività di supporto alle imprese i centri di ricerca universitari (veterinaria, scienze e tecnologie dell'alimentazione, economia agroalimentare ed aziendale, ingegneria industriale) e la Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari. Dal 2002, inoltre ha sede a Parma, l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare – EFSA e, a completamento di tutto ciò, si è



sviluppato un centro fieristico che presenta alcune fiere di valenza internazionale tra cui Cibus , CibusTEC e Kuminda, la fiera del cibo equo e solidale.

Il corso nazionale per i docenti

A Parma la forte connessione tra il territorio e il comparto alimentare ha dato il via già da alcuni anni a una riflessione sulla produzione alimentare e le conseguenti ricadute ambientali. La città è quindi la sede ottimale e più significativa per coinvolgere, insieme ai docenti emiliani-romagnoli, i docenti delle altre regioni italiane su un percorso formativo centrato sul rapporto alimentazione/territorio.

La focalizzazione delle connessioni tra alimentazione e territorio fornisce un quadro e un contesto entro il quale poter inserire competenze per un curriculum di scuola, i cui percorsi educativi sono stati già avviati: a livello locale nella provincia di Parma, a livello nazionale proposti dal WWF Italia con i programmi didattici del progetto Panda Club Nei limiti di un solo Pianeta, realizzato per gli anni scolastici 2011 – 2012 e 2012 – 2013.

Il corso docenti avrà importanti riferimenti culturali e istituzionali:

- un primo spunto verrà da State of the World 2011, il rapporto sullo stato del Pianeta pubblicato dal Worldwatch Institute lo scorso anno, che ha come titolo “Nutrire il Pianeta” e vede nell’innovazione delle tecnologie alimentari la chiave per ridurre la povertà e stabilizzare il clima;
- un altro importante riferimento sarà la Settimana UNESCO di Educazione allo Sviluppo Sostenibile, a novembre, e centrata su “Madre Terra”, sui concetti di alimentazione, agricoltura ed ecosistema globale;



- infine il corso di formazione si inserisce nella preparazione per l'appuntamento del di Expo 2015 sull'alimentazione.

Metodologia di lavoro

Il WWF Italia, nei suoi cinquant'anni di attività educative, ha cercato di riflettere in modo particolare sulla metodologia della conduzione dei corsi rivolti agli insegnanti, nella convinzione che anch'essa sia una testimonianza della coerenza verso i principi di Sostenibilità dichiarati dall'Associazione stessa. Si cerca, quindi, di realizzare contesti di apprendimento/ricerca azione nei quali fare attenzione alle relazioni positive tra i partecipanti (ad esempio si dà spazio all'accoglienza dei partecipanti ai corsi, se ne valorizzano le esperienze e le competenze, si cerca di creare un clima positivo di benessere e di collaborazione) e ai tempi /ritmi di lavoro (ad esempio si cerca, nei limiti dei vincoli dati dalle esigenze anche dei relatori, di alternare lezioni frontali e dibattiti, attività di movimento e attività di riflessione).

All'interno quindi di un contesto di relazioni, metodologie e strutture sostenibili **il WWF Italia**, in sintonia con l'edizione 2012, a novembre, della Settimana UNESCO di Educazione allo Sviluppo Sostenibile, che avrà come focus "Madre Terra", e ruoterà attorno ai concetti di alimentazione, agricoltura ed ecosistema globale, **in collaborazione con la Regione Emilia-Romagna, Servizio Comunicazione, Educazione alla sostenibilità e strumenti di partecipazione** propone ai docenti delle scuole di ogni ordine e grado e agli educatori dei CEAS del territorio dell'Emilia Romagna il **corso di formazione** a carattere nazionale, a iscrizione gratuita, patrocinato dalla Regione Emilia Romagna, dalla Provincia di Parma, dall'Ente di Gestione per i Parchi e la Biodiversità dell'Emilia Occidentale

ALIMENTAZIONE E TERRITORIO

per fornire elementi di approfondimento, strumenti e stimoli per realizzare con le classi percorsi focalizzati sui legami tra l'alimentazione e il territorio.

Ai docenti partecipanti al corso di formazione, perciò, verrà proposto, partendo da un primo momento di accoglienza e di conoscenza, un quadro della situazione riguardo i



legami che intercorrono tra alimentazione e sostenibilità, tra alimentazione sostenibile e territorio, tra i nostri consumi alimentari e le loro conseguenze. Avranno, inoltre, la possibilità di sperimentare in prima persona, di scambiarsi le idee e di condividere scelte didattiche attraverso dei laboratori. Il corso docenti vuole essere un'occasione non solo per acquisire informazioni e per venire a conoscenza di esperienze già consolidate, ma anche per sperimentare metodologie di lavoro da utilizzare con le classi.

PROGRAMMA

ALIMENTAZIONE E TERRITORIO

Corso nazionale per insegnanti delle scuole di ogni ordine e grado

12 Ottobre 2012

Corte di Giarola- Collecchio (Parma)

Attività realizzata nell'ambito del protocollo d'intesa siglato con il MIUR

in data 21-10-2010

Il corso di formazione ha ottenuto il patrocinio di:

Regione Emilia-Romagna

Provincia di Parma

Ente di Gestione per i Parchi e la Biodiversità dell'Emilia Occidentale

- Ore 9.30 Registrazione dei partecipanti
- Ore 10.00 **Maria Antonietta Quadrelli**, Responsabile Ufficio Educazione WWF Italia, **Presentazione del corso:**
 - Saluti istituzionali:
 - **Dr. Agostino Maggiali** Presidente Ente di Gestione per i Parchi e la Biodiversità Emilia Occidentale



- **Dr. Sergio Tralongo** Responsabile del CEAS Parchi dell'Emilia Occidentale
- **Dott. Adriano Monica** Rappresentante UST di Parma
- Ore 10.30 **Eva Alessi** – WWF Italia Ufficio Sostenibilità,

Alimentazione e Sostenibilità

Nel mondo industrializzato il modo di produrre e consumare cibo ha un grande impatto sulle risorse del pianeta. Andare verso un futuro sostenibile implica una profonda riflessione sui modi di produrre e consumare cibo. Per poter garantire che nei prossimi decenni il cibo sia una risorsa disponibile per tutti serve tutelare l'ambiente da cui l'uomo trae le materie prime e l'energia: quindi per farlo occorre prestare attenzione a cosa c'è dietro al cibo che mangiamo: emissioni di anidride carbonica e altri gas serra, emissione d'inquinanti nel suolo, nelle acque, nell'atmosfera, nella piramide alimentare, depauperamento delle risorse, quantità di rifiuti prodotti, riduzione della biodiversità e degli equilibri ecosistemici.

- Ore 11.00 **Cinzia Morsiani** Presidente WWF Emilia Romagna

Consumo del suolo vs agricoltura e ambiente

Il fenomeno del consumo di suolo non sente la crisi, avanza inesorabile lasciando dietro di sé cemento e degrado. Assistiamo da decenni alla deturpazione del paesaggio, alla riduzione dei terreni fertili e alla marginalizzazione della natura e della biodiversità in nome di uno sviluppo che ora sta mostrando tutti i suoi limiti. Ma la natura non è un adorno, non è un optional per chi la sa apprezzare, essa è la base della vita ed il supporto imprescindibile della società umana. Se si ammala l'ambiente si ammala anche l'uomo, e se la natura non ha più spazio crolla anche il fittizio mondo artificiale che l'uomo si è creato. L'intervento mira ad una presa di coscienza di tale fenomeno e della necessità di cambiare rotta in tempi non più differibili.

- Ore 11.30 **Antonella Bachiorri** (Centro Italiano di Ricerca ed Educazione Ambientale, Dipartimento di Bioscienze – Università degli Studi di Parma)

Un viaggio nel territorio: tra risorse ambientali ed alimentazione

Un'analisi delle pratiche agricole e dell'uso del suolo, nel territorio considerato il centro della "Food Valley" italiana, contribuisce a mettere in luce alcuni degli effetti della



costante ed affannosa ricerca dell'aumento di produzione in tutti i comparti della filiera agroalimentare. Il rischio correlato ad alcune pratiche, porta al bisogno di fronteggiare una possibile perdita di qualità sia dei prodotti che dell'ambiente, che a sua volta potrebbe mettere in crisi questo sistema anche dal punto di vista economico e sociale. Una riflessione a più voci su queste problematiche diventa così sempre più necessaria, ai fini di promuovere, nei cittadini e in tutti i soggetti che a vario titolo agiscono nel territorio, l'acquisizione di consapevolezza e responsabilità nella gestione delle sue risorse.

- Ore 12.00 **Antonio Bossi**, Ufficio Educazione WWF Italia

Indicazioni didattiche per attività con le classi: i materiali Panda Club, Nei limiti di un solo pianeta

Come tradurre nella pratica scolastica gli stimoli relativi al rapporto alimentazione/territorio? Partendo dai materiali didattici dei Panda Club verranno forniti dei suggerimenti e, insieme ai presenti, si proverà a vedere in che modo è possibile inserire un percorso di alimentazione sostenibile nel curriculum di scuola.

- Ore 13.00 pausa
- Ore 14.00 **Rossana Mari**, Direzione Generale Agricoltura Regione Emilia-Romagna
L'educazione alimentare e le fattorie didattiche
- Ore 14,30 **Laboratori a cura di Esperta S.r.l.**

1. La caccia al tesoro rosso. Uno strumento giocoso per conoscere la storia dei prodotti alimentari della terra.

Il Museo del Pomodoro farà da scenario ad una serie di attività (esplorazione, ricerca, cooperazione, movimento) il cui obiettivo è di acquisire informazioni sul pomodoro e costruire conoscenze attraverso un percorso che coniuga al meglio diversi aspetti disciplinari: storici, geografici, paesaggistici, sociologici, biologici, tecnologici e creativi.*

2. Frutta antica e frutti dimenticati. Adattamento all'ambiente e tradizioni locali.

Conoscere la frutta attraverso i sensi, assaporarne le diverse fragranze, indagarne l'uso nella tradizione locale sarà un espediente metodologico per affrontare un ambito ancora poco conosciuto della biodiversità qual è quello agricolo. Una passeggiata nel Parco alla



ricerca dei frutti che l'ambiente naturale mette a disposizione dei viventi concluderà l'esperienza laboratoriale offrendo spunti anche sull'osservazione dei piccoli uccelli in ambiente naturale e seminaturale.

3. L'etichetta va letta. Leggere ed interpretare criticamente le etichette dei prodotti alimentari.

Il laboratorio si propone di offrire strumenti utili alla lettura e all'interpretazione di alcune etichette apposte sui prodotti alimentari al fine di comprenderne la composizione, i valori organolettici e nutrizionali, senza tralasciare la sostenibilità ambientale.

- Ore 16.00 Sintesi dei lavori dei gruppi e conclusioni.

WWF Italia è Ente riconosciuto e accreditato presso il MIUR per la formazione dei docenti

A tutti i partecipanti sarà rilasciato un attestato di partecipazione