

CORSO DI FORMAZIONE: ALIMENTAZIONE PER LA SOSTENIBILITA'

Il corso si propone di presentare agli iscritti un **approccio multidisciplinare alle problematiche inerenti alla sostenibilità**, coniugando saperi economici, giuridici, sociologici, umanistici e delle scienze dure, con particolare attenzione alle esigenze didattiche della scuola primaria e secondaria di primo e secondo grado. L'approccio metodologico sarà interdisciplinare-culturale, fondamentale per le esigenze di formazione degli studenti e per sviluppare una consapevolezza critica della necessità di una educazione alla sostenibilità, in linea con gli obiettivi dell'agenda 2030.

Obiettivi formativi:

Conoscenze: Gli iscritti approfondiranno la loro conoscenza di tematiche relative alla sostenibilità e acquisiranno nuove conoscenze teoriche e pratiche con esempi di metodologie didattiche relative a tematiche specifiche nelle diverse lezioni.

Competenze: Il corso permetterà agli iscritti di acquisire un approccio interdisciplinare tra l'ambito scientifico e umanistico, stimolando la riflessione critica.

Modalità didattica: Lezione on line in streaming e laboratorio finale in presenza presso l'Università degli Studi di Verona.

Tematiche:

1 Alimentazione e salute Prof. Angelo Pietrobelli. Pediatria C. Università degli Studi di Verona

“Lasciate che il cibo sia la vostra medicina e la vostra medicina sia il cibo”. Tale affermazione sembra assumere connotati attuali, ma in realtà è molto datata. Nello specifico, a proferirla fu Ippocrate circa 2500 anni fa. Da tale geniale intuizione dell'unanimemente considerato padre della medicina, l'evidenza di una associazione tra scelte nutrizionali e salute si è progressivamente consolidata nel corso del tempo. I primi 1000 giorni di vita, periodo che va dal concepimento al compimento dei due anni di vita, è il momento della vita che influenza il resto della nostra esistenza. Scelte nutrizionali corrette nei primi 1000 giorni di vita hanno un forte impatto sullo stato di salute dell'individuo. Attualmente la malnutrizione o meglio la cattiva alimentazione è diffusa anche in età pediatrica. Sovrappeso e obesità sono frutto di uno scorretto stile di vita e di sedentarietà. Entrambe queste situazioni portano ad un incremento delle problematiche cardiovascolari che iniziano però già in età pediatrica. L'adozione di una dieta equilibrata con un adeguato apporto di macro e micronutrienti già nella donna in gravidanza e quindi nel bambino nei primi anni di vita possono influenzare favorevolmente l'insorgenza e la progressione di malattie cardio-respiratorie, in particolare quelle a carattere infiammatorio ed allergico.

Avere un corretto stile di vita ed una alimentazione sana durante questo periodo, previene la presenza delle malattie non trasmissibili tipiche dell'età adulta.

Cercare di prevenire le malattie dell'adulto in età pediatrica è possibile. Ne è protagonista il pediatra, la cui opera di prevenzione deve esplicarsi in un tempo addirittura precedente ai primi giorni di vita del bambino.

////////////////////////////////////

Per quanto riguarda l'Agenda 2030 – Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile, con l'attuale relazione andremo a toccare gli obiettivi:

- 3. Salute e benessere

- 4. Istruzione di qualità
- 12. Consumi e Produzione responsabile
- 15. Vita sulla terra

2 Alimentazione e ambiente Prof.ssa Giovanna Felis, Prof.ssa Claudia Bazzani

L'alimentazione dell'uomo è un elemento chiave del rapporto tra uomo e ambiente. In particolare, la sostenibilità, segregata nei suoi 3 pilastri (economica, sociale e ambientale), è inscindibile dal concetto di One Health.

Il cittadino-consumatore è un driver fondamentale nella transizione ecologica, in quanto le sue scelte, legate a una maggiore consapevolezza ambientale, determinano la sostenibilità economica delle filiere di produzione alimentare. La conoscenza delle tecnologie a disposizione per ridurre l'impatto ambientale dei sistemi produttivi è quindi un elemento chiave, perché pregiudizi ed errate informazioni possono impedire o ritardare l'utilizzo di alcune tecnologie disponibili (es. OGM).

La biodiversità naturale è una grande risorsa ambientale da preservare e valorizzare anche da un punto di vista alimentare. I microbiomi, cioè le comunità microbiche che vivono associate a piante e animali, uomo compreso, sono un elemento chiave, sebbene finora poco studiato, della biodiversità. Lo studio e l'impiego di microrganismi naturali selezionati può essere di notevole aiuto per ridurre l'impatto ambientale dei sistemi alimentari (food systems) e produrre alimenti o ingredienti in modo più sostenibile mediante fermentazioni mirate.

3 Alimentazione e cultura visiva Prof.ssa Sidia Fiorato

La lezione partirà approfondendo il concetto di visual literacy e proseguirà collegandolo ad esempi di alimentazione e sostenibilità nel marketing e nella pubblicità. Si cercheranno anche esempi di illustrazioni nella letteratura per l'infanzia e i social media per l'adolescenza. Lo scopo è offrire spunti per coniugare le diverse sollecitazioni visive della cultura contemporanea e lo sviluppo di una coscienza critica di sostenibilità negli studenti, in linea con l'obiettivo 12: Consumo e produzione responsabili, nel contesto delle scelte e abitudini alimentari.

4 Fair trade e certificazione dei prodotti alimentari Prof.ssa Francesca Simeoni

Il fair trade, commercio equo e solidale, si origina all'interno del commercio internazionale con il duplice scopo di contribuire allo sviluppo sostenibile dei prodotti – specialmente, anche se non limitatamente, di tipo agroalimentare – e di salvaguardare i diritti dei produttori e dei lavoratori di tutta la filiera, in particolare nei paesi in via di sviluppo.

Il sistema Fair Trade contribuisce a uno sviluppo sostenibile, promuovendo in particolare:

- condizioni di lavoro dignitose e una crescita economica inclusiva, Agenda 2030, Obiettivo 17: Responsible consumption and production
- modelli di produzione e consumo responsabili, Agenda 2030, Obiettivo 8: Decent work and economic growth

Per incentivare lo sviluppo di questo commercio è importante la promozione e la comunicazione, anche formativa, dei singoli prodotti. Con questo scopo nasce la certificazione dei prodotti fair trade a garanzia del rispetto degli Standard Fairtrade da parte di produttori, trader e trasformatori e per la riconoscibilità dei prodotti stessi.

È oggi possibile notare un aumento dei prodotti certificati del commercio equo e solidale che insieme ampliano i volumi complessivi di vendita, ma non è chiaro il livello di comprensione da parte dei consumatori delle differenti certificazioni oggi sul mercato e del loro valore. Stiamo quindi vivendo un momento di crescita positiva per il fair trade, che però porta con sé anche un margine di rischio rispetto al mantenimento reale degli standard prefissati e della fiducia del consumatore di fronte a questi prodotti.

L'intervento si pone quindi l'obiettivo di ragionare su questi aspetti fornendo le conoscenze sufficienti e gli strumenti necessari per imparare come consumatori a riconoscere il valore delle diverse certificazioni e mettersi nella condizione di poter fare delle scelte consapevoli rispetto ai propri consumi.

6 Laboratorio: Supply chain e logistica Prof.ssa Silvia Blasi

La filiera alimentare rappresenta attualmente il 26% delle emissioni di gas serra di origine antropica (GHG) e ha impatti diretti su tutti i nostri ecosistemi. È necessario un cambiamento importante nella produzione e nel consumo di cibo per creare sistemi alimentari che operino all'interno dei nostri confini planetari, sostenendo la sostenibilità ambientale piuttosto che metterla a repentaglio. Ciò è in linea anche con i 17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile, il numero 12 si concentra sulla sostenibilità della supply chain: "Dimezzare entro il 2030 lo spreco alimentare globale pro-capite a livello di vendita al dettaglio e dei consumatori, e ridurre le perdite di cibo durante le catene di produzione e di fornitura, comprese le perdite del post-raccolto". Agire per migliorare la sostenibilità ambientale e sociale dei nostri sistemi alimentari rappresenta quindi un imperativo per invertire la rotta del cambiamento climatico e mantenere al di sotto di un aumento di 1.5°C l'innalzamento della temperatura globale per la fine del secolo, scongiurando le relative conseguenze sul nostro pianeta e sulla società.

La ricerca di prodotti alimentari provenienti da filiere sostenibili è aumentata negli ultimi anni, motivate dall'interesse dei consumatori a ridurre gli impatti ambientali, economici e sanitari negativi delle loro scelte alimentari. La trasparenza, quindi, è diventata un requisito necessario nelle supply chain e le tecnologie digitali rappresentano sicuramente uno strumento che può garantirla. Un recente studio del Food Marketing Institute ha evidenziato che il 44% dei consumatori esige informazioni dettagliate sulle modalità di produzione del cibo acquistato; circa il 43% vuole sapere in che modo i prodotti sono stati trattati, se organici, ogm o privi di conservanti. Tuttavia, il 75% non si fida di quanto riportato sulle etichette. In questo caso la tecnologia blockchain consentirebbe agli utenti di tracciare tutte le fasi della filiera contemporaneamente e in tempo reale. La blockchain, infatti, sta acquisendo progressivamente una sempre maggiore popolarità nelle supply-chain di qualsiasi settore, affermandosi come una soluzione cruciale per la verifica della provenienza di un prodotto e per l'implementazione di soluzioni track-and-trace lungo tutta la filiera di distribuzione. Giganti come Walmart, Nestlé, Unilever, Dole e Carrefour stanno conducendo sperimentazioni per integrare un nuovo modello di tracciabilità alimentare capace di impostare un modello quantitativo e qualitativo delle informazioni condivise lungo l'intera filiera del food.

Questo laboratorio mira ad essere un momento interattivo e coinvolgente volto a riflettere, alla luce delle considerazioni svolte sulla gestione delle supply chain, sulle principali variabili che

guidano i nostri comportamenti di acquisto e ad analizzare i possibili effetti che le nostre decisioni di acquisto possono avere sull'ambiente di riferimento. Nel dettaglio, attraverso giochi di ruolo, cercheremo di convertire le informazioni fornite all'inizio del laboratorio in esperienza, così da calarci maggiormente nella realtà che ci circonda.