

Seguimi io non spreco



Storie, immagini e idee per un futuro sostenibile



Care ragazze, cari ragazzi, questo volume, concepito nell'ambito delle attività della Rete Rurale Nazionale, vuole proporre un percorso divertente e ricco di stimoli per attirare l'attenzione su un argomento di grande importanza: quello degli sprechi alimentari. Un tema che si connette profondamente con altre questioni fondamentali: la ricchezza delle nostre produzioni agricole, l'importanza di una corretta alimentazione, la conservazione della biodiversità, la tutela dell'ambiente e delle sue risorse, principalmente acqua, fonti energetiche, suolo, cibo.

Anche se tutti noi siamo chiamati ad adottare stili di vita consapevoli, che mirino a tutelare l'immenso patrimonio agricolo e ambientale del nostro Paese e del mondo intero, abbiamo deciso di coinvolgere il mondo della scuola, nella convinzione che le nuove generazioni abbiano la capacità di stimolare comportamenti virtuosi, in grado di incidere sui comportamenti di tutti, a partire dalla vita di tutti i giorni.

Limitare gli sprechi di cibo è solo il primo passo di un cammino che ci deve condurre a ridurre gli sprechi di energia e di risorse, come l'acqua, bene sempre più prezioso da tutelare e proteggere in ogni occasione, e il suolo, troppo spesso violentato da attività che ne compromettono irrimediabilmente l'uso a fini agricoli.

Mi auguro quindi di essere riusciti nell'intento e di aver messo a disposizione un utile strumento di riflessione per voi ragazzi, che dovrete affrontare le sfide del nuovo millennio.

Giuseppe Blasi

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Come medico nutrizionista e Presidente della Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione (S.I.S.A.) raccomando sempre di consumare porzioni di cibo in relazione alle necessità di ciascun individuo, anche nelle mense, nelle refezioni, nelle comunità ecc. In questo modo si può introdurre la giusta quantità di energia e combattere il sovrappeso e l'obesità, nonché ridurre gli sprechi alimentari. Una riduzione degli sprechi alimentari avrebbe riflessi positivi sull'ambiente, con il risparmio di energia necessaria per produrre e conservare il cibo in eccesso, e porterebbe una diminuzione dell'effetto serra e una migliore utilizzazione dell'acqua, oltre a contribuire alla salvaguardia della biodiversità. Contenere gli sprechi è quindi indispensabile per la salute nostra e dell'ambiente.

Prof. Pietro A. Migliaccio

Presidente della Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione

Il tema degli sprechi alimentari è di grande attualità e grande interesse scientifico e si lega ad altre importanti questioni ambientali, sociali ed economiche relative al tema del cibo. Questo formato editoriale, che richiama i Social Network, vuole essere un primo passo per stimolare i più giovani a una riflessione sul valore di un comportamento consapevole e di una maggiore attenzione agli sprechi alimentari nella vita quotidiana.

Prof. Davide Marino

Università del Molise

Non sprecare è un gioco, e come in tutti i giochi, bisogna seguire alcune regole, essere lesti e usare la fantasia. Quando, intorno al 2022, sarete maggiorenni e pronti a conquistare il vostro posto nel mondo, saprete usare al meglio le risorse naturali, l'acqua, il cibo, e tutti i tesori della terra. Questo vi darà un sacco di punti, e seminerete tutti gli spreconi pigri che sono rimasti a guardare. Chi gioca oggi vince domani. Promesso. Siete pronti? 1, 2, 3, partenza e via! Buon divertimento.

Cristina Gabetti

Giornalista e inviata di "Occhio allo spreco" su Striscia la notizia



Giovedì 27 settembre 2012, ore 18.35

Provate a pensarci: quando è stata l'ultima volta che avete buttato via qualcosa invece di mangiarla? Magari poco fa a cena, perché vi eravate messi nel piatto troppo cibo che poi non vi andava più. Oppure a pranzo, in mensa, dopo aver fatto un vulcano con il purè che si era raffreddato?

Ora sommate quello che avete buttato voi con quello che hanno buttato gli altri in casa vostra, nel vostro palazzo, in città, in Italia, in Europa e nel mondo. Ecco un'enorme montagna di rifiuti!

Aggiungeteli a quelli avanzati da mense e ristoranti, ai prodotti che i supermercati hanno tolto dagli scaffali perché magari un'arancia è ammuffita e nessuno compra più il sacchetto da due chili o la scatola ammaccata della pasta, che non si riesce più a vendere.

E che fine fanno i biscotti rotti? Il latte che sta per scadere? I surgelati abbandonati alle casse da clienti che hanno cambiato idea? Eh sì: tutti nella spazzatura.

Ogni giorno nel mondo viene buttata via una quantità enorme di cibo ancora buono da mangiare. Qualcuno ha fatto un calcolo e sembra che, tutto insieme, potrebbe bastare a sfamare 3 miliardi di persone, quasi la metà della popolazione del pianeta. Nel frattempo tantissime persone soffrono di denutrizione e il numero degli abitanti della Terra cresce sempre di più!

Insomma, bisogna evitare il più possibile di buttare via il cibo e anche fare qualcosa in prima persona. Io mi impegno a combattere contro lo spreco. All'attacco! Voi ci state?



Robin Food



Da: Gaia 2000
A: Robin Food
Inviato: venerdì 28 Settembre 2012 17.22

Oggetto: Io ci sto!

Ciao Robin Food! IO ci sto! Niente male l'idea della guerra allo spreco. Anche perché tutti dobbiamo fare qualcosa, e ho fiumi di idee antispreco. Per esempio, a me piace cucinare e faccio spesso piatti fantastici con gli avanzi di casa. Stasera ho preparato la panzanella, con il pane avanzato, l'olio di oliva, il basilico e i pomodori pachino. Yummy!
Se vuoi un assaggio, io sto a Roma centro.

P.S. Naturalmente le mie ricette sono tutte basate su eccellenze del gusto made in Italy.



Da: Gaia 2000
A: Robin Food
Inviato: venerdì 28 Settembre 2012 17.27

Oggetto: Forse non lo sai!

Caro Robin, ma lo sai che cosa ci vuole per fare la tua "bella bistecca"? Una quantità di cereali enorme, che il vitello ha mangiato, e l'acqua per coltivarli; poi l'acqua che ha bevuto il vitello, quella per la lavorazione della carne... fanno 15.500 litri d'acqua per un chilo di carne, per essere precisi! Proprio tu che parli di sprechi ;-).



Da: Robin Food
A: Gaia 2000
Inviato: venerdì 28 Settembre 2012 17.24

Oggetto: Yummy!

Ciao Gaia! Pomodori pachino freschi, cibo genuino... mi hai fatto venire una gran voglia di provare le tue specialità! Ma c'è un problemino: sto a Londra. Anche se sono mezzo italiano, visto che mia mamma è nata a Napoli. Ma si è trasferita da ragazza a Londra per studiare, poi ha conosciuto mio padre eccetera eccetera. Comunque ora è la miglior cuoca del Regno Unito. Magari le passo il suggerimento... anche se alla panzanella io preferisco una bella bistecca!



Da: Robin Food
A: Gaia 2000
Inviato: venerdì 28 Settembre 2012 17.34

Oggetto: You and me(at)

Colpito! Ma non affondato ;-). Sono contento di averti fatto arrabbiare: mi piacciono le ragazze con un brutto carattere :-). Ma della carne non potrei MAI fare a meno: mi dà superpoteri straordinari, come quelli di Superman. E quando mangio una bella bistecca non c'è kryptonite che possa spaventarmi! E comunque, magari hai ragione sull'importanza di mangiare meno carne, ma gli sprechi sono ben altri: guarda un po' qui #sprechialimentari.

**Charlie Sun** @CharlieSun

In Europa gli sprechi alimentari sono altissimi: viene sprecato il 42% del cibo prodotto! La Commissione Europea è al lavoro per capire come rimediare.

**Robin Food** @RobinFood

Sapete quanti rifiuti alimentari produce ogni anno un cittadino europeo? In media, 179 chili.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Europei e nordamericani sprecano a testa tra i 95 e i 115 kg di cibo all'anno; gli abitanti dell'Africa sub sahariana solo 6-11 kg.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Secondo una ricerca, ogni famiglia italiana spende 6270 euro all'anno per la spesa. Sprestando meno cibo ne potrebbe risparmiare 1700!

**Wastestock** @Wastestock

Sprechi alimentari.

**Robin Food** @RobinFood

Gli sprechi avvengono in molti modi: nei campi coltivati, nelle industrie dove i prodotti vengono lavorati, durante il trasporto, sugli scaffali dei negozi e nelle nostre case.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Nei Paesi industrializzati, la maggior parte dello spreco avviene nelle fasi di distribuzione e consumo degli alimenti.

**Robin Food** @RobinFood

Le cause principali? Sovrabbondanza di cibo prodotto ed errori nella conservazione degli alimenti.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Nei Paesi in via di sviluppo lo spreco di cibo è minimo e avviene nelle prime fasi della lunga catena che inizia con l'agricoltore e finisce sulla nostra tavola.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Molti sprechi avvengono durante il trasporto: ad esempio, se non c'è un camion frigo a disposizione si interrompe la catena del freddo e gli alimenti si rovinano!

**Robin Food** @RobinFood

Con il cibo sprechiamo anche l'acqua: non soltanto quella contenuta negli alimenti, ma anche quella usata per produrli, trasformarli, conservarli, farli viaggiare, distribuirli.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Secondo la FAO, la produzione di alimenti assorbe il 70% del consumo di acqua dolce di tutto il mondo.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Sempre secondo la FAO, una persona beve in media 2-4 litri di acqua al giorno, ma ne consuma 2000-5000 per produrre il cibo che mangia!

**Charlie Sun** @CharlieSun

Secondo le stime dell'ONU, 900 milioni di persone ogni sera vanno a dormire senza aver mangiato.

**Robin Food** @RobinFood

Però tantissime persone vanno a dormire dopo aver mangiato troppo! Una tremenda ingiustizia che fa anche male alla salute!

**Charlie Sun** @CharlieSun

I consumatori dei Paesi ricchi sono spesso spinti a comprare più cibo del necessario. Un esempio? Le promozioni "prendi tre, paghi due".

**Charlie Sun** @CharlieSun

Sempre secondo l'ONU, 2 miliardi di persone sul pianeta sono malnutrite. Cioè mangiano, ma non a sufficienza.

**Robin Food** @RobinFood

Entro il 2020 il totale degli sprechi alimentari crescerà del 40%, fino a raggiungere 126 milioni di tonnellate all'anno.

**Charlie Sun** @CharlieSun

E al mondo siamo sempre di più. Pare che nel 2050, la popolazione mondiale passerà dai 7 miliardi di oggi a 9 miliardi.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Se continueremo a sfruttare le risorse naturali senza cambiare stili di vita, le risorse scarseggeranno sempre di più.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Una soluzione per mangiare bene e favorire la conservazione del nostro patrimonio culturale e dei nostri paesaggi rurali storici? Mangiare secondo i dettami della dieta mediterranea!

**Wastestock** @Wastestock

Dieta mediterranea.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Anche l'Unesco invita a promuovere ed a valorizzare la #dietamediterranea.

**Robin Food** @RobinFood

Cereali integrali, pesce, legumi, frutta fresca e verdura... una meraviglia!

**Robin Food** @RobinFood

La dieta mediterranea non è solo buona, ma anche sanissima: non a caso è diventata famosa in tutto il mondo.

**Charlie Sun** @CharlieSun

E il 16 Novembre è la giornata nazionale della Dieta Mediterranea. Save the date! #dietamediterranea.



Da: Gaia 2000
A: Robin Food
Inviato: venerdì 28 Settembre 2012 18.01

Oggetto: W la carne (dei poveri)

Allora W la dieta mediterranea! Dove la carne è soprattutto quella dei poveri, come dice mia nonna: cioè i legumi ;-)! Forse la mia passione per i legumi è segno della mia intelligenza acutissima, che mi fa essere in anticipo sui tempi! Hurrà per il mio fiuto!



Da: Robin Food
A: Gaia 2000
Inviato: venerdì 28 Settembre 2012 18.03

Oggetto: <nessun oggetto>

Ok, ok, hai vinto... ma solo per questa volta! Comunque posso raccontarti molte cose interessanti su come evitare gli sprechi nella vita di tutti i giorni. E tu? Vieni a scoprire un po' di trucchi, baby :-)? #consigliantispreco.

**Robin Food** @RobinFood

Un buon consiglio: quando andiamo al supermercato, portiamo una lista della spesa. Ci aiuterà a non comprare cose inutili.

**Robin Food** @RobinFood

Primo passo per la lotta agli sprechi: impariamo a leggere le etichette. Molti buttano gli alimenti perché non interpretano bene l'informazione sulla scadenza!

**Charlie Sun** @CharlieSun

La data di scadenza sulla confezione di un alimento indica fino a quando è "igienicamente idoneo al consumo", cioè buono da mangiare. Ma non tutte le scritte sono uguali!

**Robin Food** @RobinFood

"Da consumarsi entro" c'è su formaggio, pasta, carne e pesce confezionati. Sono cibi che si deteriorano facilmente e vanno consumati entro la data indicata sulla confezione.

**Wastestock** @Wastestock

Impariamo a leggere le etichette.

**Robin Food** @RobinFood

"Da consumarsi preferibilmente entro" indica che l'alimento mantiene le sue proprietà, se ben conservato, fino alla data scritta. Dopo sarà meno buono ma non pericoloso.

**Robin Food** @RobinFood

I cibi che vengono sprecati di più? Nella classifica, frutta e verdure sono al primo posto.

**Robin Food** @RobinFood

Con la frutta "ammaccata" possiamo fare frullati o dolci.

**Gaia 2000** @Gaia2000

E con le verdure avanzate si possono preparare ottime zuppe. Ho un sacco di ricette da suggerire, ma basta fare un giro on line per trovarne di buonissime!

**Robin Food** @RobinFood

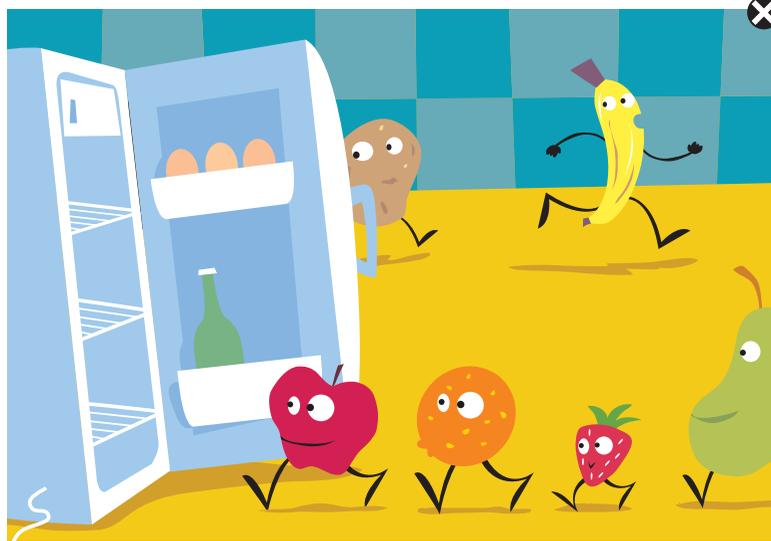
Piccola regola salvafrutta: ricordiamoci che si conserva meglio in frigo (tranne le banane).

**Gaia 2000** @Gaia2000

Le patate vanno invece conservate in un posto fresco e asciutto, possibilmente al buio.

**Wastestock** @Wastestock

Regole salvafrutta.

**Robin Food** @RobinFood

Regolare il frigo fa vivere più a lungo i cibi: la temperatura ideale è sotto i 5 °C.

**Charlie Sun** @CharlieSun

E quando compriamo prodotti surgelati, yogurt o latte, portiamo con noi una borsa termica.

**Robin Food** @RobinFood

Se la macchina ha l'aria condizionata, meglio mettere la spesa nell'abitacolo: nel bagagliaio fa troppo caldo!

**Robin Food** @RobinFood

Per evitare gli sprechi, dovremmo anche cambiare il nostro comportamento.

**Robin Food** @RobinFood

Se il cibo costa poco, spesso ne acquistiamo troppo e poi lo gettiamo via. SBAGLIATISSIMO!

**Robin Food** @RobinFood

Un caso frequente: la scatola di pasta o dei biscotti è rotta, ma il contenuto è ancora buonissimo.

**Gaia 2000** @Gaia2000

Però non li compra più nessuno. Che fine fanno?

**Charlie Sun** @CharlieSun

Ci sono delle associazioni che consegnano a chi ha bisogno i prodotti ancora buoni che i supermercati non possono più vendere.

**Robin Food** @RobinFoodLast Minute Market recupera il cibo dai supermercati e lo dà ad associazioni di carità! Il nome è inglese, ma è un'associazione italiana al 100% www.lastminutemarket.it**Robin Food** @RobinFoodFoodbusters, "cacciatori di cibo": è così che a volte si definiscono i ragazzi di [#LastMinuteMarket](https://twitter.com/LastMinuteMarket).

**Robin Food** @RobinFood

Attenzione agli sprechi anche al ristorante: a volte i menu a buffet ci fanno riempire il piatto di cose che non finiamo. Ecco un tipico esempio di spreco!

**Charlie Sun** @CharlieSun

In alcuni Paesi, come gli Stati Uniti, se non si finisce un piatto al ristorante si può chiedere che venga messo in un pacchetto, da portare a casa. Si chiama Doggy bag, ed è una buona abitudine da "importare" presto!

**Wastestock** @Wastestock

Doggy bag.

**Robin Food** @RobinFood

A casa, cuciniamo dosi giuste di cibo! Dosaspaggetti, bilance da cucina, tazze dosatrici possono aiutarci a non preparare porzioni troppo grandi.

**Robin Food** @RobinFood

Usiamo il freezer per congelare alcune delle cose che non mangiamo subito, invece di buttarle. Non sapete come? Il web offre molti consigli!

**Robin Food** @RobinFood

"Salvare" il cibo evitando gli sprechi non fa bene solo a noi e al nostro portafoglio: è importante per il mondo intero.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Le enormi quantità di cibo sprecato non solo sono... uno spreco di cibo, ma anche una montagna di rifiuti (maleodoranti) di cui ci si deve liberare!

**Robin Food** @RobinFood

Buttando il cibo sprechiamo energia due volte: quella usata per produrlo e quella che ci servirà per smaltirlo.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Quando mangiamo dobbiamo pensare a quanto "sostenibile" è il nostro pasto. Quanta energia e quante risorse sono servite per produrlo?

**Robin Food** @RobinFood

Lo spreco alimentare ha anche conseguenze pesanti sull'ambiente: le enormi quantità di rifiuti producono gas serra, che fanno aumentare inutilmente la temperatura del pianeta!

**Charlie Sun** @CharlieSun

In più per coltivare vegetali e allevare animali si usano pesticidi, fertilizzanti chimici, combustibile... Tutte sostanze che generano altre emissioni di gas serra!

**Charlie Sun** @CharlieSun

Anidride carbonica, metano, protossido d'azoto. I famigerati gas serra colpevoli dell'inquinamento dell'ambiente e dell'aumento della temperatura della Terra #globalwarming.



Da: Gaia 2000
A: Robin Food
Inviato: venerdì 28 Settembre 2012 18.42

Oggetto: Translation?

Global warming... Mr Robin Food, se non sei ancora a piangere sulla sconfitta traduci, prego!



Da: Robin Food
A: Gaia 2000
Inviato: venerdì 28 Settembre 2012 18.44

Oggetto: Effetto serra sì o no?

Riscaldamento globale. Cioè del globo, o della Terra, come preferisci. Gli scienziati hanno capito che i gas che l'uomo produce con le sue attività cambiano l'atmosfera che circonda la Terra, facendo in modo che questa trattenga il calore del sole più del normale, proprio come fa una serra. Perché una cosa va chiarita: che trattenga un po' di calore è normale, altrimenti moriremmo congelati! Insomma, grazie all'inquinamento causato dall'uomo fa sempre più caldo. Ma questo l'hai studiato anche tu a scuola, no? I gas serra li conosci?



Da: Robin Food
A: Gaia 2000
Inviato: venerdì 28 Settembre 2012 18.47

Oggetto: W Wastestock

Io preferisco i disegni di Wastestock. Lui sì che è un grande. Mi fa veramente morire dal ridere.



Da: Gaia 2000
A: Robin Food
Inviato: venerdì 28 Settembre 2012 18.48

Oggetto: Invidioso?

Non sarai mica invidioso di Charlie Sun?



Da: Robin Food
A: Gaia 2000
Inviato: venerdì 28 Settembre 2012 18.49

Oggetto: Charlie chi?

Intanto, chissà se anche Charlie Sun (ma che razza di nome!) sa che il 2014 è l'anno europeo contro lo spreco alimentare. E se sa tradurre "global warming" come me.



Da: Gaia 2000
A: Robin Food
Inviato: venerdì 28 Settembre 2012 18.46

Oggetto: Hemmm

Hemmm, ora non ricordo tanto bene. Magari quel giorno ero malata. Domande, sempre domande! Ma io sono una cuoca-artista, mica una scienziata... Però ottima traduzione, allora è vero che stai in Inghilterra! Comunque vado subito a vedere sul web. Magari quel Charlie Sun ha scritto qualcosa anche su questo. Sembra un tipo sveglio!



Da: Gaia 2000
A: Robin Food
Inviato: venerdì 28 Settembre 2012 18.51

Oggetto: Scommettiamo?

Ma naturalmente! Vuoi scommettere? Andiamo a trovare @CharlieSun.



**Charlie Sun** @CharlieSun

Il riscaldamento del pianeta è un problema serio: le temperature medie sono cresciute dello 0,6% nell'ultimo secolo. E in futuro sarà peggio, se non facciamo qualcosa [#globalwarming](#).

**Charlie Sun** @CharlieSun

Secondo l'IPCC, nel XXI secolo la temperatura media della Terra potrà crescere da 1,1 a 6,4 °C.

**Robin Food** @RobinFood

L'IPCC è il Comitato Intergovernativo per i Cambiamenti Climatici. Un nome difficile per un compito difficile!

**Charlie Sun** @CharlieSun

L'IPCC cerca di capire e valutare i cambiamenti climatici e il loro impatto, e dare queste informazioni ai politici che dovranno agire per contrastarli.

**Wastestock** @Wastestock

[Global warming](#).

**Charlie Sun** @CharlieSun

A noi forse il fatto che la temperatura del pianeta possa crescere di 1,1-6,4 °C in un secolo sembra poco. Ma non è così!

**Charlie Sun** @CharlieSun

In concreto, un aumento della temperatura del pianeta significa ad esempio che i ghiacciai si scioglieranno sempre più! E il livello del mare salirà.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Secondo molti scienziati, tre quarti dei ghiacciai delle Alpi si scioglieranno entro il 2050.

**Robin Food** @RobinFood

Meglio non rimandare le vacanze in montagna :-)

**Charlie Sun** @CharlieSun

Non si può scherzare su tutto! Il global warming è una cosa serissima.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Il Mediterraneo cresce di 1,5 millimetri l'anno: continuando così, il 20% delle coste italiane rischia di finire sott'acqua.

**Robin Food** @RobinFood

E il clima diventa sempre più estremo: ci sono spesso ondate di caldo, siccità, violente precipitazioni e cicloni tropicali.

**Charlie Sun** @CharlieSun

I principali indiziati? I gas serra. Cioè quelli che "trattengono" il calore della Terra, evitando che si disperda nello spazio.

**Gaia 2000** @Gaia2000

Come fa una serra con il calore del sole!

**Gaia 2000** @Gaia2000

Ecco spiegato l'“effetto serra” di cui si sente tanto parlare.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Tra i principali gas serra causa del riscaldamento globale ci sono: anidride carbonica, metano e ossidi di azoto.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Le emissioni di gas serra sono dovute soprattutto ai combustibili fossili che usiamo ogni giorno: per viaggiare con auto, aerei, navi, riscaldarci o raffreddarci, far funzionare le industrie...

**Charlie Sun** @CharlieSun

Circa il 13% delle emissioni di gas serra nel mondo proviene poi dall'agricoltura, soprattutto a causa di fertilizzanti di sintesi, erbicidi e pesticidi. E a questi va poi aggiunto il consumo di carburante delle macchine agricole!

**Gaia 2000** @Gaia2000

Anche l'allevamento intensivo produce gas serra in abbondanza, in particolare metano.

**Robin Food** @RobinFood

Il taglio indiscriminato e l'incendio delle foreste tropicali stanno provocando il rilascio in atmosfera di grandissime quantità di anidride carbonica... e la scomparsa di chi potrebbe assorbirle.

**Charlie Sun** @CharlieSun

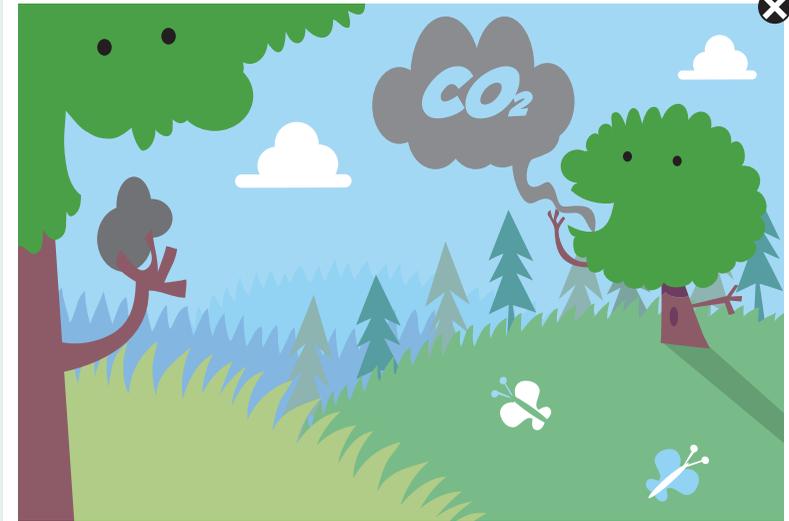
Le foreste tropicali vengono tagliate o bruciate per la loro legna, ma anche per far posto a nuovi campi da coltivare!

**Charlie Sun** @CharlieSun

Sfruttare indiscriminatamente le foreste è sbagliato! Alberi e boschi sono grandi “mangiatori” di anidride carbonica: per questo dobbiamo proteggerli per usarli in modo sostenibile.

**Wastestock** @Wastestock

Mangiatori di anidride carbonica.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Dobbiamo proteggere le foreste di tutto il mondo, ma anche l'ambiente in cui viviamo.

**Robin Food** @RobinFood

Dato che dobbiamo continuare a produrre cibo per vivere, dobbiamo trovare una soluzione per farlo nel modo più sostenibile possibile.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Oggi gli agricoltori devono affrontare una sfida difficilissima: continuare a fornire cibo a tutti noi, ma limitando il più possibile l'impatto sull'ambiente.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Sembra impossibile, ma non lo è. Nel mondo dell'agricoltura stanno accadendo cose incredibili! Seguitemi su #agricolturasostenibile.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Un'agricoltura che rispetti l'ambiente realizzando profitti adeguati? Sembra un sogno impossibile, ma l'impegno di molti sta già dando risultati promettenti.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Uno degli obiettivi per l'agricoltura sostenibile è ridurre i consumi energetici e le emissioni di gas serra.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Già oggi molte aziende agricole attente all'ambiente fanno ricorso alle "energie pulite" per alimentare le proprie attività.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Molte aziende generano da sole, grazie a pannelli solari, l'energia di cui hanno bisogno. Altre per riscaldare stalle e case usano il biogas nato dalla fermentazione del letame degli animali.

**Gaia 2000** @Gaia2000

Vicino a Brescia c'è la più grande serra fotovoltaica d'Italia: ci nascono i fiori, ma soprattutto un bel po' di energia pulita!

**Charlie Sun** @CharlieSun

Molte aziende utilizzano i propri scarti agricoli e sottoprodotti (paglia, gusci, noccioli...) come carburante.

**Robin Food** @RobinFood

Rami ed erba tagliati, noccioli di frutta, potature, biogas...? Non sono rifiuti, ma biomasse! E possono essere preziose fonti di energia.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Presentiamo "ufficialmente" queste misteriose biomasse. Dice la legge: biomassa è "la parte biodegradabile dei prodotti, rifiuti e residui provenienti dall'agricoltura (comprendente sostanze vegetali e animali) e... (to be continued).

**Wastestock** @Wastestock

Energia pulita dal sole.

**Charlie Sun** @CharlieSun

(part two)... dalla silvicoltura e dalle industrie connesse, nonché la parte biodegradabile dei rifiuti industriali e urbani".

**Gaia 2000** @Gaia2000

In parole semplici: le biomasse sono una preziosa fonte rinnovabile di energia. Se usate come combustibili in apposite centrali, danno energia termica o elettrica.

**Charlie Sun** @CharlieSun

In Italia, nel 2010, su 300 TW/h (300 mila Gigawatt/ora) di energia elettrica prodotta, circa 10 erano generati da biomasse.

**Charlie Sun** @CharlieSun

I vantaggi? La CO₂ che generano quando vengono bruciate è uguale a quella che avevano assorbito dall'atmosfera quando sono state prodotte. Bilancio in pareggio!

**Charlie Sun** @CharlieSun

Tra le biomasse, ci sono dei vegetali che sono coltivati proprio per essere usati come biocarburanti, come girasole e colza, o colture legnose, come pioppo o robinia.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Dall'olio di colza o di girasole si ricava il biodiesel. Dalla canna da zucchero o dai cereali si ricava l'etanolo.

**Gaia 2000** @Gaia2000

Dal mais si può ottenere anche il Mater Bi, una speciale "plastica" biodegradabile. È usata per molte buste della spesa di nuova generazione.

**Charlie Sun** @CharlieSun

A Venezia si sta progettando addirittura una centrale ad alghe. Una volta in funzione, potrebbe fornire energia a metà del centro storico della città.

**Wastestock** @Wastestock

Centrale "ad alghe".

**Gaia 2000** @Gaia2000

Gli esperti stanno cercando nuove piante da usare come combustibile "verde" o come tessuto! Mai sentito del filato di ginestre?

**Robin Food** @RobinFood

Non tutti sono d'accordo sull'uso di colture a scopi energetici perché la loro coltivazione può generare nuove emissioni di gas serra. E le stesse colture poi vengono sottratte agli usi alimentari!

**Charlie Sun** @CharlieSun

Con la stessa quantità di biocarburante un veicolo potrebbe viaggiare per pochi minuti, un umano... per un giorno intero!

**Charlie Sun** @CharlieSun

La strada della ricerca è lunga! Di sicuro lo sviluppo di nuove fonti di energia e il riuso degli scarti sono fondamentali per il futuro dell'agricoltura. E il futuro dell'agricoltura è importantissimo per tutti noi.



Da: Robin Food

A: Gaia 2000

Inviato: venerdì 28 Settembre 2012 19.18

Oggetto: L'agricoltura è meravigliosa

Auto che vanno a mais, maglioni fatti di ginestre, centrali a noccioli di frutta... E io che pensavo che l'agricoltura fosse un argomento noioso!



Da: Gaia 2000

A: Robin Food

Inviato: venerdì 28 Settembre 2012 19.20

Oggetto: Coccinelle alla riscossa

E non è finita. Lascia che ti racconti la storia delle piante che vengono coltivate per essere interrate, degli insetti predatori e delle fabbriche di coccinelle... #agricolturabiologica.

**Charlie Sun** @CharlieSun

L'agricoltura sostenibile protegge l'ambiente limitando l'uso di pesticidi e sostanze dannose anche per la nostra salute.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Gli antiparassitari e i fitofarmaci combattono insetti e malattie dannose per le coltivazioni e permettono di ottenere raccolti più abbondanti, ma possono avere pesanti conseguenze per l'ambiente quando finiscono nel suolo e nelle falde acquifere.

**Charlie Sun** @CharlieSun

L'eccesso di concimazioni a base di fosforo può alterare gli ecosistemi anche delle acque: le alghe crescono, consumano ossigeno e i pesci muoiono.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Oggi si usano sempre più metodi di produzione a basso impatto ambientale, come l'agricoltura integrata o biologica.

**Charlie Sun** @CharlieSun

L'agricoltura integrata usa antiparassitari solo quando servono davvero e in modo limitato, per rispettare l'ambiente.

**Gaia 2000** @Gaia2000

L'agricoltura biologica non utilizza MAI antiparassitari, erbicidi o concimi chimici, ma solo metodi naturali.

**Charlie Sun** @CharlieSun

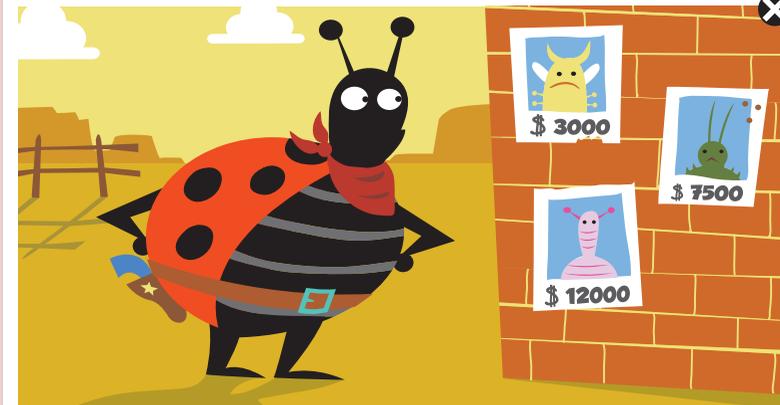
Contro i parassiti che fanno ammalare le piante, gli agricoltori "sostenibili" usano insetti o batteri antagonisti. Una lotta tra pari! E piantando a fianco di una varietà di piante un'altra più "gradita" agli insetti che la danneggiano, li si "dirotta" su quella.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Esistono perfino le biofabbriche! Producono insetti predatori che proteggono le colture eliminando gli insetti che le danneggiano. Tra i più venduti, ci sono le coccinelle!

**Wastestock** @Wastestock

Coccinelle alla riscossa!

**Charlie Sun** @CharlieSun

Per la concimazione, l'agricoltura sostenibile privilegia le tecniche tradizionali come le rotazioni di colture diverse, che arricchiscono il terreno di importanti minerali come l'azoto.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Per mantenere e rendere fertile il suolo, si usano anche rifiuti vegetali e animali (come le deiezioni) "riciclati".

**Charlie Sun** @CharlieSun

Una "buona" pratica agricola è il sovescio: si fa crescere una pianta... per interrarla e concimare la terra. Il sovescio ha un altro vantaggio: copre il terreno e lo protegge dall'erosione.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Con le radici gli alberi fermano il terreno ed evitano frane e smottamenti. Sapete che l'Italia è il Paese europeo con più frane?

**Gaia 2000** @Gaia2000

Dovremmo gestire con più saggezza i nostri boschi, per evitare questi problemi!

**Robin Food** @RobinFood

Altro punto fermo dell'agricoltura sostenibile è la scelta di coltivare piante "locali": si ammalano meno perché sono adatte alle condizioni del luogo. Meno malattie, meno prodotti chimici!

**Robin Food** @RobinFood

Coltivare varietà locali permette di azzerare i costi di trasporto e le emissioni: non devono fare tanta strada per arrivare nel nostro piatto! E permette di consumare sempre prodotti di stagione.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Molti pensano che tutti i tipi di verdura e frutta crescano in ogni stagione. Non è incredibile?

**Robin Food** @RobinFood

Fate una prova! Chiedete in che stagione crescono le zucchine a dieci persone: quanti lo sanno?
P.S. Se non lo sapete neanche voi, la risposta è "in estate" ;-)

**Charlie Sun** @CharlieSun

E pensate che sia normale mangiare fragole a dicembre? Ma in Italia non crescono in inverno! Bisogna farle arrivare da lontanissimo, in nave, in treno o, peggio ancora, in aereo o con Tir.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Avete idea dell'inquinamento e dei costi legati al trasporto dei prodotti alimentari? La soluzione è in due parole: km zero.

**Gaia 2000** @Gaia2000

A "chilometro zero": sono detti così i prodotti locali che non hanno viaggiato a lungo per arrivare sulle nostre tavole. Un bel risparmio di energia e di emissioni nocive per l'ambiente!

**Robin Food** @RobinFood

I prodotti locali di solito sono anche più buoni: sono stati raccolti al momento giusto, non sono stati trasportati o conservati a lungo in celle frigorifere...

**Gaia 2000** @Gaia2000

E dei prodotti locali possiamo perfino conoscere il nome di chi li ha coltivati.

**Gaia 2000** @Gaia2000

Frutta e verdura di stagione sono meglio anche perché non costano energia: quella per riscaldare le serre dove vengono fatti crescere o per conservarli nei frigoriferi.

**Wastestock** @Wastestock

Mai più fragole a dicembre!

**Robin Food** @RobinFood

Come si fa a sapere quali sono i prodotti di stagione? Le fragole sono facili, ma quando crescono i peperoni?

**Charlie Sun** @CharlieSun

I peperoni sono coltivati in estate, insieme a cetrioli, fagiolini, melanzane, pomodori, zucchine, angurie e meloni e molti altri tipi di frutta come albicocche, fichi, pesche e susine...



Gaia 2000 @Gaia2000

Infatti l'estate è il periodo migliore per fare le marmellate in casa. Se avete un albero in giardino, non lasciate la frutta a marcire! Sul web ci sono ricette di ogni tipo!



Charlie Sun @CharlieSun

Ma la marmellata di fragole fatela in primavera ;-).



Gaia 2000 @Gaia2000

Fragole! Adoro le fragole. E la mia preferita è la fragola favetta! Mio padre la coltivava nell'orto quando ero bambina.



Charlie Sun @CharlieSun

In primavera le fragole sono al top, insieme a kiwi, mele e pere, asparagi, fave, carciofi... che bontà!



Robin Food @RobinFood

In inverno puoi andare in Sicilia, per la raccolta degli agrumi! Arance, clementine, mandarini, limoni: c'è l'imbarazzo della scelta!



Gaia 2000 @Gaia2000

Oh, sì! E poi in Puglia, Campania e Basilicata si raccolgono anche il cavolo verza, il cavolo cappuccio, il cavolo rapa e il... cavolo broccolo ;-)



Charlie Sun @CharlieSun

Nell'elenco dei cavoli, non potete dimenticare il cavolo di Bruxelles!



Gaia 2000 @Gaia2000

Veramente il cavolo di Bruxelles si produce in Europa e in Italia di solito viene importato.



Charlie Sun @CharlieSun

Tutta l'Italia in realtà è un paradiso per i prodotti tipici.



Wastestock @Wastestock

Italia dei sapori.



**Charlie Sun** @CharlieSun

On line si possono trovare bellissimi calendari da tenere sott'occhio quando andiamo a fare la spesa!

**Robin Food** @RobinFood

Last but not least: oltretutto, scegliendo prodotti di stagione si risparmia un sacco!

**Charlie Sun** @CharlieSun

Minori costi per produrli e trasportarli, minore costo per noi che li compriamo!

**Charlie Sun** @CharlieSun

E a volte maggior divertimento! In tante città ci sono mercatini dove i contadini vendono i prodotti che hanno coltivato con le loro mani.

**Wastestock** @Wastestock
Farmers market.**Charlie Sun** @CharlieSun

I mercatini sono un'occasione per conoscere i produttori e scoprire cose interessanti.

**Robin Food** @RobinFood

Quando si parla di frutta e verdura, insomma, le parole d'ordine sono: locale e di stagione. Local and in season is better!



Da: Gaia 2000

A: Robin Food

Inviato: venerdì 28 Settembre 2012 20.21

Oggetto: <nessun oggetto>

Si vede che sei mezzo inglese e un po' supereroe! "Local and in season is better" è uno slogan favoloso. Ci possiamo fare stampare delle magliette. A proposito di frutta di stagione, mi hai fatto venire in mente che mi hanno regalato dell'uva bella dolce e biologica :-)) che aspetta solo me. Adesso scappo, mi hanno già chiamato due volte per la cena. Goodnight Robin!

P.S. Sai che l'argomento quasi quasi comincia a piacermi? Ne parliamo ancora domani?



Da: Robin Food

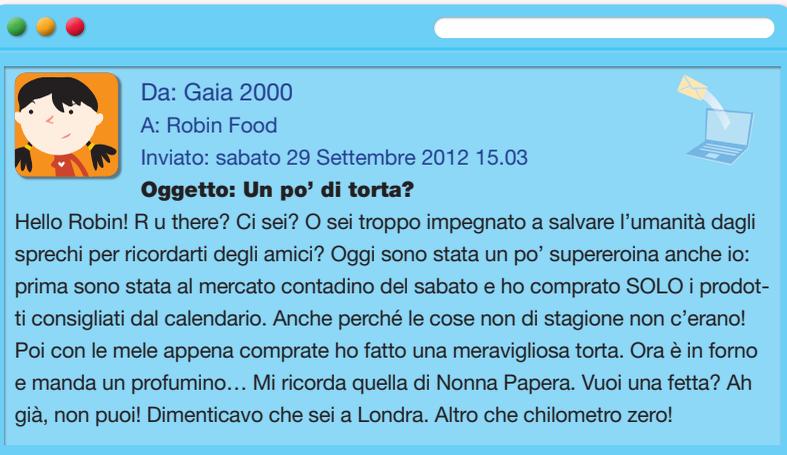
A: Gaia 2000

Inviato: venerdì 28 Settembre 2012 20.24

Oggetto: <nessun oggetto>

Sì, il tema è superinteressante, ma il tuo Charlie Sun con tutti quei dati mi sembra un po' una noia. Secondo me sta tutto il giorno davanti al computer e ha una voce tipo Paperino. Vuoi mettere con un supereroe come me?

Buona cena e buonanotte, Gaia!



Da: Gaia 2000
A: Robin Food
Inviato: sabato 29 Settembre 2012 15.03

Oggetto: Un po' di torta?

Hello Robin! R u there? Ci sei? O sei troppo impegnato a salvare l'umanità dagli sprechi per ricordarti degli amici? Oggi sono stata un po' supereroina anche io: prima sono stata al mercato contadino del sabato e ho comprato SOLO i prodotti consigliati dal calendario. Anche perché le cose non di stagione non c'erano! Poi con le mele appena comprate ho fatto una meravigliosa torta. Ora è in forno e manda un profumino... Mi ricorda quella di Nonna Papera. Vuoi una fetta? Ah già, non puoi! Dimenticavo che sei a Londra. Altro che chilometro zero!



Da: Robin Food
A: Gaia 2000
Inviato: sabato 29 Settembre 2012 15.25

Oggetto: Il supereroe resiste

Ma allora ti diverti a stuzzicarmi! Sei davvero simpatica ;-). Ma io sono un supereroe e non ho paura di niente. A proposito di prodotti locali e di supereroi, hai mai sentito parlare degli #agricoltoricustodi?



Charlie Sun @CharlieSun
Negli ultimi decenni la selezione di frutta, verdura e animali da allevare ha fatto preferire razze e varietà più produttive... Lo hanno fatto per contenere i costi e per produrre di più.



Charlie Sun @CharlieSun
La scomparsa di specie "meno produttive" ha una conseguenza importante per la nostra alimentazione: significa che non potremo più assaggiare sapori unici e straordinari!



Charlie Sun @CharlieSun
Questa è anche una perdita di biodiversità e di tradizioni! I prodotti tipici di un territorio sono frutto del lavoro di chi li crea da secoli, in una certa zona, tramandandosi tecniche e ricette.



Gaia 2000 @Gaia2000

Dietro ogni prodotto c'è una tradizione. Non ci sono segreti: per coltivarlo, lavorarlo, farlo stagionare si seguono regole precise. Ogni prodotto tipico ha la sua "carta di identità"!



Charlie Sun @CharlieSun

A non perdere questo patrimonio, ci pensano gli "agricoltori custodi". Sono eroi della biodiversità: coltivano e allevano specie animali e vegetali in estinzione per permetterne la sopravvivenza!



Robin Food @RobinFood

Agricoltori alla ricerca dei sapori perduti! Anche le mele possono essere in via di estinzione! Pensate che ne esistano solo di tre tipi: rosse, gialle e verdi? Errore! Ce ne sono migliaia di varietà.



Charlie Sun @CharlieSun

Da qualche parte ho letto che nel mondo esistono 7000 varietà diverse di mele. E hanno nomi e forme ben strane: mela carne, cape e' ciuccio, monaca, zitella, zampa di cavallo...



Wastestock @Wastestock

7000 varietà di mele.





Charlie Sun @CharlieSun

E guardate un po' le ciliegie: ciliegia caffè, chiacchierona, carluccia, sangue di bufalo, spernocchia...



Robin Food @RobinFood

Esiste la ciliegia chiacchierona?????????????



Charlie Sun @CharlieSun

La ciliegia chiacchierona vi sembra strana? Il biricocco, allora?



Charlie Sun @CharlieSun

Guardate qui: a questi e altri frutti "dimenticati" è dedicata persino una festa a Casola Valsenio, vicino a Ravenna.



Robin Food @RobinFood

Ho trovato un bel po' di altri nomi strani: susine mirabelle, azzeruoli, cotogni, giuggiole, more di gelso, corniole, corbezzoli. L'elenco però è ancora lungo!



Charlie Sun @CharlieSun

Lo sapete che esistono degli elenchi che indicano, regione per regione, i prodotti e le varietà tradizionali? I prodotti riconosciuti "tradizionali" in Italia sono più di 4500!



Robin Food @RobinFood

Il primato del maggior numero appartiene alla Toscana. Ma anche le altre regioni non scherzano... Da Nord a Sud, l'elenco è lunghissimo.



Gaia 2000 @Gaia2000

In tutta Italia non c'è un posto dove non ci siano prodotti speciali. Alcuni sono veramente strani!



Charlie Sun @CharlieSun

Non esistono solo strani nomi, ma anche strani colori. Ci sono anche melanzane bianche, pomodori gialli, rosa, neri o zebrati...



Wastestock @Wastestock

Pomodori zebrati.



Charlie Sun @CharlieSun

Esistono anche carote gialle, bianche o viola. Naturali al 100% e bellissime. Qui in Belgio qualcuno ci ha anche fatto un museo!



Robin Food @RobinFood

Con tutto il rispetto per le carote viola, anche qui in Italia non mancano colori e sapori: sapete quante sono le piante coltivate solo per l'alimentazione? 665!



Charlie Sun @CharlieSun

Però l'arca di Noè della frutta e della verdura si trova in Norvegia: è lì, in una grotta sottoterra, che si trova il deposito più grande del mondo di semi alimentari.

**Charlie Sun** @CharlieSun

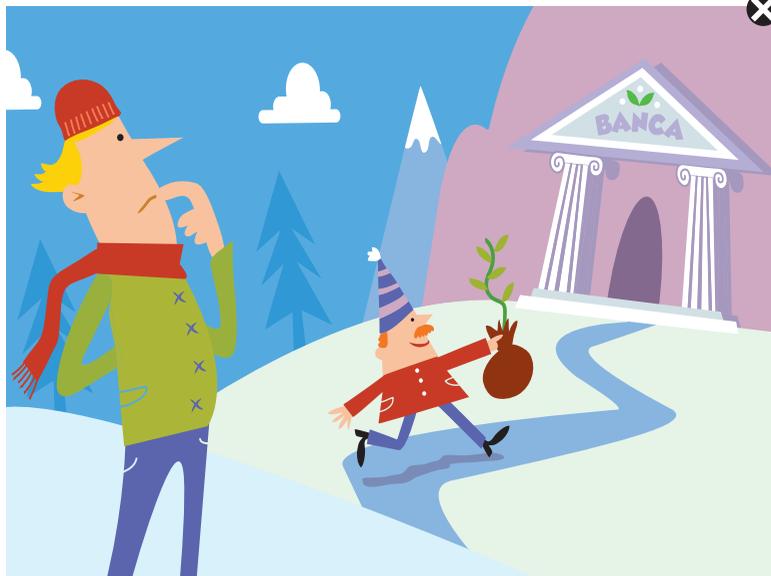
Ormai in tutto il mondo ci sono tantissime “banche” che conservano i semi di varietà locali di frutta e verdura.

**Robin Food** @RobinFood

Frutta e verdura in banca? “Buongiorno, vorrei depositare un chilo di cetrioli e due meloni”?

**Wastestock** @Wastestock

Frutta e verdura in banca!

**Charlie Sun** @CharlieSun

Le “Banche delle specie antiche” fanno un lavoro importantissimo: raccolgono e conservano semi di varietà in via di estinzione.

**Gaia 2000** @Gaia2000

Un patrimonio di tutta l'umanità!

**Charlie Sun** @CharlieSun

Abbiamo parlato di agricoltori-custodi, ma gli allevatori? Sai che anche molti di loro lavorano per salvare razze animali in estinzione? <http://www.consdabi.org/home.php.htm>

**Robin Food** @RobinFood

Certe razze in estinzione hanno nomi ben strani: la pecora saltasassi, il capriolo italoico, la vacca bruno-alpina originale.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Che ne dite della “capra bionda dell’Adamello”? Negli anni Novanta ne esistevano 100, oggi sono 4500! Rischio di estinzione scongiurato.



Da: Robin Food
A: Gaia 2000
Inviato: sabato 29 Settembre 2012 15.58
Oggetto: Il mistero Charlie Sun

Charlie Sun è BELGA? Ma perché parla italiano? Ora potresti invitare LUI a mangiare la tua torta :-). Non so se riesci a convincerlo a prendere l'aereo! Però con la bici in un paio di settimane dovrebbe farcela ad arrivare!



Da: Gaia 2000
A: Robin Food
Inviato: sabato 29 Settembre 2012 16.01
Oggetto: Viaggio in Belgio

Quasi quasi lo invito davvero. Anzi, meglio... potrei fare io un bel viaggio in Belgio! In fondo le vacanze di Natale non sono lontane! A proposito di viaggi, questo discorso sui pomodori zebrati e le capre bionde mi ha fatto venire una certa curiosità: fare il giro del mondo della biodiversità. Vieni con me? #biodiversità #sfideterzomillennio.

**Charlie Sun** @CharlieSun

La Terra è abitata da un'infinità di esseri viventi: piante, animali, funghi e batteri che vivono in equilibrio tra loro e con l'ambiente. È la biodiversità!

**Charlie Sun** @CharlieSun

Ogni ecosistema, terrestre o marino, ha un equilibrio fragile. L'uomo, con il suo intervento, può salvaguardare o danneggiare questo equilibrio.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Oggi conosciamo 1,7 milioni di specie viventi, ma l'esplorazione non è finita: ogni giorno se ne scoprono di nuove!

**Charlie Sun** @CharlieSun

Tra le specie di animali, conosciamo 4500 mammiferi, 8700 uccelli, 6300 rettili e 23 mila pesci. Le specie di insetti sono quasi un milione.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Le piante oggi conosciute sono circa 370 mila. Ma forse sono già aumentate mentre leggete!

**Robin Food** @RobinFood

L'estinzione è un fenomeno del tutto naturale, ma oggi è sempre più evidente a seguito dello sviluppo delle attività umane, che non sempre ha coinciso con la tutela dell'ambiente.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Inquinamento, cambiamenti climatici e cementificazione minacciano la biodiversità. Una causa di estinzione per molti animali è la scomparsa del loro habitat naturale.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Secondo l'unione internazionale per la conservazione della natura, nel 2008 sono scomparse ben 717 specie animali.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Si calcola che ogni sei ore una varietà vegetale scompaia per sempre dalla Terra. Tra gli animali a rischio di estinzione ci sono la balena beluga, il koala e il corallo a corna di cervo.

**Robin Food** @RobinFood

La cosa strana è che tante specie sono a rischio di estinzione, ma tantissime sono ancora sconosciute!

**Charlie Sun** @CharlieSun

Secondo alcuni scienziati, negli abissi profondi del mare, dove nessuno è mai arrivato, esistono 10 milioni di specie sconosciute.

**Charlie Sun** @CharlieSun

55.600: tante sono le specie di animali che vivono in Italia. Tra loro persino lupi, lontre, bufali...

**Wastestock** @Wastestock
Biodiversità.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Voglia di vedere la biodiversità da vicino? Se abitate in Italia, su www.parks.it potete scoprire tutti i suoi parchi, aree protette e riserve naturali. Buona passeggiata!

**Robin Food** @RobinFood

A difendere la biodiversità nel nostro Paese sono in molti. Primi fra tutti gli agricoltori che praticano un'agricoltura sostenibile. Come prescrive l'Unione Europea!

**Charlie Sun** @CharlieSun

L'Unione Europea si impegna molto per difendere le specie animali e vegetali. Nel 2009 ha definito 4 sfide per il terzo millennio: una è "arrestare la perdita di biodiversità", salvando specie e ambienti a rischio.

**Gaia 2000** @Gaia2000

Un mondo (bio)diverso è possibile!

<44



Da: Gaia 2000

A: Charlie Sun

Inviato: sabato 6 Ottobre 2012 16.03

Oggetto: Ciao Charlie!

Buongiorno Charlie Sun (hai un nick bellissimo). È tanto che ti leggo ma mi sono decisa a scriverti solo ora, per scusarmi delle battutacce di Robin Food e spiegarti un paio di cose. Anche se non ci crederai, sappi che è un tipo supersensibile, che si impegna contro gli sprechi di cibo e per l'ambiente. Secondo me fa battute solo per provocarti. Forse è un po' invidioso della tua bravura. Di sicuro sei un tipo speciale :-). Ora che ci penso: ma quanti anni hai? A leggermi sembri un professore. Magari sei un premio Nobel per l'Agricoltura. O uno scienziato famoso. In quel caso perdonami, anzi mi perdoni, per averla disturbata :-). Comunque, volevo solo dirti che Robin non è come sembra; tutto qui. E sappi che continuerò a leggerti e a essere tua fan anche se scopriessi che sei il mio fratello maggiore, Giovanni.

P.S. Giovanni, però se scopro che Charlie Sun sei tu non ti parlerò mai più.



Da: Charlie Sun

A: Gaia 2000

Inviato: sabato 6 Ottobre 2012 16.15

Oggetto: <nessun oggetto>

Ciao Gaia, ma per chi mi hai preso? Tuo fratello Giovanni, un premio Nobel, un professore? Errore, errore, errore!
Ma l'errore più grande sono tutte quelle O. Infatti io SONO un tipo speciale, ma sono unA ragazza. Con la A. E se sembra così brava è perché di agricoltura e ambiente me ne intendo un bel po': da quando mia madre si è trasferita qui a Bruxelles per lavorare alla Commissione Europea sento parlare di agricoltura tutti i giorni a colazione e a cena (a pranzo no, perché mangio a scuola: fiiiiuuuuu). Potrei prenderlo davvero il premio Nobel per l'Agricoltura. Certo, prima dovrebbero inventarlo ;-).
Comunque, grazie per avermi scritto. È bello avere una fan! Stay tuned.
P.S. Il mio nick è da maschio, lo so. Ma prova tu a chiamarti Cleonice.

45>



Da: Gaia 2000

A: Robin Food

Inviato: sabato 6 Ottobre 2012 16.25

Oggetto: <nessun oggetto>

Le sfide per il terzo millennio... proprio una cosa da supereroi! Io, te, Charlie Sun e Wastestock: i fantastici 4 della sostenibilità. Di certo Wastestock il designatore misterioso potrebbe fare la donna invisibile. O l'uomo invisibile? Quello che ti pare. Ho una cosetta da dirti, e non sto più nella pelle. Il nostro Charlie è... una ragazza! E si chiama Cleonice!
Già che sei sotto choc, ne approfitto per vendicarmi e infierire.
Forse qualcuno osa dire che sul clima non ero preparata, ma sull'acqua sono una maestra: del risparmio idrico abbiamo parlato a scuola l'anno scorso.
Caro il mio Robin, stavolta ti porto io alla scoperta dell'acqua perduta. Zitto e seguimi! #emergenzaidrica.



Charlie Sun @CharlieSun

Sapete quante persone non hanno acqua a sufficienza nel mondo? 1,6 miliardi. E se continuiamo così, il numero arriverà presto a 2 miliardi.



Charlie Sun @CharlieSun

Il 41% della popolazione mondiale vive in ambienti con "stress idrico severo", senza acqua sufficiente per i bisogni agricoli, industriali e domestici.



Charlie Sun @CharlieSun

Nei Paesi non sviluppati, un miliardo di persone ha a disposizione meno di venti litri di acqua potabile al giorno.



Robin Food @RobinFood

Anche per l'acqua ci sono Paesi più "fortunati" (e spreconi) di altri... negli Stati Uniti ogni abitante usa 575 litri d'acqua al giorno, in Italia 385, in Cina 85.



Robin Food @RobinFood

Ma cosa vuol dire che in Italia "usiamo" ciascuno 385 litri d'acqua al giorno? Cosa ci fa una persona con centinaia di litri?



Charlie Sun @CharlieSun

Per calcolare la nostra "impronta idrica" non dobbiamo pensare solo all'acqua che beviamo!



Gaia 2000 @Gaia2000

L'acqua che consumiamo comprende quella usata per coltivare i prodotti che mangiamo...



Charlie Sun @CharlieSun

E anche quella che è stata usata durante tutte le fasi di produzione: ad esempio per fare i nostri vestiti, il nostro motorino, le scarpe che abbiamo ai piedi...



Gaia 2000 @Gaia2000

L'acqua che consumiamo dipende anche dalla nostra dieta. Le diete ricche di carne hanno l'impronta idrica più "pesante", perché comportano un dispendio di acqua tra i 4000 e i 5400 litri al giorno.



Charlie Sun @CharlieSun

Scegliendo un'alimentazione più equilibrata e più sana si "consuma" meno acqua: in media "solo" da 1500 a 2600 litri al giorno.



Charlie Sun @CharlieSun

Parliamo di bevande: pensate che un litro valga un litro? Sbagliato! Sapete quanta acqua "costa" un bicchiere di latte? 200 litri. Un succo d'arancia 170 litri; un caffè ben 140!



Wastestock @Wastestock

Un caffè da 140 litri.



**Charlie Sun** @CharlieSun

E solo per avere una bella mela matura servono 70 litri d'acqua! Accidenti!

**Charlie Sun** @CharlieSun

Se vi spaventano questi numeri aspettate di sentire questo: solo per lavarci i denti se ne possono andare fino a 30 litri! Che spreco!

**Wastestock** @Wastestock

Che spreco!

**Charlie Sun** @CharlieSun

Una doccia? Fanno 40-50 litri d'acqua. Ma solo se chiudiamo il rubinetto mentre ci insaponiamo. Con il bagno nella vasca se ne vanno via almeno 150 litri!

**Charlie Sun** @CharlieSun

E ogni volta che usiamo lo sciacquone scorrono 10-12 litri. Oltretutto, è acqua "di prima qualità", perfettamente pulita e potabile. Non vi sembra inutile?

**Robin Food** @RobinFood

Servono consigli antispreco per tutti noi! Da seguire a partire... da subito!

**Charlie Sun** @CharlieSun

Ecco un consiglio semplice: tenete chiuso il rubinetto mentre spazzolate i denti. Fa risparmiare litri e litri d'acqua! Da domani niente più distrazioni!

**Gaia 2000** @Gaia2000

Se avanza acqua nel bicchiere, potete usarla per innaffiare le piante. Per le piante va bene anche l'acqua "usata" per lavare l'insalata e la frutta in un contenitore!

**Gaia 2000** @Gaia2000

Anche l'acqua di cottura della pasta va bene per innaffiare, e può essere usata anche per lavare i piatti.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Acquistate frangigetto per i vostri rubinetti! Sono filtri che mescolano l'aria con l'acqua e limitano moltissimo lo spreco!

**Charlie Sun** @CharlieSun

Per usare meno acqua quando si usa lo sciacquone, possiamo mettere una bottiglia piena d'acqua nella vaschetta per limitarne il riempimento!

**Robin Food** @RobinFood

E occhio alle perdite! Goccia dopo goccia, un rubinetto che perde può consumare un'enormità d'acqua.

**Gaia 2000** @Gaia2000

Vi piace l'acqua fresca? Invece di farla scorrere a lungo per averne un bicchiere, mettetene una bottiglia in frigo. E usate l'acqua calda solo se serve: prima che arrivi ai rubinetti deve scorrere "a vuoto" per un bel po'.



home



chat



argomenti

cerca



strumenti



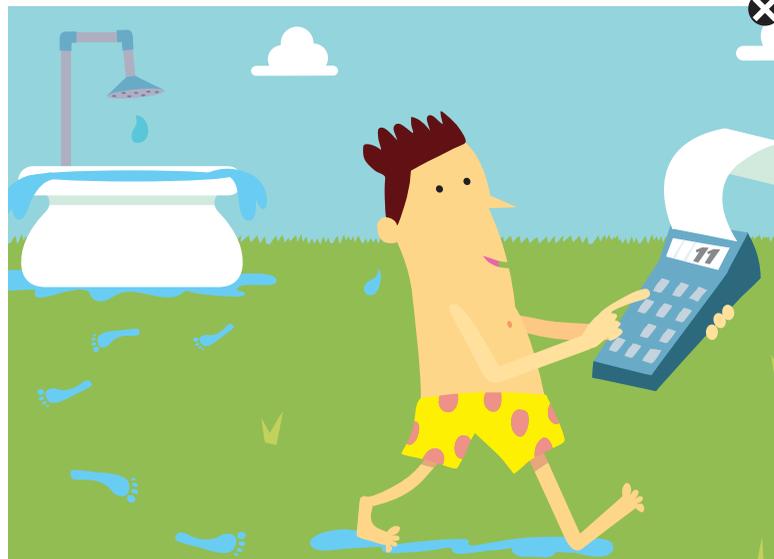
Charlie Sun @CharlieSun

Volete calcolare quanta acqua usate ogni giorno? www.waterfootprint.org/?page=cal/WaterFootprintCalculator.



Wastestock @Wastestock

Water Footprint!



<50

51>



Da: Robin Food

A: Gaia 2000

Inviato: domenica 7 Ottobre 2012 10.48

Oggetto: Sono un Bigfoot

Una mela equivale a 70 litri d'acqua? D'ora in poi mangerò anche la buccia e il torsolo, come Pinocchio con le pere (con una mamma italiana, è ovvio che sono cresciuto con Pinocchio!). E se lui aveva un nasone, io ho un bel piedone. Ho appena fatto il calcolo della mia Water Footprint: dice che la mia impronta idrica è 1146 metri cubi. E 1 metro cubo sono 1000 litri! Ho l'impronta più grande di quella di un Bigfoot... Che vergogna... E meno male che non ho la piscina! A parte gli scherzi, l'impronta del tuo piedino di fanciulla qual è?



Da: Gaia 2000

A: Robin Food

Inviato: domenica 7 Ottobre 2012 10.51

Oggetto: Hemmm...

Mica l'ho finito il test, accidenti all'inglese... Arrivata al punto in cui parlano di "Starchy roots" mi sono arresa. Mi dai una mano tu, supereroe bilingue? Comunque, io posso chiudere il rubinetto mentre mi insapono sotto la doccia. Ma come si fa a ridurre i litri che servono per produrre una mela? Quello mi sembra molto più complicato.



Da: Robin Food

A: Gaia 2000

Inviato: domenica 7 Ottobre 2012 10.53

Oggetto: Charlie, pensaci tu!

This is a job for Superman! Cioè, questo è un lavoro da Charlie Sun. Chiediamo a lei!



Da: Gaia 2000

A: Robin Food

Inviato: domenica 7 Ottobre 2012 10.54

Oggetto: Grrr!

Aspetta un attimo: ora che sai che Charlie Sun è una donna sei improvvisamente diventato suo fan? Secondo me "è una che sta tutto il giorno di fronte al computer e ha una voce tipo Crudelia De Mon". Chi la fa l'aspetti! O forse intendevi dire che se ne intende di agricoltura? Quello in effetti è vero... Vabbe', andiamo a vedere #agricolturasostenibile.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Oggi il 70% dell'acqua dolce impiegata sulla Terra è destinata all'agricoltura. Insomma, serve a produrre le cose che mangiamo.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Il consumo medio di acqua in agricoltura è del 40% circa nei Paesi industrializzati e sale all'80% nei Paesi in via di sviluppo.

**Charlie Sun** @CharlieSun

I Paesi più poveri, che soffrono le maggiori carenze di acqua potabile e cibo, sono quelli che consumano più acqua per l'agricoltura. Non è paradossale?

**Robin Food** @RobinFood

Capire quanta acqua consuma un Paese non è facile, perché alcuni, come la Gran Bretagna, importano con gli alimenti anche l'acqua per produrli.

**Charlie Sun** @CharlieSun

L'effetto della riduzione della disponibilità di acqua è la diminuzione della quantità di cibo disponibile.

**Robin Food** @RobinFood

La scarsità d'acqua è un problema sempre più grande per l'agricoltura. Anche in Europa!

**Charlie Sun** @CharlieSun

Nel Nord Italia, dove l'acqua è più disponibile, c'è un'imponente rete di canali di bonifica, ma la richiesta d'acqua è alta: ne hanno bisogno industrie e aziende agricole.

**Gaia 2000** @Gaia2000

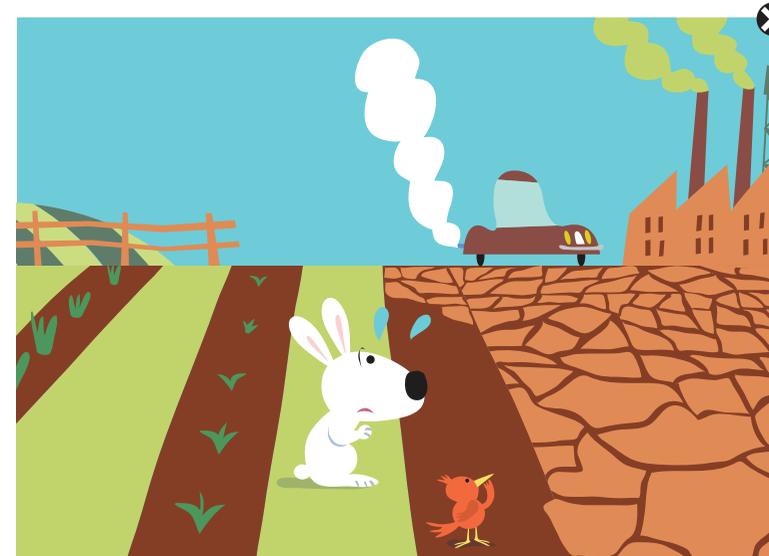
Tra le coltivazioni che hanno bisogno di più acqua, le risaie e i campi di mais!

**Charlie Sun** @CharlieSun

La diminuzione della risorsa idrica è anche il risultato dei cambiamenti climatici in atto, che hanno conseguenze sull'agricoltura.

**Wastestock** @Wastestock

Il deserto che avanza.

**Charlie Sun** @CharlieSun

La siccità può causare gravissimi danni ai raccolti e mettere a rischio la sicurezza alimentare di vaste aree del mondo!

**Charlie Sun** @CharlieSun

In Europa, per fortuna, oggi è difficile morire di fame, ma la siccità può determinare forti aumenti dei prezzi degli alimenti.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Per ogni aumento di un grado della temperatura media del globo, le produzioni agricole possono subire un calo del 5%.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Non dimentichiamo che i problemi di scarsità d'acqua sono legati anche a una gestione scorretta del suolo.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Le attività agricole, zootecniche e selvicolturali subiscono l'effetto dei cambiamenti climatici, ma possono anche mitigarne gli effetti.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Una vera e propria minaccia alle risorse idriche è rappresentata dall'erosione e dall'uso non appropriato dei fertilizzanti.

**Robin Food** @RobinFood

Avete mai visto un ruscello dopo un acquazzone? Il colore torbido dell'acqua? Bene, anzi, male! Quello è segno di erosione...

**Charlie Sun** @CharlieSun

Nel ruscello non troviamo solo sabbia e terra, ma anche i fertilizzanti che l'agricoltore ha usato e che andranno a inquinare fiumi e mari!

**Charlie Sun** @CharlieSun

Negli ultimi 20 anni, si è avuta una riduzione del volume totale delle precipitazioni, ma sono aumentati i fenomeni estremi come le alluvioni e gli uragani.

**Robin Food** @RobinFood

Avete visto le immagini della tromba d'aria al lido di Ostia o di Venezia? Sembravano quelle che si vedono in Tv in America o in Asia, ma era in Italia! Incredibile!

**Charlie Sun** @CharlieSun

Le precipitazioni sono oggi meno frequenti, ma sempre più violente. Ecco perché al rischio di alluvioni si associa il rischio di siccità e desertificazione.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Secondo uno studio dell'INEA, le regioni italiane a rischio di desertificazione sono 8: Abruzzo, Molise, Campania, Basilicata, Puglia, Calabria, Sicilia e Sardegna.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Una soluzione per usare in modo razionale la nostra preziosa acqua? Ci pensa il PIN. Niente a che vedere con i telefonini: significa Piano Irriguo Nazionale.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Il Piano Irriguo Nazionale è il programma del Governo italiano per aumentare la disponibilità di acqua e migliorare l'efficienza dei sistemi di irrigazione.

**Charlie Sun** @CharlieSun

A proposito di aumento dell'acqua disponibile: una fonte inesauribile d'acqua esiste già. Sono le acque "usate"!

**Gaia 2000** @Gaia2000

Noi usiamo acqua potabile non solo per bere, ma per tante altre cose. È un errore che potremmo evitare...

**Robin Food** @RobinFood

Riutilizzare l'acqua già usata dall'uomo per irrigare i campi (naturalmente dopo averla depurata) è un ottimo modo per risparmiare acqua potabile!

**Charlie Sun** @CharlieSun

Usando acque reflue, "di seconda mano", si potrebbero irrigare migliaia di ettari di campi coltivati in tutta Italia.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Questa pratica è già ben collaudata: gli stati più "esperti" nel riutilizzo dell'acqua per irrigare i campi sono USA e Israele.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Usare acque reflue per irrigare i campi fa risparmiare anche molta energia: quella delle pompe che prendono l'acqua dal sottosuolo.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Salvando l'acqua piovana – in piccoli stagni o nel terreno – gli agricoltori potrebbero ridurre i rischi della siccità e incrementare la produzione.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Oltre a fare scorta d'acqua in tutti questi modi, gli agricoltori si stanno impegnando a evitare gli sprechi.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Efficaci sistemi di irrigazione sono quello "a goccia", che eroga la giusta quantità d'acqua, in modo lento e continuo, e la microirrigazione, che "bagna" solo la zona delle radici della pianta, senza sprechi.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Oggi sono diffusi anche sistemi che usano immagini satellitari e dati meteorologici per determinare la quantità di acqua da utilizzare, senza nessuno spreco!

**Charlie Sun** @CharlieSun

Questo è solo l'inizio... le strade per l'innovazione sono sempre aperte e gli agricoltori e gli scienziati sono attenti a trovarle tutte.

**Charlie Sun** @CharlieSun

E non dimentichiamo quello che possiamo fare noi, a casa: lo spreco alimentare va di pari passo con lo spreco d'acqua!

**Charlie Sun** @CharlieSun

In Italia nel 2012 si sono usati 12,5 miliardi di metri cubi d'acqua (un decimo del Mar Adriatico!) per far crescere prodotti agricoli poi abbandonati nei campi.

**Gaia 2000** @Gaia2000

Dobbiamo dirlo ancora una volta? Forse sì: NO allo spreco! E già che ci siamo, parliamo di quello più importante: lo spreco di energie! [#risparmioenergetico](#).

**Charlie Sun** @CharlieSun

Risparmiare energia è fondamentale per il nostro futuro. Non a caso, la Comunità Europea ha inserito il risparmio energetico tra le 4 sfide per il terzo millennio.

**Charlie Sun** @CharlieSun

La questione è seria: per mantenere il nostro stile di vita stiamo consumando risorse non rinnovabili: petrolio, carbone, metano...

**Charlie Sun** @CharlieSun

Sono combustibili fossili che derivano da piante e animali vissuti milioni di anni fa. E oggi danno l'80% dell'energia utilizzata nel mondo. [#combustibilifossili](#).

**Charlie Sun** @CharlieSun

Se non si corre ai ripari per sostituirli con fonti rinnovabili sarà un guaio.

**Robin Food** @RobinFood

Provate a pensare cosa succederebbe se non avessimo più a disposizione l'energia. È un giochino divertente e scoprirete cose incredibili, cui non avete mai pensato!

**Robin Food** @RobinFood

Una giornata senza energia inizierebbe... in ritardo: la radio-sveglia non ha suonato.

**Robin Food** @RobinFood

Ci vorrebbe un bel caffè, ma la macchinetta non funziona! E il latte in frigo è diventato acido dopo una notte "al caldo".

**Charlie Sun** @CharlieSun

Potresti mangiare almeno un po' di pane e marmellata, ma il tostapane non si accende. Meglio andare al bar!

**Gaia 2000** @Gaia2000

Corri a vestirti: la tua maglietta preferita è fresca di bucato ma è tutta stropicciata e non la puoi stirare!

**Gaia 2000** @Gaia2000

Metti i vestiti di ieri ed esci di corsa, ma l'ascensore non funziona... 6 piani di scale a piedi!

**Charlie Sun** @CharlieSun

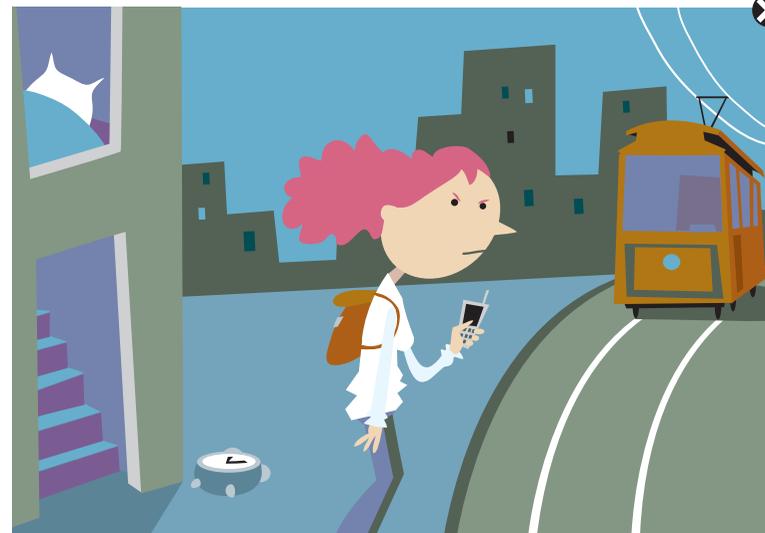
Vai a prendere il tram, ma non arriva: è fermo sulle rotaie! Non resta che scendere in metropolitana: ma il guasto elettrico ha colpito anche lì...

**Gaia 2000** @Gaia2000

Provi a telefonare a un amico, ma il cellulare si è scaricato.

**Wastestock** @Wastestock

Una giornata senza energia.

**Robin Food** @RobinFood

Non ci vuole molto a capirlo: una giornata senza energia sarebbe, per come siamo abituati noi, un vero incubo!

**Charlie Sun** @CharlieSun

Largo alle energie rinnovabili, allora: eolica, solare, geotermica... Il vento, il sole e il calore della Terra sono inesauribili. O quasi!

**Robin Food** @RobinFood

Non dimentichiamo che anche gli scarti agricoli e forestali e il biogas sono energie rinnovabili. L'agricoltura ce ne offre in gran quantità!

**Charlie Sun** @CharlieSun

E forse queste fonti ci aiuteranno a raggiungere un obiettivo importante fissato dalla Comunità Europea: produrre il 17% della nostra energia da fonti rinnovabili entro il 2020!

**Gaia 2000** @Gaia2000

Il primo modo per risparmiare è... consumare meno. Per cosa consumiamo energia? Soprattutto per tenerci caldi o freddi: insomma, riscaldamento e aria condizionata.

**Gaia 2000** @Gaia2000

Spesso consumiamo molta energia per il riscaldamento perché la nostra casa non è bene isolata: le finestre hanno spifferi o le pareti lasciano passare il freddo...

**Gaia 2000** @Gaia2000

Ottimi rimedi per risparmiare sul riscaldamento sono le finestre coi doppi vetri e... una tenda pesante che trattienga il calore!

**Charlie Sun** @CharlieSun

Parliamo di elettricità: spegnere la luce se non serve, usare lampadine a risparmio energetico e non lasciare apparecchi in Standby.

**Charlie Sun** @CharlieSun

E scegliete elettrodomestici di classe superiore: A+, A++, A+++. Costano un po' di più ma fanno risparmiare molto!

**Charlie Sun** @CharlieSun

Last but not least, i rifiuti. Produciamone di meno: smaltirli consuma energie e produce emissioni dannose per l'ambiente.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Quando facciamo la spesa, scegliamo prodotti con imballaggi ridotti.

**Robin Food** @RobinFood

Impariamo a non sprecare i rifiuti: se sono buttati nel posto giusto possono diventare una preziosa risorsa.

**Charlie Sun** @CharlieSun

I triangoli fatti da tre frecce che compaiono su alcuni contenitori sono simboli che indicano il materiale di cui sono fatti. Informazione utile per riciclarli!

**Charlie Sun** @CharlieSun

Riciclando l'alluminio delle lattine possiamo ottenere molte cose: altre lattine, biciclette, caffettiere, termosifoni...

**Wastestock** @Wastestock

Rifiuti = Risorse.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Cassette della frutta, travi, mobili vecchi... il legno che non serve più può essere sminuzzato in piccoli "chips" e trasformato in pannelli o mattonelle.

**Charlie Sun** @CharlieSun

Dai materiali organici (come gli scarti di cucina e del giardino) si ricava il compost, un ottimo fertilizzante. Per le piante di casa, ma anche per i campi coltivati.

**Gaia 2000** @Gaia2000

A proposito di compost, non dimentichiamo che prima di buttare il cibo abbiamo molti modi per recuperare gli avanzi. Volete qualche consiglio?



Da: Robin Food
A: Gaia 2000

Inviato: sabato 13 Ottobre 2012 15.58

Oggetto: Mi suona familiare

Cara la mia Gaia, eccoci di nuovo qui a parlare di ricette squisite fatte con gli avanzi. E ora che abbiamo fatto il giro del mondo dei sapori, della biodiversità e dell'agricoltura del futuro, possiamo rilassarci un po' e fare due chiacchiere. Magari davanti a un bel piatto italiano al 100%. Qui a Londra ci sono ottimi ristoranti, ma ho un'idea. Anzi, una sorpresa. Vediamo se indovini. Ho qui davanti un foglietto con delle scritte misteriose: LGW, FCO... Cosa vorranno dire, secondo te?



Da: Gaia 2000
A: Robin Food

Inviato: sabato 13 Ottobre 2012 16.01

Oggetto: NN LO SO!

FCO? Qualche organizzazione internazionale di lotta allo spreco o alla fame nel mondo? Uffa, stai diventando come Charlie Sun anche tu :-). E ormai dovresti saperlo che le domande mi rendono nervosa.



Da: Robin Food
A: Gaia 2000

Inviato: sabato 13 Ottobre 2012 16.03

Oggetto: FiumiCinO...

... E London GatWick. Nel caso tu non lo sapessi, sono due aeroporti ;-). Uno vicino a te e uno vicino a me. E, se mi concedi di prendere un aereo (ma giuro, per compensare le emissioni di CO₂ andrò a scuola in bici per un anno), indovina chi vedrai il 27 dicembre? Eh sì, alla fine il profumino delle tue torte è arrivato fin qui e anche un supereroe come me ha ceduto. Così ho convinto la mia famiglia a fare un giretto in Italia... Gaia, I'm coming! Looking forward to see you, David (aka Robin Food :-)

Per saperne di più

Robin, Gaia, Charlie e Wastestock sono personaggi di fantasia. Ma le tematiche di cui parlano, anche se sono state raccontate con la loro voce, sono vere e importanti, e ci riguardano tutti da vicino. Se volete saperne di più, ecco qualche buon indirizzo.

www.oneplanetfood.info/alimentazione-e-societa/itemlist/tag/sprechi%20alimentari.html

Una piattaforma dedicata al rapporto fra cibo, salute, consumi e ambiente.

<http://ec.europa.eu/food/food/sustainability>

Un'area del sito della Commissione Europea dedicata al cibo e alla sostenibilità: un percorso che aiuta a conoscere le cause degli sprechi e dei consumi, dando suggerimenti per imparare a ridurli.

www.carboeurope.org/education

Il sito descrive (in diverse lingue) le attività sviluppate nel progetto **Carboschools**, realizzato con i fondi della UE. Offre una ricca raccolta di risorse per sperimentare il proprio impatto sulla Terra e sul clima e ridurre le emissioni di CO₂.

<http://ecc.adiconsum.org>

Il sito del Centro Europeo Consumatori è ricco di suggerimenti e consigli utili sulla tutela dei consumatori e risponde a tutte le richieste di chiarimenti e informazioni.

<http://england.lovefoodhatewaste.com>

In lingua inglese. Un sito con informazioni, ricette e numerosi consigli per risparmiare tempo e denaro in cucina.

www.oxfam.org/en/grow/method

Alimentazione, consumi, stagionalità, Fair Trade e consigli antispreco.

<http://cucinaeco.wordpress.com>

Un blog di ricette a impatto (quasi) zero, cibo e un'agenda di appuntamenti.

www.sisalimentazione.it

Il sito della Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione.

www.barillacfn.com

Una piattaforma sul tema delle dinamiche legate alla produzione, al consumo del cibo e al suo valore alimentare e sociale.

Il progetto “RuralLand. Una finestra sul mondo rurale” è realizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali nell’ambito del Programma Rete Rurale Nazionale cofinanziato dalla Commissione Europea.

Il progetto include le iniziative Rural4kids, Rural4teens e Rural4youth.

A cura della Direzione generale dello sviluppo rurale

Ufficio DISR2, Dirigente responsabile: Graziella Romito

Ufficio DISR3, Dirigente responsabile: Paolo Ammassari

Ideazione e progettazione: Paola Lionetti

Coordinamento scientifico e metodologico: Paola Lionetti, Rosa Bianco Finocchiaro, Federica D’Aprile, Stefania Luzzi Conti

Contenuti scientifici e revisione dei testi: Paola Lionetti, Danilo Marandola, Stefania Luzzi Conti

Hanno collaborato ai testi e alla predisposizione del volume: Rosa Bianco Finocchiaro, Cristiana Gallinoni, Valentina Longo, Milena Verrascina, Silvia Coderoni

Si ringraziano per la partecipazione al progetto e il lavoro complessivamente svolto: Giuseppe De Marco, Alberto Marchi, Maria Luisa Pettignano, Elena Pucino, Laura Starna

Progettazione editoriale: Giunti Progetti Educativi

Responsabile editoriale: Maria Cristina Zannoner

Coordinamento editoriale e testi: Morgana Clinto

Illustrazioni: Piero Corva

Progettazione e impaginazione grafica: Lorenzo Domizioli

Redazione: Camilla Gensini

Ufficio tecnico: Alessio Todarello

Pubblicazione realizzata con il contributo del FEASR (Fondo Europeo per l’Agricoltura e lo Sviluppo Rurale) nell’ambito delle attività previste dal Programma Rete Rurale Nazionale – 2007/2013 – Rural4teens.

www.reterurale.it • www.ruraland.it

www.rural4kids.it • www.rural4teens.it • www.rural4youth.it

www.giuntiprogettieducativi.it

© 2012 Giunti Progetti Educativi S.r.l., Firenze

© 2012 Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, Roma

Prima edizione: ottobre 2012

Stampato presso Giunti Industrie Grafiche S.p.A.
Stabilimento di Prato, azienda certificata PEFC™



Certificato PEFC

Questo prodotto è
realizzato con
materia prima
da foreste gestite in
maniera sostenibile e
da fonti controllate

www.pefc.it