Caro studente,

da oltre trent'anni la Regione Emilia-Romagna è impegnata in **ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE ALIMENTARE** volte a promuovere consumi alimentari consapevoli, rivolte prioritariamente ai giovani.

Il progetto, di cui questo materiale didattico fa parte, è finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, in accordo col Ministero dell'Istruzione, ed è orientato a far conoscere l'agricoltura biologica nelle sue varie sfaccettature.

Il progetto, che ha ottenuto il patrocinio dell'Ufficio Scolastico dell'Emilia-Romagna, si articola in varie attività, tra cui un concorso sul tema Biologico e cambiamento climatico, e intende far conoscere a bambini e ragazzi i **PRINCIPI DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA**, il concetto di **SOSTENIBILITÀ** e l'importanza della ristorazione collettiva scolastica come momento di **EDUCAZIONE ALIMENTARE.**

Ci auguriamo che questo materiale didattico possa essere utile a ragazzi, insegnanti e genitori e stimolare interesse non solo verso l'agricoltura biologica, ma più in generale nei confronti dell'agricoltura e dell'ambiente.

Buona lettura!

Rossana Mari
Responsabile Posizione Organizzativa Orientamento dei consumi e educazione alimentare
Direzione Generale Agricoltura Regione Emilia-Romagna

FEDERBIO
FEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTURA BIOLOGICA E BIODINAMICA

Con il patricinio non oneroso dell'Ufficio Scolastico dell'Emilia-Romagna
Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per l'Emilia-Romagna

Regione Emilia-Romagna
Assessorato Agricoltura
Agroalimentare Caccia e Pesca

Progetto finanziato
nell'ambito del
Fondo "Mense bio"
Decreto Mipaaft
18 dicembre 2017 n. 14771

BioClima_Folder_stampa_06_Exe.indd 1 27/10/20 09:48

COSA È L'AGRICOLTURA BIOLOGICA?

È la *Mamma* del cibo biologico, quella che fa nascere frutta e verdura in modo naturale, seguendo i ritmi delle stagioni, senza utilizzare pesticidi e fertilizzanti chimici perché vuole bene all'ambiente e a noi.

Coltivare i prodotti della terra secondo le regole del biologico **vuol dire non solo rispettare la natura, ma tutti gli esseri viventi,** anche gli insetti più piccoli e magari anche un po' bruttini, ma tanto utili per mantenere l'ecosistema in equilibrio e soprattutto contribuire alla nostra alimentazione in modo sano e salutare, facendoci gustare tutto il buono che la terra ci offre.

PERCHÉ IL BIOLOGICO FA BENE ALL'AMBIENTE?

Perchè gli è amico, quindi, lo rispetta e così fa bene a te e a tutti quelli che lo abitano.

Coltivare e allevare biologico significa sfruttare la naturale fertilità del terreno, **utilizzare sistemi in armonia con i ritmi naturali della terra, il ciclo di vita delle piante e la salvaguardia del benessere animale,** che derivano dalle conoscenze del passato ma aggiornate da innovative tecniche di coltivazione.

Un mix di tecniche e azioni moderne e tradizionali che aiuta a preservare l'ecosistema, così che la fauna tipica del suolo, cioè insetti, anfibi, uccelli e tutti gli organismi del suolo, possa continuare a svolgere il proprio ruolo: *uno per tutti, tutti per uno!*

COME SCEGLIERE IL BIOLOGICO A TAVOLA?

Di solito sono la mamma o il papà a fare la spesa, ma adesso è arrivato il tuo turno.

Imparando a riconoscere il Bio potrai diventare l'esperto in famiglia e aiutare a portare in tavola alimenti sani e ancora più buoni.

Per prima cosa cerca e osserva bene: sui prodotti biologici certificati deve essere riportata in etichetta la scritta "BIOLOGICO". Esiste anche un marchio unico per i prodotti da agricoltura biologica nei Paesi dell'Unione europea: una fogliolina verde con 12 stelle. **Un prodotto Bio è come un amico: lo riconosci subito e quando lo trovi, trovi un tesoro.**

AMBIENTE E CLIMA:
LA PAROLA D'ORDINE È PROTEZIONE!

Non serve scomodare Harry Potter e uno dei suoi incantesimi più efficaci *Protego Maxima!*
È importante invece darsi da fare per mettere in campo tutte le risorse per proteggere il nostro Pianeta e il biologico è una delle nostre armi più utili.

MA COME FACCIAMO?

Sarebbe necessario imparare a convertire il più possibile le coltivazioni e gli allevamenti tradizionali in coltivazioni e allevamenti biologici.

L'agricoltura biologica infatti, come abbiamo già visto, oltre a non usare pesticidi e a favorire la biodiversità agricola, permette di fissare nel terreno grandi quantità di carbonio, contribuendo a contrastare il riscaldamento globale.

Il **RISCALDAMENTO GLOBALE** è un fenomeno climatico, osservato nei recenti decenni, che provoca un aumento della temperatura media della superficie della Terra

SOSTENIBILITÀ = IMPARARE A VIVERE, IN MANIERA EQUA PER TUTTI, SENZA DISTRUGGERE I SISTEMI NATURALI DELLA TERRA

SOSTENIBILITÀ E TERRITORIO:
L'UNIONE FA LA FORZA!

Sostenibilità, che parolone difficile...
In realtà è più facile da capire di quanto credi e soprattutto è molto importante per l'ambiente e quindi per tutti noi.
Sostenibilità e territorio sono molto legati ed è proprio qui che il nostro amico Bio ha un compito fondamentale e quindi anche noi.

MA COME FACCIAMO?

È semplice, invitiamo amico Bio a colazione, pranzo, merenda e cena! Il biologico, ormai lo stiamo imparando bene, rispetta le risorse naturali come acqua, fertilità del suolo, biodiversità e non utilizza sostanze chimiche inquinanti, quindi contribuisce davvero a mettere in pratica la sostenibilità ambientale.

L'ALIMENTAZIONE BIOLOGICA È ANCORA UNA VOLTA LA NOSTRA MIGLIORE ALLEATA PER PRENDERCI CURA DI NOI E DELL'AMBIENTE.

LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI:
MANGIARE BENE, MANGIARE BIO

A casa, ma anche a scuola imparare a mangiare Bio dà più gusto e soprattutto è una scelta di qualità. Perché uno dei vantaggi di preferire il biologico è che sai sempre tutto di quello che stai mangiando.

Stiamo parlando della TRACCIABILITÀ, che significa proprio seguire tutto il percorso di un alimento: dalla terra alla nostra tavola e quindi avere garanzia di qualità e genuinità.

BIO APPETITO? LA RISPOSTA È SÌ!
I BENEFICI DEL BIOLOGICO A TAVOLA

Dal momento che non vengono fatti trattamenti chimici di sintesi , il biologico è molto denso di nutrienti, non ci sono coloranti e conservanti, non vengono svolte maturazioni obbligate e gli additivi sono assenti.

A SCUOLA CON BIO C'È PIÙ GUSTO
I PRODOTTI BIOLOGICI NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA!

Nella ristorazione scolastica preferire i cibi biologici **è una scelta importante** per la salute e per crescere in modo corretto e armonico.

Ogni giorno a scuola impariamo tante cose nuove e utili e anche a tavola nella nostra mensa possiamo imparare a nutrirci nel modo più corretto, sia in termini di quantità che di qualità, senza mai rinunciare al gusto e al piacere di stare insieme.

Le buone abitudini alimentari, che apprendiamo a scuola, le portiamo anche a casa, contribuendo così al benessere di tutta la nostra famiglia.

BioClima_Folder_stampa_06_Exe.indd 2 27/10/20 09:48