

ORTOBOOK

Conoscere il valore del cibo per non sprecare



Venerdì 14 settembre ore 20:00 - Casa Sanfilippo
via Panoramica dei Templi Agrigento

Dott. Domenico Alaimo
Resp. Ufficio Educazione e
Promozione della Salute
D. S. di Agrigento



Programma
Regionale
F.E.D.

ATTORI

ASP : UEPS DISTRETTO
SANITARIO AGRIGENTO

FAMIGLIA

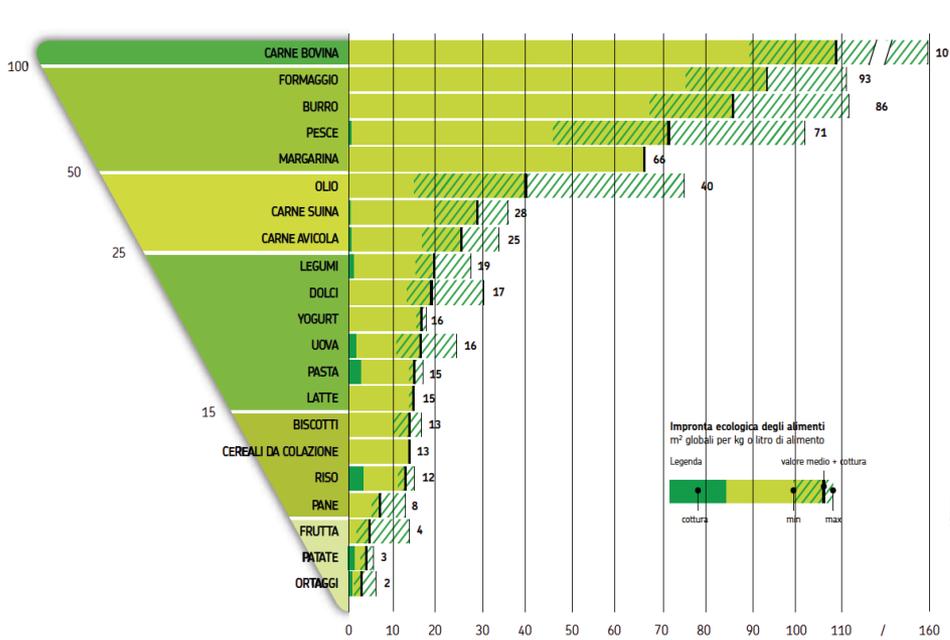
COLDIRETTI

PARCO ARCHEOLOGICO E
PAESAGGISTICO
VALLE DEI TEMPLI

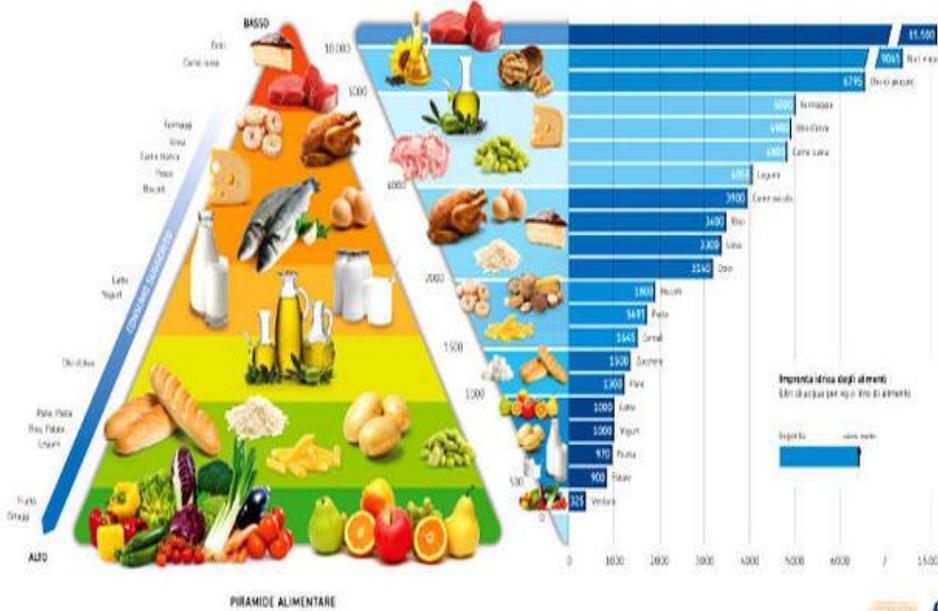
ROTARY
CLUB
AGRIGENTO

SCUOLA

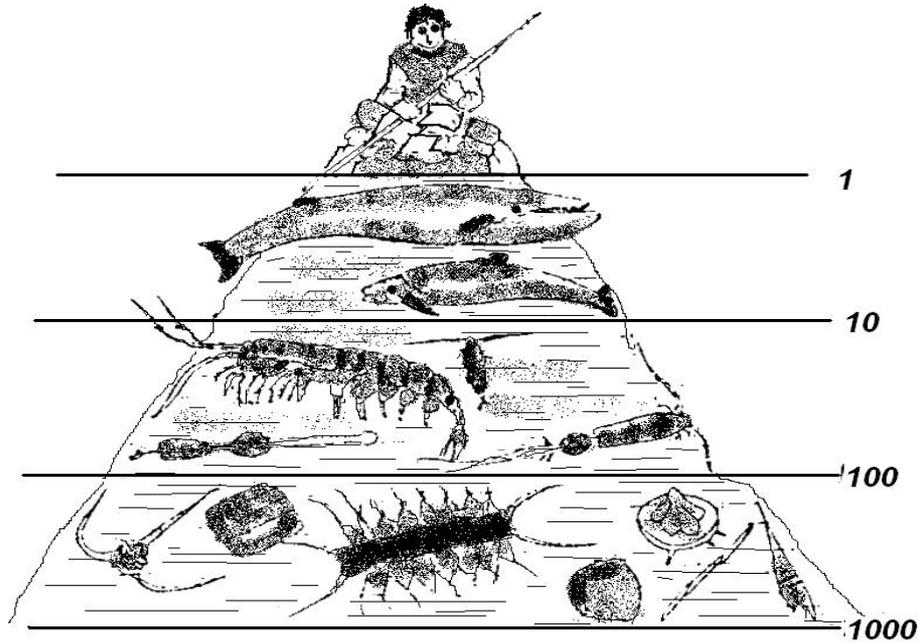
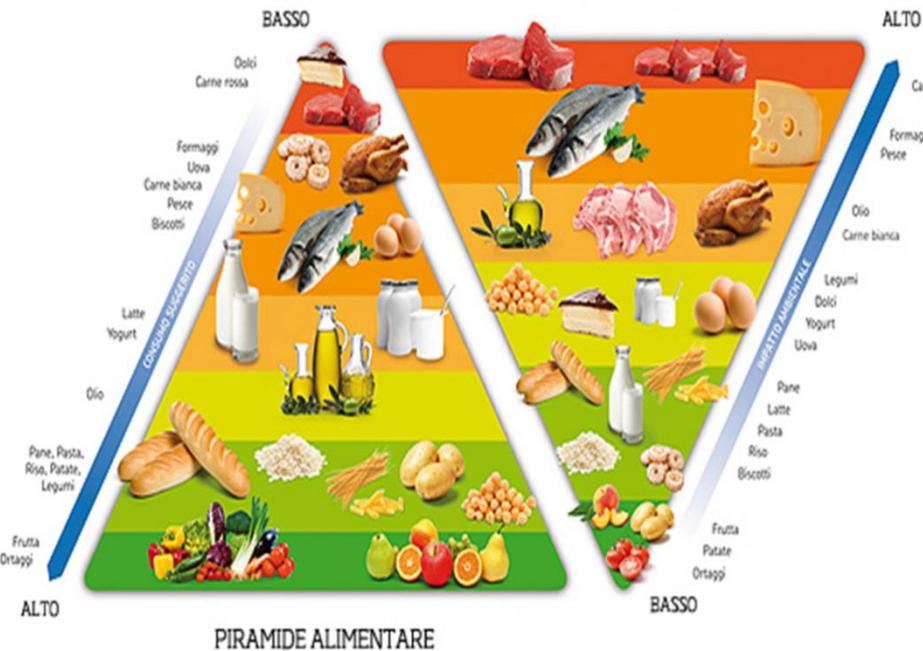




Nota: per una migliore comprensione, il dato è stato arrotondato



PIRAMIDE AMBIENTALE



PIRAMIDE ALIMENTARE

Il cibo che sprechiamo (Fonte: FAO, 2011)



1/3

del cibo prodotto
non raggiunge il
nostro stomaco



510 milioni di ton. di cibo
sprecate durante la produzione primaria



355 milioni di ton. di cibo
sprecate dopo la raccolta



180 milioni di ton. di cibo
sprecate nella lavorazione industriale



200 milioni di ton. di cibo
sprecate durante la distribuzione



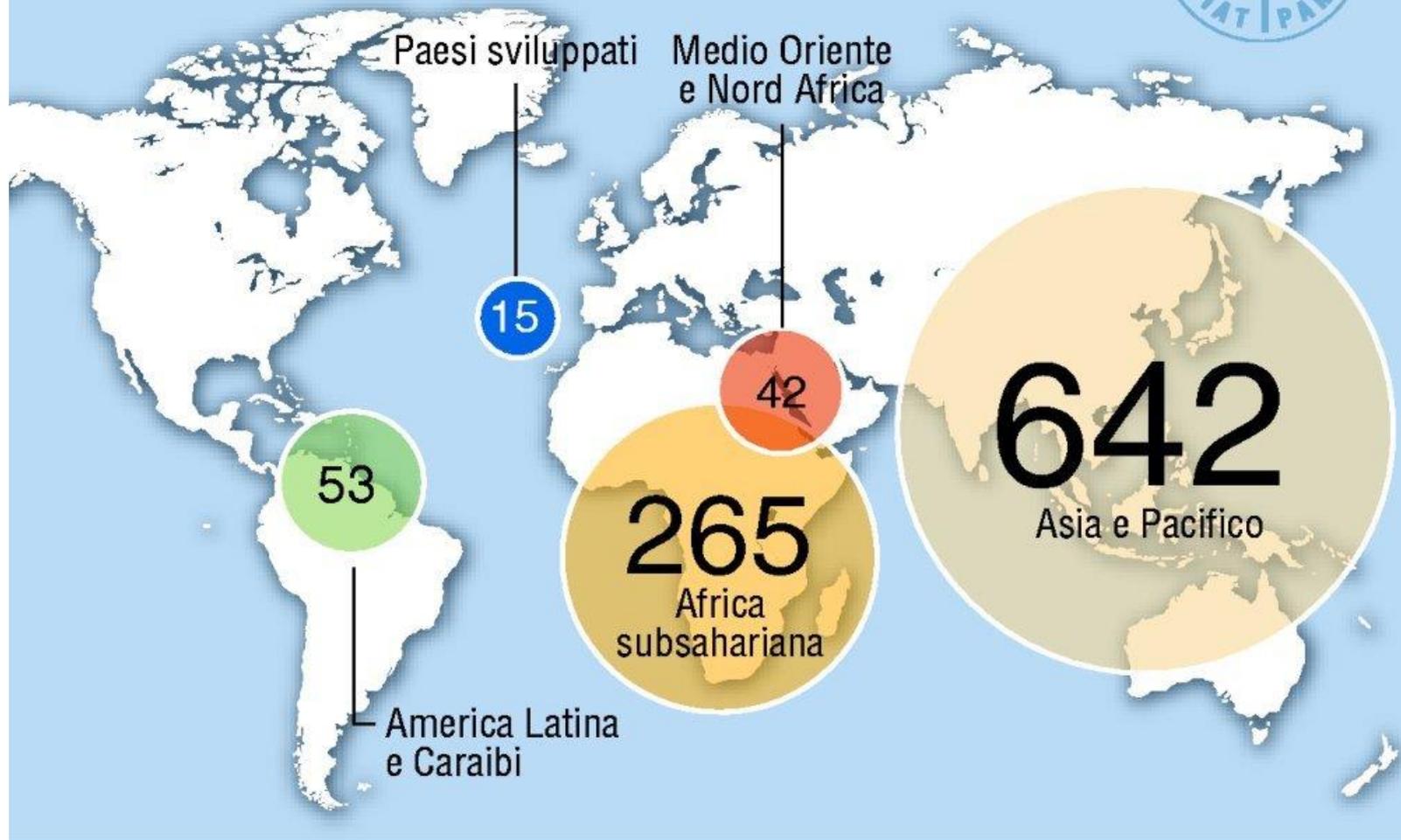
345 milioni di ton. di cibo
sprecate durante il consumo

La mappa della malnutrizione

Persone che soffrono la fame nelle diverse aree del mondo (dati in milioni)

1,02 miliardi
gli affamati nel mondo

+9%
rispetto all'anno scorso





I TRE PARADOSSI GLOBALI DEL CIBO

MORIRE PER FAME O PER OBESITÀ?

805

milioni
di persone
soffrono
la fame



2,1

miliardi
di persone
sono obese
o in sovrappeso

NUTRIRE PERSONE, ANIMALI O AUTO?

il **47%**

della produzione
mondiale di cereali
è destinato
all'alimentazione
umana



il **40%**

è destinato
all'alimentazione
animale e alla produzione
di biocarburanti



SPRECARRE CIBO O NUTRIRE CHI HA FAME?

1,3 miliardi

di tonnellate
di cibo sono
sprecate
ogni anno
nel mondo



4 volte

il fabbisogno di cibo
per nutrire gli **805**
milioni di persone
che soffrono la fame



ORTOBOOK : dal seme e dalla terra nasce cultura



Conoscere il valore del cibo per non sprecare

Realizzazione dell'aula verde per promuovere e sviluppare l'educazione alimentare e ambientale nelle scuole:

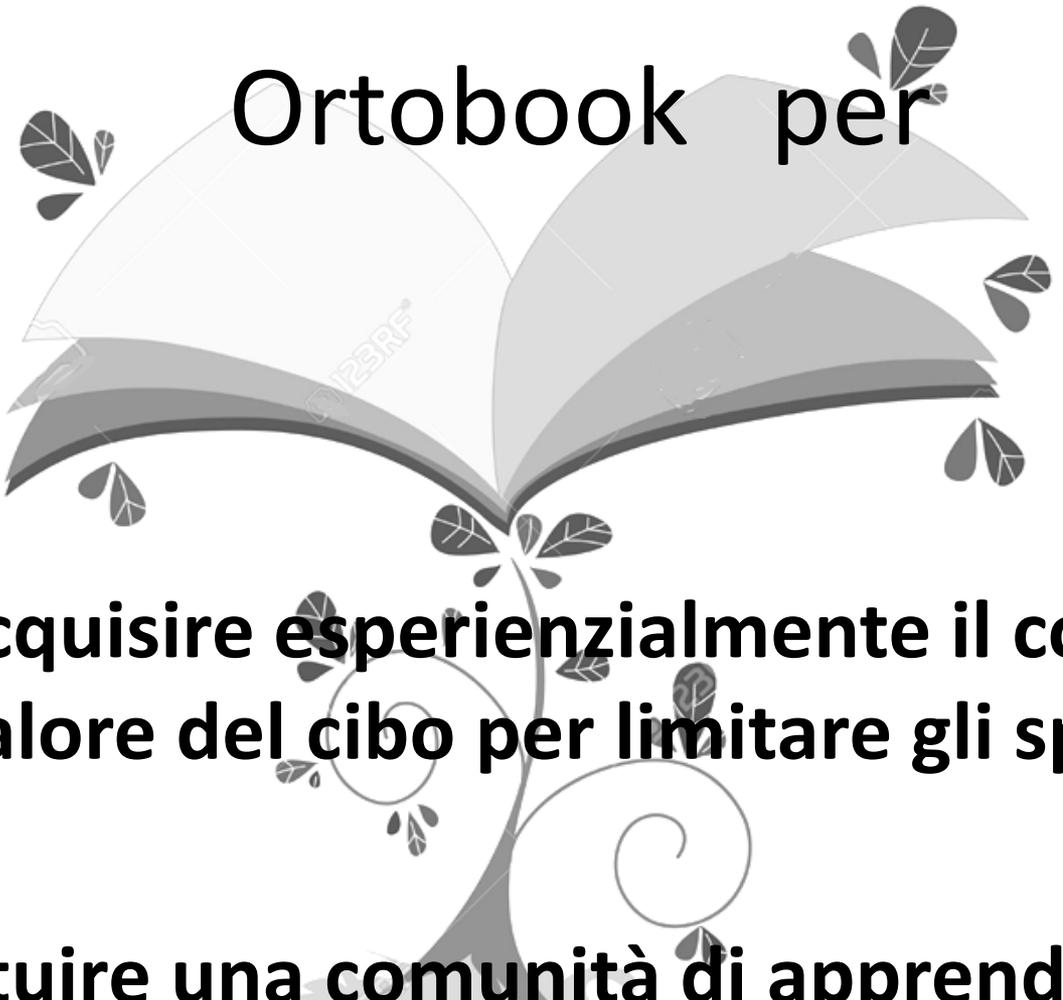
- saranno fornite delle aiuole soprassuolo per coltivare ortaggi di stagione ed aromatiche
- Sarà attuata una divisione dei compiti per gruppi classi : concimazione, piantumazione o semina, irrigazione, lotta alle avversità, monitoraggio e raccolta



ORTOBOOK

- Verranno effettuati incontri con esperti
- sarà esplorato il territorio per conoscere le varietà locali commestibili sia domestiche che alimurgiche
- Gli alunni incontreranno chef e studenti dell'alberghiero per esperienze culinarie
- Produzione di lavori (video, cartelloni, opere artistiche) che testimonieranno l'impegno contro lo spreco alimentare

Ortobook per

A stylized illustration of an open book with large, curved pages. The book is surrounded by various leaves and a decorative vine with a spiral at the bottom. The overall style is clean and modern, using shades of gray and white.

- **Far acquisire esperienzialmente il concetto del valore del cibo per limitare gli sprechi**
- **Costituire una comunità di apprendimento delle competenze sociali e di quelle trasversali (life & soft skill)**

Aula verde

- La proposta vuole promuovere un ambiente educativo che aiuti gli alunni ad acquisire **competenze in un ottica di sostenibilità**:
- CAPACITÀ DI LETTURA DELL'AMBIENTE CHE LI CIRCONDA E
COMPRESIONE DELLA POSSIBILITÀ DI MIGLIORARLO
- CAPACITÀ DI SAPER OSSERVARE
- CAPACITÀ INDUTTIVE
- COMPETENZA SISTEMICA
- ABILITÀ PRATICHE
- COMPETENZA DI PREVISIONE



Aula verde



- COMPETENZA STRATEGICA
- CAPACITÀ DI MODIFICARE IL PROPRIO
ATTEGGIAMENTO COOPERANDO CON GLI ALTRI
- ATTRIBUZIONE DI UN VALORE A CIÒ CHE SI
REALIZZA

AULA VERDE

- COMPETENZA DI PENSIERO CRITICO
- COMPETENZA DI AUTOCONSAPEVOLEZZA
- COMPETENZA DI PROBLEM SOLVING INTEGRATO



Competenze fondamentali per la sostenibilità (UNESCO)



- Introdurre una didattica multidisciplinare in cui l'aula verde diventa lo strumento per le attività di educazione alimentare, ma anche per quelle di educazione ambientale
- Far diventare i piccoli consumatori dei coproduttori, cittadini consapevoli delle proprie scelte d'acquisto: educare allo sviluppo sostenibile e al consumo consapevole
- Acquisire una metodologia induttiva nell'approccio all'educazione alimentare e ambientale sviluppando esperienze didattiche in classe e nell'aula verde



- Far conoscere il territorio, i suoi prodotti e le ricette attivando occasioni di incontro con esperti (agronomi, produttori agricoli, chef) per creare una pluralità di relazioni con gli attori del settore agroalimentare e gastronomico della comunità locale in modo da destare la curiosità e la conoscenza della realtà circostante
- Fornire elementi di storia e cultura della gastronomia esplorando il territorio
- Costruire una rete di esperienze di Ortobook a livello territoriale





- Acquisire principi di orticoltura biologica
- Impedire che tanti neuroni utili diventino neuroni spazzatura
- Maturare la consapevolezza che l'alimentazione è un fatto culturale, il cui significato trascende l'aspetto nutrizionale

- Imparare a leggere la realtà come un insieme di fenomeni percepiti attraverso i sensi, accrescere la propria memoria e capacità di percezione sensoriale, appropriarsi di un lessico e di una grammatica del gusto
- Imparare a collaborare ed a essere solidali
- **Dare valore al cibo**



2.7.59



LE BUONE
Abitudini

si apprendono con

l'esperienza



Rotary
Club Agrigento



parco valle dei templi agrigento

ORTOBOOK



domenico aialmo



www.sicilytravel.net

