

Sviluppo Sostenibile e Alimentazione Sostenibile

Il riscaldamento globale, la desertificazione e la perdita di biodiversità sono solo alcuni dei cambiamenti che il pianeta sta subendo anche a causa di come si produce e consuma il cibo. Un sistema alimentare come quello odierno basato sui combustibili fossili, sullo spreco, sull'inquinamento e lo sfruttamento delle risorse, che si è evoluto e radicato nelle società industrializzate, non è più un modello proponibile, né per i paesi che l'hanno creato, né per quelli che hanno cercato di imitarlo. Oggi abbiamo la possibilità concreta di impostare un nuovo modello alimentare ed economico che finalmente metta al centro la natura e l'essere umano e fornisca il giusto riconoscimento a un capitale di risorse che non è sostituibile e che costituisce la base fondamentale del nostro "benessere". Per poter garantire che nei prossimi decenni il cibo sia una risorsa disponibile per tutti serve, quindi, tutelare l'ambiente da cui l'uomo trae le materie prime e l'energia: per farlo occorre prestare attenzione a cosa c'è dietro al cibo che mangiamo. Per stimare l'impatto ambientale di un alimento è necessario considerare il suo intero "ciclo di vita", percorrendo tutte le fasi della filiera alimentare dal "campo alla forchetta".

Il concetto di alimentazione riguarda la sfera economica, ecologica e sociale della sostenibilità. Riguardo agli aspetti ecologico-ambientali la sostenibilità dell'alimentazione deriva da un lato dall'uso efficiente delle risorse e dal altro dalla conservazione della biodiversità.

Tematica generale: sviluppo sostenibile, analisi degli aspetti ecologici e sociali

Fascia d'età: scuole primarie (classi quarta e quinta) e secondarie di 1° grado.

Durata del progetto: una lezione in classe della durata di 2 ore, visita guidata presso un'Area naturale gestita dall'Università di Catania.

Numero massimo di partecipanti: da concordare in fase di programmazione.

Periodo consigliato per la lezione in classe: da ottobre ad aprile

Periodo consigliato per l'escursione: da settembre a maggio se le condizioni meteo lo consentono

Per prenotare: aree.protette@unict.it

Tel. 095.4783550

Cell. 3408280281