

*Programma Nazionale delle Iniziative
per la*

Settimana UNESCO di Educazione allo Sviluppo Sostenibile 2012

*sotto
l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica*

MADRE TERRA: ALIMENTAZIONE, AGRICOLTURA ED ECOSISTEMA
SETTIMANA DI EDUCAZIONE ALLO SVILUPPO SOSTENIBILE 2012
19-25 NOVEMBRE

Commissione Nazionale Italiana per l'UNESCO

Indice

Indice	2
Eventi centrali	5
Iniziative diffuse in più regioni	12
Abruzzo	13
Chieti	13
L'Aquila	16
Pescara	18
Teramo	21
Basilicata	22
Matera	22
Potenza	22
Calabria	26
Cosenza	26
Reggio Calabria	28
Campania	30
Benevento	30
Napoli	30
Salerno	34
Emilia Romagna	35
Bologna	36
Ferrara	41
Modena	44
Piacenza	46
Ravenna	49
Reggio Emilia	53
Rimini	56
Friuli Venezia Giulia	57
Pordenone	67
Trieste	69
Udine	70
Lazio	73
Frosinone	73
Latina	74
Rieti	75

Roma	76
Viterbo.....	88
Liguria	91
Genova	91
Imperia	94
La Spezia	95
Lombardia	96
Bergamo	96
Brescia	99
Como	99
Cremona	101
Lodi.....	102
Mantova	102
Milano	102
Monza e Brianza	107
Pavia	108
Varese.....	110
Marche.....	111
Ancona.....	112
Ascoli Piceno.....	117
Macerata	120
Pesaro e Urbino	122
Molise	124
Campobasso	124
Isernia.....	125
Piemonte.....	126
Asti.....	126
Cuneo	127
Torino	127
Puglia	128
Bari	128
Barletta Andria Trani	135
Brindisi.....	136
Foggia	139
Lecce.....	141
Taranto	147

Sardegna	150
Cagliari.....	150
Carbonia Iglesias.....	152
Nuoro	153
Olbia Tempio	153
Medio Campidano	155
Sassari.....	156
Sicilia.....	157
Agrigento.....	158
Caltanissetta	159
Enna.....	159
Messina	160
Palermo	161
Siracusa	167
Trapani	168
Toscana	172
Arezzo.....	172
Firenze.....	173
Lucca.....	175
Pisa	176
Siena	176
Trentino Alto Adige	177
Bolzano.....	177
Trento.....	177
Umbria	186
Perugia	186
Valle d’Aosta	189
Veneto	190
Belluno	190
Padova.....	190
Treviso.....	194
Venezia	194
Verona.....	195

Eventi centrali



Commissione Nazionale
Italiana per l' UNESCO



Settimana UNESCO di Educazione allo Sviluppo Sostenibile 2012 (19-25 novembre)

sotto

l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica

Convegno centrale:

Madre Terra: alimentazione, agricoltura ed ecosistema

*Mercoledì 21 novembre, Chiostro della Facoltà di Ingegneria, San Pietro in Vincoli, Sapienza
Università di Roma, Via Eudossiana 18*

Ore 12.00

*Presentazione della
Settimana UNESCO di Educazione allo Sviluppo Sostenibile 2012*

Giovanni Puglisi

Presidente della Commissione Nazionale Italiana per l'UNESCO

Vincenzo Naso

Direttore CIRPS, Sapienza Università di Roma

Nicola Zingaretti

Presidente Provincia di Roma

Mario Pianesi

Fondatore UPM Un Punto Macrobiotico

Gianni Mattioli

Presidente del Comitato scientifico per il DESS - Decennio UNESCO
di Educazione allo Sviluppo Sostenibile 2005-2014

Ore 13.00: rinfresco

offerto da UPM – Un Punto Macrobiotico

Ore 13.30

Alimentazione, agricoltura e sviluppo: strategie e politiche internazionali

Chair:

Massimo Scalia

Presidente del Comitato Scientifico per il DESS

Keynote speech:

Riccardo Valentini

Premio Nobel per la Pace

IPCC, CMCC - Centro Euro-mediterraneo sui Cambiamenti Climatici

Speakers:

Stefano Leoni

WWF

Cesare Ronchi

BCFN - Barilla Center for Food & Nutrition

Giovanni Scarano

Cattedra di Economia dell' Ambiente, Università Roma Tre

Mauro Gamboni

CNR - Dipartimento Scienze Bio-agroalimentari

Progetto Agricoltura Sostenibile

Vittorio Cogliati Dezza

Legambiente

Ore 15.00

Alimentazione, cultura, sviluppo umano:

Chair

Aurelio Angelini

Presidente del Comitato Scientifico per il DESS

Keynote speech

Paolo Orefice

Cattedra UNESCO Sviluppo Umano e Cultura di Pace

Speakers:

Pasquale De Muro

Cattedra Economia dello Sviluppo Umano, Università Roma Tre

Carlo Felice Casula

Cattedra Storia Contemporanea, Università Roma Tre

Maria Torresani

Settore Sviluppo Sostenibile, CNI UNESCO

Ore 16.30

Alimentazione, educazione e salute

Chair

Antonella Cassisi

Settore Scuole Associate, Commissione Nazionale Italiana per l'UNESCO

Keynote speech

Stefania Borgo

ISDE - Medici per l'Ambiente

Speakers:

Vichi De Marchi

Portavoce WFP - World Food Programme

Lavinia Gasperini

FAO, Agricultural Education, Education for Rural People Partnership OEKD

Pierluigi Biagi

Dip. di Biochimica "G. Moruzzi", Università di Bologna

Testimonianze di medici impegnati in missioni umanitarie, progetti di sviluppo e cura di patologie legate all'alimentazione in paesi in via di sviluppo e scenari post-bellici: Libia, Iraq, Bangladesh, Etiopia:

Ernesto Marziano

Chirurgo plastico, Smile Train Onlus

Mario Valle

Chirurgo Oncologo, Lazio Chirurgia Progetto Solidale Onlus

Si ringrazia:



* * *

Titolo: RURALAND: Acqua, Biodiversità, Clima, Energia...evitiamo gli sprechi

Tipologia attività: Laboratorio ludico-didattico e di sensibilizzazione sul tema delle quattro sfide dello sviluppo rurale, finalizzato a sollecitare lo spirito critico dei ragazzi sul tema degli sprechi di risorse.

Dove (Regione, Provincia, Comune): Lazio, Roma

Quando: (Data/e; Ora/e): 20-22 novembre

Organizzato da: **MIPAAF - Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali**

In collaborazione con: **Società Geografica Italiana**

Destinatari: insegnanti e alunni della scuola primaria

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Paola Lionetti, 06 46655162; p.lionetti@mpaaf.gov.it; www.ruraland.it; Stefania Luzziconti, 06 47856409; luzziconti@inea.it; www.ruraland.it

Breve descrizione: Quali sono i messaggi più importanti da comunicare ai bambini e agli insegnanti nel XXI secolo? Come possiamo avvicinare i bambini cittadini al mondo agricolo e rurale? E' possibile contenere lo spreco di risorse fondamentali per il nostro pianeta? "A, B, C, E ...evitiamo gli sprechi": questo il titolo del laboratorio pensato per sviluppare comportamenti responsabili nei confronti dell'ambiente e del mondo rurale. Attraverso percorsi ludico-didattici, i bambini saranno avvicinati alle quattro sfide dello sviluppo rurale (biodiversità, risparmio energetico, gestione delle risorse idriche e cambiamenti climatici), per esplorare le possibilità di contribuire al benessere e alla sostenibilità per l'ambiente e per la società. L'iniziativa rientra nella campagna di comunicazione *RURALAND* rivolta alle nuove generazioni, che invita gli studenti a diventare attori del cambiamento verso il benessere e la sostenibilità ambientale, partendo dalle abitudini quotidiane di ognuno di loro.

Titolo: Festa dell'Albero di Legambiente

Tipologia attività: campagna di sensibilizzazione sugli alberi e il verde, piantumazioni e attività didattiche

Dove (Regione, Provincia, Comune): tutta Italia

Quando: (Data/e; Ora/e): 21 novembre

Organizzato da: **Legambiente Onlus**

In collaborazione con: **Timberland - partner tecnico**

Con il patrocinio di: Ministero dell'Istruzione, della Ricerca e dell'Università

Destinatari: studenti delle scuole e cittadinanza

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 0686268350, festa.albero@legambiente.it, www.legambientescuolaformazione.it, www.legambiente.it

Breve descrizione: la Festa dell'Albero è una campagna di Legambiente giunta al suo diciottesimo anno di attività. Si rivolge alle scuole italiane e ai cittadini, sviluppandosi attraverso iniziative di piantumazione di nuovi alberi e specie vegetali che hanno luogo su tutto il territorio nazionale. L'obiettivo principale della campagna è sensibilizzare adulti e bambini sull'importanza del verde per la qualità della vita e la salvaguardia del nostro ecosistema, per le sue funzioni climatiche e di mitigazione del rischio idrogeologico. L'edizione 2012 verterà principalmente sul tema del verde urbano, sulla partecipazione attiva dei cittadini alla cura degli spazi verdi in città, per sottrarli al degrado e farli rivivere come spazi di socializzazione.

L'iniziativa rientra nella campagna: Festa dell'Albero di Legambiente, promossa da: Legambiente Onlus

Titolo: Alimentiamo la nostra Madre Terra

Tipologia attività: laboratorio formativo/didattico

Dove (Regione, Provincia, Comune): nelle scuole primarie e secondarie di I grado d'Italia

Quando (Data/e, Ora/e): dal 19 al 25 novembre 2012

Organizzato da: **FAI - Fondo Ambiente Italiano**, Settore Scuola Educazione

Destinatari: studenti di scuola primaria e secondaria di I grado

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Sara Clerici: 02.467615279, s.clerici@fondoambiente.it;

scuola@fondoambiente.it, www.faiscuola.it;

Breve descrizione: in tutta Italia saranno organizzate attività in classe e a casa realizzate per le Scuole primarie e secondarie di I grado. Il progetto ha lo scopo di diffondere valori, conoscenze e stili di vita orientati al rispetto del bene comune e delle risorse del Pianeta. Attraverso le diverse attività le classi apprenderanno quali azioni compiere nel quotidiano per rispettare le risorse della nostra Madre Terra, grazie alla guida di esperti che organizzeranno laboratori e dispenseranno "eco-consigli". Al termine della Settimana le classi saranno invitate a riflettere sulle azioni eco-sostenibili compiute. Nella sezione dedicata del sito www.faiscuola.it sarà possibile richiedere e scaricare le schede-delle attività nel dettaglio.

Titolo: Ambiente Sviluppo Sostenibile Ecosistema

Tipologia attività: mostra, incontri con scuole, conferenze; evento espositivo lezione didattica, mostra;

Dove: diversi comuni: Ferrara, Bologna, Modena, Correggio Maranello, Rubiera

Quando: dal 19 al 25 novembre;

Organizzato da: Circoli Culturali **Un Punto Macrobiotico** Reggio Emilia – Correggio - Bologna

In collaborazione con: amministrazioni comunali sedi delle iniziative

Con il patrocinio di: Regione Emilia Romagna, Sindaco Bologna, Sindaco Ferrara, Sindaco Correggio, Sindaco Maranello, Sindaco Rubiera, Sindaco Modena

Destinatari: studenti scuole ogni ordine e grado, cittadinanza

Contatti tel 0522406235 (UPM Reggio) 0522293848 (Presidente UPM RE)

email: sabinocaldelari@gmail.com

Breve descrizione: l'iniziativa prevede una mostra di pannelli incentrati sui grandi problemi ambientali: inquinamento, fame, povertà e sprechi alimentari. Si terranno inoltre degli incontri/conferenze su educazione all'alimentazione consapevole, sprechi, sviluppo sostenibile, agricoltura e policoltura "pianesiana".

Titolo: Sviluppo sostenibile Pianesiano

Tipologia attività: gazebo informativo, mostra, conferenza

Dove (Regione, Provincia, Comune): Marche, Ancona, Piazza Roma.

Quando: (Data/e; Ora/e): 24 e 25 novembre dalle 10:00 alle 18:00

Organizzato da: UPM Un Punto Macrobiotico

In collaborazione con: Scuola Primaria Faiani, Scuola Primaria Tommaseo

Con il patrocinio di: Regione, Provincia, Comune

Destinatari: studenti delle scuole, famiglie, cittadinanza

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 071200305, denis.provinciali@alice.it

Sabato 24, ore 18:00 presso "Sala Melpomene" del Teatro delle Muse, conferenza sul tema: "Ambiente-Agricoltura-Alimentazione-Salute-Economia".

Breve descrizione: durante le due giornate i ragazzi delle scuole saranno informati e formati sulle tematiche legate l'alimentazione e l'agricoltura sostenibile attraverso lezioni e approfondimenti. La cittadinanza verrà coinvolta nella riflessione attraverso punti informativi nella città e con la partecipazione alla conferenza.

Titolo: Ambiente, agricoltura, alimentazione, salute, economia.

Tipologia attività: evento espositivo

Dove (Regione, Provincia, Comune): Toscana, Firenze

Quando (Data/e, Ora/e): 23 e 24 novembre dalle 9:30 alle 22:00

Organizzato da: Circolo Culturale **Un Punto Macrobiotico**

In collaborazione con: Centro Unesco di Firenze

Destinatari: cittadinanza

Contatti [tel.] [email] [www]: (referenti: Goran Cetojevic e Anna Mugnai), 055-221167 annamugneca@libero.it

Breve descrizione: i rappresentanti di UPM coinvolgeranno i cittadini ad analizzare il proprio stile di vita stimolandoli ad una riflessione su "quale contributo può provenire dal nostro impegno quotidiano come cittadini, dalle nostre forme di consumo...". Verranno inoltre esposti i principi della Policoltura Ma-Pi, i principi delle 5 diete Ma-Pi e l' Etichetta Trasparente Ma-Pi come strumento per la tracciabilità e la sicurezza alimentare. Infine, allo scopo di monitorare gli esiti dell'iniziativa, verranno raccolte per iscritto le opinioni dei partecipanti, perseguendo così anche l'obiettivo di stimolare in loro una riflessione più consapevole.

Titolo: Convegno e presentazione del nuovo libro di Lester Brown: *9 miliardi di posti a tavola, la nuova geopolitica della scarsità di cibo*

Tipologia attività: convegno

Dove (Regione, Provincia, Comune): Emilia Romagna, Bologna, Palazzo Ercolani, Strada maggiore 45

Quando (Data/e, Ora/e): 30 novembre, dalle 9:30 alle 22:00

Organizzato da: Dipartimento di Sociologia e diritto, Università degli Studi di Bologna

In collaborazione con: Presidenza del Comitato Scientifico DESS

Destinatari: cittadinanza

Breve descrizione: il convegno, al quale parteciperanno i co-presidenti del Comitato Scientifico DESS Aurelio Angelini e Massimo Scalia, vedrà una tavola rotonda sul tema di cibo e sostenibilità, e sarà l'occasione per la presentazione del nuovo libro di Lester Brown, presidente e fondatore del prestigioso Earth Policy Institute.

Iniziative diffuse in più regioni

Titolo: Scuole e parco sostenibilmente insieme - immagini d'altri tempi

Tipologia attività: lezione didattica

Dove (Regione, Provincia, Comune): Regioni Emilia Romagna e Marche

Province di Rimini e Pesaro-Urbino

Comuni di Carpegna (PU), Frontino (PU), Montecopiolo (PU), Pennabilli (RN), Piandimeleto (PU) e Pietrarubbia (PU)

Quando: (Data/e; Ora/e): 19-25 novembre in orario scolastico

Organizzato da: Parco Naturale del Sasso Simone e Simoncello

In collaborazione con: direzioni didattiche

Destinatari: studenti delle scuole

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 0722 770073, info@parcosimone.it, www.parcosimone.it

Breve descrizione: nell'ambito del progetto di educazione alla sostenibilità del Parco naturale del Sasso Simone e Simoncello "SCUOLE E PARCO SOSTENIBILMENTE INSIEME" che si realizza nelle scuole di 22 Comuni (15 della provincia di Pesaro-Urbino e 7 della provincia di Rimini), è prevista una azione riservata ai Comuni ricadenti nel territorio del Parco: Carpegna (PU), Frontino (PU), Montecopiolo (PU), Pennabilli (RN), Piandimeleto (PU) e Pietrarubbia (PU) – denominata "Immagini d'altri Tempi". L'iniziativa, che si svolge dal 19 al 25 novembre, è una raccolta partecipata di foto sulla tematica della settimana con l'intervento in classe di educatori per sensibilizzare ed avvicinare gli studenti e gli insegnanti alle Tematiche Alimentazione-Agricoltura-Ecosistema. Verrà anche realizzato un depliant esplicativo dell'iniziativa. L'iniziativa rientra nella campagna: Progetti rete INFEAS regioni Marche e d Emilia Romagna. promossa da: ENTE PARCO NATURALE DEL SASSO SIMONE E SIMONCELLO

Titolo: Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei ...e se non ho da mangiare?

Tipologia attività: iniziativa di diffusione di consapevolezza attraverso itinerari mirati fra "fine dining restaurants" e Take-away food shops".

Quando: dal 20 al 25 novembre, ore 12:00-14:30

Dove: Sidney, Australia

Organizzato da: Luigi De Luca

In collaborazione con: Edmund Rice Centre - Social Justice and Community Education

Con il patrocinio di: Federitalia / Australia Mission

Destinatari: insegnanti di lingua italiana e consumatori;

Contatti: tel.0061 2 80606504; federitalia@erc.org.au; www.gattopardoday.net

Breve descrizione: l'iniziativa, organizzata da italo-australiani, vuole diffondere maggiore consapevolezza nel vivere quotidiano creando una sinergia tra chi può limitare gli sprechi nella propria attività e chi ha scarsi mezzi di sostentamento. Si terranno dimostrazioni pratiche per l'utilizzo di prodotti sostenibili locali e prodotti *fair-trade*. L'iniziativa, completamente gratuita e aperta a tutti, rientra nella campagna: *Places to Discover - A new guide to Leichhardt Annandale area, showcases, local hotspots, secret "organic" gardens, great tasting local food* promossa dal Comune di Leichhardt – Sydney.

Abruzzo

Chieti

Titolo: La salute vien mangiando... e camminando.

Tipologia attività: laboratori didattici e attività in ambiente

Dove (Regione, Provincia, Comune): Abruzzo, Chieti, Pretoro e Torrevicchia Teatina

Quando: (Data/e; Ora/e): 19, 20 e 25 novembre dalle 9:00 alle 17:30

Organizzato da: il grande faggio, Centro di Educazione Ambientale - Legambiente

In collaborazione con: Istituto Comprensivo di Ripa Teatina, Scuola Primaria di Torrevicchia Teatina, classi IIIA – IIIC – Scuola Italiana Nordic Walking – A.S.D. Nordic Walking Riviera Adriatica

Con il patrocinio di: Regione Abruzzo – Servizio Politiche per lo Sviluppo Sostenibile – Comune di Torrevicchia Teatina

Destinatari: Alunni e docenti delle classi coinvolte e per domenica 25 gli adulti praticanti il Nordic Walking

Contatti [tel.] [email] [www]: 0871898143, info@ilgrandefaggio.it, www.ilgrandefaggio.it

Breve descrizione: è sempre più immediata la ricerca di un connubio fra qualità alimentare e salute, quasi ad identificare queste peculiarità come chiave di lettura dello sviluppo sostenibile, della conservazione della biodiversità e della costruzione di uno stile di vita improntato al benessere, alla salute e, in ultima analisi, ad una maggiore qualità della vita.

I ragazzi della Scuola Primaria di Torrevicchia Teatina vivranno una giornata alla scoperta del pane sotto i punti di vista antropologico, fisico, chimico, nutrizionale, manipolativo, culturale e biologico. Scopriranno gli ingredienti essenziali e le loro caratteristiche attraverso l'osservazione al microscopio e i processi biochimici che si nascondono dietro la lievitazione. Un ruolo importante sarà destinato alla formulazione di ipotesi relative alla scoperta del pane come alimento universale e dei cereali come base dell'economia umana. La fase manipolativa consisterà nella creazione di impasti, uno per ogni bambino, che prepareranno forme di pane di fantasia che saranno consumate a fine giornata.

La giornata dedicata al Nordic Walking sarà dedicata agli adulti e consisterà in una escursione nel Parco Nazionale della Majella utilizzando l'attrezzatura e la tecnica di Nordic Walking. Durante la giornata verrà posta particolare attenzione ai concetti di sana alimentazione e di stile di vita attivo per favorire il benessere psicofisico. L'escursione avrà luogo domenica 25 novembre con appuntamento presso la località Passo Lanciano alle ore 9:30.

Altre località iniziativa: Comune di Pretoro (CH) in località Passo Lanciano per la giornata del 25 Novembre dedicata all'escursione di Nordic Walking.

Titolo: Terra e Territorio

Tipologia attività: escursione; visita guidata; laboratorio didattico; proiezione

Dove (Regione, Provincia, Comune): Abruzzo; Chieti; Fara San Martino;

Centro di Visita e Museo Naturalistico del Parco N. Majella

Quando: (Data/e; Ora/e): 21 e 22 novembre dalle 09:00 alle 13:00

Organizzato da: C.E.A. La Porta del Sole

Destinatari: scuola; cittadinanza; turisti;

Contatti [tel.] [email] [www]: 3392615405, dallacostab@yahoo.it

Breve descrizione: l'iniziativa vuole valorizzare i prodotti alimentari tradizionali e il territorio della Provincia di Chieti e del Parco Nazionale Majella, che vantano una grande storia fondata sulla tradizione culinaria e la biodiversità gastronomica legati allo spazio e al

tempo. Il fine sarà quello di garantire un futuro alle tradizioni gastronomiche ed educare al consumo consapevole.

Il progetto è un viaggio in un territorio vario, ricco di ambienti diversificati che consentono una gran varietà di prodotti alimentari, quindi di biodiversità agro-alimentare.

Titolo: Dalla terra alla tavola: la salute vien mangiando

Tipologia attività: lezioni didattiche, laboratorio didattico

Dove (Regione, Provincia, Comune): Abruzzo, Chieti

Quando: (Data/e; Ora/e): dal 19 al 25 novembre, orario curricolare

Organizzato da: Istituto Comprensivo Chieti4, Scuola secondaria di I grado plessi "Ortiz"- "mezzanotte"

In collaborazione con: Cea "il grande faggio" pretoro – chieti ./ aifo sezione di chieti

Destinatari: Alunni delle classi 1-2-3 della Scuola secondaria di I grado

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 3394753328, giovannasantini12@gmail.com, www.chieti6.eu

Breve descrizione: diverse le attività: iniziative per lo sviluppo di meccanismi partecipativi (facciamo merenda con la frutta a scuola), lezioni frontali e attività laboratoriali con il cea.

In particolare:

Buono come il pane: scoprire la vera storia di un alimento fondamentale per l'umanità;

Fresco come il latte: laboratorio di preparazione e produzione di cagliata e formaggio fresco con l'analisi al microscopio degli ingredienti necessari, l'osservazione del fenomeno della cagliatura e l'attività manipolativa vera e propria;

Sarà inoltre favorito l'utilizzo di nuove tecnologie (LIM) per: ricerche, webquest, studi cartografici del territorio, collegamenti a portali dedicati, proiezione di DVD, realizzazione di mappe concettuali e prodotti multimediali.

Nell'ambito dello studio del contesto territoriale sarà organizzata una visita ai mulini la quale permetterà di riscoprire la tradizione culinaria della propria città e della propria regione.

Nell'arco della settimana, attraverso le attività divulgative promosse dall'AIFO (associazione italiana amici Raoul Follereau), sarà affrontato il tema delle realtà extraterritoriali di povertà e sottosviluppo.

Non mancheranno meccanismi di verifica e monitoraggio con la realizzazione di documentazione fotografica, predisposizione di cartelloni, realizzazione di presentazioni multimediali, verifiche strutturate, narrazione dei percorsi e documentazione delle attività sul sito della scuola.

Titolo:Un consapevole ritorno all'antico

Tipologia attività:seminario formativo, laboratorio formativo- didattico, mostra

Dove : Regione Abruzzo,Provincia di Chieti,Comune di Vasto

Quando: 19 novembre, ore 10.00- 12.00; 20 novembre, ore 9.00- 13.00; 22 novembre ore 11.00- 13.00

Organizzato da:Centro di Educazione Ambientale "Giglio dio mare- Pancratium"

In collaborazione con I. C. n.2 , Vasto (scuola media "G. Rossetti"); Istituto d'Istruzione Superiore Pantini- Pudente", Vasto; COTIR , Vasto

Con il patrocinio di:Comune di Vasto

Destinatari: studenti e docenti di scuola primaria e secondaria di 1° e 2° grado della città

Contatti [tel.] [e-mail] [www]:Rosalba Viola, 328 8418396, ceapancratium.vasto@libero.it; rosalbaviola@tiscali.it

Breve descrizione:

1- presso la scuola media "G. Rossetti:di Vasto:

lunedì 19 novembre , ore 10. 00- 12. 00, seminario per gli alunni della scuola media "Rossetti" dal titolo " I consumi sostenibili", a cura del dr. Antenucci Antonio,

martedì 20 novembre , ore 9.00- 11.00; 11.00- 13.00 ,seminario su “Il recupero delle biodiversità alimentari nella salvaguardia delle tradizioni locali” , per classi di alunni della scuola media ;

2- presso l'Auditorium del Liceo artistico di Vasto, giovedì 22 novembre , ore 11. 00- 13.00 per alunni delle scuole medie e superiori, seminario articolato in due interventi:”Impiego sostenibile delle risorse naturali nel processo produttivo agricolo” e “Energie rinnovabili e sostenibili per l'ambiente”. I seminari saranno a cura dei ricercatori del COTIR di Vasto, dr. Bucciarelli Sabina, Fecondo Giovanni e Velletri Simona. Nel corso della settimana, inoltre, si svolgeranno presso la scuola media “Rossetti” attività didattiche e laboratoriali di vario genere ed una mostra degli elaborati realizzati degli alunni sulle tematiche in oggetto, con comunicazione dell'esperienza.

Titolo: Madre Terra: Alimentazione, Agricoltura ed Ecosistema

Tipologia attività: laboratorio formativo/didattico, lezione didattica

Dove (Regione, Provincia, Comune): Abruzzo, i Chieti, San Giovanni Teatino

Quando: dal 19 al 25 novembre

Organizzato da: Istituto Comprensivo San Giovanni Teatino (CH)

Destinatari: alunni della Scuola Primaria e Secondaria di Primo Grado

Contatti [tel.] [@] [www]: Scuola: 085/ 4465709, chic811006@istruzione.it,

<http://www.istitutocomprensivosgt.it>; Referente: 347/4831381, maurolatini@fastwebnet.it

Breve descrizione: nell'arco della settimana si terranno lezioni didattiche e si organizzeranno laboratori didattico/formativi sul tema della alimentazione e dell'agricoltura in collaborazione con esperti ed organizzazioni di settore.

Titolo: Gustiamo il territorio

Tipologia attività: laboratori didattici

Dove (Regione, Provincia, Comune): Abruzzo, Chieti, Centro di Educazione Ambientale del Fiume c/o Riserva Naturale Regionale Lago di Serranella

Quando: (Data/e; Ora/e): dal 19 al 24 novembre dalle 9:30 alle 12:30

Organizzato da: cooperativa SAGRUS

In collaborazione con: Cea del Fiume – Cea delle Abetine – produttori locali

Destinatari:alunni della scuola dell'obbligo

Contatti [tel.] [@] [www]: lagodiserranella@virgilio.it; 0872-50357; 333-2489551

Breve descrizione: le attività consisteranno nella degustazione di prodotti del territorio con guida alla scoperta delle loro caratteristiche. Sarà effettuato un percorso guidato sensoriale che permetta ai ragazzi di apprezzare il gusto dei prodotti biologici anche attraverso il confronto con i cibi industriali. La degustazione e la guida alla degustazione sarà un momento per approfondire alcune tematiche legate ai prodotti: caratteristiche principali, luoghi e modalità di produzione, storia e tradizioni del prodotto.

Alla fine del “percorso del gusto” gli studenti compileranno una scheda e verrà loro presentato un power point sugli orti e sui prodotti locali della terra. Ad ogni classe partecipante verrà consegnato del materiale didattico sul tema.

Altre località iniziativa: Centro Visite della Riserva Naturale Regionale Bosco di Don Venanzio. L'iniziativa rientra nella campagna: orti scolastici – educazione alimentare promossa da: Riserva Naturale Regionale Lago di Serranella – Riserva Naturale Regionale Abetina di Rosello

Tipologia organizzazione : progetti scolastici – promozione del territorio.

Titolo: Produzioni agricole e rifiuti: problematiche e opportunità locali

Tipologia attività: convegno, tavola rotonda, visita guidata

Dove (Regione, Provincia, Comune): Abruzzo, Chieti, Lanciano

Quando (Data/e, Ora/e): 22 novembre dalle 15:00 alle 19:00; 24 novembre dalle 10:00 alle 13:00

Organizzato da: Consorzio Mario Negri Sud

In collaborazione con: Comune di Lanciano; EcoLan

Con il patrocinio di: Provincia di Chieti

Destinatari: Studenti delle scuole, Studenti universitari, Ricercatori, Insegnanti, Famiglie, Amministratori locali, Cittadinanza.

Contatti [tel.] [email] [www]: Tommaso Pagliani: 0872 570277, pagliani@negrisud.it;

Marzia Marrone: 0872 570270, marrone@negrisud.it; Stefania Caporale:

0872 570271, caporale@negrisud.it

Breve descrizione: la manifestazione si svolgerà in due distinte giornate: giovedì 22 novembre, a seguito del convegno tenuto da esperti del settore, si chiederà ai partecipanti di compilare un questionari sul tema. A chiusura della giornata sarà servito un aperitivo sostenibile. Sabato saranno disposte visite guidate alla Discarica Consortile di Cerratina nel comune di Lanciano.

Titolo: Agricoltura sostenibile e biodiversità.

Tipologia attività: mostra interattiva e laboratori didattici

Dove (Regione, Provincia, Comune): Abruzzo, Chieti, Rapino, Guardiagrele

Quando: (Data/e; Ora/e): 24 e 25 novembre dalle 10:30 alle 13:00 e dalle 15:30 alle 19:00

Organizzato da: Centro di Educazione Ambientale d'Interesse Regionale "Il Riccio e la Castagna" con sede in Piazza Cappelletti Rapino e Cooperativa Linea Verde a r.l. Guardiagrele

Destinatari: cittadini e scolaresche

Contatti [tel.] [email] [www]: cea@lineaverde.biz, www.lineaverde.biz, 087184373

Breve descrizione: la manifestazione si aprirà con la proiezione di immagini e filmati commentati da un esperto che guiderà i partecipanti attraverso un percorso interattivo. L'esperto stimolerà i partecipanti a intervenire con domande e proposte. Saranno inoltre svolti laboratori di Educazione Ambientale destinati agli studenti di scuola primaria e secondaria di I grado.

Titolo: lo mangio, lo produco

Tipologia attività: laboratorio formativo/didattico, lezione didattica

Dove (Regione, Provincia, Comune): Abruzzo, Chieti, Città del Vasto

Quando: (Data/e; Ora/e): 23 e 24 novembre dalle 8:30

Organizzato da: Centro di Educazione Ambientale di interesse regionale Centro Ape D'Abruzzo

In collaborazione con: Scuola Primaria "G. Spataro" e Scuola Primaria "L. Martella"

Destinatari: studenti delle scuole

Contatti [tel.] [email] [www]: Fausta Nucciarone: 320/9332828, faustanucciarone@libero.it, educazioneambientale@fvass.eu; www.fvass.eu

Breve descrizione: i giovani studenti verranno guidati, all'interno di specifici laboratori, nella produzione della pasta fresca al fine di riscoprire antiche tradizioni popolari. Questa attività diventerà occasione di discussione sull'importanza della filiera corta. Si lavorerà insieme e si analizzeranno i modelli esistenti di produzione e consumo, al fine di aprire la riflessione su un sistema alimentare più equo e più sostenibile.

L'Aquila

Titolo: Il recupero delle biodiversità vegetali nella salvaguardia delle culture locali abruzzesi

Tipologia attività: convegno

Dove (Regione, Provincia, Comune): Abruzzo, L'Aquila, Avezzano. Sala Convegni della Regione Abruzzo, Agenzia per la Promozione Culturale, Via dei Cavalieri di Vittorio Veneto

Quando: 24 novembre alle ore 9:00

Organizzato da: C.E.A. Dipartimento di Scienze Umane dell'Università dell'Aquila

In collaborazione con: Accademia Italiana della Cucina – Delegazione di Avezzano

Con il patrocinio di: Comune di Avezzano

Destinatari: studenti universitari e studenti scuole medie superiori

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Giuseppe Cristofaro: 339 3236611, ppe.faro@tin.it

Breve descrizione: il convegno vedrà l'intervento di autorevoli esperti di sostenibilità, che discuteranno delle diverse implicazioni del tema dell'anno. In particolare intervengono Giuseppe Cristofaro (CEA – Università dell'Aquila), Educazione e formazione all'alimentazione consapevole, Paolo Fornarola (Delegato Regione Abruzzo A.I.C.) "Alimentazione e tradizioni culinarie locali"; Franco Santellocco Gargano (Membro Centro Studi F. Marengi) "Alimentazione tra povertà e spreco"; Massimo Nicolai (medico nutrizionista); "Alimentazione e salute nella dieta mediterranea" Ernesto Di Renzo (Università di Roma Tor Vergata) "Alla ricerca dei cibi perduti: le biodiversità agro-alimentari come risorsa del territorio", Oretta Zanini De Vita (Storiedicucina.it); "Ortaggi e legumi: da alimenti di emergenza a specialità gastronomiche"; Seguirà dibattito moderato da Gabriele Franciosi;

L'argomento affrontato e il discorso legato alle biodiversità alimentari implicano la presa in esame di molteplici tematiche tra loro collegate che spazieranno dalla valorizzazione delle radici socio-identitarie delle comunità locali al bisogno di conservazione dell'ambiente e delle sue risorse naturali; dal recupero delle specie vegetali, agronomiche e animali in via di estinzione, alla salvaguardia di esperienze gustative relegate ai margini dell'esperienza quotidiana. Alla luce di tale premessa il convegno, vuole offrire una panoramica del ventaglio di biodiversità vegetali che l'Abruzzo e la Marsica in particolare sono in grado di offrire alla conoscenza e al riutilizzo gastronomico-alimentare. Inoltre l'appuntamento mira a riflettere sul modo in cui gli stessi prodotti della biodiversità si presentano come idonei a perseguire progetti di recupero identitario della memoria e di promozione turistica ed economica del territorio.

Titolo: Il patrimonio agro alimentare nella biodiversità del Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga.

Tipologia attività: escursione didattica nei borghi dello zafferano: da Navelli a Civitaretenga e al centro ricerche floristiche dell'Appennino (Barisciano)

Dove (Regione, Provincia, Comune): Abruzzo; L'Aquila; Navelli;

Quando: (Data/e; Ora/e): 20 novembre dalle ore 8:00 alle ore 16:00

Organizzato da: Istituto Tecnico Economico "B.Pascal" Teramo

In collaborazione con: Centro di Educazione Ambientale "Gli Aquilotti" del Club Alpino Italiano Abruzzo, Sede Teramo - Castelli (Te)

Destinatari: studenti scuola secondaria di 2° grado

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Prof. Mancini Mario [tel.] 3398887879 email: mario.mancini@istruzione.it

Breve descrizione: l'iniziativa porterà alla scoperta dell'importanza delle biodiversità per l'alimentazione umana e la necessità di tutelare gli ecosistemi per salvaguardare la nostra salute. E' prevista una suggestiva escursione nei borghi di Navelli e Civitaretenga e delle visite didattiche presso il Consorzio dello Zafferano e presso il Centro Ricerche Floristiche dell'Appennino. Al termine dell'iniziativa è prevista anche una degustazione di piatti a base di zafferano.

Titolo: Energia motore di vita

Tipologia attività: laboratori didattici, attività ludiche, seminari, merende

Dove (Regione, Provincia, Comune): Abruzzo, L'Aquila Collarmele Parco Regionale Sirente Velino

Quando (Data/e, Ora/e): dal 19 al 25 novembre dalle ore 9,00 alle ore 13,00

Organizzato da: Parco Regionale Sirente velino, CEA del Parco

In collaborazione con: Comune di Collarmele, cooperativa Sherpa, cooperativa AMBeCO'

Con il patrocinio di: Parco Regionale Sirente Velino

Destinatari: studenti delle scuole primarie e secondarie di primo grado

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 0863411088, 3392127383, ambeco@ambeco,

www.parcosirentevelino.it

Breve descrizione: si terranno laboratori didattici sul tema: "L'energia dal punto di vista biologico come fonte di vita: cibo, risorsa rinnovabile e sostenibile?"; "L' inquinamento derivato dalla produzione primaria"; "L'inquinamento legato al consumo delle fonti fossili e l'energia rinnovabile". Gli studenti saranno coinvolti in giochi didattici per comprendere meglio il concetto di rete alimentare e di trasferimento dei flussi di energia in una catena alimentare. Durante la settimana un apicoltore effettuerà un seminario sulla produzione del miele biologico, accompagnerà gli studenti alla riscoperta di prodotti semplici legati alle tradizioni locali e proporrà una degustazione di miele biologico e prodotti tipici. Sono inoltre previste merende con prodotti biologici e del territorio.

Titolo: Mangiare nel Parco fa bene!

Tipologia attività: percorsi didattici con esperienza diretta.

Dove (Regione, Provincia, Comune): Abruzzo; L'Aquila ,Pescara, Teramo-Comuni ricadenti nel Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga.

Quando (Data/e, Ora/e): dal 21 al 23 novembre ore 10:00

Organizzato da: Centro di educazione ambientale del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, CEA CEDAP.

Destinatari: Scuole di ogni ordine e grado ricadenti nel territorio del Parco Nazionale.

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: cea.cedap@gmail.com www.gransassplagapark.it

Breve descrizione: in diverse giornate i ragazzi saranno coinvolti in visite guidate presso aziende agricole che ricadono nel territorio del Parco, al fine di conoscerne le eccellenze.

Pescara

Titolo iniziativa : Premio " Liberare la bellezza" 2012

Attività: convegno e premiazione

Organizzato da: Associazione MILA donnambiente - via Chieti 20-65121 Pescara

Dove (Regione, Provincia, Comune): Abruzzo, Pescara

Quando (Data/e, Ora/e): 23 novembre dalle ore 16:30 alle 19:30, presso la Sala Figlia di Iorio- Provincia Pescara

Patrocinio: Comune di Pescara, Provincia di Pescara

In collaborazione con: Facoltà Architettura (direttore dipartimento prof. Carlo Pozzi) e giovani artisti del territorio, per la realizzazione dell' opera originale da assegnare come Premio.

Destinatari: l'iniziativa è rivolta alla cittadinanza in generale, in particolare al mondo associativo femminile e ambientalista, al mondo della cultura e delle arti e alle scolaresche.

Contatti: Maria Paola Saquella, presidente- mariella.sa@libero.it - tel. 3381353614

Edvige Ricci, coordinatrice scientifica: ricci.edvige@alice.it - tel. 3387280720; Blog associazione: www.miladonnambiente.org

Breve descrizione: si terrà un convegno con dibattito che verterà sul rapporto “bellezza-identità territoriale e culturale, cura dei luoghi e futuro sostenibile” con relazioni affidate ad alcune studiose di filosofia e giornaliste, tra cui Wilma Plevano e Giuseppina Ciuffreda.

Titolo: Alleanza per il clima, Campagna in difesa dei Pigmei e della nostra aria

Attività: convegno pubblico, incontri e attività didattiche

Organizzato da: Associazione MILA donnambiente - via Chieti 20-65121 Pescara, Associazione Scienza Under18- Pescara, Progetto Pigmei-Etabe; Diocesi di Butembo-Beni/ Nord Kivu-RD Congo

In collaborazione con: Comune di Pescara, Varie scuole medie e superiori della città, Associazione musicale Baobab

Dove (Regione, Provincia, Comune): Abruzzo, Pescara

Quando (Data/e, Ora/e): 20 novembre dalle ore 10:00 alle 12.30, Sala Consiliare- Comune Pescara

Destinatari: l'iniziativa è rivolta alle istituzioni e alla cittadinanza in generale, ma soprattutto al mondo della scuola, con la partecipazione attiva e protagonista di varie classi di diversi istituti cittadini.

Contatti: 1- Associazione Mila Donnambiente: Maria Paola Saquella, presidente mariella.sa@libero.it, 3381353614; Edvige Ricci, coordinatrice scientifica: ricci.edvige@alice.it, 3387280720, www.miladonnambiente.org

2- Associazione Scienza Under 18- Pescara: Carla Antonioli, presidente carlaantonioli@virgilio.it, 3387056242

3- Progetto Pigmei-Etabe: Antonio e Benito Mazzucato, benito.mazzucato@gmail.com 3345017484

Breve descrizione: il convegno vedrà la testimonianza dell'esperienza dei Pigmei, popolazioni originarie delle foreste del Nord-Kivu in Congo i quali riferiranno sui casi di deforestazione avanzante e aggressione feroce alle risorse locali in una delle zone del pianeta più ricca di fonti minerarie indispensabili per le tecnologie odierne. L'incontro con i fratelli Mazzucato servirà ad intraprendere vari percorsi didattici e a proseguire lavori intrapresi nelle classi sul tema “La foresta tra i banchi”. L'obiettivo è promuovere gli alunni a tutori della difesa delle foreste, del clima e dei Pigmei

Titolo: La Via dell'Olio

Tipologia attività: seminario formativo, lezione didattica e visita guidata presso azienda agricola.

Dove (Regione, Provincia, Comune): Abruzzo, Pescara, Tocco da Casauria

Quando (Data/e; Ora/e): 25 novembre ore 9:30

Organizzato da: Majambiente, CEA “Paolo Barrasso”

In collaborazione con: Azienda Agricola “Poderi Lupone” di Tocco da Casauria

Destinatari: Cittadinanza, famiglie, studenti delle scuole.

Contatti [tel.] [@] [www]: 085 922343, info@majambiente.it, www.majambiente.it

Breve descrizione: l'olio è uno degli elementi fondamentali della dieta mediterranea ma anche della nostra cultura, in quanto l'olivo è pianta dai molteplici significati simbolici. L'evento, organizzato da Majambiente presso l'Azienda agricola “Poderi Lupone”, vuole essere l'occasione di approfondire i metodi di produzione biologici e tradizionali evidenziandone la loro sostenibilità. L'incontro farà scoprire le qualità di olive locali e tipiche dell'Abruzzo e riscoprire i sapori di un tempo promuovendo l'utilizzo di prodotti a chilometro zero del territorio.

L'azienda scelta per lo svolgimento dell'iniziativa è una "Azienda custode" del progetto "Coltiviamo la Diversità" del Parco Nazionale della Majella i cui oliveti secolari sono costituiti da esemplari della varietà locale "toccolana".

L'attività è completamente gratuita. E' obbligatoria la prenotazione entro venerdì 23 novembre ore 13:00 contattando i recapiti indicati.

Titolo: Settimana della Scienza

Tipologia attività: conferenze, tavole rotonde, mostre didattiche interattive con dimostrazioni di soluzioni pratiche, laboratori didattici e giochi scientifici

Dove (Regione, Provincia, Comune): Abruzzo, Pescara

Quando: (Data/e; Ora/e): dal 19 al 25 novembre dalle 9:30 alle 11:30 e dalle 15:00 alle 18:00

Organizzato da: Liceo Scientifico Statale "Leonardo da Vinci" di Pescara;

Associazione "Scienza Under 18 – Pescara per l'Abruzzo"

In collaborazione con: AIRC Abruzzo e Molise, CFS (Corpo Forestale dello Stato), ARSSA (Agenzia Regionale per i Servizi di Sviluppo Agricolo), Rai, Zanichelli

Destinatari: studenti, famiglie, insegnanti, cittadinanza

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: liceo scientifico "L. da Vinci" Pescara – tel. scuola 085376421; e-mail scuola: peps01000c; sito liceo: <http://www.liceodavincipescara.it/>

Docente referente prof. Enzo Pellegrini tel. personale 3476698283;

penzo2211@gmail.com

Breve descrizione: nell'ambito delle attività di approfondimento per l'eccellenza formativa il Liceo Scientifico Statale "Leonardo da Vinci" di Pescara (Via Colle Marino, 73 – 65128 PESCARA) organizza una "Settimana della Scienza" al fine di potenziare la formazione scientifica, valorizzare le competenze specifiche degli studenti, offrire interessanti momenti di riflessione anche finalizzati alla futura scelta universitaria e al fine di promuovere azioni di educazione e sensibilizzazione dell'intera cittadinanza sui grandi temi dello sviluppo sostenibile partendo dai gesti della vita quotidiana.

La manifestazione prevede:

tavole rotonde con esperti e docenti universitari in orario scolastico aperte agli studenti di tutte le classi del liceo (dalle 9:30 alle 11:30);

attività in orario pomeridiano (dalle 15:00 alle 18:00): conferenze rivolte a studenti di scuole secondarie di I e II grado di Pescara e provincia, alle famiglie, agli insegnanti e a tutta la cittadinanza, affiancati da mostre didattiche interattive con dimostrazioni di soluzioni pratiche, laboratori didattici e giochi scientifici coordinati direttamente dagli studenti del liceo. Le attività abbracceranno varie tematiche legate allo sviluppo sostenibile: agricoltura e sostenibilità ambientale; biodiversità e agricoltura, una convivenza possibile?; salvaguardia del suolo e dissesto idrogeologico nel territorio pescarese; il fiume Aterno-Pescara e il territorio locale; usi e tradizioni popolari del patrimonio vegetale abruzzese; orti in città; dieta mediterranea e salute; le nuove frontiere dell'alimentazione: la nutrigenomica e la nutraceutica; mass media e informazione alimentare.

Titolo: Alimentazione, tradizioni e saperi locali.

Tipologia attività: tavola rotonda sul tema sulla tematica indicata

Dove (Regione, Provincia, Comune): Abruzzo, Pescara, Bussi sul Tirino

Quando (Data/e, Ora/e): 22 novembre ore 16:00

Organizzato da: Società Cooperativa Il Bosso, Centro di Educazione Ambientale di Interesse Regionale

Destinatari: scuole di ogni ordine e grado, cittadinanza, portatori di interesse, associazioni di categoria, del Comune di Bussi sul Tirino e Comuni limitrofi.

Contatti [tel.] [tel.] [tel.] [www]: 085-9808009 info@ilbosso.com www.ilbosso.com;

Breve descrizione: tavola rotonda sul tema dell'alimentazione nella realtà locale delle tradizioni colturali e culturali. Saranno chiamati a partecipare produttori della zona (agricoltori, allevatori ecc), un nutrizionista, un agronomo e dei rappresentanti del settore agroalimentare dell'area protetta nella quale ricade il comune di Bussi sul Tirino. Una chiacchierata tra chi ha dedicato la propria vita allo studio e alla valorizzazione delle tradizioni alimentari dell'area in questione.

Teramo

Titolo: Vivere una vita sostenibile e sana puoi fare anche TU!

Tipologia attività: escursione sui terreni della azienda agricola biologica; dimostrazione della coltivazione biologica e sostenibile delle verdure, frutta e forraggi; laboratorio pratico della raccolta della verdura e frutta di stagione e preparazione del pranzo insieme ai partecipanti. Pranzo con tavola rotonda sulle esperienze.

Dove (Regione, Provincia, Comune): Abruzzo, Teramo, Cellino Attanasio

Quando (Data/e, Ora/e): dal 19 al 25 novembre dalle ore 9:00 alle 15:00

Organizzato da: Azienda agricola biologica 'Casa Cassiano'.

In collaborazione con: WWF Calanchi di Atri

Con il patrocinio di: Gruppo d'Acquisto Solidale Teramano Rurale

Destinatari: Studenti, famiglie, persone singole, amministratori locali, regionale e nazionali, chiunque interessato.

Contatti [tel.] [tel.] [tel.] [www]: CasaCassiano@hotmail.com

Breve descrizione: una giornata particolare nelle incantevoli colline teramane, fra mare e montagna, per vivere la vita in campagna camminando per i campi, raccogliendo i prodotti naturali, preparando cibi stagionali e riflettere sul tema dell'anno.

Basilicata Matera

Titolo: Matera Green Food Energy 2012...l'energia della catena verde alimentare

Tipologia attività: Convegno/Dimostrazione di soluzioni pratiche/Laboratorio formativo/didattico/Sigla di accordo/Presentazione libro;

Dove (Regione, Provincia, Comune): Basilicata, Matera;

Quando (Data/e, Ora/e): 23 e 24 novembre

Organizzato da: Feronia, Materacea, SNS Matera, LNI Matera: centri di educazione per l'ambiente e la sostenibilità della città di Matera

In collaborazione con: Regione Basilicata- Dipartimento Ambiente, Territorio Politiche della Sostenibilità.

Con il patrocinio di: Comune e Provincia di Matera

Destinatari: Studenti delle scuole, Insegnanti, Famiglie, Amministratori locali, Cittadinanza, Contatti [tel.] [email] [www]: Associazione Feronia: 08351971302; ceasferonia@gmail.com www.ceasferonia.jimdo.com ; anna.abate@regione.basilicata.it

Breve descrizione: Matera Green Food Energy si articolerà in dibattiti, dimostrazioni pratiche e laboratori sull'educazione alimentare sostenibile.

Eventuali segnalazioni particolari: Iniziativa rientra nell'ambito del Programma Strategico EPOS- per l'educazione e la promozione della sostenuibilità ambientale.

Potenza

Titolo: Tutelare la Biodiversità per garantire la sopravvivenza dell'uomo.

Tipologia attività: seminario, dimostrazione di soluzioni pratiche, escursione, laboratorio formativo/didattico, lezione didattica, manifestazione culturale

Dove (Regione, Provincia, Comune): Basilicata, Potenza, Pignola

Quando: (Data/e; Ora/e): 22 novembre dalle 09:00 alle 15:00

Organizzato da: Systema Naturae – Fondazione per la Biodiversità Onlus

In collaborazione con:

- Centro Nazionale per lo Studio e la Conservazione della Biodiversità Forestale CODRA Mediterranea s.r.l.;
- Accademia Kronos onlus Associazione ambientalista riconosciuta dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare;
- Pellicano Verde s.p.a. – servizi per l'ambiente.

Con il patrocinio di:

Destinatari: studenti delle scuole, Studenti universitari, Insegnanti, Cittadinanza, Amministratori Locali.

Contatti [tel.] [email] [www]: 0971 486132, 0971 486231, fax : 0971 486160, segreteria@fondazioneSystemanaturae.org, www.fondazioneSystemanaturae.org
Dott.ssa Teresa Gagliardi 339 2033909; Umberto Zuddas 340 2339204

Breve descrizione:

- I giovani studenti delle scuole elementari e medie partecipanti saranno accompagnati dagli animatori a vivere il percorso di educazione ambientale presso il Centro Nazionale per lo Studio e la Conservazione della Biodiversità Forestale CODRA Mediterranea s.r.l.; saranno quindi accompagnati nella visita guidata alla Banca del Germoplasma;
- Con i giovani studenti si organizzeranno laboratori pratici di raccolta dei semi e conservazione

- Contestualmente con gli studenti delle superiori, le famiglie, i docenti e gli amministratori, si terrà il seminario per l'illustrazione dei fattori che determinano la perdita di biodiversità, l'importanza di mantenere gli ecosistemi, il ruolo ed i comportamenti del singolo che incidono sul consumo delle risorse; diffusione di semi e piante a rischio di estinzione; illustrazione dei meccanismi di interrelazione tra le piante spontanee e piante coltivate.
- Sono previsti previsto un coffee break e una pausa artistica a tema organizzata da una Scuola di Danza che intratterrà i partecipanti.
- Percorso esplicativo dedicato alla stampa presente ai fini di una corretta informazione

Titolo: La biodiversità dei cibi del mondo equo e solidale

Tipologia attività: informazione e presentazione dei diversi alimentari del circuito del commercio equo e solidale e della agricoltura biologica, con particolare attenzione per cereali, farina.

Dove (Regione, Provincia, Comune): Regione: Basilicata, Potenza, sede evento: bottega Equomondo – via angilla vecchia,76 – potenza

Quando (Data/e; Ora/e): 21 novembre 2012 dalle 9:30/13:30 (mattina) e dalle 17:00 alle 20:30 (pomeriggio)

Organizzato da: Associazione Equomondo

Destinatari: cittadinanza tutta, invitata tramite e-mail, volantini, comunicato stampa, ecc.

Contatti [tel.] [tel.] [tel.] [www]: Margherita Tozzi tel.: 3391401240; e-mail: bottegaequomondo@libero.it

Breve descrizione: Il seminario formativo sulla diversità dei cibi del Mondo ed in particolare dei "Sud del Mondo", ha lo scopo di far scoprire i cibi base dell'alimentazione dei diversi Paesi del Pianeta Terra. Verrà rimarcata l'importanza di questa biodiversità che è ricchezza e che va tutelata e protetta per garantire a tutti il cibo nel rispetto dell'ambiente. La mattina del 21 novembre verranno presentati i diversi alimenti, anche attraverso schede sintetiche sulle proprietà, origine, modalità di consumo. Nel pomeriggio è previsto un seminario sulla alimentazione sana, acquisti consapevoli e la proiezione di un film (da individuare) il cui tema è il cibo.

Titolo: La montagna lucana e le sue tradizioni alimentari e popolari

Tipologia attività: proiezione di film, banchetti, escursioni guidate

Dove (Regione, Provincia, Comune): Regione Basilicata : Provincia Potenza, Comuni : Potenza, Pignola, Calvello

Quando (Data/e, Ora/e): dal 19 al 25 novembre 2012, dalle 9.00 alle 13.00 e il 24 dalle 9.00

Organizzato da: Istituto professionale servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale "G. Fortunato" di Potenza.

In collaborazione con: Regione Basilicata- Dipartimento Ambiente, Territorio, Politiche della sostenibilità e con il Centro di Educazione ambientale per la Sostenibilità "CEAS Lago Pantano" di Pignola.

Destinatari: Studenti dell'IPASR di Potenza e studenti delle scuole medie di Potenza e provincia

Contatti [tel.] [tel.] [tel.] [www]: anna.abate@regione.basilicata.it; ipaapotenza@in.it; ipaapz@in.it; donato.denicola@istruzione.it; 0971/411749;

Breve descrizione: L'iniziativa proporrà la proiezione di film sulla biodiversità. Sarà allestita una fiera con stand degli studenti con prodotti tipici della propria zone e ricette tradizionali, con prodotti locali e stand degli enti locali dove si potranno scoprire varietà di coltivazioni in via di estinzione. Il 24 novembre si effettuerà un'escursione a piedi sul Monte Volturino per ammirare l'intenso patrimonio boschivo e faunistico. L'iniziativa proseguirà con una

visita guidata ad un'azienda zootecnica dove si potrà assistere alla trasformazione del latte, degustare formaggi e altri prodotti naturali aziendali. Sarà inoltre effettuata una merenda presso un'azienda agrituristica dove si potranno degustare piatti fatti secondo le antiche tradizioni a base di farro, cicerchia, fagiolo di Pantano, ecc.

Titolo: Se ascolto dimentico, se vedo ricordo, se faccio imparo... la filiera agroalimentare

Tipologia attività: lezione didattica, laboratorio formativo/didattico, esposizione di quanto realizzato.

Dove (Regione, Provincia, Comune): Regione Basilicata, Provincia Potenza, Comune Avigliano-Lagopesole

Quando (Data/e, Ora/e): 20 e 21 novembre (ore 9:00-13:00)

Organizzato da: Istituto Professionale Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale di Lagopesole (Avigliano) (PZ).

In collaborazione con: Regione Basilicata- Dipartimento Ambiente, Territorio, Politiche della sostenibilità, e con il Centro di Educazione ambientale per la sostenibilità "CEAS Lago Pantano" di Pignola.

Destinatari: Studenti dell'Istituto IpaSR di Lagopesole, che fungono da tutor ed accompagnatori degli Studenti delle Scuole Medie del circondario, Insegnanti, Famiglie, Amministratori locali, Cittadinanza.

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Referente Prof Gerardo Giorgio tel/fax 097186046; mail: ipaalagopesole@libero.it; www.ipaafortunato.it, anna.abate@regione.basilicata.it

Breve descrizione: l'attività proposta prevederà la conoscenza dei vari aspetti della filiera agroalimentare e lo svolgimento di attività pratiche nei vari segmenti che la compongono: in serra, si produrranno piantine a partire dai semi; nell'orto si praticherà la messa a dimora delle piantine realizzate in serra e la raccolta dei prodotti ottenuti della stagione precedente. Il laboratorio di trasformazione si incentrerà sulla trasformazione dei prodotti ortofrutticoli in marmellate, creme, conserve, sottoli, sottaceti mentre nella cucina e nella sala mensa si prepareranno piatti tipici locali con prodotti trasformati nel laboratorio con seguente degustazione. Sarà inoltre preparato nelle compostiere del compost dai residui vegetali del laboratorio di trasformazione e della cucina da usare come concime in serra e nell'orto. Si prevede la partecipazione tra gli studenti di tutor ed accompagnatori di allievi con disabilità.

Titolo: BIO-ECO-SPORT

Tipologia attività: manifestazione ludica-sportiva

Dove (Regione, Provincia, Comune): Basilicata; Potenza; Piano San Nicola (PZ)

Quando (Data/e; Ora/e): 20 novembre dalle 17:00 alle 19:00

Organizzato da: Circolo Legambiente Avigliano

In collaborazione con: Polisportiva San Nicola Della Castagna

Destinatari: cittadinanza e genitori e piccoli atleti della società sportiva di minibasket invitata tramite e-mail, volantini, comunicato stampa, ecc.

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Mariella Sabia: 3479348129, ielmino@tiscali.it

Breve descrizione: la manifestazione ludico-sportiva si prefigge lo scopo di dimostrare che una corretta alimentazione rende il corpo sano ed in grado di dare il meglio di sé. La giornata inizierà con esercizi-giochi con palloni da minibasket, staffette, percorsi e partite 3 contro 3. Sarà offerta una merenda bio con dolci fatti in casa con prodotti biologici e/o prodotti con criteri naturali, pane e marmellata, macedonia di frutta fresca di stagione (mele, pere, mandarini), pane e cioccolato e/o crema spalmabile del commercio equo.

Durante la merenda si daranno piccole nozioni base per poter seguire una dieta equilibrata che deve comprendere sempre ed in maniera bilanciata.

Titolo: Saperi i sapori

Tipologia attività: Manifestazione Culturale, esposizione

Dove (Regione, Provincia, Comune): Regione Basilicata, Provincia di Potenza, Comune di Genzano di Lucania

Quando (Data/e, Ora/e): dal 19 al 25 novembre dalle 10 alle 13.00 e dalle 16.00 alle 19.00

Organizzato da: Istituto Professionale Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale "G. Fortunato" di Genzano di Lucania.

In collaborazione con: Regione Basilicata- Dipartimento Ambiente, Territorio , Politiche della sostenibilità e con il Centro di Educazione Ambientale per la sostenibilità "CEAS Lago Pantano" di Pignola.

Destinatari: Studenti dell'I.P.A.S.R. "GIUSTINO FORTUNATO" Sede Coordinata di Genzano di Lucania, Studenti di altri Istituti di Scuola Primaria e Secondaria di Primo e Secondo Grado ubicati nello stesso comune di Genzano e nei comuni limitrofi.

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: TANDOI Prof. Cataldo – 0971774021 e-mail: terra.puglia@alice.it
anna.abate@regione.basilicata.it

Breve descrizione: gli studenti, unitamente ad alcuni docenti, realizzeranno un corto-documentario e servizi fotografici sui prodotti tipici della terra e la loro trasformazione, evidenziando la caratteristica zona degli orti urbani di Genzano (chiamati "giardini"). Particolare riguardo sarà data anche alla vinificazione eseguita nell'azienda dell'Istituto passando per le cantine scavate nella roccia e poste tra la città di Genzano e quella di Banzi.

Titolo: BioAlimenta il domani

Tipologia attività: cena e percorso didattico-formativo

Dove (Regione, Provincia, Comune): Regione Basilicata- Provincia di Potenza - Comune di Potenza e Intera Regione.

Quando (Data/e, Ora/e): 24 novembre

Organizzato da: Centro di Educazione Ambientale e alla Sostenibilità "Il Vecchio Faggio"; Centro di Educazione Ambientale e alla Sostenibilità "Bosco dei Cigni", Centro di Educazione Ambientale e alla Sostenibilità "I Calanchi"; Oas Osservatorio Ambiente e Legalità

In collaborazione con: Regione Basilicata- Dipartimento Ambiente, Territorio Politiche della sostenibilità

Destinatari: Cittadini, scuole, ristoranti

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Tel 0971.44154; fax 0971.46699;www.ceavecchiofaggio.it; ceasasso@legambientebasilicata.it; anna.abate@regione.basilicata.it

Breve descrizione: Il percorso "BioAlimenta il domani" si articolerà in attività didattiche formative e in una cena conclusiva.

Titolo: Madre Terra Basilicata:.6 Comuni uniti per la diffusione di un messaggio di armonia con la natura e per la conoscenza e rispetto dei suoi frutti, da sempre fonte di nutrimento per i suoi figli.

Tipologia attività: convegni, seminari, laboratori didattici, manifestazione, sportiva, trekking, visite guidate.

Dove (Regione, Provincia, Comune): Basilicata, Potenza, Pescopagano, Muro Lucano, Bella, San Fele, Ruvo Del Monte, Rapone.

Quando: (Data/e; Ora/e): 19-25 novembre

Organizzato da: Associazione Onlus " La Strada dei Fiori e delle Preghiere"

In collaborazione con: Istituti Comprensivi di Pescopagano, Muro Lucano, Bella, San Fele, Ruvo del Monte e Rapone, Associazione Pratica...mente, A.P.A. Potenza, Associazione AISA Basilicata Onlus, A.S.D. "Lucania Nordic Fitness, Associazione AVIS di San Fele, Centro Anziani di Ruvo del Monte Soc. Coop. Un Sorriso per Tutti, Associazione Gruppo Folk "A Nanninella", Soprintendenza per i Beni Archeologici della Basilicata

Con il patrocinio di: Comune di Pescopagano, Comune di Muro Lucano, Comune di Bella, Comune di San Fele, Comune di Rapone, Comune di Ruvo del Monte.

Destinatari: studenti delle scuole, studenti universitari, insegnanti, famiglie, amministratori locali, cittadinanza, categorie professionali

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Associazione Onlus " La Strada dei Fiori e delle Preghiere"

Presidente Fernanda Ruggiero: 3486050283, lastradadefiori@gmail.com

Breve descrizione: l'Associazione per la prima volta unirà 6 comuni confinanti in una unica iniziativa per la salvaguardia e la promozione dei luoghi. In 6 Comuni il programma articolato in laboratori, convegni, proiezioni di film, escursioni e lezioni sui differenti aspetti dell'alimentazione, salute. L'iniziativa rientra nella campagna: Rete dei territori I Cammini d'Europa promossa da: Gal Sviluppo Vulture Alto Bradano e di ITALIALLEVA promossa dall'APA Potenza e Matera

Calabria

Cosenza

Titolo dell'iniziativa: Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei

Tipologia attività: Ciclo di lectio magistralis, Laboratori formativo-didattici.

Dove (Regione, Provincia, Comune): Calabria, Provincia di Cosenza, Rende

Quando: (Data/e; Ora/e): 19-25 novembre, ore 9,00-18,00

Organizzato da: Rimuseum, Museo per l'Ambiente - Via Cavour, 1- Rende (CS)

In collaborazione con: Dipartimento di Ecologia dell'Università della Calabria - Laboratorio Territoriale CEDAM (Centro di Educazione e Documentazione Ambientale dell'Università della Calabria) - Associazione Culturale Isoetes - Regione Calabria, Dipartimento Ambiente.

Destinatari: studenti della Scuola Primaria fino all'Università e docenti.

Contatti: [tel.]: 0984/465353; [e-mail]: rimuseum@unical.it; [www]: <http://rimuseum.unical.it/>

Breve descrizione: le attività sono così programmate:

Per gli studenti della Scuola Secondaria di II Grado, per quelli dell'Università e per i docenti sono previsti due lectio magistralis da parte di docenti dell'Università della Calabria. La prima, "La dieta mediterranea", avrà come filo conduttore il binomio alimentazione/salute e nello specifico la dieta mediterranea come scelta consapevole legata alla provenienza degli alimenti e sulle ricadute, in termini socio-sanitari, di preferenze alimentari poco oculate (obesità, anoressia, malnutrizione). La seconda, "Mangiare bene per salvare il pianeta", sarà un excursus sull'uso sostenibile delle risorse: si esaminerà, in particolare, l'impronta idrica degli alimenti, si approfondirà il concetto di acqua virtuale, per ricavare, alla fine, informazioni su quale sia il significato concreto di una corretta piramide alimentare. La finalità dell'iniziativa è quella di sviluppare un pensiero consapevole in relazione all'utilizzo delle risorse disponibili.

Per gli studenti della Scuola Primaria e Secondaria di I Grado sono previste attività didattiche di tipo laboratoriale sull'impronta alimentare e sul Km 0, diversificate per mezzi e strumenti a seconda della classe d'età. Il primo dei due laboratori ("Il clima nel mio piatto") affronta il tema della sostenibilità e degli stili di vita attraverso lo strumento del calcolo dell'impronta alimentare. Una lezione partecipata, mediata da una presentazione in Power

Point, la somministrazione di un questionario in forma digitale e la proiezione di un video per promuovere una riflessione critica su come e quanto lo stile di vita di ciascuno abbia un impatto significativo sugli ecosistemi, sulle risorse naturali e sulla salute stessa dell'uomo. Il secondo percorso laboratoriale ("Il contachilometri a colazione") prevede una esperienza di tipo ludico-educativo a squadre. Il fine ultimo è quello di far riflettere gli allievi in modo critico sul ruolo cruciale delle scelte compiute quotidianamente: il focus sarà, cioè, sui concetti di filiera corta e chilometro zero, con un panorama generale anche sui prodotti biologici, sulle caratteristiche che garantiscono sicurezza e qualità e sui sistemi di alterazione e contraffazione degli alimenti. Tutte le attività in programma si svolgeranno presso la sede del Rimuseum, in Via Cavour 1, a Rende (CS).

Titolo dell'iniziativa: In Terra veritas

Tipologia attività: Seminario in forma di lectio magistralis, Laboratori formativo-didattici.

Dove (Regione, Provincia, Comune): Calabria, Provincia di Cosenza, Rende

Quando: (Data/e; Ora/e): settimana 19-25 novembre, ore 9,00-18,00

Organizzato da: Laboratorio Territoriale CEDAM (Centro di Educazione e Documentazione Ambientale dell'Università della Calabria), Via Cavour, Rende (CS).

In collaborazione con: Dipartimento di Ecologia dell'Università della Calabria - Rimuseum, Museo per l'Ambiente, Università della Calabria - Associazione Culturale Isoetes.

Destinatari: studenti (dalla Scuola Primaria all'Università) e docenti.

Contatti: [tel.]: 0984/466479; [e-mail]: cedam@unical.it; [www]: <http://cedam.unical.it/>

Breve descrizione: le attività si svolgeranno presso la sede del CEDAM, in Via Cavour, a Rende (CS). Il percorso prevede un'offerta formativo-educativa in linea con la mission della struttura: svolgere attività di informazione, formazione, sensibilizzazione ed educazione sui temi propri della tutela e della salvaguardia ambientale e, più in generale, su quelli legati allo sviluppo sostenibile mediante la costruzione di una rete. Nello specifico le attività si snodano su due fronti. Da una parte la lectio magistralis "L'agricoltura biologica e sostenibile, in collaborazione con gli insetti e gli altri amici dei campi coltivati: un obiettivo possibile", pensata per gli studenti della Scuola Secondaria di II Grado, per quelli dell'Università e per i docenti, e che si concentra sulle pressioni selettive esercitate dalla specie umana in termini di consumo esponenziale delle risorse e sui sistemi di gestione insostenibile del patrimonio e della biodiversità. Dall'altra parte, per gli studenti della Scuola Primaria e Secondaria di I Grado sono previste attività di laboratorio sulla preparazione del compost. La natura dell'attività, che prevede tempi di realizzazione lunghi, garantisce all'intervento la continuità educativa necessaria a creare sinergie progettuali stabili con le Istituzioni Scolastiche del territorio, condizione fondamentale per operare concretamente in funzione di un cambiamento reale. Dal punto di vista didattico, il laboratorio "Compostiamoci!" ha come obiettivo finale la produzione di un terriccio ricco di nutrienti e con proprietà ammendanti da impiegare come fertilizzante naturale per il giardino della scuola. Al laboratorio è abbinata un'altra attività, "Intatto/deteriorato", che costituisce una sorta di prerequisito per l'attività di compostaggio vera e propria. Attraverso tale attività gli studenti sperimenteranno in prima persona il grado di deterioramento dei vari materiali nel tempo, muovendosi in un'ottica sperimentale sostenuta da un rigoroso protocollo.

Titolo: La Dieta Mediterranea, il polo attrattivo culturale, turistico e sociale

Tipologia attività: Tavola rotonda/seminario - Piano di collaborazione - Escursione

Dove (Regione, Provincia, Comune): Calabria, Cosenza, Belvedere Marittimo

Quando: (Data/e; Ora/e): 25 novembre ore 18:00

Organizzato da: Consorzio Pro Loco Riviera dei Cedri, Pro Loco del Tirreno

In collaborazione con: UNPLI Calabria, Unpli Cosenza, Istituti Scolastici

Con il patrocinio di: Amministrazioni Pubbliche e Aree Protette

Destinatari: Studenti, cittadinanza, operatori turistici, amministratori pubblici, privati
Contatti [tel.] [email] [www]: 333/2079544, consorzioproloco@libero.it, antonelloagro@tiscali.it,
Facebook: consorzioprolocorivieradeicedrialtotirrenocs

Breve descrizione: a seguito della tavola rotonda sul tema della dieta mediterranea i partecipanti realizzeranno menu composto da ingredienti che appartengono alla suddetta dieta ed ai territori che si affacciano sulla riviera dei cedri. Durante la manifestazione saranno creati e incoraggiati gruppi di acquisto solidale per fronteggiare la crisi economica e incentivare i consumi. Sarà inoltre bandito il concorso "Conoscere i benefici della dieta mediterranea e la longevità nel meridione" e proposte escursioni nei territori per conoscere e degustare i prodotti tipici.

Titolo: Alimentazione, agricoltura e paesaggio: tutela dell'ambiente naturale e culturale.

Tipologia attività: Seminario.

Dove (Regione, Provincia, Comune): Comune di Trebisacce.

Quando: (Data/e; Ora/e): 22 novembre 2012, ore 10,00–13,00 ore 15,00-17,00.

Organizzato da: IIS IPSIA ITI "ALETTI" di Trebisacce.

In collaborazione con: Associazioni, Enti, Istituzioni, Scuole.

Con il patrocinio di: Amm.ne Comunale di Trebisacce – CSV Cosenza – Azienda Favella.

Destinatari: Studenti scuole secondarie, docenti, cittadinanza

Contatti [tel.] [email] [www]: tel. e fax: 098151725 e-mail: CSIS06300D@istruzione.it; sito web: www.ipsiatrebisacce.it

Breve descrizione: Il seminario si propone di sensibilizzare i destinatari alle problematiche della sostenibilità agroalimentare e ambientale. Verranno preparate e illustrate da studenti brevi presentazioni e filmati sul tema. Verranno proposte relazioni da esperti e operatori del settore. Mattina: relazioni di alunni e gruppi; Pomeriggio: interventi istituzionali, di esperti, di operatori, dibattito.

Reggio Calabria

Titolo: il patrimonio culturale e naturalistico per un possibile sviluppo sostenibile. I siti unesco e la Calabria.

Tipologia attività: evento convegno-dibattito, mostra audiovisiva, workshop per le scuole, lezioni didattiche, concerto.

Dove (regione, provincia, comune): Comune di Palmi, Casa della Cultura.

Quando: (data/e; ora/e): 23 novembre, ore 17.00; 24 novembre, ore 9.00/20.00

Organizzato da: Comune di Palmi

In collaborazione con: Rete macchine a spalla italiane, Archivio di Stato di Reggio Calabria, scuole del territorio, Soprintendenza ai beni storici, artistici ed etnoantropologici della Calabria, Parco della Sila, Università della Calabria- dip. minoranze linguistiche, Unpli- unione nazionale proloco italiane, Club UNESCO Cosenza, Duomo di Cosenza, Ama Calabria- Ass. amici musica di Palmi, Golem software

Con il patrocinio di: Regione Calabria, Provincia di Reggio Calabria, Archivio di Stato di Reggio Calabria, Unpli, Soprintendenza ai beni storici, artistici ed etnoantropologici della Calabria, Parco della Sila, Università della Calabria.

Destinatari: comunità del territorio della piana di Palmi, amministratori, scuole, associazioni.

Contatti [tel.] [email] [www]: Patrizia Nardi, responsabile scientifico dell'evento; tel.238.7923214; patrizia.nardi@i2000net.it;

Breve descrizione: l'attività proposta sarà realizzata in due giornate (23-24 novembre). Alla fase informativa prevista nella sessione pomeridiana di venerdì 23 all'interno del convegno-dibattito "Patrimonio e sviluppo sostenibile. i siti UNESCO e la Calabria" che si terrà alla Casa della cultura di Palmi, seguirà il workshop del 24 novembre che avrà finalità educativo-formativa. Nella seconda giornata i fruitori preferenziali saranno le giovani generazioni, anello essenziale di collegamento tra passato e futuro e destinatari di tutto il nostro sapere e delle nostre esperienze. La manifestazione si arricchirà di una mostra che vorrà essere strumento di diffusione del messaggio culturale alla base dell'evento e che sarà allestita con materiali video-fotografici messi a disposizione dal Parco della Sila, dalle comunità delle minoranze linguistiche calabresi, dal Duomo e dal Club UNESCO di Cosenza e dalla Rete delle grandi macchine a spalla italiane. La mostra sarà fruibile presso la Casa della Vultura di Palmi, dove la manifestazione si chiuderà sabato 24 novembre alle ore 18.00 con un concerto pianistico del duo Scichitano-Matarazzo organizzato da Ama Calabria-Associazione Amici della musica di Palmi.

Titolo: il contributo di Arpacal per lo sviluppo sostenibile: dalla tutela della biodiversità all'educazione ambientale

Tipologia attività: Convegno - Presentazione Pubblicazione, Presentazione Concorso – Mostra, Sigla Di Accordo

Dove (Regione, Provincia, Comune): Calabria, Provincia di Reggio Calabria

Quando (Data/e, Ora/e): 23 novembre dalle ore 9:00 alle ore 14:00 - Sala Conferenze Provincia di RC

Organizzato da: ARPACAL - Gruppo Educazione Ambientale (GEA)- Ufficio Stampa e Comunicazione

In collaborazione con: Regione Calabria, ISPRA, ARPA ER, Università Mediterranea degli Studi di Reggio Calabria

Con il patrocinio di: Regione Calabria, Provincia di Reggio Calabria, Ente Parco Aspromonte

Destinatari: Studenti scuole, Insegnanti, Amministratori, Associazioni, Cittadinanza

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: ARPACAL - GEA 0961 732509 - Coord. GEA Fortunata Giordano 347 0485245 e-mail: educazioneambientale@arpacal.it - www.arpacal.it

Breve descrizione: il convegno sarà un momento di incontro finalizzato a favorire il contatto, il confronto e la cooperazione tra soggetti che a vario titolo sono impegnati e condividono un percorso fondato sul rispetto per l'ambiente, l'applicazione della sostenibilità e la promozione di consumi consapevoli. Verranno presentate le pubblicazioni "Il Quaderno Natura e Biodiversità - Frutti dimenticati e biodiversità recuperata – Il germoplasma frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane" realizzate in collaborazione da ARPACAL, ISPRA, Centro LAIMBURG, ARPA Emilia Romagna, Università Mediterranea di Reggio Calabria. Inoltre l'iniziativa prevede la presentazione del Concorso a premi "Un messaggio per... Madre Terra: la scuola racconta", campagna di sensibilizzazione promossa dal Gruppo di Educazione Ambientale dell' ARPACAL, rivolta agli studenti delle scuole primarie e secondarie di I e II grado. Il Concorso proposto intende stimolare gli studenti, utilizzando differenti linguaggi espressivi, a riflettere sugli attuali stili di vita, sui comportamenti sostenibili e sulla consapevolezza delle proprie scelte alimentari. Data inizio del concorso 24 novembre 2012 - data scadenza 2 marzo 2013. A tutti gli Istituti partecipanti verrà rilasciato un attestato. Ai cinque Istituti primi classificati verrà consegnato un premio da destinare al sostegno di programmi e iniziative di educazione e formazione ambientale e/o alimentare. Sarà siglato l'accordo tra ARPACAL e ARPA ER per la realizzazione in Calabria di una "Rete Regionale dei Giardini della Biodiversità". L'ARPACAL per la realizzazione del Progetto si avvarrà del supporto tecnico e dell'esperienza che l' ARPA ER ha maturato nella realizzazione della propria Rete

Regionale dei Giardini della Biodiversità. Infine, sarà allestita una mostra fotografica intitolata “Istantaneambiente”, un reportage fotografico sulle attività di educazione e divulgazione ambientale .

L'iniziativa rientra nella campagna: Informazione e Formazione di Educazione Orientata alla Sostenibilità Ambientale, promossa da ARPACAL - Gruppo Educazione Ambientale (GEA).

Campania

Benevento

Titolo: La mia Madre Terra

Tipologia attività: Concorso fotografico rivolto alle scuole con mostra e catalogo finali

Dove :Campania, Benevento

Quando: mostra e presentazione finale nel corso della settimana 19-25 novembre

Organizzato da: Centro Servizi per il Volontariato della provincia di Benevento

In collaborazione con: Associazioni partecipanti e Istituti scolastici di ogni ordine e grado

Con il patrocinio di: Comune di Benevento, Provincia di Benevento, Ufficio Scolastico Provinciale, Rete Scuole Associate Unesco della provincia di Benevento

Destinatari: Studenti delle scuole di ogni ordine e grado della Provincia di Benevento, cittadinanza tutta

Contatti :Dott.ssa Brunella Severino; promozione@cesvob.it; 0824 310092

Breve descrizione: Il CeSVoB celebra dal 2007 la settimana DESS, con un appuntamento dedicato *Benevento, futura e sostenibile*. Quest'anno viene riproposto un concorso fotografico ispirato ai principali temi dell'edizione 2012, rivolto agli studenti delle scuole della Provincia. Una giuria di esperti selezionerà le prime 3 foto da premiare e quelle da pubblicare su un catalogo fotografico, che sarà riprodotto su roll up, quale mostra itinerante a disposizione delle scuole. La mostra fotografica ed il catalogo saranno presentati durante la fase finale del progetto “Laboratori di cittadinanza partecipata”, promosso dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, durante un campus che ospiterà gli studenti delle scuole superiori partecipanti al progetto, con la collaborazione delle Province di Benevento, Torino, Palermo, Arezzo, dal 23 al 24 novembre, a Benevento.

Altre località iniziativa: L'intera provincia di Benevento, attraverso le scuole partecipanti

L'iniziativa rientra nella campagna: *Benevento Futura e sostenibile*

promossa da: Centro Servizi per il Volontariato della provincia di Benevento

Napoli

Titolo: Leguminosa - biodiversità, identità locale e agricoltura sostenibile

Tipologia attività: mostra mercato, laboratori, seminari

Dove (regione, provincia, comune): Campania, Napoli

Quando: (data/e; ora/e): 23, 24 e 25 novembre 2012

Organizzato da: Assessorato all'Ambiente del Comune di Napoli

In collaborazione con: Slow Food Campania

Con il patrocinio di: Comune di Napoli

Destinatari: tutti i cittadini, in particolare i giovani;

Contatti [tel.] [@] [www]: 081 7954050; giorgia.pietropaoli@comune.napoli.it - gapasc@tin.it

Breve descrizione: l'iniziativa, che si intende realizzare nell'ambito del territorio napoletano, prevede diversi momenti ed iniziative:

- mostra/mercato regionale dei legumi
- momenti di approfondimento dedicati alle principali problematiche degli aspetti tecnici di coltivazione e in particolare sulla sostenibilità e la tutela della biodiversità attraverso il recupero e la diffusione di cultivar ed ecotipi.
- uno spazio riservato alla degustazione di piatti a base di legumi, con menu giornalieri territoriali, preparati ed offerti dagli aderenti all'iniziativa.
- laboratori dedicati ai legumi, al loro utilizzo gastronomico ed agli aspetti legati alla coltivazione

Obiettivo principale di Leguminosa sarà aiutare a comprendere ed approfondire il legame che c'è tra consumatore, territorio, agricoltura ed ambiente: un modo nuovo per avvicinare al consumo dei legumi e dunque ad una nuova fruizione anche del territorio. Il motore dell'idea progettuale è l'ideazione di un percorso partecipato ed integrato di valorizzazione delle risorse locali, che possa essere nello stesso tempo prospettiva di sviluppo e crescita civile. Si intende quindi promuovere consumo di prodotti del territorio e percorsi culturali e ambientali, educare giovani ed adulti alla cultura del consumo consapevole e responsabile, quindi tutelare realtà e beni comuni che rischiamo di perderci, preservare e promuovere specie ed ecotipi di legumi che costituiscono dei ricchi giacimenti di biodiversità.

Titolo: Nuovi stili di vita

Tipologia attività: laboratori interattivi

Dove (Regione, Provincia, Comune): Campania, Napoli

Quando (Data/e, Ora/e): 20 e 21 novembre 9.30-13.00

Organizzato da: Club UNESCO Napoli e Libreria Paoline

In collaborazione con: scuole primarie

Con il patrocinio di: Comune di Napoli - Paoline Libreria Napoli Duomo

Destinatari: alunni e docenti scuole primarie

Contatti [tel.] [tel.] [tel.] [tel.]: Club UNESCO Napoli 0817284080; mail; info@clubunesconapoli.it; www.clubunesconapoli.it; Libreria Paoline 081449902 email : libreria.nad@paoline.it

Breve descrizione: prendendo spunto dalla situazione di crisi generale, si vuole trasmettere alle giovani generazioni l'importanza dell'assunzione di comportamenti virtuosi che rendano abituali gli stili di vita che consentono di apprezzare e tutelare il mondo esterno e la natura, con particolare attenzione alla riduzione degli sprechi (alimentari e non) e una maggiore consapevolezza della responsabilità quotidiana di ciascuno di noi. Al termine degli incontri sarà prodotto un piccolo libro che sarà il risultato di tutti i lavori svolti dagli alunni durante le due mattinate.

Titolo: Madre Terra: impariamo a rispettarla

Tipologia attività: laboratorio formativo / didattico

Dove (Regione, Provincia, Comune): Campania, Napoli

Quando: (Data/e, Ora/e): 20 novembre dalle 10:00 alle 12:00

Organizzato da: Accademia Kronos onlus

In collaborazione con: Direzione Giardini comune di Napoli

Con il patrocinio di: Comune di Napoli

Destinatari: studenti dell' I.C. Silio Italico -Cariteo, IC Russo

Contatti [tel.] [tel.] [tel.] [tel.]: 339 2033909, gagliardi.teresa@libero.it,

www.accademiakronos.it., responsabile di AK regione Campania Silvestri Ciro: silespo@yahoo.it

Breve descrizione: l'evento prevederà la realizzazione di aiole orto e/o piantumazione di alberi negli spazi esterni agli edifici scolastici. Durante le attività i ragazzi saranno guidati da esperti e informati sull'importanza della biodiversità e degli spazi verdi nei centri urbani. In questa occasione si inaugurerà il progetto/gara per la riqualificazione delle aree degradate della città che si protrarrà nei mesi successivi la settimana.

Titolo: Salvaguardiamo la madre terra: soluzioni sostenibili a difesa dell'ecosistema marino ferito

Tipologia attività: convegno/dibattito

Dove (Regione, Provincia, Comune): Campania, Napoli, Sale di Palazzo Venezia

Quando (Data/e, Ora/e): 19 novembre ore 17/20

Organizzato da: Club UNESCO Napoli

In collaborazione con: Gruppo subacqueo di Napoli Associazione "Meno 100 UnderWater Tek"

Con il patrocinio di: Comune di Napoli - Associazione "Palazzo Venezia Napoli"

Destinatari: cittadinanza

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Club UNESCO Napoli 0817284080

info@clubunesconapoli.it; www.clubunesconapoli.it

Breve descrizione: Il progetto prevede l'intervento di relatori esperti sul tema con proiezione di filmati e fotografie; in conclusione si terrà un dibattito con il pubblico presente. Il presidente del Club UNESCO Napoli, illustrerà le importanti finalità del Decennio ONU di Educazione allo Sviluppo Sostenibile.

Titolo: Percorso lattiero-caseario

Tipologia attività: laboratorio formativo didattico

Dove (Regione, Provincia, Comune): Campania, Napoli, Piano di Sorrento

Quando: (Data/e; Ora/e): 19/11/2012 ore 10,00/13,30

Organizzato da: docenti della Scuola media superiore T.Livio Formisano e Giustino

In collaborazione con: Fattoria didattica accreditata

Destinatari: alunni della Scuola media superiore T.Livio; classi prime C e D

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Formisano 3398148306 mail teresaformisano@hotmail.com

Breve descrizione: Si terrà un laboratorio presso la fattoria didattica, che sarà l'occasione per parlare di alimentazione e sostenibilità nonché del processo produttivo del settore lattiero caseario.

Titolo: Salus per Sarno

Tipologia attività: tavola rotonda, conferenza, laboratori formativi/didattici;

Dove (Regione, Provincia, Comune): Castellammare di Stabia - Napoli - Campania

Quando: (Data/e; Ora/e): 19-25 novembre

Organizzato da: Forum Italiano dei Movimenti per la Terra e il Paesaggio - Comitato locale "Costiera Sorrentina e Amalfitana"

In collaborazione con: Claudia Amato, Angela Balzano, Gaia Leandra Cecere, Marco Contursi, Ida Coppola, Enrico Marciano, Lucia Schettino, Ass. Socio-Culturale "Amici della Filangieri", Circolo Legambiente Stabiae Gragnano "Woodwardia", Liceo Scientifico "F. Severi"

Destinatari: Cittadinanza

Contatti: 3337134492; amatoclaudia@live.com ; <http://saluspersarno.wordpress.com>

Breve descrizione: diverse le attività:

- lunedì 19/11/2012, Palazzetto del Mare, Via Bonito n° 4, C/mare di Stabia (NA); ore 10:30/13:00: "Salus per Sarno": tavola rotonda su storia, peculiarità e problematiche del fiume attraverso un studio delle condizioni attuali delle acque in territorio Stabiese e dei cambiamenti nel tempo dell'ecosistema, delle produzioni agricole e delle abitudini alimentari locali
- Martedì 20/11/2012, Auditorium del Liceo Scientifico "F. Severi", Viale L. d'Orsi n°5, C/mare di Stabia (NA); ore 09:30/12:30: "Dal Big Bang al piatto di pasta - l'affascinante storia di un sistema chiuso": conferenza naturalistica sull'importanza del sistema natura nella produzione alimentare
- Mercoledì 21/11/2012, "La Tavernetta", Via Roma n° 23, C/mare di Stabia (NA) Laboratori didattici di autoproduzione, ore 11:00/14:00; "Composte e confetture a km 0": come produrre in casa, in modo genuino e tradizionale, composte e confetture dei prodotti locali d'eccellenza, ore 18:00/21:00; "Cucina del recupero": ricette, trucchi e consigli per l'utilizzo degli avanzi in cucina. Dalla spesa ai fornelli.
- Giovedì 22/11/2012, "La Tavernetta", Via Roma n° 23, C/mare di Stabia (NA) Laboratori didattici di autoproduzione - ore 11:00/14:00; "Riciclare rifiuti organici": come costruirsi una compostiera e metodi di utilizzo del compost; ore 18:00/21:00 "Le Farine": illustrazione delle varie tipologie di farine (farro, ceci, orzo, riso ecc.) e loro versatilità in cucina. Come preparare in casa la pasta, il pane, la pizza e il seitan
- Venerdì 23/11/2012, foce del Fiume Sarno, Corso de Gasperi, C/mare di Stabia (NA)- ore 20:30/24:00; Performance artistiche: "Il grido": uso creativo di materiali di risulta (plastica, vetro, carta ecc.) e prodotti alimentari (spezie colorate, cereali ecc.); "Bacteria": proiezione di immagini riprese al microscopio dei batteri e dei microrganismi che hanno a che fare con i prodotti alimentari
- Sabato 24/11/2012, foce del Fiume Sarno, Corso de Gasperi, C/mare di Stabia (NA) - ore 10.00/13:00; Escursione guidata ed educazione ambientale: fauna acquatica e avifauna, vegetazione e produzione agricola della zona, ambiente fluviale; Domenica 25/11/2012, Corso G. Garibaldi/Hotel Miramare, C/mare di Stabia (NA) - ore 11:00/14:00 "Ogni cosa al suo posto - pedalata ecologica": muniti di bicicletta e un piccolo sacchetto in cui sono raccolti dei rifiuti differenziati per materiale, si pedalerà dal centro Città fino all'isola ecologica "Fondo d'Orto" dove verranno depositati i rifiuti;

L'iniziativa rientra nella campagna: campagna nazionale "Salviamo il Paesaggio - Difendiamo i Territori" promossa da: Forum Italiano dei Movimenti per La Terra e il Paesaggi.

Tipologia organizzazione: comitato costituito da liberi cittadini aderente al Forum Italiano dei Movimenti per la Terra e il Paesaggio per i territori di: Castellammare di Stabia, Vico Equense, Meta di Sorrento, Piano di Sorrento, Sant' Agnello, Sorrento, Massa Lubrense, Sant' Agata, Positano, Amalfi, Cetara, Conca dei Marini, Furore, Maiori, Minori, Praiano, Ravello, Scala, Tramonti, Vietri sul Mare, Capri.

Titolo: Il Frutto Antico

Tipologia attività: visita guidata, escursioni, attività artistiche ricreative, letture

Dove: Campania, Napoli

Quando: 19-25 novembre

Organizzato da: Istituto Comprensivo 28 C.D. Aliotta Via Nuova Toscanella 235 Napoli

In collaborazione con: famiglie e associazioni del territorio

Destinatari: alunni, famiglie, cittadini

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: tel. e fax 081-7405899, NAIC8DC00V@istruzione.it
www.28circolo.na.it

Breve descrizione: durante la giornata sarà effettuata una visita didattica ad una vecchia masseria del quartiere Chiaiano alla quale seguirà l'escursione nel parco urbano dei Camaldoli. L'evento intratterrà i partecipanti attraverso corsi di cucina di piatti tradizionali utilizzando erbe aromatiche della macchia mediterranea. Verranno inoltre proposte attività artistiche e intrattenimenti musicali arricchiti da presentazioni e letture. Durante la giornata saranno offerte merende con prodotti biologici a Km 0

Titolo: La Serra di Pandora

Tipologia attività: laboratorio formativo/didattico

Dove (Regione, Provincia, Comune): Campania/Napoli

Quando: (Data/e; Ora/e): 19-25 novembre 2012 dalle 10:00 alle 13:00

Organizzato da: I.C. "F. Russo"

Con il patrocinio di: Comune di Napoli

Destinatari: studenti scuola primaria

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 0817265034 –naic8cw00q@istruzione.it

Breve descrizione: l'evento consisterà in laboratori formativi/didattici attraverso i quali gli studenti faranno conoscenza teorica e pratica dell'agricoltura biologica, la policoltura ed altre forme di coltivazione sostenibile.

Titolo: Il giardino stregato

Tipologia attività: laboratorio formativo/didattico

Dove (Regione, Provincia, Comune): Campania/Napoli

Quando: (Data/e; Ora/e): 19-25 novembre 2012 dalle 10:00 alle 13:00

Organizzato da: I.C. "F. Russo"

Con il patrocinio di: Comune di Napoli

Destinatari: studenti scuole secondarie

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 0817265034 –naic8cw00q@istruzione.it

Breve descrizione: gli studenti delle scuole medie inferiori suddivisi in gruppi di lavoro saranno invitati a svolgere attività di agricoltura ecosostenibile.

Salerno

Titolo: Educazione alla sostenibilità

Tipologia attività: lezioni, laboratori didattici

Dove (Regione, Provincia, Comune): Campania, provincia di Salerno, San Giovanni a Piro

Quando: (Data/e; Ora/e): 19-24 novembre dalle 8:00 alle 13:00

Organizzato da: istituto comprensivo Teodoro Gaza

Destinatari: alunni, docenti e genitori

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 0974983127, 3484980501, maria.gea@virgilio.it

Breve descrizione: la manifestazione consisterà nella costruzione di 5 orti presso le mense scolastiche e sarà incentivata la consumazione di merende genuine con pane e olio, marmellata fatte in casa frutta. I bambini insieme alle maestre costruiranno compostiere domestiche presso le famiglie che ne faranno richiesta.

Titolo: Madre Terra: Alimentazione, Agricoltura ed Ecosistema.

Tipologia attività: Dimostrazione di soluzioni pratiche; Laboratorio formativo/didattico; mostra, seminario formativo.

Dove (Regione, Provincia, Comune): Campania, Salerno, Sassano

Quando: (Data/e; Ora/e): 22-23-24 novembre; ore 10:30 - 13:00

Organizzato da: ECOGAIA Onlus

Con il patrocinio di: Provincia di Salerno, Comunità Montana Vallo di Diano e Parco Nazionale Cilento e Vallo di Diano.

Destinatari: scuole, cittadinanza tutta

Contatti [tel.] [tel.] [tel.] [tel.]: 320 84 10 698; ottavior15@libero.it; facebook: Ecogaia

Breve descrizione: L'iniziativa si articola in diversi eventi: un seminario dal titolo "Madre Terra: Alimentazione, Agricoltura ed Ecosistema" che vedrà la presenza di più autorevoli relatori di interesse nazionale e regionale; una mostra aperta a tutti durante tutto il periodo dell'iniziativa all'interno della quale sarà possibile effettuare assaggi ed avere informazioni sui luoghi, sulle lavorazioni e le curiosità legate ai prodotti locali; delle proiezioni di filmati sulle tematiche della Settimana 2012. L'obiettivo dell'iniziativa è far conoscere il valore dei prodotti tradizionali inserendoli in un contesto ricco di storia, ma anche educare al gusto. Si tratterà di un viaggio attraverso la storia, la cultura e la conoscenza collettiva, un viaggio attraverso i sapori che conservano e raccontano gli oggetti e i saperi dell'enogastronomia locale. Si parlerà di cibo e di tutto ciò che ruota intorno all'alimentazione ed è entrato a pieno diritto nel territorio della cultura, un tempo luogo privilegiato delle ragioni dello spirito e oggi, finalmente, anche delle ragioni del corpo. Il cibo e il gusto saranno le chiavi privilegiate per interpretare il territorio, il paesaggio, la complessità viva della storia e dei saperi che ruotano attorno a un prodotto alimentare. Il protagonista sarà il gusto e la sana e corretta alimentazione. L'iniziativa verrà realizzata dall'associazione tramite i suoi volontari.

Titolo: Giorni Biodiversi

Tipologia attività: convegno sulla biodiversità, presentazione libri, proiezione del documentario sugli orti urbani "I giorni della merla" di Andrea D'Ambrosio e Carla del Mese Dove (Regione, Provincia, Comune): Campania, Provincia di Salerno, Comune di Pontecagnano Faiano

Quando: (Data/e; Ora/e): venerdì 23 novembre ore 18 e sabato 24 novembre ore 18

Organizzato da: circolo Legambiente "Occhi Verdi"

Destinatari: cittadinanza, associazioni cittadine, associazioni promotrici della biodiversità quali Coldiretti e Legambiente

Contatti [tel.] [tel.] [tel.] [tel.]: 089/383202; 349/0661498; occhiver@tiscali.it

Breve descrizione: le due giornate previste si articolano in un convegno che si svolgerà venerdì 23 alle ore 18, aperto al pubblico presso il parco eco-archeologico in via Stadio di Pontecagnano Faiano, gestito dal circolo cittadino di Legambiente, con l'obiettivo di fare un bilancio ed una tavola rotonda sulla promozione e la cultura della biodiversità. Il convegno sarà corredato dalla presentazione del volume "Napoli in un orto", alla presenza dell'autrice Rosa Orfitelli. La successiva giornata del sabato 24 novembre sarà dedicata alla presentazione del volume "Ripartire dalla sobrietà", alla presenza degli autori Alberto Ferrari e Simone Giusti. Seguirà la proiezione del documentario "I giorni della merla" sul valore degli orti urbani, della cui esperienza il circolo Legambiente di Pontecagnano è pioniere in tutta la regione Campania. Saranno presenti gli autori Andrea D'Ambrosio e Carla del Mese

Emilia Romagna

Titolo: Ambiente Sviluppo Sostenibile Ecosistema

Tipologia attività: mostra, incontri con scuole, conferenze; evento espositivo lezione didattica, mostra;

Dove: diversi comuni: Ferrara, Bologna, Modena, Correggio Maranello, Rubiera

Quando: dal 19 al 25 novembre;

Organizzato da: Circoli Culturali Un Punto Macrobiotico Reggio Emilia – Correggio - Bologna

In collaborazione con: amministrazioni comunali sedi delle iniziative

Con il patrocinio di: Regione Emilia Romagna, Sindaco Bologna, Sindaco Ferrara, Sindaco Correggio, Sindaco Maranello, Sindaco Rubiera, Sindaco Modena

Destinatari: studenti scuole ogni ordine e grado, cittadinanza

Contatti tel 0522406235 (UPM Reggio) 0522293848 (Presidente UPM RE)

email: sabinocaldelari@gmail.com

Breve descrizione: l'iniziativa prevede una mostra di pannelli incentrati sui grandi problemi ambientali: inquinamento, fame, povertà e sprechi alimentari. Si terranno inoltre degli incontri/conferenze su educazione all'alimentazione consapevole, sprechi, sviluppo sostenibile, agricoltura e policoltura "pianesiana".

Bologna

Titolo: Mercato della terra

Tipologia attività: mercato di produttori locali e laboratorio didattico per bambini

Dove: Regione Emilia Romagna – Provincia di Bologna – Comune di Bologna – Piazza giardino n. 65, del cinema lumiere

Quando: sabato 24 novembre 2012 dalle 9.00 alle 14.00

Organizzato da: Slow Food Bologna

In collaborazione con: Cineteca di Bologna - Provincia di Bologna - Fondazione Carisbo

Con il patrocinio di: Cineteca di Bologna - Provincia di Bologna - Fondazione Carisbo

Destinatari: consumatori in generale e bambini

Contatti facebook: <http://www.facebook.com/mercatoterrabologna>

mail: mercatodellaterra@slowfoodbologna.it - Giorgio Pirazzoli, Direttore del mercato della terra di bologna, tel. 328.1396004 - Roberto Ferranti, Presidente del mercato della terra di bologna, tel. 347.8711832

<http://www.mercatidellaterra.it/ita/network/bologna/calendar>

provincia di bologna: www.provincia.bologna.it/agricoltura;

promozione.agricoltura@provincia.bologna.it

Breve descrizione: il mercato della terra di Bologna è un progetto della Provincia di Bologna gestito da Slow Food Bologna, con la collaborazione della cineteca di Bologna ed il sostegno della Fondazione Carisbo. Sabato 24 novembre sarà data enfasi e visibilità alla settimana per l'educazione allo sviluppo sostenibile mediante materiale pubblicitario e un laboratorio didattico per bambini, svolto insieme agli anziani di un'associazione locale, che proporranno la lavorazione della farina di castagne, quale prodotto di stagione, del territorio e legato alla storia e alle tradizioni dell'appennino bolognese.

Titolo: Orto in valigia

Tipologia attività: laboratorio

Dove (Regione, Provincia, Comune): Emilia Romagna, Bologna, Via Scandellara 50

Quando: (Data/e; Ora/e): 22 novembre 2012 ore 17.00

Organizzato da: Laboratorio di Educazione Ambientale del Quartiere San Vitale Comune di Bologna

In collaborazione con: Soffitta dei Libri, Ali della Fantasia, Anima Mundi soc coop

Destinatari: bambini e bambine 6 – 10 anni

Contatti [tel.] [email] [www]: tel 051538178

Breve descrizione: giocando liberamente con semi e terra i bambini saranno accompagnati nel preparare un piccolo orto da portare con sé, un "orto in valigia". Il gioco

sarà l'occasione per indirizzare anche i più piccoli verso un rapporto armonioso con la natura, l'agricoltura e l'alimentazione.

Titolo: Biopertutti. Educazione alimentare e cibo biologico

Tipologia attività: Lezione didattica con rappresentazione teatrale

Dove (Regione, Provincia, Comune): Emilia-Romagna, Bologna, Quartiere Navile, Sala Centofiori

Quando: (Data/e; Ora/e): Venerdì 23 Novembre 2012, ore 10.00 – 12.00

Organizzato da: Regione Emilia-Romagna, Assessorato Agricoltura

In collaborazione con: PROBER (Associazione Produttori Biologici e Biodinamici Emilia-Romagna), Teatro Educativo.it

Con il patrocinio di: Ministero Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

Destinatari: studenti della scuola dell'obbligo

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: tel. 051 4211342; e-mail: sportello@prober.it; fbenazzi@prober.it

Sito Web: www.prober.it

Breve descrizione: la lezione affronta i temi della corretta alimentazione e dell'agricoltura biologica, evidenziando le correlazioni tra alimentazione, ambiente e salute e l'importanza di scelte consapevoli. Si è scelto di utilizzare il linguaggio teatrale per interessare maggiormente i ragazzi, coinvolgendo, a questo scopo, la compagnia Teatro Educativo.it che metterà in scena il format teatrale di Educazione Alimentare "Piccole scelte per un grande futuro". Dopo una breve presentazione istituzionale, gli attori attraverso sketch teatrali, immagini su grande schermo, video e giochi interattivi con il pubblico, coinvolgeranno i ragazzi (la sala contiene 280 posti a sedere,) in un percorso di accrescimento della propria consapevolezza rispetto al cibo, incentrato soprattutto sul confronto tra il cosiddetto cibo "spazzatura" e alimenti ottenuti con tecniche rispettose dell'ambiente e della salute. Al termine dello spettacolo, il dott. Domenico Tiso, medico esperto in comunicazione, porrà domande ai ragazzi presenti per verificare la comprensione dei temi trattati.

L'iniziativa rientra nella campagna: "BIOPERTUTTI. Il biologico in Emilia-Romagna", promossa dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e dalla Regione Emilia-Romagna

Titolo: ParteciFare per la Terra Madre

Tipologia attività: Incontri e Laboratori formativi/didattici, Mostra

Dove (Regione, Provincia, Comune): Comune di Imola

Quando: (Data/e; Ora/e): 19-25 novembre

Organizzato da: Ceas Intercomunale del Circondario imolese

In collaborazione con: Assessorato Scuola e Ass. all'Ambiente del Comune di Imola

Destinatari: Studenti, Insegnanti, Famiglie, Cittadinanza

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 0542 602182 – 602354; email bosco.frattona@comune.imola.bo.it;

<http://www.comune.imola.bo.it/boscofrattona/index.htm>

Breve descrizione: l'evento coinvolgerà l'intera cittadinanza e il territorio del Circondario Imolese sul tema "Musica in cucina". Le varie attività e iniziative proposte all'interno di "Partecipare" hanno finalità formative ed educative in quanto coinvolgeranno i partecipanti attraverso incontri, attività pratiche, giochi e materiali informativi per promuovere conoscenze e comportamenti virtuosi nel campo della sostenibilità legata al cibo, al territorio, alla salute. Nel corso della settimana si svolgeranno iniziative e attività laboratoriali sia per le scuole del circondario imolese che per il pubblico, su ambiti diversi, che attraversano, con particolare attenzione, i temi dell'alimentazione, dell'agricoltura, della salvaguardia dell'ecosistema. Tra i percorsi:

“Proposte per imparare...a mangiare”, a partire dai prodotti della Terra, che saranno toccati, annusati, osservati sotto la lente scientifica e ludica, della favola e del gioco, ci si prenderà cura della nostra Salute e della nostra Terra Madre.

“Crescere con le piante” diventerà un gioco per approcciarsi ai molteplici e intrecciati cicli della vita...e della morte: “dalla Terra alla Terra”, sarà occasione per scoprire come un solo piccolo metro quadro di terra possa rivelarsi un universo ricco e biodiverso e quanto sia importante osservarlo e prendersene cura. Le piante coltivate con le proprie mani nell’orto o viste crescere in campagna e in collina, aiuteranno a comprendere il passaggio dalla terra al piatto. “Muffari e molte puzze” aiuteranno a scoprire cosa accade nel passaggio dal cibo alla terra. Con “La Voglia di Botanica vien mangiando” gli ingredienti di una ricetta diventeranno i protagonisti della nostra salute perché osservati da vari punti di vista, dalle loro forme, colori, nutrienti disponibili.. per il Ben Essere nostro e della Terra. I percorsi proposti saranno realizzati utilizzando metodologie in grado di coinvolgere direttamente i partecipanti, anche attraverso attività pratiche ed esperienziali, e la valorizzazione dell’esperienza e del vissuto di ognuno. Negli spazi del CEAS sarà allestita una mostra, con vari prodotti, materiali informativi e cartelloni espositivi dei percorsi già realizzati insieme alle scuole e al pubblico, sui temi dell’alimentazione e della salvaguardia dell’ecosistema. La Settimana sarà inoltre occasione e stimolo per la comunità locale, per una sensibilizzazione nei confronti dei Gruppi di acquisto solidali, dei Produttori locali, dei Prodotti a KM0. Sarà anche l’occasione per inaugurare “Il Posto dove vivo è come vivo” progetto che coinvolge vari comuni del Circondario Imolese, un percorso che intende proporre soluzioni che possano aiutare ad interpretare e vivere gli spazi collettivi, della scuola e i suoi dintorni, del territorio, senza compromettere la qualità della vita, la salute e le risorse vitali per l’umanità.

Titolo: a tavola da madre terra

Tipologia attività:laboratori, visite, proiezioni,festa finale

Dove (Regione, Provincia, Comune):Comune di Crespellano

Quando: (Data/e; Ora/e):19-25 novembre

Organizzato da: Associazione Campiaperti, Ceas aree protette Emilia orientale, Ass. Prora, Microvita, coordinatrice Elisabetta Alvisi

Con il patrocinio di: Comune di Crespellano

Destinatari:alunni delle scuole del comune, cittadinanza

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: cell.3496126945 – alvisielisabetta@gmail.com

Breve descrizione: si affronterà il tema dell’alimentazione sostenibile attraverso la conoscenza delle diverse tipologie di prodotto che si coltivano nella zona e si proporrà una riflessione sulla biodiversità di alcuni alimenti di uso comune come farine e pane, frutta e uova e pollame coltivati e allevati sul territorio. Presso le scuole dell’IC Crespellano si terranno le seguenti iniziative grazie alla collaborazione delle Associazioni Campiaperti, Prora e Microvita:

Scuola infanzia:

Laboratorio : “Facciamo il pane con farine strane e strani semi”) (campiaperti)

Visita in fattoria: “Che buffe galline” presso la fattoria MICROVITA di Crespellano

Proiezione del film: “Kirikù e gli animali selvaggi”.

Scuola primaria:

Laboratorio: “Facciamo il pane con farine strane e strani semi” (campiaperti); “Oltre lo stereotipo: la mela e la pera “assaggi di vecchie cultivar e disegno dal vero (prora); visita in fattoria: “Che buffe galline” presso la fattoria MICROVITA di Crespellano; Proiezione guidata di documentario sulla sovranità alimentare.(classi 4 e 5) (campiaperti); Proiezione del film: “Kirikù e gli animali selvaggi”(classi 1,2 e 3);

Scuola secondaria di primo grado:

Proiezione guidata di documentario sulla sovranità alimentare. (campiaperti); Festa finale al Parco di Monteveglio in collaborazione e in rete colla scuola di Monteveglio e CEAS: Domenica 25, presso il Parco San Teodoro, si terrà una festa del cibo in cui i bambini animeranno i laboratori rivolti alle famiglie, riproponendo quello che hanno appreso a scuola. A seguire, una merenda col pane sfornato e il miele, caldarroste e vino nuovo. Saranno inoltre allestiti banchetti a km 0 e biosostenibili con prodotti stagionali delle Associazioni che hanno reso possibile l'iniziativa: Campiaperti, Prora, Microvita.

Titolo: Madre Terra: alimentazione, agricoltura ed ecosistema.

Tipologia attività: passeggiata fotografica con concorso

Dove (Regione, Provincia, Comune): Regione Emilia Romagna, Provincia di Bologna, Comune di Camugnano. Parco dei Laghi di Suviana e Brasimone (Camugnano, BO)

Quando: (Data/e; Ora/e): 25 Novembre 2012

Organizzato da: Ente di Gestione per i Parchi e la Biodiversità Emilia Orientale (sede operativa Parco dei Laghi di Suviana e Brasimone) – CEAS Aree Protette Emilia Orientale

In collaborazione con: Azienda Agricola La Caselina, Azienda Agricola La Torraccia

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 0534-46712 / 0534-46504 / parcodeilaghi@cosea.bo.it / www.ilparcodeilaghi.it

Breve descrizione: Il 25 di Novembre verrà organizzata una giornata in cui due aziende agricole del Parco (Azienda Agricola La Caselina, Azienda Agricola La Torraccia) illustreranno le loro attività e faranno degustare i loro prodotti. Questa occasione entrerà a far parte del calendario delle iniziative ricorrenti del Parco. Inoltre, accompagnati da un fotografo esperto, i partecipanti andranno alla ricerca di immagini caratteristiche dell'agricoltura del Parco, mentre verranno illustrate le principali tecniche di fotografia naturalistica. Le immagini scattate dai partecipanti in quest'occasione e durante tutta la stagione invernale e primaverile parteciperanno ad un concorso fotografico e verranno premiate in occasione della Festa del Parco del 18 Maggio 2013.

Titolo: A tavola da Madre Terra

Tipologia attività: laboratorio didattico e manifestazione culturale

Dove (Regione, Provincia, Comune): Regione Emilia Romagna, Provincia di Bologna, Comune di Monteveglio. Parco regionale Abbazia di Monteveglio

Quando: (Data/e; Ora/e): 19-25 novembre Organizzato da: Ente di Gestione per i Parchi e la Biodiversità (sede operativa Parco Regionale dell'Abbazia di Monteveglio) - CEAS Aree Protette Emilia Orientale;

In collaborazione con: la scuola primaria di Monteveglio, Associazione "Monteveglio Città di Transizione", associazione "Streccapogn", fattorie e aziende agricole.

Con il patrocinio di: Comune di Monteveglio

Destinatari: studenti, insegnanti, genitori, educatori ambientali, cittadinanza

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Paola Foddi scuola primaria Venturi di Monteveglio tel 051 6702733, paolafdd@yahoo.it, Raffaella Leonelli, Centro San Teodoro Parco Regionale Abbazia di Monteveglio, 051 6701044 direzione@parcoabbazia.it, www.parcoabbazia.it

Breve descrizione: dal 19 al 23 novembre 2012, tutte le classi della Scuola Primaria parteciperanno ad alcuni laboratori sul cibo. Le diverse esperienze, pensate per alunni di età diversa (*senti che cibo!; a scuola di tagliatelle con le nonne; facciamo il pane con la pasta madre; i regali di madre terra: alla ricerca di frutti ed erbe selvatiche; castagne, mele e antiche cultivar, dall'olio all'oliva*) verranno realizzate a scuola e nel vicino laboratorio didattico di San Teodoro, con lo scopo di stimolare un maggior contatto con la terra e le sue risorse, di promuovere modelli alimentari coerenti con il rispetto dell'ambiente, delle tradizioni, e dell'identità culturale, favorendo il contatto intergenerazionale e i saperi locali. Il 25 novembre, a partire dal primo pomeriggio, presso il Centro San Teodoro del Parco

Regionale dell'Abbazia di Monteveglio, si terranno laboratori per adulti condotti dalle mani esperte dei bambini, lezioni partecipate sul tema dell'alimentazione, banchetti a km 0 e biosostenibili con prodotti stagionali di contadini locali e delle Associazioni Campiaperti, Prora, Microvita, merenda tutti assieme con il pane sfornato, fuoco caldarroste e vino nuovo.

Altre località iniziativa: laboratori sul cibo nelle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del comune di Crespellano.

L'iniziativa rientra nella campagna: A tavola da Madre Terra promossa da: Ente di Gestione per i Parchi e la Biodiversità (sede operativa Parco Regionale dell'Abbazia di Monteveglio) - CEAS Aree Protette Emilia Orientale.

Titolo: Madre Terra: alimentazione, agricoltura ed ecosistema.

Tipologia attività: Presentazione delle aziende e del ciclo di attività "Tra agricoltura biologica e cultura contadina, itinerari per 4 stagioni nelle Aziende agricole del Parco dei Gessi bolognesi e Calanchi dell'Abbadessa", previste nel 2013

Dove (Regione, Provincia, Comune): Emilia Romagna, provincia di Bologna, comune di Ozzano Emilia. Parco Regionale Gessi Bolognesi e Calanchi dell'Abbadessa

Quando: (Data/e; Ora/e): sabato 24 novembre 2012 ore 17

Organizzato da: Ente di gestione per i parchi e la biodiversità Emilia Orientale (sede operativa Parco Gessi bolognesi e Calanchi dell'Abbadessa) – CEAS Aree Protette Emilia Orientale

In collaborazione con: aziende agricole biologiche del Parco aderenti al Marchio "Consigliato dal Parco", Comune di Ozzano Emilia

Destinatari: famiglie, cittadinanza

Contatti Lucia Montagni tel. 0516254814 direzione@parcogessibolognesi.it
www.enteparchi.bo.it www.parcogessibolognesi.it

Breve descrizione: il Parco dei Gessi bolognesi e calanchi dell'Abbadessa promuove da anni l'agricoltura sostenibile all'interno del proprio territorio, assegnando il marchio "Consigliato dal Parco" alle aziende agricole biologiche che lo richiedono e che si dichiarano disponibili a collaborare col Parco. Attualmente hanno aderito 10 aziende, che si presenteranno alla cittadinanza nell'ambito di un evento previsto per sabato 24 novembre alle ore 17 presso il Centro Culturale/biblioteca del Comune di Ozzano Emilia. Gli agricoltori offriranno una degustazione dei loro prodotti e sarà presentato il programma di un ciclo di iniziative/laboratori che si svolgeranno presso le singole aziende nel corso del 2013, a partire dalla primavera fino all'inverno. Ogni agricoltore avrà modo di porre l'attenzione su un particolare prodotto e/o sulle modalità di conservazione e trasformazione di frutta e verdura, sulle tecniche di raccolta e produzione di miele, olio, vino ... con l'obiettivo di sottolineare l'importanza della stagionalità dei prodotti e di recuperare antiche tradizioni contadine, legate a particolari ricorrenze, quale ad esempio la raccolta delle noci nel giorno di San Giovanni, allo scopo di preparare il nocino.

Altre località iniziativa: altri parchi della macroarea Emilia Orientale

Titolo: Piccoli agricoltori seminatori

Tipologia attività: laboratorio didattico

Dove (Regione, Provincia, Comune): Regione Emilia Romagna, Provincia di Bologna, Comune di Bologna

Quando: (Data/e): dal 9 al 20 e il 23 Novembre 2012

Organizzato da: Fondazione Villa Ghigi Bologna Multicentro per l'educazione alla sostenibilità CEAS di eccellenza del sistema regionale INFEA

In collaborazione con: Coop sociale Agriverde

Destinatari: studenti e insegnanti scuola Primaria Zamboni e scuola Primaria Manzolini di Bologna

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: info@fondazionevillaghigi.it

Breve descrizione: durante le tre giornate di novembre le classi delle scuole primarie di Bologna parteciperanno a tre appuntamenti riguardanti attività agricole nell'orto del Parco Villa Ghigi. Il 20 novembre i bambini, con l'aiuto degli anziani contadini del parco, semineranno a mano il grano e conosceranno le pratiche agricole praticate nel parco. Le classi coinvolte potranno seguire durante l'anno la crescita delle piante e più in generale l'orto condiviso. Nel mese di giugno in ambito scolastico o extrascolastico verrà fatta la mietitura e, come già sperimentato lo scorso anno, la trebbiatura e macinatura a mano per ottenere farina da pane.

Ferrara

Titolo: La Settimana: animazioni, conferenze, storie, mercatini

Tipologia attività: Iniziative varie durante la settimana sui temi dello sviluppo sostenibile e in particolare sull'alimentazione, l'agricoltura e l'ecosistema

Dove (Regione, Provincia, Comune): Ferrara

Quando: (Data/e; Ora/e): da sabato 19 a giovedì 22 novembre

Organizzato da: CEAS Centro Idea Comune di Ferrara

In collaborazione con: Regione Emilia Romagna e Associazione del territorio

Destinatari: Cittadini e studenti

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: CEAS Centro Idea Elisabetta Martinelli; idea@comune.fe.it; Tel. 0532 744674; www.comune.fe.it/idea;

Breve descrizione:

- **SABATO 17 NOVEMBRE:** Palazzo Bagni Ducali Viale Alfonso d'Este 17 Ferrara, ore 10.00 – 17.00; Vendita prodotti agroalimentari a Km 0 - Associazione Ferrara in Transizione; Baratto di oggetti e vestiti con lo SCEC (1 pezzo 1 scoc) - "Arcipelago SCECA"; Ore 10:00 - 11:30 Narrazione e laboratorio "Pezzettino" a cura di Ass. di promozione sociale Awalé; Dal testo di L.Lionni prende avvio la narrazione con piccoli ritagli attraversati dalla luce per raccontare la ricerca di se e valorizzare anche il più piccolo degli scarti. A seguire laboratorio di elaborazione di immagini e storie al proiettore; Ore 10,30 Cos'è lo SCEC. Presentazione di Arcipelago e dello SCEC e apertura iscrizioni, a cura della presidentessa dell'Isola Arcipelago Emilia Romagna Dott.ssa Lisa Bortolotti, ore 11.00 Che cos'è CITTA' IN TRANSIZIONE a cura di Barbara Dall'Olio; ore 11,30 Proiezione del Film "In Transition 1.0" (dur. 1.06 h) esperienze di transizione in tutto il mondo. Dalle 12,30 alle 14,00 PRANZO CONDIVISO in stile TRANSITION: ognuno porta qualcosa da mangiare per se e per un'altra persona. Il principio è la condivisione e la socializzazione che sta alla base del "FARE COMUNITA". 14.30 "LE CONTRADDIZIONI DEL PARADIGMA DELLA CRESCITA". a cura del Prof. Marcello Guidorzi. 15,00 ORTI CONDIVISI: racconto di un'esperienza ferrarese a cura di Riccardo Guirriani; 15.30 Proiezione del Film "In Transition 2.0" (dur. 1.06 h) esperienze di transizione in tutto il mondo; 15.45 RACCONTAFIABA: intrattenimento per i bambini a cura di Nadia Migliari ore 14.30 - 17.30; Palazzo Bagni Ducali Viale Alfonso d'Este 17 Ferrara; Una Giornata Per Il Benessere, Il Gioco E La Sperimentazione, Mostra prodotti dell'artigianato con materiale riciclato - Ass. di promozione sociale Awalé Laboratorio di cosmesi naturale - Associazione Deltanatur; Laboratori per la costruzione di nidi artificiali e mangiatoie - Guardie Ecologiche Volontarie;

- DA LUNEDI' 19 A SABATO 24 NOVEMBRE; ore 9.00 - 19.00 sabato 9.00 - 13.00, Biblioteca Comunale Ariostea, Via Scienze, 17 - 44121 Ferrara, Esposizione bibliografica di libri, dvd, documenti sui tanti temi affrontati dalla Settimana UNESCO di Educazione allo Sviluppo Sostenibile: Alimentazione, Agricoltura ed Ecosistema
- MARTEDI' 20 NOVEMBRE, Dalle 9.30 alle 17.00, Palazzo Bagni Ducali Viale Alfonso d'Este 17 Ferrara ALBERI E ARBUSTI PER MIGLIORARE LA BIODIVERSITÀ, distribuzione gratuita di alberi ed arbusti alla cittadinanza, CEAS Centro Idea in collaborazione con la Regione Emilia Romagna, Dalle 16.00 alle 17.30 Biblioteca del CEAS Centro Idea Bagni Ducali, Narrazione e laboratorio "Le voci del Bosco" a cura di Ass.di promozione sociale Awalé; Dal testo di M.Corona prende avvio la narrazione, con un grande libro di cartone e la presentazione degli alberi con i loro caratteri e le loro forme. A seguire laboratorio di creazione di piccoli alberi con materiali di recupero.
- MERCOLEDI' 21 NOVEMBRE Mostra MADERE NATURA: AMBIENTE, ALIMENTAZIONE, AGRICOLTURA, ECOSISTEMA, Orario: 9.30 - 13.00 e 15.00 - 17.30, Palazzo Bagni Ducali Viale Alfonso d'Este 17 Ferrara, Associazione "Un Punto Macrobiotico" (UPM), ITI Copernico Carpeggiani, Via Pontegradella, Ore 15.00 Conferenza sui temi della settimana e inaugurazione percorso tabellare degli alberi del giardino. Ore 17.00 Biblioteca Comunale G. Bassani, Bird feeding: arriva l'inverno!, Diamo da mangiare ai nostri piccoli amici: realizziamo una Torta Babbalù con semi e margarina. Mostra di mangiatoie per uccelli realizzate con materiali di recupero. Il materiale occorrente è disponibile in loco. Mostra è aperta a tutti, l'attività di laboratorio necessita di prenotazione entro mercoledì 14 novembre. CEAS Centro Idea in collaborazione con Raggruppamento Provinciale Guardie Ecologiche Volontarie Ferrara
- GIOVEDI' 22 NOVEMBRE, Mostra MADERE NATURA: AMBIENTE, ALIMENTAZIONE, AGRICOLTURA, ECOSISTEMA, Orario: 9.30 - 13.00 e 15.00 - 17.30, Palazzo Bagni Ducali Viale Alfonso d'Este 17 Ferrara, Associazione "Un Punto Macrobiotico" (UPM).

Titolo: agricoltura di ieri e di oggi, quale sostenibilità?

Tipologia attività: laboratorio didattico

Dove: Regione Emilia Romagna, Provincia di Ferrara, Comune di Portomaggiore

Quando: (Data/e; Ora/e): 19, 21, 24 novembre in orario scolastico (8.10 – 13.10)

Organizzato da: Istituto Tecnico commerciale

Destinatari: studenti del 1^a biennio dell' Istituto Tecnico commerciale

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 0532/811301, <http://www.iisap.it>,

Raffaella Nave: 329-3198959, raffaella.nave@istruzione.it, Angela Pallara 3333684496 angela.pallara@istruzione.it

Breve descrizione: l'iniziativa prevede un'analisi del mondo agricolo di oggi confrontato con quello di ieri per comprenderne vantaggi e svantaggi, cogliere gli aspetti che comportano inquinamento, confrontare la resa ma anche l'aspetto economico del nuovo modo di produrre. Si rifletterà sulle soluzioni per un'agricoltura più sostenibile e in armonia con i cicli naturali ed energetici. Il lavoro verrà svolto intervistando i nonni di alcuni ragazzi che hanno sempre lavorato la terra e hanno visto nel corso della loro vita profondi cambiamenti di tecnologia e tipologia di produzione, si parlerà anche dei cambiamenti nell'alimentazione. I racconti verranno confrontati con la situazione attuale e insieme si cercheranno soluzioni alternative, più compatibili con il risparmio energetico e con la sostenibilità ambientale. A supporto della riflessione sarà proiettato il film "the farm of the

future". Le informazioni ricavate dalle interviste, foto, riflessioni, saranno montate in un CD finale.

Modena

Titolo: Settimana UNESCO: Modena per la sostenibilità

Tipologia attività: Animazioni, spettacoli teatrali, seminari all'aperto, inaugurazioni, conferenze

Dove (Regione, Provincia, Comune): Comune di Modena

Quando: (Data/e; Ora/e): mercoledì 21 novembre ore 11.00; venerdì 23 novembre tutto il giorno e sabato 24 novembre dalle ore 14 alle ore 18.00

Organizzato da: Comune di Modena, Settore Ambiente, Multicentro per la Sostenibilità Urbana Ambiente e Salute.

In collaborazione con: Regione Emilia Romagna.

Destinatari: Studenti delle scuole, Studenti universitari, Insegnanti, Famiglie, Amministratori locali, Cittadinanza, Categorie professionali

Contatti: Ana Maria Solis, email: asolis@comune.modena.it; tel: 0592034338; sito web: www.comune.modena.it/a21

Breve descrizione: diverse le attività:

Mercoledì 21 novembre ore 11.00; Sottoscrizione di un Protocollo di intesa tra Comune di Modena, Hera, Università di Modena e Reggio e Emilia, Er-go Emilia Romagna e studenti universitari per la riduzione della produzione di rifiuti e sensibilizzazione sulla riduzione degli sprechi, diminuzione dell'impronta ecologica, modelli equi e sostenibili di produzione e consumo.

Venerdì 23 novembre, alle ore 11.00, al Teatro Tempio TeTe di Modena viene proposto "Aequae Mundi. L'acqua è un bene comune", lo spettacolo teatrale dedicato ai temi del consumo critico e sostenibile dell'acqua. Lo spettacolo è completamente gratuito ed è rivolto agli studenti delle scuole secondarie di primo e secondo grado. Insignito del Premio Speciale dell'UNESCO 2011, il racconto di Biacchessi, accompagnato dal jazzista Gaetano Liguori e dalle immagini del film Koyaanisqatsi di Godfrey Reggio, sfodera numeri sul consumo dell'acqua

Venerdì 23 novembre alle ore 9.00, inaugurazione della "casetta dell'acqua" (sorgente urbana, atta all'erogazione al pubblico di acqua di rete, nelle due tipologie: naturale refrigerata ed addizionata ad anidride carbonica) presso il parco xxii aprile

Venerdì 23 novembre ore 18.00 presso l'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia di Modena, serata di sensibilizzazione sulla sostenibilità.

Sabato 24 novembre ore 9.00: Inaugurazione del Centro di conferimento di rifiuti e materiali "EDI " In Modena Via Germania 88/S.

Sabato 24 novembre dalle ore 14 alle ore 18 Piazza XX Settembre, "Il Patto dei Sindaci e il Patto con il Sindaco": la Settimana UNESCO sull'Alimentazione: evento di animazione ed informazione incentrato sul gioco "Consumabile" ed allestimento di una postazione legata al progetto IMAGINE: La zona della immaginazione. Sarà affisso un manifesto con gli impegni del Patto dei Sindaci della città di Modena. L'iniziativa rientra anche nell'ambito del Progetto europeo IMAGINE promosso dalla Commissione Europea.

Titolo: Madre Terra: Alimentazione, Agricoltura ed Ecosistema

Tipologia attività: Lezioni didattiche per le famiglie e le scuole

Dove: (Regione, Provincia, Comune): Comune di Carpi (Modena)

Quando: (Data/e; Ora/e): 19-25 novembre

Organizzato da: Università Libera Età "N. Ginzburg" di Carpi, PandaCarpi (Associazione che gestisce Oasi La francesca), CEAS Unione terre d'argine, Club Unesco di Carpi

In collaborazione con: Fondazione Casa del Volontariato di Carpi, Consulta Ambiente del Comune di Carpi, ARPA-ER, CIREA

Con il patrocinio di: Città di Carpi- Provincia di Modena

Destinatari: Studenti, docenti, associazioni, cittadini

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: CEAS 059-649990, cedam.carpi@carpidiem.it; Università Libera Età "N.Ginzburg" 059-652320; unilibera@tiscali.it

Breve descrizione: da diversi anni il CEAS Unione terre d'argine e Università Libera età "N.Ginzburg" di Carpi promuovono iniziative su temi legati all'ambiente, alla salute, all'alimentazione e al risparmio delle risorse. In collaborazione con l'Associazione PandaCarpi ed il Club UNESCO, il percorso si articolerà in tre diversi momenti che partiranno proprio in occasione della Settimana, dando la priorità al tema dei cambiamenti climatici e all'utilizzo e consumo del territorio rurale, anche alla luce degli episodi legati al clima che anche quest'anno hanno evidenziato le fragilità idrogeologiche del nostro territorio. Gli appuntamenti prevedono un relatore principale ed un approfondimento con i presenti, la proiezione di video e filmati, la distribuzione di materiale divulgativo e didattico. Di seguito il dettaglio delle iniziative: durante la Settimana, il 23 Novembre, presso la Casa del Volontariato di Carpi di Via Peruzzi alle ore 20.30: "Cambiamenti climatici ed ecosistema, una questione davvero urgente"- Relatore dr. Vittorio Marletto, ARPA ER. A Marzo ed Aprile 2013 presso la Biblioteca A. Loria di Carpi alle ore 20.30: "Terramacchina: il cibo della nostra pianura" in collaborazione con CIREA dell'Università degli Studi di Parma; a Maggio 2013 presso l'Oasi La francesca di Fossoli di Carpi alle ore 20.30 e in occasione della giornata delle Oasi WWF: "A come Alimentazione Z come Zero sprechi".

Titolo: Biolocal alla Fattoria Centofiori

Tipologia attività: Laboratorio per bambini, proiezione di filmati e tavola rotonda con esperti e produttori locali

Dove (Regione, Provincia, Comune): Emilia-Romagna, strada Pomposiana 292 Marzaglia Nuova (Modena)

Quando: (Data/e; Ora/e): 25 novembre ore 16

Organizzato da: Cooperativa Giovani Ambiente Lavoro – Genius Loci Ass.ne

In collaborazione con: Legambiente, Agribio, Gasmò (Gruppo di acquisto solidale di Modena), DES (Distretto Economia solidale) e produttori locali

Con il patrocinio di: Comune Modena

Destinatari: produttori locali, cittadinanza, famiglie, bambini

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 3311329803 – fattoriacentofiori@gmail.com

Breve descrizione: diverse le attività: alle ore 16 Laboratorio per bambini dai 5 ai 10 anni "Pane e pasta di grani antichi" seguito da "Incontro con la Rezdora –racconti di una volta". Alle ore 17.30 proiezione del documentario "Terramacchina" seguito da tavola rotonda con esperti "Paesaggio e agricoltura sostenibile".L'iniziativa si svolge in una fattoria multi-funzionale, che vuole essere un nuovo modello per la tutela del territorio agricolo, le produzioni di qualità e gli ecosistemi naturali. Al termine delle attività verrà offerto un aperitivo biolocal preparato dall'Agriturismo Centofiori con i prodotti della fattoria e a Chilometro Zero

Titolo: dalla terra al piatto, agricoltura e alimentazione sostenibile

Tipologia attività: Convegno/Laboratorio adulti/Laboratorio bambini

Dove (Regione, Provincia, Comune): Emilia Romagna, Provincia di Modena, Comune di Nonantola

Quando (Data/e, Ora/e): il 21 dalle ore 9.30 all 11.30 e il 24 dalle ore 15.00 alle 18.00

Organizzato da: CEAS del Comune di Nonantola

In collaborazione con: Ente Partecipanza Agraria, Associazione Genius Loci, Associazione Ricreativa Culturale La Clessidra, AIAB-ICEA

Con il patrocinio di: Comune di Nonantola

Destinatari: Studenti, Famiglie e cittadinanza

Contatti [tel.] [email] [www]: 059-456874- ceas@comune.nonantola.mo.it; www.comune.nonantola.mo.it

Breve descrizione: un percorso tra storia e racconti dell'uso e diffusione di antiche varietà di frutta tipica del territorio modenese, con visita al campo catalogo delle erbe officinali e antichi sapori c/o i terreni della Partecipanza Agraria. Si terranno attività laboratoriali ed assaggio di frutta antica. Si effettuerà una visita al mercato contadino e verrà promossa la frutta e verdura coltivata con metodi a basso impatto e biologica, nonché i prodotti biologici, con lezione su corretta lettura delle etichette e sicurezza alimentare. Sarà presentato il progetto della Partecipanza Agraria "Orti a conduzione familiare". L'iniziativa rientra nella campagna: "Alimentazione e sostenibilità" promossa dal CEAS del Comune di Nonantola Poiché è presente sul territorio una Partecipanza Agraria, realtà quasi scomparsa del mondo agricolo, l'Amministrazione comunale intende valorizzarne gli aspetti agricoli, culturali, storici e naturali

Piacenza

Titolo: LAND GRABBING e consumo di suolo: come invertire la rotta?

Tipologia attività: evento espositivo

Dove (Regione, Provincia, Comune): Emilia Romagna, Piacenza, presso la scuola secondaria di primo grado Dante e Carducci, Via Damiani, 4 29122 Piacenza

Quando (Data/e, Ora/e): dal 16 al 24 novembre 2012, dalle 8.00 alle 13.00

Organizzato da: Associazione AVE', cooperazione Nord/Sud – Sud/ Nord

In collaborazione con: Ajvad- Togo(Associazione Giovani Volontari in azione per lo sviluppo).

Con il patrocinio di: la mostra è realizzata all'interno del progetto del Tavolo della Pace di Piacenza "Da un'economia di guerra a un'economia di pace" finanziato e sostenuto dalla Regione Emilia Romagna, dai Comuni di Piacenza, Pontenure, Gossolengo e dal lavoro volontario delle Associazioni, con il coordinamento amministrativo e il sostegno di SVEP

Destinatari: studenti, genitori e tutta la cittadinanza con lo scopo di contribuire a una maggiore conoscenza e sensibilizzazione di cittadini, giovani e adulti, verso alcuni importanti problemi comuni: la difesa del suolo agricolo, la sovranità alimentare, la salvaguardia dell'agricoltura familiare e della centralità in esse del ruolo delle donne.

Contatti [tel.] [email] [www]: Scuola secondaria di primo grado Dante e Carducci Piacenza; tel. 0523 759778 fax 0523 759795

E-mail: dantecarducci@dante-carducci.it

Breve descrizione: la mostra è composta da 20 pannelli 70x200 ed illustra il grave fenomeno del "Land Grabbing" (accaparramento del suolo agricolo) nei cosiddetti Paesi in via di sviluppo. Il problema è analizzato considerando anche le sue analogie con il consumo del suolo (cementificazione, desertificazione, erosione, diminuzione della Superficie Agricola Utilizzata, ecc.) dei Paesi più industrializzati. L'analisi vuole contribuire a una maggiore conoscenza e sensibilizzazione dei cittadini del Nord e del Sud del mondo ad alcuni importanti problemi comuni: la difesa del suolo agricolo, la sovranità alimentare, la salvaguardia dell'agricoltura familiare e della centralità del ruolo delle donne.

Altre località iniziativa: la mostra verrà anche esposta presso il Museo di Scienze Naturali e presso il Museo Civico di Storia Naturale di Piacenza (Via Scalabrini 107), dal 2 febbraio al 3 marzo 2012, nei seguenti giorni e orari: martedì, mercoledì e venerdì: 9.30 - 12.30 /giovedì e sabato: 9.30 - 12.30 e 15.00 - 18.00, museoscienze@comune.piacenza.it, tel.

0523334980,didattica.scienze@comune.piacenza.it, tel.0523 337745. Nei giorni 30 Novembre e 1 Dicembre la Mostra verrà inoltre esposta a Palazzo Gotico, in Piazza Cavalli a Piacenza, in occasione delle Giornate di promozione del volontariato a cura di SVEP.

Titolo: Agricoltura e alimentazione eco-compatibili

Tipologia attività : convegno

Dove : I.C. di Fiorenzuola d'Arda, Piacenza

Quando: 19 /20 novembre 2012 (mattinata) 23 (sera) / 24 (mattina)

Organizzato da: Commissione Ambiente I.C. di Fiorenzuola d'Arda (PC)

In collaborazione con: Centro di ricerca per la Genomica e la postgenomica animale e vegetale di Fiorenzuola d'Arda; Università Cattolica del S. Cuore di Piacenza, Università degli Studi di Parma

Con il patrocinio di: G.E.A. di Fiorenzuola d'Arda

Destinatari: alunni scuola secondaria di 1° dell'I.C. di Fiorenzuola d'Arda, genitori e cittadinanza

Contatti: tel. 0523 987030; pcic818008@istruzione.it

Breve descrizione : l'iniziativa è gestita dalla Commissione Ambiente dell'Istituto Comprensivo di Fiorenzuola d'Arda con il coinvolgimento di esperti in agricoltura, alimentazione ed ecologia di varie Istituzioni del territorio. Diverse le fasi del progetto:

1a) nella mattinata del giorno 19/20 dalle ore 9.00 alle ore 10.30 gli alunni delle classi terze incontrano l'esperto Centro di ricerca per la Genomica sul tema delle tecnologie applicate all'agricoltura

1b) nella stessa mattinata dalle ore 11.10 alle ore 12.40 gli alunni delle classi seconde incontrano un esperto/dietista e/o psicologo sul tema educazione all'alimentazione consapevole

2a) incontro serale il 23-11-2012 dalle ore 21.00 alle 22.30 aperto ad alunni dell'Istituto, genitori, Istituzioni e cittadinanza

Titolo: Consorzio di Bonifica di Piacenza e Coldiretti Piacenza insieme per lo sviluppo sostenibile

Tipologia attività: lezione didattica in classe, laboratori e spettacolo teatrale (tutto a scuola)

Dove (Regione, Provincia, Comune): Piacenza

Quando: (Data/e; Ora/e): 22 novembre 2012, tutta la mattina

Organizzato da: Consorzio di Bonifica di Piacenza e Coldiretti Piacenza

In collaborazione con: 5° Circolo Didattico "Vittorino da Feltre" di Piacenza

Destinatari: classi scuola primaria (circa 4 classi)

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 0523-464811 Consorzio di Bonifica di Piacenza

Breve descrizione: Le classi saranno accolte dai presidenti del Consorzio di Bonifica e di Coldiretti, quindi attraverso il percorso di Educazione alla Campagna Amica verrà illustrata l'importanza dell'agricoltura e della stagionalità. Seguirà la nutrizionista Monica Maj che, attraverso favole e racconti, affronterà i temi della corretta alimentazione. La mattinata proseguirà con laboratori di pittura utilizzando i colori provenienti dalla natura, come la zucca o altri ortaggi, curati da Maurizia Gentili e con animazione teatrale a cura di Lorenzo Bonazzi che già da alcuni anni porta con successo all'interno delle scuole piacentine la conoscenza del territorio attraverso il complesso sistema di Bonifica coinvolgendo i bambini nel rappresentare in maniera ludica il ciclo dell'acqua.

Titolo: La settimana sostenibile che Piace!

Tipologia attività: incontri pubblici, eventi espositivi, dimostrazioni pratiche

Dove (Regione, Provincia, Comune):

Emilia Romagna, PC, Comune di Piacenza

Quando (Data/e, Ora/e): dal 19 al 25 novembre

Organizzato da: CEAS Infoambiente - Multicentro Aree Urbane del Comune di Piacenza

In collaborazione con: Ass. Legambiente; Ass. Ortinsieme; Ass. Mlal; Coop sociale Des Tacum

Con il patrocinio di: Comune di Piacenza

Destinatari: cittadinanza intera; studenti in particolare

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 0523/492171; infoambiente@comune.piacenza.it; Piazza Cavalli, 2 - 29121 Piacenza;

Breve descrizione:

- inaugurazione orti cittadini presso il parco urbano di Montecucco (19 novembre - mattino, da confermare)

- festa dell'albero (21 novembre) --> messa a dimora di alberi da frutto e semina in vaso di spezie e leguminose presso diverse scuole cittadine (tutto il giorno)

- mostra tematica a scuola ("Mangiar bene, mangiar tutti" dal 19 al 30 novembre presso la Primaria XXV Aprile di Borgotrezza)

- letture sul tema dell'alimentazione dal libro "un giorno con melita"

- banchetto di prodotti di filiera corta e stagionali presso un cortile scolastico per informare e "andare incontro" a quei genitori "sempre di corsa" perché non "dimentichino di acquistare frutta e verdura" (venerdì 23 novembre - pomeriggio)

- mercatino locale settimanale: lunedì 19 mattina portici Palazzo Gotico, venerdì 23 mattina Piazza Duomo, con sensibilizzazione uso sportine riutilizzabili

Altre località iniziativa:

L'iniziativa rientra nella campagna: La settimana sostenibile che Piace!

Nella stessa settimana si organizzeranno eventi per parlare di sostenibilità a 360° anche in concomitanza con la Settimana di Riduzione dei Rifiuti, la Giornata Mondiale dei Diritti del Bambini e delle Bambine, e Energia in Piazza (manifestazione annuale organizzata dal Circolo di Legambiente di Piacenza sul risparmio energetico e le fonti rinnovabili)

Campagna promossa da: CEAS Infoambiente

Titolo: Coop per la sostenibilità

Tipologia attività: Evento espositivo e seminario formativo

Dove (Regione, Provincia, Comune): Emilia Romagna, Piacenza, Ipercoop Gotico

Quando (Data/e, Ora/e): 24/11 dalle 15.00 alle 16.30

Organizzato da: Coop Consumatori Nordest/ Distretto sociale di Castel San Giovanni, Fiorenzuola d'Arda, Piacenza

In collaborazione con:

Cooperativa Sociale Mondo Aperto onlus

Con il patrocinio di: Comune di Piacenza, Provincia di Piacenza; Legacoop Piacenza;

Destinatari: la cittadinanza

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Coop Consumatori Nordest; Giovanna Buzzoni Assistente Politiche Sociali Area PR/PC; giovanna.buzzoni@nordest.coop.it Cell 335-7838272

Coop Mondo aperto: Emanuela Perini (Presidente); coop.mondoaperto@gmail.com Cell.346-3321639;

Breve descrizione: il progetto è finalizzato alla pubblicazione di un piccolo volume di ricette dal mondo, nato durante un percorso di italiano lingua seconda per donne e prodotto su loro iniziativa. Accanto alle ricette si vuole affrontare il problema dei disturbi alimentari sempre più diffusi proponendo un incontro con esperti per affrontare il tema di una sana alimentazione che sia anche sostenibile utilizzando prodotti a Km 0 e biologici anche promossi da Coop Nordest

Altre località iniziativa: libreria Coop del centro commerciale Gotico di Piacenza

Titolo: Alimentazione consapevole e sostenibile

Tipologia attività: lezioni didattiche, laboratorio formativo, visione film, seminario Dove (Regione, Provincia, Comune): Emilia-Romagna, Piacenza

Quando: (Data/e; Ora/e): 19-22 novembre dalle 9:00 alle 13:00, 23 novembre ore 10:30

Organizzato da: Liceo Artistico "Cassinari"

In collaborazione con: Università Cattolica S.Cuore , Ass.volontariato Gass'osa

Con il patrocinio di: Comune di Piacenza

Destinatari: studenti delle scuole secondarie 2° grado e loro famiglie e cittadinanza

Contatti [tel.] [@] [www]: 0523384878, artisticopiacenza@yahoo.it

www.artisticopiacenza.it

Breve descrizione: il tema dell'alimentazione verrà trattato con diverse attività condotte da insegnanti di diverse discipline durante l'orario curricolare. I ragazzi saranno portati ad affrontare diversi aspetti'alimentazione e della sostenibilità attraverso lezioni, laboratori, letture, visione di filmati. L'evento finale consisterà in un seminario con esperti di diversi ambiti durante il quale i ragazzi presenteranno all'assemblea eventuali prodotti delle attività svolte nei giorni precedenti.

Ravenna

Titolo: Educazione in fattoria. risorse interdisciplinari per valorizzare territorio e comunità: educazione alimentare, educazione ambientale, educazione al benessere e alla felicità

Tipologia attività: lezioni, laboratori didattici e seminario formativo

Dove (Regione, Provincia, Comune): Regione Emilia-Romagna, Provincia di Ravenna, Comune di Massa Lombarda

Quando: (Data/e; Ora/e): 19 novembre dalle 8:30 alle 12:30 e il 21 novembre dalle 16:45 alle 18:45

Organizzato da:Fattoria Didattica "Apicoltura Lombardi" – Faenza (RA)

In collaborazione con: Istituto Statale Comprensivo "Francesco D'Este" Massa Lombarda (RA);Associazione Culturale SCIENZAFAENZA

Destinatari: docenti e studenti dell'istituto comprensivo e indirettamente le loro famiglie

Contatti [tel.] [@] [www]: curatore dell'iniziativa: Mauro Lombardi: 338 5885141; didattica@mielelombardi.it

Breve descrizione: lunedì 19 Novembre presso la Scuola Primaria "A. Torchi" di Massa Lombarda si terrà il laboratorio sensoriale "Dai fiori ai frutti - Dai fiori al miele" con lezione sul ruolo dell'ape nella tutela dell'ecosistema e nell'economia agricola. Il 21 novembre Presso la Sede Centrale dell'Istituto Comprensivo "Francesco D'Este" Massa Lombarda, alunni e docenti parteciperanno al seminario "Il Social Farming e le Attività Mediate con Asini". L'iniziativa rientra nella campagna: servizio ricerca, innovazione e promozione del sistema agroalimentare; orientamento dei consumi alimentari, promossa da: Regione Emilia-Romagna, Provincia di Ravenna Settore Politiche Agricole e Sviluppo Rurale.

Eventuali segnalazioni particolari: Il rispetto di linee guida e orientamenti tematici per l'adesione sarà documentato da un tirocinante del Corso di Laurea per Operatore Socio-culturale dell'Università di Bologna. Verrà prodotto materiale didattico che sarà fornito gratuitamente a tutti gli interessati coinvolti nell'iniziativa.

Titolo: Educazione in fattoria, risorse interdisciplinari per valorizzare territorio e comunità: educazione alimentare, educazione ambientale, educazione al benessere e alla felicità

Tipologia attività: Lezioni, Laboratori Didattici e Seminario formativo

Dove (Regione, Provincia, Comune): Regione Emilia-Romagna, Provincia di Ravenna, Comune di Faenza

Quando: (Data/e; Ora/e): 19 novembre; dalle 16:00 alle 18:00, 20 novembre dalle 9:45 alle 11:45, 23 novembre dalle 8:30 alle 12:15.

Organizzato da: Fattoria Didattica "Apicoltura Lombardi" – Faenza (RA)

In collaborazione con: Scuola dell'Infanzia "Panda", Scuola dell'Infanzia "Giardino dei Sogni", Scuola Primaria "Don Milani" e Associazione Culturale SCIENZAFAENZA Faenza (RA)

Destinatari: docenti e studenti dell'istituto comprensivo e indirettamente le loro famiglie

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Mauro Lombardi: 338 5885141, didattica@mielelombardi.it

Breve descrizione: lunedì 19 novembre presso la Scuola dell'Infanzia "Panda" di Faenza si terrà un seminario di formazione e aggiornamento aperto a tutti i docenti della scuola: "Il Social Farming e le Attività Mediate con Asini". Il 20 novembre nella Scuola dell'Infanzia "Giardino dei Sogni" di Faenza si svolgerà un laboratorio didattico "Camminare con gli amici asinelli per esplorare i sentieri del bosco" per approfondire e rielaborare le esperienze svolte in fattoria didattica. Durante l'ultima giornata di iniziative si farà una visita guidata con laboratorio didattico volto alla valorizzazione di nuove forme di allevamento per la tutela delle razze in pericolo di estinzione.

L'iniziativa rientra nella campagna: servizio ricerca, innovazione e promozione del sistema agroalimentare; orientamento dei consumi alimentari

promossa da: Regione Emilia-Romagna, Provincia di Ravenna, Settore Politiche Agricole e Sviluppo Rurale

Tipologia organizzazione: organizzazione autogestita con induzione istituzionale nell'ambito dell'autonomia scolastica e del policentrismo formativo

Eventuali segnalazioni particolari: Il rispetto di linee guida e orientamenti tematici per l'adesione sarà documentato da un tirocinante del Corso di Laurea per Operatore Socio-culturale dell'Università di Bologna. Verrà prodotto materiale didattico che sarà fornito gratuitamente a tutti gli interessati coinvolti nell'iniziativa.

Titolo: Inaugurazione del Centro di Ricerca e Documentazione per l'Educazione Interdisciplinare in Fattoria

Tipologia attività: laboratori didattici, giornata di studio, escursioni con visita guidata

Dove (Regione, Provincia, Comune): Regione Emilia-Romagna, Provincia di Ravenna, Comune di Faenza

Quando: (Data/e; Ora/e):

Martedì 20 Novembre 2012; dalle 16:00 alle 18:00,

Giovedì 22 Novembre 2012; dalle 10:00 alle 19:00

Sabato 24 Novembre 2012; dalle 10:00 alle 19:00

Organizzato da: Associazione Culturale SCIENZAFAENZA

In collaborazione con: Fattoria Didattica "Apicoltura Lombardi" – Faenza (RA); il Museo Internazionale delle Ceramiche in Faenza MIC, riconosciuto dall'UNESCO come "Monumento testimone di una cultura di pace" come "Espressione dell'arte Ceramica nel Mondo" ospiterà nella propria sede la prima sessione della giornata di studio inserita nell'iniziativa in oggetto.

Destinatari: operatori del settore dell'educazione alimentare, dell'educazione ambientale e del cooperativismo socio-assistenziale del territorio della provincia di Ravenna accomunati dall'attenzione verso gli indirizzi europei del nuovo Piano di Sviluppo Rurale, docenti, famiglie e consumatori

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: curatore dell'iniziativa: Mauro Lombardi; (tel. 338 5885141 e-mail: scienzafaenza@mielelombardi.it);

Breve descrizione:

- Martedì 20 Novembre 2012; dalle 16:00 alle 18:00. Nel Centro di Ricerca e Documentazione per l'Educazione Interdisciplinare in Fattoria presso la Fattoria Didattica "Apicoltura Lombardi" di Faenza; "L'ambiente, gli strumenti e le modalità educative in fattoria". Visita guidata ad un'azienda agricola multifunzionale che presidia il territorio, che pratica agricoltura biologica, che tutela la biodiversità e che crede ed investe nello sviluppo etico ed ecosostenibile del territorio rurale
- Giovedì 22 Novembre 2012; dalle 10:00 alle 13:30; Presso il MIC Museo Internazionale delle Ceramiche in Faenza, "La nostra impronta sulla Terra – La terra che nutre il corpo e l'anima"; 1ª sessione della Giornata di studio con focus sulle origini agricole dell'alta cultura (scienza e arte, poesia e matematica) in preparazione alla visita guidata al Museo Internazionale delle Ceramiche in Faenza MIC riconosciuto dall'UNESCO come "Monumento testimone di una cultura di pace" come "Espressione dell'arte Ceramica nel Mondo"; intervento di un esperto sulle attualità del social farming
- Giovedì 22 Novembre 2012; dalle 15:00 alle 19:00; Nel Centro di Ricerca e Documentazione per l'Educazione Interdisciplinare in Fattoria presso la Fattoria Didattica "Apicoltura Lombardi" di Faenza; "Educazione in Fattoria, risorse interdisciplinari per valorizzare territorio e comunità"; 2ª sessione della Giornata di studio con approfondimenti sulla didattica laboratoriale in Educazione Alimentare, Educazione Ambientale, Educazione al Benessere e alla Felicità; intervento di esperti e testimonianze degli operatori.
- Sabato 24 Novembre 2012; dalle 10:00 alle 14:00; Presso l'asineria della Fattoria Didattica Apicoltura Lombardi di Faenza, "Cosa può insegnarci un asinello?, Il valore del tempo, la fiducia nel prossimo, il coraggio e la tenacia, l'importanza di un ambiente puro e di un'alimentazione sana ed equilibrata e molto altro ancora"; Escursione nei campi e nei boschi dell'azienda agricola con lezione itinerante mediata dagli asini sullo sviluppo etico ed ecosostenibile del territorio rurale.
- Sabato 24 Novembre 2012; dalle 10:00 alle 13:30; Presso il MIC Museo Internazionale delle Ceramiche in Faenza; "Visita alle collezioni raccolte nel museo"; ingresso gratuito per i residenti nel comune di Faenza.
- Sabato 24 Novembre 2012; dalle 16:30 alle 19:00; Presso la Palestra della Scienza del Comune di Faenza; "Perché il miele è meglio dello zucchero; quando il gusto del consumatore aiuta la natura. Le molecole della dolcezza, i segreti delle api e la degustazione dei mieli"; Laboratorio scientifico-sensoriale a cura di Mauro Lombardi (chimico e apicoltore);

Titolo: Dalla sostenibilità domestica alle sfide delle agro-energie

Tipologia attività: Seminario di formazione e aggiornamento professionale rivolto a tutti i docenti dell'Istituto "Il Social Farming e le attività mediate con Asini"; Laboratorio formativo/didattico sulle declinazioni della sostenibilità ambientale, sulla bioarchitettura e sull'antropizzazione sostenibile dell'ambiente. Dimostrazione di soluzioni pratiche su come riqualificare in chiave eco-compatibile un edificio e renderlo funzionale dal punto di vista energetico, ben isolato termicamente e con sistemi che sfruttano le energie pulite. Visita guidata ad impianto alimentato da biomasse di origine agricola.

Dove (Regione, Provincia, Comune): Regione Emilia Romagna, Provincia di Ravenna, Comune di Faenza

Quando (Data/e, Ora/e): 19 nov. (16.00-18.00) e 20-21 e 23 nov. 2012 (9.00-12.00)

Organizzato da: Istituto Comprensivo "Europa"; Scuola dell'Infanzia "Panda"; Scuola Primaria "Don Milani"; Scuola secondaria di I grado "Europa";

In collaborazione con: Fattoria didattica "Apicoltura Lombardi" - Faenza (RA); Associazione Culturale SCIENZAFAENZA - Faenza (RA); Energy Casa s.r.l.; info@energy-casa.it; scuola primaria, classi IV e V; scuola secondaria di I grado, classi III B e II C; scuola secondaria di I grado, classi III C e III F;

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Istituto Comprensivo "Europa"; Via degli Insorti, 2; 48018 Faenza - (RA); Tel. 0546 28394 - Fax 0546 25816 ; E-mail: raic809002@istruzione.it; Posta Elettronica Certificata: raic809002@pec.istruzione.it; prof.micheleorlando@libero.it;

Breve descrizione; i diversi percorsi didattici dell'iniziativa, a bassissimo impatto ambientale e aperti a tutti, prevedono attività formative e laboratoriali destinate in particolare a docenti e ad alunni, e avranno rigorosi momenti di verifica e monitoraggio degli esiti.

Titolo: Inaugurazione del centro di ricerca e documentazione per l'educazione interdisciplinare in fattoria (EDinFA)

Tipologia attività: laboratori didattici, seminario formativo (giornata di studio), escursioni con visita guidata

Dove (Regione, Provincia, Comune): Regione Emilia-Romagna, Provincia di Ravenna, Comune di Faenza

Quando: (Data/e; Ora/e): 20 novembre 2012 dalle 16:00 alle 18:00, 22 novembre dalle 10:00 alle 19:00, 24 novembre dalle 10:00 alle 19:00

Organizzato da: Associazione Culturale SCIENZAFAENZA

In collaborazione con: Fattoria Didattica "Apicoltura Lombardi" – Faenza (RA)

Museo Internazionale delle Ceramiche in Faenza MIC

Destinatari: operatori del settore dell'educazione alimentare, dell'educazione ambientale e del cooperativismo socio-assistenziale del territorio della provincia di Ravenna accomunati dall'attenzione verso gli indirizzi europei del nuovo Piano di Sviluppo Rurale, docenti, famiglie e consumatori, anziani utenti del centro diurno

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Mauro Lombardi: 338 5885141, scienzafaenza@mielelombardi.it

Breve descrizione: il 20 novembre 2012 presso il Centro di Ricerca e Documentazione per l'Educazione Interdisciplinare in Fattoria presso la Fattoria Didattica "Apicoltura Lombardi" di Faenza si effettuerà una visita guidata ad un'azienda agricola multifunzionale che presidia il territorio, pratica agricoltura biologica, tutela la biodiversità e che crede ed investe nello sviluppo etico ed ecosostenibile del territorio rurale.

Il 22 novembre saranno organizzate attività con al centro il tema dell'asino: evocazione di memorie e vissuti, documentazione del ruolo dell'asino nel recente passato e nel nuovo ruolo di animatore socio-culturale. Sarà inoltre effettuata un'escursione nei campi e nei boschi dell'azienda agricola con lezione itinerante mediata dagli asini sullo sviluppo etico ed ecosostenibile del territorio rurale. A chiusura della manifestazione il 24 sarà una giornata di studio sulle origini agricole dell'alta cultura con laboratorio scientifico-sensoriale sul miele. L'iniziativa rientra nella campagna: servizio ricerca, innovazione e promozione del sistema agroalimentare; orientamento dei consumi alimentari, promossa da: Regione Emilia-Romagna, Provincia di Ravenna, Settore Politiche Agricole e Sviluppo Rurale

Tipologia organizzazione: organizzazione autogestita con induzione istituzionale nell'ambito dell'autonomia scolastica e del policentrismo formativo.

Reggio Emilia

Titolo: Alimentazione ed Agricoltura: percorsi di sensibilizzazione per uno sviluppo sostenibile

Tipologia attività: Manifestazione culturale, tavola rotonda/seminario, laboratorio formativo/didattico;

Dove (Regione, Provincia, Comune): Emilia-Romagna, Provincia di Reggio Emilia, Comune di Campegine

Quando: (Data/e; Ora/e): 20/11/2012 ore 21.00; 24/11/2012 ore 16.00

Organizzato da: Riserva Naturale Orientata Fontanili di Corte Valle Re, Comune di Campegine

In collaborazione con: CEA dei Fontanili del CEAS Rete Reggiana, Legambiente Reggio-Emilia e con il contributo di Iren Emilia

Destinatari: Famiglie, Studenti scuole, Amministratori locali, Cittadinanza, Associazioni degli agricoltori

Contatti: Roberta Azzoni, 0522/677907, cea@comune.campegine.re.it, www.riservavallere.it

Breve descrizione: In occasione della Settimana e delle concomitanti celebrazioni dei vent'anni dell'area protetta (1992-2012) si propongono due iniziative a Campegine:

- 20 novembre 2012 ore 21.00 presso l'Auditorium situato in P.le Montry, 5, proiezione del documentario "Terramacchina" prodotto da CIREA dell'Università degli Studi di Parma, un viaggio nel territorio agricolo della Provincia di Parma considerato il centro della Food Valley italiana. Il filmato affronta il tema della meccanizzazione dell'agricoltura e dei benefici apportati in termini di qualità della vita e di produttività ma anche il cambiamento di prospettiva del rapporto uomo-ambiente;
- 24 novembre 2012 ore 16.00 presso la Sala Polivalente del Centro Sportivo Polifunzionale Komodo Via Sorte 2/A, realizzazione di una Laboteca dal titolo "Viaggio nell'orto delle meraviglie", a cura di Esperta srl, rivolta ai bambini e alle famiglie del territorio. L'iniziativa affronta i temi della biodiversità come ricchezza, gli alimenti e la loro stagionalità attraverso la realizzazione di uno spettacolo con animazione teatrale e un laboratorio.

Titolo: L'uomo che piantava gli alberi, una giornata per Paride

Tipologia attività: evento pubblico, visita guidata

Dove (Regione, Provincia, Comune): Emilia Romagna, Reggio Emilia, Comune di Bianello presso il Centro visite dell'oasi LIPU Bianello

Quando (Data/e, Ora/e): 25 novembre alle ore 10:00

Organizzato da: LIPU-Oasi LIPU Bianello

Destinatari: famiglie, cittadini

Contatti [tel.] [@] [www]: oasi.bianello@lipu.it

Breve descrizione: l'evento, in onore di Parigi Allegri, noto ecologista e pacifista, prevederà la piantumazione di varie piante locali nell'Oasi LIPU di Bianello.

Titolo: L'agricoltura sostenibile: casi a confronto

Tipologia attività: convegno

Dove (Regione, Provincia, Comune): Emilia-Romagna, Reggio Emilia, Comune di Campagnola Emilia

Quando: (Data/e; Ora/e): 24 novembre dalle 9,30 alle 12,30 nel Palazzo del Comune di Campagnola

Organizzato da: LIPU-Oasi LIPU Celestina

In collaborazione con: Associazione "Rurali reggiani"

Destinatari: cittadini

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: oasi.celestina@lipu.it

Breve descrizione: il convegno illustrerà i modi in cui si può declinare il concetto di "sostenibilità" dell'agricoltura (ambientale, economico, sociale etc.). Durante il convegno saranno presentati casi reali del territorio della bassa reggiana. L'iniziativa inoltre promuoverà processi di confronto continuativo sul tema tra Oasi Celestina - LIPU RE e "Rurali reggiani".

Titolo del Progetto: Le Merende della Nostra Terra

Tipologia attività: laboratorio formativo/didattico, lezione didattica, attività in aula, informazione alle famiglie, formazione del personale

Dove: Emilia Romagna, Reggio Emilia, Castelnuovo ne' Monti

Quando: (Data/e; Ora/e): tutti i giorni 19 – 23 Novembre

Organizzato da: Istituto Comprensivo di Castelnuovo ne' Monti e Scuola Professionale di Stato per Agricoltura e Sviluppo Rurale, Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Manutenzione e Assistenza Tecnica – Servizi Socio Sanitari – Tecnico per il Turismo

Plesso "La Pieve" dell'Istituto Comprensivo di Castelnuovo ne' Monti

In collaborazione con: Gruppo Ambiente La scuola Nel Parco – Parco Nazionale

Appennino tosco emiliano, CCQS, CIR Plesso a Tempo Pieno

Destinatari: studenti, insegnanti, educatori, personale ata

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Istituto Comprensivo di Castelnuovo ne' Monti Tel: 0522/812342 – Fax 0522/612470 0522 – 812342, reic839008@istruzione.it

Breve descrizione: gli alunni delle scuole saranno invitati a consumare una merenda prodotta da una filiera alimentare corta caratterizzata dall'assenza di involucri o da involucri riciclabili. Attraverso laboratori didattici e formativi, studenti e genitori saranno partecipi di assemblee e attività riguardanti la salute e l'alimentazione, facendo riferimento anche all'impatto ambientale dell'alimentazione. Durante la settimana saranno valorizzati e promossi i prodotti della tradizione locale. Gli studenti dell'Istituto Superiore Alberghiero parteciperanno al progetto di creazione e presentazione di una merenda sana per gli studenti delle scuole medie inferiori.

Titolo: Lo sviluppo sostenibile raccontato dagli studenti

Tipologia attività: laboratorio formativo/didattico, lezione didattica,

Dove: Emilia Romagna, Reggio Emilia, Castelnuovo ne' Monti

Quando: (Data/e; Ora/e): 19 – 24 novembre tutte le mattine

Organizzato da: Istituto D'istruzione Superiore Scuola Professionale di Stato per Agricoltura e Sviluppo Rurale, Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Manutenzione e Assistenza Tecnica – Servizi Socio Sanitari – Tecnico per il Turismo Parco Nazionale dell'Appennino tosco Emiliano, CCQS (Centro di Coordinamento per la qualificazione scolastica) di Castelnuovo ne' Monti.

In collaborazione con: Gruppo Ambiente "La scuola nel Parco" Istituti Scolastici: IC Castelnuovo, Carpineti, Casina, Villa Minozzo, Toano, Busana- Vetto, IC Cattaneo Dall'Aglio, IIS Castelnuovo ne' Monti, Enaip, SSU, comuni aderenti, CEAS Diondainonda, Parco Nazionale dell'Appennino tosco emiliano, CCQS (Centro di Cooparco Nazionale dell'Appennino tosco Emiliano, CCQS (Centro di Coordinamento per la qualificazione scolastica) di Castelnuovo ne' Monti

Destinatari: studenti e insegnanti

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Istituto D'istruzione Superiore, Scuola Professionale di Stato per

Agricoltura e Sviluppo Rurale, Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Manutenzione e Assistenza Tecnica – Servizi Socio Sanitari – Tecnico per il Turismo; Segreteria Amministrativa: Castelnovo ne' Monti tel. 0522812347/612328 fax 0522896645 - motti.castmonti@libero.it

Breve descrizione: durante l'evento saranno formati de gruppi di ricerca e attività individuali; gli studenti affronteranno le seguenti tematiche: salvaguardia dell'ecosistema suolo e conservazione della fertilità; biodiversità negli allevamenti, recupero e miglioramento delle razze autoctone; biodiversità nelle coltivazioni e recupero di vecchie cultivar che consentono una maggior sostenibilità ambientale. Al termine delle ricerche una giornata sarà dedicata alla presentazione dei risultati da parte degli studenti che esporranno ai loro compagni gli elaborati.

Titolo: Arteumanze 2012 - Sentieri Di Umana Natura. Poetiche di transito e coltivazione d'arte tra luoghi coperti scoperti e da scoprire

Tipologia attività: escursione narrativa lungo una mostra a cielo aperto realizzata con elementi naturali in ambiente

Dove: Emilia Romagna, Reggio Emilia, Comuni di Carpineti, Casina, Busana, Collagna, Ramiseto, Villa Minozzo, Castelnovo ne' Monti

Quando: (Data/e; Ora/e): 24 novembre ore 14:30

Organizzato da: Parco Nazionale dell'Appennino Tosco Emiliano, CCQS (Centro di Coordinamento per la qualificazione scolastica) di Castelnovo ne' Monti

In collaborazione con: Gruppo Ambiente "La scuola nel Parco" Istituti Scolastici: IC Castelnovo, Carpineti, Casina, Villa Minozzo, Toano, Busana- Vetto, IC Cattaneo Dall'Aglio, IIS Castelnuovo ne' Monti, Enaip, SSU, comuni aderenti, CEAS Diondainonda

Destinatari: insegnanti, dirigenti scolastici, educatori, pedagogisti, atelieristi, sindaci e assessori di riferimento

Contatti [tel.] [email] [www]: educazione ambientale@parcoappennino.it, www.parcoappennino.it, 0522-899402

Breve descrizione: la giornata prevede un'escursione narrativa guidata da artisti ed esperti di natura e paesaggio al fine di fornire strumenti utili alla progettazione didattica scolastica in un panorama di integrazione tra i temi ambientali e artistici. Sarà allestita una mostra a cielo aperto.

Titolo: Festa Degli Alberi

Tipologia attività: Dimostrazione di soluzioni pratiche; Laboratorio didattico

Dove (Regione, Provincia, Comune): Regione Emilia Romagna, provincia di Reggio Emilia Comuni di Casina e Carpineti,

Quando: (Data/e; Ora/e): 21 novembre

Organizzato da: Istituto comprensivo Carpineti - Casina

In collaborazione con: Gruppo Ambiente La scuola NelParco, CCQS, Parco Nazionale dell'Appennino toso emiliani, Comuni interessati, biblioteche comunali, Corpo Forestale dello Stato, Legambiente, Istituto agrario Motti di Castelnovo Monti

Destinatari: tutte le classi delle scuole primarie di Casina, Paullo di Casina e Carpineti

Contatti [tel.] [email] [www]: 0522- 609746 capellirita@gmail.com

Breve descrizione: nella giornata del 21 si festeggerà la Festa degli Alberi, con piantumazione di essenze arboree tipiche del nostro clima nei cortili delle scuole o in aree messe a disposizione dai Comuni; in particolare, nella scuola di Paullo, si cercheranno essenze atte a stabilizzare un versante in frana vicino alla scuola. Durante la settimana si terranno incontri in biblioteca per approfondire tematiche legate agli alberi con letture animate. Nella scuola di Casina si inviteranno anche i genitori per collaborare alla realizzazione di un orto scolastico con compostiera e raccolta dell'acqua piovana.

Rimini

Titolo: un mondo di frutta

Tipologia attività: lavoro con le classi e aggiornamento per i docenti

Dove (Regione, Provincia, Comune): Emilia Romagna, Provincia di Rimini, Comune Cattolica

Quando: (Data/e; Ora/e): dal 19 al 25 novembre con possibilità di proseguire con il corso di aggiornamento interno e le attività nelle classi

Organizzato da: Circolo Didattico Cattolica, referente docente Nadia Vagnini

In collaborazione con: Comune Cattolica, Gemos, Hera, Coop

Destinatari: alunni, genitori e docenti

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: rnee019001@istruzione.it / ddattolica.sciulerimini@it

Breve descrizione: diverse le iniziative:

- Lavori In Corso, affissione sulle porte delle aule di una segnaletica che richiami l'attenzione di tutti sulle iniziative DESS;
- Autoaggiornamento degli insegnanti con il collega Amedeo Olivieri, in qualità di esperto sui temi di Educazione ambientale /educazione alla sostenibilità;
- Proiezione di film sul tema come veicolo di suggestioni e contenuti;
- Merenciocco, le avventure del leone Pancrazio Sonsazio;
- Attività curricolare sulle buone merende: "Gnamgnam" e "Nonmipiace"
- Visita al mercato, guida alla frutta di stagione;
- Il Pianeta Di Cioccolato, un prodotto da degustare attraverso i cinque sensi
- Mille Gocce di Oro Blu, dalle abitudini personali ai comportamenti virtuosi
- Mixture Friendship, macedonia dell'amicizia
- Prodotti Equo Solidali, guida al consumo critico;
- Attività in lingua inglese sui frutti, sulle ricette e per la salute: macedonia di frutta;
- La Scoperta dell'america, nuovi prodotti e nuovi cibi, origine e consumo;
- Bici, biblioteca interculturale, cucine itineranti: viaggio nel tempo e nello spazio in una installazione-cucina allestita nella scuola;
- San Martino, Castagne e Vino: la stagionalità e le tradizioni alimentari, festa in cortile con i frutti dell'autunno;
- Frutta a Merenda: introduzione della merenda a base di frutta in tutte le classi del Circolo.

DETTAGLIO DEGLI EVENTI

lunedì 19 novembre

Madre Terra: Alimentazione, Agricoltura ed Ecosistema, a partire dalla realtà di Udine

Convegno
16³⁰-18³⁰

Udine, Sala Pianoforte presso Polo Umanistico, Vicolo Florio
a cura di: Club UNESCO di Udine
in collaborazione con: Istituto Tecnico Statale per Geometri "G. G. Marinoni" ed Esarcato
contatti: Renata Capria D'Aronco, 0432 521124, 330 241160, clubunesco_udine@libero.it, www.udineclubunesco.org

Un team di relatori svilupperà un dialogo interattivo su alimentazione, agricoltura ed ecosistema, affrontando vari livelli di complessità e di coinvolgimento di soggetti sociali. Partendo dalla realtà di Udine si cercherà di ampliare la concezione dei problemi relativi all'ambiente contestualizzandoli sia a livello locale che internazionale.

Storia dell'alimentazione dell'uomo

Convegno
17⁰⁰-19⁰⁰

Porcia (PN), Auditorium scuola Zanella
a cura di: Istituto Comprensivo di Porcia e Comune di Porcia - PUGAS
in collaborazione con: ARPA FVG - LaREA
con il patrocinio di: Città di Porcia
contatti: Flavia Lucchetta, 348 4440242, luchia6@alice.it

Convegno di formazione con il dott. Andrea Fazi sulla storia dell'alimentazione dell'uomo e il suo cambiamento durante l'evoluzione dello stesso fino ad arrivare alle abitudini, buone o meno, dei giorni nostri.

Land grabbing: accaparramenti di terre e diritto al cibo nel sud del mondo

Tavola rotonda
17⁰⁰-19⁰⁰

Trieste, Sala del MIB, Largo caduti di Nassirya 1 (Ferdinando)
a cura di: ACCRI e Comune di Trieste, Area Educazione Università e Ricerca
in collaborazione con: Donne Africa, AVAT, La Tenda della Luna, LVIA, Biblioteca del Mondo
contatti: 040 307899, 377 1878063, eas@accri.it
www.accri.it

Il land grabbing, ossia l'accaparramento di terre per la produzione di biocarburanti o di alimenti destinati a persone di altri continenti. La cooperazione dentro la crisi e dentro i luoghi reali, dai disastri della finanza internazionale alle prospettive di una nuova microeconomia solidale.

Interverranno:

Edgar J. Serrano (sociologo, Università di Padova, responsabile Area progetti dell'ACCRI)
Stefano Liberti (giornalista e scrittore, Roma)
Daria Quatrida (geografa, Università di Padova)
Federico Battera (Africanista, Università di Trieste)

<p>Taste the waste. MediatecAmbiente 2012 PN (Germania, 2010, 92') Valentin Thurn Proiezione film internazionale e intervento esperto 20³⁰ Pordenone, Aula magna di Cinemazero a cura di: Mediateca Pordenone di Cinemazero in collaborazione con: ARPA FVG – LaREA contatti: 0434 520945, www.cinemazero.org</p> <p>Più della metà di tutto il cibo che viene comprato finisce nella spazzatura senza neppure essere stato toccato: lo spreco alimentare è infatti sistematico in buona parte del mondo occidentale e nessun consumatore è esente da questo fenomeno assurdo e disastroso da un punto di vista non solo ambientale. Prima del film sarà presentato al pubblico il nuovo sito www.mediatecambiente.it</p>	<p>Facciamo il sapone Minicorso per adulti 20³⁰ Valvasone (PN), Spazio Â, Via S.Pietro 5 a cura di: Associazione Culturale GrâDibA in collaborazione con: Artigiani e artisti del territorio, Panifici del Comune di Valvasone contatti: 0434 899083, 342 5709222, info@gradiba.org</p> <p>Fare il sapone in casa è più facile di quanto si pensi; basta l'attrezzatura di una cucina e un pizzico di creatività. Per accompagnare la serata assaggi di infusi di erbe e biscotti; tutti i prodotti proposti saranno del territorio.</p>	<p>www.aracon.it All'interno del servizio di Doposcuola del Comune di Udine l'Aracon propone un laboratorio dal titolo "il Doposcuola a colori" sul tema della multiculturalità. Presso la Scuola Dante si prevede la realizzazione di un ricettario del mondo attraverso un laboratorio gestito dall'Associazione Culturale 0432 e dal titolo "il giro del mondo in... 80 orti".</p>
<p>Vivan las antipodas. MediatecAmbiente 2012 TS (GER, ARG, Paesi Bassi, Cile, RUS, 2011, 100') Victor Kassakovsky Proiezione in prima nazionale 20³⁰ Trieste, Teatro Miela a cura di: La Cappella Underground in collaborazione con: ARPA FVG – LaREA contatti: 040 3220551, www.lacappellaunderground.org</p> <p>Un film in prima visione nazionale che racconta luoghi che si trovano agli antipodi. La scelta è di non raccontare nessuna storia ma suggerire, attraverso la pura forza delle immagini, come la Terra si tenga in equilibrio. Prima del film sarà presentato al pubblico il nuovo sito www.mediatecambiente.it</p>	<p>riservato alle scuole secondarie Taste the waste. MediatecAmbiente 2012 PN (Germania, 2010, 92') Valentin Thurn Proiezione film internazionale e intervento esperto 9⁰⁰-11⁰⁰ / 11⁰⁰-13⁰⁰ Pordenone, Aula magna di Cinemazero a cura di: Mediateca Pordenone di Cinemazero in collaborazione con: ARPA FVG – LaREA contatti: 0434 520945, www.cinemazero.org</p>	<p>riservato alle scuole Al via il gioco-on line "Verdescuola 2" Concorso e gioco interattivo on-line www.verdescuola scuole primarie di Meduno, Cavasso, Caneva, Maniago, Montereale, Pinzano, Vivaro, Campagna a cura di: Servizio Giovani Comunità Montana del Friuli Occidentale in collaborazione con: tutti gli Istituti Comprensivi del territorio e Cooperativa ACHAB con il patrocinio di: SNUA contatti: 0427 76038, info@spaziogiovani.net www.verdescuola.it</p>
	<p>riservato ai bambini della scuola primaria iscritti al servizio di Doposcuola Comunale del Comune di Udine Il Doposcuola a colori Il giro del mondo in 80 orti Laboratorio creativo-manipolativo 14³⁰-16³⁰ Udine, Scuola Dante Alighieri a cura di: Aracon Cooperativa Sociale Onlus in collaborazione con: Associazione culturale 0432 contatti: Aracon, 0432 548804, segreteria@aracon.it,</p>	<p>Concorso dedicato alle Scuole Primarie a tema "Il ciclo di vita dei rifiuti e la tutela delle risorse ambientali" con due livelli di gioco. Ogni 15 giorni verrà inviata una newsletter con la descrizione di un tipo di rifiuto diverso e la settimana successiva verrà attivata una serie di domande relative al tema specifico. Il gioco consiste nel rispondere correttamente a delle domande che verranno sottoposte da parte di "TAPPO & SPILLO" due personaggi già incontrati da parte dei ragazzi. La fase conclusiva del progetto prevede una festa finale con la premiazione delle classi vincitrici e uno spettacolo teatrale.</p>

martedì 20 novembre

Approvvigionamenti alimentari e povertà emergenti in FVG

Convegno
9³⁰-13³⁰

Udine, Regione FVG, Sala Pasolini

a cura di: Udine, Regione FVG, Sala Pasolini

in collaborazione con: ARPA FVG

contatti: 040 3775685; chiara.tunini@regione.fvg.it

Il convegno vuole sollecitare il confronto sul delicato tema dell'alimentazione e dello spreco alimentare in un'ottica di garanzia di salute anche delle categorie più fragili del sistema welfare in FVG.

Suoniamo i sapori mediterranei

Laboratorio formativo per famiglie con bambini dai 2 ai 7 anni
16⁰⁰-18³⁰

Udine, Sede Educazione Consumo Consapevole Coop Nord Est, Via Pradamano 56 (sopra supermercato)

a cura di: A.S.D. Faregiocare

in collaborazione con: Coop Nord Est

contatti: faregiocare.asd@libero.it

L'attività verrà proposta in tre fasi, la prima fase di drammatizzazione di una storia a tema, la seconda un laboratorio manipolativo con l'utilizzo di cibi caratteristici del Mediterraneo e creazione di piccoli strumenti sonori e la terza l'assaggio di alcuni prodotti del Mediterraneo.

riservato alle scuole dell'infanzia

Caccia al tesoro: siamo tutti frutti della terra Chi cerca trova

Laboratorio formativo didattico
9⁰⁰-12⁰⁰

Jalmicco e Santa Maria La Longa (UD)

a cura di: Istituto Comprensivo Palmanova, Scuole dell'Infanzia Jalmicco e Santa Maria La Longa

contatti: fmsidariis@gmail.com

Attraverso la visione di immagini collegate ai cerchi olimpici, che rappresentano i continenti della nostra madre terra, si osserveranno gli ambienti, le fisionomie dei bambini di altre razze e gli alimenti caratterizzanti i 5 continenti. Dopo una breve riflessione sui diritti dell'infanzia legati al cibo, inizierà la caccia al tesoro. L'esperienza terminerà con laboratori di riutilizzo dei semi trovati, assaggiando e riproducendo strumenti e manufatti riferiti ai continenti.

riservato alle scuole primarie

L'acqua invisibile

Spettacolo teatrale

10³⁰

Trieste, Teatro Miela

a cura di: Comune di Trieste, Area Educazione Università e Ricerca

in collaborazione con: ARPA FVG - LaREA

contatti: Erica Costantini, 040 6758328,

costantini@comune.trieste.it

Lo spettacolo "L'acqua invisibile" nasce dal progetto "Acqua in bocca!", che unisce teatro ed educazione all'ambiente e allo sviluppo sostenibile. È il frutto della

collaborazione tra LaREA - Laboratorio Regionale di Educazione Ambientale dell'ARPA Friuli Venezia Giulia e La Piccionaia - I Carrara Teatro Stabile di Innovazione di Vicenza. La produzione è stata avviata con il supporto finanziario della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia.

riservato ai bambini della scuola primaria iscritti al servizio di Doposcuola Comunale del Comune di Udine

Il Doposcuola a colori Il mondo in un cucchiaino

Laboratorio creativo-manipolativo

14³⁰-16³⁰

Udine, Scuola G. Mazzini

a cura di: Aracon Cooperativa Sociale Onlus

in collaborazione con: Associazione culturale 0432

contatti: Aracon, 0432 548804, segreteria@aracon.it

www.aracon.it

All'interno del servizio di Doposcuola del Comune di Udine l'Aracon propone un laboratorio dal titolo "Il Doposcuola a colori!" sul tema della multiculturalità. Presso la Scuola Mazzini si prevede la realizzazione di un guida alimentare sul consumo consapevole con un laboratorio gestito dall'Associazione Culturale 0432 e dal titolo "il mondo in un cucchiaino".

mercoledì 21 novembre

Ogni frutto alla sua stagione seguendo la tradizione

Evento espositivo - laboratorio formativo/didattico

14⁰⁰-17⁰⁰

S. Vito al Tagliamento (PN), fattoria sociale La Volpe sotto i Gelsi, Via Copece 34

a cura di: Fattoria didattica "La Volpe sotto i Gelsi" della

Coop. Soc. ONLUS Il Piccolo Principe

in collaborazione con: le cooperative dell'ambito

sanvitese e i partner del progetto Ratauia e con il

Servizio Politiche Giovanili del Comune di Casarsa della

Delizia

contatti: 0434 85300, lavolpe@ilpiccoloprincipe.pn.it

www.ilpiccoloprincipe.pn.it

È la tradizionale festa d'inverno in cui ci saranno:

- "giochi di un tempo" per i giovani e bambini, per conoscere i frutti tipici di questa stagione;
- assaggi di ricette naturali, frutto di antiche tradizioni locali;
- musica con gli artisti del territorio;
- lettura di poesie e brevi brani;
- intervento di esperti del territorio e di "antichi contadini" che diffondono i saperi di un'agricoltura sana e rispettosa delle biodiversità.

riservato alle scuole

Arrietty. MediatecAmbiente 2012 PN

(Giappone, 2010, 94') Hiromasa Yonebayashi

Proiezione del film

11⁰⁰

Pordenone, Aula magna di Cinemazero

a cura di: Mediateca Pordenone di Cinemazero

in collaborazione con: ARPA FVG - LaREA

contatti: 0434 520945, www.cinemazero.org

Sotto il pavimento di una grande casa nella campagna di Tokyo, vive la quattordicenne Arrietty con la madre e il padre. Sono una famiglia di "rubacchiotti", alti dieci centimetri, che prendono in prestito dagli umani tutto ciò che serve loro per sopravvivere ma in piccolissime quantità, in modo che nessuno se ne accorga e possa scoprire la loro esistenza...

riservato alle scuole

Madre Terra. Realizzazione di uno spot

Laboratorio didattico

S. Vito al Tagliamento (PN), Liceo Scientifico

Le Filandiere

a cura di: Mediateca Pordenone di Cinemazero

in collaborazione con: ARPA FVG - LaREA

contatti: 0434 520945, www.cinemazero.org

Viene organizzato un laboratorio di 10 ore per la produzione di uno spot audiovisivo. Gli studenti sceglieranno un aspetto legato al tema della Settimana UNESCO per sviluppare un'idea e trasformarla in un spot, leggendo così nozioni tecniche del montaggio video (curate da un esperto di Cinemazero), all'approfondimento della tematica ambientale con Paolo Fedrigo di ARPA FVG-LaREA.

giovedì 22 novembre

8, biscotto e fagotto

Un laboratorio sull'uso e riuso del cibo

Laboratorio didattico per bambini dai 6 ai 10 anni

a numero chiuso

15⁰⁰

Trieste

a cura di: Kallipolis

in collaborazione con: Slow Food Trieste

contatti: 040 0644105, info@kallipolis.net, www.kallipolis.net

Ai più piccoli viene spiegato, attraverso la narrazione di una storia, come si produce il compost e quali possono essere i suoi usi. Il compito dei bambini è quello di rappresentare con la tecnica del collage, utilizzando i materiali di scarto messi a disposizione, gli elementi che sono destinati alla sezione umida del rifiuto. I materiali utilizzati sono rifiuti e scarti di produzione delle fabbriche e aziende presenti sul territorio.

Guarda, Gioca... Mangia!

Dal gioco-libro al cortometraggio: come parlare di cibo e alimentazione divertendosi

Seminario formativo

16⁰⁰

Trieste, ricreatorio comunale

a cura di: Kallipolis

in collaborazione con: Slow Food Trieste

contatti: 040 0644105, info@kallipolis.net, www.kallipolis.net

Presentazione di "Guarda, Gioca... Mangia!", libro interattivo per bambini su alimentazione consapevole, riduzione degli sprechi ed agricoltura urbana. A seguire proiezione di cortometraggi che servono da spunto per un nuovo modo di pensare l'alimentazione.

giovedì 22 novembre

Terre, segni e pennelli

Laboratorio creativo

16³⁰

Valvasone (PN), Spazio Â, Via S. Pietro 5

a cura di: Associazione Culturale GràDibA

in collaborazione con: Artigiani e artisti del territorio,

Panifici del Comune di Valvasone

contatti: 0434 899083, 342 5709222, info@gradiba.org

Laboratorio creativo rivolto ai bambini; terre e colori naturali da preparare, mescolare e utilizzare come facevano i nostri antenati. Un gioco, un momento per provare, una magia... perché la terra ci regala materiali preziosi e ogni tanto, forse, neanche ce ne accorgiamo! A seguire merenda a base di pane e acqua con sciroppi; tutti i prodotti proposti saranno del territorio.

Presentazione della guida interattiva alle piante acquatiche del Gemonese

Dimostrazione di soluzioni pratiche e tavola rotonda

17⁰⁰

Gemona del Friuli (UD), Piazza Municipio 5

a cura di: Università di Trieste

in collaborazione con: Ecomuseo delle Acque del

Gemonese e ARPA FVG

contatti: 040 5583884, nimis@units.it, www.siit.eu

Si tratta di uno strumento innovativo che permette anche ai non esperti di identificare specie di piante acquatiche, consultabile in internet, su CD-Rom, e da iPhone ed iPad. Scoprendo il mondo delle piante acquatiche, potranno ottenere informazioni sullo stato di salute di fiumi, laghi e canali del Gemonese. Ai partecipanti verrà offerto un CD-Rom con la guida.

Storie di pane e di grano

(Italia, 2008, 27') Piero Cannizzaro

Il cibo dell'anima

(Italia, 2008, 84') Piero Cannizzaro

Proiezione film e degustazione

18⁰⁰

Udine, cinema Visionario

a cura di: Centro Espressioni Cinematografiche/

Mediateca Mario Quargnolo del Visionario

in collaborazione con: ARPA FVG - LaREA

contatti: Giulia Cane, 0432 299545, Giulia@cecudine.org,

www.visionario.info

La proiezione dei due film avverrà alla presenza del regista Piero Cannizzaro.

Accompagnerà la serata la cuoca Gabriella Pecchia con una dimostrazione di una ricetta di pane (o creata col pane vecchio) al termine della quale, per proseguire in modo informale la conversazione col regista Cannizzaro. Avrà luogo una degustazione di pane e olio (le farine e l'olio saranno omaggio di produttori locali) oppure zuppa fatta col pane raffermo o pappa col pomodoro.

riservato alle scuole

Fotografia @ territorio: Fotoreporter per l'ambiente

Laboratorio di fotografia e visita all'impianto smaltimento rifiuti della SNUA di Aviano

Montereale Valcellina (PN)

a cura di: Comunità Montana del Friuli Occidentale

in collaborazione con: Istituti Comprensivi

con il patrocinio di: Provincia di Pordenone

contatti: 0427 76038, info@spaziogiovani.net

www.verdescuola.it

Il laboratorio solleciterà gli alunni a osservare e fotografare sia gli oggetti che le persone, da vicino e da lontano, con il linguaggio del reportage contemporaneo. La finalità sarà quella di cogliere gli aspetti più significativi delle abitudini dei cittadini in rapporto alla sostenibilità ambientale ed al problema del riciclo dei rifiuti.

enerdì 23 novembre

Scienziati, catastrofi climatiche e comunicazione: criticità e responsabilità

Tavola rotonda

10⁰⁰-13⁰⁰

Trieste, SISSA, Via Bonomea 265

a cura di: Laboratorio Interdisciplinare Scienze Naturali e Umanistiche (LISNU), SISSA

in collaborazione con: ARPA FVG - LaREA

contatti: 040 3787 549/401, ilas@sisssa.it, www.sisssa.it

L'incontro è un'occasione per discutere della percezione pubblica sul cambiamento climatico e delle recenti ricerche sul ruolo della comunicazione per identificare approcci più efficaci. Intervengono: la psicologa Alexa Spence dell'Università di Nottingham, il meteorologo Luca Mercalli della Società Meteorologica Italiana, il climatologo Antonio Navarra del Centro Euro-Mediterraneo per i Cambiamenti Climatici e Sergio Sichenze, direttore del LaREA di ARPA FVG. Introduce e modera il giornalista scientifico Luca Carra.

Salvaguardia e valorizzazione dei prodotti legati al territorio, in un'ottica di agricoltura multifunzionale, equa ed eco-sostenibile

Convegno

14³⁰-18³⁰

Udine, polo Universitario Rizzi, aula Gamma 1

a cura di: Cirmont

contatti: dott.ssa.Simona.Rainis, 0433 467124,

cirmont@cirmont.it, www.cirmont.it

Il Cirmont - Centro Internazionale di Ricerca per la Montagna presenterà i suoi progetti, in modo da esporre i risultati ottenuti dall'attività sperimentale e dare così il proprio contributo alla diffusione di una cultura di sviluppo equa e rispettosa dell'ambiente e delle sue preziose risorse.

PannoZero: Zero Inquinamento, tanto Assorbimento

Incontro informativo

15⁰⁰-18⁰⁰

Passons, Pasion di Prato (UD), Asilo Nido La Torre di mago Merlino

a cura di: Associazione Non Solo Ciripà

in collaborazione con: Nido d'Infanzia "La Torre di mago Merlino"

contatti: Anna Franchina, 393 3670098,

pannolineteca.udine@gmail.com, www.nonsolociripa.it

Presentazione delle tipologie di pannolini lavabili (A10, A12, Pocket) e loro gestione pratica all'interno della Pannolineteca udinese di Non Solo Ciripà: ci sarà la possibilità di toccare dal vivo i pannolini e conoscere i vantaggi per la salute dei bimbi e per l'ambiente grazie alla riduzione degli sprechi legati all'uso di creme barriere, quantità elevate di detersivo e pannolini U&G. Per le mamme interessate saranno presentati anche assorbenti, salvaslip lavabili e coppette mestruali.

Lo spreco alimentare: ridurlo è possibile! parola di Andrea Segrè

Incontro-dibattito con Andrea Segrè

17⁰⁰

Codroipo (UD), Sala convegni CeFAP

a cura di: CeFAP - Centro per l'Educazione e la Formazione Agricola Permanente, (S)punti di vista - coordinamento associazioni territoriali, Animaimpresa

- associazione di impresa sociale

con il patrocinio di: Comune di Codroipo

contatti: Laura Rossi (CeFAP), 0432 821113,

Lrossi@cefap.fvg.it, www.cefap.fvg.it

Daniele Corsin ((S)punti di vista), 338 1303622,

iavidi@hotmail.info, www.spuntidivista.info

Gigliola Piccolo (Animaimpresa), 0432 544660,

animaimpresa@gmail.com

animaimpresa.wordpress.com

Il prof. A. Segrè presenterà l'iniziativa Carta Nordest Spreco Zero: decalogo di buone pratiche basate sulla risoluzione del Parlamento Europeo "Come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE" che 170 sindaci del Nordest e dell'Euroregione hanno sottoscritto il 29/09/2012. Verranno presentate anche alcune esperienze di riduzione di sprechi lungo le filiere alimentari.

enerdì 23 novembre

Terraè-cibo: Paola Maugeri e Andrea Segrè: mondo dello spettacolo e mondo del sapere si incontrano

Tavola rotonda

20³⁰

Pordenone, Auditorium della Regione, Via Roma
a cura di: Terraè – officina della sostenibilità
con il patrocinio di: Comune e Provincia di Pordenone
contatti: Daniela Favot, 348 3811820, info@terra-e.it
www.terra-e.it

Terraè – Officina della Sostenibilità ospita la VJ Paola Maugeri e il Professor Andrea Segrè Presidente di Last Minut Market che attraverso sistemi diversi hanno applicato e diffuso stili di vita più “umani”, nel rispetto delle persone e dell’ambiente.

Paola Maugeri: La mia vita a impatto zero
Andrea Segrè: Cucinare senza sprechi.
Modera Paolo Michelutti.

L’equilibrio delle energie tra l’uomo e la terra. Conferenza sull’agricoltura biodinamica

20³⁰

Pinzano al Tagliamento (PN), Oratorio parrocchiale di Valeriano
a cura di: Comune di Pinzano al Tagliamento
contatti: 348 6976656, gianca57113@libero.it

Orientamento tematico legato alla agricoltura: nello specifico si parlerà di agricoltura biodinamica proposta come disciplina alternativa a quella tradizionale. L’obiettivo è quello di informare, divulgare, stimolare le osservazioni dei portatori di interesse, verificare le condizioni per costruire un mini percorso educativo – formativo didattico, ipotizzare un nuovo rapporto tra agricoltura e paesaggio.

riservato alle scuole

Fotografia @ territorio: Fotoreporter per l’ambiente

Laboratorio di fotografia

Tesis di Vivaro e Claut (PN)

a cura di: Comunità Montana del Friuli Occidentale
in collaborazione con: Istituti Comprensivi
con il patrocinio di: Provincia di Pordenone
contatti: 0427 76038, info@spaziogiovani.net
www.verdescuola.it

Il laboratorio condotto dal fotografo Alberto Moretti solleciterà gli alunni a osservare e fotografare sia gli oggetti che le persone, da vicino e da lontano, con il linguaggio del reportage contemporaneo, in cui la forza figurativa dell’immagine è data dalla rapidità di esecuzione che nasce direttamente dalla percezione avuta, secondo un’organizzazione dell’immagine preventivamente insegnata. La finalità sarà quella di cogliere gli aspetti più significativi delle abitudini dei cittadini in rapporto alla sostenibilità ambientale ed al problema del riciclo dei rifiuti.

riservato ai bambini della scuola primaria iscritti al servizio di Doposcuola Comunale del Comune di Udine

Il Doposcuola a colori

Il mondo in un cucchiaino

Laboratorio creativo-manipolativo

14³⁰-16³⁰

Udine, Scuola G. Mazzini

a cura di: Aracon Cooperativa Sociale Onlus
in collaborazione con: Associazione culturale 0432
contatti: Aracon, 0432 548804, segreteria@aracon.it ,
www.aracon.it

All’interno del servizio di Doposcuola del Comune di Udine l’Aracon propone un laboratorio dal titolo “il Doposcuola a colori!” sul tema della multiculturalità. Presso la Scuola Mazzini si prevede la realizzazione di un guida alimentare sul consumo consapevole con un laboratorio gestito dall’Associazione Culturale 0432 e dal titolo “il mondo in un cucchiaino”.

riservato alle scuole

Portiamo il “banco alimentare” a scuola

Iniziativa di solidarietà

Porcia (PN), Istituto Comprensivo

a cura di: Istituto Comprensivo di Porcia
in collaborazione con: ARPA FVG – LaREA
con il patrocinio di: Caritas e ass.Banco Alimentare di Porcia e Pordenone
contatti: Flavia Lucchetta, 348 4440242, luchia6@alice.it

Iniziativa di solidarietà nei confronti di chi non ha da mangiare, estesa a tutti gli alunni e famiglie della scuola dell’infanzia, scuola primaria e secondaria dell’Istituto Comprensivo di Porcia e collegato con l’iniziativa del Banco Alimentare.

sabato 24 novembre

Solidarietà ed educazione. Paesi terzo mondo: recupero delle negatività

Convegno

9³⁰-13⁰⁰

Trieste, Università della Terza Età, Via Lazzaretto Vecchio 10
a cura di: Centro Unesco di Trieste
in collaborazione con: TWAS, The Academy of Science for the Developing World, Comitato Provinciale UNICEF di Trieste, Lions Club Trieste Host, Erdisu di Trieste
contatti: Paolo Alessi, 339 1985456, alessi.paolo@gmail.com

Con la bussola in mano e un cestino sottobraccio

Manifestazione sportiva/ricreativa (su prenotazione)

10⁰⁰ (durata circa tre ore)

Gagliano di Cividale del Friuli (UD)

a cura di: Azienda Agricola “Al Vecio Casel” di Federico Cudicio
contatti: Francesca Cedolin, 338 7847342,
alveciocasel@alice.it

Una divertente gara di orienteering. Una grande caccia al tesoro.

Un modo per invitare le famiglie ad imparare a conoscere il territorio e ciò che ne fa parte: terra, alberi, sassi, erba, frutti e animaletti.

Una mattinata per stare assieme e, attraverso una mappa, farsi guidare tra i vigneti della nostra azienda. Il tutto all’insegna della caccia al tesoro, dove il tesoro sarà proprio ciò che la terra ci dà: frutta di stagione raccolta nelle vicinanze, per un’alimentazione sana e a chilometro zero.
Possibilità di consumare pranzo al sacco.

Acqua, rifiuti, biodiversità + agricoltura biologica-biodinamica = un antico ma innovativo “paesaggio di montagna”

Conferenza con proiezioni

10³⁰

Ravascletto (UD), Sala conferenze c/o Ex latteria Zovello
a cura di: Associazione di promozione sociale “Radici di Identità”
in collaborazione con: Comune di Ravascletto, Ecomuseo di Ravascletto-Valcalda e A.N.P.A.N.A. ONLUS associazione per la protezione animale, Sezione Carnia Ravascletto
con il patrocinio di: Comune di Ravascletto
contatti: 333 7318243, luisapavan1@libero.it
www.friulitipico.org

Saper usare con intelligenza l’acqua, riciclare con oculatezza e saggezza i rifiuti, utilizzare e salvaguardare la biodiversità usando dei metodi biologici-omeobiodinamici e permaculturali significa conoscere l’agricoltura che diventa strumento innovativo di autogestione di una comunità in questo caso un paesaggio di montagna dai sapori antichi ma al tempo stesso molto moderno, che potrà diventare esempio e divenire un progetto pilota anche per altre realtà comunitarie.

Festa dei diritti dei bambini e delle bambine

Manifestazione

15⁰⁰-17⁰⁰

Casarsa della Delizia (PN), Piazza XXIV Maggio
a cura di: Area Minori della Coop. Soc. ONLUS Il Piccolo Principe
in collaborazione con: con il Servizio Politiche Giovanili del Comune di Casarsa della Delizia e con la Bottega della Solidarietà della Coop. Soc. ONLUS Il Piccolo Principe

con il patrocinio di: Comune di Casarsa della Delizia
contatti: 0434 85300, areaminori@ilpiccoloprincipe.pn.it
www.ilpiccoloprincipe.pn.it

L’evento si svolge nella piazzola di fronte alla Bottega della solidarietà e prevede vari momenti di animazione, riservati in particolare ai bambini delle materne e delle elementari: si terrà uno spettacolo, sul tema del “diritto del gioco” di tutti i bambini, letture di storie che parlano di bambini e natura e verranno offerti pezzetti di cioccolata del mercato equo e solidale, spiegandone il senso e la filosofia.
Al termine verrà offerto gelato artigianale a tutti i bambini.

Divertiamoci a mangiare con colore e con sapore

Laboratori didattici

15⁰⁰-18⁰⁰

Bertolò (UD), palestra della scuola primaria
a cura di: Associazione culturale “Le foglie”
in collaborazione con: Amministrazione comunale di Bertolò
contatti: 349 4555466, lefoglie@gmail.com
www.percorsidifoglie.it

I laboratori hanno come obiettivo l’approccio ai cibi con l’utilizzo dei sensi ed il riconoscimento delle principali piante che sfamano l’uomo. Il tutto è finalizzato ad una maggiore consapevolezza nell’utilizzo dei cibi, nella loro conoscenza, importanza ed utilizzo quotidiano. Al termine dei laboratori ai bambini sarà proposto anche un gioco finale sul tema dell’alimentazione.

sabato 24 novembre

Acqua, rifiuti, biodiversità + agricoltura biologica-biodinamica = un antico ma innovativo "paesaggio di montagna"

Laboratorio dei sapori
Ravascletto (UD)

a cura di: Associazione di promozione sociale Radici di Identità in collaborazione con: Comune di Ravascletto, Ecomuseo di Ravascletto-Valcalda e A.N.P.A.N.A. ONLUS associazione per la protezione animale, Sezione Carnia Ravascletto con il patrocinio di: Comune di Ravascletto
contatti: 337 318243, luisapavan1@libero.it
www.friulitipico.org

riservato alle scuole

Alimentazione e Salute. Madre Terra: Alimentazione, Agricoltura ed Ecosistema, a partire dalla realtà di Udine

Lezione didattica
9⁰⁰-11⁰⁰ / 11⁰⁰-13⁰⁰

Udine, Istituto Tecnico Statale per Geometri G.G. Marinoni a cura di: dall'Istituto Tecnico per Geometri G.G. Marinoni in collaborazione con: Club UNESCO di Udine, Esarcato d'Europa e di Russia
contatti: Renata Capria D'Aronco, 0432 521124, 330 241160, clubunesco_udine@libero.it
www.udineclubunesco.org

Un team di relatori svilupperà un dialogo interattivo su alimentazione, agricoltura ed ecosistema, affrontando vari livelli di complessità e di coinvolgimento di soggetti sociali. Partendo dalla realtà di Udine si cercherà di ampliare la concezione dei problemi relativi all'ambiente contestualizzandoli sia a livello locale che internazionale.

riservato alle scuole

Lo spreco alimentare: ridurlo è possibile! Parola di Andrea Segrè

Incontro-dibattito
9⁰⁰

Codroipo (UD), Auditorium comunale

a cura di: CeFAP - Centro per l'Educazione e la Formazione Agricola Permanente, (S)punti di vista - coordinamento associazioni territoriali, Animaimpresa - associazione di impresa sociale con il patrocinio di: Comune di Codroipo
contatti: Laura Rossi (CeFAP), 0432/821113, l.rossi@cefap.fvg.it, www.cefap.fvg.it
Daniele Corsin ((S)punti di vista), 338 1303622, iavidi@hotmail.info, www.spuntidivista.info
Giugliola Piccolo (Animaimpresa), 0432 544660, animaimpresa@gmail.com, animaimpresa.wordpress.com

Da circa un anno il progetto per il recupero sostenibile Last Minute Market è sviluppato in Regione dall'associazione Animaimpresa in collaborazione con Last Minute Market - Bologna con il sostegno della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia e la consulenza del prof. Andrea Segrè. Vi aderiscono al momento 11 Comuni, tra cui quello di Codroipo grazie al quale il progetto prenderà prossimamente il via presso l'Istituto comprensivo - Scuola secondaria di 1° grado.

riservato alle scuole

Portiamo il "banco alimentare" a scuola

Iniziativa di solidarietà

Porcia (PN), Istituto Comprensivo

a cura di: Istituto Comprensivo di Porcia in collaborazione con: ARPA FVG - LaREA con il patrocinio di: Caritas e ass.Banco Alimentare di Porcia e Pordenone
contatti: Flavia Lucchetta, 348 4440242, luchi6@alice.it

Iniziativa di solidarietà nei confronti di chi non ha da mangiare, estesa a tutti gli alunni e famiglie della scuola dell'infanzia, scuola primaria e secondaria dell'Istituto Comprensivo di Porcia e collegato con l'iniziativa del Banco Alimentare.

domenica 25 novembre

**Itinerario slow tra piacere e salute
Camminare è bello e fa bene**

Escursione, proiezione multimediale, lezioni didattiche, laboratorio del gusto
9³⁰-13³⁰

Basovizza (TS)

a cura di: Convivium Slow Food Trieste in collaborazione con: Dipartimento di Scienze Politiche e Sociali dell'Università di Trieste, centro didattico e naturalistico di Basovizza, Gruppo/Skupina 85, WWF FVG, Aziende agricole Lenard Vidali e Settimi&Ziani
contatti: Marino Vocci, 339 5657697
diego.masiello@regione.fvg.it

L'escursione, con lezioni didattiche lungo il percorso transfrontaliero del sentiero Ressel, sarà preceduta dalla proiezione in multivisione "Dall'Adriatico al Carso: tempo per vivere, tempo per respirare" sulla Trieste Slow di Franco Toso e Roberto Valenti; si concluderà presso l'Azienda Vidali con un laboratorio del gusto sui formaggi e il miele del Carso.

Guida per un'agricoltura sostenibile ed a vantaggio della biodiversità

Conferenza con escursione in un'azienda agricola
9³⁰

Staranzano (GO), Centro visite della Riserva naturale Foce Isonzo

a cura di: Soc. coop. Rogos con il patrocinio di: Comune di Staranzano
contatti: 333 4056800, inforogos@gmail.com

Nel corso della conferenza, che si svolgerà presso il centro visite della Riserva naturale Foce Isonzo, si offriranno degli spunti operativi per la gestione di un'area agricola con metodi di agricoltura biologica ma anche con un approccio gestionale "naturalistico" e "conservazionistico". Seguirà la visita ad una azienda agricola biologica.

Con la bussola in mano e un cestino sottobraccio

Manifestazione sportiva/ricreativa (su prenotazione)

10⁰⁰ (durata circa tre ore)

Gagliano di Cividale del Friuli (UD)

a cura di: Azienda Agricola Al Vecio Casel di Federico Cudicio
contatti: Francesca Cedolin, 338 7847342, alveciocasel@alice.it

Una divertente gara di orienteering. Una grande caccia al tesoro.

Un modo per invitare le famiglie ad imparare a conoscere il territorio e ciò che ne fa parte: terra, alberi, sassi, erba, frutti e animaletti.

Una mattinata per stare assieme e, attraverso una mappa, farsi guidare tra i vigneti della nostra azienda.

Il tutto all'insegna della caccia al tesoro, dove il tesoro sarà proprio ciò che la terra ci dà: frutta di stagione raccolta nelle vicinanze, per un'alimentazione sana e a chilometro zero.

Possibilità di consumare pranzo al sacco.

Pane, territorio e comunità locali

Degustazione di pane a basso contenuto di sale
10⁰⁰-18⁰⁰

Pordenone, Loggia del Municipio

a cura di: Gruppo Panificatori Pordenone in collaborazione con: Unione regionale panificatori del Friuli Venezia Giulia con il patrocinio di: ASCOM Pordenone, Comune di Pordenone
contatti: 0434-549410, l.leandrin@ascom.pn.it, info@panificatori.fvg.it, www.panificatori.fvg.it

Intervento su "Alimentazione nella prevenzione delle malattie cardiovascolari" a cura del dottor Giorgio Zanette, responsabile del Servizio di Diabetologia Aosma di Pordenone.

Sotto la loggia del Municipio degustazione di pane a basso contenuto di sale (progetto ministeriale "Guadagnare in Salute") e divulgazione di materiale informativo.

Iniziativa regionale per riavvicinare i consumatori ai prodotti alimentari del territorio freschi e privi di conservanti e/o additivi.

Promozione del progetto "VeroPaneFresco" con Coldiretti, Confagricoltura, Slow Food, Ass 6 di Pordenone, Ascom Pordenone, Aziende Molitorie locali.

domenica 25 novembre

La cultura del pane. Conferenza con Massimo Montanari

Incontro e degustazione

11⁰⁰

Udine, Cinema Visionario

a cura di: Centro Espressioni Cinematografiche/
Mediateca Mario Quargnolo del Visionario
in collaborazione con: ARPA FVG - LaREA
contatti: Giulia Cane, 0432 299545, Giulia@cecudine.org
www.visionario.info

Massimo Montanari è docente di storia medievale all'Università di Bologna ed è uno dei massimi studiosi europei di storia dell'alimentazione. È prevista una degustazione del pan di sorc (presidio Slow Food), a cura dell'Ecomuseo delle acque. Il pan di sorc, un pane dolce e speziato che si ottiene facendo uso di tre farine (mais cinquantino, frumento, segale), riproposto dall'Ecomuseo delle Acque del Gemonese dopo aver rischiato l'estinzione, è diventato un simbolo delle opportunità rappresentate da un nuovo modello di agricoltura.

Africa Madre Terra e Terra Madre

Mostra espositiva di maschere e statue africane

18³⁰

Casarsa della Delizia (PN), Bar Ristorante Solidale Al Posta, Via Valvasone 14

a cura di: Coop. Soc. ONLUS Il Piccolo Principe
in collaborazione con: coop. Asteroidi B612
contatti: 0434 85300, lavolpe@ilpiccoloprincipe.pn.it
www.ilpiccoloprincipe.pn.it

Evento che ha come obiettivo illustrare attraverso statue e maschere originali africane le tradizioni, i saperi delle popolazioni del luogo, e i punti di affinità della cultura africana con le nostre antiche tradizioni, anch'esse frutto di un legame profondo con la Madre Terra. Degli esperti commenteranno le opere esposte. È previsto un buffet di prodotti locali, a km 0, frutto di antiche ricette: questo per porre ancora una volta l'accento sul rispetto della propria terra, attraverso l'uso di prodotti locali e stagionali, coltivati in modo sano e sostenibile.

La musica della neve. Experience

Lettura in musica di e con Davide Sapienza/voce narrante e Giuseppe Olivini/musica e arrangiamenti

20⁴⁵

Codroipo (UD), Biblioteca Civica Don Gilberto Pressacco

a cura di: Progetto Integrato Cultura del Medio Friuli
con il sostegno di: Provincia di Udine
contatti: 0432 824681, cecotti.gabriella@comune.codroipo.ud.it
www.picmediofriuli.it

Nell'ambito della seconda edizione della rassegna "Biblioteca di Genere", quest'anno dedicata allo scaffale dei libri di musica (a 360°), dal titolo "Biblioteca di Genere / Wor(l)d Music", il Progetto Integrato Cultura del Medio Friuli propone quale appuntamento conclusivo della rassegna stessa una replica della lettura in musica tratta dal libro "La musica della neve. Piccole variazioni sulla materia bianca" di Davide Sapienza, grande conoscitore della montagna e noto scrittore da anni impegnato a favore dei diritti della natura, edito da Ediciclo nel 2011.

19-23 novembre

Green point of view

Punto informativo sull'iniziativa con materiale audiovisivo

Gorizia, Mediateca.G0 Ugo Casiraghi, Via Bombi 7

a cura di: Mediateca.G0 "Ugo Casiraghi"
contatti: 0481 534604, segreteria@mediateca.go.it
www.mediateca.go.it

Storia - Geografia - Significato e sostenibilità della nostra alimentazione

Laboratori-conferenze e cineforum

Porcia (PN)

a cura di: Istituto Comprensivo di Porcia e Comune di Porcia - PUGAS
in collaborazione con: ARPA FVG LaREA
con il patrocinio di: Città di Porcia
contatti: Flavia Lucchetta, 348 4440242, luchi6@alice.it

Attraverso la storia della nostra alimentazione e la geografia con le sue tipicità alimentari ed i prodotti con certificazione DOC e DOP della nostra Regione FVG, conosciamo il significato delle nostre abitudini alimentari e ne valutiamo la portata in termini di:

- valore nutrizionale,
- abitudini sane da mantenere e consolidare,
- correzioni degli stili alimentari scorretti,
- integrazioni con altri sistemi alimentari dettati dai flussi migratori,
- impatto ambientale.

Ogni ordine di scuola effettuerà laboratori di diversa tipologia.

19-25 novembre

Agricoltura: importanza economica, impatto ambientale e paesaggio

Mostra delle ricerche svolte dagli studenti

Trieste, I.T. Max Fabiani, Via Monte S.Gabriele 48

a cura di: I.T. "Max Fabiani", Trieste
in collaborazione con: la rete "Un'Agenda 21 locale per la scuola"
contatti: 320 6711768, 040 579022
paolo64demaria@yahoo.it,
santoligi@libero.it, segreteria@maxfabiani.it.

Data la difficoltà per i giovani studenti triestini di conoscere una realtà, quella agricola, spesso lontana, anche fisicamente, dal loro vissuto quotidiano, il lavoro di ricerca di informazioni tecniche, economiche, ecologiche e storiche vuole aprire una finestra sul mondo rurale come stimolo a conoscere il territorio nel quale si vive, nell'ottica della formazione alla cittadinanza attiva.

Inoltre capire l'origine culturale di propri comportamenti, quali gusti alimentari e uso del tempo libero, per citarne alcuni, può migliorarne la sostenibilità ambientale, valorizzando anche le specificità del territorio stesso.

19-25 novembre

Settimana Unesco

Esposizione delle mostre sulla sostenibilità di ARPA FVG -LaREA

Torreano di Martignacco (UD), Centro Commerciale Città Fiera, Via A. Bardelli 4

a cura di: Tree srl, Centro Commerciale Città Fiera
in collaborazione con: ARPA FVG - LaREA
contatti: Grazia de Luca, 0432 544557,
grazia.deluca@bardelli.com

Il Centro Commerciale metterà a disposizione un locale con grande visibilità ed affluenza di pubblico all'interno delle sue gallerie. In tale locale verranno esposti i pannelli della mostra Tutti SU per Terra, dedicati a cambiamenti climatici, trasporti, energia, acqua e rifiuti. È prevista inoltre la videoproiezione tramite apposito pc + software di filmati relativi al ciclo dei rifiuti in FVG.

15-30 novembre

Sviluppo ecosostenibile - Settimana UNESCO ESS 2012

Esposizione Bibliografica

Udine, Biblioteca Civica V. Joppi - Sezione Moderna

a cura di: Biblioteca Civica V. Joppi - Sezione Moderna
contatti: Marzia Plaino 0432 271588,
marzia.plaino@comune.udine.it, Cristina Marsili
0432 271762, cristina.marsili@comune.udine.it

È prevista presso la vetrina della Sezione Moderna (Riva Bartolini, 5), l'esposizione di materiale bibliografico e multimediale sul tema dello sviluppo sostenibile con particolare riferimento a: Alimentazione, Agricoltura ed Ecosistema. Sarà disponibile una bibliografia del materiale esposto sia in formato cartaceo che sul web all'indirizzo www.sbh.u.it.

Madre Terra: Alimentazione, Agricoltura ed Ecosistema

Convegni, seminari, lezioni aperte, laboratori
Udine/Gorizia, sedi Università degli Studi di Udine
a cura di: Università degli Studi di Udine
in collaborazione con: Regione Friuli Venezia Giulia,
ARPA FVG - LaREA, Società Acquedotto Poiana S.p.A.,
ERSA FVG, AMGA - Azienda Multiservizi S.p.A., Net
S.p.A., Associazione Culturale Kaleidoscienza, Gruppo
Alchymia, Centro di Volontariato Internazionale (CEVI),
Associazione NeoAteneo, Royal Belgian Institute of
Natural Sciences
con il patrocinio di: Ordine dei Dottori Agronomi e
Forestali della Provincia di Udine
contatti: ADID - Ufficio Orientamento, 0432 556215,
cort@uniud.it, www.uniud.it/orientamento

L'Università di Udine propone un programma di iniziative ricco ed articolato. L'Università già svolge un ruolo di rilievo nella promozione dello sviluppo sostenibile attraverso la diffusione di una cultura attenta e rispettosa dell'ambiente in cui viviamo. L'Ateneo friulano è continuamente impegnato per il sostegno e lo sviluppo del territorio. L'iniziativa rientra in particolare nelle attività previste dal piano generale di orientamento e rappresenta un'occasione per gli studenti delle scuole secondarie superiori di avvicinarsi alle discipline universitarie attraverso il tema della sostenibilità.

Lunedì 19 novembre

✿ **Fame nel mondo, biocapacità e impronta ecologica**
Lezione aperta (su prenotazione)
10³⁰-12¹⁵
Udine, Aula 11 presso Polo Scientifico, Via delle Scienze 206

prof.ssa Margherita Chang Ting Fa
Scuola Superiore e Dipartimento di Ingegneria Civile e
Architettura - Sezione Economia, Paesaggio e Territorio

Martedì 20 novembre

✿ **Produzioni alimentari SOSTENIBILI per le micro imprese: macchine prototipo e linee guida**
Seminari e Incontro dimostrativo (su prenotazione)
8³⁰-12³⁰
Udine, Azienda Agraria A. Servadei, Via Pozzuolo 324

Dipartimento di Scienze degli Alimenti e Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali
Mara Stecchini, Enrico Maltini, Giovanni Cortella,
Elena Venir, Andrea Tonizzo Dipartimento di Scienze degli Alimenti e Dipartimento di Ingegneria Elettrica Gestionale e Meccanica.

✿ **Comunicazione ambientale e alimentazione consapevole: il greenwashing, se lo conosci lo eviti**
Lezione aperta (su prenotazione)

9¹⁵-10⁴⁵

Gorizia, Polo Gorizia, Via Santa Chiara 1

Renata Kodilja Dipartimento di Scienze Umane, corso di laurea in Relazioni pubbliche

✿ **Ecopoetiche negli Stati Uniti**

Seminario (su prenotazione)

11⁰⁰-12⁰⁰

Udine, Sala Pianoforte presso Polo Umanistico, vicolo Florio

Daniela Daniele Dipartimento di Lingue e letterature straniere

Mercoledì 21 novembre

✿ **Didattica e ricerca per la SOSTENIBILITÀ**

Seminari (su prenotazione)

8³⁰-12³⁰

Udine, Aula Alfa2 presso Polo Scientifico, Via delle Scienze 206

Dipartimento di Scienze degli Alimenti e Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali

"BIODIVERSITÀ"

"Infinite forme bellissime e meravigliose" Angelo

Vianello Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali

"I benefici della biodiversità nei sistemi agrari" Valentino

Casolo Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali

"Le zone umide di Garra (BL): relitti naturali di un recente passato"

Valentina De Col Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali

"Pianificazione, progettazione e gestione dell'ambiente rurale" Enrico Siardi Dottore Forestale libero professionista

✿ **La comunicazione ambientale nell'era dei social network: dalla cultura partecipativa all'autocomunicazione di massa**

Lezione aperta (su prenotazione)

12⁰⁰-14⁰⁰

Gorizia, Polo Gorizia, Via Santa Chiara 1

Francesco Pira Dipartimento di Scienze Umane, corso di laurea in Relazioni pubbliche

Giovedì 22 novembre

✿ **Didattica e ricerca per la SOSTENIBILITÀ**

Seminari (su prenotazione)

8³⁰-12³⁰

Udine, Azienda Agraria A. Servadei, Via Pozzuolo 324

Dipartimento di Scienze degli Alimenti e Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali

"Esercizi di cittadinanza attiva: la gestione dei BENI COMUNI"

Lucia Piani, Andrea Guaran, Nadia Carestiato

"Saperi agricoli innovativi: un percorso in Azienda" Raffaele

Testolin, Ivana Bassi Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali, Dipartimento di Scienze Umane, Dipartimento di Scienze degli Alimenti

✿ **Nuove prospettive sull'utilizzo in agricoltura di matrici organiche di diversa provenienza**

Seminario

8³⁰-13⁰⁰

Udine, Auditorium del Dipartimento di Chimica, Fisica e Ambiente, Polo Scientifico, Via del Cottonificio 108

8³⁰ Saluto delle Autorità

Enio Decorte, Assessore all'Ambiente della Provincia di Udine

Lorenzo Fedrizzi, Direttore del Dipartimento di Chimica, Fisica e Ambiente

Relazioni introduttive:

"Utilizzazione agronomica dei fertilizzanti azotati:

inquadramento normativo" Orietta Lunazzi, Alessio

Carlino Regione Friuli Venezia Giulia

"Utilizzo agronomico dei reflui zootecnici" Mario Portolan

Libero professionista

"Caratteristiche chimico-fisiche dei suoli del

F.V.G. e prime valutazioni sulla loro recettività alla

distribuzione dei fanghi di depurazione con riguardo

ai metalli pesanti" Stefano Barbieri Servizio ricerca,

sperimentazione ed assistenza tecnica di ERS A FVG

10³⁰ Pausa caffè

"L'impianto pilota di Cividale del Friuli per il

compostaggio di fanghi di depurazione utilizzabili in

agricoltura" Paolo Drossi Società Acquedotto Poiana

S.p.A.

"Inquinamento da nitrati in Friuli Venezia Giulia" Giorgio

Mattassi ARPA FVG

12⁰⁰ Tavola rotonda

Moderatori: Daniele Goi Dipartimento di Chimica, Fisica

Università degli Studi di Udine 19-23 novembre

e Ambiente, Università degli Studi di Udine – Antonio De Mezzo Presidente della Federazione Regionale degli Ordini dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali del Friuli Venezia Giulia
13⁰⁰ Chiusura lavori

Exhibit Didattica e Ricerca

(su prenotazione)
9⁰⁰-11³⁰

Udine, Aule Erdisu 1 e Erdisu 2, Polo Scientifico, Via delle Scienze 99

“Didattica e ricerca su biodiversità e monitoraggio ambientale: l'utilizzo degli ostracodi per il biomonitoraggio della qualità delle acque” Valentina Pieri Dipartimento di Chimica, Fisica e Ambiente, Royal Belgian Institute of Natural Sciences

“Didattica e ricerca su biogas da rifiuti organici: da residui alimentari ad energia rinnovabile” Valentina Cabbai Dipartimento di Chimica, Fisica e Ambiente in collaborazione con AMGA – Azienda Multiservizi S.p.A. “Didattica e ricerca sulle abitudini alimentari” Maria Parpinel Dipartimento di Scienze Mediche e Biologiche “Ricerca ed applicazioni territoriali: l'esperienza sviluppata all'interno del programma Interreg IV Italia-Austria su metodi innovativi di gestione delle reti degli acquedotti e di protezione degli acquiferi” Carlo Giacomello AMGA – Azienda Multiservizi S.p.A. “Ricerca ed applicazioni territoriali: management delle reti acquedottistiche e fognarie in un'ottica di miglioramento ambientale” Loredana Braidotti, Elisa Prodorutti Società Acquedotto Poiana S.p.A.

“Caso studio: la raccolta differenziata NET” Net S.p.A.

Mostre itineranti

Udine, bar Yellow Pecora, Polo Scientifico, Via delle Scienze 206

“Sovranità alimentare” Organizzazione non Governativa Centro di Volontariato Internazionale (CEVI)

“Sensing biodiversity – Percepire la biodiversità” Associazione Culturale Kaleidoscienza

Alle origini della dieta mediterranea: archeologia dell'alimentazione in Magna Grecia

Lezione aperta (su prenotazione)

10⁰⁰-12⁰⁰

Udine, Sala Pianoforte presso Polo Umanistico, Vicolo Florio

Marina Rubinch Dipartimento di storia e tutela dei beni culturali

Cabaret della chimica

Spettacolo

11⁴⁵-12⁴⁵

Udine, Aula Erdisu 1, Polo Scientifico, Via delle Scienze 99

Gruppo Alchymia Dipartimento di Chimica Fisica e Ambiente, Claudio Tavagnacco Università degli Studi di Trieste

Water Makes Money

Come le multinazionali fanno profitti sull'acqua

Proiezione documentario

17³⁰-19⁰⁰

Udine, Sala Gusmani, Palazzo Antonini, Via Petracco 8

Leslie Franke e Herdolor Lorenz, Associazione NeoAteneo Università di Udine

Venerdì 23 novembre

Biosnack & Biodrink: eco-alimenti buoni e sani? Un esperimento in aula

Laboratorio (su prenotazione)

11⁰⁰-13⁰⁰

Udine, Aula N, Polo Economico-Giuridico, Via Tomadini 20

Luciano Cecon, Gioia Maccioni, Francesco Marangon, Veronica Novelli, Stefania Troiano, Dipartimento di Scienze Economiche e Statistiche e Dipartimento di Scienze Giuridiche

La sostenibilità delle produzioni agroalimentari: valore nutrizionale, aspetti ambientali, problemi economici e giuridici

Convegno

17⁰⁰-18³⁰

Udine, Sala Tomadini, Polo Economico-Giuridico, Via Tomadini 20

Luciano Cecon, Leopoldo Coen, Francesco Marangon ne parlano con esperti del settore. Dipartimento di Scienze Economiche e Statistiche e Dipartimento di Scienze Giuridiche

riservati alle scuole

E vissero felici e sostenibili

Attività con le scuole primarie
Scuole delle provincie di Gorizia, Trieste e Udine a cura di: WWF Friuli Venezia Giulia in collaborazione con: Condotta di Gradisca, Gorizia, Cormons di Slow food contatti: Haipei Giada, 328 8724224, haipeigiada@gmail.com www.settimanaunesco12wwffvg.altervista.org

Gli allievi effettueranno delle attività in classe (disegni, giochi, facili conti matematici) durante l'orario di lezione per acquisire consapevolezza sull'importanza di un'alimentazione amica del pianeta, in particolare sul tema “chilometro 0” e sui metodi di produzione sostenibile. Nella settimana dal 19 al 24 novembre, inoltre, le famiglie saranno invitate a preparare o a fornire ai loro figli delle merende amiche dell'ambiente, per mostrare come anche nelle azioni di ogni giorno basta poco per vivere sostenibile. Obiettivo finale sarà la redazione, da parte delle bambine e dei bambini, di ricette da pubblicare e realizzare con la collaborazione di Slow food.

19-24 novembre

Storie illustrate

Laboratori di illustrazione
Scuole primarie di Caneva, Polcenigo, Tramonti (PN) a cura di: Giovani Comunità Montana del Friuli Occidentale in collaborazione con: Istituti Comprensivi con il patrocinio di: Provincia di Pordenone contatti: 0427 76038, info@spaziogiovani.net www.verdescuola.it

“I cartonati di mondo pulito” si tratta di un percorso all'interno del progetto “Creatività e comunicazione” che prevede un laboratorio di illustrazione a cura di Glenda Sburelin che consiste nella realizzazione di personaggi con cartoni e materiali da recupero. Il progetto prevede la realizzazione fotografie dei personaggi e per creare assieme ai bambini una storia e in secondo tempo un libro illustrato.

19/21/22/23 novembre

Storie illustrate

Laboratori di illustrazione
Scuole primarie di Montebelluna, Campagna di Maniago (PN) a cura di: Giovani Comunità Montana del Friuli Occidentale in collaborazione con: Istituti Comprensivi con il patrocinio di: Provincia di Pordenone contatti: 0427 76038, info@spaziogiovani.net www.verdescuola.it

“Bestiario Riciclato” laboratorio di illustrazione condotto da Giulia Bier. Si creerà un personaggio fantastico utilizzando colori, forme e materiali da recupero per la progettazione di un libro e la realizzazione di alcune matrici per la stampa di un libro.

21/23/26/28 novembre

Vicino e'è buono...

Laboratori formativi/didattici
Scuole dell'Istituto Comprensivo e scuole paritarie dell'infanzia di Pasiano (PN) a cura di: Rete interistituzionale per la promozione e lo sviluppo dell'educazione ambientale: Istituto Comprensivo di Pasiano di Pordenone, Amministrazione comunale, Scuole dell'infanzia, Agesci, AVIS, Coop. Laboratorio Scuola in collaborazione con: ARPA FVG – LaREA, Ambito Distrettuale sud 6.3 con il patrocinio di: Amministrazione comunale di Pasiano (PN) contatti: Tiziana De Bortoli, 0434 621661, tiziana.debortoli@tin.it, www.scuolepasiano.it

Iniziativa per potenziare la consapevolezza degli studenti sulla provenienza degli alimenti, sviluppare il senso critico verso i diversi prodotti della terra e le varie filiere alimentari, promuovere comportamenti tesi ad evitare gli sprechi come azioni per aiutare la Terra e i suoi abitanti.

19/23 novembre
Scuola dell'infanzia Gesù Bambino di Pasiano
Laboratori su “I sensi e il cibo” con i bambini di 4 e 5 anni
E' una tappa di un percorso annuale per tutte le sezioni su “Le stagioni e i loro frutti”, “I sensi e il cibo”, “L'orto” per educare alla cura delle piante ed imparare a gustare i prodotti della terra attraverso i 5 sensi e rispettandone la stagionalità.

19-24 novembre

riservati alle scuole

<p>Lunedì 19 novembre</p> <ul style="list-style-type: none">• Scuola secondaria di primo grado, classi terze A e D: Laboratorio "Il riutilizzo della frazione organica: la pratica del compostaggio domestico" condotto dal dott. Della Toffola Daniele e aperto ai docenti, ore 9⁰⁰-11,00 con la realizzazione di un composter per i rifiuti della ricreazione.• Scuola primaria M. Teresa di Calcutta di Cecchini, Classe terza A: Laboratorio "Nell'orto con Arcimboldo", creazione di un collage artistico con la verdura di stagione.Classe quarta A: Laboratorio con attività CLIL "I viaggi dell'acqua", per analizzare il percorso dell'acqua dalla fonte di produzione alla nostra tavola, valutarne la sostenibilità per la Terra e stimolare comportamenti di consumo dell'acqua "più sostenibile".• Scuola dell'infanzia Giovanni XXIII di Rivarotta: Laboratori "I sensi e il cibo: osservare, toccare e... assaggiare i prodotti della terra" ore 9⁰⁰-11,30 in tutte le sezioni, una tappa di un percorso annuale su "Le stagioni e i loro frutti", "I sensi e il cibo", "L'orto" per educare alla cura delle piante ed imparare a gustare i prodotti della terra attraverso i 5 sensi e rispettandone la stagionalità. <p>Martedì 20 novembre</p> <ul style="list-style-type: none">• Scuola primaria M. Teresa di Calcutta di Cecchini Classi seconde: Laboratorio ludico-didattico e attività CLIL "AL - chilometrozero" condotto dal Gruppo scout - AGESCI PASIANO1Classe terza B: Laboratorio "Nel frutteto con Arcimboldo", creazione di un collage artistico con la frutta di stagione.• Scuola primaria D. Alighieri di Pasiano	<p>Classe quarta B: Laboratorio "Il riutilizzo della frazione organica: la pratica del compostaggio domestico" con la realizzazione di un composter per i rifiuti della ricreazione attraverso forme di peer tutoring con un docente e alunni della scuola secondaria di primo grado.</p> <p>Mercoledì 21 novembre</p> <ul style="list-style-type: none">• Scuola primaria M. Teresa di Calcutta di Cecchini Classi quinte: "A scuola con il WWF. L'alimentazione sostenibile" Visione della Puntata 21 (Rai) con attività CLIL• Scuola primaria D. Alighieri di Pasiano, Classe prima B: ore 10¹⁰-12¹⁰, Laboratorio "I sensi e il cibo" educazione del gusto attraverso i 5 sensi. <p>Giovedì 22 novembre</p> <ul style="list-style-type: none">• Scuola primaria M. Teresa di Calcutta di Cecchini Classe prima: ore 10⁰⁰-12⁰⁰, Laboratorio "I sensi e la frutta e verdura" educazione del gusto attraverso i 5 sensiClasse quarta B e Classe quinta A: ore 10⁰⁰-12⁰⁰, Laboratorio interdisciplinare e attività CLIL "I viaggi dell'acqua" per analizzare il percorso dell'acqua dalla fonte di produzione alla nostra tavola, valutarne la sostenibilità per la Terra e stimolare il consumo di un'acqua "più sostenibile".• Scuola primaria D. Alighieri di Pasiano Classe prima A: ore 10¹⁰-12¹⁰, Laboratorio "I sensi e il cibo" educazione del gusto attraverso i 5 sensiClasse terza B: ore 10¹⁰-12⁰⁰ Laboratorio didattico e CLIL "La piramide alimentare delle stagioni" per facilitare il riconoscimento ed un equilibrato consumo dei	<p>prodotti alimentari nella loro stagionalità.</p> <p>Venerdì 23 novembre</p> <ul style="list-style-type: none">• Scuola primaria M. Teresa di Calcutta di Cecchini Classe quinta B: Laboratorio interdisciplinare e CLIL "I viaggi dell'acqua" per analizzare il percorso dell'acqua dalla fonte di produzione alla nostra tavola, valutarne la sostenibilità per la Terra e stimolare il consumo di un'acqua "più sostenibile".• Scuola primaria D. Alighieri di Pasiano Classe quarta A: Laboratorio formativo/didattico e CLIL "Il riutilizzo della frazione organica: la pratica del compostaggio domestico" con la realizzazione di un composter per i rifiuti della ricreazione attraverso forme di peer tutoring con un docente e alunni della scuola secondaria di primo grado. <p>Sabato 24 novembre</p> <ul style="list-style-type: none">• Scuola primaria D. Alighieri di Pasiano Classi seconde: Laboratorio e attività CLIL "AL - chilometrozero", condotto dal Gruppo scout - AGESCI PASIANO per alimentare negli studenti e nelle loro famiglie il consumo di frutta e verdura del nostro territorioClassi quinte: ore 8¹⁰-12¹⁰ Laboratorio interdisciplinare "I viaggi dell'acqua" per analizzare il percorso dell'acqua dalla fonte di produzione alla nostra tavola, valutarne la sostenibilità per la Terra e stimolare il consumo di un'acqua "più sostenibile".Classe terza A: ore 10¹⁰-12⁰⁰ Laboratorio didattico e CLIL "La piramide alimentare delle stagioni" per facilitare il riconoscimento ed un equilibrato consumo dei prodotti alimentari nella loro stagionalità.
--	---	--

Ulteriori dettagli e altre iniziative in FVG:

Pordenone

Titolo: Storia e Geografia - Significato e sostenibilità della nostra alimentazione

Tipologia attività: laboratori, conferenze e cineforum

Dove (Regione, Provincia, Comune): Friuli Venezia Giulia, Pn, Porcia

Quando: (Data/e; Ora/e): 19-25 novembre

Organizzato da: I.C. Porcia - Comune Di Porcia - Dott. Bottos Luigi (Pugas)

In collaborazione con: LaREA FVG -dott. Della Toffola Daniele

Con il patrocinio di: Città di Porcia

Destinatari: alunni e insegnanti della scuola dell'infanzia-primaria e secondaria di 1° grado di Porcia, genitori e cittadinanza

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: ins.Lucchetta Flavia 348 4440242 / luchi6@alice.it

Breve descrizione: attraverso la storia della nostra alimentazione e la geografia con le sue tipicità alimentari ed i prodotti con certificazione DOC e DOP della nostra Regione FVG, conosciamo il significato delle nostre abitudini alimentari e ne valutiamo la portata in termini di: valore nutrizionale, abitudini sane da mantenere e consolidare, correzioni educative su stili alimentari scorretti, integrazioni con altri sistemi alimentari dettati dai flussi migratori, impatto ambientale che l'alimentazione ed il consumo determinano nel territorio e nella terra. L'iniziativa rientra nella campagna: Educazione Alimentare e educazione alla cittadinanza promossa da: Istituto Comprensivo Di Porcia.

Il convegno di formazione sulla "storia dell'alimentazione dell'uomo" con il dott. Andrea Fazi si terrà il 19 novembre dalle 16.30 alle 19.00 per gli insegnanti e alle 20.45 per la cittadinanza.

Titolo: Ogni frutto alla sua stagione seguendo la tradizione

Tipologia attività: evento espositivo, laboratorio formativo/didattico

Dove (Regione, Provincia, Comune): Friuli Venezia Giulia – Pordenone – S. Vito al Tagliamento presso la fattoria sociale La Volpe sotto i Gelsi (via Copece, 34)

Quando: (Data/e; Ora/e): mercoledì 21 novembre, dalle ore 14.00 alle 17.00

Organizzato da: La Volpe sotto i Gelsi (Fattoria didattica) della coop. Soc ONLUS Il Piccolo Principe

In collaborazione con: le cooperative dell'ambito sanvitese e i partner del progetto Ratatuia
Destinatari: comunità casarsese e sanvitese; bambini e ragazzi delle scuole materne, elementari e medie di Casarsa

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 0434 – 85300/ lavolpe@ilpiccoloprincipe.pn.it
www.ilpiccoloprincipe.pn.it

Breve descrizione: Nel contesto della fattoria didattica della Volpe sotto i Gelsi si organizzerà la tradizionale festa d'inverno per valorizzare il tema di un'agricoltura sana e rispettosa dell'ambiente e delle sue stagioni. La festa sarà articolata in diverse attività: giochi per far conoscere i frutti tipici della stagione invernale ai bambini; degustazione di prodotti e piatti tradizionali locali fatti con frutta e verdure di stagione; esibizioni di artisti del territorio, lettura di poesie e brani a tema e seminari a cura di esperti del territorio per diffondere i saperi di un'agricoltura sana e rispettosa delle biodiversità, delle risorse naturali e dei prodotti locali a chilometro zero.

Titolo: Africa ... Madre Terra e Terra Madre

Tipologia attività: mostra espositiva di maschere e statue africane

Dove (Regione, Provincia, Comune): Friuli Venezia Giulia – Pordenone – Casarsa della Delizia presso il Bar Ristorante Solidale "Al Posta" (via Valvasone, 14)

Quando: (Data/e; Ora/e): domenica 25 novembre, dalle ore 18:30

Organizzato da: Coop. Soc ONLUS Il Piccolo Principe

In collaborazione con: coop. Asteroide B612 (cooperativa che gestisce il bar-ristorante solidale Al Posta)

Destinatari: comunità casarsese e sanvitese;

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 0434 – 870949/ segreteria@ilpiccoloprincipe.pn.it
www.ilpiccoloprincipe.pn.it

Breve descrizione: La mostra aperta al pubblico illustrerà, attraverso statue e maschere originali africane, le tradizioni e i saperi di popolazioni fortemente legate alla propria terra. La mostra avrà l'obiettivo di evidenziare i punti di affinità della cultura africana con le nostre antiche tradizioni, anch'esse frutto di un legame profondo con la Madre Terra e caratterizzate da un rispettoso timore e da una genuina riconoscenza. Durante l'esposizione esperti forniranno spiegazioni e commenti illustrando il legame tra cultura e territorio. Sarà offerto un buffet di prodotti locali a km 0 e di stagione preparati secondo antiche ricette.

Titolo: Festa dei diritti dei bambini e delle bambine

Tipologia attività: evento/manifestazione

Dove (Regione, Provincia, Comune): Friuli Venezia Giulia – Pordenone – Casarsa della Delizia in piazza XXIV Maggio

Quando: (Data/e; Ora/e): sabato 24 novembre, dalle ore 15:00 alle ore 17:00

Organizzato da: Area Minori della Coop. Soc ONLUS Il Piccolo Principe

In collaborazione con: il Servizio Politiche Giovanili del comune di Casarsa della Delizia e con la Bottega della Solidarietà della Coop. Soc ONLUS Il Piccolo Principe

Con il patrocinio di: Comune di Casarsa della Delizia

Destinatari: studenti delle scuole materne ed elementari; bambini che frequentano le associazioni locali; insegnanti; famiglie; Amministratori locali; Cittadinanza

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 0434 – 870062/ areaminori@ilpiccoloprincipe.pn.it/
www.ilpiccoloprincipe.pn.it

Breve descrizione: durante la giornata si terrà uno spettacolo sul “diritto del gioco” di tutti i bambini nel rispetto di chi li circonda e della natura stessa. Verranno lette storie che parlano di bambini e natura per far capire ai più piccoli l’importanza dell’ambiente nella vita di tutti i giorni. Sarà offerta ai partecipanti cioccolata e gelato del mercato equo e solidale spiegandone il senso e la filosofia ai bambini.

Titolo: 1 issue, 10 questions, 100 answers, 1000 portraits

Tipologia attività: dibattito, seminario, laboratorio scientifico

Dove (Regione, Provincia, Comune): Friuli Venezia Giulia, Pordenone, Porcia

Quando: (Data/e; Ora/e): dal 22 al 25 novembre

Organizzato da: Istituto Comprensivo di Porcia

In collaborazione con: LLP novembre 2012

Destinatari: Studenti della scuola primaria e secondaria di 1° grado dell'Istituto Comprensivo di Porcia

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 0434 360470, segreteria istituto comprensivo ref. Patrizia Sgura: pnic822001@istruzione.it

Breve descrizione: nell’ambito del progetto Comenius “1 issue, 10 questions, 100 answers, 1000 portraits” che vede coinvolti alunni e insegnanti delle scuole partner di 4 Paesi (Italia, Spagna, Ungheria e Turchia), ci sarà la visita degli alunni ed insegnanti delle tre scuole europee all’istituto di Porcia. In tale occasione i ragazzi effettueranno dei laboratori scientifici e discuteranno sui temi ambientali. Si faranno delle valutazioni sui questionari in via di tabulazione prodotti dai ragazzi sui temi ambientali e sottoposti 100 persone di ogni Paese. L’iniziativa rientra nella campagna: Partenariato Comenius del Programma europeo LLP promossa da: Agenzia Nazionale LLP

Trieste

Titolo: Agricoltura: importanza economica, impatto ambientale e paesaggio.

Tipologia attività: mostra delle ricerche svolte dagli studenti (statistiche, serie storiche di dati, grafici, power point, foto storiche e recenti a confronto, interviste sul territorio etc.)

Dove: I.T. “Max Fabiani” – Via Monte S. Gabriele, 48 – Trieste – FVG

Quando: dal 19/11/2012 al 25/11/2012 – apertura al pubblico nei pomeriggi dal 19/11 al 22/11 – ore 14.30 – 17.00

Organizzato da: I.T. “Max Fabiani” – Trieste

In collaborazione con: all’interno delle attività della rete “Un’Agenda 21 locale per la scuola” che interessa molti soggetti, pubblici e privati, sul territorio locale e di cui il “Max Fabiani” è capofila.

Destinatari: gli allievi e tutto il personale della scuola, le loro famiglie e la cittadinanza

Contatti: Prof. Paolo de Mari; paolo64demaria@yahoo.it; Prof. Santoli Giuliano 3206711768; santoligi@libero.it; Segreteria della scuola 040-579022; segreteria@maxfabiani.it

Breve descrizione: data la difficoltà per i giovani studenti triestini di conoscere una realtà, quella agricola, spesso lontana, anche fisicamente, dal loro vissuto quotidiano, il lavoro di ricerca di informazioni tecniche, economiche, ecologiche e storiche vuole aprire una finestra sul mondo rurale come stimolo a conoscere il territorio nel quale si vive, nell’ottica della formazione alla cittadinanza attiva. L’obiettivo sarà inoltre la comprensione dell’origine culturale di propri comportamenti, quali gusti alimentari e uso del tempo libero,

per citarne alcuni, può migliorarne la sostenibilità ambientale, valorizzando anche le specificità del territorio stesso. I docenti, con le classi terze dell'istituto, organizzeranno il lavoro di ricerca per aree tematiche, chiedendo agli studenti la redazione di tabelle, grafici e pannelli esplicativi per l'esposizione. Si svilupperà anche una sintesi del lavoro su supporto multimediale da poter mostrare in orario di apertura della mostra e poi disponibile sul sito della scuola. Particolare attenzione sarà rivolta anche alla ricerca fotografica sul cambiamento del paesaggio rurale in provincia di Trieste. Ai ragazzi verrà richiesto anche il coinvolgimento diretto nell'allestimento della mostra e nell'accoglienza dei visitatori.

Titolo: Land grabbing: terra e diritto al cibo nel Sud del mondo

Tipologia attività: Tavola rotonda

Dove (Regione, Provincia, Comune): FVG, Trieste, Trieste – Sala del MIB, Largo caduti di Nassirya 1 (Ferdinando)

Quando: (Data/e; Ora/e): ore 17.00 del 19 novembre

Organizzato da: ACCRI e Comune di Trieste

In collaborazione con: Donne Africa, AVAT, La Tenda della Luna, LVIA, Biblioteca del Mondo

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 040/307899 – 3771878063 eas@accri.it; www.accri.it

Breve descrizione: la tavola rotonda riguarderà diversi temi, dal Land grabbing alla cooperazione. Parteciperanno il sociologo Serrano, il giornalista Liberti, la geografa Quattrida, l'africanista Battera.

L'iniziativa rientra nella campagna di Travelling Africa promossa da: ACCRI, Comune di Trieste, Donne Africa, AVAT, LVIA, La Tenda della Luna.

Udine

Titolo: Alimentazione e Salute. Madre Terra: Alimentazione, Agricoltura ed Ecosistema, a partire dalla realtà di Udine

Tipologia attività: Convegno - Lezione didattica

Dove (Regione, Provincia, Comune): Friuli Venezia Giulia - Udine

Quando: (Data/e; Ora/e):

- Lunedì, 19/11/12: Sala del Pianoforte dell'Università degli Studi di Udine (h 16.30 - 18.30)

- Sabato, 24/11/12: Aula Magna dell'Istituto Tecnico Statale per Geometri "G.G. Marinoni"

- Classi Terze (h 9.00 -11.00; h 11.00-13.00)

Organizzato da: Club UNESCO di Udine (Membro della Federazione Italiana Associata alla Federazione Mondiale)

In collaborazione con: Istituto Tecnico Statale per Geometri "G.G. Marinoni" ed Esarcato

Destinatari: Cittadinanza - Studenti scuole - Universitari - Insegnanti

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Renata Capria D'Aronco

Telefono e Fax: 0432-521124; Telefono 2 : 330-241160; E-mail: clubunesco_udine@libero.it; Sito Web: www.udineclubunesco.org

Breve descrizione: Durante l'evento gli studenti delle classi terze approfondiranno valori, conoscenze e stili di vita orientati al rispetto di sé, dell'altro, del bene comune e delle risorse del Pianeta. Due gli incontri: un convegno lunedì 19 novembre, presso la Sala del Pianoforte dell'Università degli Studi di Udine (Rettore Professoressa Cristiana Compagno), a Palazzo Caiselli bis, in vicolo Florio, 4/A e sabato 24 Novembre presso l'Aula Magna dell'Istituto "Gian Giacomo Marinoni" in viale Monsignor Nogara, 2 (Dirigente professoressa Anna Maria Zilli). Entrambi gli incontri rientrano tra gli eventi coordinati dal LaRea (Laboratorio Regionale di Educazione Ambientale). Il progetto è inserito nel programma dell'anno scolastico 2012-2013.

Titolo: Alimentazione, agricoltura ed impresa

Tipologia attività: Agricoltura, fattoria didattica, fattoria sociale

Dove (Regione, Provincia, Comune): Friuli Venezia Giulia, UD, Cercivento via Musers 5/7

Quando: (Data/e; Ora/e): 19 al 25 novembre, su prenotazione

Organizzato da: Azienda multifunzione "Renato Garibaldi"

In collaborazione con: Comitato ambientalista Carnia in Movimento

Destinatari: famiglie, bambini, studenti di scuole primarie, secondarie e università cittadina, operatori del settore socio sanitario, insegnanti, imprenditori

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 0433778822 info@boscodimuseis.it

Breve descrizione: si prevede un'escursione che comprenderà una visita all'azienda multifunzionale ed al contesto naturalistico in cui è situata. La visita guidata si baserà su esempi pratici per sottolineare come sia possibile sviluppare un'attività economica improntata sull'agricoltura rispettando l'ambiente e valorizzandone le potenzialità. Il percorso affronterà i seguenti temi:

- alimentazione:

- a) sprechi, autoconsumo, corrette pratiche in sintonia con l'ambiente e la salute alimentare

- b) l'importanza dell'educazione alimentare. L'evoluzione dell'alimentazione nella storia dell'uomo: dal problema della scarsità al problema dell'eccesso

- agricoltura:

- a) biologico e sociale. Nuovi aspetti per l'agricoltura del domani

- b) Il mondo delle api come emblema del perfetto equilibrio della natura

- ambiente:

- a) la sinergia tra uomo e ambiente: visita alla centralina idroelettrica, alla centrale solare ed alla centralina eolica installate in azienda

- b) obiettivo "rifiuti zero": come e perché

Sarà necessario prenotare l'escursione telefonando al numero 0433778822 oppure scrivendo un'e-mail all'indirizzo info@boscodimuseis.it;

Titolo: Ci siamo scordati del pane?

Tipologia attività: Manifestazione culturale

Dove (Regione, Provincia, Comune): FVG, Provincia di Udine, Udine

Quando: (Data/e; Ora/e): 22 novembre dalle ore 18.00, 25 novembre dalle ore 11.00

Organizzato da: Centro Espressioni Cinematografiche/Mediatheca Mario Quargnolo del Visionario

In collaborazione con: Laboratorio di educazione ambientale ARPA FVG

Destinatari: cittadinanza

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Giulia Cane 0432 299545 Giulia@cecudine.org
www.visionario.info

Breve descrizione: il programma sarà dedicato al pane e alla riflessione su aspetti produttivi, di cultura, di storia di salute legati all'alimentazione nonché sulla qualità del pane e sulla sua attualità: pane (versus companatico) che nel futuro dovrà prevalere nella nostra dieta per motivi di sostenibilità di salute e ambientale. Parteciperanno diversi ospiti tra cui il regista documentarista Piero Cannizzaro e lo storico dell'alimentazione Massimo Montanari, affiancati da esperti locali in incontri arricchiti di momenti conviviali. In occasione di uno degli incontri sarà presentato il sito Internet www.mediatecambiente.it, a cura del Laboratorio di Educazione ambientale ARPA FVG e sarà proiettato un video presso sala cinematografica o presso Bookshop del Visionario.

Titolo: Agricoltura, gestione ed effetti sugli ecosistemi.

Tipologia attività: convegno

Dove (Regione, Provincia, Comune): Friuli Venezia Giulia, Udine

Quando: (Data/e; Ora/e): 22 novembre ore 9.15 – 12.00

Organizzato da: ISIS Malignani Cervignano del Friuli (UD) , In collaborazione con: ERSAGRICOLA spa , ERSA FVG, Ente Tutela Pesca FVG, Corpo Forestale Regionale, GLOBE Italia

Con il patrocinio di: Ufficio Scolastico Regionale

Destinatari: studenti delle scuole secondarie superiori del Friuli Venezia Giulia, amministratori, tecnici, cittadini

Contatti [tel.] [@] [www]: prof. Lorella Rigonat : 0431 32550, uto@malignani2000.it; www.isismalignani.it , www.globeitalia.it

Breve descrizione: il convegno sarà un momento per approfondire con esperti tecnico-scientifici differenti tematiche legate all'alimentazione e all'agricoltura.

Nel convegno con il supporto di esperti tecnico-scientifici gli studenti tratteranno le seguenti tematiche: "Agricoltura nel rispetto e per la tutela della biodiversità, l'influenza del clima, studi fenologici"; "Agricoltura sostenibile come prevenzione delle patologie metaboliche legate all'uso dei pesticidi edelle sostanze inquinanti, studi transfrontalieri Italia-Slovenia un progetto interreg 2012-2014; "Agricoltura sostenibile per la tutela della qualità delle risorse idriche"; "Agricoltura e paesaggio: tutela dell'ambiente naturale e culturale, forme di monitoraggio"; "Tempi dell'agricoltura sostenibile: coltivazione e consumi stagionali, freschezza e qualità dei prodotti";

In particolare gli studenti delle scuole superiori che partecipano alla Campagna sui cambiamenti climatici presenteranno alcuni studi di caso.

L'iniziativa rientra nella campagna: SCRC Student Climate Research Campaign 2011-2013 promossa da: GLOBE Global Learning and Observations to Benefit the Environment – www.globe.gov;

Titolo: L'alimentazione sostenibile

Tipologia attività: convegno

Dove (Regione, Provincia, Comune): Friuli Venezia Giulia, Provincia di Udine, Comune di Lestizza

Quando: (Data/e; Ora/e): 20 novembre ore 20:30

Organizzato da: Comune di Lestizza

In collaborazione con: Università degli studi di Udine, Istituto comprensivo Lestizza e Talmassons

Destinatari: cittadinanza, famiglie e alunni delle scuole

Contatti [tel.] [@] [www]: Assessore all'istruzione Tavano Marica: 3479679884, email tavano@com-lestizza.regione.fvg.it

Breve descrizione: durante il convegno verranno trattati i temi collegati alla filiera corta e alla riduzione degli sprechi alimentari.

Titolo: Mercato a km zero - L'alimentazione sostenibile

Tipologia attività: mercato

Dove (Regione, Provincia, Comune): Friuli Venezia Giulia, Provincia di Udine, Comune di Lestizza, Quando: 24 novembre dalle ore 8:00 alle ore 12:30

Organizzato da: Comune di Lestizza e Istituto comprensivo Lestizza e Talmassons

In collaborazione con: Aziende agroalimentari locali

Destinatari: Cittadinanza, famiglie e alunni delle scuole

Contatti [tel.] [@] [www]: Assessore all'istruzione Tavano Marica: 3479679884, tavano@com-lestizza.regione.fvg.it

Breve descrizione: durante la mattinata le aziende di produzione agroalimentare del territorio presenteranno e metteranno in vendita i loro prodotti. Gli alunni dell'Istituto Comprensivo di Lestizza e Talmassons presenteranno in uno stand dedicato i lavori prodotti in classe con lo scopo di sensibilizzare la popolazione ad un consumo alimentare sostenibile.

Lazio Frosinone

Titolo: Festival del cortometraggio: Ambiente in Corto

Tipologia attività: Concorso per la promozione dell'audiovisivo per diffondere valori volti al rispetto dell'uomo e dell'ambiente.

Dove (Regione, Provincia, Comune): Comune di Paliano (FR)

Quando (Data/e, Ora/e): dal 22 novembre al 25 novembre

Organizzato da: Comune di Paliano

In collaborazione con: Proloco, Consiglio comunale dei giovani

Con il patrocinio di: Presidenza della Regione Lazio

Destinatari: Giovani filmmaker, Studenti delle scuole, Studenti universitari, Insegnanti, Altri

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 3346051267 - simone.marucci@libero.it -

<http://www.comune.paliano.fr.it/drupal-6.14/node/2356>

Breve descrizione: L'iniziativa ha lo scopo di presentare e promuovere produzioni audiovisive di interesse ambientale e culturale, per sensibilizzare la cittadinanza sull'importanza del settore audiovisivo e per rafforzare l'idea di una coscienza ecologica e sociale. Orari: dal 22 novembre al 25 novembre, presso la Sala Teatro Esperia, P.zza XVII Martiri, Paliano.

Titolo: accendi il colore dei sogni, sostieni un mondo possibile

Tipologia attività: convegni con esperti dell'università, amministratori pubblici ed operatori del settore presenti sul territorio

Dove (Regione, Provincia, Comune): Cassino, provincia di Frosinone

Quando (Data/e, Ora/e): 19-25 novembre, orari diversi

Organizzato da: Liceo Scientifico "G. Pellecchia" Cassino

In collaborazione con: Università di Cassino, Università di Tor Vergata Roma, Associazione Exodus.

Con il patrocinio di: Comune di cassino

Destinatari: alunni e docenti della scuola, famiglie degli alunni, cittadinanza.

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: liceo scientifico: tel: 0776/21323; ls2000@officine.it; Caterina Pacitti: tel: 3402956788. e-mail: rina.53@libero.it

Breve descrizione: gli alunni saranno impegnati in approfondimenti relativi alle tematiche: alimentazione, biodiversità, agricoltura e allevamento bio-sostenibile, sostenibilità energetica delle attività, progetti alternativi per attività ecosostenibili. Gli studenti verranno sollecitati alla produzione di materiale multimediale (cartelloni, dvd, interviste ad amministratori, esperti ed operatori del settore). Il materiale prodotto verrà esibito in manifestazioni pubbliche e nella scuola per diffondere i corretti comportamenti anche fra gli alunni non coinvolti direttamente nel progetto. Si terranno conferenze e/o convegni con esperti ed un recital che sarà replicato nella giornata liceale dedicata all'arte.

Altre località iniziativa: scuola e territorio, piazze e teatri;

Titolo: ...la terra non appartiene all'uomo, è l'uomo che appartiene alla terra...

Tipologia attività: mostra

Dove: Lazio, Provincia di Frosinone, Cassino

Quando: 25 novembre, orario scolastico):

Organizzato da: ITCG Medaglia d'Oro Cassino

In collaborazione con: Legambiente

Destinatari: alunni, genitori, docenti

Contatti [tel.] 0776 726425-3289133151; fernandadn@libero.it]

Breve descrizione: L'iniziativa consiste in una mostra di cartelloni elaborati dagli studenti sui temi della Settimana 2012, un'occasione di riflessione e confronto per i ragazzi.

Latina

Titolo: Visita alla scoperta del Pantanello

Tipologia attività: visite guidate, mostra - mercato di prodotti agricoli

Dove (Regione, Provincia, Comune): Lazio, Provincia di Latina, Comune di Cisterna di latina, Parco di Pantanello Strada Ninfina II, 66 Doganella di Ninfa

Quando (Data/e; Ora/e): 19 - 23 novembre 2012 dalle ore 9:30; il 24 novembre 2012 dalle ore 10.00

Organizzato da: LIPU-Delegazione LIPU di Latina

Destinatari: scuole e famiglie, cittadini

Contatti [tel.] [@] [www]: 0773.484993; 327.3860129 - info@lipulatina.it

Breve descrizione: dal 19 novembre si effettueranno escursioni guidate all'interno del parco naturale di Pantanello, un ex area agricola di circa 100 ettari a ridosso del Giardino di Ninfa. Durante le visite si potrà effettuare del birdwatching all'interno dei capanni. Il 24 novembre 2012 dalle ore 10.00 si terrà l'incontro sul tema dell'agricoltura sostenibile e la biodinamica, presso la sala convegni del Parco di Pantanello. Sarà allestita inoltre una mostra-mercato dei prodotti del territorio ed verranno effettuate visite guidate al parco naturale (con prenotazione obbligatoria).

Titolo: Noi, figli riconoscenti e responsabili di Madre Terra

Tipologia attività: escursioni, dimostrazione di soluzioni pratiche, laboratorio formativo-didattico

Dove (Regione, Provincia, Comune): Lazio, Latina, Itri

Quando (Data/e, Ora/e): 19 e 25 novembre dalle 08:00 alle 13:00

Organizzato da: Istituto d'Istruzione Superiore "San Benedetto" sede di Itri indirizzo professionale "Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale"

In collaborazione con: Parco regionale "Monti Aurunci", Comune di Itri- Assessorati Agricoltura e Ambiente, Società cooperativa Unagri

Destinatari: studenti dell'I.I.S. "San Benedetto" di Itri, loro famiglie e cittadinanza

Contatti [tel.] [@] [www]: anna.ruggieri@istruzione.it

Breve descrizione: durante la settimana si effettuerà il calcolo dello spreco di cibo relativo alle famiglie di ogni studente utilizzando lo strumento messo a punto da Last minute market (carocibo). Saranno organizzate visite guidate presso l'oleificio, il caseificio, il salumificio, per seguire sul campo le fasi di lavorazione dei prodotti alimentari tipici e saranno previste degustazione dei prodotti. Durante le due giornate i partecipanti incontreranno esperti/gourmet e semplici nonne per imparare ricette di cucina. Per imparare a riconoscere e rispettare la biodiversità saranno inoltre effettuate escursioni.

L'iniziativa rientra nella campagna: "Le cooperative agricole sfamano il mondo"

Campagna promossa da: FAO e ONU

Titolo: CineParkForum

Tipologia attività: Cineforum, approfondimenti

Dove (Regione, Provincia, Comune): Lazio, Latina, Formia

Contatti [tel.] [email] [www]: Carmela Cavelli, presidente: melania.cavelli@libero.it, 333.6749722; Alberta Maranzano, coordinatrice del progetto: alberta.maranzano@alice.it, 339.1113158

Breve descrizione: nella Settimana dal 19 al 25 i docenti faranno una lezione sul Decennio dell'Educazione allo Sviluppo Sostenibile e verrà effettuata la prima proiezione del cineforum.

La visione dei filmati sarà seguita da approfondimenti che gli allievi faranno in classe con i docenti e dalla preparazione di materiali che saranno poi esposti nelle scuole e mostrati alle famiglie e successivamente esposti nei locali del Parco.

Roma

Titolo: Madre Terra nutre tutti. Alimentazione sostenibile: dall'obesità al fitness, dalla malnutrizione al diritto al cibo.

Tipologia attività: tavola rotonda-seminario

Dove (Regione, Provincia, Comune): Lazio, Roma

Quando (Data/e; Ora/e): 23 novembre 2012 dalle 10:00 alle 13:30

Organizzato da: Società Geografica Italiana e Fondazione Univerde

Con il patrocinio di: Ministero per i Beni e le Attività Culturali e Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare

Destinatari: studenti universitari, studenti scuole medie superiori, insegnanti.

Contatti [tel.] [email] [www]: rossella.belluso@uniroma1.it

Breve descrizione: L'iniziativa, rivolta prevalentemente agli studenti universitari e della scuola media superiore con i loro insegnanti, sarà un momento di confronto e dibattito sui temi dell'alimentazione sostenibile. Il seminario coinvolgerà, in ottica geografica, transcalare e interdisciplinare, autorevoli accademici, ricercatori del CNR e rappresentanti delle Nazioni Unite (FAO, Bioversity, WFP) per diffondere nei giovani la conoscenza, la consapevolezza e la necessità di rispettare l'ambiente per costruire un mondo migliore e sostenibile.

Titolo: Tradizioni e sapori

Tipologia attività: Laboratorio formativo-didattico, Mostra

Dove (Regione, Provincia, Comune): Lazio, Roma, Roma

Quando (Data/e, Ora/e): venerdì 23 novembre 2012

Organizzato da: Istituto comprensivo Piazza Damiano Sauli

Destinatari: Studenti delle classi seconde, sezioni E, F, G e loro famiglie

Contatti [tel.] [email] [www]: Loredana Ziantoni 333.9312668; loredana.ziantoni@tin.it

Breve descrizione: attraverso un'attività laboratoriale si preparerà una cartina del mondo evidenziando le colture caratteristiche di ogni continente, si ricercheranno i sapori particolari e si prepareranno due testi con i disegni e i testi degli studenti: uno che illustrerà le piante caratteristiche presenti in ogni continente, un altro contenente i semplici e tipici piatti del mondo. Nella giornata di venerdì 23/11/2012 sarà allestita una Mostra per le famiglie degli studenti nel corridoio della scuola.

Titolo: la Geotermia: dalle politiche ad un' economia possibile - Il progetto VIGOR

Tipologia attività: Convegno nazionale

Dove (Regione, Provincia, Comune): Lazio, Roma

Quando (Data/e, Ora/e): 20 novembre 2012, 8:30-17:30

Organizzato da: Consiglio Nazionale delle Ricerche

In collaborazione con: Ministero dello Sviluppo Economico

Destinatari: Ricercatori, Imprenditori, Professionisti, Amministratori Locali

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Dr. Vito Felice Uricchio; Consiglio Nazionale delle Ricerche, Istituto di Ricerca Sulle Acque, Via De Blasio n.5 - 70125 Bari Z.I.; Tel. Diretto: +39 80 582.05.32; Centralino: +39 80 582.05.11; Fax: +39 80 531.33.65; Skype: vito.uricchio; e-mail: vito.uricchio@ba.irsra.cnr.it; <http://www.cnr.it>; <http://www.poienergia.it/>; <http://www.vigor-geotermia.it/>

Breve descrizione: la geotermia a bassa entalpia, offre delle straordinarie opportunità di applicazione dalla agricoltura, alla attività di trasformazione dei prodotti della terra, alla climatizzazione degli ambienti, alle attività produttive in generale. La Madre Terra ci regala costantemente una risorsa ubiquitaria che consente uno sfruttamento sostenibile nel segno del risparmio energetico ed economico, del rispetto del territorio, della diminuzione dell'impronta ecologica, del chilometro zero anche per le energie.

L'iniziativa rientra nella campagna: VIGOR - Valutazione del potenziale Geotermico delle Regioni della convergenza

Campagna promossa da: Consiglio Nazionale delle Ricerche; Ministero dello Sviluppo Economico

Titolo: Madre Terra: la sostenibilità... a tavola

Tipologia attività: Dimostrazione di soluzioni pratiche; Escursione, Evento espositivo, Laboratorio formativo/didattico, Lezione didattica, Manifestazione culturale

Dove: Lazio, Provincia di Roma, Comune di Cerveteri

Quando: dal 19 al 25 novembre 2012 in orario scolastico

Organizzato da: Scuolambiente legge 266/91- Accademia Kronos Onlus

In collaborazione con: Ass. Culturale "Il sentiero di OZ", Cooperativa Cantina Sociale Cerveteri, Agriturismo Casale del Castellaccio, Confederazione Italiana Agricoltori provinciale.

Con il patrocinio di: Comune di Cerveteri, Provincia di Roma

Destinatari: Studenti Scuola Elementare e Scuola Media e loro famiglie

Contatti: Presidente Scuolambiente Maria Beatrice Cantieri tel.3273163503 scuolambiente@gmail.com; <http://scuola-ambiente.blogspot.it>

Breve descrizione: l'obiettivo dell'iniziativa è far comprendere ai bambini cosa si intende per Sviluppo Sostenibile e come questo concetto non possa allontanarsi da sviluppo economico, tutela dell'ambiente e responsabilità sociale.

Sarà l'occasione per fare riscoprire le stagioni e promuovere una conoscenza dei prodotti locali e stagionali al fine di incentivare un consumo consapevole, nonché per proporre modelli di comportamenti virtuosi che possano essere di esempio per gli altri e che siano soprattutto duraturi nel tempo. In particolare sono previste le seguenti attività:

- 19 novembre 2012: Conferenza di apertura con esperti e con il coordinamento del medico nutrizionista Dott. Daniele Segnini: "Saperi E Saperi Della Nostra Terra", per un approccio semplice all'educazione alimentare ed una riscoperta dei fondamenti della nostra "Dieta Mediterranea";
- Minicorso di compostaggio domestico nelle scuole aderenti;
- Visita alla Cantina Sociale ed al Frantoio Sociale;
- Elaborazione "Calendario delle Stagioni";
- Gioco delle 4 stagioni: impariamo a riconoscere frutta e verdura del territorio e la loro stagione di appartenenza;
- 23 novembre 2012: chiusura della Settimana con lo spettacolo in Atto unico "L'appetito viene... imparando"

L'iniziativa rientra nella Campagna Internazionale : "Un Bosco per Kyoto" anno scolastico 2012/13, promossa da: Accademia Kronos Onlus, con la prevista Premiazione in Campidoglio a Gennaio 2013.

Titolo: Gli sviluppi dell'agricoltura biologica negli ultimi venti anni e gli attuali problemi relativi alla desertificazione dei suoli.

Tipologia attività: Seminario formativo nell'ambito del progetto POF "Alimentazione ieri e oggi" del Liceo Classico Statale Ugo Foscolo di Albano Laziale Roma

Dove (Regione, Provincia, Comune): Lazio, Provincia di Roma, Liceo Classico Statale Ugo Foscolo di Albano Laziale

Quando: (Data/e; Ora/e): 21 Novembre 2012 ore 14.30-16.30

Organizzato da: prof. Caterina Di Carlo

In collaborazione con: docenti della scuola

Destinatari: studenti del triennio di Liceo Classico

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 3472646269- caterinadicarlo1@alice.it

Breve descrizione: il seminario informativo si inquadra nel progetto "Alimentazione ieri e oggi" presentato nell'ambito POF della scuola, approvato e diretto dagli studenti del triennio del Liceo (classi terze, quarte e quinte) per sensibilizzare alla tematica dell'alimentazione, analizzata in tutti i suoi risvolti: dal punto di vista scientifico e umanistico e con l'aiuto di docenti di Latino e Greco, Storia dell'arte, ecc. Il progetto prevede 15 seminari formativi sulle diverse tematiche trattate. In particolare si vuole dedicare ampio spazio all'alimentazione oggi intesa come studio dell'agricoltura biologica, le diete più accreditate a livello mondiale (dieta mediterranea e dieta di Okinawa), i prodotti tipici ed i marchi di riconoscimento, lo sviluppo degli OGM, il problema della fame nel mondo, nonché il problema della riduzione della biodiversità e della desertificazione dei suoli. Il giorno 21 Novembre 2012 si svolgerà nella scuola il seminario formativo che rientra nel progetto "Sviluppi dell'agricoltura biologica negli ultimi venti anni e attuali problemi relativi alla desertificazione dei suoli" e sarà aperto agli studenti frequentanti il corso e genitori, famiglie, ecc. Prima e dopo la Settimana sono previsti altri seminari formativi con diverse tematiche. Il progetto darà luogo alla acquisizione del credito formativo valido per il punteggio di ammissione agli esami di maturità degli studenti, nell'arco del triennio. Il progetto è inserito e approvato nel POF della scuola.

Titolo: Mangiare per Natura

Tipologia attività: lezioni didattiche e laboratori per scuole, adulti e bambini; incontro per insegnanti

Dove: Comune di Roma

Quando: 19-25 novembre

Organizzato da: Ente Regionale RomaNatura

In collaborazione con: CREIA (Centro Regionale Educazione Informazione Ambientale), Istituzione delle Biblioteche Roma Capitale, gruppo Agesci 122, Associazione Insieme per l'Aniene, Cooperativa sociale Agricoltura Nuova.

Destinatari: Studenti della scuola primaria, insegnanti, famiglie, bambini

Contatti: Ente Regionale RomaNatura – servizio educazione – via Gomenizza 81, 00195 Roma; tel. 0635405329 fax 0635491519 lore@romanatura.roma.it
www.romanatura.roma.it;

Breve descrizione: Martedì 20 - Giovedì 22 ore 9.00 – 13.00 Incontri e laboratori presso il C.I. Laurentino 710 COSA C'E' DIETRO LA NOSTRA MERENDA? alla scoperta del ciclo degli alimenti; Incontri e laboratori per gli alunni della scuola primaria Ada Tagliacozzi realizzati dal CREIA (Centro Regionale Educazione Informazione Ambientale). Il filo conduttore del percorso che sarà realizzato a scuola è l'analisi delle tre principali fasi della catena alimentare: coltivazione/allevamento, trasporto/distribuzione, preparazione/consumo. Talvolta la scelta di alcuni prodotti è infatti legata ad una poco puntuale informazione sulle reali conseguenze, spesso determinanti, per l'ambiente e per la nostra salute.

Venerdì 23 novembre ore 16,30 Incontro per insegnanti presso la Biblioteca Casa del Parco in via della Pineta Sacchetti,78

ParcoScuola Presentazione dei progetti di educazione ambientale accreditati dall'Ente RomaNatura rivolti alle scuole di ogni ordine e grado e consegna agli insegnanti (su prenotazione) del gioco in scatola Ecologiochiamo realizzato dal gruppo Agesci 122

Sabato 24 novembre ore 10,00 – 13,00 via Valle di Perna 301

Laboratorio teorico pratico per la produzione domestica di birra a cura del prof. Antonio Segni

Sabato 24 novembre ore 15,00 – 19,00 Casa del Parco della Riserva Naturale Valle dell'Aniene via Vicovaro snc, 00156 Roma

Laboratorio teatrale per bambini "Re biologico e Pesticidio il Puzzolente". Mini laboratorio teatrale per giocare insieme sul tema dell'agricoltura biologica e dei pesticidi, entrare nei personaggi, vincere la timidezza e mettere in scena in un pomeriggio la fiaba di Re Biologico.

Rivolto a bambini da i 4 ai 10 anni. Prenotazione al tel. 0682003837 info@aniene.it

Domenica 25 novembre ore 10,00 – 13,30 via Valle di Perna 301, tel. 0650829723

AlimentaMente Laboratori interattivi per bambini ed adulti su tematiche inerenti l'alimentazione consapevole realizzati dai guardiaparco dell'Ente Regionale RomaNatura Km al Kg : Stand/laboratorio a ciclo continuo per riflettere sui km percorsi dalla frutta e dalla verdura che consumiamo abitualmente e sulla stagionalità dei prodotti.

Mangia foglia: Stand/laboratorio a ciclo continuo con postazione interattiva relativa all'identificazione delle parti commestibili delle piante (radice, foglie, fiore...) .

La musica dei Semi: Realizzazione di un laboratorio interattivo incentrato sull'osservazione della diversità dei frutti e dei semi attraverso l'associazione del suono alla forma e alla sostanza. Dalle olive all'olio: Realizzazione di un laboratorio sulla trasformazione delle olive in olio attraverso l'utilizzo di un piccolo frantoio con approccio alla degustazione dell'olio.

Titolo: il ruolo della biodiversità, dell'ambiente e della cultura nello sviluppo sostenibile delle aree rurali

Tipologia attività: convegno scientifico con dibattito

Dove (Regione, Provincia, Comune): Lazio, Roma, Facoltà di Lettere, Università Tor Vergata, via Columbia 1, aula t12b

Quando (Data/e, Ora/e): 19 novembre, dalle 11 alle 13

Organizzato da: Dipartimento di scienze storiche, filosofico-sociali, dei beni culturali e del territorio – Università Tor Vergata; Dipartimento di scienze e tecnologie della formazione;

Con il patrocinio di: Ministero dell'ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare

Destinatari: studenti universitari, insegnanti e studenti delle scuole, studiosi della materia, cittadinanza.

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Ernesto Di Renzo cell. 3388925696 mail: ernesto.direnzo@fastwebnet.it; Barbara Martini mail: barbara.martini@uniroma2.it

Breve descrizione: Il convegno mira a favorire il confronto interdisciplinare sul ruolo che la tutela della biodiversità, il rispetto dell'ambiente e la valorizzazione delle culture tradizionali locali possono avere ai fini dello sviluppo sostenibile delle aree rurali del Paese. Sviluppo che implica la presa in carico di una pluralità di fattori tra loro strettamente correlati che spaziano dalla riconoscimento delle radici socio-identitarie delle comunità territoriali al bisogno di conservazione degli ecosistemi naturali; dal recupero delle specie vegetali, agronomiche e animali in via di estinzione, alla salvaguardia di esperienze gustative relegate ai margini dell'esperienza quotidiana. Il convegno mira a riflettere sul modo in cui temi cogenti come quelli della salvaguardia dell'ecosistema ambientale, del recupero della biodiversità vegetale e agro-alimentare e della valorizzazione dei patrimoni tradizionali

(gastronomia, feste, folklore, artigianato) si presentino idonei a perseguire progetti di promozione turistico-economica dei territori rurali nell'ottica di una gestione sostenibile dello sviluppo.

Titolo: Terra Madre: agricoltura, alimentazione ed ecosistema

Tipologia attività: conferenze, attività di laboratorio, ricerca

Dove (Regione, Provincia, Comune): S. Marinella (Roma)

Quando: (Data/e; Ora/e): 19/24 novembre 2012

Organizzato da: Liceo Scientifico Galilei, sez. staccata di S. Marinella

In collaborazione con: Fnism Roma-Regione Lazio, UniCoop Tirreno.

Destinatari: studenti

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Tel e fax: 0766 511156; Docente referente: Clelia Di Liello cleliadieliello2005@libero.it; Tel.: 0766 533711; Cell.: 333 8489782

Breve descrizione: La settimana ha lo scopo di sensibilizzare gli studenti ai temi proposti dalla Commissione Italiana per l'UNESCO, in particolare il rapporto cucina territorio. L'evento prevede conferenze, laboratorio di cucina, lavoro di ricerca di ricette della tradizione locale, sulla cucina al tempo dei romani e sui prodotti alimentari introdotti dalla scoperta dell'America. Nelle settimane precedenti, gli studenti sono invitati a raccogliere ricette della tradizione alimentare locale. Fotografare, ove possibile, la vegetazione richiesta (esempio: cicoria, asparagi, mentuccia...) ed eventualmente indicare specie non più presenti nel nostro territorio, ma usate nella cucina di una volta. L'intenzione è di raccogliere il tutto in uno o più power point da sottoporre all'attenzione dei compagni durante la settimana.

Gli studenti non originari di S. Marinella raccoglieranno ricette dei paesi o regioni d'origine evidenziando sempre lo stretto rapporto tra alimentazione e territorio. Alcune classi approfondiranno il tema della cucina secondo i latini, altre quello dei prodotti alimentari giunti in Europa grazie alla scoperta dell'America. Venerdì 23 novembre, ciascuna classe allestirà il proprio banchetto offrendo cibi e bevande della tradizione locale e non. In contemporanea, sarà possibile vedere i power point elaborati dai ragazzi.

Titolo: Saperi e sapori: i piatti tipici e le conoscenze tradizionali

Tipologia attività: Mostra fotografica

Dove (Regione, Provincia, Comune): Lazio, Roma, Ladispoli

Quando: (Data/e; Ora/e): dal 19 al 25 novembre, dalle 9:00 alle 18:00

Organizzato da: Unione Nazionale Pro Loco d'Italia

Destinatari: cittadinanza

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 06.99226483, gabriele.desiderio@unpli.info, www.unioneproloco.it

Breve descrizione: durante la settimana sarà allestita una mostra fotografica incentrata sul rapporto tra i saperi tradizionali e le eccellenze dell'enogastronomia italiana. In seguito la mostra proseguirà nelle diverse regioni italiane in collaborazione con i 20 Comitati regionali UNPLI. Le Pro Loco organizzeranno numerose feste e sagre legate ai prodotti tipici del territorio. La mostra sarà disponibile on line sui principali social network.

Titolo: Alimentazione, tradizioni e saperi locali

Tipologia attività: Evento espositivo, laboratorio formativo didattico, manifestazione sportivo-ricreativa

Dove (Regione, Provincia, Comune): Lazio, Roma, Via santi 65.

Quando (Data/e, Ora/e): dal 19 al 23 novembre dalle ore 10.00 alle ore 11.00 e dalle ore 14.30 alle ore 15.30

Organizzato da: Istituto Comprensivo "Via Santi, 65". Roma

Destinatari: gli alunni e le alunne, le famiglie, il personale dell'istituto, gli abitanti del territorio.

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: tel. 06/4067820 ; fax 06/4072139; e-mail: cpmsfi@tin.it (sito dell'IS: www.icviasanti65.it)

Breve descrizione: le classi dell'Istituto comprensivo "Via Santi, 65", dopo aver approfondito la tematica "Alimentazione, tradizioni e saperi locali" , offriranno una sintesi di quanto elaborato, aprendo la scuola al territorio. Sono previsti: un evento espositivo, dei laboratori formativi didattici ed una manifestazione sportivo-ricreativa. La scuola potrà essere visitata da tutta la cittadinanza dal 19 al 23 novembre dalle ore 10.00 alle ore 11.00 e dalle ore 14.30 alle ore 15.30

Titolo: Sa di pane la città

dal progetto di ricerca d'ambiente "CIVICO 33. Entrata di sicurezza" Accesso alla realtà e tutela costituzionale della salute.

Tipologia attività: Lezioni seminario, laboratori didattici, escursioni sul territorio, sondaggi, interviste, ortocoltura e giardinaggio.

Dove (Regione, Provincia, Comune): Regione Lazio, Provincia di Roma, Comune di Genzano di Roma.

Gli eventi avranno luogo in Genzano (scuole e rispettive aree di pertinenza, spazi urbani, insediamenti produttivi, Auditorium Municipale)

Quando: (Data/e; Ora/e): 23 novembre, auditorium municipale, ore 9,30 – 12,00

Organizzato da: Comune di Genzano di Roma – Assessorato alla Pubblica Istruzione Rete di Scuole (Infanzia Comunali Truzzi e Rodari; Istituti Comprensivi F. De Sanctis e G. Garibaldi; I.I.SS. Pertini; Liceo Scientifico G. Vailati).

In collaborazione con: COOP, Legambiente, Energia Plus, EOS Vividea, Folklandia, Centro Anziani, Polizia Municipale, Protezione Civile, Laboratorio Città dei Bambini, CICAR, PHILOXENIA, Biblioteca Comunale, Consultorio Giovani, VIVI Group CREIA.

Con il patrocinio di: Parco dei Castelli Romani

Destinatari: Alunni, famiglie, insegnanti, Amministratori locali, Cittadinanza

Contatti [tel.] Marina Gentilini 3489509841 – Rita Ducci 3493905572 [e-mail] ritaefranco@alice.it [www]: www.comune.genzanodiroma.roma.it

Breve descrizione: la visione pedagogica che ispira le iniziative richiama la centralità della persona, la cittadinanza attiva, l'appartenenza ad una comunità più ampia dei confini locali e nazionali , l'equità e la lotta alle discriminazioni. Gli obiettivi irrinunciabili della tutela costituzionale della salute si realizzano nel dovere di scegliere e agire in modo consapevole e implicano l'impegno a elaborare idee e a promuovere azioni finalizzate al miglioramento continuo del proprio contesto di vita. Si tratterà di promozione di interessi educativi all'interno delle singole istituzioni Scolastiche e in città con il coinvolgimento di famiglie ed esperti (Associazioni, Enti, Istituti di ricerca, Imprese, Servizi) sui temi dell'emergenza alimentare ed ecologica planetaria, del consumo responsabile, del commercio equo e solidale, del risparmio energetico, della tutela dei diritti e della garanzia delle pari opportunità, del recupero e della valorizzazione della cultura locale nella prospettiva dell'accoglienza per investire il capitale di speranze in un nuovo e comune patrimonio di valori e di risorse.

Titolo: La buona terra

Tipologia attività: laboratori, attività ludiche e visita guidata

Dove (Regione, Provincia, Comune): Lazio, Roma, Comune di Roma, Centro Recupero Fauna selvatica LIPU di Roma, via Aldrovandi, 2

Quando (Data/e; Ora/e): 25 novembre alle ore 11:00

Organizzato da: LIPU-Centro Recupero Fauna Selvatica LIPU di Roma

Destinatari: famiglie

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 063201912 crfs.roma@lipu.it

Breve descrizione: l'evento coinvolgerà genitori e bambini in laboratori, giochi e attività di giardinaggio che promuovono modelli di produzione del passato. L'obiettivo sarà quello di far conoscere e riscoprire i modelli di produzione antichi e i rituali senza tempo legati all'agricoltura.

Titolo: La Natura in Cucina

Tipologia attività: visita guidata

Dove (Regione, Provincia, Comune): Lazio, Roma, Comune di Roma

Quando: (Data/e; Ora/e): 25 novembre, alle ore 10:30 in Piazza Castel di Guido

Organizzato da: LIPU-Lega Italiana Protezione Uccelli Oasi LIPU Castel di Guido

Destinatari: famiglie

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 3285569123, oasi.casteldiguido@lipu.it

Breve descrizione: l'iniziativa si svolgerà all'interno di un'azienda agricola biologica dove si scopriranno le ricette sostenibili dei piatti poveri italiani.

Titolo: Il cibo in brani: letture formative per un consumo alimentare consapevole.

Tipologia attività: Laboratorio formativo/didattico. Evento pubblico.

Dove: Villa Adele, Mediateca - Sezione ragazzi della Biblioteca Comunale di Anzio, Via Paolini, Anzio (RM).

Quando: 21 novembre 2012, ore 09.30-12.30

Organizzato da: Provincia di Roma, Assessorato alle Politiche dell'Agricoltura - Dip.to V, Servizio 1 Ambiente – Rete L.E.A.-Laboratori di Educazione Ambientale, Sede di Anzio

In collaborazione con: Biblioteca Comunale di Anzio

Destinatari: Studenti e insegnanti istituti comprensivi; cittadinanza; amministratori locali.

Contatti: Polo di Coordinamento Rete L.E.A., tel. 06 67663303/3376/3364 – pololea@provincia.roma.it – <http://www.provincia.roma.it/percorsitematici/ambiente>

Breve descrizione: L'iniziativa sarà strutturata nel modo seguente:

Fase 1: Saluti e creazione dei gruppi misti tra classi differenti, cittadini e amministratori (qualora presenti).

Scopo: coinvolgimento di attori sociali differenti per favorire l'integrazione degli approcci e delle competenze.

Durata: 15 minuti (circa)

Fase 2: Lettura condivisa e ragionata sui temi previsti dal "focus" dell'iniziativa. Si lavorerà in gruppi di massimo 10 persone, all'interno dei quali ogni partecipante leggerà un brano tratto da "Terra Madre" di Carlo Petrini o da "Monoculture della Mente" di Vandana Shiva o da "Dire, fare, gustare. Percorsi di educazione del gusto nella scuola" di Rossano Nistri; il brano verrà attribuito attraverso una sorta di test per immagini, scelte dai partecipanti da griglie predisposte al fine di ottenere, mediante un processo di calcolo di valori stabiliti ex ante, che a ciascuno venga attribuito un testo differente. Al termine del giro di letture si discuterà su quanto emerso e ogni gruppo sceglierà un brano da leggere agli altri gruppi. A questo punto i gruppi si riuniranno in plenaria ed ognuno di essi leggerà il brano che ha scelto, motivando la propria scelta. Scopo: Attuare strategie di apprendimento cooperativo in piccoli gruppi. Durata: 2h (circa)

Fase 3: Proiezione del video Terra Madre di C. Petrini, da cui si prenderà spunto per un dibattito conclusivo. Durata: 45 minuti (circa);

È prevista, a conclusione dell'iniziativa, la somministrazione di un rapido test di gradimento ai partecipanti. L'iniziativa sarà promossa sulle pagine del sito istituzionale dalla Provincia di Roma e sul profilo Facebook "Il Trovambiente dei L.E.A. della Provincia di Roma", unitamente ai canali comunicativi e divulgativi della Biblioteca Comunale di Anzio.

Inoltre sono previsti l'utilizzo di locandine sull'evento e l'invio di inviti e comunicati alla mailing list della Rete dei L.E.A. della Provincia di Roma, alle istituzioni scolastiche del territorio, alla stampa locale. Il laboratorio avrà luogo il 21 novembre dalle ore 09.30 alle ore 12.30 presso la Mediateca – Sezione ragazzi della Biblioteca Comunale di Anzio a Villa Adele, via Paolini, Anzio (RM).

Titolo: Prodotti a Km zero e Commercio equo e solidale: due mondi a confronto

Tipologia attività: Incontro-dibattito

Dove: Biblioteca Comunale "Peppino Impastato" di Ladispoli

Quando: 23 Novembre 2012, ore 9-00-13.30

Organizzato da: Provincia di Roma, Assessorato alle Politiche dell'Agricoltura - Dip.to V, Servizio 1 Ambiente – Rete L.E.A.-Laboratori di Educazione Ambientale, Sede di Civitavecchia.

In collaborazione con: IPSSAR-Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e Ristorazione, Via Ancona 122, Ladispoli e la Biblioteca Comunale "Peppino Impastato", Via Caltagirone snc, Ladispoli.

Con il patrocinio di:

Destinatari: Studenti delle scuole, Studenti universitari, Insegnanti, Famiglie, Amministratori locali, Cittadinanza

Contatti: Polo di Coordinamento Rete L.E.A., tel. 06 67663303/3376/3364 – pololea@provincia.roma.it – <http://www.provincia.roma.it/percorsitematici/ambiente>

Breve descrizione: la modalità dell'iniziativa, aperta al pubblico, sarà quella dell'incontro-dibattito: produttori locali si alterneranno ai responsabili del GAS di Ladispoli e della Bottega del Commercio Equo di Ladispoli, fornendo ai presenti risposte alle domande formulate dagli studenti dell'Istituto Alberghiero. Gli stessi, infatti, saranno precedentemente stimolati, tramite un incontro in classe in cui verrà attivato il confronto e l'approfondimento dei temi trattati in occasione della giornata-evento, per divenirne così facilitatori e stimolatori. La preparazione degli studenti avverrà attraverso un dibattito e l'analisi di testi di economia e sostenibilità ambientale, presenti all'interno del Centro di Documentazione del L.E.A. di Civitavecchia; verrà inoltre utilizzata la pubblicazione "Ecoguida al consumo critico", curata dalla Rete L.E.A. e contenente informazioni relative a marchi di qualità, agricoltura biologica, Ogm, G.A.S., ecc. L'iniziativa sarà promossa sulle pagine del sito istituzionale della Provincia di Roma e sul profilo Facebook "Il Trovambiente dei L.E.A. della Provincia di Roma", unitamente ai canali comunicativi e divulgativi dell'IPSSAR e della Biblioteca Comunale "P. Impastato" di Ladispoli.

Inoltre sono previsti l'utilizzo di locandine sull'evento e l'invio di inviti e comunicati alla mailing list della Rete dei L.E.A. della Provincia di Roma, alle istituzioni scolastiche del territorio, alla stampa locale. L'incontro-dibattito avrà luogo il 24 novembre 2012, dalle ore 9.00 alle ore 13.30 presso la sede della Biblioteca Comunale "Peppino Impastato", Via Caltagirone snc, Ladispoli (Roma).

Titolo: Scelgo io...come mangiare

Tipologia attività: Incontro didattico

Dove: Il Circolo Didattico, Via Rapallo, Ladispoli

Quando: 21 Novembre 2012, ore 10.30-12.30

Organizzato da: Provincia di Roma, Assessorato alle Politiche dell'Agricoltura - Dip.to V, Servizio 1 Ambiente – Rete L.E.A.-Laboratori di Educazione Ambientale, Sede di Civitavecchia

In collaborazione con: Terraverde-Associazione per la sostenibilità e l'Ambiente Onlus

Destinatari: studenti delle scuole elementari

Contatti: Polo di Coordinamento Rete L.E.A., tel. 06 67663303/3376/3364 – pololea@provincia.roma.it – <http://www.provincia.roma.it/percorsitematici/ambiente>
L'incontro si inserisce all'interno del progetto modulare "Scelgo io...", promosso dalla Rete L.E.A. della Provincia di Roma presso le istituzioni scolastiche del territorio e finalizzato, nella sua intera strutturazione, a promuovere la cultura della sostenibilità affrontando temi quali il consumo consapevole, l'alimentazione, l'interculturalità, i rifiuti, l'energia. In particolare, il modulo "Scelgo io...come mangiare" si concentra sulla necessità di educare ad una corretta alimentazione, in quanto strettamente connessa all'adozione di uno stile di vita salutare, entrando quindi nel merito del "quando", "cosa" e "come" mangiamo. Nell'ambito di tale modulo si terrà l'incontro didattico, rivolto agli alunni di due classi quinte elementari, nel quale si affronteranno le seguenti tematiche: cibo e pubblicità: livello di influenzabilità nelle scelte alimentari; principi nutrizionali degli alimenti; l'importanza di frutta e verdura nell'alimentazione; scoperta di alcuni alimenti e di come questi arrivano sulla nostra tavola; riflessione sull'importanza della varietà, sul fabbisogno, sui principi nutrizionali ai fini di una crescita sana ed armoniosa. Seguirà inoltre, un'uscita didattica presso un'azienda agricola multifunzionale del territorio per illustrare le modalità di lavorazione e produzione dei prodotti locali, al fine di fornire agli alunni un riscontro pratico di quanto affrontato in classe. L'iniziativa sarà promossa sulle pagine del sito istituzionale della Provincia di Roma e sul profilo Facebook "Il Trovambiente dei L.E.A. della Provincia di Roma". L'incontro didattico avrà luogo il 21 novembre 2012, dalle ore 10.30 alle ore 12.30, presso il II Circolo Didattico, Via Rapallo, Ladispoli (Roma).

Titolo: Laboratorio di lettura – "Gusto, cibo, cultura e... territorio"

Tipologia attività: Laboratorio culturale formativo

Dove: Tivoli – Loc. Villa Adriana

Quando: 22 novembre 2012, ore 18.00-20.00

Organizzato da: Provincia di Roma, Assessorato alle Politiche dell'Agricoltura - Dip.to V, Servizio 1 Ambiente – Rete L.E.A.-Laboratori di Educazione Ambientale, Sede di Tivoli

In collaborazione con: LUIG – Libera Università Igino Giordani, Tivoli

Con il patrocinio di:

Destinatari: Cittadinanza adulta e ragazzi.

Contatti: Polo di Coordinamento Rete L.E.A., tel. 06 67663303/3376/3364 – pololea@provincia.roma.it – <http://www.provincia.roma.it/percorsitematici/ambiente>

Il laboratorio avrà luogo nell'ambito del corso "Libernauti", organizzato dalla LUIG-Libera Università Igino Giordani, in cui "i Libernauti condividono la passione per i libri, e partendo dalla condivisione di esperienze di lettura personali, 'navigano' insieme e liberamente nel mondo ...della cultura e del comunicare". Oltre al nucleo degli iscritti al corso, il laboratorio di lettura sarà aperto anche ad adulti e ragazzi, per un numero massimo di 30 partecipanti. Agricoltura e alimentazione saranno i temi centrali del confronto: da questi si partirà per riflettere su tradizioni locali, territorio e tipicità agroalimentari, gusto, cultura e senso della comunità. L'incontro sarà strutturato in tre momenti:

1 - Attività warm up: i partecipanti, in coppie, si racconteranno reciprocamente un ricordo legato al cibo (10 minuti). Ricreato un cerchio con tutto il gruppo, ogni partecipante riporterà in prima persona quanto ascoltato dal proprio compagno.

Scopo: Presentare i partecipanti ed iniziare il laboratorio in un atmosfera rilassata; introduzione degli argomenti trattati. Durata: 30 minuti

2 - Lettura e ascolto: lettura condivisa e ragionata sui temi proposti. Si lavorerà in due o più gruppi, all'interno dei quali ogni partecipante leggerà i brani che ha selezionato e portato all'incontro. Al termine del giro di letture si discuterà su quanto emerso e si sceglierà un brano da leggere all'altro o agli altri gruppi.

A questo punto i gruppi si riuniranno ed ognuno di essi leggerà il brano scelto, motivando la propria preferenza. Scopo: Attuare strategie di apprendimento cooperativo in piccoli gruppi. durata: 1h20

3 –Saluti: prendendo spunto da una delle attività proposte da Gianni Rodari nel libro “Grammatica della fantasia. Introduzione all’arte di inventare storie”, si proporrà un’attività guidata di costruzione di una storia surreale, incentrata su cibo e agricoltura. Durata: 10 minuti.

L’iniziativa sarà promossa sulle pagine del sito istituzionale dalla Provincia di Roma e sul profilo Facebook “Il Trovambiente dei L.E.A. della Provincia di Roma”, unitamente ai canali comunicativi e divulgativi della LUIG-Libera Università Igino Giordani di Tivoli.

Inoltre sono previsti l’utilizzo di locandine sull’evento e l’invio di inviti e comunicati alla mailing list della Rete dei L.E.A. della Provincia di Roma, alle istituzioni scolastiche del territorio, alla stampa locale. Il laboratorio avrà luogo il 22 novembre 2012, dalle ore 18.00 alle ore 20.00 presso la sede della LUIG – Via Leonina, 8 c/o Istituto Comprensivo Vincenzo Pacifici, Tivoli – Loc. Villa Adriana (RM).

Titolo: Dalla terra del Parco

Tipologia attività: laboratori didattici, visite guidate, informazioni

Dove (Regione, Provincia, Comune): Lazio, Roma

Quando (Data/e, Ora/e): 25 novembre dalle 10:00 alle 16:00

Organizzato da: Parco Regionale Appia Antica

In collaborazione con: Zappata Romana e aziende agricole e apicoltori del Parco

Destinatari: famiglie e visitatori del Parco

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 06 5126314, f.mazza@parcoappiaantica.it; www.parcoappiaantica.it

Breve descrizione: presso la sede dell’Ente Parco, nei suoi spazi polifunzionali interni ed esterni saranno organizzate attività didattiche e dimostrative per promuovere la conoscenza delle produzioni tipiche del Parco e quindi della campagna romana: formaggio, miele, vino, olive e ortaggi. In particolare l’Hortus Urbis proporrà un’intera giornata di laboratori, esposizioni e giochi legati al tema dell’orticoltura e dell’alimentazione dall’epoca romana ai giorni attuali. Presso gli spazi Di Natura saranno montate arnie didattiche e durante tutta la giornata sarà possibile partecipare a laboratori sul formaggio e riscoprire le tradizioni legate alla transumanza. I produttori del Parco presenteranno i loro prodotti e racconteranno al pubblico i processi di produzione.

Titolo: - sprechi + futuro!!!

Tipologia attività: campagna informativa

Dove (Regione, Provincia, Comune): Lazio, Roma.

Quando (Data/e, Ora/e): dal 19 al 25 novembre.

Organizzato da: Biblioteca Gianni Rodari, Centro di Educazione Ambientale del Municipio VII e Sportello Infomagiovani Rodari

In collaborazione con: Slowfood, Commercio Equo Solidale, cooperativa SinnoS e le realtà del territorio (scuole e associazioni) che si occupano di sostenibilità ambientale

Con il patrocinio di: Municipio Roma VII, Infomagiovani Comune di Roma e Biblioteche di Roma

Destinatari: tutti i cittadini del Municipio Roma VII, bacino di utenza della biblioteca Gianni Rodari, amministratori locali, studenti

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Piera Costantino, p.costantino@bibliotechediroma.it; 0645460573

Breve descrizione: durante la settimana sarà realizzato uno scaffale di materiali e documenti (libri, film ecc) sul grave problema della "produzione di sprechi". Lo scaffale di documenti resterà a disposizione dei cittadini presso la biblioteca Gianni Rodari

Tipologia organizzazione: Rete di servizi del Municipio.

Titolo: I E.A.T. Energia, Alimentazione e Teenagers

Tipologia attività: lezioni/dibattito

Dove (Regione, Provincia, Comune): Lazio, Roma, Roma

Quando: (Data/e; Ora/e): 20 novembre ore 15:30

Organizzato da: Associazione Museo Energia

Con il patrocinio di: Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

Destinatari: studenti, docenti, dirigenti scolastici degli Istituti d'Istruzione Secondaria Superiore di Roma e Provincia, cittadinanza

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Valeria Gentili, Daria Conti: 06/636929, Fax 06/630381

segreteria@museoenergia.it, energiaonweb@gmail.com; www.museoenergia.it

Breve descrizione: le lezioni saranno un momento di confronto tra gli esperti ed i ragazzi, tra i ragazzi di tutte le scuole partecipanti, e tra questi e le realtà extrascolastiche.

Gli esperti chiamati ad intervenire si confronteranno su il cibo come energia per l'uomo (nutrizione e stili di vita), su l'energia che serve per produrre il cibo (quante e quali risorse vengono utilizzate per la produzione del cibo, per la sua trasformazione e distribuzione) ed, infine, su la nuova energia dal cibo (corretto smistamento/smaltimento degli scarti alimentari e il loro riutilizzo per la produzione di nuova energia). Sarà inoltre annunciato il concorso nazionale "Il cibo non è solo cibo" la cui premiazione sarà effettuata in aprile con l'esposizione dei lavori migliori effettuati dai ragazzi.

Tipologia organizzazione :Associazione non riconosciuta

Titolo: Madre Terra

Tipologia attività: visite guidate, laboratori didattici, mostre, incontri

Dove (Regione, Provincia, Comune): Lazio, Roma, Roma

Quando: (Data/e; Ora/e): dal 19 al 25 novembre

Organizzato da: Circolo Parco della Cellulosa - Legambiente

In collaborazione con: Comitato per il Parco della Cellulosa

Con il patrocinio di: RomaNatura e il contributo di: COOP (Direzione Politiche Sociali Unicoop Tirreno)

Destinatari: alunni delle scuole e tutta la cittadinanza

Contatti: 3288917724, circolo@parcodellacellulosa.it, www.parcodellacellulosa.it

Breve descrizione: le giornate saranno organizzate in vari momenti e attività. Il 19 si terrà un laboratorio scientifico sulla geografia del gusto, si faranno giochi per fermare il cambiamento climatico e si racconteranno filastrocche. Il 20 novembre è previsto un laboratorio sulle erbe aromatiche, una visita guidata agli orti urbani ed un'esperienza sensoriale sul tema "Di che mela sei?". Il 21 novembre i ragazzi delle scuole aderenti planteranno alberi della flora mediterranea ed effettueranno un laboratorio sensoriale. Il 22 si terrà un corso/laboratorio sulla pasta fatta in casa e sulla geografia del gusto ai quali seguirà la visita al Parco. Il 23 si inviterà gli studenti a riconoscere e a raccogliere la cicoria mentre il 24 novembre si parlerà di "Rifiuto-Riciclo-Rigioco". A chiusura della settimana si effettuerà un ultimo laboratorio pratico per gli alunni e contemporaneamente sarà presente un mercatino ortofrutticolo equo e solidale.

Tipologia organizzazione: Associazione ONLUS

Titolo: L'alimentazione e la rete della vita - ruoli ecologici e sostenibilità

Tipologia attività: laboratorio formativo/didattico

Dove (Regione, Provincia, Comune): Lazio, Roma

Quando: (Data/e; Ora/e): 20-25 novembre

Organizzato da: Museo Civico di Zoologia di Roma

In collaborazione con: Cooperativa Myosotis

Destinatari: studenti, insegnanti, famiglie

Contatti [tel.] [email] [www]: Museo Civico di Zoologia: 0697840700, 0632609200, info@myosotisambiente.it, www.myosotisambiente.it, attivita@museodizooologia.it, www.museodizooologia.it

Breve descrizione: le proposte del Museo prevedranno attività pratiche e di laboratorio, realizzazione di modelli, osservazioni e approfondimenti tematici e la visita guidata al Museo di Zoologia. I percorsi proposti saranno differenziati in base al livello scolastico degli utenti e consentiranno di analizzare i cicli della materia nei vari livelli di organizzazione degli organismi viventi, negli ambienti e la relazione che lega tutti i viventi della Terra in una "Rete della vita".

Tipologia organizzazione: Istituzione Museo Civico di Zoologia di Roma

Eventuali segnalazioni particolari: per l'intera durata dell'evento si garantisce l'ingresso gratuito al Museo.

Titolo: CineParkForum nei Parchi del Lazio

Tipologia attività: Cineforum, approfondimenti

Dove (Regione, Provincia, Comune): Lazio, Roma, Anguillara Sabazia

Quando: (Data/e; Ora/e): dal 19 al 25 novembre

Organizzato da: Associazione Ecoistituto di Roma - Via Maffeo Pantaleoni, 23-00191 Roma, Presidente- arch. Carmela Cavelli, Coordinatrice del progetto: Prof.ssa Alberta Maranzano

In collaborazione con: Parco Regionale della Riserva di Bracciano; finanziata dall' Agenzia Regionale Parchi del Lazio , Regione Lazio

Destinatari: studenti I.C. S. Francesco di Anguillara Sabazia

Contatti [tel.] [email] [www]: Carmela Cavelli, presidente: melania.cavelli@libero.it, 333.6749722; Alberta Maranzano, coordinatrice del progetto: alberta.maranzano@alice.it, 339.1113158

Breve descrizione: nella Settimana dal 19 al 25 i docenti faranno una lezione sul Decennio dell'Educazione allo Sviluppo Sostenibile e verrà effettuata la prima proiezione del cineforum. La visione dei filmati sarà seguita da approfondimenti che gli allievi faranno in classe con i docenti e dalla preparazione di materiali che saranno poi esposti nelle scuole e mostrati alle famiglie e successivamente esposti nei locali del Parco.

Titolo: CineParkForum nei Parchi del Lazio

Tipologia attività: Cineforum, approfondimenti

Dove (Regione, Provincia, Comune): Lazio, Roma, S. Marinella

Quando: (Data/e; Ora/e): dal 19 al 25 novembre

Organizzato da: Associazione Ecoistituto di Roma - Via Maffeo Pantaleoni, 23-00191 Roma, Presidente- arch. Carmela Cavelli, Coordinatrice del progetto: Prof.ssa Alberta Maranzano

In collaborazione con: Parco Regionale della Riserva di Macchiatonda; finanziata dall' Agenzia Regionale Parchi del Lazio , Regione Lazio

Destinatari: studenti I.C.G. Carducci e del Liceo Scientifico Galilei di S. Marinella
Contatti [tel.] [email] [www]: Carmela Cavelli, presidente: melania.cavelli@libero.it, 333.6749722; Alberta Maranzano, coordinatrice del progetto: alberta.maranzano@alice.it, 339.1113158

Breve descrizione: nella Settimana dal 19 al 25 i docenti faranno una lezione sul Decennio dell'Educazione allo Sviluppo Sostenibile e verrà effettuata la prima proiezione del cineforum. La visione dei filmati sarà seguita da approfondimenti che gli allievi faranno in

sostenibile dell'azienda agricola" tenuto da Ludovico Botti, Az. agricola Trebotti. Le conclusioni saranno affidate a Saverio Senni, Università della Tuscia.

Titolo: Zucchero o Stevia? Il dolce sano dall'orto di casa

Tipologia attività: Manifestazione culturale, Evento espositivo, Laboratorio formativo/didattico, Dimostrazione di soluzioni pratiche; Escursione.

Dove: Lazio, Viterbo, Acquapendente (frazione Torre Alfina)

Quando: (Data/e; Ora/e): 23-24-25 novembre 2012

Organizzato da: Museo del fiore (<http://www.museodelfiore.it>)

In collaborazione con: Azienda agricola biologica e agrituristica Sant'Egle (<http://www.steviabiologica.it>; <http://www.agriturismobiologicotoscana.it>); Garden Vivai Zannoni (<http://www.gardenvivaizannoni.it>); Coop. L'Ape Regina (<http://www.laperegina.it>); Omnia Natura (<http://www.omnianatura.it>); Stampa Alternativa (<http://www.stampalternativa.it>); Biblioteca Comunale di S. Lorenzo Nuovo.

Con il patrocinio di: Comune di Acquapendente (<http://www.comuneacquapendente.it>), Sistema museale del lago di Bolsena (<http://www.simulabo.it/>); Sistema museale regionale naturalistico RESINA (http://www.regione.lazio.it/sistememusei/sistem_resina/index.php).

Destinatari: Famiglie, Cittadinanza, Insegnanti, Amministratori locali, Categorie professionali (imprenditori agricoli, agronomi, erboristi, ...).

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 0763 730246; 800 411834 (int. 3); info@museodelfiore.it; <http://www.museodelfiore.it>

Breve descrizione: si terranno attività, laboratori educativi e visite guidate per far conoscere un prezioso dono della biodiversità e per far autoprodurre in casa la Stevia rebaudiana, pianta delle Asteraceae (Composite) nativa delle montagne fra Paraguay e Brasile e nota da diversi millenni ai popoli indigeni sia per il potere dolcificante delle sue foglie (superiore e più sano rispetto al comune saccarosio) che anche per le sue doti curative e oggi ancora fortemente osteggiata in Italia.

Attività previste:

- Visite guidate gratuite al Museo del fiore (ore 10,00 – 17,00);
- Allestimento tematico e minilaboratori didattici sulla coltivazione ed uso della Stevia;
- Assaggio/degustazione di prodotti biologici realizzati con Stevia;
- minilaboratorio su metodi realizzazione di un orto domestico e in balcone.
- minilaboratorio su metodi di autoproduzione di concime tramite compostaggio rifiuti domestici.
- presentazione di manuali di autoproduzione agricola urbana (anche in casa).
- possibilità di escursione lungo il Sentiero natura del fiore.

Altre località iniziativa: S. Lorenzo nuovo (Garden Vivai Zannoni).

L'iniziativa rientra nella campagna: "Equilibri naturali" (<http://www.equilibrinaturali.org/>) promossa da: Sistema delle Aree Protette e AIDAP (Associazione Italiana Direttori e funzionari Aree Protette http://www.aidap.it/?page_id=370);

Tipologia organizzazione: Museo civico in partenariato didattico e culturale con strutture pubbliche e private. Responsabile: Dott. Gianluca Forti, Museo del fiore, Comune di Acquapendente [P.zza G. Fabrizio 17, 01021 Acquapendente (VT); tel.: 0763 7309224; fax: 0763 711215; mail: museo.fiore@tin.it]

Iniziativa articolata in due località: Acquapendente (frazione Torre Alfina) [scheda 1: il 23-25/11/12]; S. Lorenzo Nuovo (Garden Vivai Zannoni) [scheda 2: il 25/11/12].

Titolo: Verso la public company "Vivi Tiberina S.p.a."

Tipologia attività: Tavola rotonda/Seminario aperto al pubblico

Dove (Regione, Provincia, Comune): Lazio, Roma, Palazzo Valentini.

Quando (Data/e, Ora/e): 21 novembre, ore 10.30-13.00

Organizzato da: Consorzio Tiberina - Agenzia di sviluppo per la valorizzazione integrale e coordinata del Bacino del Tevere - Organizzazione non profit

Con il Patrocinio di Provincia di Roma

In collaborazione con: ANCI - Associazione Nazionale Res Tipica

Destinatari: Università, Enti Locali, cittadini, Imprese

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Tel.: 06 32 02 087; 06 32 500 420; Fax: 06 32 65 02 83;

tiberina@unpontesultevere.com;

PEC:

consorziotiberina@legalmail.it;

www.unpontesultevere.com;

Breve descrizione: il Consorzio Tiberina organizza una sessione pubblica di consultazione e informazione, sui progetti promossi dal Consorzio, trattando in particolare temi quali: l'agricoltura della regione Tiberina, la fruizione sostenibile e il rispetto del suo territorio, la qualità della vita e la salute, la gestione delle risorse materiali e immateriali, la promozione di modelli equi e sostenibili di produzione e consumo, la filiera corta, il chilometro zero, le tradizioni e i saperi delle popolazioni locali. Durante l'incontro si discuterà del progetto di Public Company ad azionariato diffuso "Vivi Tiberina S.p.A.", orientato all'ottenimento di risultati virtuosi e sostenibili, a favore di consumatori, produttori e territorio in generale.

Titolo: Dalla terra al pane

Tipologia attività: progetto didattico

Dove (Regione, Provincia, Comune): Lazio, Viterbo, Acquapendente

Quando: (Data/e; Ora/e): uno degli interventi in classe avrà nell'anno scolastico 2012-2013

Organizzato da: Riserva Naturale Monte Rufeno

In collaborazione con: scuola primaria di Acquapendente

Con il patrocinio di: Comune di Acquapendente

Destinatari: classi quinte della scuola primaria di Acquapendente

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 0763 733442; comunicazione@monterufeno.it;

Breve descrizione: si tratta di un progetto didattico che prevede vari incontri fra gli esperti della Riserva Naturale e i bambini della scuola sul tema della coltivazione del grano non solo come alimento ma anche come componente del paesaggio, della storia e delle tradizioni locali. Si è iniziato con la conoscenza del grano nella storia e con la prima fase della produzione cioè l'aratura. E' stata definita una porzione di terreno, nell'area di pertinenza della sede della Riserva Naturale, di circa 200 metri quadrati ed è stata arata alla presenza dei bambini, in seguito verrà livellata e poi seminata. Si seguiranno tutte le fasi di crescita fino alla spigatura. Nel vecchio mulino ad acqua della Riserva, verrà eseguita una macinazione dimostrativa, poi la farina verrà impastata, lievitata e cotta nel forno a legna del Mulino. Il risultato finale sarà un prodotto straordinario: il pane. Tutto verrà documentato e raccolto in un book fotografico.

Altre località iniziativa: Torre Alfina (Acquapendente)

Titolo: CineParkForum nei Parchi del Lazio

Tipologia attività: Cineforum, approfondimenti

Dove (Regione, Provincia, Comune): Lazio, Viterbo, Acquapendente

Quando: (Data/e; Ora/e): dal 19 al 25 novembre

Organizzato da: Associazione Ecoistituto di Roma - Via Maffeo Pantaleoni, 23-00191

Roma, Presidente- arch. Carmela Cavelli, Coordinatrice del progetto: Prof.ssa Alberta Maranzano

In collaborazione con: Parco Regionale della Riserva Naturale Monte Rufeno; finanziata dall' Agenzia Regionale Parchi del Lazio , Regione Lazio

Destinatari: studenti Scuola Media Statale G. Fabrizio

Contatti [tel.] [email] [www]: Carmela Cavelli, presidente: melania.cavelli@libero.it, 333.6749722; Alberta Maranzano, coordinatrice del progetto: alberta.maranzano@alice.it, 339.1113158

Breve descrizione: nella Settimana dal 19 al 25 i docenti faranno una lezione sul Decennio dell'Educazione allo Sviluppo Sostenibile e verrà effettuata la prima proiezione del cineforum. La visione dei filmati sarà seguita da approfondimenti che gli allievi faranno in classe con i docenti e dalla preparazione di materiali che saranno poi esposti nelle scuole e mostrati alle famiglie e successivamente esposti nei locali del Parco.

Titolo: CineParkForum nei Parchi del Lazio

Tipologia attività: Cineforum, approfondimenti

Dove (Regione, Provincia, Comune): Lazio, Viterbo, Caprarola.

Quando: (Data/e; Ora/e): dal 19 al 25 novembre

Organizzato da: Associazione Ecoistituto di Roma - Via Maffeo Pantaleoni, 23-00191 Roma, Presidente- arch. Carmela Cavelli, Coordinatrice del progetto: Prof.ssa Alberta Maranzano

In collaborazione con: Parco Regionale della Riserva del Lago di Vico; finanziata dall' Agenzia Regionale Parchi del Lazio , Regione Lazio

Destinatari: studenti Istituto Alberghiero di Caprarola

Contatti [tel.] [email] [www]: Carmela Cavelli, presidente: melania.cavelli@libero.it, 333.6749722; Alberta Maranzano, coordinatrice del progetto: alberta.maranzano@alice.it, 339.1113158

Breve descrizione: nella Settimana dal 19 al 25 i docenti faranno una lezione sul Decennio dell'Educazione allo Sviluppo Sostenibile e verrà effettuata la prima proiezione del cineforum. La visione dei filmati sarà seguita da approfondimenti che gli allievi faranno in classe con i docenti e dalla preparazione di materiali che saranno poi esposti nelle scuole e mostrati alle famiglie e successivamente esposti nei locali del Parco.

Liguria

Genova

Titolo: Orti urbani in Valpolcevera: dalla tradizione all'innovazione.**Semino, raccolgo, mi Alimento**

Tipologia attività:Mostra fotografica, laboratorio per scuole e Convegno.

Dove: Liguria, Comune di Genova, Municipio V Valpolcevera quartiere Diamante, dove è stata inaugurata nel 2012 la Casa Ambientale, struttura è dotata di pannelli solari e centrale per la raccolta dell'energia solare.Sono presenti una serra e diversi locali che verranno destinati alla realizzazione di sale espositive, sale conferenze, aula didattica, biblioteca e sala lettura.

Sono stati di recente anche assegnati alla cittadinanza degli orti urbani innovativi collocati nei pressi della Casa su cui si intende intraprendere anche un percorso educativo sulle tecniche di compostaggio e tecniche di irrigazione tramite la raccolta dell'acqua piovana.

Quando: Venerdì 23 novembre 2012, ore 10 visita al Museo di cultura Contadina, alla Casa Ambientale e alla mostra sugli orti urbani e laboratorio con gli alunni della scuola.

Quando: dalle ore 16 presentazione ufficiale aperta alla cittadinanza della mostra fotografica e illustrazione del progetto del laboratorio permanente di educazione allo sviluppo sostenibile.

Organizzato da:Municipio V Valpolcevera - Comune di Genova

In collaborazione con: Comune di Genova, Assessorato all'Ambiente.

Con il patrocinio di: Comune di Genova, Regione Liguria e Arpal
Destinatari: Alunni della scuola primaria (mattina) e associazioni e cittadinanza (pomeriggio).

Contatti: Presidente Municipio V Valpolcevera Dr.ssa Iole MURRUNI,
municipio5presidente@comune.genova.it- tel: 0105578601/34/ 00 fax: 0105578631.

Referente: Assessore Dr.ssa Patrizia Palermoc
ell.393346443379;p.palermo@comune.genova.it

Breve descrizione: L'evento organizzato dal Municipio V Valpolcevera sarà l'occasione per condividere competenze, sensibilità e conoscenze per salvaguardare il nostro patrimonio naturalistico, culturale e sociale nonché la nostra salute attraverso l'alimentazione con prodotti sani coltivati direttamente. L'evento ha soprattutto una duplice finalità: presentare e illustrare la realtà positiva degli orti urbani in Valpolcevera attraverso la mostra e l'esperienza diretta del laboratorio in cui coinvolgere i bambini e la presentazione del progetto, di ampio respiro, inerente la creazione del laboratorio permanente di educazione allo sviluppo sostenibile. La realtà della Valpolcevera, collinare e con spazi rurali dedicati anche agli orti urbani, è idonea per intraprendere un percorso illustrativo sia della situazione attuale sia delle future prospettive di approfondimento delle problematiche connesse all'educazione allo sviluppo sostenibile. Al Garbo, è presente il museo di Storia e Cultura Contadina in cui si possono vedere strumenti, attrezzi e ricostruzioni della società rurale presente sul territorio fino all'inizio del secolo scorso da confrontare con gli attuali sistemi di produzione, anche energetici, presenti nella Casa ambientale e negli orti innovativi. "Dalla tradizione all'innovazione" è dunque un percorso non solo temporale ma anche spaziale attraverso i luoghi più significativi della Vallata. I prodotti della terra infine, quale risorsa per l'alimentazione sana, formeranno l'oggetto principale del laboratorio Semino, raccolto, mi Alimento: dal basilico al pesto da svolgere con gli alunni.

La mattina del 23 novembre, dalle ore 10.00, verrà dedicata alle scuole, con il coinvolgimento di una o due classi di bambini tra i 6 e i 10 anni. Il pomeriggio sarà invece destinato alla presentazione ufficiale della mostra fotografica sugli orti urbani della Vallata e del Progetto La Casa Ambientale: laboratorio permanente di educazione allo sviluppo sostenibile alle istituzioni (Regione, Comune, Arpal), alle associazioni e alla cittadinanza.

Titolo: Madre terra: consapevolezza e sostenibilità nell'agricoltura e nell'alimentazione

Tipologia attività: laboratorio informativo didattico

Dove (Regione, Provincia, Comune): Liguria, Genova, territorio dell'Associazione dei Comuni dell'Alta Val Polcevera (Campomorone, Mignanego, Sant'Olcese, Serra Riccò

Quando: (Data/e; Ora/e): settimana dal 19 al 23 Novembre 9,00 – 16,00

Organizzato da: C.E.A Alta Val Polcevera

Destinatari: Scuole primarie e secondarie di primo grado del territorio dell'Associazione

Contatti [tel.010/782707] [cea.valpolcevera@tiscalinet.it] [www.comune.mignanego.it]

Breve descrizione: l'iniziativa prevede diversi interventi di educazione ambientale nelle classi con momenti di riflessione e lavoro di gruppo.

Titolo: Con il Nordic Walking alla scoperta della biodiversità e delle filiere corte del Parco di Portofino

Tipologia attività: escursione con visita alle aziende agricole all'interno del Parco di Portofino

Dove: Regione: Liguria; Provincia: Genova; Comuni: Camogli, Portofino e Santa Margherita Ligure

Quando: Domenica 25 novembre

Organizzato da: Labter Parco Portofino

In collaborazione con: Ente Parco Portofino

Destinatari: cittadinanza, famiglie e fruitori del Parco

Contatti: [tel.] 0185289479 (int.6) - 3480182557 -

labter@parcoportofino.it - www.parcoportofino.it

Breve descrizione: L'iniziativa prevede una passeggiata enogastronomica con le guide e gli istruttori di Nordic Walking del Labter Parco di Portofino lungo i sentieri del Promontorio di Portofino, alla scoperta dei diversi ambienti e paesaggi del Parco e delle piccole ma importanti realtà produttive locali che operano nel rispetto del patrimonio ambientale e culturale del territorio.

Titolo: Valorizzazione delle identità territoriali del Parco del Beigua

Tipologia attività: evento espositivo

Dove (Regione, Provincia, Comune): Liguria – Genova

Quando (Data/e, Ora/e): 23 – 25 Novembre 2012 presso il salone delle identità territoriali – fiera di Genova

Organizzato da: Ente Parco del Beigua

In collaborazione con: Comune di Arenzano e i comuni della Riviera del Beigua

Destinatari: Enti, istituzioni, realtà associative, cittadinanza

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: tel 010 8590300; mail CEparcobeigua@parcobeigua.it; www.parcobeigua.it;

Breve descrizione: l'iniziativa intende sfruttare un'importante evento fieristico per promuovere le valenze ambientali, storiche e culturali del comprensorio del Parco e della Riviera del Beigua e, con esse, l'identità territoriale del comprensorio medesimo. Oltre a fornire un'immagine coordinata dell'area di competenza, verrà svolta un'attività di divulgazione/comunicazione mirata a promuovere le eccellenze del territorio anche attraverso il prezioso e gustoso campionario di prodotti locali, in quanto testimonial della straordinaria ricchezza del Beigua in termini di biodiversità, cultura, tradizioni e gastronomia (prevista la presentazione di una brochure informativa dedicata alle produzioni agro-alimentari locali).

Titolo: Rispetto del territorio, sviluppo sostenibile

Tipologia attività: Uscita didattica

Dove (Regione, Provincia, Comune): Genova Prà, fascia di rispetto - canale di calma

Quando (Data/e, Ora/e): 20/11/2012 ore 10.30 - 11.30

Organizzato da: Scuola Infanzia Emma Valle, Salita Cappelloni 1 Genova Prà

In collaborazione con: Scuola primaria P. Thouar Via Airaghi 9 Genova Prà

Con il patrocinio di: Comune di Genova

Destinatari: Bambini scuola primaria, bambini scuola infanzia, famiglie, cittadini del territorio

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: telefono 010661653; uostponente@comune.genova.it;

Breve descrizione: in occasione della giornata dedicata alla Convenzione sui diritti dell'infanzia la scuola organizza un'uscita sul territorio per vivere e valorizzare l'articolo 29 punto 1 paragrafo E: "sviluppare nel fanciullo il rispetto dell'ambiente naturale". I bambini avranno a scuola opportunità di lavoro per discutere e confrontarsi sull'argomento. Il giorno 20/11/2012 è prevista un'uscite didattica per il "Varo delle barchette", precedentemente costruite dai bambini con carta biodegradabile e contenenti messaggi scaturiti dalle loro riflessioni

Imperia

Titolo: Suoli agricoli: uso, non uso, abuso e consumo

Tipologia attività: Seminario

Dove: Sanremo, Liguria

Quando: 22 novembre 2012 ore 18.00

Organizzato da: Facoltà di Agraria di Torino; Centro UNESCO di Torino; Club UNESCO di Sanremo

In collaborazione con: Comune di Sanremo

Con il patrocinio di: Comune di Sanremo, Centro UNESCO di Torino

Destinatari: Studenti universitari, studiosi e professionisti operanti nel settore verde ornamentale e paesaggio, Cittadinanza

Contatti: 011.6708770; valentina.casabianca@unito.it; www.agraria.unito.it;

Breve descrizione: il seminario intende tracciare un quadro dei problemi relativi all'uso, l'uso tecnicamente non corretto o abuso, l'abbandono e la sottrazione, per fini speculativi o non alimentari, dei terreni agricoli partendo da un approccio globale per arrivare a quello più locale del ponente ligure e della Liguria in generale. La relazione sarà affidata al Presidente Club UNESCO di Sanremo e al Presidente del Presidente Centro UNESCO di Torino. Al seminario seguirà una tavola rotonda di discussione alla quale parteciperanno il Presidente dell'Ordine degli Architetti, Pianificatori, Paesaggisti e Conservatori della provincia di Imperia e il Presidente dell'Ordine Nazionale Dottori Agronomi e Dottori Forestali della Provincia di Imperia. Il seminario rientra nel programma della settima edizione delle "Serate con l'Università a Sanremo" un ciclo di seminari serali organizzato dalla Facoltà di Agraria dell'Università degli studi di Torino in collaborazione con il Comune di Sanremo e dedicato ai temi della floricoltura, del verde ornamentale e del paesaggio, dalla sua tutela alla valorizzazione e progettazione.

Titolo: Una giornata nel Parco Alpi Liguri alla scoperta delle fattorie Didattiche e dei sapori della terra. Breve escursione ad anello Mendatica-Montegrosso

Tipologia attività: visita a due fattorie didattiche attraverso una breve escursione nel Parco delle Alpi Liguri

Dove (Regione, Provincia, Comune): Comune di Mendatica, Montegrosso Pian Latte (IM) - Liguria

Quando: (Data/e; Ora/e): sabato 24 novembre 2012 ore 9.00

Organizzato da: CEA del Parco delle Alpi Liguri

In collaborazione con: le fattorie didattiche del Parco delle Alpi Liguri, Parco delle Alpi Liguri

Con il patrocinio di: verrà chiesto il patrocinio del Collegio degli Agrotecnici e Agrotecnici Laureati della Provincia di Imperia

Destinatari: tutta la cittadinanza, le famiglie e i bambini interessati ai temi della DESS

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Coordinamento: CEA Parco Alpi Liguri-InfoParco Pigna; c/o Comune di Pigna; P.za Umberto I 18037 Pigna (IM); Tel 01841928312; Facebook: Cea Parco Alpi Liguri - InfoParco Alpi Liguri; Punto informativo: Info Parco Alpi Liguri;

P.zza Roma - 18025 Mendatica (IM); 018338489 – 3386477248 iat@mendatica.com; www.mendatica.com

Breve descrizione: si vuole sensibilizzare la cittadinanza dei Paesi del Parco delle Alpi Liguri, e più in generale tutti coloro interessati ai temi dello Sviluppo Sostenibile, sui temi relativi all'alimentazione e l'agricoltura. A questo scopo si intende organizzare una giornata dimostrativa durante la quale si alterneranno momenti informativi su:

- principi di agricoltura biologica
- agricoltura nel rispetto del paesaggio e delle tradizioni locali

- alimentazione, tradizioni e saperi locali (in particolare la cucina bianca e la civiltà delle malghe)
- educazione all'alimentazione consapevole
- scoperta del territorio attraverso una breve escursione nel Parco delle Alpi Liguri
- visite a fattorie didattiche.

La settimana DESS si colloca all'interno del calendario dei seminari formativi promossi dal Cea nell'ambito del progetto "Idee ed azioni per la sostenibilità" finalizzato alla realizzazione di un percorso partecipato rivolto alle strutture ricettive ed orientato alla definizione di un disciplinare di sostenibilità ambientale. L'iniziativa si svolge nel Comune di Mendatica (IM) per poi proseguire e terminare nel Comune di Montegrosso Pian Latte (IM), due dei Comuni facenti parte del Parco delle Alpi Liguri.

Titolo: Una giornata nel Parco Alpi Liguri alla scoperta delle fattorie Didattiche e dei sapori della terra. Breve escursione ad anello Mendatica-Montegrosso

Tipologia attività: visita a due fattorie didattiche attraverso una breve escursione nel Parco delle Alpi Liguri

Dove (Regione, Provincia, Comune): Comune di Mendatica (IM) e Montegrosso- Liguria

Quando: (Data/e; Ora/e): sabato 24 novembre 2012 ore 9.00

Organizzato da: CEA del Parco delle Alpi Liguri

In collaborazione con: le fattorie didattiche del Parco delle Alpi Liguri, Parco delle Alpi Liguri

Destinatari: tutta la cittadinanza, le famiglie e i bambini interessati ai temi della DESS

Contatti [tel.] [@] [www]: Coordinamento: CEA Parco Alpi Liguri-InfoParco Pigna; c/o Comune di Pigna; P.za Umberto I 18037 Pigna (IM); Tel 01841928312; Facebook: Cea Parco Alpi Liguri - InfoParco Alpi Liguria; Punto informativo: Info Parco Alpi Liguria, P.zza Roma - 18025 Mendatica (IM); 018338489 – 3386477248; iat@mendatica.com; www.mendatica.com;

Breve descrizione: nell'ambito della settimana si vuole sensibilizzare la cittadinanza dei Paesi del Parco delle Alpi Liguri, e più in generale tutti coloro interessati ai temi dello Sviluppo Sostenibile sui temi relativi all'alimentazione e l'agricoltura. A questo scopo si intende organizzare una giornata dimostrativa durante la quale si alterneranno momenti informativi su: principi di agricoltura biologica; agricoltura nel rispetto del paesaggio e delle tradizioni locali; alimentazione, tradizioni e saperi locali (in particolare la cucina bianca e la civiltà delle malghe); educazione all'alimentazione consapevole; scoperta del territorio attraverso una breve escursione nel Parco delle Alpi Liguria; visita a due fattorie didattiche. Le attività per la Settimana DESS si collocano all'interno del calendario dei seminari formativi promossi dal Cea nell'ambito del progetto "Idee ed azioni per la sostenibilità", finalizzato alla realizzazione di un percorso partecipato rivolto alle strutture ricettive ed orientato alla definizione di un disciplinare di sostenibilità ambientale.

La Spezia

Titolo: Alimentazione e patrimonio culturale: sapori, tradizioni e antichi saperi locali.

Tipologia attività: Ricerca e scambio culturale tra classi di territori contigui

Dove (Regione, Provincia, Comune): Liguria, La Spezia, Varese Ligure

Quando: (Data/e; Ora/e): 24 novembre, ore 9.30

Organizzato da: CEA Varese Ligure e Val di Vara

In collaborazione con Labter La Spezia

Con il patrocinio di: Comune di Varese Ligure

Destinatari: Alunni dell'Istituto Comprensivo Val di Vara

Contatti [tel.] [@] [www]: uff.: 0187.842006 – mob.: 347.9478576 www.ceavaldivara.it

Breve descrizione: gli studenti delle scuole primarie (secondo ciclo) e delle scuole secondarie di primo grado del territorio dell'Alta Val di Vara svolgeranno azioni di ricerca volte al recupero dei "piatti" della tradizione locale, alle connessioni con la produzione agricola locale, alla qualità dei prodotti e alla ricchezza alimentare, ad elementi peculiari e alle storie orali. In occasione della Settimana 2012, le classi partecipanti all'iniziativa verranno invitate a presentare i loro "piatti" e gli aspetti culturali emersi nonché, quando possibile, a favorirne la degustazione e lo scambio. Il CEA si occuperà dell'organizzazione dell'evento avendo cura di offrire nel contesto della giornata di scambio il consumo di prodotti biologici locali.

Lombardia

Bergamo

Titolo: Fattoria didattica a porte aperte

Tipologia attività: attività e laboratorio didattico.

Dove (Regione, Provincia, Comune): Lombardia, Provincia Di Bergamo, Comune Di Villa D'adda

Quando: (Data/e; Ora/e): 25 novembre dalle 14:30 alle 16:30 e dalle 16:30 alle 18:30

Organizzato da: Fattoria Didattica Biologica "El Frutero"

Destinatari: famiglie

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 3480654465, elfrutero@tiscali.it, [www]: www.elfrutero.it

Breve descrizione: l'iniziativa inizierà con una visita guidata della fattoria. Durante la giornata si illustreranno le diverse possibilità di trasformazione dei prodotti mentre i bambini saranno intrattenuti con laboratori ludico didattici.

Titolo: L'Etica Ambientale per la tutela del paesaggio e la valorizzazione del territorio

Tipologia iniziativa: Corso di formazione per Dirigenti e Docenti di ogni ordine e grado

Dove: gli incontri si svolgeranno alla Casa del Giovane in Via M. Gavazzeni, 13 - Bergamo (con possibilità di parcheggio)

Quando: 19-25 novembre

Organizzato da: Ufficio Scolastico del Territorio e il Centro di Etica Ambientale di Bergamo

In collaborazione con A.S.A.BERG - Associazione Scuole Autonome di Bergamo;

Breve descrizione: la scuola bergamasca in vista di Expo 2015, si propone di fornire un'opportunità di formazione ai Dirigenti Scolastici e ai Docenti che li metta in grado di interpretare uno dei fenomeni più urgenti per l'umanità: la questione ambientale. Le iscrizioni devono pervenire entro giovedì 8 novembre esclusivamente tramite mail all'indirizzo info@centroeticaambientale.com, indicando generalità, disciplina di insegnamento, scuola di titolarità e recapiti per comunicazioni.

Contatti: www.centrodieticaambientale.com; Referenti UST (Ufficio Scolastico Territoriale di Bergamo) prof.ssa Paola Crippa, mail crippa@istruzione.bergamo.it; CEA (Centro di Etica Ambientale) prof. Renato Romano, mail renato.romano@istruzione.it; A.S.A.BERG (Associazione Scuole Autonome di Bergamo) prof.ssa Annamaria Gritti segreteria@asaberg.it;

Destinatari: La formazione è rivolta a tutti gli insegnanti di ogni ordine e grado. In modo particolare è rivolta ai Dirigenti Scolastici, ai Dirigenti e Docenti ASABERG, ai Docenti Funzione Strumentale di qualsiasi area, ai Docenti Figura di Sistema e Referenti per Cittadinanza e Costituzione, Volontariato, Educazione Ambientale, ai Docenti di Scienze.

Al termine de corso sarà rilasciato attestato di frequenza. Il corso avrà opportune ricadute sulla professionalità operativa degli insegnanti e di conseguenza sulla didattica curricolare e di ampliamento dell'Offerta Formativa, permetteranno di rispondere appieno alle esigenze dell'istituzione scolastica che attengono alla costruzione del "cittadino responsabile" che sa "stare al mondo". L'iniziativa si concentrerà sull'intera normativa scolastica ma in modo particolare su:

- POF delle scuole di ogni ordine e grado;
- Regolamento sull'Autonomia (DPR 8 marzo 1999, n. 275);
- Cittadinanza e Costituzione (Lg. n. 169/2008 art. 1 e MIUR C.M. n. 26/10/2010);
- Carta d'Intenti per l'Educazione Ambientale (29 luglio 2009);
- Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana (MIUR 22/09/2011);
- Indicazioni nazionali per il curricolo della scuola dell'infanzia e del primo ciclo di istruzione (MIUR 30/05/2012);
- Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio relativa a competenze chiave per l'apprendimento permanente (18/12/2006);
- Trattato di Lisbona (13/12/2007 - artt. 165, 166);
- Regolamenti di riordino dei licei, degli istituti tecnici e degli istituti professionali e Indicazioni nazionali (DPR 15/03/ 2010).

Titolo: Madre Terra: Alimentazione, Agricoltura, Ecosistema

Tipologia attività: Laboratori formativo didattici; Lezioni didattiche; Mostra elaborati

Dove (Regione, Provincia, Comune): Lombardia, Bergamo

Istituto Comprensivo "G.D.Petteni", Bergamo, Quartiere Redona di Bergamo

Quando (Data/e, Ora/e): Dal 15 al 25 novembre in orari scolastici; La mostra si terrà invece i primi di dicembre al Polo Civico di Redona

Organizzato da: Istituto Comprensivo G.D. Petteni

In collaborazione con: Oratorio di Redona, Polo Civico di Redona, Ludoteca "Giocagulp" del comune di Bergamo, Biblioteca "Pelandi"

Con il patrocinio di: Comune di Bergamo

Destinatari: Alunni e famiglie dell'Istituto Comprensivo "G.D.Petteni" di Bergamo

Abitanti del quartiere di Redona

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: agata.scuderi@yahoo.it (docente responsabile del progetto)

Breve descrizione: Durante la settimana verranno svolte attività a tema su tutti gli ordini di scuola: materna, primaria e secondaria, in base alle esigenze didattiche dei docenti. Verranno organizzate escursioni nel territorio e forme di collaborazione didattica con il mondo delle piccole imprese locali. Inoltre attività di lettura animata in collaborazione con la biblioteca di quartiere e percorsi ludici con la ludoteca. Verrà realizzato materiale grafico-pittorico con il quale verrà allestita una mostra i primi di Dicembre (data ancora da stabilire) al Polo Civico di Redona in concomitanza alla festa di quartiere.

Titolo: Buon riposo, Madre Terra. L'orto della scuola a riposo, tra lavoro e lettura

Tipologia attività: lavoro di riordino dell'orto e dell'aiuola della scuola dell'infanzia prima della pausa invernale; lettura di libri che parlano di orto e "Gioco della semina"

Dove (Regione, Provincia, Comune): Lombardia, Bergamo, Comune di Valbrembo, presso scuola statale dell'infanzia "Madre Teresa di Calcutta

Quando: (Data/e; Ora/e): mercoledì 21 novembre 2012, dalle 13.40 alle 15.20: Buon riposo, Madre Terra

Venerdì 23 novembre 2012, dalle 13.40 alle 15.20: Buon riposo, Madre Terra

Domenica 25 novembre 2012, dalle ore 9.00 alle ore 12.00: Colazione nell'Orto

Domenica 25 novembre 2012, dalle 15.00 alle 17.30: "La rapa gigante", narrazione animata

Organizzato da: Istituto Comprensivo “Antonio Tiraboschi” di Paladina, Bg

In collaborazione con: nonni e genitori degli scuola statale dell’infanzia “Madre Teresa di Calcutta” di Valbrembo

Con il patrocinio di: Comune di Valbrembo

Destinatari: alunni della scuola statale dell’infanzia “Madre Teresa di Calcutta” di Valbrembo; nonni e genitori degli alunni; cittadini tutti

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Istituto Comprensivo “Antonio Tiraboschi” di Paladina: 035 63 75 59, bgic862004@istruzione.it; Scuola statale dell’infanzia “Madre Teresa di Calcutta” di Valbrembo: 035 52 72 08

Breve descrizione: nei due giorni di attività didattica i bambini della scuola continuano il lavoro di riordino dell’orto scolastico dopo la raccolta dei pomodori e il rastrellamento delle foglie autunnali. Quindi sradicano le ultime piante di pomodoro, sistemano le canne di bambù e la rete antigrandine; riordinano le due piante di vite, le piante dei piccoli frutti e le fragole; interrano le piante germogliate spontaneamente dalla concimaia, ovvero castagni, querce, farnie, peschi. Dopo aver coperto di foglie le piante odorose, interrano le foglie rimaste, gli avanzi della potatura dell’aiuola, il fieno usato per la pacciamatura dell’orto e le bucce della frutta mangiata per merenda. Al termine del lavoro giocano a “Toc”; ospiti saranno i loro nonni, che condivideranno questa esperienza con i propri nipoti e con il ricordo di se stessi piccoli. In caso di pioggia, qualora sia una pioggerella leggera, si invitano i nonni a lavorare lo stesso, mentre i bambini conducono, in palestra, una seduta psicomotoria legata all’esperienza del riordino dell’orto. Di seguito il calendario:

- mercoledì 21 novembre 2012, dalle 13.40 alle 15.20:

Buon riposo, Madre Terra: riordino dell’orto a cura dei bambini della scuola e dei loro nonni. In caso di pioggia leggera: per i bambini “ORTiniamo”, gioco psicomotorio in palestra, mentre i nonni riordinano l’orto. Evento riservato agli alunni della scuola e ai loro nonni.

- Venerdì 23 novembre 2012, dalle 13.40 alle 15.20:

Buon riposo, Madre Terra: riordino dell’orto a cura dei bambini della scuola e dei loro nonni. In caso di pioggia leggera: per i bambini “ORTiniamo”, gioco psicomotorio in palestra, mentre i nonni riordinano l’orto. Evento riservato agli alunni della scuola e ai loro nonni. Nella giornata di **domenica**, al mattino, i volontari (nonni, genitori e docenti) ultimano i lavori di riordino dell’aiuola e dell’orto, mentre nel pomeriggio i bambini, insieme alle loro famiglie, sono invitati a partecipare alla narrazione animata de “La rapa gigante”, cui seguirà il “Gioco della semina”, con scatole di cartone, fogli di giornale e tanta felicità. Seguirà una fresca merenda e giochi con bolle di sapone e palloncini per tutti.

- Domenica 25 novembre 2012, dalle ore 9.00 alle ore 12.00:

Colazione nell’Orto. Buon riposo, Madre Terra: riordino dell’orto a cura dei genitori e dei nonni degli alunni della scuola. Studio di fattibilità per la realizzazione di una serra da costruire nella primavera 2013. Evento riservato ai genitori e ai nonni degli alunni della scuola.

- Domenica 25 novembre 2012, dalle 15.00 alle 17.30:

“La rapa gigante”, narrazione animata e “Gioco della semina”

Due simpatici vecchietti, nel loro amato orto, raccolgono ortaggi di ogni genere.

Solo una rapa, Pigna? No! Gigante!, non ne vuole sapere di uscire.

Per fortuna che un topolino... E chi crescerà in quelle scatole di cartone? Sarai proprio tu?

Seguirà rinfresco: pane, marmellata ed acqua. Per bambini dai 4 agli 8 anni

L’iniziativa rientra nella campagna: “Progetto Terra”, progetto didattico della scuola statale dell’infanzia “Madre Teresa di Calcutta” di Valbrembo, attivo sistematicamente dall’anno scolastico 2007 2008.

Brescia

Titolo: Riciclo con Fantasia

Tipologia attività: Laboratorio didattico - Lezione didattica

Dove (Regione, Provincia, Comune): Lombardia, Brescia, Sarezzo

Quando: (Data/e; Ora/e): 25 novembre, dalle ore 14 alle ore 16

Organizzato da: Az. Agr. Catena Rossa

In collaborazione con: Turismo Verde Lombardia

Destinatari: Bambini, Famiglie

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 030 8031465, catenarossa@teletu.it - www.catenarossa.it

Breve descrizione: Fata Smemorina intratterrà bambini e genitori con il laboratorio del riciclo. Nonna Marilena parlerà delle erbe spontanee che si possono utilizzare in cucina e per il proprio benessere con una passeggiata nel prato e nel bosco per individuarle nel loro habitat. Assaggio di tisana per tutti.

Eventuali segnalazioni particolari: Catena Rossa è una fattoria didattica accreditata dalla Regione Lombardia. Si presta particolare attenzione all'ambiente naturale del luogo, cercando di mantenere intatta la bella collina verde che si trova in Valle Trompia, zona intensamente industrializzata.

Titolo: Brescia. Smart City, Education

Tipologia attività: convegno

Dove (Regione, Provincia, Comune): Lombardia, Brescia, Via Trieste 17

Quando: (Data/e; Ora/e): 23 novembre

Organizzato da: Università Cattolica del Sacro Cuore

In collaborazione con: Turismo Verde Lombardia

Destinatari: cittadinanza

Breve descrizione: Il seminario coinvolgerà rappresentanti del mondo politico e istituzionale, della ricerca e delle associazioni per il coordinamento di progetti per Brescia come "Smart City"

Como

Titolo: Alimentazione, tradizioni e saperi locali.

Tipologia attività: Seminario formativo

Dove (Regione, Provincia, Comune): Lombardia, Provincia di Como, Como

Quando: (Data/e; Ora/e): 21/11/2012 dalle 09:30 alle 13:30

Organizzato da: Gruppo di Ricerca sullo Sviluppo Sostenibile, Università degli Studi Milano Bicocca

In collaborazione con: Centro Formazione Professionale di Como

Destinatari: Studenti, Insegnanti, Famiglie, Amministratori locali, Cittadinanza.

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Alline Storni, [0264482840] [www.disat.unimib.it/griss] [alline.storni@unimib.it]

Breve descrizione: nell'ambito del Programma INTERREG Italia/Svizzera SAPALP – "Formazione partecipata: Saper imparare a vivere sostenibile", il GRISS (Gruppo di Ricerca sullo Sviluppo Sostenibile) del Dipartimento di Scienze dell'Ambiente e del Territorio e di Scienze della Terra dell'Università degli Studi di Milano Bicocca ha organizzato un seminario rivolto a studenti, insegnanti ed operatori locali pubblici e privati sul tema della sostenibilità. Il focus specifico dell'incontro è l'esplorazione delle relazioni tra territorio, alimentazione e scelte di consumo per supportare la transizione verso modelli di produzione e consumo più sostenibili. L'educazione ai consumi alimentari sostenibile si inserisce tra le iniziative di formazione dei cittadini e degli operatori, con lo scopo di

favorire la crescita della sensibilità sui delicati equilibri che sostengono la produzione e il consumo alimentare, nonché l'importanza ambientale e culturale della tutela delle tradizioni locali. Proprio in questa ottica, il seminario formativo si propone come un momento di confronto multidisciplinare sulla alimentazione, le tradizioni e saperi locali. In particolare, il seminario sarà l'occasione per mettere a confronto le esperienze di diversi soggetti del mondo accademico e non (enti pubblici, operatori locali e ONG), attraverso l'articolazione di interventi sul tema della alimentazione, proponendo una riflessione sulle modalità di integrazione delle diverse competenze ed esperienze. In questo modo la nostra attività non è meramente informativa ma orientata a diffondere saperi. L'evento si terrà il 21 novembre 2012, dalle 09:30 alle 13:30 al Centro di Formazione Professionale di Como, Via Bellinzona, 88 - Como Monte Olimpino (CO).

Titolo: Spreca meno, mangia meglio! Educazione all'alimentazione consapevole e alla riduzione degli sprechi alimentari

Tipologia attività: Giornata di studio e percorso didattico

Dove (Regione, Provincia, Comune): Lombardia, Como, Cavallasca - via Monte Sasso 1

Quando: (Data/e; Ora/e): 20 novembre 2012; dalle 9.30 alle 16.00

Organizzato da: C.R.E.A. Centro di riferimento per l'educazione ambientale Settore Ecologia e Ambiente della Provincia di Como

In collaborazione con: Settore Agricoltura e Pesca Servizio Zootechnica, Produzioni Vegetali, Alimentazione della Provincia di Como

Con il patrocinio di: Comune di Cavallasca

Destinatari: alunni, insegnanti, addetti alla ristorazione scolastica e genitori della Scuola Primaria "Karol Wojtyla" di Cavallasca

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: [+39 031 230250] [creacomo@provincia.como.it] [www.creacomo.it]

Breve descrizione: La multidisciplinarietà dell'Istituto in tema di alimentazione a scuola fa sì che gli interventi previsti si articolino su diversi livelli, per consentire di attivare un circolo virtuoso scuola-alunni-famiglie:

- bambini: per abituarli a nuove e diversificate esperienze gustative, stimolarli ad assaggiare, ad apprezzare i sapori e a mangiare lentamente;
- insegnanti: per aumentare le competenze specifiche in campo alimentare affinché siano in grado di assumere sempre più aspetti di coordinamento e di progettazione;
- famiglia: in quanto agente educativo primario, ha il compito di confermare e rinforzare i comportamenti e i messaggi educativi ricevuti a scuola;
- servizio di ristorazione scolastica: per sensibilizzare gli addetti alla ristorazione sull'importanza delle fasi di preparazione del piatto e sull'attenzione alle diverse fasi di distribuzione.

Il percorso si concluderà in primavera con la verifica dei risultati conseguiti e la consegna dei "Diplomi di Merito" alle classi. I temi affrontati andranno dall'alimentazione e salute Alla provenienza dei cibi e riduzione degli scarti.

Cremona

TITOLO: Frutta nell'intervallo

Tipologia attività: dimostrazione di soluzioni pratiche

Dove (Regione, Provincia, Comune): Lombardia, Provincia di Cremona, **Casaletto Vaprio, Cremosano, Pieranica, Trescore Cremasco, Vailate**

Quando: (Data/e; Ora/e): 19- 23 novembre, dalle 10.30 alle 10.45

Organizzato da: Istituto Comprensivo di Trescore Cremasco

In collaborazione con: famiglie degli alunni delle scuole

Con il patrocinio di: Provincia di Cremona, Comuni del territorio

Destinatari: alunni delle scuole

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 0373 273120; ic.trescore@libero.it; www.ictrescorecremasco.eu

Breve descrizione: durante l'intervallo dei giorni indicati, gli alunni saranno invitati a consumare frutta e verdura di stagione anziché le consuete merendine. Attualmente nel plesso è già consuetudine il consumo di frutta e verdura negli intervalli dei giorni di Martedì e Giovedì. Durante la Settimana 2012 tale consuetudine verrà estesa a tutti i giorni. Durante le Assemblee di classe previste a fine Ottobre verrà comunicata tale iniziativa ai genitori in modo da coinvolgerli e mettere in luce la valenza educativa (importanza del consumo di frutta e verdura per una sana alimentazione, diffusione tra pari di buone abitudini alimentari, raccolta differenziata della frazione umida,...) dell'azione svolta e le ricadute positive nell'ambito dell'educazione allo Sviluppo Sostenibile (stagionalità dei consumi di frutta e verdura, prodotti a km 0,...). Verranno fornite indicazioni precise sia sulla stagionalità dei prodotti che sulle molteplici possibilità di scelta tra le diverse tipologie di prodotti e sulle modalità di consumo in modo da "convincere" anche i genitori più sospettosi o perplessi. L'iniziativa vedrà il coinvolgimento delle famiglie, realizzazione di striscioni e/o manifesti per pubblicizzare l'evento presso la cittadinanza, il coinvolgimento anche del personale docente e di segreteria, i collaboratori scolastici. I risultati verranno monitorati a conclusione della settimana, con attenzione circa il numero di alunni che hanno aderito, le varietà di tipologia di frutta e verdura consumate, le varietà di modalità di consumo da frutta e verdura, la ricaduta dell'iniziativa nelle settimane successive (quanti consumeranno frutta verdura nell'intervallo anche nei giorni non indicati; quanti avranno aumentato il consumo di frutta e verdura a casa). L'iniziativa verrà comunicata alla stampa locale soprattutto rispetto ai risultati raggiunti.

Altre località iniziativa:

L'iniziativa rientra nel Progetto "Scuole Lombarde Che Promuovono Salute", promossa da: Regione Lombardia e Asl del territorio

TITOLO:La Biodiversità e la salvaguardia del clima

Tipologia attività: visita azienda e laboratori di molitura e panificazione con relative spiegazioni e pratica

Dove (Regione, Provincia, Comune):Lombardia, Cremona, Pessina Cremonese

Quando: (Data/e; Ora/e): 24-25 novembre tutta la giornata

Organizzato da:Az.Agr. Agrituristiche e Fattoria Didattica IL CAMPAGNINO

In collaborazione con: Fattorie del panda

Con il patrocinio di: WWF Fattorie del Panda

Destinatari:Famiglie

Contatti: 3474445607-3460938125;rmignani@inwind.it; www.agriturismoilcampagnino.it]

Breve descrizione: visita azienda e laboratori di molitura e panificazione, spiegazioni e messa in pratica di laboratori di biscotti e pane. Possibilità di degustazione dei menù

dell'ETICHETTA PER IL CLIMA.

Lodi

Madre Terra: alimentazione, agricoltura ed ecosistemi

Tipologia attività: Seminario formativo

Dove (Regione, Provincia, Comune): Lombardia, ITCG "Bassi", via Porta Regale 2, Lodi

Quando (Data/e, Ora/e): 22 novembre 2012, ore 15

Organizzato da: Ufficio Scolastico Territoriale di Lodi

In collaborazione con: Provincia di Lodi, Parco Tecnologico Padano, Movimento Lotta Fame nel Mondo, IP "Merli" di Lodi, ITAS "Tosi" di Codogno, ITCG "Bassi" di Lodi, IPSCT "Einaudi" di Lodi

Destinatari: Insegnanti delle scuole di ogni ordine e grado

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 0371 466824, 3351415217, roberta.michelini.lo@istruzione.it,

<http://www.istruzione.lombardia.it/lodi/>; <https://sites.google.com/site/retescuolaeambiente/>

Breve descrizione: si terrà un seminario di formazione intitolato "Madre Terra" per la sensibilizzazione dei docenti sui temi dell'educazione all'alimentazione consapevole, alimentazione e povertà, agricoltura e paesaggio, rispetto dell'ambiente naturale e culturale, tutela della biodiversità, agricoltura sostenibile e responsabile. Interverranno esperti di enti di ricerca, istituzioni, associazioni e scuole del territorio, e sarà proposto alla rete territoriale di scuole un Percorso Provinciale Madre Terra per l'elaborazione di progetti didattici all'interno del tema dell'anno. Interventi previsti: Stefano Rancati, Provincia di Lodi – Settore Agricoltura, "Tra produzione e paesaggio: il ruolo del sistema agricolo lodigiano nella gestione del territorio"; Davide Ederle, Parco Tecnologico Padano, "Dove troveremo tutto il pane?"; Simona Mori, MLFM, "Sovranità alimentare: un concetto complesso, una realtà semplice. L'esperienza di MLFM tra miele e pomodori"; Carla Astori, IP "Merli", "Lettura del territorio e studio paesaggistico-ambientale preliminare"; Giuseppe Losi, ITAS "Tosi", "L'agroalimentare locale: eccellenze e criticità", Enrica Strada, UST di Lodi, "Madre Terra: tema dell'anno per la rete delle scuole del Lodigiano".

Mantova

Titolo: L'uso sostenibile dell'acqua irrigua nel bacino del Mincio

Tipologia attività: convegno

Dove (Regione, Provincia, Comune): Lombardia, Mantova

Quando (Data/e, Ora/e): il 21 alle ore 16

Organizzato da: Parco del Mincio

Destinatari: organizzazioni e titolari di aziende agricole, enti diversi, studenti universitari, amministratori locali

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 0376 228303, gmarini@parcodelmincio.it; www.parcodelmincio.it

Breve descrizione: si tratta di un convegno di presentazione delle linee guida sull'uso delle acque in agricoltura elaborate per aumentare la consapevolezza degli operatori su come sia possibile migliorare l'impatto del comparto sull'ambiente attraverso un diverso approccio nella gestione delle acque irrigue. Relatori: Dipartimento di Agronomia ambientale dell'Università di Padova, Parco del Mincio. L'incontro si svolge nella sede dell'ente Parco in Piazza Porta Giulia 10 a Mantova. L'iniziativa è una azione richiesta dagli "stakeholder" del progetto "Forum del Mincio", attuato dal Parco del Mincio, la Regione Lombardia, al Fondazione Cariplo e la Provincia di Mantova.

Milano

Titolo: Alimentazione, ecosistemi e responsabilità sociale: una visione d'insieme in Lombardia

Tipologia attività: convegno

Dove (Regione, Provincia, Comune): Milano

Quando: (Data/e; Ora/e): 19/11/2012 ore 9.00-13.00

Organizzato da: Regione Lombardia

In collaborazione con: Ufficio Scolastico Regionale Lombardia

Destinatari: Scuole, Fattorie Didattiche, Parchi,

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 02.67654246, educazione_ambientale@regione.lombardia.it

Breve descrizione: Il convegno vorrà rappresentare un interessante confronto tra i diversi protagonisti del pubblico e del privato, volto ad incrementare la consapevolezza sui temi dell'alimentazione, i fattori motivazionali e una maggiore coesione del sistema in un'ottica di responsabilità sociale.

Titolo: Inaugurazione di un orto per la sperimentazione della produzione di piante aromatiche peruviane

Tipologia attività: Laboratorio formativo/didattico, lezione didattica,

Dove (Regione, Provincia, Comune): Lombardia, Milano, Cinisello Balsamo

Quando: (Data/e; Ora/e): 21 Novembre 2012 dalle ore 12:00 alle ore 14:00

Organizzato da: Acea Onlus

In collaborazione con: Associazione Allpa, Comune di Cinisello Balsamo.

Con il patrocinio di: Comune di Cinisello Balsamo, Regione Lombardia, Provincia di Milano

Destinatari: Studenti delle scuole, insegnanti, famiglie, amministratori locali, cittadinanza.

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Michele Papagna, 02.67574354, www.consumietici.it, consumietici@gmail.com

Breve descrizione: la presente iniziativa si inserisce in un programma progettuale più ampio che vede il progetto "Effetto Terra" quale veicolo di educazione e divulgazione di buone pratiche, orientate all'agricoltura sostenibile. Il progetto intende focalizzare l'attenzione sui sistemi di autoproduzione ed in particolare sulla coltivazione di alimenti biologici per l'autoconsumo attraverso la realizzazione di orti condivisi e/o orti domestici biologici. L'evento inaugurale dell'orto sito in Cinisello Balsamo permetterà di promuovere la conoscenza e la responsabilizzazione della cittadinanza sulle buone pratiche di sostenibilità ambientale favorendo un processo di modifica dei comportamenti di consumo alimentare quotidiano, individuali e collettivi, nella direzione di una maggiore responsabilità ambientale. L'evento sarà realizzato con la collaborazione dell'ingegnere agronomo Victor Serpa Galvez, Presidente dell'Associazione Allpa, associazione ispirata ai principi di solidarietà umana, trasparenza, democrazia, rispetto della natura, delle tradizioni e della diversità dei popoli, che vuole valorizzare e sensibilizzare la popolazione circa l'importanza locale della Biodiversità. L'orto che verrà inaugurato è sito all'interno del "Parco del Grugnotorto, che si estende su 7 Comuni intorno a Milano, interessando Bovisio Masciago, Cusano Milanino, Cinisello Balsamo, Muggiò, Nova Milanese, Paderno Dugnano e Varedo. Si tratta di un'area che ha resistito all'edificazione e che è dedicata principalmente all'agricoltura (piccoli orti gestiti dai cittadini), e che nasconde piccoli boschi, filari e percorsi campestri. Il Grugnotorto è, di fatto, l'anello di collegamento tra tre parchi regionali: il Parco Nord Milano, il Parco delle Groane ed il Parco Valle del Lambro. La sua posizione strategica, anche grazie al Canale Villoresi che lo attraversa, ne aumenta quindi il valore in rapporto a tutto il sistema delle aree verdi del nord Milano e della Brianza.

L'iniziativa rientra nella campagna: "Effetto Terra" promossa da: Acea Onlus in partnership con il Comune di Cologno Monzese e Cinisello Balsamo.

Titolo: Scarrellando e spolpando: laboratorio di educazione al riutilizzo di risorse marginali

Tipologia attività: laboratorio quotidiano rivolto a bambini della scuola primaria, per l'organizzazione della raccolta della frazione umida eccedente della mensa scolastica a uso e destinazione nutrimento di animali di comunità.

Dove: Lombardia / Milano / Cinisello Balsamo

Quando: tutti i giorni feriali; 12.50 – 13.50

Organizzato da: Scuola Primaria del comprensivo "Buscaglia"

Destinatari: Alunni della Scuola Primaria del comprensivo organizzatore.

Contatti :Insegnante Maria Buratti, 3338725678, mariaburatti@libero.it

Breve descrizione: La tematica affrontata sarà l'alimentazione, la produzione, il consumo e gli sprechi.

Breve descrizione: le diverse finalità dell'iniziativa si declinano in una "buona pratica quotidiana" di raccolta della frazione umida rimanente dopo i pasti della mensa scolastica. Gli alunni faranno un'esperienza di lavoro di squadra coordinandosi, dietro le indicazioni e la guida dell'insegnante, tra gruppi di scolari di fasce di età e di abilità manuali differenti, per la raccolta degli alimenti in maniera differenziata. Parallelamente in classe, durante l'orario delle lezioni, gli alunni svolgeranno attività di ricerca legata alla tematica delle risorse e al loro equo utilizzo e distribuzione, apprendendo l'importanza della solidarietà verso altre specie viventi. Verranno poi proiettate immagini e fotografie che saranno anche un contributo per la redazione di articoli sul giornalino del comprensivo destinato ad allievi e genitori.

Titolo: La permacultura: un modello per progettare insediamenti umani sostenibili

Tipologia attività: Laboratorio formativo-didattico

Dove (Regione, Provincia, Comune): San Giuliano Milanese (Milano, Lombardia)

Quando: (Data/e; Ora/e): sabato 24 novembre, ore 10 (incontro sulla permacultura per gli adulti) e ore 14,30 (giro della fattoria e giochi sulla sostenibilità per bambini/e e famiglie)

Organizzato da: Azienda agricola Terra e acqua

In collaborazione con: Associazione culturale Cascina Santa Brera e Cooperativa sociale Praticare il futuro

Con il patrocinio di: abbiamo richiesto il patrocinio del Comune di San Giuliano

Destinatari: famiglie del territorio

Contatti [tel.] [email] [www]: Irene Di Carpegna, 3482627530, info@cascinasantabrera.it, Sandra Cangemi, 3357745510, sandra.cangemi@yahoo.it

Breve descrizione:

- sabato mattina alle 10 si terrà un incontro rivolto agli adulti sulla permacultura, un modello etico e responsabile (praticato nell'azienda agricola) ideato per progettare insediamenti umani sostenibili e soddisfare le esigenze (alimentari e non) degli esseri umani e degli esseri viventi in genere nel rispetto degli equilibri naturali e della fertilità della terra;

- sabato pomeriggio alle 14,30 è previsto per le famiglie un giro della fattoria per mostrare come viene concretamente messo in pratica questo approccio. Per i bambini sono previsti anche attività con gli animali e nell'orto didattico e giochi sulla sostenibilità (La rete della permacultura, il gioco dell'impronta ecologica, "Arraffa", per capire i limiti delle risorse naturali e la loro iniqua distribuzione tra gli esseri umani)

Titolo: Agriturismo Cascina Selva

Tipologia attività: fattoria didattica

Dove (Regione, Provincia, Comune): Lombardia, Milano, Ozero

Quando: (Data/e; Ora/e): Sabato 24 Novembre ore 14.30

Organizzato da: Cascina Selva

In collaborazione con: Con il patrocinio di: WWF Fattorie del Panda Destinatari: Famiglie, scuole

Contatti [tel.] 02/9407039 -392/3434416 [e-mail] info@cascinaselva.it [www]: www.cascinaselva.it

Breve descrizione: durante la giornata del 25 novembre verrà proposta una visita alla cascina per osservare da vicino gli animali che la abitano e a seguire un laboratorio sulla panificazione per far provare ai bimbi come la farina venga trasformata in un fragrante panino che si potrà portare con sé.

Titolo: La trasformazione e la produzione agraria nel rispetto del paesaggio naturale e culturale del territorio in cui vivo

Tipologia attività: Laboratorio

Dove: Regione Lombardia, Provincia di Milano, Comune di Magenta, liceo scientifico “ D. Bramante”, Comune di Morimondo, Comune di Besate, Comune di Robecco sul Naviglio

Quando: 21 novembre 2012 : promozione dell'attività con conferenza; dicembre 2012 a febbraio 2013: Percorsi plurimetodologici didattico- disciplinare; Marzo 2013 : uscita in bicicletta;

Organizzato da: Liceo Scientifico Statale “D. Bramante”; Referente prof.ssa Mariamaddalena Serati

In collaborazione con: Abbazia Cistercense di Morimondo, Cascina Caremma di Besate, Cascina Lema di Robecco sul Naviglio;

Destinatari: alunni liceali di classe prima e seconda (14 e 15 anni)

Contatti tel. 0297290563 mips25000@istruzione.it; www.liceobramante.it

Breve descrizione: l'unità di apprendimento (DA) organizzerà attività con diverse modalità di coinvolgimento dei destinatari;

- conferenza il 21 novembre 2012 presso Aula Magna Liceo Scientifico Statale “ D. Bramane” di Magenta

-visione di films a tema :

-Agenda 21 Est Ticino: “M'appare il territorio” in collaborazione con Cascina Lema, Robecco sul Naviglio

-contenuti disciplinari del curriculum di studi liceale del primo biennio;

-uscita didattica in bicicletta.

Titolo: Amico Lambro – Progetto L'Abbiamo Imbroccata

Tipologia attività: Proiezione documentario e presentazione del progetto L'Abbiamo Imbroccata

Dove (Regione, Provincia, Comune): Lombardia, Milano; San Giuliano Milanese

Quando: (Data/e; Ora/e): 23 novembre 2012 – 17.30

Organizzato da: Legambiente Lombardia, Università Bicocca, Rete Civica di Milano

In collaborazione con: Cooperativa Sociale Praticare Futuro, Amiacque, Prothea, Metropolitana Milanese, Altreconomia

Con il patrocinio di: Fondazione Cariplo

Destinatari: cittadini di Melegnano e San Giuliano Milanese

Contatti [0287386480] [l.baio@legambiente.org] [www.labbiamoimbroccata.it]

Breve descrizione: Proiezione del documentario “Amico Lambro” realizzato dai ragazzi del doposcuola di Cascina Santa Brera all'interno del progetto della cooperativa sociale Praticare il futuro. Serata di approfondimento per scoprire il fiume Lambro da un'altra prospettiva. Interverranno Irene di Carpegna - Cascina Santa Brera; Sandra Cangemi - Cooperativa Praticare il Futuro; Lorenzo Baio - Legambiente Lombardia e Amiacque.

Titolo: Lambro: i sentieri della memoria;

Tipologia attività: Mostra / installazione permanente storico-artistico-letteraria
Escursione lungo il fiume Lambro; Manifestazione culturale
Dove (Regione, Provincia, Comune): Regione: Lombardia; Provincia: Monza Brianza; Comune: Sovico
Quando (Data/e, Ora/e): 23 Novembre (ore 10.12) 25 Novembre (ore 10-16)
Organizzato da: Associazione Green Man. Istituto per la democrazia partecipativa e la cittadinanza europea – Monza (MB)
In collaborazione con: Cartiglio Mantovano Editore (Mantova) Ente Fiere Castello di Belgioioso e Sartirana (PV)
Con il patrocinio di: Parco Regionale della Valle del Lambro; Regione Lombardia (DG Ambiente e Reti); Comune di Sovico (MB); Consorzio Villa Greppi (LC)
Destinatari: studenti delle scuole; Famiglie; Cittadinanza
Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 3487059690; info@greenman.it;
Breve descrizione: diverse le attività proposte
23 novembre – ore 10 – località Molino Bassi a Sovico (MB)
Manifestazione di inaugurazione dell'installazione / mostra permanente a sfondo storico-artistico-letterario, sulla valle del Lambro, denominata Il Mulino dei cittadini del fiume. Ecosito storico-letterario della valle del Lambro, dedicata alla più antica testimonianza di eco cittadinanza attiva sinora individuata dai ricercatori di storia ambientale in Italia.
25 novembre – ore 10 / 16 – località Canonica di Macherio / Cascina del Sasso di Sovico.
Escursione a sfondo storico-ecoletterario lungo il sentiero sulla ponda destra del fiume Lambro lungo il percorso Macherio / Canonica;
Manifestazione culturale (lettura drammatizzata dell'ecoromanzo Con il fiume nel cuore. La quasi leggenda del fiume, accompagnata da musica dal vivo, popolare e colta).
L'iniziativa rientra nella campagna: Lambro: i sentieri della memoria
Campagna promossa da: Green Man - Regione Lombardia - Parco regionale della valle del Lambro

Titolo: Costruiamo uno spaventapasseri e degustiamo i prodotti della cascina

Tipologia di attività: laboratorio didattico
Dove (Regione, Provincia, Comune): Lombardia, Milano
Quando: (Data/e; Ora/e): 24 novembre dalle 15:30 alle 18:00
Organizzato da: Cascina Guazzacame
Destinatari: famiglie
Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 345/0592882, 02/9086659, didattica@cascinaguazzafame.it; www.cascinaguazzafame.it
Breve Descrizione: l'evento consisterà nella visita guidata della cascina e dell'orto. I partecipanti saranno invitati a costruire uno spaventapasseri e a degustare i prodotti dell'azienda.

Titolo: Festeggiamo l'educazione alla sostenibilità

Tipologia attività: proiezioni di video e power point, ascolto di musica, riflessioni, attività pratiche, visite guidate
Dove (Regione, Provincia, Comune): Lombardia, Milano, Cerro al Lambro.
Quando: (Data/e; Ora/e): 19 novembre. ore.10:00, 22 e 23 novembre. ore.11:15
Organizzato da: Anna Canzoneri (del prov. Lipu)
In collaborazione con: Scuola Media "A.Moro"
Con il patrocinio di: Lipu Lodi
Destinatari: alunni, insegnanti
Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 356977651, rondine.canzoneri@gmail.com

Breve descrizione: gli incontri con gli studenti inizieranno con la visione di un lavoro power point sull'agricoltura, sui prodotti naturali e biologici e sulle buone maniere d'acquisto solidale e a km 0. Sarà effettuata una visita guidata in una cascina dove gli studenti saranno guidati in attività pratiche e intrattenuti con canti e musiche ispirate alla natura. A chiusura della giornata si celebrerà una festa.

Titolo: Festeggiamo l'educazione alla sostenibilità

Tipologia attività: proiezioni di video e power point, ascolto di musica, riflessioni, attività pratiche, visite guidate

Dove (Regione, Provincia, Comune): Lombardia, Lodi, Pieve Fissiraga.

Quando: (Data/e; Ora/e): 19 e 22 novembre dalle ore:14:00

Organizzato da: Anna Canzoneri (del prov. Lipu)

In collaborazione con: Scuola Primaria di Pieve Fissiraga

Con il patrocinio di: Lipu Lodi

Destinatari: alunni, insegnanti

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 356977651, rondine.canzoneri@gmail.com

Breve descrizione: gli incontri con gli studenti inizieranno con la visione di un lavoro power point sull'agricoltura, sui prodotti naturali e biologici e sulle buone maniere d'acquisto solidale e a km 0. Sarà effettuata una visita guidata in una cascina dove gli studenti saranno guidati in attività pratiche e intrattenuti con canti e musiche ispirate alla natura. A chiusura delle due giornate si celebrerà una festa.

Monza e Brianza

Titolo: Ecomangiando

Tipologia attività: Laboratorio formativo/didattico / Lezione didattica

Dove: Lombardia, Provincia di Monza-Brianza, Besana in Brianza

Quando: 19-25 novembre

Organizzato da: I.I.S. Gandhi M.K, Indirizzo di Amministrazione, Finanze e Marketing

Destinatari: Studenti delle scuole, famiglie, insegnanti

Contatti: Egle Cóncina / 0362942223 / egleconcina@paravano.eu / www.mkgandhi.

Breve descrizione: gli studenti di due classi seconde di scuola secondaria superiore saranno protagonisti di una Unità Formativa da svolgersi in lingua spagnola ed inglese, incentrata da un lato sul tema del rapporto tra agricoltura e territorio e dall'altra della corretta gestione degli alimenti e delle sue ricadute positive sulla vita del singolo e della società. Tutte le attività previste saranno svolte con un approccio metodologico pratico, che porterà gli alunni ad ampliare le loro conoscenze per formulare norme di autoregolazione, prendere decisioni e trarre conclusioni. I laboratori produrranno registrazioni audiovisuali, e gli studenti parteciperanno alla realizzazione di un orto a scuola.

Titolo: Non lasciare traccia!

Tipologia attività: giochi a squadre per famiglie

Dove (Regione, Provincia, Comune): Lombardia, Monza-Brianza, Comune di Cesano Maderno, il Centro Visite Alex Langer dell'Oasi LIPU via Don Orione, 43; 20811 Cesano Maderno (MB)

Quando (Data/e; Ora/e): 25 novembre 2012 alle ore 14:30

Organizzato da: LIPU-Oasi LIPU Cesano Maderno

Destinatari:Famiglie con bambini

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Tel 0362.546827 ; oasi.cesanomaderno@lipu.it

Breve descrizione: durante la giornata le famiglie saranno coinvolte in attività e giochi volte a stimolare la riflessione sulle scelte quotidiane che influiscono sull'ambiente. Saranno elencate, attraverso le differenti attività, le buone pratiche per promuovere scelte quotidiane più consapevoli.

Titolo: Mensana in corpore sano: a scuola di biodiversità

Tipologia attività: Laboratori didattici, incontri di riflessione

Dove (Regione, Provincia, Comune): Lombardia, Monza e Brianza, Sulbiate

Quando: (Data/e; Ora/e): 21 novembre dalle 10:00 alle 16:00 e alle 20:30

Organizzato da: ACRA – Cooperazione Rurale in Africa e America latina, AIAB Lombardia – Associazione Italiana Agricoltura Italiana Biologica Lombardia

In collaborazione con: Fondazione Cariplo

Destinatari: alunni della scuola, insegnanti della scuola e genitori degli alunni

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: ACRA: 02-27000291, valentinrizzi@acra.it, www.acra.it

Breve descrizione: l'iniziativa, che mira a promuovere la biodiversità agricola e nuovi modelli di produzione e consumo alimentare, proporrà laboratori didattici presso un'azienda agricola la quale offrirà ai partecipanti, oltre a spiegazioni e attività pratiche formative, una merenda biologica. I genitori saranno invitati a partecipare ad un incontro durante il quale si illustrerà e valorizzerà la produzione locale biologica e si tenterà di sensibilizzare gli uditori sull'impatto che hanno le azioni e le scelte dei singoli sull'agricoltura e l'ambiente.

L'iniziativa rientra nella campagna: "Mensana in corpore sano: Buone pratiche di green procurement per l'impegno delle autorità locali nel sostegno a filiere corte, locali e ad alto valore ambientale", progetto finanziato dalla Fondazione Cariplo dal titolo

Pavia

Titolo: Educhiamo alla Sostenibilità; La salute vien mangiando; Come gli studenti vedono il territorio in cui vivono.

Tipologia attività: Seminario formativo

Dove (Regione, Provincia, Comune): Istituto Istruzione Superiore "A. Maserati", Via Mussini, 22, 27058 Voghera, PV

Regione Lombardia

Quando: (Data/e; Ora/e): 23 e 24 novembre dalle 9.00 alle 12.00

Organizzato da: Docenti e alunni dell' I.I.S. "A. Maserati"

In collaborazione con: esperti del territorio, dott. Lorenzo Somenzini, medico sportivo, specialista in Scienze dell'alimentazione e prof. Giuseppe Camerini, ambientalista

Destinatari: Studenti delle scuole della città, insegnanti e famiglie

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: tel.0383/43644; info@istitutomaserati.it; www.istitutomaserati.it;

Prof.ssa Bonini Cinzia: soldinibonini@alice.it; Prof.ssa Torriglia Irma: irma.torriglia@gmail.com

Breve descrizione: l'evento "Educhiamo alla sostenibilità" sarà organizzato in due giornate con due tematiche differenti. Il 23 novembre la prima giornata presso la sede "A. Maserati" di Voghera con "La salute vien mangiando...". Gruppi di alunni delle classi di terzo liceo, presentano approfondimenti riguardanti il tema dell'alimentazione (una dieta equilibrata, analisi qualitativa degli alimenti, Il fast food, il cibo a Km zero, etc.). Seguirà l'intervento del Dottor L. Somenzini sul tema "Mens sana in corpore sano". Seguirà il dibattito; il 24 novembre la seconda giornata presso la sede associata "M. Baratta" di Voghera "Come gli studenti vedono il territorio in cui vivono". Gli studenti del tecnico geometri presenteranno i loro approfondimenti e riflessioni sull'Oltrepo pavese (dalle cave alle oche selvatiche; dal mattone al recupero ambientale; storia di un torrente: lo Staffora;

Genestrello: un fazzoletto di paesaggio e un concentrato di storia; le cascine, i contadini e l'agricoltura : storia degli ultimi 50 anni dei dintorni di Voghera). Seguirà l'intervento del Prof. G. Camerini, ambientalista, sul tema: "Sviluppo sostenibile della provincia di Pavia : il consumo del suolo". Seguirà il dibattito finale.

L'iniziativa rientra nell'area di Progetto dell'Istituto "Salute e prevenzione - Ambiente"

Titolo: Consumo alimentare consapevole

Tipologia attività: lezione didattica del Dottor Fabrizio Mantovani

Dove: Pavia (PV)

Quando: 23 novembre, ore 11-13

Organizzato dalle Docenti Giovanna Stoppini e Laura Megazzini presso l'Istituto ITIS "G.CARDANO" Pavia

Destinatari: Docenti e Studenti dell'Istituto; Contatti 0382-302801; g.stoppini@cardano.pv.it

Breve descrizione: L'intervento del Relatore affronterà diversi temi. Le nostre abitudini alimentari hanno notevoli conseguenze non solo sulla nostra salute ma anche sul mondo che ci circonda; imparare a consumare consapevolmente, quindi, significa in primo luogo prendere atto della necessità di acquistare alimenti la cui produzione non determini un danno per l'ambiente, per altri animali e soprattutto per gli esseri umani. Perseguendo questo importante obiettivo, diventa fondamentale promuovere il consumo di alimenti a chilometro zero o meglio a chilometro equo, oppure alimenti provenienti dalle cooperative solidali o aderenti al commercio equo-solidale, nelle quali si garantiscono ai lavoratori le giuste condizioni di lavoro e di vita, promuovendo al contempo lo sviluppo sostenibile delle aree coinvolte.

Titolo: Alimentazione consapevole e prodotti della tradizione locale, la sostenibilità siamo noi

Tipologia attività: seminari, laboratori, incontri con i genitori e alunni

Dove (Regione, Provincia, Comune): Lombardia, Pavia

Quando: (Data/e; Ora/e): 19-25 novembre

Con il patrocinio di: Ecodeco gruppo A2A

In collaborazione con: Provincia di Pavia, settore Politiche Ambientali, Riserve Naturali, Pianificazione faunistica

Destinatari: alunni, genitori

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 0382-526352/3; info@istitutovoltapavia.it; www.istitutovoltapavia.it

Breve descrizione: diverse le attività:

Lunedì 19 novembre ore 9,00-11,30 Tre attività contemporanee dedicate agli alunni della scuola Secondaria di Primo grado "Cesare Angelini" - classi IIA, IIB e IIC nella sede dell'IIS Volta: 1) Analisi sensoriale degli alimenti (seminario interattivo e attività laboratoriale); relatori: l'esperto interno all'Istituto Volta Prof. Marco Celsa, dietista, coadiuvato dagli alunni del biennio geometri Volta; 2) Sostenibilità e alimentazione: un itinerario tra natura, cibo e cultura (presentazione del lavoro svolto e laboratorio con i colori naturali estratti dagli alimenti); relatori: gruppi di alunni delle classi quarte del liceo artistico Volta; 3) La giungla delle etichette: gli imballaggi degli alimenti (presentazione del lavoro svolto dagli alunni); relatori: gli alunni della classe IIA geometri Volta

Martedì 20 novembre ore 12,15-13,15 I prodotti alimentari a chilometro zero e i prodotti equosolidali (seminario e discussione guidata); relatori: Prof.ri M. Teresa Oldani e Giampaolo Anfosso della scuola C. Angelini; destinatari classi IIA e IIE geometri Volta. Sede IIS Volta

Martedì 20 novembre ore 18,00-19,30 Pane e riso

Presentazione ai genitori dei prodotti realizzati dagli alunni: un calendario sul pane (cl. 1B), un quaderno sulla storia e le tradizioni del riso, il disegno del paesaggio, ricette (cl.1A); Ricette esistenziali - Ritratti "alimentari" di adolescenti, libricino con testi in prosa o poesia (filastrocche), corredato di immagini (disegni eseguiti dagli alunni) e informazioni tecniche degli alimenti utilizzati nelle 'ricette'. Presentazione pubblica con lettura creativa dei testi (cl. IH)

relatori: alunni e docenti delle classi IA e IB e IH Angelini; destinatari: i genitori; sede: scuola Angelini

Mercoledì 21 novembre ore 9,15-10,15 L'uva, un prodotto agroalimentare del territorio pavese; relatori: i bambini della Scuola Primaria Primo Circolo di Pavia; destinatari: la classe IA geometri e IB liceo artistico Volta; sede IIS Volta

Giovedì 22 novembre ore 18,00-19,30 Il cibo giusto - Il commercio equosolidale e la presentazione del lavoro di classe "Agenzia di viaggio" relatori: gli alunni delle classi III E e II C; destinatari: i genitori delle classi IIC Angelini; sede: Scuola C. Angelini

Venerdì 23 novembre ore 11,20-12,30 Il riso, prodotto agroalimentare del nostro territorio (seminario); relatore Ing. Riccardo Ferrario – Curti Riso; interverrà la Dott.ssa Gigliola Santagostino della Provincia di Pavia, settore Politiche Ambientali, Riserve Naturali, Pianificazione faunistica; destinatari classi IIG e IIE geometri Volta e classi IA e IB Angelini. Il seminario verrà trasmesso in videoconferenza presso l'IIS Maserati di Voghera, partner della rete "Ecoscuole in rete". Al termine del seminario gli alunni delle classi IA e IB della Scuola Angelini presenteranno i loro lavori sul pane e sul riso.

Sabato 24 novembre ore 9-12 con l'aiuto di Legambiente il baby eco-comitato dell'Angelini metterà a dimora delle piante per la festa dell'albero; sede scuola Angelini, cortile della scuola. Organizzato da: Istituto di Istruzione Superiore "A. Volta" zona Cravino 27100 Pavia e Scuola Secondaria di Primo grado Cesare Angelini di Pavia.

L'iniziativa rientra nella campagna: l'iniziativa rientra nel progetto di rete provinciale "Ecoscuole in rete" - capofila IIS Volta

Titolo: Natura dietro l'angolo, vita selvatica in campagna

Tipologia attività: mostra fotografica, laboratori per bambini, giochi e visita guidata

Dove (Regione, Provincia, Comune): Lombardia, Pavia, Comune di Pavia

Quando:(Data/e; Ora/e): 25 novembre, dalle ore 10:00 alle 18:00

Organizzato da: LIPU Lega Italiana Protezione Uccelli Oasi LIPU Bosco Negri

Destinatari:famiglie

Contatti [tel.] [@] [www]: 0382/569402 mail: oasi.bosconegri@lipu.it

Breve descrizione: durante l'evento sarà presentata la mostra fotografica "Natura dietro l'angolo, vita selvatica in campagna" sul tema dell'agricoltura mentre i bambini saranno coinvolti in attività ludiche e nella visita guidata al bosco. Al termine delle visite seguirà un laboratorio creativo di "eco addobbi natalizi" in cui i bambini realizzeranno addobbi per il proprio albero di natale utilizzando gli imballaggi dei prodotti alimentari e i materiali naturali raccolti nel bosco. Durante la giornata si farà la presentazione e lettura del libro "Cuochi per Natura".

Varese

Titolo: La campagna in gioco

Tipologia attività: laboratorio ludico

Dove (Regione, Provincia, Comune): Lombardia, Varese, Comune di Inarzo Varese, Centro visite riserva palude brabbia Via patrioti 22

Quando: (Data/e; Ora/e): 25 novembre, ore 14:30

Organizzato da: LIPU Lega Italiana Protezione Uccelli Oasi LIPU Palude Brabbia

Destinatari: famiglie con bambini dai 7 anni in su.

Contatti [tel.] [@] [www]: 0332/964028 e-mail: oasi.brabbia@lipu.it ; www.lipu.varese.it

Breve descrizione: saranno promosse attività volte a sfidare le famiglie alla scoperta della biodiversità degli ambienti agricoli e della campagna.

Titolo: EDUC@MBIENTE

Tipologia attività: Lezione e laboratorio formativo didattico

Dove (Regione, Provincia, Comune): Comune di Tradate 21049 (VA)

Quando (Data/e, Ora/e): Giovedì 22 Novembre 2012

Organizzato da: Comune di Tradate P.zza Mazzini 6 Tradate Ufficio Cultura, progetti laboratori e lezioni a cura di: Dott. Arch. Valentina Gadda e Dott.ssa Silvia Martinelli

In collaborazione con: Istituto Comprensivo Completo G. Galilei Via Trento Trieste 21049 Tradate (VA)

Destinatari: Alunni delle classi 1° della Scuola Secondaria di 1° Grado Istituto Comprensivo G. Galilei Tradate

Contatti [tel.] [@] [www]: Geom. Giorgio Colombo; Tel 0331/826860; 0331/82682; Fax 0331/82689; tradatecultura@libero.it

Breve descrizione: diverse le attività proposte e tanti gli argomenti affrontati:

- UN APPETITO DA CITTADINI CONSAPEVOLI: Accenno all'Agricoltura biologica, all'Agricoltura sostenibile come prevenzione delle patologie metaboliche legate all'uso dei pesticidi e delle sostanze inquinanti, accenno al rapporto tra Agricoltura e Paesaggio inteso come tutela dell'ambiente naturale e culturale; Agricoltura sostenibile e carattere di Universalità del tema: Tutela della qualità delle risorse idriche e accesso universale all'acqua potabile; Agricoltura sostenibile e distribuzione delle risorse: qualità, sprechi, equità distributiva e mercati internazionali delle materie prime;
- I MENU DELLE POPOLAZIONI Alimentazione e povertà; Alimentazione, tradizioni e saperi locali;
- CHE CONSUMATORE SEI? Le regole del consumatore consapevole Educazione all'alimentazione consapevole: prevenzione, educazione ed informazione; Alimentazione e salute; Alimentazione come fattore di convivialità.
- IL DETECTIVE DEGLI ALIMENTI. Diventiamo investigatori e scopriamo cosa si nasconde dietro alle etichette, agli imballaggi quando facciamo la spesa. Alimentazione, produzione consumo e sprechi; Quali conseguenze ecologiche può avere il consumo di cibo? Quanto si spreca? Come si può diventare consumatori più attenti?
- LA FIERA DELLE COSE BUONISSIME Scopriamo i tempi dell'agricoltura sostenibile: coltivazione e consumi stagionali, freschezza e qualità dei prodotti; Agricoltura e patrimonio culturale: sapori, tradizioni e antichi saperi locali; il chilometro zero.

Marche

Titolo: Acque potabili ed alimenti: dal monitoraggio alle problematiche connesse con le attività agricole.

Tipologia attività: laboratorio formativo/didattico.

Dove: Regione Marche, Comune di Ancona, Comune di Pesaro, Comune di Macerata.

Quando: 19-22 novembre, dalle 9:30 alle 13:00.

Organizzato da: ARPAM - Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale delle Marche Direzione Generale, Dipartimento Provinciale di Ancona

In collaborazione con: Ufficio Scolastico Regionale per le Marche

Con il patrocinio di: Regione Marche, Ufficio Scolastico Regionale per le Marche
Destinatari: studenti delle istituzioni secondarie di 1° e 2° della Provincia di Ancona ed insegnanti.

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Dott. Stefano Orilisi, 07128732424 - 403; stefano.orilisi@ambiente.marche.it; arpam.dipartimentoancona@ambiente.marche.it; PEC: arpam.dipartimentoancona@emarche.it, www.arpa.marche.it;

Breve descrizione: l'iniziativa prevede quattro incontri formativi/didattici e delle visite guidate al Laboratorio ARPAM del Dipartimento Provinciale di Ancona. Personale esperto e qualificato dell'Agenzia condurrà attività in aula con lezioni, tavole rotonde presentazione dei controlli effettuati dall'ARPAM sulle acque e sugli alimenti vegetali. Durante l'attività d'aula gli studenti verranno guidati alla scoperta delle modalità per consultare i dati e le informazioni ambientali ed epidemiologiche elaborate dall'Agenzia e disponibili sul sito internet istituzionale. I laboratori coinvolgeranno attivamente gli studenti in prove analitiche su acque potabili ed alimenti di origine vegetale attraverso il supporto tecnico di chimici, biologi, fisici, geologi etc. Al termine delle attività verrà distribuito agli studenti un questionario sulle tematiche affrontate, che indurrà una riflessione sugli stili di vita, sui valori, sui comportamenti sostenibili.

Ancona

Titolo: La Mia Terra Vale! Partecipare alla tutela della biodiversità e alla cura del territorio

Tipologia attività: seminario di aggiornamento per docenti

Dove (Regione, Provincia, Comune): Regione Marche, Palazzo Leopardi - Sala Verde - Via Tiziano n. 44 - Ancona

Quando: (Data/e; Ora/e): 20 e 21 novembre 2012, dalle 15.00 alle 19.00

Organizzato da: CTS (Centro Turistico Studentesco e Giovanile) e Regione Marche

Destinatari: docenti di scuole primarie e secondarie (dalle classi IV e V della primaria fino alle secondarie di II grado)

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: www.lamiaterravale.it/it/junior; scuole.farenait@cts.it;

Breve descrizione: il seminario rientra nelle attività di fa.re.na.it. un progetto biennale di educazione ambientale per le scuole primarie (4 e 5) e secondarie di I e II grado, il cui obiettivo è la valorizzazione della Rete Natura 2000 in Italia e delle pratiche agricole sostenibili. Questa iniziativa si inquadra nell'ambito di un più ampio progetto di comunicazione, finalizzato a promuovere la conservazione della biodiversità in Italia, in particolare nelle aree rurali. Il progetto fa.re.na.it è realizzato dal CTS (Centro Turistico Studentesco e Giovanile, associazione nazionale di protezione ambientale), in partenariato con ISPRA, Regione Lombardia, Coldiretti e Comunità Ambiente s.r.l. È realizzato con il contributo economico del Programma Life+ della Commissione Europea (Life 2010/INF/IT/272) nonché con il cofinanziamento del Ministero dell'Ambiente e del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, della Regione Marche e di numerose altre amministrazioni regionali e provinciali. Il mondo della scuola è un elemento chiave per le strategie di comunicazione e sensibilizzazione all'interno di una comunità. Per questo il progetto fa.re.na.it ha previsto di lanciare un concorso per dare spazio all'iniziativa dei ragazzi e dei loro insegnanti, per costruire un'alleanza concreta per la biodiversità. La campagna di educazione ambientale si avvia con una Azione Pilota nell'a.s. 2012-2013 in 8 Regioni italiane, tra le quali la regione Marche. Pertanto, nei giorni 20 e 21 novembre 2012, si terrà il seminario di formazione e aggiornamento per i docenti interessati ad aderire al progetto. La partecipazione è gratuita. Il seminario è riconosciuto dal MIUR ai sensi dell'aggiornamento professionale (DM 90/2003). Iscrizioni e adesioni

entro il 15 novembre 2012, registrandosi sul sito www.lamiaterravale.it/it/junior; o scrivendo a scuole.farenait@cts.it.

Titolo: Il miglior menu' a Km zero

Tipologia attività: concorso, lezione didattica

Dove (Regione, Provincia, Comune): Marche, Ancona, Arcevia, Cerreto d'Esi, Fabriano, Genga, Serra San Quirico

Quando: 19-25 novembre e anno scolastico 2012/2013

Organizzato da: Comunità Montana dell'Esino Frasassi, ente Gestore del Parco Gola della Rossa e di Frasassi.

In collaborazione con: Slow Food, Coldiretti, CIA, INFEA Marche, Scuole del territorio.

Studenti ed insegnanti delle scuole, Cittadinanza, Turisti, Famiglie

Contatti: Telefono:0731/86122 (interno 203), Email: biblio.parco@parcogolarossa.it ; info@parcogolarossa.it

Sito web : www.parcogolarossa.it ; www.cmesinofrasassi.it

Breve descrizione: nel mese di novembre il Parco propone il progetto come percorso ludico-didattico che accompagna i ragazzi nella galassia dei cibi locali e quelli a km zero, puntando a rieducare e trasmettere informazioni di base e gli approfondimenti utili a sviluppare il senso critico necessario a fare acquisti "consapevoli". Dove e come nasce un prodotto, come è fatto, come arriva sulla nostra tavola, con un occhio di riguardo ai tesori culinari del nostro territorio, con la collaborazione di Slow Food e di Coldiretti. A integrare il progetto i ragazzi dovranno, con l'aiuto delle famiglie e degli insegnanti, ricercare le ricette di una volta e sceglierne in particolare 10 più rappresentative del territorio di appartenenza, da proporre a famiglie e imprese del settore locali. I migliori menu' selezionati saranno poi giudicati da una commissione di esperti appositamente individuata. Il menù ritenuto migliore sulla base delle materie prime adoperate, della tipicità dell'offerta gastronomica e del minor impatto ambientale, sarà premiato.

Altre località iniziativa: nei Comuni del Parco Gola della Rossa e di Frasassi. L'iniziativa rientra nel progetto della Rete Cea Parco Gola della Rossa e di Frasassi promossa da Rete Infea Marche.

Titolo: W la frutta

Tipologia attività: lezione didattica con dimostrazioni di soluzioni pratiche

Dove (Regione, Provincia, Comune): I. C. "R. Sanzio" Falconara Marittima (AN)

Quando: (Data/e; Ora/e): martedì 20 novembre 2012

Organizzato da: I. C. "R. SANZIO" Falconara M.ma

In collaborazione con: CEA Falconara M.ma; ZONA FRANCA

Destinatari: alunni ed insegnanti dell'I. C.

Contatti [tel.] [@] [www]: Franca Proietti; tel. 3498761198

Email: franca.proietti@teletu.it; falconord@tin.it

Breve descrizione: gli insegnanti terranno una lezione durante la quale sottolineeranno l'importanza della frutta per la salute e il suo utilizzo per una dieta corretta; la lezione si concluderà con una merenda a base di frutta e di stagione. L'iniziativa sarà completata da un volantino che verrà affisso in ogni aula dei vari plessi, dove saranno illustrate in modo sintetico i principali argomenti trattati durante l'iniziativa e le sue finalità.

Titolo: Madre terra: alimentazione, agricoltura ed ecosistema

Tipologia attività: Mostra, Lezioni didattiche, Laboratori formativo/didattico, dimostrazione di soluzioni pratiche

Dove (Regione, Provincia, Comune): Marche, Provincia di Ancona, Comune di Falconara Marittima

Quando: (Data/e; Ora/e):19-25 Novembre, dalle 9.00 alle 18.00

Organizzato da: Centro di Educazione Ambientale Centro Ambiente e Pace del Comune di Falconara Marittima

In collaborazione con:Istituto Comprensivo Falconara Centro via della Repubblica, 6;
Istituto Comprensivo Raffaello Sanzio via Marconi, 29; Istituto Comprensivo Galileo Ferraris Via Speri, 32; Bottega Mondosolidale sede di Chiaravalle, via D'Antona Chiaravalle Ancona;

Con il patrocinio di: Comune di Falconara Marittima

Destinatari: Alunni e Famiglie degli alunni dei tre Istituti Comprensivi Scolastici, cittadini del Comune di Falconara M.ma

Contatti [tel.] [@] [www]: Nome e Cognome: Laura Faccenda; Telefono 1 :071-911213

Telefono 2 (eventuale): 0719177232; Email: cea@comune.falconara-marittima.an.it

Breve descrizione: diversi programmi per ogni Istituto Comprensivo:

- IC FALCONARA CENTRO

Dove: (le iniziative saranno effettuate presso il plesso della Scuola Secondaria I° Giulio Cesare di via della Repubblica 6 e Sala Mostre comunale in via N. Bixio). Il CEA, in collaborazione con l'Eco Comitato degli studenti della Scuola Secondaria di I° G. Cesare (gruppo di 40 ragazzi che promuovono riflessioni sulla sostenibilità ambientale a scuola) proporrà approfondimenti sull'alimentazione, in occasione di una mostra sul cacao per gli alunni delle scuole Primarie D. Alighieri e G. Leopardi e gli alunni dell'infanzia Peter Pan e Falconara Alta. Inoltre, saranno allestiti stand per proporre merende alternative utilizzando i prodotti del commercio equo e solidale in collaborazione con la Bottega Mondo Solidale di Chiaravalle. Saranno proposti dei laboratori didattici sulla cioccolata. La mostra sarà visitabile anche dai cittadini durante i pomeriggi di lunedì 19, martedì 20 e mercoledì 21 novembre, presso la sala mostre di via N. Bixio, Falconara Marittima.

- IC FALCONARA NORD Raffaello Sanzio. Dove : (le iniziative saranno effettuate presso tutti plessi scolastici dell'Istituto). L'Istituto Comprensivo Raffaello Sanzio, durante la SETTIMANA DESS, proporrà a tutte le classi delle scuole dell'Infanzia Aquilone e Zambelli, delle scuola Primaria L. da Vinci e G. Marconi e della Scuola Secondaria di I° M. Montessori una giornata sulla corretta alimentazione, in particolare sulla frutta a scuola. Tutti gli alunni saranno invitati a fare merenda con la frutta. Gli insegnanti affronteranno il tema della corretta alimentazione con lezioni didattiche e giochi in classe per promuovere riflessioni sulla propria alimentazione.

- ISTITUTO COMPrensIVO GALILEO FERRARIS; Dove : (le iniziative saranno effettuate presso tutti plessi scolastici dell'Istituto); Gli alunni dell'Istituto Comprensivo G. Ferraris durante la settimana affronteranno delle lezioni in classe per approfondire in particolare la tematica dell'agricoltura sostenibile, nonché affrontare il tema degli OGM e dell'agricoltura biologica. Con gli alunni delle scuole dell'infanzia saranno effettuate delle letture animate sulla corretta alimentazione.

Titolo: Madre Terra: Alimentazione, Agricoltura ed Ecosistema

Tipologia attività: Evento espositivo, Laboratorio interattivo didattico/formativo, Lezioni didattiche, Mostra e Incontro\Evento fra insegnanti, alunni, famiglie e cittadinanza.

Dove: Regione Marche, Provincia di Ancona, Comune di Ancona; Via Matteotti n. 21

Quando: dal 19 al 24 novembre 2012

Organizzato da: Scuola Paritaria Maestre Pie Venerini

Destinatari: Studenti delle scuole, Insegnanti, Famiglie e Cittadinanza

Contatti [tel.] [@] [www]: Nome e Cognome: Docente referente: Annalisa Appiotti

Telefono 1: 071.200519; Telefono 2: 335.7668702; Email: info@scuolavenerini.an.it; Email 2: appiotti.annalisa@alice.it; Sito Web: www.scuolavenerini.an.it

Breve descrizione: la scuola aderirà organizzando:

- una mostra pubblica multimediale realizzata con il video elaborato dagli alunni della 3^aA della Scuola Secondaria di 1°Grado "Il menu amico del pianeta" nell'ambito del concorso legato al programma Panda Club WWF Nei Limiti di un solo Pianeta sull'alimentazione sostenibile, nell'a.s. 2011/2012. Tale mostra sarà aperta al pubblico dal 19 al 24 novembre 2012 con i seguenti orari: dal lunedì al venerdì, la mattina dalle 8.00-13.00 mentre il pomeriggio dalle 14.30-16.30 e il sabato dalle 8.00-13.00. Gli alunni saranno relatori e guide per il pubblico e illustreranno il percorso didattico che ha portato all'elaborazione del video.
- un laboratorio interattivo didattico/formativo: realizzazione di un supermercato dedicato alla frutta e alla verdura, dove i visitatori dovranno associare i vari tipi di prodotti alla loro stagione; alla fine dell'attività riceveranno in regalo una delle ricette culinarie tradizionali recuperate dai nonni.
- degli incontri ed aperture della scuola: la mattina di sabato 24/11/2012 si realizzerà un momento/evento di condivisione delle attività realizzate fra insegnanti, alunni, famiglie e cittadinanza.
- Ulteriori iniziative didattiche differenziate in rapporto all'età e alla classe frequentata, esse coinvolgeranno gli alunni della scuola dal 19 al 24 novembre 2012.

Titolo: Alla Scoperta del Cacao Solidao

Tipologia attività: Mostra sul cacao fornita dalla Bottega Solidale di Genova e guidata dagli alunni dell'EcoComitato della scuola secondaria di primo grado "C. G. Cesare"; laboratori didattici e manipolativi per i bambini delle scuole dell'infanzia, primarie e secondaria di primo grado sul cacao e cioccolato con particolare riguardo all'altro cioccolato, quello equo e solidale; lezione per adulti sul cacao e cioccolato visto dal punto di vista nutrizionale; letture animate sulle leggende legate al cacao per i bambini della scuola dell'infanzia e delle prime due classi di scuola primaria; laboratorio di pasticceria e di gelateria al cioccolato; laboratorio scientifico su "la chimica in cucina"; merende solidali; mercatino dei prodotti del commercio equo e solidale.

Dove: regione Marche, provincia di Ancona, comune di Falconara marittima.

Quando: dal 19 al 25 novembre 2012

Organizzato da: Istituto Comprensivo Falconara Centro

In collaborazione con: CE "Ambiente e pace" del comune di Falconara M.

Destinatari: Alunni, docenti, genitori dell'Istituto Comprensivo Falconara Centro e cittadinanza tutta

Contatti prof. ssa Gabriella Guaglione (referente progetto), tel 347 1765268, indirizzo @: buffarini@alice.it

Breve descrizione: l'evento attorno al quale ruota tutta la Settimana è la mostra "Alla scoperta del cacao solidao", molto adatta sia ai piccoli della scuola dell'infanzia e della primaria sia ai ragazzi più grandi della secondaria. Saranno i ragazzi dell'EcoComitato della scuola media a guidare i loro compagni più piccoli alla scoperta del cacao. La mostra sarà ospitata dal 19 al 21 novembre presso i locali del mercato coperto a Falconara, in questo modo potrà essere vistata anche dalla cittadinanza, poi sarà a disposizione di alunni, genitori e docenti presso i locali della scuola media "C. G. Cesare". Durante la visita alla mostra sarà possibile effettuare dei laboratori didattici e gustativi sul cacao ed il cioccolato, in particolare quello del commercio equo e solidale. Durante tutta la settimana le diverse classi effettueranno delle attività diversificate che avranno come oggetto il cacao, il cioccolato e le differenti forme di mercato. I ragazzi più grandi effettueranno laboratori scientifici sulla chimica in cucina.

Titolo: Madre terra

Tipologia attività: tavola rotonda-seminario, laboratorio formativo/didattico
Dove (Regione, Provincia, Comune): Marche, Ancona, comune di Castelfidardo
Quando (Data/e, Ora/e): Domenica 11/11/2012 ore 10-16; lunedì 19/11/2012 ore 10-12; venerdì 23/11/2012 ore 18-20; 26-28-30/11/2012 ore 21-23
Organizzato da: Fondazione Ferretti C.E.A. "Selva di Castelfidardo", Italia Nostra sez di Castelfidardo, Comune di Castelfidardo, I.C. "P.Soprani", I.C. Mazzini, Scuola Paritaria "S.Anna", ITIS "A.Meucci", Protezione Civile, Forestalp Soc. Coop., ASSAM Marche
In collaborazione con: Regione Marche, Provincia di Ancona
Destinatari: Studenti delle scuole, insegnanti, famiglie, cittadinanza
Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Fondazione Ferretti 071/780156; info@fondazioneferretti.org; www.fondazioneferretti.org;
Breve descrizione: Il lancio delle iniziative organizzate dalla Fondazione Ferretti di Castelfidardo per la Settimana UNESCO 2012 è previsto nella giornata di domenica 11 novembre. La giornata dal titolo "Madre Terra" si svolgerà presso il C.E.A. "Selva di Castelfidardo" e sarà dedicata proprio alla valorizzazione della Madre Terra e dei suoi prodotti per comprendere il forte legame tra l'uomo e la natura, tra alimentazione ed agricoltura sostenibile. Si propone alla cittadinanza ed alle famiglie di trascorrere una giornata all'aperto riscoprendo le antiche tradizioni contadine con la dimostrazione di raccolta di olive nell'oliveto biologico della Fondazione, valorizzando la biodiversità con visite guidate alla Selva di Castelfidardo e Nordic Walking, promuovendo la filiera corta con la presenza di un mercatino di prodotti tipici locali, coinvolgendo i bambini in attività ricreative attraverso laboratori di riuso del materiale. Dopo questa giornata di lancio ci saranno due incontri specifici sull'educazione all'alimentazione consapevole destinati agli studenti delle scuole, agli insegnanti, alle famiglie, che si svolgeranno con la collaborazione delle scuole del territorio. Il primo incontro dal titolo "Questione di etichetta" sarà lunedì 19 novembre dalle ore 10.00 alle 12.00 presso l'ITIS "A.Meucci" di Castelfidardo, dove gli studenti potranno confrontarsi con uno o più esperti dell'ASSAM Marche sulla lettura delle etichette alimentari. Il secondo incontro si svolgerà presso la conferenze del Comune di Castelfidardo venerdì 23 novembre dalle 18.00 alle 20.00 a cui sono invitati in particolare gli studenti, le famiglie e gli insegnanti degli Istituti Comprensivi Mazzini, Soprani e S.Anna. L'incontro sarà comunque aperto a tutta la cittadinanza per riflettere sui consumi e sul nostro stile di vita alimentare. Durante questi incontri verrà proposto alla comunità il corso introduttivo sull'assaggio dell'olio "Dalla Madre Terra...l'olio buono" che si articolerà in tre serate (26-28-30 novembre 2012) e tratterà argomenti relativi alla storia dell'olio e alla sua diffusione, le caratteristiche organolettiche e la valutazione della qualità dell'olio. Si assaggerà anche l'olio nuovo extravergine biologico monovarietale di Leccino e Raggia della Fondazione Ferretti C.E.A. Selva di Castelfidardo.

Titolo: Sviluppo sostenibile Pianesiano

Tipologia attività: gazebo informativo, mostra, conferenza
Dove (Regione, Provincia, Comune): Marche, Ancona, Piazza Roma.
Quando (Data/e, Ora/e): 24 e 25 novembre dalle 10:00 alle 18:00
Organizzato da: UPM Un Punto Macrobiotico
In collaborazione con: Scuola Primaria Faiani, Scuola Primaria Tommaseo
Con il patrocinio di: Regione, Provincia, Comune
Destinatari: studenti delle scuole, famiglie, cittadinanza
Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 071200305, denis.provinciali@alice.it
Sabato 24, ore 18:00 presso "Sala Melpomene" del Teatro delle Muse, conferenza sul tema: "Ambiente-Agricoltura-Alimentazione-Salute-Economia".

Breve descrizione: durante le due giornate i ragazzi delle scuole saranno informati e formati sulle tematiche legate l'alimentazione e l'agricoltura sostenibile attraverso lezioni e approfondimenti. La cittadinanza verrà coinvolta nella riflessione attraverso punti informativi nella città e con la partecipazione alla conferenza.

Titolo: Curiamo la nostra madre terra: più agricoltura biologica, meno discariche

Tipologia attività: escursione e laboratori

Dove (Regione, Provincia, Comune): Marche, Ancona

Quando: (Data/e; Ora/e): 19-20 e 24 novembre

Organizzato da: Istituto Professionale " Egisto Pieralisi" Di Jesi Professoressa Cinzia Pollonara

In collaborazione con: Istituto Professionale " Serafino Salvati" Di Pianello Vallesina

Destinatari: classi IA, IC, IIIH, IVH e VH

Contatti [tel.] [@] [www]: 3804551463; pollon@alice.it

Breve descrizione: la manifestazione si aprirà con l'escursione al Parco Naturale Regionale del Monte Conero alla quale seguiranno il laboratorio formativo/didattico con visita alle colture officinali dell'azienda agricola dell'Istituto professionale "Serafino Salvati" e lezioni/attività ricreative in aula.

Titolo: "7 forchette x 7 coltelli | pic nic nell'orto"

Tipologia attività: spettacolo, laboratorio didattico

Dove (Regione, Provincia, Comune): Marche, Ancona, Senigallia, Marzocca

Quando: (Data/e; Ora/e): 21 novembre dalle 9:00 alle 12:30

Organizzato da: Inteatro CEA - Centro di Educazione Ambientale della rete INFEEA Marche

In collaborazione con: Scuola Primaria Don Milani (Istituto Comprensivo Senigallia Sud) e Regione Marche

Destinatari: Studenti della scuola elementare

Contatti [tel.] [@] [www]: 071 9090007, cea@inteatro.it, www.inteatro.it/ambiente

Breve descrizione: in collaborazione con la Scuola Don Milani di Marzocca, Inteatro presenterà "7 Forchette per 7 Coltelli – Pic-Nic nell'orto", spettacolo teatrale nato dalla volontà di promuovere la formazione di una coscienza alimentare e di un consumo critico attraverso un approccio creativo. Allo spettacolo seguirà un laboratorio durante il quale i bambini approfondiranno giocando le tematiche relative all'alimentazione affrontate durante lo spettacolo, mettendo alla prova le proprie conoscenze e acquisendone di nuove.

L'iniziativa rientra nella campagna: Sistema Nazionale INFEEA

promossa da: Regione Marche

Tipologia organizzazione: Associazione culturale riconosciuta

Ascoli Piceno

Titolo: Educazione all'alimentazione consapevole: tradizioni, saperi locali e qualità degli alimenti.

Tipologia attività: Convegno e laboratorio didattico

Dove (Regione, Provincia, Comune): Regione Marche, Provincia di Ascoli Piceno, Comune di San Benedetto del Tronto

Quando: (Data/e; Ora/e): 19-20 novembre, ore 9.00-13.00

Organizzato da: CEA Torre sul Porto

In collaborazione con: Università di Camerino

Con il patrocinio di: Comune di San Benedetto del Tronto

Destinatari: Studenti delle Scuole Superiori

Contatti: Riserva Sentina 0735.794278/9, info@riservasentina.it; Unicam 0737.404931, luca.bracchetti@unicam.it

Breve descrizione:L'incontro si articolerà in due momenti: lezione frontale e attività di laboratorio. Per quanto riguarda la lezione frontale si tratterà il tema dell'alimentazione partendo dai diversi tipi di coltivazione e arrivando a trattare nello specifico i prodotti tipici della nostra terra sensibilizzando gli studenti sull'importanza del consumo consapevole. Per quel che riguarda l'attività di laboratorio verranno effettuati dei saggi per la determinazione della massa grassa degli alimenti. L'iniziativa rientra nella campagna per l'informazione, la formazione e l'educazione ambientale nel territorio regionale, annualità 2012-2013, promossa da: Centro di Educazione Ambientale (CEA) Torre sul Porto.

Titolo: Madre Terra: Alimentazione, Agricoltura ed Ecosistema

Tipologia attività: lezioni di esperti a scuola; frutta bio a colazione a km 0; laboratorio verde:orti biologici nelle scuole autogestiti e coltivati dai genitori ; laboratorio del gusto:la natura in tavola; laboratori creativi:i colori dell'orto;

Dove (Regione, Provincia, Comune): Marche; Provincia di Ascoli Piceno; Comune San Benedetto del Tronto;

Quando (Data/e, Ora/e): 16-19 -20-23 novembre dalle ore 9.45 alle 12.00;

Organizzato da: Ic "San Benedetto Del Tronto Centro"; Scuola Infanzia/Scuola Primaria

In collaborazione con: Ente Comunale; Copata Agriservice; Cooperativa A Piccoli Passi "Progetto Alimentiamoci"

Con il patrocinio di: ente comunale

Destinatari: Alunni: Isc Centro- Isc Nord - Isc Sud Progetto In Rete

Contatti [tel.] [@] [www]: Referente: Laura Fazzini; Tel 347/6426530

E-MAIL lfazzini@libero.it; TEL. Scuola 0735/81706

Breve descrizione: diverse le attività: lezioni di esperti, Lezioni teoriche e multimediali a scuola sul tema ALIMENTAZIONE e SALUTE a cura della Cooperativa "A piccoli passi" con attività pratiche e dimostrative, lezioni a scuola a cura di esperti in ALIMENTAZIONE e d AGRICOLTURA BIOLOGICA della Copata Agriservice (società consortile agricola) con utilizzo di tecnologie comunicative ed informatiche. (16-19-novembre dalle 9.45 alle 12.00) visita al Punto vendita di prodotti biologici (20 e 23 novembre) e successiva uscita guidata alle fattorie didattiche con il coinvolgimento dei genitori.

DALL'ULIVO ALL'OLIO:Raccolta delle olive presenti nel giardino della scuola non trattate con pesticidi chimici. Successiva osservazione delle fasi di produzione e degustazione di pane con olio biologico.

LABORATORIO VERDE autogestito dai genitori: sistemazione ed osservazione diretta dei prodotti autunnali presenti (melograno-ulivo-zucche) con brevi cenni di agricoltura biologica,filiera corta a Km 0.

LABORATORI del GUSTO: La natura in tavola:Raccolta e degustazione di alcuni prodotti e conoscenza dell'agricoltura come fonte di riscoperta dei sapori e tradizioni culturali locali

FRUTTA BIO A COLAZIONE: consumo di frutta nelle scuole dell'infanzia offerta dall'Ente Comunale e proveniente da agricoltura locale. Con l'abolizione delle colazioni portate da casa oltre a consumare un prodotto di stagione si riducono i rifiuti (involucri)e si raccolgono gli scarti nel cestello dell'umido.

LABORATORI CREATIVI: I colori dell'orto" rappresentazioni grafiche creative a cura degli alunni

Titolo:alimentazione salute e benessere a scuola

Tipologia attività: per l'intera settimana lezioni in classe,attività pratiche e dimostrative,consumo di frutta biologica nelle scuole dell'infanzia, laboratori creativi tematici a cura degli alunni; in data 20 novembre 2012 presso l'auditorium comunale in

Organizzato da: Istituto Comprensivo di Acquasanta Terme
In collaborazione con: Regione Marche- Provincia di AP, Comuni di Acquasanta Terme ed Arquata del Tronto

Destinatari: Studenti scuole di tutti gli ordini presenti nell'Istituto

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 0736/805030, fax 805029, www.iscacquasanta.it

Breve descrizione: la manifestazione si articolerà in differenti corsi per la formazione di operatori turistici-ambientali e per la valorizzazione culturale, economica e sostenibile del territorio. Si terranno corsi di: fotografia, informatica, di video-documentari, economia per ricerca gestione risorse, recupero tradizionali locali, tecnica pubblicitaria. I corsi porteranno alla produzione di materiale specifico attraverso il coinvolgimento degli studenti in attività pratiche e in laboratori.

Titolo: Alimentazione: salute e benessere al nido - Aliment-azione al nido: ne facciamo.... di cotte e di crude...”

Tipologia attività: laboratori didattici, evento celebrativo

Dove (Regione, Provincia, Comune): Marche, Ascoli Piceno, San Benedetto del Tronto

Quando: (Data/e; Ora/e): dal 19 al 23 novembre'12, *fasce orarie mattutine e pomeridiane a seconda del servizio di seguito specificato.

Organizzato da: servizi educativi 0-6 del Comune di San Benedetto del Tronto

In collaborazione con: ISC Nord, ISC Centro, ISC Sud

Con il patrocinio di: Comune di San Benedetto del Tronto

Destinatari: educatrici, operatori, bambini/e, genitori

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 0735-794576, tancredir@comunesbt.it

Breve descrizione: le numerose attività previste sono: itinerari didattici sui prodotti della terra – frutta e verdura del periodo autunnale, escursioni, raccolta delle olive, merende con prodotti di stagione, racconti e attività ludiche. Il 20 novembre presso c/o Auditorium comunale – ci sarà inoltre l' Evento Cerimonia di consegna della “Bandiera Verde” per i progetti realizzati su temi di tutela ambientale, sviluppo sostenibile ed alimentazione con invito rivolto agli operatori, educatrici e genitori.

Macerata

Titolo: Alimentazione, tradizioni e saperi locali

Tipologia attività: Laboratorio formativo, dimostrazione pratica

Dove (Regione, Provincia, Comune): Regione Marche, Provincia di Macerata, Comune di Fiastra

Centro di Educazione Ambientale Valle del Fiastrone, Via del Lago 5

Quando: (Data/e; Ora/e): da lunedì 19 novembre a sabato 24 novembre 2012

Orario mattina: 10.00/13.00 Orario pomeriggio 16.00/18.00

Organizzato da: Centro di Educazione Ambientale Valle del Fiastrone

In collaborazione con: Alcina snc

Con il patrocinio di: Comune di Fiastra

Destinatari: Studenti delle scuole, Insegnanti, Famiglie, Cittadinanza

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Tel. 0737/52185 alcina@libero.it – www.alcina.it

Breve descrizione: dal 19/11 al 24/11 presso il CEA Valle del Fiastrone sarà possibile conoscere e degustare alcuni prodotti tipici del territorio dei Monti Sibillini e del Parco.

Si terranno diverse attività di sensibilizzazione verso l'utilizzo di prodotti biologici, tradizionali, locali ed a Km. 0. Si terrà una apertura integrativa del Centro di Educazione Ambientale per l'attuazione delle attività durante tutta la settimana. L'evento è aperto al pubblico e ha una finalità educativo-formativa, con presenza di attività di comunicazione,

limitazione dell'impatto ecologico e sociale dell'iniziativa, assenza di fini pubblicitari e di lucro.

Titolo: Ecologica-Mente: alimentazione, agri-cultura, ecologia

Tipologia attività: Convegno, Dimostrazione di soluzioni pratiche, Escursione, Evento espositivo, Laboratorio formativo/didattico, Lezione didattica, Manifestazione culturale
Sigla di accordo

Dove (Regione, Provincia, Comune): Marche, Macerata, Civitanova Marche

Quando (Data/e, Ora/e): lancio dal 19 al 25 novembre 2012, chiusura maggio 2013

Organizzato da: Istituto Scolastico Comprensivo Via Ugo Bassi, Via Ugo Bassi, 30, 62012 Civitanova Marche

Destinatari: tutti gli alunni dell'Istituto, famiglie, Ente Locale

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Paola Calafati Claudi, tel. 3387462653, paolacalafati.claudi@mercurio.it, Simona Fratini, tel.3338607373, simo73@alice.it
Dirigente Scolastico Prof.ssa Antonella Marcatili, mcic83600@istruzione.it, www.circolougobassi.gov.it;

Breve descrizione: diverse le attività previste:

Verifica e mantenimento delle seguenti iniziative:

- Raccolta differenziata di carta, plastica, toner e cartucce (aderenti al progetto ETABETA che ci consente di smaltire cartucce e toner con specifica autorizzazione).
- Somministrazione di acqua del rubinetto nelle mense e nei Plessi Scuola dell'Infanzia e Primaria.
- Pannelli fotovoltaici nel Plesso A. Garibaldi

Azioni Ed Eventi:

- Lezioni in classe degli esperti CEA e laboratori presso le sedi CEA
- Incontri con i nutrizionisti del SIAN- ASUR Marche area vasta 3 che spiegheranno la piramide alimentare e la lettura delle etichette dei prodotti alimentari
- Allestimento punto informativo sul risparmio dell'acqua
- "Notte verde" (letture, mostra, proiezione cortometraggi sull'ambiente, musica, stand gastronomici da allestire con la cooperazione delle aziende biologiche della zona)
- Convegno rivolto ai genitori sulla distribuzione dell'acqua del rubinetto nelle mense nei Plessi dell'Istituto, revisione della convenzione e presentazione di un piano di ristrutturazione delle mense scolastiche dell'Istituto (richiesta di riapertura della cucina, tracciabilità dei cibi somministrati agli alunni e passaggio al biologico certificato)
- Adesione al programma nazionale "Frutta nelle scuole"
- Convenzione con Coldiretti per attivazione laboratori specifici e uscite didattiche in ordine al tema dell'educazione alimentare;
- Riallestimento orto didattico "Il Bio-Orto di Anita"
- Adesione al progetto ATO3 di Macerata "Green School"
- Uscite didattiche e/o viaggi d'istruzione presso i CEA e/o laboratori ambientali
- Laboratori sull'alimentazione con Legambiente - Oro della Terra
- Adesione all'iniziativa " Il mercoledì della frutta" SIAN-ASUR Marche area vasta 3 – Civitanova Marche
- Attività di educazione al consumo consapevole Coop Adriatica (programma Bici/programma Biblioteca Interculturale Mobile)

Pesaro e Urbino

Titolo:Un'idea felice: trame di eredità e di futuro

Tipologia attività: Mostra di carte e visioni

Dove: Marche, Provincia di Pesaro e Urbino, Pergola

Quando: (Data/e; Ora/e): 19 -25 novembre 2012 (dettaglio nella descrizione sintetica)

Organizzato da: Istituto Comprensivo "Galliano Binotti"

In collaborazione con: Sindaci del territorio, C.E.A.-Medit Silva,

Con il patrocinio di:Fattoria didattica Case Bottaro; Società Agricola Cooperativa "La terra e il cielo"

Destinatari: studenti, insegnanti, genitori, cittadini

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 0721-734130- ic.pergola.ds@provincia.ps.it; www.icbinottipergola.it

Breve descrizione: il Piano dell'Offerta Formativa dell'Istituto Comprensivo "Galliano Binotti" di Pergola contiene nei valori e negli indirizzi generali, nella scelta dei contenuti, nel piano delle attività, nelle modalità della relazione didattica e della documentazione, molti principi riconducibili alla educazione alla sostenibilità, ritenuta strategica per la formazione ad una cittadinanza attiva e consapevole. Molte le iniziative intraprese negli anni, tra cui in particolare due progetti pluriennali e quattro progetti annuali, che costituiscono l'oggetto della mostra che si terrà in occasione della Settimana. I temi legati al focus "Madre terra: alimentazione, agricoltura ed ecosistema" sono ampiamente affrontati e saranno approfonditi nel corso delle varie presentazioni:

- Alimentazione, tradizioni ed antichi saperi locali;
- Alimentazione consapevole: prevenzione, educazione ed informazione;
- Alimentazione e povertà;
- Rispetto e tutela della biodiversità animale e vegetale;
- Tutela del paesaggio, dell'ambiente naturale e culturale;
- Agricoltura biologica e agricoltura sostenibile

L'obiettivo è quello di diffondere le conoscenze acquisite, di socializzare le esperienze condotte e di porsi come punto di riferimento per chi, nel più ampio territorio di riferimento, voglia intraprendere iniziative analoghe. Tutte le iniziative si svolgeranno a Pergola (PU) in Viale Martiri della Libertà, 12. Di seguito il programma dettagliato:

- 19 novembre 2012-Ore 18- Atrio del Padiglione B del Villaggio Scolastico: Evento di lancio (motivazioni , percorsi, legami) con apertura della Mostra;
- 20 novembre 2012-Ore 18- Atrio del Padiglione B del Villaggio Scolastico: Presentazione del nuovo quadernetto di Caro Ranco "C'è una stradina bianca che...ovvero mobilità sostenibile e biodiversità sul Monte Catria" in collaborazione con il C.E.A. di Medit Silva;
- 21 novembre 2012-Ore 18- Atrio del Padiglione B del Villaggio Scolastico: Presentazione, illustrazione e visione della documentazione didattica riferita a sei anni del progetto "Memoria e Ambiente"
- 22 novembre 2012-Ore 18- Atrio del Padiglione B del Villaggio Scolastico: Rassegna della documentazione didattica a quattro progetti annuali: "Per mano di un uomo rivive una terra" compreso nel contenitore "Cittadinanza, Costituzione e Sicurezza"; "E adesso?", compreso nel contenitore "Anno europeo della lotta alla povertà e all'esclusione sociale"; "Ah, a farla la farfalla!" compreso nel contenitore "INFEA Marche- Educazione e sostenibilità ambientale"; "Il bene comune delle foreste" compreso nel contenitore "Il rapporto uomo-foresta, la multifunzionalità delle foreste e la gestione forestale sostenibile"
- 23 novembre 2012 -Ore 18- Atrio del Padiglione B del Villaggio Scolastico: Presentazione, illustrazione e visione della documentazione didattica riferita ai sei anni del progetto "Orto biologico a scuola"
- 24 novembre 2012-Ore 10- Terreno attiguo al Villaggio Scolastico: Visita guidata all'orto biologico condotta dagli studenti delle tredici classi partecipanti al progetto

- 25 novembre 2012- Ore16- Presentazione dei prodotti dell'orto biologico derivati da specie autoctone: fagioli borlotti, fagioli monachelle, fagioli dall'occhio, farina di mais quarantino. Chiusura della mostra.

Titolo: Agricoltura e paesaggio: tutela dell'ambiente naturale e culturale

Tipologia attività: convegno

Dove (Regione, Provincia, Comune): Regione Marche Frontone (PU)

Quando: (Data/e): 24 novembre

Organizzato da: Fondazione Medit Silva

In collaborazione con: Federforeste Marche e Università degli Uomini Originari di Frontone

Con il patrocinio di: Coldiretti Provinciale di Pesaro e Urbino

Destinatari: studenti delle scuole, studenti universitari, insegnanti, famiglie, amministratori locali, cittadinanza e associazioni sindacali

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Tel./Fax.: 0721/786012 – info@meditsilva.it – www.meditilva.it

Breve descrizione: l'iniziativa si articolerà in un convegno che coinvolgerà cittadinanza locale e operatori agricoli per informare circa lo stato di "salute" e le opportunità legate alla gestione delle aree agro-silvo-pastorali. Nello specifico si parlerà del ruolo delle comunità locali e delle imprese agricole circa le prospettive legate alla gestione di Aree Natura 2000. Sarà evidenziato inoltre il ruolo che queste identità possono assumere nell'offerta turistico didattica delle imprese agricole che operano nella filiera alimentare e della promozione turistica.

Molise

Campobasso

Titolo: Agricoltura amica della natura

Tipologia attività: incontro e discussione

Dove (Regione, Provincia, Comune): Molise, Campobasso, Comune di Casacalenda, presso la Ludoteca dell'Oasi LIPU Casacalenda,

Quando: (Data/e; Ora/e): 25 novembre ore 10:30

Organizzato da: LIPU-Oasi LIPU Casacalenda

Destinatari: cittadini

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Carlo Meo cell. 347-6255345 email:oasi.casacalenda@lipu.it

Breve descrizione: il 25 novembre si terrà un'incontro dal titolo "Agricoltura amica della natura" sui temi della produzione agricola e della conservazione della biodiversità.

Titolo: Agricoltura responsabile e sostenibile. L'agrobiodiversità

Tipologia attività: seminario, valutazione sensoriale (panel) e esposizione di varietà di frutta.

Dove (Regione, Provincia, Comune): Molise, Campobasso, Campobasso, C.da Selva Piana

Quando: (Data/e; Ora/e): 21 novembre ore 09,00/13.30

Organizzato da: ARPA Molise

In collaborazione con: Direzione Scolastica Regionale

Destinatari: Studenti/Insegnanti/Enti pubblici

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Ufficio Comunicazione-Urp tel.0874/492647-48 - urp@arpamolise.it/www.arpamolise.it

Breve descrizione: l'iniziativa tratta vari aspetti del tema centrale "alimentazione", dalla biodiversità e recupero varietale all'agricoltura responsabile e sostenibile. Saranno coinvolti nel programma di lavoro diversi attori: ARPA Molise, Università, Direzione Scolastica Regionale, Associazioni e imprenditori. Il seminario prevede, oltre al trasferimento di contenuti tecnico-scientifici, anche un'esperienza di valutazione sensoriale ad opera di professionisti del settore. A chiusura dell'evento sarà inoltre prevista un'esposizione di prodotti tipici del territorio molisano come l'olio, alcune varietà di frutta secca e mele da degustare.

Isernia

Titolo: investiamo in salute

Tipologia attività: convegno, laboratorio didattico, evento espositivo

Dove (regione, provincia, comune): Molise, Isernia

Quando: (data/e; ora/e): 19/11/2012 alle ore 10,30

Organizzato da: IC Giovanni xxiii

In collaborazione con: Regione Molise, Arsiam /accademia della cucina italiana, Asrem Isernia

Con il patrocinio di: Comune e Provincia di Isernia

Destinatari: alunni della scuola, genitori, docenti, cittadinanza tutta

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 0865/50867/ isic822007@istruzione.it/

www.icgiovanni23isernia.it

Breve descrizione: le buone abitudini alimentari rappresentano un vero e proprio "bene di investimento": bisogna investire oggi sulla salute dei nostri ragazzi affinché possano godere, domani, dei benefici ottenuti. Obiettivo del convegno è quello di far acquisire agli interlocutori corretti modelli culturali e comportamentali per eliminare le cattive abitudini alimentari, evitare cibi "spazzatura" e dare maggiore attenzione a stili di vita più sani.

La giornata sarà articolata in due momenti:

- Tavola rotonda con interventi illustrati da professionisti del settore agricolo, produttivo, sanitario e della comunicazione. Interverranno gli alunni della scuola, i genitori e i rappresentanti delle istituzioni locali;
- Presentazione dei lavori realizzati dagli alunni della scuola riguardanti le seguenti tematiche: "Occhio all'etichetta e agli imballaggi"; "Sport e alimenti – Alimentazione sana, natura amica"

L'attività rientra nello studio disciplinare dell'educazione alla salute; proseguirà per l'intero anno scolastico e si concluderà con un evento aperto a tutta la cittadinanza nel corso del quale verranno allestiti stand espositivi di prodotti alimentari e degustazioni di cibi biologici.

Titolo: Seed Savers e Orto didattico in Molise

Tipologia attività:

1) Sensibilizzazione rispetto alla diffusione delle pratiche di orticoltura per uso personale e collettivo nel rispetto e nella ricerca delle sementi, preferibilmente autoctone.

2) modalità e pratiche di orticoltura come strumento didattico, sociale e di crescita personale

Dove (Regione, Provincia, Comune): Agnone, Ist. Comprensivo d'Agnillo, Provincia di Isernia, Regione Molise

Quando (Data/e, Ora/e): 19/20 Novembre ore 10.00

Organizzato da: Associazione Antichiterra e Molise Pro-Natura

In collaborazione con: Istituto scolastico comprensivo D'Agnillo di Agnone (IS)

Studenti, insegnanti, genitori.

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: www.molisecreativo.org; 348/1433704; Sig. Francesco Boschi segretario associazione Antichiterra Molise; referente regionale Federazione Pro-natura
Breve descrizione: Le attività riguarderanno le tecniche per la realizzazione di piccoli orti sia a scopo didattico che ad utilizzo personale, incluse le tecniche di coltivazione in spazi urbani. particolare attenzione sarà data alla coltivazione con sementi autoctone, per valorizzare la biodiversità locale.

Piemonte

Asti

Titolo: Alimentazione, Agricoltura, Sostenibilità: tre sfide per il futuro della terra.

Tipologia attività: convegno

Dove (Regione, Provincia, Comune): Piemonte, AT, Asti

Quando: (Data/e; Ora/e): 22/11/2012; pomeriggio

Organizzato da: Club Unesco Asti

In collaborazione con: ASL, Coldiretti, Confederazione Italiana Agricoltori,

Con il patrocinio di: Comune di Asti

Destinatari: cittadinanza

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 328 8684156; aldo.buzio@polito.it;

<http://www.clubunescoasti.org/index.html>

Breve descrizione: il convegno si articola in tre sessioni dedicate ai tre temi caratterizzanti la Settimana. Ogni sessione è presieduta da un socio del Club Unesco di Asti e prevede la presentazione di relazioni da parte di esperti in rappresentanza di Enti e Associazioni locali. La prima sessione "Alimentazione tra tradizione e innovazione", dedicata all'alimentazione, tratterà del tema della corretta alimentazione e del rapporto tra consumatori e produttori. Alla seconda sessione "Caratteri dell'agricoltura oggi: aziende minori, donne e multifunzionalità", dedicata all'agricoltura, parteciperanno produttori e rappresentanti delle Associazioni di categoria. La terza sessione "Ecosistema e sistemi agricoli locali" sarà dedicata all'ecosistema: esperti e Associazioni rifletteranno sui problemi che caratterizzano la realtà astigiana.

Tipologia organizzazione: Club UNESCO iscritto alla FICLU, associazione senza fini di lucro.

Titolo: Alimentazione e Ristorazione Licet

Tipologia attività: laboratorio formativo-didattico, seminario formativo, concorso

Dove (Regione, Provincia, Comune): Piemonte, Provincia di Asti, Asti, Ospedale di Asti

Quando: (Data/e; Ora/e): 19 – 23 novembre dalle 10.00 alle 11.00 (laboratorio); 24 novembre dalle 9:00 alle 14 (seminario)

Organizzato da: AREGAI Terre di Benessere

In collaborazione con: Associazione I Marchesi del Monferrato di Alessandria, Foundation Biologisch Goed Van Eigen Erf di Limburg (Olanda), Fondazione PLEF di Milano, Ospedale Cardinal Massaia di Asti, Centro studi Pollicino di Giulia Corino - Casale Monferrato, Istituto Superiore Statale "Leardi" - Casale Monferrato, Liceo Scientifico Galileo Galilei – Alessandria.

Con il patrocinio di: Convenzione EMAS Monferrato, Club Unesco di Torino, Club Unesco di Alessandria

Destinatari: studenti, insegnanti, famiglie, amministratori locali, professionisti del settore alimentare (cuochi e nutrizionisti), cittadinanza

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Giorgio Borgiattino Presidente Associazione AREGAI Terre di benessere: 3486061259, info@aregai.eu, www.aregai.eu; Simona Dinapoli, AREGAI Terre di benessere: 3355962265, 3489114939, simona.dinapoli@gmail.com

Breve descrizione: Il "Percorso Educativo Formativo Modulare" fornirà, attraverso lezioni di carattere multidisciplinare e interattivo, orientamenti sulle scelte di consumo e produzione alimentare sostenibili. Le lezioni saranno *online* giorno dopo giorno per coinvolgere il maggior numero di persone. Sarà indetto un concorso per presentare un "menu sostenibile". Il vincitore sarà premiato e potrà presentare al pubblico la sua idea. L'elaborato del menu vincitore sarà inoltre presentato in un seminario sull'alimentazione e la cucina sostenibile, con diversi approfondimenti legati al territorio.

Cuneo

Titolo: Gli uccelli delle aree agricole

Tipologia attività: visita guidata e laboratori per bambini

Dove (Regione, Provincia, Comune): Piemonte, Cuneo, Comune di Rocca de' Baldi, Centro visite dell'Oasi Crava Morozzo via Pesio 3

Quando: (Data/e; Ora/e): 25 novembre tutto il giorno, visita guidata alle ore 14:00

Organizzato da: LIPU-Oasi LIPU Crava Morozzo

Destinatari: famiglie

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Enrico Rinaldi 3477648262 oasi.cravamorozzo@lipu.it

Breve descrizione: durante la giornata saranno effettuate visite guidate per far conoscere la fauna del territorio. Ci si concentrerà sulle popolazioni di uccelli che popolano la zona agricola dell'Oasis. Durante tutta la giornata si svolgeranno giochi e attività ludiche legate al tema dell'agricoltura sostenibile. I bambini faranno così la scoperta di specie volatili importanti per l'ecosistema locale.

Torino

Titolo: Agricoltura e paesaggio

Tipologia attività: Tavola Rotonda di esperti di varie discipline, autori del volume "L'identità di un territorio" (Le terre dei Savoia del Piemonte del Sud)

Dove: Piemonte - Cuneo-Mondovì Sala delle lauree del Vescovado di Mondovì

Quando: 23 novembre 2012 ore 17.00-19.00

Organizzato da: Club UNESCO di Mondovì

In collaborazione con: Centro UNESCO di Torino e Comune di Mondovì

Con il patrocinio di: Comune di Mondovì

Destinatari: cittadini di Mondovì, giovani studenti, soci dei Club e Centri piemontesi

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Coordinatore Sebastiano Sordo

338 6376992 sebastiano.sordo@polito.it

Breve descrizione: la presentazione del volume e la tavola rotonda hanno l'obiettivo di approfondire la lunga ricerca sul tema del paesaggio condotta nelle terre dei Savoia. Il filone di ricerca coniuga la valorizzazione del paesaggio con i valori della produzione agroalimentare tipica della zona. L'intento principale è quello di diffondere tali valori affinché vengano conosciuti e preservati dalla società civile e soprattutto dalle giovani generazioni.

Puglia

Bari

Titolo: Ambiente, stile di vita, cibo ed educazione alla salute

Tipologia attività: V Congresso nazionale Cibaria“ Ambiente, stile di vita, cibo ed educazione alla salute”

Dove (Regione, Provincia, Comune): Bari, Park Hotel Elizabeth , s.p. Mariotto-Mellitto Km. 11.00

Quando (Data/e, Ora/e): dal 12 al 14 ottobre 2012

Organizzato da: l'incontro è organizzato dal Comitato Promotore del Club UNESCO di Cassano ,dall'Associazione Italiana contro lo stress e l'invecchiamento cellulare, dal Centro Studi Marisa Campanile

In collaborazione con:

Con il patrocinio di: ARPA-Puglia, l'Ordine degli Psicologi di Puglia, Ordine dei Medici di Bari.

Destinatari: diverse figure professionali: biologo nutrizionista, medico, dietista, psicologo-psicoterapeuta;

Contatti [tel.] [tel.] [tel.] [www]: segreteria organizzativa: Centro Studi Campanile, Via G. Parini, 13/A, 70020 Cassano delle Murge (Ba) tel.0803072210 –cell 3358328394; studiocampanile@formazione.it

Breve descrizione: dal 12 al 14 ottobre si terrà Il V Congresso Nazionale CIBARIA dal titolo “Ambiente, stile di vita, cibo ed educazione alla salute”. L'incontro vuole essere un importante momento di discussione e confronto con i professionisti del settore, sul concetto di salute globale che porta in sé una concezione della persona come unità psico-fisica interagente con l'ambiente circostante, per "una promozione ed educazione alla salute" e una "medicina della persona" nella sua totalità. Tra i relatori sono presenti biologi, medici, psicologi, fisioterapisti, e rappresentanti di importanti istituzioni quali ARPA Puglia, Istituto Tumori di Milano, Università di Bari, Università di Milano, SIAN-FG oltre che professionisti che quotidianamente affrontano i problemi di salute dei propri pazienti. Il Congresso si pone come evento di lancio facente parte di un progetto di complessivi 5 proposte di attività educative promosse in ambiti formativi specifici dal Comitato Promotore del Club UNESCO di Cassano delle Murge nell'ambito della settimana UNESCO di Educazione allo Sviluppo Sostenibile

L'iniziativa si pone come momento di avvio del progetto stilato dal Comitato Promotore del Club UNESCO di Cassano per la campagna UNESCO ESS 2012

Campagna promossa da: Comitato promotore Club UNESCO CASSANO

Venerdì 12 ottobre 2012, ore 14. Inquadramento del Problema, ore 18 Tavola rotonda, Sabato 13 ottobre, II sessione "Alimentare il benessere", III sessione -Come attivare il "ben essere" promozione della salute, Workshop Promozione della salute.

Titolo: Maratona della Sostenibilità per la Comunità Mediterranea

Tipologia attività: formativa informativa e di sensibilizzazione

Dove Puglia, Bari, Cassano delle Murge

Quando: settimana dal 19 al 25 novembre 2012

Organizzato da: CEA – Centro di Educazione Ambientale - Solinio Village; Contrada Taverna Nuova 106 – 70020 Cassano delle Murge (BA);

In collaborazione con: Biennale Habitat 2012 www.biennalehabitat.com; Comune Di Cassano delle Murge ; Fispmed onlus www.dietamed.info; SUNINI SNC (Cassano delle Murge); Ass.ne Fermentazione ; Fispmed, Amo Editrice;

Con il patrocinio di: Comune di Cassano delle Murge

Destinatari: Studenti di ogni ordine e grado, Cittadinanza, Insegnanti.

Contatti: segreteria@biennalehabitat.com; iniziative@fispmed.net; cea.soliniovillage@gmail.com; www.solinio.com

Breve descrizione: diverse le attività:

- 19 Novembre ore 18,30 Apertura settimana “Maratona della Sostenibilità per la Comunità Mediterranea” con conferenza, presso la Sala Consiliare del Comune di Cassano delle Murge, sul patrimonio alimentare dell' Alta Murgia, in chiave culturale, storico, e naturale e sul turismo enogastronomico.
- 20 Novembre , ore 9.00 inizio attività che dureranno per tutta la settimana ,alternativamente nelle scuole materne, elementari, medie e superiori: Concorsi d'arte, di disegno, di fotografia,. Laboratori su “Conosciamo ciò che mangiamo”, momenti ludici con giochi circensi per coscientizzare i più piccoli su comportamenti virtuosi da adottare.
- 20 Novembre ore 18,30 seminario,aperto a tutta la cittadinanza, presso la Sala Consiliare del Comune di Cassano delle Murge, “I disturbi dell' Alimentazione “,
- 21 Novembre ore 18,30 seminario,aperto a tutta la cittadinanza, presso la Sala Consiliare del Comune di Cassano delle Murge, sull' Alimentazione e povertà ; “Madre Terra” risorsa da proteggere e coltivare in armonia biunivoca o meglio “bionivoca” “La terra potrebbe sopravvivere senza l'uomo , l'uomo non sopravviverebbe senza la terra”
- 22 Novembre ore 17,30 , presso la sede del Centro di Educazione Ambientale in collaborazione con l' Agriturismo SUNINI SNC e l' Associazione FERVENTAZIONE , laboratorio-Concorso "I Saperi- Saperi della Dieta Mediteranea" , piatti antichi speciali della nostra terra, ogni ricetta sarà accompagnata da una scheda che illustrerà le proprietà benefiche degli alimenti utilizzati;
- 23/24 Novembre ore 17,30 presso la sede del Centro di Educazione Ambientale in collaborazione con l' Agriturismo SUNINI SNC e l' Associazione FERVENTAZIONE , Concorso di Cucina "Dieta Mediterranea" presso l' Agriturismo "SUNINI" , con una giuria di eccezione che valuterà i piatti.
- 25 Novembre manifestazione conclusiva presso il Centro Educazione Ambientale in Collaborazione con l' Agriturismo Sunini , e in contemporanea nelle vie Antiche di Cassano delle Murge “GIRO e OLIO” dove si degusteranno piatti tipici, verranno effettuate le premiazioni dei concorsi e delle mostre, il tutto seguito da concerti

Tutte le attività verranno videoregistrate e al termine di ognuna verrà stilato un report con i risultati, e nelle sezioni seminariali verranno somministrate schede di ricaduta sulle tematiche affrontate. I risultati della settimana saranno oggetto di una pubblicazione a cura dell' Amo Editrice. Verranno attuate strategie di pubblicizzazione e comunicazione attraverso mezzi stampa locali e affissioni di locandine e manifesti. Gli eventi sono organizzati affinché abbiano un impatto ambientale minimo, organizzando la raccolta differenziata e sensibilizzando i partecipanti ai comportamenti virtuosi con la distribuzione di volantini e pieghevoli sul riuso e riciclo.

Titolo: siAMO la Terra!

Tipologia attività: Conferenza

Dove (Regione, Provincia, Comune): Puglia, Bari, Bari

Quando (Data/e, Ora/e): 23 novembre, ore 9.30

Organizzato da: Istituto Tecnico Tecnologico “Modesto PANETTI”, via Re David, 186 - BARI

In collaborazione con: Istituto di Genetica Vegetale del CNR di Bari, Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università di Bari

Destinatari: Studenti di Scuola Secondaria Inferiore e Superiore

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Prof.ssa Antonella Pulito anto.biol@virgilio.it e Prof. Antonio Curci 393.666.99.41 – curci.antonio@fastwebnet.it – www.itispanetti.it;

Breve descrizione: la conferenza verterà sui temi della tutela della biodiversità e delle colture, della sana alimentazione e quindi della salute, della produzione agricola a Km 0 che garantisce colture più economiche, filiera corta, riduzione degli imballaggi, conservazione delle tradizioni locali e rispetto degli ecosistemi. Parteciperanno il dott. Blanco (Professore Ordinario di Genetica Agraria), il prof. Minervini (Docente di Fisiologia dell'Alimentazione – Università degli Studi di Bari), il sig. Vito Moretti (imprenditore agricolo – esperto di Coltivazioni Biologiche e produzione a Km0).

Titolo: Il paesaggio intorno a noi

Tipologia attività: Laboratorio formativo-didattico; Evento espositivo; Mostra didattica

Luogo: Scuola Secondaria di Primo Grado "Michelangelo", Bari, Puglia

Data: 19/25 novembre 2012

Date e orari delle singole attività: Calendarizzazione da concordare con i docenti interessati per le performance delle classi.

Organizzato da: Scuola

Con il patrocinio di: Circostrizione, Università, SIGEA

Destinatari: Studenti scuola; Insegnanti; Famiglie

Contatti: Tel.Pres. 080/5014889 Tel. Fax 080-5010757 Tel. Segr .080-5026649; email:dirigente@scuolamichelangelo.it; <http://www.scuolamichelangelo.it>

Principali temi affrontati: Alimentazione e dieta mediterranea; Agricoltura e paesaggio per un maggiore rispetto dell'ambiente naturale e per tutela della biodiversità animale e vegetale

Descrizione sintetica: i ragazzi predisporranno attività di laboratorio durante un incontro pomeridiano con esposizione dei materiali prodotti attraverso una mostra aperta al territorio durante la settimana, con incontri con esperti sul tema.

Titolo: CIBUS : viaggio tra saperi e sapori nei testi letterari

Tipologia attività: Corso POF -laboratorio in orario extrascolastico

Dove (Regione, Provincia, Comune): Puglia, Bari, Liceo Scientifico/Classico "Leonardo da Vinci di Cassano delle Murge

Quando (Data/e, Ora/e): a partire dal 21 novembre 2012: seminario di apertura alle 17.

Organizzato da: Liceo Scientifico/Classico "Leonardo da Vinci"-

In collaborazione con: Comitato Promotore Club UNESCO di Cassano- Centro studi Campanile

Destinatari: Studenti delle scuole, alunni del triennio

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Maria Simone, Tel.080 763347 cell.3382044716

Email: mariasimone@tiscalinet.it

Breve descrizione: Il percorso educativo progettato per gli alunni (40 ore di laboratorio), mira a promuovere comportamenti e stili di vita compatibili con l'ambiente in una ottica di sviluppo sostenibile; l'idea è quella di far acquisire competenze specifiche partendo dalle suggestioni presenti nei testi letterari per sviluppare un percorso identitario che consenta di condividere e valorizzare il patrimonio culturale enogastronomico della dieta mediterranea e i suoi effetti positivi sulla salute. L'obiettivo dei diversi interventi è quello di coinvolgere gli studenti in modo attivo attraverso un lavoro di ricerca-azione invitandoli anche a raccontare e a raccontarsi. Alcuni incontri saranno tenuti da esperti. L'articolazione del corso proposto agli alunni è quella che segue:

1. Seminario e presentazione del progetto "Viaggio tra saperi e sapori nei testi letterari"; attività di laboratorio con gli alunni :
2. Antichi Greci e Antichi Romani a tavola
3. Il cibo nella letteratura italiana: ricerca e selezione di passi finalizzati alla creazione di un "Banchetto letterario"; lettura e racconto emozionale; incontri con docenti della scuola;
4. Dieta mediterranea e lista UNESCO;
5. La "mediterraneità": viaggio nei suoi significati
6. La biodiversità e i suoi effetti indiretti sulla salute; incontri con esperti in collaborazione con i Club UNESCO
7. Laboratorio del Gusto con un esperto agroalimentare (masseria Ruotolo)
8. Organizzazione di un "Banchetto letterario"(3 incontri)
9. Presentazione dei risultati finali

Altre iniziative inerenti il progetto sono promosse dal Club UNESCO di Cassano in collaborazione con Comune. In particolare l'attività programmata con il Liceo Classico/Scientifico: Corso POF "CIBUS- Viaggio tra i saperi e sapori nei testi letterari", nonché "La dieta Mediterranea racconta" (Sala consiliare, 25 novembre) e più avanti durante l'anno i seminari "Cibo e Pubblicità" e "Cibo e cinema".

Titolo: Madre terra: alimentazione, agricoltura ed economia

Tipologia attività: Convegno

Dove (Regione, Provincia, Comune): Cassano delle Murge (Bari)- Sala consiliare

Quando (Data/e, Ora/e): 24 novembre 2012

Organizzato da: Comitato Promotore Club UNESCO di Cassano

In collaborazione con: Comune di Cassano delle Murge - Città dell'olio

Destinatari: amministratori locali, cittadinanza, categorie professionali (agricoltori, operatori di settori, insegnanti ecc)

Contatti [tel.] [@] [www]: Maria Simone, tel.080763347; email mariasimone@tiscalinet.it

Breve descrizione: partendo dall'occasione offerta dalla manifestazione "Pane ed olio in frantoio", si intende ribadire il concetto di agricoltura come tutela della biodiversità delle produzioni tipiche, di identità alimentare del territorio e di salute. L'incontro può contribuire a proporre nuovi modelli e stili di vita costruendo anche un percorso identitario per condividere e valorizzare il ricco patrimonio naturale, culturale e enogastronomico dell'area murgiana. Diversi gli interventi, tra cui: "Agricoltura e biodiversità dell'area murgiana" Dott. Vincenzo Venastro (Agronomo IAM), e "Biodiversità alimentare ed effetti sulla salute" dott.ssa Caterina Origlia.

Titolo: la terra e la legalità

Tipologia attività: escursioni, mostre didattiche, laboratori sulla terra, stands informativi.

Dove (Regione, Provincia, Comune): Puglia, provincia di Bari, Molfetta

Quando: (Data/e; Ora/e): 19-25 novembre, in orario curriculare

Organizzato da: Istituto Comprensivo "5DC Scardigno – SM Savio"

In collaborazione con: esperti ambientali

Destinatari: tutti gli alunni

Contatti [tel.] [@] [www]: 0803344579, baic85700g@istruzione.it, <http://www.5circolodidatticoscardigno.it/> referente ins. Abbascia' Grazia;

Breve descrizione: L'Istituto Comprensivo ha previsto per l'intero anno scolastico e in forma interdisciplinare lo sviluppo della tematica "Terra" secondo molteplici aspetti. Con l'avvio dell'anno scolastico, gli alunni dei vari ordini di scuola hanno vissuto una giornata di accoglienza, in forma collettiva, con danze contadine, consuetudini e riti della terra, cerimonia del contadino, il dono dei semi, la piantumazione di un albero di ulivo, musiche e canti della terra. Le attività intraprese durante la Settimana proseguiranno nel corso

dell'anno scolastico con approfondimenti disciplinari e mostre itineranti, escursioni e visite guidate.

Titolo: La salute vien...mangiando

Tipologia attività: laboratorio formativo/ didattico : gli alunni delle cinque interclassi saranno coinvolti in tre laboratori diretti alla scoperta di alcuni prodotti tipici del territorio rutiglianese e del loro ciclo di trasformazione: uva, grano, olive. Nei laboratori didattici sono previste, anche, visite guidate a aziende agricole locali al fine di “toccare con mano” i processi di trasformazione dei prodotti oggetto di studio e degustazione degli stessi che saranno forniti da alcuni genitori degli alunni.

Mostra: il percorso prevede una mostra dei lavori svolti, organizzata dai docenti e dagli alunni, aperta alle famiglie e al territorio.

Dove (Regione, Provincia, Comune): Rutigliano, Puglia, Provincia di Bari.

Quando (Data/e, Ora/e): Le iniziative partiranno lunedì 19/11 con la presentazione e si concluderanno il 24/11 si svolgeranno tutte in orario scolastico

Organizzato da: Dirigente Scolastico Prof. Luciano De Chirico del 2° Circolo “A. Moro” situato in via Pascoli, 35 Rutigliano (Bari)

In collaborazione con: Con alcune ditte locali di trasformazione e le famiglie degli alunni.

Destinatari: studenti della scuola primaria, famiglie e Cittadinanza.

Contatti [tel.] [@] [www]: Numero di telefono del Circolo didattico 080/4761466

Indirizzo email bae190006@istruzione.it / URL <http://www.circoloaldomoro.it>

Breve descrizione: il presente progetto si propone lo scopo di diffondere la cultura della sana e corretta alimentazione attraverso la conoscenza dei frutti e dei prodotti agro-alimentari tipici e caratteristici della tradizione rutiglianese. Conoscere ad apprezzare tale patrimonio significa rendere capaci anche i piccoli consumatori di riconoscerlo e sceglierlo, allontanando i rischi legati al consumo di prodotti ricchi di additivi o che favoriscono l'insorgere di patologie legate all'obesità. Gli alunni saranno guidati alla conoscenza dei processi di produzione nelle aziende agricole e delle modalità di preparazione degli alimenti, scoprendo l'avvincente via verso il mangiare sano, passando attraverso la riscoperta delle nostre origini e sviluppando i valori della convivialità. Verrà sottolineata, anche, l'importanza dell'approvvigionamento degli alimenti a “chilometro zero”. Il percorso verrà realizzato attraverso metodologie attive come: la ricerca-azione, il cooperative learning, e il brain –storming, per permettere a tutti gli alunni di diventare protagonisti del processo di apprendimento.

Attività proposte:

- circle-time, finalizzato alla conoscenza delle informazioni derivanti dal vissuto degli alunni;
- registrazione delle informazioni e loro verifica attraverso la ricerca di testi informativi sui singoli prodotti;
- visione di filmati che attestino le fasi di crescita e trasformazione degli stessi;
- ricerca di miti antichi, di leggende poesie e filastrocche sui prodotti tipici del nostro territorio;

Titolo: Il Mondo Che Vorrei... ora Lo Faccio io

Tipologia attività: laboratorio del riciclo, realizzazione di oggetti con materiali di scarto di origine naturale

Dove (Regione, Provincia, Comune): Puglia, Bari, Comune di Gravina in Puglia

Quando: (Data/e; Ora/e): 25 novembre, centro storico Gravina in Puglia (Ba) (Piazza della Repubblica), dalle ore 10:00 -13:00 e dalle ore 17:00 – 20:00

Organizzato da: LIPU-Delegazione LIPU Gravina in Puglia

In collaborazione con: "Pietre di Scarto"

Destinatari: famiglie con bambini

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: e-mail: lipugravina@libero.it; Stefania Pellegrino 349.7907374

Breve descrizione: i laboratori didattici verteranno sul riciclo dei materiali di scarto per produrre piccoli manufatti (bambole, decorazioni, addobbi).

Titolo: Paesaggi Geologici Della Puglia

Tipologia attività: Mostra Fotografica

Dove (Regione, Provincia, Comune): Puglia, Bari

Quando (Data/e; Ora/e): 19-24 novembre 2012 dalle 9:00 alle 12:00

Organizzato da: Istituto d'istruzione Superiore Euclide – Via Prezzolini s.n. Bari

In collaborazione con: SIGEA Puglia

Con il patrocinio di: Parco dell'alta Murgia

Destinatari: studenti scuole secondarie primo e secondo grado

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: tel.0805522025 FAX0805022033 – Prof. Magda Gallo Maresca
e-mail bais00800e@istruzione.it

Breve descrizione: l'Istituto Superiore Euclide ospiterà una mostra fotografica "Paesaggi Geologici della Puglia". La mostra ha come obiettivo quello di divulgare attraverso la fotografia alcuni tra i molteplici aspetti che caratterizzano l'ambiente fisico e l'interazione con le attività umane nella regione pugliese. La mostra sarà suddivisa in aree tematiche quali: 1. Paesaggi geologici e Geositi; 2. La geologia prima e dopo l'uomo; 3. Un'occhiata al micro mondo della geologia. La visita sarà guidata dagli alunni dell'indirizzo di studi "Costruzioni, Ambiente e Territorio".

Titolo: Mangia Consapevole

Tipologia attività: attività didattica, manifestazione culturale, tavola rotonda

Dove (Regione, Provincia, Comune): Puglia, Bari, Bitonto

Quando (Data/e, Ora/e): mercoledì 21 novembre (attività didattica) 'Eco-Oikos-Casa' 9.00 - 12.00 sabato 24 novembre (tavola rotonda) 'Food Revolution'

Organizzato da: Ulixes scs

In collaborazione con: Officine Culturali di Bitonto; Fooding Social Club;

Con il patrocinio di: Comune di Bitonto; Macrohabitat; CanaPuglia

Destinatari: attività didattica: studenti di scuola elementare e media

manifestazione culturale, tavola rotonda: studenti universitari, famiglie, cittadinanza

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: www.cooperativaulixes.it; info@cooperativaulixes.it; comunicazione@cooperativaulixes.it; tel. 080 374 3487 - fax 080 964 9900 - cell. 392 9517453;

Breve descrizione:

Le iniziative che si intendono attuare comprenderanno per le scuole e i cittadini diverse attività, tra cui:

- attività didattiche nelle scuole. Per il mondo della scuola, l'educazione alla corretta alimentazione può rappresentare un'occasione di scuola aperta alle associazioni, al volontariato, alle ong, alle amministrazioni locali, come vero e proprio laboratorio didattico.
- incontri, seminari, tavole rotonde sulle tematiche alimentari, corretta alimentazione e sviluppo sostenibile.

Le attività didattiche che si intendono realizzare sono rivolte agli studenti di scuola primaria e secondaria di primo grado, sul tema dell'alimentazione naturale, la ricerca e consumo di cibo vero in contrapposizione alle proposte del mercato globale (cibi industriali, predigeriti, nocivi alla salute, non-etici, politicamente scorretti). Le attività verranno realizzate mediante una mostra didattica esposta e guidata da operatori esperti.

La tavola rotonda intende affrontare il tema dell'alimentazione come ingranaggio primario della macchina economica, sociale, sanitaria e ambientale. Il gruppo di lavoro punta la sua attenzione sulle sue mistificazioni del mercato globale cercando di riportare l'attenzione sul consumo del cibo vero, naturale e quindi sostenibile. (info di orientamento: Food Inc, greenme.it, ilfattoalimentare.it, fooding social club, lasalutemelamangio, Ass Vita e Salute). La tavola rotonda permetterà inoltre l'accesso ai singoli cittadini all'informazione sulle attività che possono realizzarsi per un uso consapevole del cibo, sulle caratteristiche delle possibili iniziative attivabili, sulle imprese in grado di realizzarli, sui costi di tali progetti, sulle normative vigenti, sugli eventuali incentivi, sugli operatori finanziari disponibili e a quali condizioni. A seguire un momento di animazione e intrattenimento sul tema della sana alimentazione.

Titolo: Cucino io!

Tipologia attività: Laboratori didattici

Dove (Regione, Provincia, Comune): Puglia, Bari

Quando (Data/e, Ora/e): 22 novembre 2012

Organizzato da: ARPA Puglia

Destinatari: Studenti scuole primarie

Contatti [tel.] [email] [www]: Luigi Carrino; 080.5460350; l.carrino@arpa.puglia.it; www.arpa.puglia.it;

Breve descrizione: Nel laboratorio i bambini sperimenteranno la manipolazione della materia utilizzando impasti commestibili, la libertà e la creazione di nuove forme, l'interazione attraverso i cinque sensi. Il laboratorio ha l'obiettivo di stimolare i bambini sulla creazione manuale di impasti di colori differenti dove vengono utilizzati coloranti naturali (succo di barbabietole, basilico..) al fine di tramandare una tradizione sana (la produzione in casa di pasta fresca) in maniera innovativa e divertente.

Titolo: Merenda in masseria

Tipologia attività: proiezione film, degustazione, tavola rotonda

Dove (Regione, Provincia, Comune): Puglia, Bari, Modugno

Quando (Data/e; Ora/e): 21 novembre dalle 16:00 alle 19:00

Organizzato da: CEA WWF Masseria Carrara

Destinatari: cittadini

Contatti [tel.] [email] [www]: Maria Panza: 3381070398, cea.masseriaccarrara@libero.it

Breve descrizione: per la giornata del 19 novembre sarà proiettato il film di Ermanno Olmi "Terra Madre" al quale seguirà un confronto sui temi dell'alimentazione. Verrà inoltre visitato l'orto allestito nel parco di pertinenza del CEA.

Titolo: Festa degli alberi

Tipologia attività: attività pratiche di semina

Dove (Regione, Provincia, Comune): Puglia, Bari, Modugno

Quando (Data/e; Ora/e): 24 novembre dalle ore 9:00 alle 13:00

Organizzato da: CEA WWF Masseria Carrara

Destinatari: cittadini, studenti di Bari e Modugno

Contatti [tel.] [email] [www]: Maria Panza: 3381070398, cea.masseriaccarrara@libero.it

Breve descrizione: la festa consisterà nella visita guidata all'orto allestito nel parco di pertinenza del CEA dove verranno messi a dimora alberi da frutto e seminate piante aromatiche.

Titolo: SOStenibile Madre Terra

Tipologia attività: manifestazione culturale, laboratorio formativo/didattico, lezione didattica interattiva, escursione con laboratorio

Dove (Regione, Provincia, Comune): Puglia, Bari

Quando (Data/e, Ora/e): 19 e 20 novembre ore dalle 10:00 alle 12:00; 22 novembre dalle 11:00 alle 13:00; 24 novembre dalle 09:00 alle 12:00

Organizzato da: Insegnanti classi VA e B - plesso Tauro - 17° C.D. Poggiofranco Maria Antonietta Laquintana, Catia Spaziani, Ortensia Smilari, Domenica Partipilo, Nicola Galetta, Teresa Scaringi

Destinatari: Studenti classi VA e B plesso Tauro - 17° C.D. Poggiofranco Bari

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: laquintanaetta@libero.it; 3394245259

Breve descrizione: il 19 novembre gli studenti incontreranno il maestro Vito Signorile attore, regista, drammaturgo, ricercatore di canti e racconti, emblema della cultura popolare barese e discuteranno sui temi dell'alimentazione, sapori, tradizioni e antichi saperi locali. Il 20 si terrà un laboratorio formativo/didattico con il Dr. Agostino Santomauro, Dipartimento di Scienze del Suolo della Pianta e degli Alimenti – Università di Bari "Aldo Moro" sull'agricoltura biologica, policoltura e altre forme di coltivazione sostenibile mentre il 22 si svolgerà una lezione didattica sull'alimentazione e salute con il Dr. Sebastio Perrini, Specialista in Endocrinologia e Malattie Metaboliche - Dipartimento dell'Emergenza e dei Trapianti di Organi (D.E.T.O.), Università degli Studi di Bari Aldo Moro. A chiusura della manifestazione il 24 novembre è prevista un'escursione con laboratorio "Orticircuito", orto sociale urbano a Bari.

Barletta Andria Trani

Titolo: il Fascino della Dieta Mediterranea, alimentazione e convivialità

Tipologia attività: Manifestazioni culturali

Dove: Puglia, BAT, Barletta

Quando: 19-25 novembre

Organizzato da: Club UNESCO Barletta

In collaborazione con: Università della terza età – Barletta; Liceo musicale C.M. Giulini; Lega Consumatori ; La Pennablu edizioni.

Con il patrocinio dell' Amministrazione Comunale di Barletta.

Destinatari: la cittadinanza con particolare riguardo a studenti giovani e anziani nel duplice ruolo di fruitori e protagonisti.

Contatti: Silvia Liaci, Presidente club UNESCO Barletta, tel. 0883/ 534003; cell. 33376083442;

e-mail : anton.silvia@libero.it

Breve descrizione: Il Club UNESCO di Barletta, in coerenza con quanto realizzato in oltre trent'anni di vita anche sui temi dello sviluppo sostenibile, aderisce alla settimana ESS 2012 scegliendo di focalizzare l'attenzione sulla Dieta Mediterranea come stile di vita da adottare e da proporre per vivere meglio. Le iniziative finalizzate a diffondere saperi e a incidere sui comportamenti e sugli stili di vita attraverso la conoscenza e il coinvolgimento diretto delle fasce più sensibili, saranno aperte al pubblico e debitamente pubblicizzate. Di seguito i dettagli degli appuntamenti: Lunedì' 19 ore 17,00 c/oSala Athenaeum, via Madonna degli Angeli 29 "Dieta Mediterranea: riti e miti" Prof. Silvia Liaci- sociologa; "Alimentazione, sistemi di produzione a salvaguardia del consumatore" Avv. Francesco S. Vista- Vicepresidente regionale Lega consumatori; Mercoledì' 21 ore 17,00 Liceo musicale C.M. Giulini via del Salvatore; "Il banchetto nell'arte- pittura " Dott. Marcella Ruggiero – archivistica; Musica dal vivo eseguita dai maestri e dagli allievi del Liceo musicale; Sabato 24 ore 17,45 Libreria La Pennablu, corso V. Emanuele 49; "Dieta Mediterranea:tradizioni e

sapori locali” Dott. Daniela Ruggiero- biologa/nutrizionista; “Tarallucci e vino” Lettura brani classici e in vernacolo Prof. Carmela Mastromatteo e Prof Danilo Marano;

Titolo: Dalla Transumanza degli armenti alla Transumanza dei saperi

Tipologia attività: convegno per la presentazione del volume “Dalla Transumanza degli armenti alla Transumanza dei saperi”; proiezione di un documentario riferito al laboratorio di video collegato al progetto; mostra di foto del laboratorio di fotografia collegato al progetto. Buffet sull'alimentazione collegato alle ricerche della cucina contadina; performances di docenti, esperti e allievi.

Dove: (Regione, Provincia, Comune): Puglia, Bat, Bisceglie

Quando: 22 novembre

Organizzato da: Liceo scientifico, linguistico, coreutico L. da Vinci Bisceglie e Presidio del Libro Bisceglie

In collaborazione con: Club UNESCO Bisceglie; Comune di Bisceglie, Regione Puglia Assessorato ambiente territorio, Imprenditori di settore

Con il patrocinio di: Regione Puglia, Assessorato ambiente territorio, Comune di Bisceglie

Destinatari: Studenti, Genitori e Docenti del Liceo L.da Vinci, Amministratori locali, Cittadinanza

Contatti [tel.] [email] [www]: Prof.ssa Rosa Leuci 3474905226; rleuciamoroso@tin.it;

Breve descrizione: si terrà un convegno per la presentazione del volume che raccoglie due anni di ricerche nell'ambito storico, artistico, ambientale, linguistico e letterario, iconico sull'area tratturale del territorio. Le ricerche sono il frutto di 6 laboratori tenuti in due anni di lavoro da esperti di settore con 90 studenti liceali. Si terrà inoltre una proiezione di un documentario riferito al laboratorio di video collegato al progetto. Sarà allestita una mostra di foto del laboratorio di fotografia collegato al progetto. Al termine dell'iniziativa, buffet sull'alimentazione collegato alle ricerche della cucina contadina.

Titolo: Fame di pane - Piccolo Laboratorio del Pane

Tipologia attività: lezione didattica

Dove (Regione, Provincia, Comune): Puglia, Bisceglie, Barletta, Andria, Trani

Quando: (Data/e; Ora/e): 20 e 21 novembre

Organizzato da: Centro Educazione Ambientale Comune di Bisceglie - Gestione ZonaEffe A.P.S.

In collaborazione con: TerraTerr Promozione Agroalimentare

Con il patrocinio di: Comune di Bisceglie

Destinatari: Studenti Scuole Elementari

Contatti [tel.] [email] [www]: info@zonaeffe.it - ferdice@libero.it - 349.5291885 - 349.6392494

Breve descrizione: dopo un breve racconto sulla storia del pane i bambini parteciperanno laboratorio "Fame di pane" dove avranno la possibilità di fare il pane. Dopo l'osservazione della lievitazione si porterà il pane alla cottura in un vecchio forno a legna.

Brindisi

Titolo: Amica Terra

Tipologia attività: Laboratorio formativo nelle scuole - incontro-dibattito con imprese e cittadini a mezzo emittente radiofonica locale.

Dove (Regione, Provincia, Comune): Puglia, Provincia di Brindisi, Francavilla Fontana.

Quando (Data/e, Ora/e): 19-24 novembre

Organizzato da: C.E.A.- Centro di Educazione Ambientale

In collaborazione con: Amministrazione comunale di Francavilla Fontana

Con il patrocinio di: Comune di Francavilla Fontana

Destinatari: Studenti/Insegnanti/Amministratori locali/imprese/cittadinanza

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: C.E.A.- Centro di Educazione Ambientale / TEL.-FAX 0831/853610 / cea.francavilla@libero.it // <http://ceafrancavilla.altervista.org/>

Breve descrizione: Le finalità educativo-formativa dell'attività proposta, è orientata alla diffusione di conoscenze ambientali e di comportamenti eco-sostenibili di un'agricoltura responsabile a favore di coltivazioni locali a km "0" e biologiche. Il coinvolgimento di imprese agricole e dei destinatari dell'iniziativa (alunni e studenti delle scuole di Francavilla Fontana), in attività educative e formative, è teso alla esaltazione della loro creatività con momenti di riflessione e approfondimento. Il progetto vuole anche far conoscere ed evidenziare l'importanza di abitudini alimentari consapevoli per la maggiore tutela del territorio e della salute, attraverso la maggiore conoscenza e diffusione della dieta mediterranea. Il progetto prevede la distribuzione ai partecipanti di un decalogo di comportamenti virtuosi tesi alla tutela e salvaguardia dell'ambiente. Sono previste attività di comunicazione e diffusione dell'iniziativa attraverso il sito del centro e comunicati stampa e radiofonici. Durante gli incontri radiofonici con le aziende agricole locali saranno affrontati temi ambientali quali riduzione di imballaggi, stagionalità degli alimenti, agricoltura biologica e convenzionale. Gli incontri nelle scuole saranno tenuti in orario scolastico e nei giorni da concordare con i dirigenti scolastici. Il dibattito radiofonico verrà registrato e mandato in onda nel corso della settimana 19-25 novembre per due volte.

Altre località iniziativa: L'utilizzo del mezzo radiofonico consente la diffusione dell'iniziativa ai comuni raggiunti dall'emittente (provincia di Brindisi e Taranto).

L'iniziativa rientra nella campagna di Regione Puglia – Assessorato alla Qualità dell'Ambiente – C.R.E.A.

Titolo: Avanzi..amo in cucina

Tipologia di attività: Manifestazione ricreativa

Dove: Puglia, Brindisi, Brindisi

Quando: martedì 20.11.2012

Organizzato da: F.S. Rosanna Calogiuri. (I.C. Santa Chiara, plesso Marco Pacuvio)

In collaborazione con: Club Unesco di Brindisi

Con il patrocinio di: Associazione Jonathan

Destinatari: alunni e rispettive famiglie

Contatti: prof.ssa Calogiuri tel. 0831 581198 /3383420605; bric812004@istruzione.it

Breve descrizione: in Italia si spreca 1/3 del cibo, ovvero oltre il 30% di quello che compriamo, che finisce nell'immondizia. Quelli che sembrano cibi irrecuperabili (ad esempio gli avanzi di pasta, frutta, verdura, latticini, pane e affettati) possono invece essere recuperati e sapientemente riutilizzati per fare nuove ricette, vicine alla tradizione locale. Esistono delle soluzioni per una modalità di alimentazione più attenta alle necessità degli individui, delle tradizioni e delle singole realtà locali, ed questo sarà l'oggetto del progetto che si svolgerà durante la Settimana. Con l'obiettivo di sviluppare il pensiero critico, sviluppare il senso di responsabilità collettiva, ricercare la risoluzione dei problemi, si coinvolgeranno i partecipanti in una ricerca su cosa e quanto si spreca nelle famiglie e sulle ricette antiche e tradizionali possibili con le rimanenze dei cibi. L'iniziativa si concluderà con la preparazione di un intero pasto solo con avanzi: antipasto, primo, secondo, contorno e dessert.

Titolo: Siamo quello che mangiamo

Tipologia attività: Manifestazione culturale (proiezione films; Laboratorio formativo/didattico; evento espositivo; tavola rotonda)

Dove (Regione, Provincia, Comune): Puglia, Provincia di Brindisi, Comune di Fasano

Quando: (Data/e; Ora/e): 23-24- 25/11/2012

Organizzato da: Centro di Educazione Ambientale EQUOAMBIENTE

In collaborazione con: Laboratorio Urbano di Fasano , Futurforma, AITA, Equo e non solo Onlus, Associazione dei Pediatri Fasanesi

Con il patrocinio di: Comune di Fasano

Destinatari: Studenti delle scuole/insegnanti; cittadinanza.

Contatti: tel.080 2123649 - 3478871241; ceaequoambiente@laboratoriourbanofasano.it
www.laboratoriourbanofasano/ceaequoambiente.it; Laboratorio Urbano di Fasano , C.so Vittorio Emanuele n. 76 – 72015- Fasano (Br)

Breve descrizione: Manifestazione culturale presso il Laboratorio Urbano Fasano - Bollenti Spiriti, “con i giovani per i giovani”, sede del Centro di Educazione Ambientale, secondo il seguente programma:

Venerdì 23/11/2012, Mattina:

Ore 9.30-11.30 Proiezione film: SUPERSIZE ME rivolto a studenti di scuola media inferiore e superiore.

Ore 11.30-12.30 Tavola rotonda e dibattito.

Pomeriggio: Ore 16.30- 18.30 “La cucina della nonna”: laboratorio di cucina per bambini (4-10 anni), coordinato da esperto della nutrizione infantile .

Sabato 24/11/2012; Mattina

Ore 9.30-11.30 Proiezione film: SUPER SIZE ME rivolto a studenti di scuola media inferiore e superiore.

Ore 11.30-12.30 Tavola rotonda e dibattito;

Pomeriggio Ore 16.30- 18.30 “La cucina della nonna”: laboratorio di cucina per bambini (4-10 anni), coordinato da esperto della nutrizione infantile .

Ore 20.30- 22.15 Proiezione film: FOCACCIA BLUES rivolto alla cittadinanza.

Ore 22.15- 23.30 Degustazione di prodotti tipici.

Domenica 25/11/2012; Mattina

Ore 9.30-12.30 La spesa a Km 0 presso il Chiostro dei Minori Osservanti: mercatino di prodotti biologici, a km 0 e dell’commercio equo e solidale.

Degustazione di prodotti tipici.

Pomeriggio

Ore 17.30- 9.00 Proiezione cartone animato: CAPITAN KUK del Ministero della Sanità

Degustazione di frutta di stagione.

23-24-24/12/2012Mostra fotografica:Il mercato di via Montegrappa di Michele Carnimeo

Titolo: Il paesaggio agrario degli olivi millenari di Puglia tra storia, natura e sostenibilità

Giornate di educazione ambientale sull’agricoltura sostenibile, il paesaggio agrario, la biodiversità e il giusto impiego delle risorse idriche disponibili in natura e la corretta alimentazione

Tipologia attività: giornate dedicate alla conoscenza dell’agro-ecosistema dell’oliveto monumentale con esplorazione del patrimonio storico-culturale (masserie storiche, frantoi ipogei, antiche vie romane e insediamenti rupestri medievali) e della biodiversità naturale ed agraria; visite guidate in aziende biologiche con prove dimostrative sulle pratiche agronomiche sostenibili e tecniche di aridocoltura; piccoli corsi di educazione all’assaggio degli olii bio degli oliveti millenari di Puglia

Dove (Regione, Provincia, Comune): Regione Puglia, Provincia di Brindisi, Comune di Ostuni

Quando: (Data/e; Ora/e): sabato 24 e domenica 25 novembre, dalle ore 10 alle ore 16.

Organizzato da: CEA Il Ginepro del Comune di Ostuni, Parco Naturale Regionale delle Dune Costiere da Torre Canne a Torre San Leonardo e CSO (Consorzio Salentino Olivicoltori)

In collaborazione con: Slow Food Piana degli Ulivi, Cooperativa Serapia, Associazione Passoditerra

Con il patrocinio di: Regione Puglia-CREA (Centro Regionale di Educazione Ambientale)

Destinatari: Famiglie, cittadinanza, agricoltori, comunità locale tutta

Contatti [tel.] [@] [www]:

Dr. Agr. Gianfranco Ciola, direttore del Parco delle Dune Costiere: tel 338-2673289; info@parcodunecostiere.org; www.parcodunecostiere.org

Breve descrizione: l'iniziativa si articola in due giornate svolte nel contesto agrario degli uliveti millenari di Ostuni e all'interno di aziende agricole (masserie) e frantoi con certificazione biologica con lo scopo di conoscere il patrimonio storico culturale, naturalisti e produttivo della piana degli ulivi millenari.

Sabato 24 novembre: nella mattina nelle aziende olivicole biologiche si assisterà e si parteciperà alle fasi di raccolta delle olive e al loro conferimento in frantoio, nel pomeriggio saranno organizzate escursioni alla scoperta delle masserie storiche, della biodiversità presente negli uliveti secolari, dei frantoi ipogei romani e medievali, chiese rurali e insediamenti rupestri presenti lungo la via Traiana, l'escursione si concluderà nel tardo pomeriggio con il rientro in frantoio per conoscere l'olio novello appena franto attraverso un piccolo corso di educazione all'assaggio e degustazione degli olii ottenuti dalle antiche varietà pugliesi che identificano con gli ulivi millenari.

Domenica 25 novembre: insieme agli agronomi del Consorzio Salentino Olivicoltori (CSO) si terranno prove dimostrative in aziende olivicole biologiche finalizzate alla diffusione e conoscenza di tecniche conservative del suolo e delle risorse idriche con l'inerbimento controllato; il mantenimento della biodiversità floristica mediante con il controllo meccanico della vegetazione erbacea spontanea e il mantenimento di siepi perimetrali lungo i muretti a secco; la difesa fitosanitaria mediante il monitoraggio in campo con trappole a feromoni e controllo preventivo con l'uso di esche proteiche; il censimento degli ulivi secolari ai sensi della L.R. 14/07 sulla tutela del paesaggio agrario.

Foggia

Titolo: Alimentazione, tradizioni e saperi locali: la gastronomia tradizionale lesinese tra terra ed acqua.

Tipologia attività: Laboratorio formativo/didattico

Dove (Regione, Provincia, Comune): Puglia/ Foggia/ Lesina

Quando: (Data/e; Ora/e): 23 Novembre 2012

Organizzato da: Associazione Amici della Laguna di Lesina

In collaborazione con: Associazione Anziani di Lesina

Con il patrocinio di: Provincia di Foggia, Comune di Lesina, G.A.L. Daunia Rurale

Destinatari: Scuole e dei cultori del saper fare del territorio.

Contatti [tel. 0882/707455] [centrovisite@comunelesina.it] [www.comunelesina.it centrovisite.wordpress.com]:

Breve descrizione: Il progetto tratta della storia di Lesina ed del suo rapporto difficile con l'acqua, che ha da sempre però garantito le principali risorse alimentari alla popolazione. Questo vivere tra terra ed acqua ha fortemente caratterizzato la cultura materiale e la cultura alimentare locale tanto da poter parlare di una gastronomia lagunare lesinese, fatta di grande sapienza nel miscelare prodotti d'acqua con prodotti della terra. Il progetto si propone:

- di censire le ricette della gastronomia lesinese, con un approfondimento non solo sulle pietanze ma anche sulle materie prime impiegate;
- di valorizzare la cultura alimentare del territorio per presentare, nello specifico, le tecniche di manipolazione del Cefalo tra tradizione e innovazione nella filosofia del km 0;
- illustrare, durante la presentazione del ricettario, le diverse tecniche di manipolazione del cefalo; sarà possibile degustare i prodotti finiti.

Titolo: Educazione all'alimentazione consapevole: E se ci aiutassimo?

Tipologia attività: Tavola rotonda con dimostrazione di soluzioni pratiche

Dove (Regione, Provincia, Comune): Regione Puglia, Provincia di Foggia, Città di Cerignola - Sala Conferenze del Palazzo di Città

Quando (Data/e, Ora/e): 23 novembre 2012, ore 18.00

Organizzato da: Club Unesco di Cerignola

Con il patrocinio di: Comune di Cerignola e Provincia di Foggia

Destinatari: Studenti delle scuole superiori, insegnanti, cittadinanza

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: dott. Giovanni Martiradonna Telefono 3334614469, mail margia@libero.it

Breve descrizione: il titolo della manifestazione dà il senso dell'intervento: ognuno di noi è chiamato ad essere attore principale e non solo fruitore o utente. L'attuale crisi economica mondiale mentre ci obbliga a riflettere sulla necessità di rivedere completamente le abitudini e gli stili di vita, ci offre l'opportunità di scoprire vecchie e nuove buone pratiche, relazioni e conoscenze nella consapevolezza di presentare alle prossime generazioni un mondo fruibile. La presenza di personalità in ambito scientifico, dell'amministrazione, dell'economia e della società fornirà uno spaccato dell'attuale momento e delle possibili vie d'uscita dall'attuale momento di crisi. Alla presenza dell'Avv. Stefano Pecorella, Presidente del Parco Nazionale del Gargano, del dott. Roberto Saccozzi, Oncologo presso l'Istituto Nazionale dei Tumori di Milano, del Dott. Roberto Lorusso Imprenditore e Saggista, Presidente del Club UNESCO di Bari e del dott. Giuseppe Cormio, insegnante, si affronteranno i temi dell'autodeterminazione e della sovranità alimentare, del supporto alle filiere locali, del sostentamento e del nutrimento della Madre Terra, con al centro l'interprete principe della vita terrena: l'essere umano

Titolo: Madre Terra: Alimentazione, Agricoltura ed Ecosistema

Tipologia attività: Mostra, Convegno, Attività Didattiche, Escursioni.

Dove (Regione, Provincia, Comune): Puglia, Foggia

Quando: (Data/e; Ora/e): dal 19 al 25 novembre, lezioni e laboratori nelle Scuole che aderiscono al progetto.

25 Novembre Biblioteca Provinciale, Magna Capitanata Foggia, mostra Fotografica dei lavori degli studenti - ore 10,00

25 Novembre Convegno - Tavola Rotonda su Alimentazione, Agricoltura ed Ecosistema, presso Terra e Gusti Zona ASI lotti 1 – Lucera – ore 19,00 –

Segue degustazione prodotti tipici della terra di Capitanata.

Organizzato da: Club UNESCO di Foggia

In collaborazione con: Provveditorato agli Studi

Con il patrocinio di: Provincia di Foggia, Comune di Foggia.

Destinatari: Studenti Scuole Primarie e Secondarie di I e II Livello

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: www.clubunescofoggia.it, pagina fb Club Unesco Foggia

Tel. Presidente Club Floredana Arnò 335453377 f.arno@clubunescofoggia.it

Breve descrizione: le Scuole che aderiscono al progetto partecipano ad un concorso che prevede la produzione di poesie, racconti, fotografie e lavori multimediali.

Si terranno laboratori formativi/didattici sui prodotti della terra, lezioni relative alla salvaguardia della salute e degli stili di vita salutari, distribuzione della frutta a Scuola in collaborazione con Coldiretti, escursioni per i piccoli alla Fattoria Didattica, escursione per i più grandi nella Zona Umida, una mostra fotografica dei lavori, una tavola rotonda conclusiva aperta alla cittadinanza ed infine una serata degustazione dei prodotti della terra. I lavori degli Studenti saranno esaminati e i vincitori riceveranno in premio le eseguenti escursioni: Per la Scuola Primaria, visita ad una Fattoria Didattica, per La Scuola Secondaria di II livello, visita alla zona Umida ed alle Saline di Margherita di Savoia, esempio di equilibrio ecosistemico.

Titolo: Cibi e Sapori della Nostra terra a Km 0

Tipologia attività: Educazione Ambientale e alla Alimentazione con prodotti Bio a Km 0

Dove : CEAM, via coppa del Vento 3, Manfredonia (fg) Puglia

Quando: dal 19 al 24 novembre 2012 la mattina dalle 10,30 alle 12,30

Organizzato da: Centro Educazione Ambientale Manfredonia CEAM

In collaborazione con: Comune di Manfredonia

Con il patrocinio di: Comune di Manfredonia

Destinatari: alunni delle scuole elementari di Manfredonia

Contatti: Enzo Renato 368 978377 – 0884 582813 info@ceamanfredonia.it

Breve descrizione: nel Laboratorio del CEA di Manfredonia gli alunni delle scuole elementari di Manfredonia apprenderanno le nozioni di Agricoltura biologica, alimentazione Mediterranea, Salute e Igiene alimentare, prodotti e sapore della nostra terra, tradizioni, giochi e usanze del territorio, promozione dei prodotti a Km 0, educazione agli acquisti sostenibili nell'abito nella spesa quotidiana per la famiglia.

Titolo: Ricomincio da ... Terra

Tipologia attività: convegno

Dove (Regione, Provincia, Comune): Puglia, Foggia, Lucera

Quando: (Data/e; Ora/e): 24 novembre ore 18:30

Organizzato da: Club Unesco "Federico II" Lucera

In collaborazione con: Istituto Comprensivo "Bozzini-Fasani" Lucera

Con il patrocinio di: Comune di Lucera

Destinatari: studenti delle scuole, cittadinanza

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Dr.Sergio De Peppo, Presidente Club UNESCO "Federico II"

Lucera: 0881/525531,349/7722837, presidente@clubunescolucera.it,

www.clubunescolucera.it

Breve descrizione: la conferenza, che si avvarrà della presenza di un nutrizionista e di un agronomo, evidenzierà il legame con il territorio di alcuni tipi di alimenti, il nesso con la tradizione popolare che è anche legata alla riduzione degli sprechi.

Lecce

Titolo: Il verde e non solo, a scuola

Tipologia attività: Dimostrazione di soluzioni pratiche

Dove (Regione, Provincia, Comune): Puglia, Lecce, Copertino

Quando: (Data/e; Ora/e): 23/11/2012, ore 9,00-15,00

Organizzato da: Rete di Scuole: Istituto d'Istruzione Superiore ad indirizzo tecnico e professionale ed Istituto Comprensivo 3° Polo (Istruzione dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° Grado)

In collaborazione con: Associazione di volontariato "Innovazione,Territorio, Centrum, Bachelet"- CSVS Salento di Lecce - Archeoclub, sede di Copertino (Le) - Associazione

“Stella cometa”

Con il patrocinio di: Provincia di Lecce

Destinatari: Studenti degli Istituti d'istruzione superiore di 2° Grado, di 1° Grado, Primaria e dell'Infanzia, rispettivi genitori e familiari, insegnanti, responsabili ed associati delle associazioni aderenti.

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Istituto d'Istruzione Superiore tel: 0832/933287/937153; fax: 0832/932055; e-mail: letd120002@istruzione.it; sito web: www.itccopertino.com; Prof ssa Adriana Greco tel.: 339 4017924; e-mail: gntgrc@alice.it

Breve descrizione: l'iniziativa chiude un progetto svolto durante l'anno tra diverse Istituzioni scolastiche del Comune di Copertino e realizzato con la partecipazione di Associazioni no-profit operanti sul territorio. La giornata prevede lo svolgimento delle seguenti attività pratiche cui parteciperanno esperti in botanica, vivaisti di specie tutelate, studenti, famiglie, docenti, membri delle associazioni no-profit:

- rimozione di erbe e rifiuti dagli spazi verdi che circondano l'edificio scolastico;
- predisposizione di un sistema di irrigazione a norma per regolamentare un basso consumo idrico;
- piantumazione, con tecniche tradizionali, di piante in via di estinzione (melograni-carrubi-giuggiole) ed etnobotaniche come l'ulivo;
- degustazione di prodotti, preparati dalle mamme degli alunni, con i “frutti di una volta” che saranno prodotti da alberi selezionati
- concerto con brani eseguiti da un gruppo musicale costituito da alcuni studenti della classe 4a sez. A dell'ITC “Bach
- attività di comunicazione a carico degli studenti, con l'ideazione e preparazione di manifesti da affiggere negli appositi spazi del Comune di Copertino; distribuzione dei volantini al pubblico; pubblicazione di articoli sui Quotidiani locali;

L'iniziativa prevede una fase di monitoraggio che valuterà il grado di sensibilizzazione alla cura del verde pubblico, la manutenzione delle aree verdi intorno all'Istituto (pulizia, irrigazione), la raccolta dei frutti e loro distribuzione, la predisposizione di un registro degli studenti che si faranno carico delle attività necessarie ad una corretta coltivazione delle piante. L'evento rientra nei progetti relativi alle aree a rischio (Art 9 CCNL Comparto Scuola 2006-2009) promossa dalla Provincia di Lecce. L'intera manifestazione si svolgerà negli ampi spazi che circondano l'Istituto “Bachelet”

Titolo: noi siamo parte della terra

Tipologia attività: dimostrazione di soluzioni pratiche, escursione, laboratorio formativo/didattico

Dove (Regione, Provincia, Comune): sede del Comune

Quando: (Data/e; Ora/e): lun19/11 e gio 24

Organizzato da: ICS “Calvino” di Alliste

In collaborazione con: Legambiente

Con il patrocinio di: Comune di Alliste

Destinatari: alunni di seconda e terza media

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: iosec@libero.it; icalliste@libero.it

Breve descrizione: la prima attività metterà in evidenza regole pratiche per il risparmio delle risorse e la lotta agli sprechi, affrontando il tema dell'impronta ecologica; la seconda attività analizzerà l'impatto antropico sulla biodiversità e sugli ambienti naturali; la terza attività vedrà gli alunni protagonisti nella produzione di fumetti portatore di messaggi sul comportamento individuali che ciascun cittadino può adottare per contribuire a ridurre l'impronta ecologica, al di là delle firme dei trattati internazionali e delle politiche dei singoli stati, partendo dal basso e dalla partecipazione attiva alla vita pubblica e alle scelte collettive.

Titolo: Terra Terra!

Tipologia attività: Manifestazione culturale ed artistica / Seminari di formazione / Pratiche e sviluppo ecosostenibile

Dove (Regione, Provincia, Comune): PUGLIA, Lecce

Quando: (Data/e; Ora/e): 19-25 novembre

Organizzato da:

SPECIMEN Teatro – Associazione Culturale

In collaborazione con:

SALENTO IN CAMPO Associazione di Promozione Socio-Culturale

MAMO SERVICE snc –Campi Salentina

Museo FAGGIANO -Lecce

VILLA FIORE – Country House

Destinatari: Studenti – Famiglie – Operatori socio-culturali, Volontari, Ambientalisti, Docenti ed Insegnanti

Contatti: 3285473087; specimen@email.it; salentoincampo@gmail.com

Breve descrizione: diverse le attività

Domenica 18: LECCE "Pranzo a Km 0" preparato con i bambini e i giovani del GAS - Gruppo d'Acquisto Solidale 'Salento In Campo' presso il Giardino "Erchie Piccolo" - Workshop: Semi del Salento / Sistemazione di semenzai e piccole serre / Impianto di un piccolo orto / Le piante aromatiche

Lunedì 19:

-ore 9:30- SQUINZANO "Alla ricerca del cibo perduto" Seminario con gli studenti dell'Istituto "F.Redì" diretto dall'agronomo ANTONIO BRUNO

-ore 19:30- Lecce Museo Faggiano – Presentazione del "AMOR LOCI: Premio Gino Cantoro 2012" in memoria dell'attivissimo ambientalista del WWF ad un anno dalla scomparsa. Partecipano: la Sig.ra Rosanna Greco Cantoro, i responsabili del WWF e il Prof. Piero Medagli (Ordinario di Botanica all'Università del Salento)

Martedì 20: LECCE – Museo Faggiano - Incontro "MADRE TERRA: Agricoltura ed Ecosistema"

"Vedere è Conoscere - Salento terra di pregio da salvare: dal Parco del Mago alla Guida Salento km Zero" con ALFREDO MELISSANO, Associazione Nuova Messapia con la partecipazione di ORESTE CAROPPO (Forum Ambiente e Salute) e GIULIO SPARASCIO (CIA - Confederazione Italiana Agricoltori)

21 – 22- 23

Laboratori, Incontri e Degustazioni

Lecce / Squinzano / Campi Salentina / Carmiano

"Grano, Olio e Vino" con

-Mani in pasta (Dal Lievito Madre, in dialetto salentino, criscituru, al pane e ai biscotti) con la partecipazione di Caterina LEUCCI (nonna esperta in panificazione),

- Canti dell'Olio (Progetto VIOLIVA 2012: Canto polivocalico salentino e raccolta delle olive) con la partecipazione di Massimo VAGLIO (cuoco e ricercatore)

- Versi di Vini diversi! (degustazioni in enoteca) con la partecipazione di Giampaolo BUSCICCHIO(sommelier)

Sabato 24 – Incontro – LECCE – Museo Faggiano

"Ponte di solidarietà e pratiche di decrescita felice, tra Calabria e Salento, Lecce ed Acri " con NELLO SERRA, fondatore della Comunità Don Milani di ACRI (CS)

Presentazione del libro " Guarda che fa quel matto di Nello Serra!"(Ed. Progetto 2000, 2012

Altre località iniziativa: Giardino 'Erchie Piccola' – Gruppo GAS / Lecce;

Istituto "F. Redì" -SQUINZANO – CARMIANO - CAMPI SALENTINA

L'iniziativa rientra nella campagna: AMOR LOCI - Teatro in Ambiente Rurale

promossa da: SPECIMEN Associazione Culturale.

Titolo: Parlo come mangio

Tipologia attività: Concorso, Convegno, Escursione, Laboratorio formativo/didattico, Lezione didattica, Manifestazione culturale (teatro, musica, cinema, arti..), Manifestazione sportiva/ricreativa, Seminario formativo

Dove (Regione, Provincia, Comune): Puglia, Lecce, Racale

Organizzato da: Istituto Comprensivo di Racale (Dirigente: G. Gambardella)

In collaborazione con: Università del Salento, Coldiretti Lecce, Gal Serre Salentine, VIS

Con il patrocinio di: Comune di Racale, Università del Salento

Destinatari: alunni scuola infanzia, primaria, secondaria I grado, famiglie, docenti, cittadini

Contatti Referente del progetto, Prof. Paola Vitale [tel.3486511911] [pv.vitale2@hotmail.it]

Breve descrizione: si tratta di visite guidate sul territorio alla ri-scoperta di prodotti alimentari tradizionali. Linea conduttrice l'atteggiamento "Glocal": attenzione per il LOCALE, per sentirsi cittadini consapevoli in un mondo GLOBale. Le visite guidate prevedranno anche attività di trekking in luoghi rurali; durante la settimana si terranno lezioni preparatorie e riflessione ex-post, con approfondimenti circa il diritto all'alimentazione. Verranno effettuati anche due incontri, uno degli alunni della scuola dell'infanzia e uno delle classi V della primaria e di secondaria di I grado, con un'autrice e un'illustratrice di libri per l'infanzia, allo scopo di stimolare la creatività necessaria a produrre un elaborato di filastrocche illustrate sul cibo. Tale prodotto, sarà realizzato in percorsi didattici paralleli con una scuola della foresta amazzonica, in gemellaggio tramite il VIS, e verrà presentato presso l'aula magna dell'Istituto a fine anno scolastico, nel corso di un seminario formativo aperto a tutta la cittadinanza; tra i relatori le autrici e il Prof. F. Boero del Dipartimento di Biologia Marina, Università del Salento. Il Dipartimento verrà poi visitato e vi si terranno laboratori sul significato di "catena alimentare". Tutte le iniziative saranno oggetto, nel corso dell'anno scolastico, di dibattiti tra alunni che saranno trasmessi per radio locale.

Titolo: Dal mare alla terra... verso il futuro

Tipologia attività: Convegno; dimostrazione di soluzioni pratiche; escursioni; eventi espositivi; laboratorio; lezione didattica; manifestazione culturale; mostra.

Dove (Regione, Provincia, Comune): Puglia, Lecce, Gallipoli.

Quando: (Data/e; Ora/e): 23/11/2012; 17-20.

Organizzato da: Istituto Comprensivo Polo 2.

In collaborazione con: Enti e Associazioni culturali del territorio.

Con il patrocinio di: Comune di Gallipoli

Destinatari: Studenti e Docenti delle Scuole, famiglie, amministratori locali, cittadinanza

Contatti [tel.] [email] [www]: 0833263102, leic879007@istruzione.it,

antonella.casavecchia@istruzione.it,

oldhouse64@libero.it,

<http://www.istitutocomprensivopolo2gallipoli.it>

Breve descrizione: Il progetto prevede diverse attività, nello specifico :incontri con esperti del settore; visite guidate a tema sul territorio; predisposizione di dossier tematici; realizzazione di lavori grafico-pittorici; convegno di sensibilizzazione; incontri lettura e approfondimento di spazi letterari a tema; allestimento di stand gastronomici per esposizione e degustazione dei prodotti tipici locali; spettacolo musicale.

I contenitori culturali scelti sono la Biblioteca Comunale Sant'Angelo sita in via Sant'Angelo e i nuovi spazi dell'ex Mercato Coperto in piazza Imbriani nel centro storico di Gallipoli. L'Istituto, sensibile al tema della sana alimentazione, partecipa al programma

“Frutta nelle Scuole” promosso dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, MIUR e Ministero della Salute.

Titolo: Nutri il tuo buon umore. La dieta mediterranea: ricetta per il benessere fisico e psichico.

Tipologia attività: Lezione didattica

Dove (Regione, Provincia, Comune): Puglia, Lecce, Galatina

Quando (Data/e, Ora/e): 24 novembre ore 20:00

Organizzato da: Comitato Promotore Club Unesco Galatina e Club Unesco Zollino

In collaborazione con: Cooperativa Imago

Con il patrocinio di: Comune di Galatina

Destinatari: Giovani e adulti interessati alla tematica del corso.

Contatti [tel.] [tel.] [tel.] [www]: salcolu@tiscali.it, 3483415616, clubunescozollino@gmail.com

Breve descrizione: si terrà un corso di educazione alimentare tenuto dalla dott.ssa Alessandra Mattioni - Master in Programmazione Neurolinguistica, esperta di comunicazione e specializzata nella gestione degli stati d'animo e dello stress. L'obiettivo è far conoscere ai partecipanti la vera dieta mediterranea, scoprire i cibi tradizionali e quelli più sani e meno manipolati. Il corso si conclude con una degustazione di prodotti agroalimentari salentini di qualità.

Taranto

Titolo: Orto sostenibile che sapore incredibile!

Tipologia attività: Convegno, escursione

Dove (Regione, Provincia, Comune): Puglia, Taranto

Quando (Data/e, Ora/e): Convegno: 22/11/12 dalle ore 9.30 alle 12.30, escursione: 24/11/12 dalle ore 8.30 alle ore 13.00

Organizzato da: Liceo Scientifico e Linguistico con opzione di Scienze Applicate "G. Ferraris" Taranto

In collaborazione con: L.E.A. area ionica (Provincia di Taranto)

Con il patrocinio di: Provincia di Taranto

Destinatari: Studenti del liceo ed in particolare studenti del corso Ecologico-Ambientale.

Contatti [tel.] [tel.] [tel.] [www]: laguini.mc@libero.it prof.ssa Maria Carmela Mancini tel 3494194346

Breve descrizione: il convegno tratterà le seguenti tematiche: alimentazione e spreco, educazione all'alimentazione consapevole, alimentazione e tradizioni culinarie locali, scambi di sinergie, tradizioni e saperi, filiera corta e consumo consapevole. Escursione presso una masseria didattica dotata di un moderno impianto di biogas che evidenzierà agli studenti le seguenti tematiche: agricoltura nel rispetto e per tutela della biodiversità animale e vegetale; agricoltura responsabile a favore di coltivazioni stagionali al fine di garantire una maggiore freschezza e qualità dei prodotti; agricoltura sostenibile che utilizza fonti di energia alternativa; agricoltura come fonte di riscoperta dei sapori e delle tradizioni culturali locali; Gli obiettivi di entrambe queste iniziative sono rendere gli studenti consapevoli dell'importanza della eco-sostenibilità ambientale, dell'educazione alimentare e dell'importanza strategica dello sfruttamento delle energie rinnovabili come fonti alternative.

Titolo: Grani antichi e biodiversità: tanto di Cappelli!

Tipologia attività: Manifestazione culturale. Tavola rotonda

Dove (Regione, Provincia, Comune): Puglia, TA, Taranto

Via Duomo, Convento San Francesco - II° Facoltà di Giurisprudenza - Taranto

Quando (Data/e, Ora/e): giovedì 22 Novembre ore 10.00-13.00;

Organizzato da: Centro di Esperienza di Educazione Ambientale (CEEA-Uniba), Università degli Studi Bari "Aldo Moro"

In collaborazione con: Associazione Biologi Ambientalisti Pugliesi (A.B.A.P.)

Destinatari: Studenti delle scuole, Studenti universitari, Insegnanti, Famiglie, Amministratori locali, Cittadinanza;

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: [tel. (+39) 3383136785] [elvira.tarsitano@uniba.it] [http://www.ceeauniba.net/]

Breve descrizione: Diverse le attività: tavole rotonde, proiezioni di video tutti con contributi di storici della scienza, agronomi, coltivatori, medici, nutrizionisti, biologi molecolari e avvocati. La visione dei cortometraggi darà l'avvio alla tavola rotonda dal titolo "Grani antichi e biodiversità: tanto di Cappelli!", fornendo interessanti occasioni di riflessione e di approfondimento sulla tutela della biodiversità - paesaggistica, agricola ed alimentare - e sulle opportunità legate al recupero di specie antiche di grano duro, come la varietà Senatore Cappelli. A confronto le tesi degli esperti protagonisti dei video, le esperienze dei produttori agricoli e i contributi di coloro che operano per difendere la biodiversità come essenza e patrimonio di ogni singolo territorio. Proiezione e dibattito affronteranno i diversi aspetti della tematiche affrontate: dimensione culturale, ambientale, sociale, economico, politico, globale. L'evento è aperto al pubblico e si terrà in Via Duomo, Convento San Francesco - II° Facoltà di Giurisprudenza – Taranto;

Data e ora specifiche dell'iniziativa e/o delle singole attività in essa comprese:
giovedì 22 Novembre ore 10.00-13.00

Titolo: Il ciclo dell'olio

Tipologia attività: Escursione in bicicletta con visita guidata in aziende agricole olivicole e frantoi

Dove (Regione, Provincia, Comune): Puglia, Taranto, Martina Franca

Quando: (Data/e; Ora/e): sabato 24 novembre 2012 ora 9-15

Organizzato da: Ciclovagando srl

In collaborazione con: l'azienda agricola Bruno Angela, e il frantoio Caroli

Destinatari: Famiglie

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Angela Bruno 320 8703355

Breve descrizione: l'iniziativa si inserisce in una tipologia di "percorsi per i golosi" <http://www.cicloamici.org/rubriche.asp?select=34> dedicati alla riappropriazione della tradizione agroalimentare pugliese. Visto il periodo si è scelto come tema l'olio. L'escursione partirà dalla stazione delle ferrovie sud est di Martina Franca per consentire ai partecipanti di raggiungere il luogo di partenza dell'escursione in bici+ treno.

Da Martina Franca il percorso si snoderà lungo i tratturi del territorio di Martina Franca fino a raggiungere il frantoio Caroli, sito presso la masseria Trazzonara e immerso nel bosco di Orimini. I partecipanti scopriranno tutti i passaggi che trasformano l'oliva in olio e avranno la possibilità di fare una degustazione guidata di varie tipologie di olio.

Lasciato il frantoio si scenderà verso il regio tratturello martinelle, antico tratturo della transumanza, e si raggiungerà la masseria Marrocco dove si assisterà alla raccolta meccanica delle olive. Infine si raggiungerà la stazione di Crispiano da dove, il treno delle ferrovie Sud Est riporterà i partecipanti a Martina Franca. L'iniziativa è organizzata da "Ciclovagando" una società di servizi per il turismo in bicicletta attiva anche nell'educazione alla sicurezza stradale e ai temi ambientali. I "percorsi per i golosi" in bicicletta sono pensati per essere rivolti alle famiglie e alle scuole nell'ambito di progetti di educazione alimentare. Ciclovagando intende avviare su questo tema una fitta rete di collaborazioni con le masserie didattiche della provincia di Brindisi.

Titolo: Un mare di...risorse

Tipologia attività: laboratorio formativo/didattico, evento espositivo

Dove (Regione, Provincia, Comune): Puglia, Taranto, Taranto

Quando (Data/e, Ora/e): 21 novembre ore 10:00

Organizzato da: XII Circolo didattico "Livio Tempesta" - Via Lago di Como, 12
74121 Taranto

In collaborazione con: Studio DECSA - Ordine dei Medici della Provincia di Taranto

Con il patrocinio di: Club UNESCO di Taranto, Associazione Marco Motolese, UST di Taranto, Il Facoltà di Scienze dell'Università degli Studi di Bari - Sede di Taranto

Destinatari: Alunni delle quinte classi, genitori, docenti

Contatti [tel.] [@] [www]: 099-7388356, 01200r@istruzione.it, www.scuolatempesta.it

Breve descrizione: nel corso della manifestazione prevista per il 21 novembre verranno esposti e presentati i materiali prodotti dagli alunni all'interno dei laboratori formativo-didattici. Attraverso materiale multimediale, saranno presentati ai partecipanti i temi della gestione sostenibile delle risorse biologiche marine e del ruolo del pesce nell'alimentazione. Successivamente, docenti e ed esperti del settore ambientale proporranno attività ludiche e multimediali per realizzare documenti e report da poter distribuire nelle classi non coinvolte.

Titolo: Gestiamo le risorse biologiche del mare

Tipologia attività: incontri a tema, giochi a squadre in palestra e attività interattive in aula; attività artistiche e creative del materiale necessario allo svolgimento dei giochi;

Dove (Regione, Provincia, Comune): Puglia, Taranto.

Quando: (Data/e; Ora/e): dal 19 al 25 Novembre

Organizzato da: Scuola Media Statale " Ugo De Carolis"

In collaborazione con: Studio DECSA, Ordine dei Medici della provincia di Taranto

Con il patrocinio di: Club UNESCO Taranto, Provveditorato agli Studi di Taranto, Il Facoltà di Scienze dell'Università degli Studi di Bari- Sede di Taranto.

Destinatari: Alunni, genitori, docenti e cittadini

Contatti [tel.]099 4712107 [@] :(tamm008004@istruzione.it),

Prof.ssa Grande Marilena 0994706518 3404121939; grandemarilena@gmail.com

Prof.ssa Negro Maria Pia 3334995000; mariapia.negro@hotmail.it

Breve descrizione: il lavoro per la settimana prevede un incontro preliminare con i ragazzi e i genitori in cui saranno introdotti i concetti di base relativi alle tematiche in oggetto, propedeutici alle fasi successive. L'incontro è finalizzato alla informazione e sensibilizzazione sulla necessità di una pesca sostenibile per salvaguardare il contributo delle risorse alieutiche al benessere nutrizionale, economico e sociale della popolazione mondiale. I ragazzi prepareranno l'occorrente utile allo svolgimento di giochi a squadre che si svolgeranno in palestra in cui si simuleranno le attività di pesca. I materiali saranno scelti in modo tale da essere opportunamente differenziati alla fine della manifestazione. Il tonno in scatola è la conserva ittica più venduta sul mercato mondiale, non sempre sono rispettate le regole di pesca sostenibile, con grave danno per gli ecosistemi e le popolazioni costiere presenti nelle aree di pesca. I ragazzi impareranno a leggere le etichette delle "scatolette" di questo prezioso alimento e a riconoscere quelle con le migliori indicazioni sul valore nutrizionale, sull'area di cattura ed il tipo di pesca utilizzato, per promuovere un consumo consapevole nel rispetto della biodiversità e dell'ecosistema marino. Saranno organizzati dei quiz a squadre su supporto multimediale (LIM) con i quali i ragazzi si cimenteranno per verificare il grado di conoscenza acquisita.

Nell'ambito della giornata conclusiva della manifestazione, saranno esposte le ricette (con ingredienti e valori nutrizionali relativi) e le immagini delle fasi di preparazione, su appositi pannelli costruiti dai ragazzi, di piatti tipici a base di pesce realizzati dai genitori dei ragazzi. Attraverso un incontro con un medico dell'Ordine, saranno presentati ai ragazzi le proprietà salutari del pesce. Sono previsti per il giorno 21 i giochi a squadre e per il giorno 22 la giornata di chiusura della manifestazione a conclusione del lavoro svolto nelle settimane precedenti.

Titolo: Verso "l'alimentazione sostenibile: noi e la biodiversità"

Tipologia attività: laboratorio formativo didattico, escursioni, lezione didattica, manifestazione sportiva

Dove (Regione, Provincia, Comune): Puglia, Taranto

Quando (Data/e, Ora/e): dal 20 al 23 novembre dalle 9:00 alle 12:00

Organizzato da: L.E.A. Area Jonica Provincia Di Taranto

In collaborazione con: Gruppo Speleologico Martinese; Associazione " Circolo S.Allende L' Arcallegra "; Comitato Territoriale Uips Valle D'itria - Centro Anziani In Movimento

Con il patrocinio di: Provincia Di Taranto Assessorato Ambiente E Aree Protette

Destinatari: alunni e docenti delle scuole - famiglie

Contatti [tel.] [@] [www]: info@leaareajonica.it; 3337495222, 3207137976

Breve descrizione: il programma si articolerà in incontri e laboratori con studenti e docenti delle scuole al fine di promuovere la riduzione degli sprechi, i consumi consapevoli, la filiera corta, l'alimentazione sostenibile e la biodiversità dei prodotti. Sarà inoltre prevista una visita guidata in una Masseria che utilizza tecniche di agricoltura sostenibile. Durante l'iniziativa saranno incoraggiate forme di mobilità sostenibile organizzando gruppi di cammino sostenibile (è previsto anche un percorso urbano).

Altre località iniziativa: Crispiano (TA); Martina Franca (TA)

L'iniziativa rientra nella campagna: "Guida Alla Sostenibilità: Acqua, Rifiuti E Biodiversità".

Campagna promossa da: Regione Puglia e attuata dai nodi IN.F.E.A. della Provincia di Taranto

Tipologia organizzazione: struttura dell' Assessorato all' Ambiente e Aree Protette della Provincia di Taranto in gestione esterna ad associazione ambientalista

Eventuali segnalazioni particolari: l'attività sarà promossa anche per le categorie svantaggiate come i diversamente abili delle associazioni che collaborano alla iniziativa

Sardegna

Cagliari

Titolo: Il buon cibo sotto casa. La provincia di Cagliari promuove l'alimentazione consapevole

Tipologia attività: convegno, mostra mercato, degustazione guidata

Dove (Regione, Provincia, Comune): Sardegna, Cagliari

Quando: (Data/e; Ora/e): sabato 24 novembre, dalle ore 10:00 alle ore 18:00

Organizzato da: Provincia di Cagliari, Assessorato allo Sviluppo Economico, Attività Produttive, Turismo e Politiche Comunitarie

In collaborazione con: Associazione Slow Food, Associazione S'Atra Sardinia, Agenzia Laore Sardegna, scuola elementare del territorio, nutrizionista Dott.ssa Federica Budroni, Gal del territorio, attore Gianluca Medas

Destinatari: famiglie

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Dott.ssa Barbara Fanunza 070/4092819, barbara.fanunza@provincia.cagliari.it; Dott.ssa Stefania Mereu, 070/4092229, stefania.mereu@provincia.cagliari.it

Breve descrizione: la manifestazione si svolge al Parco provinciale di Monte Claro e vedrà l'allestimento di una mostra mercato di prodotti a Km 0 provenienti dal territorio della Provincia di Cagliari. In mattinata si terrà un convegno sull'alimentazione consapevole con la partecipazione dell'Associazione Slow Food, l'Associazione S'Atra Sardinia, l'Agenzia Laore. Saranno presenti il nutrizionista Budroni e i Gal del territorio. A seguito delle attività teoriche saranno effettuate delle degustazioni guidate e uno spettacolo teatrale interpretato dall'attore Gianluca Medas.

Titolo: Alimentazione e Sostenibilità Ambientale

Tipologia attività: Seminario/Workshop

Dove (Regione, Provincia, Comune): Cagliari – Sala Anfiteatro -Via Roma 253 - Sardegna

Quando: (Data/e; Ora/e): 22 novembre 2012 alle h 9.30

Organizzato da: Assessorato Regionale della Difesa dell'Ambiente

In collaborazione con: Nodi Provinciali IN.F.E.A. – Centri di Educazione all'Ambiente e alla Sostenibilità (CEAS)

Destinatari:Enti pubblici e privati che svolgono attività di educazione all'Ambiente e alla Sostenibilità: Scuole, ONLUS, CEAS, ecc.. Amministratori locali, Pubblico Interessato.

Contatti: Gianluca Cocco (Direttore Servizio SAVI Assessorato della Difesa dell'Ambiente, Stefano Tronci (SAVI), Luisa Mulas (SAVI) - tel. 070 6068036 – 070 6068034. email sttronci@regione.sardegna.it; lmulas@regione.sardegna.it. - www.sardegnaambiente.it

Breve descrizione: La giornata si articola in due iniziative distinte. Durante la mattina avrà luogo un seminario divulgativo che presenterà alcune iniziative concrete realizzate e in corso di realizzazione sul tema "Alimentazione e sostenibilità ambientale" con la partecipazione dell'Agenzia Regionale LAORE, dell'Assessorato Regionale all'Agricoltura e altri soggetti impegnati a vario titolo sul tema oggetto del seminario. Nel pomeriggio avrà luogo un workshop tecnico sul tema delle "mense sostenibili" con l'obiettivo di stimolare la scelta di prodotti a basso impatto ambientale nelle mense scolastiche.

Titolo: Agorà della alimentazione sostenibile

Tipologia attività: mostra, esposizione, seminario-dibattito

Dove (Regione, Provincia, Comune): Sardegna,Cagliari, Elmas

Quando: (Data/e; Ora/e): 22 novembre alle 10:00

Organizzato da: Assessorato all'Ambiente del Comune di Elmas

In collaborazione con: Istituto Scolastico, Consulta Anziani, Associazioni Sportive, Associazione Commercianti, Consulta delle Donne, Comitato Giliacquas, Centro Giovani.

Con il patrocinio di: Comune di Elmas

Destinatari: bambini, studenti, famiglie, cittadini di Elmas

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 347/9461784, robertorossi84@hotmail.it

Breve descrizione: le Istituzioni, le Associazioni, le Consulte, i gruppi ufficialmente costituiti e tutti i volontari ambientalisti porteranno la loro testimonianza di rispetto ambientale e buona alimentazione in una grande Agorà. Saranno esposte opere di vario genere sul tema dell'alimentazione consapevole e sostenibile.

Titolo: Sviluppo e sostenibilità ambientale

Tipologia attività: conferenze, tavole rotonde, seminari

Dove (Regione, Provincia, Comune): Sardegna, Cagliari, Isili, Baunei (OL), Aggius (OT)

Quando: (Data/e; Ora/e): dal 22 al 25 novembre

Organizzato da: Club UNESCO di Cagliari e di Isili (CA) e C.P. dei Club UNESCO di Baunei (OL) e di Aggius (OT).

In collaborazione con: GAL – Consorzi turistici - Associazioni del Territorio (Polisportiva; Proloco; Legambiente; Croce Verde; altre)

Con il patrocinio di: Comuni di Cagliari – Isili – Baunei e Aggius – Provincie – Comunità Montane – Università di Cagliari e Sassari – Regione Sardegna

Destinatari: Popolazioni residenti nel Territorio – Insegnanti e studenti

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Referente progetto: Davide Marras - Presidente del Club UNESCO Isili : 3398973434, clubunescoisili@gmail.com; Antonio Vernier - Presidente Club UNESCO Cagliari: 3492955105, avernier@unica.it; Salvatore Cabras - Presidente del C.P. del Club UNESCO di Baunei: 3486945041, salvatorecabras@tiscali.it; Gavino Minutti - Presidente del C.P. del Club UNESCO di Aggius: 3473610575, gavinominutti@gmail.com

Breve descrizione: il programma si articolerà in 4 conferenze che avranno luogo a Cagliari (22 novembre), a Baunei (23 novembre), a Isili (24 novembre) e ad Aggius (25 novembre). Tutti gli appuntamenti sono programmati con il coinvolgimento di esperti di tematiche ambientali, agricole, sportive e culturali e vedranno riuniti nello stesso tavolo, referenti delle organizzazioni del territorio, degli Enti pubblici e privati. Studenti e insegnanti saranno invitati a partecipare. Durante il convegno sarà incoraggiato dibattito sulle possibili prospettive di sviluppo dei territori interessati attraverso l'inquadrando delle caratteristiche locali.

Titolo: Quanto ci costa il cibo spazzatura?

Tipologia attività: Seminario Formativo

Dove (Regione, Provincia, Comune): Sardegna, Cagliari

Quando (Data/e; Ora/e): 23 novembre dalle ore 09:00 alle 13:00

Organizzato da: Istituto Professionale Di Stato Per I Servizi Sociali "Sandro Pertini"

In collaborazione con: ASL N. 8 (Igiene Pubblica e Profilassi); LAORE SARDEGNA (Agenzia per l'attuazione dei programmi regionali in campo agricolo e per lo sviluppo rurale)

Destinatari: Studenti delle classi Prime e Seconde

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Prof.ssa Lucia Usai: 070 500608, usailucia7@gmail.com; Prof.ssa Pierpaola Deidda: 070 542969, pierpaoladeidda60@gmail.com; www.istitutopertini.it

Breve descrizione: gli studenti delle classi prime e seconde parteciperanno al seminario formativo su "Ecosistema integro = Prodotti naturali biologicamente compatibili per una corretta e razionale alimentazione".

Carbonia Iglesias

Titolo: L'Alimentazione e tradizioni culinarie locali scambi di sinergie, tradizioni e saperi

Tipologia attività: incontro guidato in Oasi

Dove (Regione, Provincia, Comune): Sardegna, Carbonia-Iglesias, Comune di Carloforte

Quando (Data/e, Ora/e): 25 novembre, alle 10:00 a Campo Base, Cala Fico

Organizzato da: LIPU- Oasi LIPU Carloforte

Destinatari: cittadini, famiglie

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 338 277 63 07; oasilipucarloforte@lipu.it

Breve descrizione: l'iniziativa consisterà in un incontro per sensibilizzare il pubblico sui temi del riciclaggio e il riuso come strumenti di progresso economico/sociale e per il rispetto della terra e delle tradizioni locali.

Nuoro

Titolo: Agricoltura, alimentazione e sostenibilità

Tipologia attività: laboratori didattici, convegno

Dove (Regione, Provincia, Comune): Sardegna, Nuoro, Sorgono, Siniscola, Austis

Quando: (Data/e; Ora/e): 19-24 novembre IPSASR di Sorgono(NU), 23 novembre IPSASR di Siniscola (NU) ore 10:00, 24 novembre Comune di Austis ore 9:30

Organizzato da: Istituto Professionale Settore Servizi per L'agricoltura e lo Sviluppo Rurale "F.lli Costa Azara" di Sorgono (NU)- Dirigente Scolastico Prof. Romano Carta

In collaborazione con: Istituto Professionale Settore Servizi per L'agricoltura e lo Sviluppo Rurale "M. Pira"di Siniscola (NU); Coldiretti Sezione Nuoro Ogliastra; Associazione di Agricoltori Biologici – Biosardinia – Nuoro; Comitato Tutela Biodiversità – Sas Radichinas - Nuoro

Con il patrocinio di: Istituto Professionale Settore Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale "F.lli Costa Azara"di Sorgono (NU); Istituto Professionale Settore Servizi per L'agricoltura e lo Sviluppo Rurale "M. Pira"di Siniscola (NU); Comune di Austis; Coldiretti Sezione Nuoro Ogliastra; Associazione di Agricoltori Biologici – Biosardinia – Nuoro; Comitato Tutela Biodiversità – Sas Radichinas - Nuoro

Destinatari: studenti, famiglie, insegnanti, amministratori locali, cittadini delle località in cui si svolgeranno le attività

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Prof.ssa Maristella Zedde: 333 9677388, IPSASR sede scolastica di Sorgono 0784 60126, stella zedde@virgilio.it

Breve descrizione: dal giorno 19 novembre al 23 novembre i docenti terranno lezioni specifiche sui temi dell'alimentazione e dell'agricoltura. Durante la settimana sarà stipulato un gemellaggio fra gli Istituti Agrari di Sorgono e Siniscola per la manutenzione e la predisposizione degli orti sinergici presenti nelle aziende agrarie dei rispettivi Istituti. La manutenzione degli orti sarà occasione di laboratori e attività aperte anche a soggetti esterni gli istituti. Il 24 novembre si terrà il Convegno "Agricoltura, Alimentazione e Sostenibilità" e un dibattito per condividere le attività svolte durante la settimana.

Altre località iniziativa: Siniscola , Austis

L'iniziativa rientra nella campagna: Progetto di educazione ambientale e alla sostenibilità "Orto in Condotta" promosso e finanziato dalla Regione Sardegna – Assessorato della Difesa dell'Ambiente – Servizio SAVI; Campagna nazionale "Orti urbani di Campagna Amica", promossa localmente da Federazione Coldiretti Provinciale Nuoro Ogliastra

Olbia Tempio

Titolo: Crea la tua animazione! Siamo quello che mangiamo

Tipologia attività: Laboratorio di animazione sui temi dell'alimentazione

Dove (Regione, Provincia, Comune): Sardegna - Olbia Tempio - Olbia – presso Parco Fluviale del Padrongianus

Quando: Sabato 24 novembre 15.30 - 19.00 - Domenica 25 novembre 10.00 - 19.00

Organizzato da: Provincia Olbia Tempio

In collaborazione con: Cooperative GEA e ALEA

Destinatari: ragazzi 8 - 14 anni (max 10 iscritti)

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 0789-557693 | 348 3926230 – infea@provincia.olbia-tempio.it | www.infeagallura.it; www.geambiente.wordpress.com;

Breve descrizione: il laboratorio di animazione si articola in tre momenti:

Primo incontro

Dieci giovani partecipanti creeranno vari soggetti cinematografici animati intorno ai temi "Alimentazione e spreco" e "Alimentazione e povertà".

Dopo aver studiato le inquadrature cinematografiche e i movimenti base della cinepresa (panoramica carrellate), i ragazzi disegneranno i vari story board (fumetto cinematografico con indicazioni tecniche).

Secondo incontro

I ragazzi creeranno le scenografie e i personaggi utilizzando gli alimenti adatti al loro soggetto, come ad esempio semi, pane, farine, frutta e verdura. Con la tecnica del “passo uno”, cominceranno le riprese, avvalendosi di materiale tecnico essenziale come webcam, computer e lampade.

Terzo incontro

Ciascuno di loro proverà le tecniche di montaggio e creerà i suoni i quali verranno successivamente registrati sul montaggio completato. Una volta ultimati, i cortometraggi animati saranno disponibili per la proiezione in pubblico. Gli stessi cortometraggi saranno caricati sulla pagina Youtube di Infea Gallura e saranno promossi, insieme a tutta l'iniziativa della Settimana Unesco 2012, sui siti www.infeagallura.it; www.geambiente.wordpress.com; e sui principali social network (facebook e twitter).

Il Laboratorio di animazione si terrà presso il Parco fluviale del Padrongianus, area di proprietà Provinciale, sede di attività di educazione all'ambiente e alla sostenibilità. Il Parco è luogo di cultura ambientale, a sud della città di Olbia, in cui i visitatori possono assaporare un paesaggio naturale e trovare nuovi spunti per allenare la propria intelligenza ecologica attraverso il gioco e il coinvolgimento nelle attività. In occasione del laboratorio, in data 25 Novembre, verrà inoltre offerta una merenda a tutti i partecipanti a base di prodotti locali e di stagione (frutta fresca in particolare). Gli scarti e i residui della stessa merenda, verranno poi destinati alla compostiera del Parco, chiudendo il percorso intrapreso sull'alimentazione e offrendo spunti di eco-sostenibilità.

Titolo: Una merenda sostenibile

Tipologia attività: dimostrazione di soluzioni pratiche

Dove (Regione, Provincia, Comune): Comune di Olbia (nella provincia Olbia-Tempio, Regione Sardegna)

Quando (Data/e, Ora/e): 20-22 novembre dalle 16:00 alle 18:00

Organizzato da: Comune di Olbia

In collaborazione con: Sarda Compost e l'Area Marina Protetta di Tavolara e Capo Coda Cavallo

Destinatari: Studenti delle scuole elementari

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Valentina Secchi, tel 078952164, vsecchi@comune.olbia.ot.it, <http://www.comune.olbia.ss.it/>

Breve descrizione: Durante i tre pomeriggi della manifestazione verranno distribuite agli studenti merende con prodotti provenienti da filiera corta. Durante le merende sarà allestito un banchetto in cui un rappresentante della filiera corta spiegherà i vantaggi ambientali e l'importanza di acquistare prodotti locali. Durante le merende saranno inoltre distribuiti sacchetti di Compost.

Titolo: Isole che Parlano di... Cibo

Tipologia attività: concorso fotografico, proiezione/lezione didattica, ricettario online

Dove (Regione, Provincia, Comune): Sardegna, Provincia Olbia Tempio, Palau

Quando: dal 19 al 25 novembre; orario continuato

Organizzato da: Associazione Sarditudine

In collaborazione con: Associazione Ottomani di Bologna, Settore Ambiente e Settore Socio Culturale Comune di Palau; Istituti Scolastici operanti nel territorio della provincia OT.

Destinatari: studenti delle scuole, insegnanti, famiglie, amministratori locali, studenti universitari, cittadinanza di tutto il territorio nazionale ed internazionale.

Contatti [tel.] [email] [www]: 393391876679; laboratori@isolecheparlano.it; www.isolecheparlano.it;

Breve descrizione: le azioni previste nell'arco della manifestazione saranno tre: 1. "Cosa mangio: cibi sani nella mia cucina" concorso fotografico rivolto a bambini e ragazzi dai 5 ai 16 anni; 2. Lezioni didattiche nelle scuole con proiezione del corto d'animazione "Fatti di Pane". Il corto è stato realizzato da un gruppo di 15 bambini di Palau che hanno partecipato ai Laboratori su misura del Festival Isole che Parlano il settembre scorso; 3. "Ricettario sociale: in cucina con gli avanzi" una cucina virtuale dove chiacchierare, condividere immagini, sapori e "ricette ricicloni"... per una riduzione degli sprechi in cucina. Il "Ricettario sociale..." verrà ospitato dall'alba del 19 novembre su un fb/blog, appositamente creato. Alle ricette saranno allegati le immagini grafiche o fotografiche del 'pasto' che si vuole condividere.

Altre località iniziativa: Tutte le Regioni d'Italia e Paesi Esteri; (il progetto si svolge prevalentemente tramite la rete, e punta a coinvolgere un pubblico eterogeneo per età e nazionalità.)

Medio Campidano

Titolo: Chini papat in sardu papat beni e sanu

Tipologia attività: lezione e laboratorio formativo-didattico ai bambini della scuola di Sardara

Dove (Regione, Provincia, Comune): Comune di Sardara

Quando: (Data/e; Ora/e): martedì 20 novembre dalle ore 9.00 alle ore 12.00

Organizzato dal Comune di Sardara (VS)

In collaborazione con: Centro Commerciale naturale "S'Arcieri", Istituto comprensivo Statale di Sardara - San Gavino M.le, CEAS Terme di Sardara e alcuni produttori locali.

Con il patrocinio di: Nodo IN.F.E.A. Provincia del Medio Campidano

Destinatari: bambini della scuola di Sardara

Contatti [tel.] [email] [www]: dbrugnone@tiscali.it

Breve descrizione: presso l'Istituto comprensivo Statale di Sardara saranno allestiti laboratori didattico-formativi sulle diverse fasi di lavorazione dei prodotti locali (formaggio, miele, pane). In aula inoltre si spiegherà l'importanza di un consumo consapevole di prodotti locali a Km 0 affrontando con esempi pratici il tema degli errori/orrori alimentari.

L'iniziativa rientra nella campagna "Sardara ama l'Ambiente" promossa dal Comune di Sardara e si inserisce in un ampio progetto di tutela dell'ambiente, della sostenibilità. Sardara ha aderito al *Covenant of Mayors*, il patto europeo dei sindaci, ed è impegnato sulla valorizzazione dei prodotti locali, delle tradizioni, della cultura e della lingua sarda.

Titolo: Racconti di pane

Tipologia attività: Visita in azienda con laboratori didattici per ragazzi e adulti

Dove (Regione, Provincia, Comune): Sardegna, Medio Campidano, Gonnosfanadiga

Quando: (Data/e; Ora/e): 20 novembre - ore 9.30 - 13.30; 16.00-20.00

Organizzato da: Comune di Gonnosfanadiga

In collaborazione con: CEAS Monte Linas, Panificio Porta, G. Fulgheri Soc. Coop.

Destinatari: scuole per le attività del mattino; ragazzi e adulti per le attività pomeridiane

Contatti [tel.] [email] [www]: G. Fulgheri Soc. Coop.: 347 7508430, 070 9346000, info@coopfulgheri.it, www.comune.gonnosfanadiga.ca.it

Breve descrizione: durante la settimana, con la collaborazione di un panificio locale e del CEAS, si darà la possibilità ai ragazzi di scoprire il mondo del pane attraverso un laboratorio in azienda e con la lettura di racconti guida tratti dalle pagine di scrittori locali di levatura nazionale. Nel pomeriggio “Racconti di Pane”, si svolgerà presso il Montegranatico, il Monte del Grano, antica istituzione di origine spagnola dove saranno allestiti più spazi:

- uno spazio mostra ospiterà antichi oggetti legati alla lavorazione del grano e del pane che saranno oggetto di racconti e attività ludiche;
- uno spazio-laboratorio sarà riservato agli adulti che, a piccoli gruppi, guidati da un esperto panificatore, saranno impegnati nella preparazione del pane e nella sua cottura. Al termine dei laboratori si degusterà il pane appena sfornato.

Nell'arco della giornata sarà dedicato un incontro/dibattito sul tema: “le produzioni locali, il km 0 del passato!” Il 23 e 25 novembre si svolgerà inoltre la sagra delle olive con laboratori del gusto, degustazioni guidate ed esposizioni dei prodotti tipici locali a Km0.

Sassari

Titolo: Nutrire Il Ben...Essere

Tipologia attività: Incontro formativo/didattico con dimostrazione di soluzioni pratiche

Dove (Regione, Provincia, Comune): Sardegna, Sassari, Alghero

Quando: (Data/e; Ora/e): 20 novembre dalle 9:00 alle 11:00

Organizzato da: Parco Naturale Regionale di Porto Conte

In collaborazione con: Centro di Medicina dello Sport del dott. Giuseppe Solinas

Liceo Scientifico “E. Fermi” di Alghero, LAORE SARDEGNA – Agenzia per l’attuazione dei programmi regionali in campo agricolo e per lo sviluppo rurale; ISPA – CNR (Istituto di Scienze delle produzioni alimentari) di Sassari

Destinatari: alunni delle classi quinte del Liceo Scientifico

Contatti [tel.] [email] [www]: CEAMAT: 070945005, segreteria@parcodiportoconte.it, www.parcodiportoconte.it

Breve descrizione: martedì 20 novembre nell’Aula Magna del Liceo Scientifico “E. Fermi”, si svolgerà l’incontro formativo/didattico attraverso il quale saranno approfondite le tematiche dell’alimentazione e salute. La conclusione dell’incontro coinciderà con il momento della ricreazione, a base di pane, frutta di stagione e marmellate di produzione locale. L’incontro si baserà sul coinvolgimento attivo dei ragazzi nella fase preliminare di discussione come pure nel calcolo dell’impronta ecologica e in brevi lezioni frontali.

Titolo: SaggiasSaggia

Tipologia attività: Laboratorio formativo/didattico con evento espositivo/gustativo Dove (Regione, Provincia, Comune): Sardegna, Sassari, Alghero

Quando: (Data/e; Ora/e): 19, 21 e 22 novembre dalle 9:00 alle 11:00

Organizzato da: Parco Naturale Regionale di Porto Conte

In collaborazione con: LAORE SARDEGNA - Agenzia per l’attuazione dei programmi regionali in campo agricolo e per lo sviluppo rurale, ISPA – CNR (Istituto di Scienze delle produzioni alimentari) di Sassari

Destinatari: alunni degli Istituti Comprensivi 1, 2, 3 di Alghero

Contatti [tel.] [email] [www]: CEAMAT: 070945005, segreteria@parcodiportoconte.it; www.parcodiportoconte.it

Breve descrizione: gli alunni, divisi in gruppi, saggeranno e assaggeranno pane, merendine, frutta e marmellate per evidenziarne le caratteristiche sensoriali e per individuarne il “viaggio” dal luogo di produzione alla tavola. Dai risultati ottenuti si introdurrà l’indicatore “impronta ecologica” e per fare un calcolo approssimativo di “quanta

natura consumiamo”. Queste esperienze saranno lo spunto per introdurre, con il supporto tecnico di LAORE e il supporto tecnico-scientifico dell’ISPA-CNR, i concetti di filiera corta, stagionalità dei prodotti, uso e distribuzione delle risorse e sostenibilità ambientale. SAGGIASSAGGIA si concluderà con il momento della ricreazione, a base di pane, frutta di stagione e marmellate di produzione locale.

Titolo: nutrire il ben...essere

Tipologia attività: Incontro formativo/didattico con dimostrazione di soluzioni pratiche

Dove (Regione, Provincia, Comune): Sardegna, Sassari, Alghero

Quando: (Data/e; Ora/e): martedì 20 novembre dalle 9.00 alle 11.00

Organizzato da: Parco Naturale Regionale di Porto Conte

In collaborazione con: Centro di Medicina dello Sport del dott. Giuseppe Solinas

Liceo Scientifico “E. Fermi” di Alghero; LAORE SARDEGNA – Agenzia per l’attuazione dei programmi regionali in campo agricolo e per lo sviluppo rurale; ISPA – CNR (Istituto di Scienze delle produzioni alimentari) di Sassari

Destinatari: alunni delle classi quinte del Liceo Scientifico

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: CEAMAT tel. 070945005; mail: segreteria@parcodiportoconte.it; www.parcodiportoconte.it

Breve descrizione: la realizzazione del progetto è preceduta da una fase preliminare, a cura dei docenti di educazione fisica, che si svolgerà la settimana precedente alla data stabilita e consiste nella somministrazione di questionari anonimi sulle abitudini alimentari degli alunni a colazione e a merenda e nel calcolo del BMI (Indice di Massa Corporea) da parte degli stessi. I dati raccolti saranno elaborati dal dott. Giuseppe Solinas, medico sportivo. Quindi martedì 20 novembre nell’Aula Magna del Liceo Scientifico “E. Fermi”, in via XX Settembre n. 229, si svolgerà l’incontro formativo/didattico sul tema. La conclusione dell’incontro coinciderà con il momento della ricreazione, a base di pane, frutta di stagione e marmellate di produzione locale.

La metodologia della proposta si basa sul coinvolgimento attivo dei ragazzi nella fase preliminare e nel calcolo dell’impronta ecologica e in brevi lezioni frontali.

Sicilia

Titolo: Vivi la dieta del Mediterraneo - Alimentazione e sviluppo locale integrato e sostenibile

Tipologia attività: Convegno, Workshop, Laboratori didattici, sigla di accordi

Dove (Regione, Provincia, Comune): Regione Sicilia

Quando: (Data/e; Ora/e): 19-25 novembre dalle 10:00 alle 13:00 ,

Organizzato da: Società per lo Sviluppo delle Madonie – So.Svi.Ma. s.p.a.

In collaborazione con: GAL ISC Madonie, GAL SICANI, GAL METROPOLI EST, GAL Sicilia Centro-Meridionale , Gal Golfo di Castellamare, Gal Terre del Nisseno, I.Di.Med. (Istituto per la Promozione e la valorizzazione della Dieta del Mediterraneo), I.R.E.S. (Istituto di studi e Ricerche Economiche e Sociali), Orto Botanico di Palermo, Cooperativa Petraviva, Cooperativa Nea Soluzioni, Cooperativa Talete, Un.Ass.N.P . (Unione delle Associazioni no profit), La Locanda del Postino, Associazione Herimed, Associazione STEP, Associazione IGEA, Associazione GHEA, Società Agronica, Associazione Arebba Sicilia , Cooperativa Nuovi Eventi, Istituti e Distretti Scolastici, IPSSAR Piazza, F.I.D.A.P.A. -Commissione Distrettuale: Sviluppo, Formazione, Impiego.

Con il patrocinio di: Parco delle Madonie, ARNAS-Civico, Università degli Studi di Palermo (Agronomia Ambientale), Distretto AgroBio e Pesca Ecocompatibile, Dipartimento ASOE – Assessorato alla Salute, Assessorato politiche giovanili del Comune di Piazza Armerina,

Assessorato Pari Opportunità e Politiche Sociali di Petralia Soprana, COOPAT, Centro Studi di Piazza Armerina, DAST; Coldiretti di Enna.

Destinatari: Studenti delle scuole, delle Università, degli Enti di Formazione, Insegnanti, Operatori sociosanitari, Amministratori locali, Professionisti, Famiglie, Cittadinanza, Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Alessandro Ficile - 0921563005 - sosvima@gmail.com | www.sosvima.com; cell. 340 2465324

Breve descrizione: l'evento sarà organizzato in diverse località siciliane. Ad apertura della manifestazione si terrà un workshop sul recupero delle tradizioni enogastronomiche siciliane come modello esportabile di salute e sviluppo. Dal 21 al 23 novembre si terranno seminari e laboratori che coinvolgeranno adulti e bambini in attività teorico/pratiche didattiche supportate da sistemi multimediali. Al termine della Settimana si svolgerà un workshop conclusivo sul tema della "biodiversità e strategie di sviluppo integrate e sostenibili: cultura, alimentazione e agricoltura". Durante la Settimana saranno offerte colazioni di lavoro con prodotti locali tipici dei territori coinvolti. I partecipanti saranno invitati a compilare un questionario per il monitoraggio e la valutazione del livello dei risultati raggiunti e come supporto per la progettazione di future iniziative.

Agrigento

Titolo: Identità e Cultura del Mangiare Sano

Tipologia attività: mostre, laboratori didattici, seminario formativo.

Dove (Regione, Provincia, Comune): Regione Sicilia, Provincia di Agrigento Comune di Montevago.

Quando: (Data/e; Ora/e): 24 novembre 2012, dalle ore 9.00 alle ore 13.00 e dalle ore 16.00 alle ore 20.00

Organizzato da: Comune di Montevago, Assessorato alla Promozione del Territorio

In collaborazione con: EPULAE (Accademia Internazionale per la Formazione e la Promozione della Cultura Enogastronomica), Consorzio Isola Bio Sicilia; A.R.G.A. Sicilia (Associazione Regionale Giornalisti Agricoltura Ambiente Territorio della Sicilia); Istituto Mediterraneo, Unione dei Comuni "Terre Sicane"; Istituto Professionale Statale Alberghiero "Molinari" di Sciacca (AG).

Con il patrocinio di: Regione Siciliana Assessorato alle Risorse Agricole e Alimentari.

Destinatari: studenti delle scuole, insegnanti, famiglie.

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: tel. 320 7040888 - 393 2829945, assessorato.turismo@comune.montevago.ag.it , www.comune.montevago.ag.it

Breve descrizione: l'evento prevede l'allestimento della mostra tematica "Buon appetito: l'alimentazione in tutti i sensi" durante la quale i visitatori saranno coinvolti in maniera interattiva per approfondire aspetti tecnico-scientifici del mondo del cibo. Nell'ambito dell' "EcoFesta" si effettueranno degustazioni di prodotti tipici e biologici del territorio utilizzando materiale compostabile. I più piccoli svolgeranno laboratori didattici, giochi e animazioni a tema, mentre studenti e famiglie saranno invitate al seminario su agricoltura biologica, valorizzazione del territorio e rispetto della bio-diversità.

Titolo: Gli alimenti e il nostro passato

Tipologia attività: Lezione didattica, laboratorio didattico, degustazione guidata di prodotti tipici locali

Dove (Regione, Provincia, Comune): Sicilia, Agrigento, Cammarata e San Giovanni Gemini

Quando (Data/e, Ora/e): Dal 19/11 al 25/11 durante gli orari scolastici curricolari

Organizzato da: Associazione Oros

In collaborazione con: Regione Siciliana – Assessorato alle risorse agricole e alimentari – U.O. Soat di San Giovanni Gemini (Ag); Istituto Comprensivo “Giovanni XXIII” – Cammarata (Ag); Istituto Comprensivo “Giovanni Philipppone” – San Giovanni Gemini (Ag)
Con il patrocinio di: Regione Siciliana – Assessorato alle risorse agricole e alimentari – U.O. Soat di San Giovanni Gemini (Ag); Comune di Cammarata; Comune di San Giovanni Gemini;

Destinatari: Alunni e Insegnanti delle classi Quinte della Scuola Primaria

Contatti [tel.] [email] [www]: [3471969344],[info@oros-sicilia.it],[www.oros-sicilia.it]

Breve descrizione: durante gli incontri si offriranno agli alunni informazioni essenziali per effettuare scelte alimentari consapevoli, nel rispetto delle tradizioni culturali e gastronomiche. Attraverso i canti che accompagnavano i lavori in agricoltura dei nostri antenati e alla degustazione dei tradizionali alimenti si vuole portare a conoscenza degli alunni un passato a loro vicino del tutto sconosciuto. Le attività si svolgeranno all'interno dell'Istituto Scolastico coinvolgendo le classi V insieme ai loro insegnanti. L'approccio seguito è interdisciplinare e multidisciplinare: parlando di alimentazione si parla di storia e di economia, di scienze e di tecnologia, di geografia, di salute.

Luoghi e orari:

Istituto Comprensivo “Giovanni XXIII” – Cammarata (Ag)

Istituto Comprensivo “G. Philipppone” – San Giovanni Gemini (Ag)

Dal 19 al 25 novembre 2012, durante gli orari scolastici curricolari

Caltanissetta

Titolo: Agricoltura sostenibile

Tipologia attività: conferenza e mercato bio

Dove (Regione, Provincia, Comune): Sicilia, Caltanissetta, Comune di Gela, La Riserva Naturale Biviere di Gela

Quando (Data/e; Ora/e): 25 novembre

Organizzato da: LIPU-Riserva Naturale Biviere di Gela

Destinatari: famiglie e imprese

Contatti [tel.] [email] [www]: 3456612743-44 email lipugela@hotmail.com; www.riservabiviere.it

Breve descrizione: attraverso la conferenza ed il mercato di prodotti biologici saranno affrontati diversi temi: i modelli di agricoltura sostenibile, i marchi a tutela di prodotti alimentari rispettosi della biodiversità, i consorzi per l'uso del marchio, i regolamenti a tutela delle produzioni e delle biodiversità, i sistemi economici sostenibili, “Solaria Valley” e la via sostenibile siciliana.

Enna

Titolo: Madre terra e alimentazione mediterranea

Tipologia attività: Incontro/dibattito

Dove (Regione, Provincia, Comune): Sicilia, Enna, Piazza Armerina

Quando (Data/e, Ora/e): 22 novembre, h.9,00

Organizzato da: Salvatore Giordano (docente di scienze sociali presso la scuola)

In collaborazione con: ASP 4 di Enna e Club Unesco Enna

Destinatari: Studenti del primo biennio dell'Istituto di Istruzione Superiore "Leonardo da Vinci" di Piazza Armerina (Liceo delle Scienze Umane, Liceo Linguistico, Istituto Tecnico Economico, Istituto Tecnico Geometri)

Contatti [tel.] [email] [www]: Lidia Di Gangi entd03000t@istruzione.it 0935682124

Salvatore Giordano; 3333333838 manoscrittinulladie@gmail.com;
marcella.tuttobene@virgilio.it;

Breve descrizione: l'iniziativa prevede una lezione partecipata impartita da specialista dell'Azienda Sanitaria Provinciale 4 di Enna

Titolo: Il tempo dei sapori: Sicurezza, Salute e Sostenibilità, tre "S" per una mensa di qualità

Tipologia attività: convegno

Dove (Regione, Provincia, Comune): Sicilia, Nicosia (EN)

Quando: (Data/e; Ora/e): 25 novembre, ore 10.30-12.30

Organizzato da: Comune di Nicosia

In collaborazione con: Club UNESCO di Enna

Con il patrocinio di: Comune di Nicosia

Destinatari: Dirigenti, docenti scuole infanzia, primarie e secondarie di primo grado.

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 0935 672235/672234; ufficiogabinetto@comune.nicosia.en.it;

Breve descrizione: l'Assessorato alla Pubblica Istruzione del Comune di Nicosia intende promuovere un convegno con diversi interventi autorevoli sul tema dell'alimentazione, della cura e prevenzione dei disturbi alimentari, dei progetti innovativi di ristorazione scolastica e della corretta alimentazione.

Titolo: La promozione del benessere che passa dall'alimentazione

Tipologia attività: incontri nelle scuole, convegno provinciale

Dove (Regione, Provincia, Comune): Sicilia, Enna

Quando: (Data/e; Ora/e): dal 19 al 25 novembre

Organizzato da: ASP Enna (Direzione Aziendale, Dip. Prevenzione Medica, Comitato Consultivo Aziendale, UOESA, URP)

Con il patrocinio di: ASP Enna

Destinatari: Studenti, docenti e comunità

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Dott.ssa Eleonora Caramanna: 0935/520406, educazionosaluteenna@virgilio.it ,

Breve descrizione: durante la settimana medici igienisti effettueranno dei seminari nelle scuole provinciali aderenti. Il 19 novembre si terrà un convegno scientifico sul tema della promozione del benessere che passa dall'alimentazione con l'intervento dell'Assessorato Regionale della Salute.

Altre località iniziativa: Piazza Armerina (Istit. Istruzione Superiore)

L'iniziativa rientra nella campagna: "La promozione del benessere che passa dall'alimentazione" promossa da: Azienda Sanitaria Provinciale Enna.

Tipologia organizzazione : Azienda Sanitaria Provinciale Enna

Messina

Titolo: Terra: Bene Comune

Tipologia attività: Convegno; Tavola rotonda; Mostra; Proiezione Film

Dove (Regione, Provincia, Comune): Sicilia, Provincia di Messina; Comune di Barcellona Pozzo di Gotto

Quando: 21 Novembre ore 11,00. Ore 18.00

Organizzato da: Istituto Comprensivo ad Indirizzo Musicale "B.GENOVESE"

In collaborazione con: C.I.A. (Confederazione Italiana Agricoltori); Agriturismo "Antica Sena" Rodì Milici; Associazione "Macramè no Profit" Barcellona P.G.

Con il patrocinio di: Comune di Barcellona P.G.

Destinatari: Studenti/Famiglie/Docenti/Cittadinanza/Amministratori locali

Contatti [tel.] [@] [www]: Rosita Dell'Aglio: rositadellaglio@alice.it/ cell. 347/5546125; Istituto Comprensivo "B.Genovese" tel e fax : 090/9797427 – 090/9706330

Breve descrizione: 21 Novembre mattina: Convegno nell'auditorium della Scuola con la presenza dell'Assessore all'Ambiente e l'Assessore alla P.I. e di alcuni esponenti della C.I.A. (Confederazione Italiana Agricoltori). Si incontreranno gli alunni e le loro famiglie per sensibilizzarli al rispetto e alla tutela del patrimonio naturalistico. Tematiche trattate: biodiversità; prodotti biologici; stagionalità dei raccolti; acqua e agricoltura; filiera corta; km 0; mercato del contadino. Saranno esposti gli elaborati prodotti dai ragazzi e proiettati dei video. Si cercherà di avvicinare i ragazzi all'agricoltura e all'osservazione della natura. Durante la settimana sono previste visite presso Aziende Agricole, dove gli allievi possono sperimentare il "lavoro" della terra, sentire il profumo dei vegetali e delle piante, assaggiare i loro frutti. Il 21 Novembre pomeriggio: tavola rotonda/dibattito aperto alla Cittadinanza. Tematiche trattate: l'importanza dell'Agricoltura per la salvaguardia ambientale e per la prevenzione del dissesto idro-geologico. La terra violentata dalla cementificazione selvaggia e dalle colture intensive tempestate di veleni pesticidi. Interventi delle autorità. Si terrà la proiezione del film/documentario: "Terra Madre" di Ermanno Olmi

Titolo: Cucina senza rifiuti: consapevole, sana ed economica

Tipologia attività: concorso d'idee

Dove (Regione, Provincia, Comune): Sicilia, Messina

Quando: (Data/e; Ora/e): dal 19 al 25 novembre

Destinatari: istituti scolastici di ogni ordine e grado

Contatti [tel.] [@] [www]: Arpa Sicilia: Prof.Ssa Domenica Lucchesi: 349 1748056,

d.lucchesi@arpa.sicilia.it, d.lucchesi@libero.it; Cea Messina Onlus: Ing.Francesco

Cancellieri: 347 5870723, ing.francesco.cancellieri@gmail.com

Breve descrizione: l'evento si aprirà con una conferenza stampa che presenterà l'attività proposta e fornirà strumenti per la gestione dei progetti. Si bandirà quindi il concorso al quale seguirà, dopo l'analisi degli elaborati, la premiazione.

Palermo

Titolo: F.I.O.R.E Formazione Innovativa Orientata al Recupero Ecosostenibile

Tipologia attività: educazione non formale rivolta a giovani provenienti da contesti difficili

Dove (Regione, Provincia, Comune): Sicilia, Palermo

Quando (Data/e, Ora/e): 19/20/21 novembre

Organizzato da: ComeUnaMarea Onlus

In collaborazione con: Istituto Comprensivo Statale G. Turrisi Colonna /D'Acquisto

Con il patrocinio di: Comune di Palermo, Assessorato Innovazione, Ambiente, Diritti degli animali

Destinatari: Alunni delle scuole elementari e medie

Contatti [tel.] [@] [www]: www.comeunamarea.eu; Concetta Bruno 3394352947

Breve descrizione: L'iniziativa prevede nuove proposte di laboratori. I destinatari dell'iniziativa sono ragazzi che vivono nei difficili quartieri di Palazzo Reale, Monte di Pietà, Capo, Tribunali-Castellammare. Abbattere gli sprechi e recuperare quei materiali ad zero impatto ambientale che diminuiscono la quantità di rifiuti realizzando prodotti da utilizzare nel quotidiano è l'obiettivo dell'iniziativa che andrà a conciliare il momenti di divertimento ed educazione non formale. L'iniziativa indirizzata a ragazzi provenienti da contesti difficili avrà anche l'obiettivo trasversale di creare un gruppo promotore di buone prassi nel contesto sociale di riferimento. Le attività che si svolgeranno includono: dimostrazione di soluzioni pratiche, escursioni, laboratorio formativo/didattico. Si cercheranno sinergie sul

territorio per presentare inoltre i risultati del convegno "Revealing Solidarity" e le attività svolte daò'associazione nel 2013/14;

Programma: 19/11/2012 ore 09,30/12,30 Raccolta e selezione dei materiali di recupero; 20/11/2012 ore 12,30/17,30 Laboratorio "Dallo spreco alla solidarietà" la cucina degli scarti; 21/11/2012 ore 09,30/17,30 "Trame verdi" dal macero al design: creazione di oggetti; Durante l'iniziativa saranno scattate fotografie che saranno raccolte in un book elettronico messo a disposizione delle Istituzioni partecipanti e pubblicato sul sito di ComeUnaMarea

Titolo: Alimentazione sana per costruire il nostro domani

Tipologia attività: escursioni, laboratori del gusto, lezione didattica, evento espositivo, intervento esperto

Dove (Regione, Provincia, Comune): Sicilia; Palermo, Terrasini

Quando (Data/e, Ora/e): 19-24 novembre

Organizzato da: I.C. Giovanni XXIII Terrasini

In collaborazione con: Ente Comune, ASL Carini, SOPAT Partinico, ARPA

Con il patrocinio di: Comune di Terrasini

Destinatari: Docenti, studenti, amministratori, associazioni di volontariato

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Antonina Pagano 091 8619722/23; erinapagano2@virgilio.it; PAIC88700D@istruzione.it icterrasini.it;

Breve descrizione: Scopo dell'iniziativa è quello di favorire lo sviluppo delle capacità di rispondere criticamente e fare scelte consapevoli; di considerare l'alimentazione come cultura, storia e identità per avviare un processo di trasformazione del concetto di salute. Dopo una trattazione in classe l'argomento verrà affrontato con delle aree di riferimento: area della nutrizione (dieta mediterranea), area psicologica (disturbi del comportamento); area socio-antropologica (tradizioni e miti legati all'alimentazione), area della sicurezza e del consumo alimentare (comunicazione pubblicitaria e tecniche di marketing).

L'evento si concluderà con il laboratorio di degustazione 21 novembre, visite guidate 22 novembre; dal 19 nov. mostra dei lavori; disseminazione della locandina nel territorio, intervento network, intervento esperto della Sopat il 23 nov., intervento agronomo il 24.

L'iniziativa rientra nella campagna di Legambiente (op. nontiscordardimé), dalla SOPAT (ente di sviluppo agricolo Partinico), dalla ASL di Carini (progetto di ed. alimentare "Ricreazioniamoci"); del Ministero Pubblica Istruzione (frutta nelle scuola)

Eventuali segnalazioni particolari: La finalità educativa- formativa dell'attività, non sarà solo informativa, ma orientata a diffondere saperi, sensibilità, promuovere valori, formare competenze: Inoltre il legame con il contesto territoriale sarà importante per comprendere e valorizzare le specificità culturali, ambientali e storiche secondo un approccio interdisciplinare

Titolo: Il ruolo dell'agricoltura e dell'alimentazione per un corretto stile di vita

Tipologia attività: Seminari per studenti di scuole superiori, convegno e mostra dei prodotti tipici madoniti

Dove (Regione, Provincia, Comune): Sicilia, Castelbuono (Palermo)

Quando: (Data/e, Ora/e): Seminari dal 19 al 23 novembre ore 9,00-17,00 Convegno 24 novembre ore 17,00; mostra mercato 25 novembre ore 9,00-17,00

Organizzato da: Comune di Castelbuono

In collaborazione con: CNR di Mazara del Vallo e istituto Zooprofilattico

Con il patrocinio di:

Destinatari: 400 studenti di scuola superiore, insegnanti e comuni cittadini

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Dott. Agr. Maurizio Cutrona cell. 348.3934004; e-mail mauriziocutrona@libero.it

Breve descrizione: l'iniziativa intende rivolgersi soprattutto a studenti delle scuole superiori di alcuni istituti di Palermo e provincia con due scopi principali: da una parte far conoscere alle nuove generazioni la realtà del parco delle madonie, che rappresenta un patrimonio di biodiversità, di prodotti dell'agricoltura, di tradizioni e di storia; dall'altra tentare di fare conoscere, attraverso l'intervento di relatori del CNR, dell'Istituto zooprofilattico e dell'ospedale civico di Palermo, la corretta alimentazione, che tenga in debita considerazione sia l'ambiente che le produzioni tipiche del territorio. Per tale motivo dal 19 al 23 novembre si terranno lezioni frontali e incontri con medici dietisti per affrontare alcune tematiche riguardanti i giovani. Il 24 novembre pomeriggio un convegno consentirà di affrontare questi temi anche coinvolgendo comuni cittadini e infine domenica 25 una mostra mercato rappresenterà un'occasione importante per conoscere e valorizzare i prodotti tipici madoniti.

Titolo: Il territorio ritrovato: ambiente, tradizione popolare ed elementi del costruito storico di Palermo e dintorni.

Tipologia attività: passeggiate urbane e naturalistiche, visite guidate, escursione, evento espositivo, tavola rotonda.

Dove (Regione, Provincia, Comune): Sicilia, Palermo, Palermo.

Quando (Data/e, Ora/e): dal 19 al 25 novembre

Organizzato da: Associazione Turistico Culturale Itiner'ars

In collaborazione con: Associazione Art Mundi, Associazione La Palermo Dei Misteri, Associazione Castello Di Maredolce.

Con il patrocinio di: Comune di Palermo, Regione Siciliana, Provincia di Palermo, Università degli Studi di Palermo, Comuni della provincia di Palermo, Etc.

Destinatari: studenti delle scuole, cittadinanza, turisti.

Contatti [tel.] [@] [www]: 091-7932477, 3384512011; arch. Bellardita: 3387228775; arch. Grillo, itiner_ars@libero.it, artmundi@libero.it

Breve descrizione: le associazioni non-profit Itiner'ars, Art Mundi, La Palermo dei Misteri e Castello di Maredolce si sono unite strutturando un programma di eventi: Lunedì la manifestazione si aprirà con la conferenza stampa e la visita guidata del Castello della Favara o di Meredolce. Durante la seconda giornata sarà allestita una mostra fotografica "I mercati di grascia ed i suoi alimenti caratteristici" mentre il giorno seguente saranno effettuate passeggiate naturalistiche con guida al Parco ed al Castello della Favara o di Maredolce. Giovedì 22 novembre le visite guidate saranno alla scoperta dei marmi policromi a decoro della Chiesa di S. Caterina a Palermo e il 23 "alla scoperta delle alberature in città, aspetti antropologici e apotropaici". Sabato si terrà una tavola rotonda dal titolo "La Fawwarah ed il Parcus Vetus, unico paradiso terrestre nato dalle dolci sorgenti del Monte Grifone alla ricerca del mare" e a chiusura della settimana si effettuerà una gita extra urbana.

Titolo: Bio tHree - Madre Terra: alimentazione, agricoltura ed ecosistema

Tipologia attività: convegni/Laboratori formativi-didattici/Manifestazione culturale/Seminario formativo/Tavola rotonda/Mostra

Dove (Regione, Provincia, Comune): Sicilia, Provincia di Palermo, Palermo, Palazzo Steri - Piazza Marina, 61

Quando (Data/e, Ora/e): 23-24-25 novembre; ore 9.00-20.30

Organizzato da: KORAI - Territorio, Sviluppo e Cultura - Società Cooperativa

In collaborazione con: Università degli Studi di Palermo, Confimpresa Euromed, Federazione Coldiretti Sicilia, AIAB, Vivi Sano Onlus, Associazione Marevivo, Ass.ne La Rotta dei Fenici, Comitato ParteciPALermo, QBD Professionals, Coop. Sociale Girasole,

Bi.Bi.Gas, Ass.ne Terre di Kore, Libera Terra-Sicilia, Conservatorio Vincenzo Bellini di Palermo, Associazione Apriti Cuore onlus.

Con il patrocinio di: Università degli Studi di Palermo; Provincia di Palermo; Ass.to Reg.le Territorio e Ambiente – Regione Sicilia; Ass.to Reg.le della Salute – Regione Sicilia; Comune di Palermo; Ente Parco delle Madonie; A.R.P.A. – Sicilia; Ordine dei Medici, Chirurghi e Odontoiatri della Provincia di Palermo; Ordine dei Dottori Commercialisti e degli Esperti Contabili di Palermo; Ordine degli Architetti, Pianificatori, Paesaggisti e Conservatori; Ordine degli Agronomi di Agrigento; Rotary Palermo Parco delle Madonie, Consorzio Produttori Madoniti.

Destinatari: Cittadinanza, Categorie professionali (agronomi, medici, commercialisti, ingegneri, architetti), Studenti della scuola primaria, Studenti universitari, Insegnanti, Famiglie, Amministratori locali, Imprese, Associazioni no-profit.

Contatti [tel.] [@] [www]: KORAI - Territorio, Sviluppo e Cultura - Società cooperativa; Tel. 380.3690474, e-mail: korai@korai.it - sito web: www.korai.it

Breve descrizione: la manifestazione si articolerà in iniziative promosse in partnership con varie realtà del territorio e consistenti in convegni, laboratori didattici, workshop, mostre, momenti conviviali. Nelle 3 giornate (ore 9.00-13.00 e ore 15.00-19.00) si affronteranno i seguenti temi:

- alimentazione, tecnologia, impresa (Cibo e impresa; Cibo e tecnologia; Cibo, politiche e strategie di sviluppo del territorio e dell'impresa turistico-culturale). Si parlerà di: agricoltura biologica; agro-energie e sostenibilità. Stato dell'arte nel nostro Paese; Alimentazione, agricoltura, ecosistema. Economia ed impresa; La finanza "utile" per l'agricoltura biologica; Ricerca scientifica e riduzione dell'uso di pesticidi; Biocarburanti e mobilità sostenibile per la distribuzione dei prodotti; Agricoltura sostenibile ai fini di garantire una maggiore qualità delle risorse idriche e un maggiore accesso all'acqua potabile anche nelle zone più disagiate del pianeta; Agricoltura e pesca responsabile; Mobilità sostenibile ed itinerari culturali presso aziende agricole, cantine biologiche, fattorie didattiche.
- cibo e stili di vita (Cibo e salute; Cibo, economia e società; Cibo, realtà urbane e territorio; Cibo e legalità). Si parlerà di alimentazione biologica, salute e prevenzione; Orti urbani, Urban gardening; Mercati tradizionali e centri commerciali urbani: realtà a confronto e loro impatto sotto il profilo urbanistico e sociale; I G.A.S. (Gruppi di Acquisto solidale) e i Centri Commerciali Naturali.
- diritto al cibo – sviluppo e cooperazione – cibo e solidarietà. Si parlerà di modelli equi e sostenibili di produzione e distribuzione delle risorse alimentari; Distribuzione globale delle materie prime e degli alimenti; Alimentazione e povertà; Attività di cooperazione internazionale sul tema dell'alimentazione e best practices locali.

I laboratori formativo-didattici previsti (ore 9.30-13.00 e 15.30-19.00) saranno i seguenti: Laboratorio su mare, alimentazione e biodiversità; Laboratorio per la preparazione della pasta; Laboratorio del riciclo degli involucri; Laboratorio in lingua inglese sull'educazione all'alimentazione consapevole; Laboratorio della ricotta; Laboratorio di teatro in tema con la Madre Terra; Laboratorio di percussioni con utensili da cucina.

Infine, sarà allestita una mostra fotografica sulla biodiversità; una esposizione permanente di prodotti biologici con il coinvolgimento di vari produttori e la partecipazione di Coldiretti, AIAB e vari consorzi del territorio regionale; una mostra di installazioni sul tema ambientale.

Titolo: Un Mandarino da Re – 1'Festa del Mandarino e di Educazione allo Sviluppo Sostenibile

Tipologia attività: Laboratorio formativo didattico; Manifestazione Ricreativa; Escursione Dove (Regione, Provincia, Comune): Sicilia, Palermo

Quando: (Data/e; Ora/e): 24 e 25 Novembre dalle ore 9.30 alle ore 13.00

Organizzato da: Associazione Elementi Palermo, Corsi Formativi Professionali Regionali Art Producer e Operatore Tecnico Museale, Comune di Palermo.

In collaborazione con: Associazione Nazionale dei Rangers d'Italia ente gestore Riserva Naturale Orientata Monte Pellegrino, Agenzia Argomenti di Amelia Bucalo Triglia, Officina Urbana.

Con il patrocinio di: Assessorato Ambiente Comune di Palermo

Destinatari: Studenti delle scuole, Insegnanti, Famiglie, Cittadinanza

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: lafestadelmandarino@gmail.com, 3296509941 Amelia Bucalo Triglia

Breve descrizione: Raccolta mandarini, visita museo dell'agricoltura, visita museo G.Pitrè, Merenda nel bosco, Intreccio fibre vegetali, My Favourite Park passeggiata e laboratorio creativo, scoperta del sentiero Torrione con i Rangers, Passeggiata in bicicletta.

Titolo: Alimentazione, tradizioni e saperi locali

Tipologia attività: concorso fotografico / escursione / laboratorio formativo-didattico / seminario formativo

Dove (Regione, Provincia, Comune): Casteldaccia (PA)

Quando (Data/e, Ora/e): 19-25 novembre

Organizzato da: Istituto Comprensivo Casteldaccia

Destinatari: Studenti della scuola e delle scuole limitrofe / studenti universitari / insegnanti / famiglie / amministratori locali / cittadinanza locale / professionisti del settore alimentare / attività locali legate all'alimentazione

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Agostino Inzerillo, cell 3935973418, agostino.inzerillo@istruzione.it

Breve descrizione: attraverso lezioni frontali e laboratori si presenterà in generale la settimana e il Decennio, esplorando alcune tematiche e approfondendo in particolare la tematica dell'anno con particolare riferimento alle tradizioni e ai saperi locali. Saranno predisposti cartelloni e/o powerpoint; si effettueranno escursioni presso una farm agricola dove le quinte classi della scuola Primaria e la prima classe della secondaria di I grado andranno ad annusare, assaggiare e toccare tanti tipi di cibi biologici e di stagione, si cercherà di far capire l'impatto ambientale e le differenze tra un cibo biologico e non, tra cibi locali e "cibi da lontano", tra cibi freschi e cibi raffinati, si guiderà alla lettura delle etichette, etc.; sarà indetto un concorso fotografico: i ragazzi e i bambini saranno invitati a fotografare tutto ciò che riguarda l'alimentazione locale e i cibi tradizionali per poi vedere i propri lavori raccolti, selezionati ed esposti in una mostra espositiva; infine tutte le iniziative verranno utilizzate per il seminario/convegno conclusivo dove si "socializzerà" tutto il lavoro con tutti i destinatari e partecipanti.

Titolo: le piante mediterranee: una risorsa per l'alimentazione, l'agricoltura e l'ecosistema.

Tipologia attività:

Concorso, Escursione, Lezione didattica, Tavola rotonda/seminario.

Dove (Regione, Provincia, Comune):

Sicilia, Palermo, Bagheria

Quando (Data/e, Ora/e): 19 dalle 09,30 alle 13,00– 22 dalle 09,00 alle 18,00 – 23 dalle 09,30 alle 12,30 e dalle 16 alle 19 – 25 dalle 09,30 alle 12,30

Organizzato da: Associazione Turistico Culturale no profit "Terra del Sole"

In collaborazione con: "Vivere" Società Cooperativa Sociale, Associazione PromoVerde Sicilia, CRA-SFM

Con il patrocinio di: Comune di Bagheria (PA)

Destinatari: Studenti delle scuole, Studenti universitari, Insegnanti, Famiglie, Amministratori locali, Cittadinanza.

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Virginia Martorana tel./fax 091 934717 - cell. 333 2155092 / 345 2651228 - info@associazioneterradelsole.com / marketing@associazioneterradelsole.com - www.associazioneterradelsole.com;

Breve descrizione: diverse le attività. Il 19.11.2012 dalle 9,30 alle 13,00, a cura di "Terra del Sole", della Coop. "Vivere" e del Comune di Bagheria, sarà indetto un concorso per gli alunni di tre scuole di Bagheria, i quali dovranno, attraverso un elaborato scritto o grafico, raccontare ciò che significa per loro la "Terra" come fonte di vita e cosa per loro è la sostenibilità ambientale. Il 22.11.2012 presso le tre scuole, a partire dalle 9,00 alle 13,00 saranno impartite lezioni frontali, per illustrare, con l'ausilio di un video proiettore, l'ecosistema ambientale, sottolineando le varie funzioni delle piante e le peculiarità botaniche delle piante mediterranee, le essenze arboree e arbustive mediterranee, e le funzioni principali della flora quali, difesa idrogeologica, purificazione dell'aria, fotosintesi; in ogni scuola a fine lezione verranno ritirati gli elaborati che dalle 16,00 alle 18,00 saranno valutati da una commissione. L'alunno autore dell'elaborato ritenuto più interessante verrà premiato, durante la Tavola Rotonda che si terrà il 25.11, con una targa e la Scuola frequentata dall'alunno verrà premiata con una fornitura di piante offerte, e che saranno messe a dimora, dal CRA-SFM di Bagheria. Il 23.11 a cura del CRA-SFM di Bagheria, dalle ore 9.30 - 12.30 si potranno visitare le collezioni di germoplasma e le coltivazioni innovative e una mostra di collezioni di piante mediterranee ed esotiche. Alle 16,00 presso la Sala Convegni del CRA-SFM, a cura dell'Associazione Promoverde Sicilia si terrà la Tavola Rotonda "Gli Agrumi: paesaggio, agricoltura, alimentazione", alla quale seguirà la premiazione del concorso e una degustazione di prodotti tipici del territorio offerti dalle aziende agricole associate a "Terra del Sole".

Per concludere il 25.11 dalle ore 9,30 alle 12,30 escursione guidata a Monte Catalfano, il polmone verde di Bagheria, dove i ragazzi e gli adulti saranno stimolati ad una attenta osservazione delle piante che incontreranno durante l'escursione.

Titolo: Giardini pensili ed alimentazione: la salute coltivata sui tetti

Tipologia attività: convegno

Dove (Regione, Provincia, Comune): Sicilia, Palermo

Quando: (Data/e; Ora/e): 20 novembre dalle ore 09:00 alle ore 12:00

Organizzato da: Consorzio ITALIA Solidale e ISAS-Istituto di Scienze Amministrative e Sociali

In collaborazione con: A.R.A.I. (Amministratori di condominio)-Sicilia, Ordine degli Ingegneri della Provincia di Palermo, Ordine degli Architetti della Provincia di Palermo, Ordine dei Consulenti del Lavoro della Provincia di Palermo, Federconsumatori Palermo, Unicasa Italia Spa., APE Confedilizia-provincia di Palermo, A.P.U. Associazione Proprietari Utenti-Sicilia, Gesticond sede di Palermo, I.R.E.S. Istituto di Studi e Ricerche Economiche e Sociali

Destinatari: Amministratori di condominio, progettisti, condomini, proprietari immobiliari, cittadinanza

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 3397669535, italiasolidale@alice.it, www.italiasolidale.eu

Breve descrizione: il convegno verterà sulle tematiche della riqualificazione delle cittàe degli immobili illustrando i possibili benefici ambientali prodotti dall'utilizzo delle parti comuni condominiali come luoghi di coltivazione della salute, attraverso la creazione di orti e giardini.

Titolo: Volalibro

Tipologia attività: manifestazione culturale

Dove (Regione, Provincia, Comune): Sicilia - Siracusa - Noto

Quando (Data/e, Ora/e): dal 23 novembre al 2 dicembre 2012

Organizzato da: Comune di Noto

In collaborazione con: Pro- Noto

Con il patrocinio di: Ministero dei Beni Culturali Direzione scolastica Regionale

Destinatari: Studenti delle scuole - insegnanti - famiglie

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: corrada.vinci@tin.it

Breve descrizione: La manifestazione nasce nel 2008. "Volalibro" è un evento che si articola su due percorsi paralleli: il primo è rivolto ai bambini della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado; il secondo rivolto ai ragazzi degli istituti superiori ed università. Per dieci giorni i ragazzi potranno usufruire di attività, come mostre, laboratori, seminari, conferenze, incontri con gli autori e venire a contatto con le eccellenze culturali e formative che sono presenti nel territorio. Nel tempo "Volalibro" è cresciuto fino ad arrivare ai 160 incontri dell'ultima edizione. L'ultima edizione ha visto circa 6.000 giovani fruitori diretti delle varie attività, e circa 3.000 indiretti. Nell'edizione 2012 si terranno incontri dedicati alle tradizioni culinarie del territorio ed iniziative rivolte al rispetto dell'ambiente.

Titolo: La domenica di Kim

Tipologia attività: laboratori di gioco, visita guidata

Dove (Regione, Provincia, Comune): Sicilia, Siracusa, Comune di Priolo Gargallo

Quando (Data/e; Ora/e): 25 novembre 2012 alle ore 10,30 presso La Riserva Naturale Saline di Priolo

Organizzato da: LIPU-Oasi LIPU Saline di Priolo

Destinatari: famiglie con bambini (3-6 anni)

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: R.N.O. Saline di Priolo LIPU Ente Gestore via Castel Lentini 143-96010 Priolo G.Ilo 0931-735026 Fax 0931-968605 ; riserva.salinepriolo@lipu.it

Breve descrizione: l'iniziativa prevede letture, giochi e laboratori per stimolare la riflessione sul tema dell'anno. Durante la giornata sono previste guide alla Riserva Saline di Priolo.

Titolo: Geppetto il cassonetto

Tipologia attività: spettacolo teatrale

Dove (Regione, Provincia, Comune): Sicilia, Comune di Floridia, Provincia di Siracusa

Quando (Data/e, Ora/e): venerdì 24 novembre ore 10.30

Organizzato da: Archimed servizi;

In collaborazione con: Comune di Floridia, Assessorato allo sport e spettacolo

Con il patrocinio di: Comune di Floridia

Destinatari: studenti delle scuole medie

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 333 2714825 raffaele.strano@email.it;

Breve descrizione: lo spettacolo affronterà il tema della raccolta differenziata, con la partecipazione attiva dei fruitori dello stesso in veste di attori. quidi come parte attiva con l'obiettivo di sensibilizzarli alla cultura del riciclo dei materiali,mostrando a essi stessi altresì le molteplici "magie del riciclo dei materiali che" magicamente si trasformano in giocattoli utensili ecc.

Titolo: Io Mangio consapevolmente

Tipologia attività: convegno, laboratorio formativo/didattico, dimostrazione di soluzioni pratiche, escursione, manifestazione sportiva/ricreativa, evento espositivo.

Dove (Regione, Provincia, Comune): Sicilia, Siracusa, Melilli
Quando (Data/e; Ora/e): dal 19 al 24 novembre
Organizzato da: 1° Istituto Comprensivo di Melilli
In collaborazione con: Contesti e Cambiamenti, CUTGANA dell'UNI di CT, Dipartimento Igiene UNI CT, A.I.R.C., Slowfood, GAS Siracusa, CIF sez. di Melilli, Parrocchia San Nicolò, Parrocchia San Sebastiano, Legambiente, Corpo forestale dello Stato, CONAD SUPERSTORE, Azienda Agricola Marchesi di San Giuliano
Con il patrocinio di: Ditta autotrasporti Giovanni Vecchio, IBLEA STAMPE, Amministrazione comunale di Melilli
Destinatari: Studenti delle scuole, Studenti universitari, Insegnanti, Famiglie, Amministratori locali, Cittadinanza
Contatti [tel.] [tel.] [tel.]: 360294690, 093155178, 0931552172, nella.tranchina@istruzione.it, sric84000x@istruzione.it, staffconsigliocomunale@comune.melilli.sr.it, www.icmelilli1.it; www.comune.melilli.sr.it
Breve descrizione: la manifestazione tenderà di coinvolgere attivamente gli studenti con attività ludico/dimostrative attraverso le quali verrà esaminato in maniera completo il tema dell'Alimentazione. L'evento sarà introdotto da un convegno "Alimentazione e Agricoltura: perché è necessario parlarne?" al quale seguirà (20 novembre) la visita guidata alla Azienda Agricola Marchesi di San Giuliano. Il 21 si terranno i laboratori didattico-formativi. Il 22 novembre saranno presentate agli studenti soluzioni pratiche e saranno invitati a partecipare ad escursioni, attività pratiche e laboratori didattici. La manifestazione organizzerà, per il 23 novembre, un evento sportivo ed una esposizione di prodotti locali a Km 0. Sabato, a chiusura della settimana, si terrà un convegno a cura degli alunni. L'iniziativa rientra nella campagna: progetto ScuolAmbiente inserito nel POF.

Trapani

Titolo: Buon appetito

Tipologia attività: evento espositivo

Dove (Regione, Provincia, Comune): Sicilia, Trapani, Castelvetro

Quando (Data/e, Ora/e): 24 novembre 2012

Organizzato da: Il Canneto di Manicalunga - Coop. Sociale Girasole Viale Michelangelo n. 2315 Palermo P.I. 04652280829

In collaborazione con: Soat di Castelvetro (sezione operativa assistenza tecnica agricoltura), Lido Zabbara di Giglio Gaspare, Azienda Agricola Zu Federico di Enzo Mazza, Libera Castelvetro, Legambiente Circolo Crimiso

Destinatari: Cittadinanza Studenti Aziende agricole Operatori turistici

Contatti [tel.] [tel.] [tel.]: tel.3202663743 paoladanze@libero.it www.girasole180.it

Breve descrizione: Ogni sabato mattina si tiene a Castelvetro il Mercato del Contadino a cui partecipano coltivatori del territorio, ed aziende certificate Bio. Negli anni questo è diventato un appuntamento per chi, curando la propria alimentazione, pensa anche alla Madre Terra. Sabato 24, presso il Mercato del Contadino - Parco delle Rimembranze, in viale Roma Castelvetro, sarà allestito uno spazio dedicato alla cultura della sostenibilità, alimentazione ed ecosistema. In particolare:

- ore 10/13 mostra fotografica "Custodi di bellezza" fiori spontanei di macchia mediterranea e sistema dunale
- angolo di Libera e del Commercio equo e solidale
- ore 11/12 incontro e scambio di buone prassi su alimentazione e sostenibilità
- presentazione di iniziative di volontariato per la tutela della Riserva Foce del Belice
- ore 12/13 degustazione di piatti tipici di dieta mediterranea.

Tipologia organizzazione; Cooperativa Sociale

Eventuali segnalazioni particolari: L'evento è a cura dei volontari del bene confiscato alla mafia "Il Canneto di Manicalunga" affidato in gestione alla cooperativa dal Comune di Castelvetro

Titolo: Dieta Mediterranea: Alimentazione, tradizioni e saperi locali

Tipologia attività: Convegno divulgativo, visita-degustazione aziende, format televisivo divulgativo.

Dove (Regione, Provincia, Comune): Sicilia. Trapani, Castelvetro

Quando (Data/e; Ora/e): 19- 25 novembre 2012

Organizzato da: CoolTour Land, Ass. Culturale via M. Rapisardi 27 Mazara del vallo

In collaborazione con: Tele 8, Università degli Studi di Palermo – Cattedra di Antropologia degli Artefatti - Istituti Superiori Castelvetro

Con il patrocinio di: Comune di Castelvetro

Destinatari: Studenti delle scuole, Studenti universitari, insegnanti, Famiglie, Amministratori locali, Cittadinanza, Categorie professionali.

Contatti [tel.]3471357848 [email] cooltourland@libero.it; [www]: www.cooltourland.it

Breve descrizione: l'attività ha come obiettivo la sensibilizzazione e la divulgazione della Dieta Mediterranea attraverso un approccio tecnico-scientifico nonché pratico/artistico.

Il Convegno infatti servirà alla formazione specifica dei partecipanti su una tematica che ha svariate trasversalità con le eredità materiali ed immateriali del territorio. Durante il convegno sarà presentato il nuovo portale web che l'Associazione CoolTour Land in collaborazione con l'Università degli Studi di Palermo - Cattedra di Antropologia degli Artefatti della prof. Rita Cedrini, ha realizzato su Bagli, Masserie e mulini del territorio Trapanese, un continuum storico-antropologico sulle architetture del lavoro legate al ciclo dell'olio, del vino e del grano, una disamina delle antiche colture, degli antichi strumenti del mestiere, degli antichi metodi di raccolta e conservazione dei prodotti, di trasporto e loro commercializzazione, per approdare a una modernità di intenti che vede antiche e nuove colture alla ribalta nel mercato mondiale. Sarà prodotto un Format televisivo di promozione e divulgazione dell'attività realizzate con la finalità di sottolineare l'importanza della Dieta mediterranea e del recupero attraverso essa delle eredità immateriali presenti in un luogo e delle potenzialità intrinseche di un territorio per uno sviluppo integrato, strategico e sostenibile. L'attività sarà orientata a diffondere saperi, sensibilità e abilità, promuovere valori, formare competenze e incoraggiare l'assunzione di comportamenti virtuosi. Altre località iniziativa: Mazara del vallo. L'iniziativa rientra nella campagna: Madre Terra: L'incipit promossa da: CoolTour Land.

Titolo: Agricoltura sostenibile: mangiare sano e sviluppo locale

Tipologia attività: seminario di sensibilizzazione e concorso letterario/artistico

Dove (Regione, Provincia, Comune): Sicilia, Trapani, Buseto Palizzolo

Quando (Data/e, Ora/e): 23/24, 8:30-13:30

Organizzato da: L.A.I.T.: Libera Associazione Ingegneri Di Trapani Cooperativa Sociale "La Zabbara"

In collaborazione con: Dirigente S.O.A.T. di Buseto Palizzolo Pietro Vultaggio, Aziende Agricole locali, Istituto Comprensivo "A. Manzoni" di Buseto Palizzolo

Con il patrocinio di: S.O.A.T. di Buseto Palizzolo, Comune Di Buseto Palizzolo

Destinatari: Aziende locali, Amministratori locali, Studenti delle scuole, Famiglie e cittadinanza locale in genere

Contatti [tel.] [email] [www]: segreteria.lait@gmail.com

Breve descrizione: l'idea nasce da una collaborazione già esistente tra gli agricoltori locali attraverso i contatti dell'Agronomo Gianpiero Vantaggiato, presidente della cooperativa "la zabbara", il dott. Pietro Vultaggio e la LAIT – Libera Ass. Ing. Di Trapani. Nel comune di

Buseto Palizzolo si vuole intraprendere un percorso di sensibilizzazione sulle tematiche dell'agricoltura biologica, sul mangiar sano e sull'utilizzo delle risorse locali, anche attraverso il coinvolgimento di persone disagiate, al fine di far maturare una forte consapevolezza sulla necessità di ridurre gli sprechi e promuovere la cultura del chilometro zero. A tal proposito gli alunni dell'I.C. "A. Manzoni" della scuola primaria e secondaria di primo grado saranno coinvolti nella realizzazione di una mostra di disegno libero e nell'elaborazione di un tema inerente al focus della Settimana. La premiazione degli elaborati letterari avverrà all'interno di un seminario al quale saranno invitati gli alunni, i docenti, le famiglie, i produttori locali e la cittadinanza. Questa, inoltre, sarà l'occasione per visitare la mostra dei disegni dei ragazzi. Al seminario interverranno degli esperti che a conclusione del percorso evidenzieranno metodologie, pratiche e innovazioni del settore agricolo già presenti nel territorio limitrofo e quindi bagaglio di buone pratiche locali. L'iniziativa avrà luogo nel comune di Buseto Palizzolo presso il centro di degustazione enogastronomico e presso i locali della stessa scuola. L'evento si svolgerà nella mattinata di venerdì 23 novembre, o in alternativa sabato 24 novembre tra le 8:30 e le 13:30.

Titolo: l'utile nel diletto nel giardino d'altri tempi

Tipo di attività: escursione didattiche

Dove: Sicilia, Provincia Trapani, Comune di Erice

Quando: il 20 e il 22 novembre 2012, alle ore 09:30, 13:00 e dalle 14:30 alle 16:00

Organizzato da: Arpa Sicilia, Struttura Territoriale di Trapani

In collaborazione: azienda sanitaria provinciale n 9 di Trapani; cittadella della salute Casa Santa Erice;

Destinatari: scuole dell'obbligo e medie superiori

Contatti: tel 0923472340 fax 0923472360; comunicandotp@arpa.sicilia.it; www.arpa.sicilia.it

Descrizione sintetica: l'iniziativa vuole ri-scoprire le tradizioni agrarie e culinarie locali attraverso le alberature del parco storico e mediante escursioni didattiche con le scolaresche. Nel contesto storico culturale del parco si potranno riscoprire le tradizionali combinazioni d'uso e gestione delle risorse naturali per esigenze antropiche, in particolare gli usi di suolo e piante, mediante i seguenti percorsi tematici:

- per l'orientamento tematico all'alimentazione: "la riscoperta dei saperi e dei sapori dei frutti delle quattro stagioni", viste attraverso i frutteti storici del parco della cittadella della salute;
- per l'orientamento tematico dell'agricoltura: "la scelta degli alberi da frutta in base al terreno";
- per il tema della biodiversità: "il ruolo dell'umus nell'evoluzione della macchia mediterranea";
- per il tema dei saperi: "l'uso polifunzionale delle alberature nelle tradizioni popolari".

Titolo: Madre Terra: Alimentazione, Agricoltura ed Ecosistema

Tipologia attività: Laboratorio e Convegno

Dove (Regione, Provincia, Comune): Sicilia, Trapani

Quando (Data/e, Ora/e): 22 novembre 2012

Organizzato da: Club UNESCO Erice

In collaborazione con: Ipsar "Florio" Erice; Liceo Scientifico "Fardella" TP; Liceo Classico e Artistico TP; Liceo "Rosina Salvo" TP;

Con il patrocinio di: Ufficio Scolastico Provinciale TP

Destinatari: Studenti delle scuole superiori

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Vincenzo Bandi 3476962653; vinban@libero.it; clubunescoerice@libero.it;

Breve descrizione: due le attività principali:

- Laboratorio: Gli alunni delle scuole approfondiranno con i loro insegnanti, tra ottobre e novembre, alcune tematiche che presenteranno durante il convegno del 22 novembre
- Convegno Madre Terra: Alimentazione, Agricoltura ed Ecosistema"

Relazioni:

- Alimentazione e salute : Vincenzo Garaffa, medico agopuntore, dirigente dell'ASP di Trapani;
- Alimentazione e benessere - sapori e tradizioni del nostro territorio: Vincenzo Fazio, esperto enologo, dirigente Fazio Wines.
- Presentazione (in power point) delle ricerche realizzate dagli alunni delle scuole superiori aderenti all'iniziativa, in particolare:
 - Liceo Scientifico: Alimentazione e salute
 - Liceo Classico-Artistico: alimentazione e spreco

- Liceo Rosina Salvo: Alimentazione e povertà
- IPSSAR: Alimentazione e dieta mediterranea

Chiuderà il Convegno un dibattito che coinvolgerà tutti i partecipanti.

Titolo: Terra & Corpo: naturalmente insieme

Tipologia attività: convegno, dimostrazione di soluzioni pratiche, escursione, evento espositivo, laboratorio formativo/didattico, lezione didattica.

Dove (Regione, Provincia, Comune): Sicilia, Trapani

Quando (Data/e, Ora/e): dal 20 al 24 novembre nelle ore antimeridiane

Organizzato da: Club Unesco Castelvetro - Selinunte

In collaborazione con: scuole primarie, secondarie di primo e secondo grado, SOAT di Castelvetro (Sezione Operativa Assistenza Agricoltura//Assessorato Regionale Agricoltura Sicilia), Corpo Forestale distaccamento di Castelvetro, Cooperativa sociale Girasole, Associazione Libera, NAS Regione Sicilia (in attesa di conferma dell'adesione), ARPA SICILIA (in attesa di conferma), Polo di Sviluppo Turistico Integrato "Pandorathon".

Con il patrocinio di: Comune di Castelvetro

Destinatari: studenti delle scuole, docenti, cittadinanza.

Contatti [tel.] [@] [www]: Cirabisi Tiziana: 3496073458, tizianacirabisi@libero.it

Breve descrizione: martedì 20 novembre il corpo forestale interverrà con lezioni didattiche presso le scuole. Dal 20 al 22 novembre l'Istituto Alberghiero metterà a disposizione i laboratori di cucina per far cimentare i ragazzi delle scuole primarie nella preparazione di piatti tipici e le esperienze saranno oggetto di dibattito e confronto nella giornata del 23 novembre. Il 24 novembre per la chiusura della settimana sarà organizzato il convegno dal titolo "Terra & Corpo: naturalmente insieme", il convegno prevede la partecipazione dei partners del progetto: studenti delle ultime classi degli Istituti Superiori, NAS e Corpo Forestale. Volontari del bene confiscato alla mafia "Il Canneto di Manicalunga" Coop. Sociale Girasole presenteranno iniziative di volontariato per la tutela della Riserva della Foce del Belice. La Coop inoltre allestirà nel parco delle rimembranze uno spazio dedicato alla cultura della sostenibilità, alimentazione ed ecosistema.

Toscana

Arezzo

Titolo: Alimentazione e salute: Istituti Alberghieri ed Agrari tra sapori e saperi tradizionali, stagionalità e sostenibilità dell'ambiente rurale.

Tipologia attività: Seminario, avvio del progetto "Istituti alberghieri tra agricoltura, turismo e salute", laboratorio formativo, degustazione, escursione.

Dove (Regione, Provincia, Comune): Toscana, Arezzo, Cortona,

Quando: (Data/e; Ora/e): 21 novembre

Organizzato da: Istituto ISIS A.Vegni: Direzione e Rappresentanti del consiglio studentesco; Azienda Usl 8 di Arezzo: Dipartimento della prevenzione, Servizio igiene degli alimenti (SIAN), Educazione alla salute, Sert; Regione Toscana: Direzione Generale Diritti di Cittadinanza e Coesione Sociale – Settore servizi di prevenzione in sanità pubblica. Direzione Generale Competitività e Sviluppo - Settore Produzioni agricole vegetali

In collaborazione con: Consorzio per la tutela dell'Olio extravergine di oliva Toscano IGP (Firenze) e Comitato promotore per il riconoscimento della DOP Marrone di Caprese Michelangelo; Associazioni di categoria (Confesercenti, confcommercio).

Destinatari: Alunni delle classi 3° Indirizzo Eno-Gastronomico e Agrario
Contatti [tel.] [@] [www]: Regione Toscana: Annamaria Giannoni, :
annamaria.giannoni@regione.toscana.it, 055-4383804, Maria Cristina Fagotti
mariacristina.fagotti@regione.toscana.it, 055-4385178; Istituto Vegni: vegni@tin.it 0575-
613106; www.itasvegni.it; www.isisavegni.cortona.scuolaservizi.it; A.usl 8 Arezzo: Patrizia
Baldaccini, p.baldaccini@usl8.toscana.it, 0575-254966
Breve descrizione: durante la settimana dal 19 al 25 novembre gli studenti parteciperanno
a lezioni teorico pratiche e a laboratori sui temi dell'alimentazione. Il 21 novembre si
svolgerà presso l'auditorium dell'Istituto "A. Vegni" un seminario sui temi indicati sulle
produzioni locali e stagionali, tenuto da esperti della ASL n. 8 di Arezzo e da esperti del
Consorzio dell'Olio e della Castagna e della panificazione toscana (caratteristica del pane
toscano è l'assenza di sale). In tale occasione sarà presentato il progetto Regionale
"Istituti alberghieri tra agricoltura, turismo e salute". La giornata prevederà altresì attività di
preparazione e degustazione di cibi e un'escursione nella campagna circostante la scuola
per la realizzazione di foto sulle coltivazioni locali tipiche della stagione autunnale. Le foto
saranno oggetto di una mostra fotografica.

Firenze

Titolo: Impronta Alimentare : la contraddizione globale

Tipologia attività: Evento espositivo all'interno della Scuola, intervista tra coetanei e /o
flash mob

Dove: Toscana, Firenze

Quando: Esposizione dal 19 al 25 novembre, intervista tra coetanei e /o flash mob 21
novembre

Organizzato da: Classe II D Biennio ITIS, Istituto Statale di Istruzione Superiore "Leonardo
da Vinci " via del Terzolle 91, Firenze

In collaborazione con: UniCoop Firenze, Oxfam

Destinatari: Allievi del Biennio ITIS Leonardo da Vinci , Docenti e personale ATA

Contatti: Prof.ssa Claudia Polverini; [tel 3483846483] [cpolve@tin.it];

Breve descrizione: l'iniziativa è stata preceduta da una serie di incontri preparatori tra i
quali un gioco di ruolo a gruppi proposto dagli operatori del settore di educazione al
consumo consapevole dell'UniCoop Firenze. Il tema affrontato dalle attività riguarderà in
particolare produzione e consumo di cibo, mettendo contemporaneamente in risalto la
responsabilità delle scelte attuate nel determinare un differente impatto ambientale e una
grave disuguaglianza tra i popoli. La contraddizione si evidenzia con la presenza
contemporanea di fame e obesità nel mondo, quest'ultima presente nei paesi ricchi e
peraltro emergente nei paesi in via di sviluppo. Nel merito gli studenti hanno scelto due
temi specifici: "La contraddizione alimentare (fame e obesità del mondo)" e
"Semplici regole per mangiare facendo un gesto ecologico".

Gli allievi presenteranno tramite cartelloni alcuni suggerimenti per un'alimentazione a
minore impatto ambientale e cercheranno anche di sensibilizzare i coetanei nei confronti
del problema della fame nel mondo. I dati raccolti da un'intervista agli allievi di altre classi
effettuata durante il momento dell'intervallo dalle lezioni, saranno rielaborati e discussi.

I cartelloni saranno esposti all'ingresso dell'edificio che ospita le classi del Biennio ITIS
(260 allievi circa) nel periodo dell'intera settimana UNESCO di Educazione allo Sviluppo
Sostenibile. E' previsto infine un "flash mob" nel cortile della Scuola con lo scopo di attirare
l'attenzione degli altri studenti sull'impronta alimentare e un consumo sostenibile.

Titolo: Come Una Goccia D'acqua

Tipologia attività: laboratori creativi e teatrali

Dove (Regione, Provincia, Comune): Toscana, Pisa, Santa Croce Sull'arno

Quando (Data/e, Ora/e): 19-20-22-23 novembre dalle 8,00 alle 13,00

Organizzato da: Depuratore Aquarno

In collaborazione con: Associazione La Tartaruga

Destinatari: bambini della scuola primaria (II, III, IV)

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 0587/53175; 333/6685357; didatticatarta@alice.it

Breve descrizione: Il laboratorio prevede il racconto di una storia che farà conoscere ai bambini il percorso delle goccioline d'acqua dall'ambiente naturale, alle abitazioni e alle conerchie, fino a ritornare in natura ripulite grazie al lavoro del depuratore Aquarno. Una volta ascoltata la storia i bambini riprenderanno, insieme all'operatore, i concetti principali e realizzeranno i personaggi e gli elementi del racconto utili al laboratorio teatrale della lezione successiva. Il laboratorio si concluderà con la realizzazione di un grande cartellone che racconterà l'esperienza vissuta e farà capire ai bambini l'importanza di un depuratore per la salvaguardia dell'acqua e dell'ambiente attraverso una metodologia ludica e coinvolgente.

L'iniziativa rientra nella campagna: Progetto Depuraquarno 2012-2013

Campagna promossa da: Depuratore Aquarno E Associazione La Tartaruga

Titolo: Sperimentando e giocando depuro

Tipologia attività: laboratori ludico scientifici in classe e visita guidata presso impianto depurazione aquarno

Dove (Regione, Provincia, Comune): Toscana, Firenze, Fucecchio

Quando (Data/e, Ora/e): 21 novembre, ore 10.00 -11.00

Organizzato da: Depuratore Aquarno

In collaborazione con: Associazione La Tartaruga

Destinatari: studenti scuola primaria (classe V)

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 0587/53175; 333/6685357; e-mail: didatticatarta@alice.it

Breve descrizione: la visita permetterà ai ragazzi di entrare all'interno del depuratore Aquarno con la guida esperta di un operatore che li accompagnerà alla scoperta di questa realtà nuova e normalmente non accessibile. Qui si potrà infatti seguire direttamente il percorso di ripulitura dell'acqua, da una vasca all'altra, fino allo scarico finale in natura.

L'iniziativa rientra nella campagna: Progetto Depuraquarno 2012-2013

Campagna promossa da: Depuratore Aquarno E Associazione La Tartaruga

Titolo: Ambiente, agricoltura, alimentazione, salute, economia.

Tipologia attività: evento espositivo

Dove (Regione, Provincia, Comune): Toscana, Firenze

Quando (Data/e, Ora/e): 23 e 24 novembre dalle 9:30 alle 22:00

Organizzato da: Circolo Culturale Un Punto Macrobiotico

In collaborazione con: Centro Unesco di Firenze

Destinatari: cittadinanza

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: (referenti: Goran Cetojevic e Anna Mugnai), 055-221167 annamugneca@libero.it

Breve descrizione: i rappresentanti di UPM coinvolgeranno i cittadini ad analizzare il proprio stile di vita stimolandoli ad una riflessione su "quale contributo può provenire dal nostro impegno quotidiano come cittadini, dalle nostre forme di consumo...". Verranno inoltre esposti i principi della Policoltura Ma-Pi, i principi delle 5 diete Ma-Pi e l'Etichetta Trasparente Ma-Pi come strumento per la tracciabilità e la sicurezza alimentare. Infine, allo scopo di monitorare gli esiti dell'iniziativa, verranno raccolte per iscritto le opinioni dei partecipanti, perseguendo così anche l'obiettivo di stimolare in loro una riflessione più consapevole.

Titolo: Agricoltura sostenibile per la valorizzazione del patrimonio locale

Tipologia attività: laboratorio formativo/didattico, seminario formativo, tavola rotonda/seminario

Dove (Regione, Provincia, Comune): Toscana, Firenze, Vaglia

Quando (Data/e, Ora/e): 19 novembre dalle 9:00 alle 13:00

Organizzato da: Cattedra Transdisciplinare Unesco Sviluppo Umano e Cultura di pace dell'Università di Firenze, LDA di Villa Demidoff della Provincia di Firenze,

In collaborazione con: Centro UNESCO di Firenze

Con il patrocinio di: Provincia di Firenze – Assessorato all'Ambiente

Destinatari: studenti universitari, insegnanti, famiglie, amministratori locali, cittadinanza, agricoltori, operatori del settore

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Giovanna Del Gobbo, Emanuele Sbaffi: 055 4080748, 3881495874, giovanna.delgobbo@unifi.it; emanuele.sbaffi@provincia.fi.it; www.unescochair-unifi.it; www.provincia.fi.it/ambiente/educazione-ambientale/laboratorio-didattica-ambientale-di-pratolino

Breve descrizione: il 19 novembre si terrà un seminario sull'agricoltura sociale e la valorizzazione educativa del patrimonio culturale e naturale locale per studenti e insegnanti delle scuole della provincia di Firenze e per gli studenti della Facoltà di Scienze della Formazione. A seguito sarà incoraggiato un confronto attraverso una tavola rotonda che presenterà come argomento introduttivo esperienze e buone pratiche realizzate da diversi protagonisti della comunità.

Eventuali segnalazioni particolari: l'iniziativa si inserisce tra le attività di ricerca e formazione della "Cattedra Transdisciplinare Unesco Sviluppo Umano e Cultura di Pace" dell'Università di Firenze e tra le attività del Centro UNESCO di Firenze. L'attività è realizzata in collaborazione con il Laboratorio Didattico Ambientale di Villa Demidoff.

Lucca

Titolo: La tradizione e i saperi Lucchesi al servizio delle buone pratiche alimentari

Tipologia attività: seminario

Dove (Regione, Provincia, Comune): Toscana, Lucca

Quando (Data/e; Ora/e): 24 novembre dalle 17:00 alle 20:00

Organizzato da: C. P. Club UNESCO Lucca

In collaborazione con: Gli Amici del Cuore Lucca - Asl n. 2 Lucca

Con il patrocinio di: Provincia Lucca, Comune Lucca

Destinatari: studenti delle scuole, insegnanti, famiglie, amministratori locali, cittadinanza

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Giorgio Tori - Annateresa Rondinella C.P. Club UNESCO Lucca: 320/3833166, rondinella@istitutoficlu.org; Raffaele Faillace - Amici del Cuore: 331-4606300, info@amicidelcuoredilucca.it

Breve descrizione: i seminari formativi si dipaneranno attraverso 4 focus in cui si alterneranno relazioni di esperti nazionali: "Educazione Alimentare Zero -14"; "La salvaguardia del consumatore: come acquistare bene per mangiare bene"; "Leggere i Mangiari Lucchesi"; "Eccellenza Lucchese: Oro in Tavola, primato nella dieta Mediterranea". Verrà inoltre inaugurata una campagna Informativa - educativa in cui i giovani e le fasce deboli della società saranno coinvolte nell'attuazione di buone pratiche per la prevenzione delle malattie cardio-vascolari. La serata si concluderà con una esperienza multisensoriale in cui musica e cibo si incontreranno in un perfetto connubio.

Pisa

Titolo: Escursione naturalistica in bonifica e fitodepurazione

Tipologia attività: Escursione, lezione didattica

Dove (Regione, Provincia, Comune): Toscana, Pisa, Vecchiano

Quando (Data/e, Ora/e): 20/11/2012 dalle 9,00 alle 12,00 - 24/11/2012 dalle 10,00 alle 13,00

Organizzato da: Consorzio di Bonifica Versilia Massaciuccoli

In collaborazione con: Comune di Vecchiano, Lipu Massaciuccoli

Destinatari: Cittadinanza, Famiglie, Studenti delle scuole, Insegnanti

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 0584/439924 - www.bonificavm.it; 050/85961; www.comunevecchiano.pi.it

Breve descrizione: la manifestazione permetterà la visita ai due siti di fitodepurazione che si trovano vicino al Lago di Massaciuccoli e alla zona agricola e di bonifica, con lo scopo di divulgare il funzionamento della fitodepurazione naturale delle acque reflue agricole e della loro successiva reimmissione nel sistema delle acque superficiali del bacino di bonifica del Lago di Massaciuccoli, zona di valore naturalistico. Nel corso degli eventi verranno offerti in assaggio i prodotti tipici locali, derivanti dalle attività di agricoltura biologica con descrizione delle colture attive nell'area, durante le diverse stagioni dell'anno.

Titolo: Incremento della produzione naturale di Tartufo Bianco pregiato: presentazione dei risultati finali del progetto interregionale di ricerca MAGNATUM.

Tipologia attività: Convegno e Presentazione progetto di ricerca MAGNATUM

Dove (Regione, Provincia, Comune): Comune di San Miniato (PI) presso Sala del Bastione

Quando (Data/e, Ora/e): 24 novembre 2012 ore 10,00

Organizzato da: Comune di San Miniato (PI)

In collaborazione con: Associazione Nazionale Città del Tartufo

Con il patrocinio di: Regione Toscana, Regione Abruzzo, Regione Molise, Provincia di Pisa, Ricerca Agricola in Emilia Romagna.

Destinatari: Cittadinanza, Insegnanti e studenti delle Scuole di ogni ordine e grado, Tartufai e Tartuficoltori, Giornalisti.

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Assessore Giacomo Gozzini; ggozzini@comune.san-miniato.pi.it

Breve descrizione: Nell'ambito della 42^a Mostra Mercato del Tartufo Bianco delle Colline Sanminiatesi, si terrà il resoconto del progetto scientifico MAGNATUM, che illustrerà alcuni tra i risultati più significativi ottenuti, con particolare riferimento ai risvolti applicativi nel campo della gestione delle tartufaie naturali a garanzia della rinnovabilità della risorsa, criterio alla base di uno sviluppo sostenibile del territorio.

Altre località iniziativa: Millesimo (SV), Borgofranco sul Po (MN), Perugia, Alba (CN), Bagnoli Irpino (AV), San Pietro Avellana (IS), San Giovanni d'Asso (SI), Valtopina (PG), Norcia (PG).

Siena

Titolo: Giocalavaldorcia

Tipologia attività: laboratorio didattico, manifestazione ricreativa.

Dove (Regione, Provincia, Comune): Toscana, Provincia di Siena, Comune di San Quirico d'Orcia

Quando: (Data/e; Ora/e): 24 novembre ; dalle 15,30 alle 18,30

Organizzato da: Val d'Orcia Srl

In collaborazione con: Comuni della Val d'Orcia

Destinatari: Bambini, ragazzi, famiglie, insegnanti, amministratori

Contatti [tel.] [email] [www]: Val d'Orcia Srl, 0577.898303, info@parcodellavaldorcia.com
www.parcodellavaldorcia.com

Breve descrizione: durante la manifestazione i partecipanti verranno fatti giocare al "Giocalavaldorcia", gioco su tappeto gigante composto di 63 caselle che rappresentano un viaggio alla scoperta delle tradizioni, dell'agricoltura, dei prodotti tipici e delle bellezze storiche e naturali del territorio della Val d'Orcia. Nel corso dell'evento verrà offerta una merenda della tradizione locale con pane e olio, pane e miele, pane e marmellata per far riscoprire sapori semplici che fanno bene alla salute e all'ambiente.

Trentino Alto Adige

Bolzano

Titolo: Prodotti tipici di montagna in Alto Adige e nell'arco alpino: commercializzazione, qualità e marchi.

Tipologia attività: conferenza

Dove (Regione, Provincia, Comune): Trentino Alto Adige, Bolzano

Quando: (Data/e; Ora/e): 21 novembre ore 17.00

Organizzato da: CEDOCS

In collaborazione con: Accademia Europea di Bolzano - EURAC

Destinatari: cittadinanza

Contatti [tel.] [email] [www]: Cedocs: 0471.930096, info@cedocs.it

Breve descrizione: la conferenza presenterà attraverso dati ed esperienze la situazione dei marchi dei prodotti tipici montani dell'arco alpino, delle aree protette e della provincia di Bolzano. I relatori saranno ricercatori dell'Accademia Europea di Bolzano-EURAC che stanno svolgendo studi sul tema.

Trento

Titolo: Agricoltura, Alimentazione, Ambiente: immagina la tua "tripla A" per il futuro del pianeta.

Tipologia attività: Gioco di ruolo

Dove (Regione, Provincia, Comune): Trentino Alto-Adige, Trento

Quando: 20 novembre dalle 8:00 alle 13:00

Organizzato da: Laboratorio territoriale di educazione ambientale di Trento, Garniga, Aldeno e Cimone della Rete trentina di educazione ambientale per lo sviluppo sostenibile dell'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente – Settore informazione e monitoraggio

In collaborazione con: Fondazione "E. Mach", Liceo scientifico G. Galilei

Destinatari: Studenti di II classe

Contatti [tel.] [email] [www]: Lab territoriale Trento, Lt.EdAmb.trento@provincia.tn.it, Ed. amb. Giorgio Perini: 3496603163

Breve descrizione: verrà proposto alla classe un gioco di ruolo che porterà i partecipanti a discutere su come coltivare e come rendere consapevoli le scelte del consumatore nei

confronti degli effetti sul clima. Ogni partecipante si troverà ad interpretare un personaggio cercando di sostenere le sue presunte idee sull'argomento. Alla fine della discussione i giocatori dovranno esprimere il proprio giudizio scegliendo una delle mozioni proposte e a formularne una loro che condensi il risultato del dibattito.

Titolo: la sostenibilità nella fattoria didattica

Tipologia attività: Laboratorio formativo/didattico, Manifestazione culturale, Evento espositivo

Dove (Regione, Provincia, Comune): Trento, P.za dante

Quando: (Data/e; Ora/e): 24/11/2012, dalle 9 alle 18

Organizzato da: Bioagriturismo Malga Riondera

In collaborazione con: Associazione agrituristica trentina

Destinatari: cittadinanza, Amministratori locali, scuole

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 3409088581 (Andrea); www.malgariondera.it

Breve descrizione:

In occasione della 1^a Giornata sulle Fattorie didattiche del trentino, il bioagriturismo Malga Riondera organizzerà un laboratorio Uomo - bosco, presentando alcune attività didattiche sulla interazione tra l'uomo e la foresta, riconoscendo l'albero che si trova in ciascuno di noi e presentando un progetto di compensazione degli impatti ambientali attraverso la salvaguardia di una foresta pluviale in Ecuador. L'iniziativa è completamente gratuita.

Titolo: Emas va a scuola

Tipologia attività: (Dimostrazione di soluzioni pratiche, Lezione didattica, Seminario formativo)

Dove (Regione, Provincia, Comune): Rovereto (TN)

Quando: (Data/e; Ora/e): 20 e 21 novembre 2012 per tutta la giornata

Organizzato da: ITET Fontana - Rovereto

In collaborazione con: Provincia Autonoma di Trento e Caritro

Destinatari: Studenti, Docenti e personale non docente

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: cell. 3409088581 oppure 0464/436100 www.fgfontana.eu

Breve descrizione: durante la settimana, presso l'ITET Fontana di Rovereto, si terrà il secondo audit per ottenere la ambiziosa certificazione ambientale EMAS. Durante le due giornate ci saranno incontri con studenti, docenti e non docenti per condividere le numerose buone pratiche ambientali attivate, nella scuola, da cinque anni a questa parte e le diverse procedure per diminuire o compensare gli impatti ambientali che l'attività scolastica causa nelle sue varie forme (consumi di energia, riscaldamento, materiali di consumo, ecc.)

Titolo: Madre Terra: Alimentazione, Agricoltura ed Ecosistema

Tipologia attività: laboratori didattici e dimostrazione di soluzioni pratiche

Dove: Tesero, Carano e Predazzo - Provincia autonoma di Trento

Quando: 19-25 novembre 2012

Organizzato da: Laboratorio territoriale di educazione ambientale della Valle di Fiemme della Rete trentina di educazione ambientale per lo sviluppo sostenibile dell'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente – Settore informazione e monitoraggio

In collaborazione con: Istituti scolastici della valle, Società Cooperativa sociale onlus Oltre

Destinatari: scuola primaria e secondaria di primo grado

Contatti: Laboratorio territoriale Val di Fiemme Lt.EdAmb.valdifiemme@provincia.tn.it

Educatore ambientale, sig.ra Anna Brugnara, cell.3407639583

Breve descrizione: coinvolgimento delle scuole locali per mettere in pratica la "buona abitudine" di portare a scuola le merende "sostenibili" cioè sane, semplici e di produzione

casalinga o locale (km 0). Le insegnanti potranno raccogliere e inviare ricette per buone merende sostenibili riutilizzando la cartolina-invito allegata a programma. Si propone inoltre un laboratorio di preparazione del pane rivolto alle scuole primarie di Predazzo, tesero e Carano a cura della cooperativa Oltre

Titolo: Esperienze a confronto attorno al cibo e all'agricoltura in Val di Fiemme

Tipologia attività: serata informativa

Dove: Cavalese, sala della biblioteca - Provincia autonoma di Trento

Quando: 23 novembre, ore 20:30

Organizzato da: Laboratorio territoriale di educazione ambientale della Valle di Fiemme della Rete trentina di educazione ambientale per lo sviluppo sostenibile dell'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente – Settore informazione e monitoraggi

In collaborazione con: Comune di Cavalese, Associazione Oltre

Destinatari: cittadinanza

Contatti: Laboratorio territoriale Val di Fiemme Lt.EdAmb.valdifiemme@provincia.tn.it

Educatore ambientale, sig.ra Anna Brugnara, cell.3407639583

Breve descrizione: serata di confronto dove saranno invitati gli "attori" della valle che attuano esempi concreti di iniziative eco-sostenibili come la produzione di ortaggi e altri prodotti locali, la promozione di buone pratiche. Saranno presenti: la cooperativa Oltre con il progetto "Antiche radici", l'assessore Sergio Finato per "Mercato contadino", Francesco Morandini della biblioteca di Predazzo per "Luoghi della sobrietà", il Gruppo di Acquisto Solidale "il Germoglio", il Progetto "L'Orto in Villa" di Meano (Trento).

Titolo: Il pane con la pasta madre

Tipologia attività: Laboratorio didattico

Dove: ex Sieghe di Imer e Centro Civico di Siror– Provincia autonoma di Trento

Quando: 20 - 22 novembre 2012 ore 13:30

Organizzato da: Laboratorio territoriale di educazione ambientale del Primiero della Rete trentina di educazione ambientale per lo sviluppo sostenibile dell'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente – Settore informazione e monitoraggi

In collaborazione con: Associazione Le Quattro Stagioni, Comune di Imer, Comune di Siror, Comitato storico-culturale di Siror

Destinatari: alunni scuola primaria

Contatti: Laboratorio territoriale Primiero, Lt.EdAmb.primiero@provincia.tn.it

Educatore ambientale dott.ssa Marina Fontana, cell.: 3477282695

Breve descrizione: laboratorio ripetuto nei due comuni sulla realizzazione del pane con l'utilizzo di diverse farine.

Titolo: L'alimentazione consapevole

Tipologia attività: serata informativa

Dove: ex Sieghe di Imer – Provincia autonoma di Trento

Quando: 21 novembre 2012, ore 20:30

Organizzato da: Laboratorio territoriale di educazione ambientale del Primiero della Rete trentina di educazione ambientale per lo sviluppo sostenibile dell'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente – Settore informazione e monitoraggi

In collaborazione con: Comune di Imer

Destinatari: Cittadinanza

Contatti: Laboratorio territoriale Primiero, Lt.EdAmb.primiero@provincia.tn.it . Educatore ambientale, Marina Fontana, cell.: 3477282695

Breve descrizione: Prima serata di un corso di informazione dedicata all'alimentazione consapevole dedicata alla tematica "Alimentazione e benessere" a cura del naturopata

Marino Lusa, la seconda serata su "Impatti ambientali delle nostre scelte alimentari" e la terza serata sul "Progetto Ecoristorazione". Un pomeriggio dedicato ad un laboratorio sull'utilizzo degli "scarti" in cucina per la realizzazione di ricette gustose.

Titolo: Cena, no spazzatura

Tipologia attività: Dimostrazione di soluzioni pratiche

Dove: Comune di Mezzano, Sala Oratorio via del Pian – Provincia autonoma di Trento

Quando: 24 novembre 2012, ore 20:00

Organizzato da: Laboratorio territoriale di educazione ambientale del Primiero della Rete trentina di educazione ambientale per lo sviluppo sostenibile dell'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente – Settore informazione e monitoraggi

In collaborazione con: Associazione Le Quattro Stagioni e Comune di Mezzano

Destinatari: Cittadinanza

Contatti: Laboratorio territoriale Primiero, Lt.EdAmb.primiero@provincia.tn.it. Educatore ambientale, Marina Fontana, cell.: 3477282695

Breve descrizione: Cena consapevole utilizzando cibi biologici e sostenibili con proiezione di immagini a tema

Titolo: Impatti ambientali nel settore alimentare

Tipologia attività: Serata informativa

Dove: Roncegno Terme presso la Sala riunioni del Municipio – Provincia autonoma di Trento

Quando: 23 novembre 2012, ore 20.30

Organizzato da: Laboratorio territoriale di educazione ambientale della Bassa Valsugana e Tesino della Rete trentina di educazione ambientale per lo sviluppo sostenibile dell'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente – Settore informazione e monitoraggi

In collaborazione con: Comune di Roncegno e Comunità di Valle della Valsugana e Tesino

Destinatari: cittadinanza

Contatti: Laboratorio territoriale Bassa Valsugana e Tesino Lt.EdAmb.bassavalsuganaetesino@provincia.tn.it Educatore ambientale, dott. Gabriele Bertacchini, cell.: 3333213449

Breve descrizione: una serata divulgativa a cura dell'educatore ambientale della Rete di educazione ambientale dott. Gabriele Bertacchini per conoscere alcune ripercussioni ambientali delle nostre abitudini in materia alimentare. Gesti, accorgimenti, piccole scelte quotidiane a cui forse, semplicemente, non avevamo mai pensato

Titolo: Proiezione del film: "Home" con dibattito a seguire

Tipologia attività: Manifestazione culturale (cinema)

Dove: Sala Consiglio del comune di Levico Terme – Provincia autonoma di Trento

Quando: 19 novembre 2012, ore 20:00

Organizzato da: Laboratorio territoriale di educazione ambientale dell'Alta Valsugana della Rete trentina di educazione ambientale per lo sviluppo sostenibile dell'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente – Settore informazione e monitoraggi

In collaborazione con: Tavolo delle politiche giovanili Zona Laghi Valsugana

Destinatari: Cittadinanza

Contatti: Laboratorio territoriale Alta Valsugana, Lt.EdAmb.altavalsugana@provincia.tn.it Educatore ambientale, Maddalena di Tolla Deflorian, cell.: 349 2302344

Breve descrizione: proiezione del film "Home" con moderazione dell'educatore ambientale della Rete trentina di educazione ambientale Maddalena di Tolla Deflorian. Dibattito a seguire.

Titolo: La nostra dieta: l'impatto su ambiente, diritti umani e animali

Tipologia attività: Conferenza

Dove: Ex caseificio viale Stazione Caldonazzo – Provincia autonoma di Trento

Quando: 24 novembre 2012, ore 20:30

Laboratorio: Lt4 Alta Valsugana

Organizzato da: Laboratorio territoriale di educazione ambientale dell'Alta Valsugana della Rete trentina di educazione ambientale per lo sviluppo sostenibile – Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente – Settore informazione e monitoraggi.

In collaborazione con: Comune di Caldonazzo, Lega Anti Vivisezione (LAV) e ass. Ortazzo

Destinatari: Cittadinanza

Contatti: Laboratorio territoriale Alta Valsugana, Lt.EdAmb.altavalsugana@provincia.tn.it

Educatore ambientale Maddalena di Tolla Deflorian, cell.: 349 2302344

Breve descrizione: Conferenza sugli impatti della nostra dieta su ambiente, diritti umani e animali, con la moderazione di Maddalena di Tolla. A seguire relazione della dott.ssa Silvia Gelmini: "Dieta etica, con gusto". Al termine spuntino vegano.

Titolo: "Un giorno da leone o sette da giraffa", dalla riduzione dei rifiuti a una sana alimentazione

Tipologia attività: Serata informativa

Dove: Palazzo Maffei a Lavis – Provincia autonoma di Trento

Quando: 21 novembre 2012, ore 20:30

Organizzato da: Laboratorio territoriale di educazione ambientale della Valle dell'Adige della Rete trentina di educazione ambientale per lo sviluppo sostenibile dell'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente – Settore informazione e monitoraggi

In collaborazione con: Comune di Lavis

Destinatari: cittadinanza

Contatti: Laboratorio territoriale Valle dell'Adige Lt.EdAmb.valledelladige@provincia.tn.it

Educatore ambientale ing. Thomas Deavi, cell.: 3472308446

Breve descrizione: l'educatore ambientale della Rete di educazione ambientale ing. Thomas Deavi introdurrà la serata trattando il tema della produzione dei rifiuti indotta da una spesa poco responsabile; verranno illustrati il "progetto Ecoacquisti" e si mostreranno i benefici di una spesa responsabile; a seguire l'intervento della professoressa Silvana Galassi, docente del corso di laurea in biologia applicata alle scienze della nutrizione dell'Università degli studi di Milano e autrice del libro "Un giorno da leone o sette da giraffa" che approfondirà il tema della nutrizione dal punto di vista ambientale, economico, sanitario, etico, storico e culturale.

Titolo: Dalla spesa leggera alla sana alimentazione

Tipologia attività: Serata informativa

Dove: Sala Pizzini a Calavino – Provincia autonoma di Trento

Quando: 19 novembre 2012, ore 20:30

Organizzato da: Laboratorio territoriale di educazione ambientale della Valle dell'Adige della Rete trentina di educazione ambientale per lo sviluppo sostenibile dell'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente – Settore informazione e monitoraggi

In collaborazione con: Comune di Calavino

Destinatari: cittadinanza

Contatti: Laboratorio territoriale Valle dell'Adige Lt.EdAmb.valledelladige@provincia.tn.it

Educatore ambientale ing. Thomas Deavi, cell.: 3472308446

Breve descrizione: La serata pubblica vedrà gli interventi di due relatori: ing. Thomas Deavi, che introdurrà la serata trattando il tema della produzione dei rifiuti indotta da una

spesa poco responsabile. Si descriverà il progetto Ecoacquisti e si mostreranno i benefici che si ottengono facendo la spesa responsabilmente; nella seconda parte della serata e direttamente collegato al tema trattato interverrà il dott. Federico Bigaran dell'Ufficio per le Produzioni biologiche del Servizio Agricoltura della Provincia autonoma di Trento per approfondire il tema legato all'educazione agroalimentare.

Titolo: La sana alimentazione: buone pratiche dalle Valli del Noce

Tipologia attività: Serata informativa

Dove: Sala Bertolla, corso Dante, Cles – Provincia autonoma di Trento

Quando: 20 novembre 2012, ore 20:30

Organizzato da: Laboratorio territoriale di educazione ambientale della Valle di Non della Rete trentina di educazione ambientale per lo sviluppo sostenibile – Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente – Settore informazione e monitoraggi.

In collaborazione con: Liceo Russel di Cles, Comune di Cles e Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari

Destinatari: cittadinanza e studenti

Contatti: Laboratorio territoriale Val di Non Lt.EdAmb.valledinon@provincia.tn.it

Educatore ambientale dott.ssa Laura Ricci, cell.: 3468800761

Breve descrizione: Serata informativa sulle buone pratiche legate all'alimentazione, introdurrà Silvana Galassi docente del corso di laurea in biologia applicata alle scienze della nutrizione dell'Università degli studi di Milano e autrice del libro "Un giorno da leone o sette da giraffa" che approfondirà il tema della nutrizione dal punto di vista ambientale, economico, sanitario, etico, storico e culturale. Seguiranno l'APSS ed il Comune di Cles; modera l'educatrice ambientale Laura Ricci.

T

Titolo: Alimentazione e cooperazione internazionale

Tipologia attività: Manifestazione culturale

Dove: auditorium Liceo Russel di Cles – Provincia autonoma di Trento

Quando: 24 novembre 2012, ore 9:00

Organizzato da: Laboratorio territoriale di educazione ambientale della Valle di Non della Rete trentina di educazione ambientale per lo sviluppo sostenibile – Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente – Settore informazione e monitoraggi.

In collaborazione con: Liceo Russel di Cles

Destinatari: studenti

Contatti: Laboratorio territoriale Val di Non Lt.EdAmb.valledinon@provincia.tn.it

Educatore ambientale dott.ssa Laura Ricci, cell.: 3468800761

Breve descrizione: proiezione di un filmato durante l'assemblea di Istituto con dibattito a seguire moderato dal giornalista Paolo Lima

Titolo: Indossiamo la frutta e la verdura

Tipologia attività: Laboratorio creativo

Dove: piazza del municipio Cles – Provincia autonoma di Trento

Quando: 24 novembre 2012, ore 10:30

Organizzato da: Laboratorio territoriale di educazione ambientale della Valle di Non della Rete trentina di educazione ambientale per lo sviluppo sostenibile – Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente – Settore informazione e monitoraggi.

In collaborazione con: Associazione Strada della mela e dei sapori e Comune di Cles

Destinatari: famiglie

Contatti: Laboratorio territoriale Val di Non Lt.EdAmb.valledinon@provincia.tn.it

Educatore ambientale dott.ssa Michela Bertagnolli, cell.: 3468800762

Breve descrizione: decoriamo le nostre magliette con l'utilizzo di materiali naturali e di recupero

Titolo: Dal territorio: filiera corta, prodotti a Km. zero e sostenibilità nel piatto.

Tipologia attività: Tavola rotonda

Dove: Palazzo Assessorile di Cles – Provincia autonoma di Trento

Quando: 27 novembre 2012, 20:30

Organizzato da: Laboratorio territoriale di educazione ambientale della Valle di Non della Rete trentina di educazione ambientale per lo sviluppo sostenibile – Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente – Settore informazione e monitoraggi.

In collaborazione con: Associazione strada della mela e dei sapori, progetto Ecoristorazione, Slow food Valle di Non, G.A.S. Cles, cooperativa Minela

Destinatari: cittadinanza

Contatti: Laboratorio territoriale Val di Non Lt.EdAmb.valledinon@provincia.tn.it

Educatore ambientale dott.ssa Laura Ricci, cell.: 3468800761

Breve descrizione: tavola rotonda in cui i partecipanti (Associazione strada della mela e dei sapori, progetto Ecoristorazione, Slow food Valle di Non, G.A.S. Cles, cooperativa Minela) si confronteranno sui temi relativi all'alimentazione sostenibile; modera il giornalista Walter Nicoletti.

Titolo: Settimana Madre Terra: alimentazione, agricoltura ed ecosistema

Tipologia attività: Lezione didattica – Laboratorio formativo/didattico

Dove: Bresimo – Provincia autonoma di Trento

Quando: 19-25 novembre 2012

Organizzato da: Centro di esperienza degli studi natura Maddalene della Rete trentina di educazione ambientale per lo sviluppo sostenibile – Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente – Settore informazione e monitoraggi.

In collaborazione con: Comune di Bresimo

Destinatari: alunni scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado

Contatti: Centro di esperienza "Centro studi natura Maddalene", Ce.EdAmb.bresimo@provincia.tn.it Educatore ambientale, dott.ssa Laura Incerti, cell.: 3488585755

Breve descrizione: Proposta di mezza giornata per la scuola dell'infanzia e primaria:

- Presentazione della settimana dell'Alimentazione • Visita mulino • Produzione farina • Predisposizione cartellone ciclo km zero come una volta con l'utilizzo e la descrizione di diversi tipi di cereali

Proposta giornata intera per la scuola primaria e secondaria di primo grado:

- Visita mulino • Produzione farina • Breve lezione ciclo del grano, tradizioni.....ricette • Impastare il pane secondo l'antica ricetta

Titolo: Mostra "BIO! Natura Salute Cultura"

Tipologia attività: Mostra

Dove: Scuole primarie e secondarie di primo grado della Val di Sole

Quando: 19-25 novembre 2012

Organizzato da: Laboratorio territoriale di educazione ambientale della Valle di Sole della Rete trentina di educazione ambientale per lo sviluppo sostenibile dell'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente – Settore informazione e monitoraggi

In collaborazione con: Ufficio per le produzioni biologiche del Servizio Agricoltura della Provincia autonoma di Trento

Destinatari: alunni scuola primaria e secondaria di primo grado

Contatti: Laboratorio territoriale Val di Sole Lt.EdAmb.valledisole@provincia.tn.it

Educatore ambientale, Silva Floriani cell.: 331 6665281

Breve descrizione: la mostra sull'agricoltura biologica verrà portata nelle classi della valle e condotta dagli educatori della Rete per discutere della tematica sull'alimentazione

Fame, povertà alimentare, surplus... aspirando a un futuro senza sprechi

Tipologia attività: lezioni didattiche

Dove: Dro – Provincia autonoma di Trento

Quando: 19 novembre mattina e pomeriggio, 20 novembre mattina e pomeriggio, 21 novembre pomeriggio, 22 novembre mattina e pomeriggio

Organizzato da: Laboratorio territoriale di educazione ambientale dell'Alto Garda e Ledro della Rete trentina di educazione ambientale per lo sviluppo sostenibile dell'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente – Settore informazione e monitoraggio

In collaborazione con: Scuola primaria di Dro

Destinatari: alunni Scuola primaria di Dro classi: IV A, IV B, V A, V B

Contatti: Laboratorio territoriale Alto Garda e Ledro
Lt.EdAmb.altogardaeledro@provincia.tn.it referente dott.ssa Annalisa Bonomi cell.: 348 8306626, educatore ambientale dott.ssa Chiara Parisi

Breve descrizione: il progetto prevede due incontri per classe, nel primo incontro in un viaggio virtuale sul pianeta terra per comprendere come in alcune zone si patisca la fame e in altre vi sia abbondanza di cibo e addirittura uno sperpero. Attraverso l'utilizzo della cartografia (planisfero), dopo aver individuato l'equatore, osservato la distribuzione dell'acqua, verranno inseriti i nomi degli stati principali. Sulla stessa carta verranno poi inserite le differenti zone climatiche dove si ha freddo perenne, estate tiepida inverno freddo, caldo secco perenne, estate calda inverno tiepido, caldo umido perenne, poi si osserverà l'andamento delle precipitazioni e la distribuzione delle seguenti agricolture: di sussistenza, risicoltura, di mercato, mediterranea, di piantagione. Sulla base di quanto emerso si ragionerà sulla distribuzione della popolazione, osservando il contrasto tra nord e sud e cercando di capire la differenza tra sviluppo e sottosviluppo. un'altra carta individuerà i paesi con sviluppo minimo, basso, medio, elevato. Una serie di immagini faranno avvicinare al concetto di fame, alle conseguenze della malnutrizione e come viene affrontato e da chi questo problema. Altre immagini accompagnano l'alunno al concetto di spreco alimentare e al suo significato e alla conoscenza delle banche alimentari e alle mense per poveri. Al termine del percorso ogni classe realizzerà una parte di un vademecum che ripercorrendo i concetti appresi attraverso fumetti, disegni, frasi e collage di foto e ritagli di giornale porterà ad indicare alcune buone pratiche da poter seguire contro lo spreco alimentare.

Titolo: La spesa ai tempi della crisi. Scegliere il cibo che acquistiamo e consumiamo tutti i giorni in modo che sia buono, pulito e giusto

Tipologia attività: serata informativa

Dove: Comune di Besenello, Sala conferenze del Comune, Via Degasperì – Provincia autonoma di Trento

Quando: 22 novembre 2012, ore 20:30

Organizzato da: Laboratorio territoriale di educazione ambientale della Vallagarina e Altipiani Cimbri della Rete trentina di educazione ambientale per lo sviluppo sostenibile dell'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente – Settore informazione e monitoraggio

In collaborazione con: Comune di Besenello

Destinatari: Cittadinanza

Contatti: Laboratorio territoriale Vallagarina, Lt.EdAmb.vallagarina@provincia.tn.it
Educatore ambientale: dott.ssa Michela Luise, cell.: 340 2570435

Breve descrizione: la serata, condotta dall'educatrice della Rete dott.ssa Michela Luise, sarà seguita da una degustazione di prodotti biologici organizzata in collaborazione con la Condotta Alto Garda - Vallagarina di Slow Food.

Titolo: Ortinsieme

Tipologia attività: Seminario formativo e dimostrazione di soluzioni pratiche

Dove: biblioteca Comune di Cimone Fraz. Petrolli c/o Scuola Elementare – Provincia autonoma di Trento

Quando: 20 novembre 2012, ore 20:30

Organizzato da: Laboratorio territoriale di educazione ambientale di Trento, Garniga, Aldeno e Cimone della Rete trentina di educazione ambientale per lo sviluppo sostenibile dell'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente – Settore informazione e monitoraggi

In collaborazione con: Comune di Cimone, Associazione anziani, Gruppo culturale Ulisse e Soc. Sportiva Cimone, Biblioteca comunale

Destinatari: Cittadinanza

Contatti: Laboratorio territoriale Trento, Lt.EdAmb.trento@provincia.tn.it

Educatore ambientale, Giorgio Perini, cell.: 3496603163

Breve descrizione: incontro di presentazione del progetto "Ortinsieme" che prevede, oltre al coinvolgimento delle scuole e degli anziani nella coltivazione di un orto didattico, la semina (in primavera) nelle aiuole del paese, al posto delle ornamentali classiche, delle piante che tradizionalmente erano coltivate nel paese. Seguirà una conferenza dedicata all'orto biologico a cura del dott. Giorgio Perini.

Titolo: Ortinsieme

Tipologia attività: Laboratorio formativo-didattico

Dove: Scuola di Cimone – Provincia autonoma di Trento

Quando: 19-25 novembre 2012

Organizzato da: Laboratorio territoriale di educazione ambientale di Trento, Garniga, Aldeno e Cimone della Rete trentina di educazione ambientale per lo sviluppo sostenibile dell'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente – Settore informazione e monitoraggi

In collaborazione con: Comune di Cimone, Scuola primaria di Cimone, Associazione anziani

Destinatari: alunni scuola primaria locale

Contatti: Laboratorio territoriale Trento, Garniga, Aldeno e Cimone

Lt.EdAmb.trento@provincia.tn.it, Educatore ambientale, Giorgio Perini, cell.: 3496603163

Breve descrizione: percorso didattico con le scuole primarie in cui i bambini coltiveranno un orto messo a disposizione dal comune di Cimone e ne gusteranno i prodotti. Il percorso prevede inoltre il coinvolgimento degli anziani che aiuteranno i bambini a coltivare l'orto.

Titolo: Play decide - "Agricoltura, Alimentazione, Ambiente: immagina la tua "tripla A" per il futuro del pianeta".

Tipologia attività: Gioco di ruolo

Dove: Liceo scientifico "G. Galilei"

Quando: 20 novembre 2012, orario scolastico

Organizzato da: Laboratorio territoriale di educazione ambientale di Trento, Garniga, Aldeno e Cimone della Rete trentina di educazione ambientale per lo sviluppo sostenibile dell'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente – Settore informazione e monitoraggi

In collaborazione con: Fondazione "E. Mach", Liceo scientifico G. Galilei

Destinatari: Studenti di II classe

Contatti: Laboratorio territoriale Trento, Lt.EdAmb.trento@provincia.tn.it

Educatore ambientale, Giorgio Perini, cell.: 3496603163

Breve descrizione: verrà proposto alla classe un gioco di ruolo che porta i partecipanti a discutere su come coltivare, come rendere consapevoli le scelte del consumatore nei confronti degli effetti sul clima, aiutati dai suggerimenti che sono dati ai partecipanti in forma di schede e guidati da un animatore. Ogni partecipante si troverà ad interpretare un personaggio, proposto nel gioco, cercando di sostenere le sue presunte idee sull'argomento. Alla fine della discussione i giocatori dovranno esprimere il proprio giudizio scegliendo una delle mozioni proposte, o, ancora meglio, a formularne una loro che condensi il risultato del dibattito.

Umbria

Titolo: L'Agricoltura che comunica

Tipologia attività: attività di comunicazione

Dove (Regione, Provincia, Comune): Umbria

Quando: (Data/e; Ora/e): 19-25 novembre

Organizzato da: Centro di Educazione Ambientale Panta Rei

In collaborazione con: Confederazione Italiana Agricoltori (CIA) dell'Umbria, Associazione Giovani Imprenditori Agricoli (AGIA) dell'Umbria, Consorzio delle cooperative umbre di servizi turistici in Umbria ITACA

Destinatari: tutte le aziende associate CIA Umbria e AGIA Umbria, le consorziate del Consorzio ITACA

Contatti [tel.] [tel.] [www]: 075 8296164, info@pantarei-cea.it, www.pantarei-cea.it

Breve descrizione: Quotidianamente durante la settimana verranno inviate agli associati contenuti legati al tema "Madre Terra: Alimentazione, Agricoltura ed Ecosistema" tramite newsletter e pubblicati online (facebook, twitter, siti internet etc.) I contenuti si focalizzeranno sulle azioni passate, presenti e future che Panta Rei, CIA Umbria, AGIA Umbria e ITACA hanno intrapreso per promuovere l'agricoltura sostenibile. Inoltre verranno pubblicizzate le altre iniziative programmate durante la settimana, nonché un accurato repertorio fotografico.

Perugia

Titolo: Come eravamo, come siamo, dove vogliamo andare

Tipologia attività: Manifestazione culturale

Dove (Regione, Provincia, Comune): Umbria, Perugia

Quando: (Data/e; Ora/e): 19, 21, 23 Novembre, ore 9.00 – 12.00 per gli alunni delle classi coinvolte; 23 Novembre ore 20.30 per le famiglie e la cittadinanza.

Organizzato da: Scuola Secondaria di I Grado "Bernardino di Betto"

Destinatari: Alunni delle Classi Seconde A, B, C, D, E, e delle Classi Terze A e C.

Contatti [tel.] [tel.] [www]: 075 5722086; Il sito della scuola: <http://www.isapg.it/isa/scuolamedia.html>; Giornalino on line: <http://giornabetto.jimdo.com>

Breve descrizione: dopo una prima fase di motivazione e approfondimento delle tematiche in classe, anche con la lettura di brani scelti dai docenti, verrà proposta la visione, contemporanea per tutte le classi coinvolte nel progetto, di 3 documentari riguardanti le tematiche in oggetto:

- Primo step - Come eravamo: "Sorriso amaro" di Matteo Bellizzi (2003): per conoscere le produzioni alimentari e gli stili di vita degli italiani nel mondo agricolo della tradizione;

- Secondo step - Come siamo: “Biutiful cauntri” di Esmeralda Calabria, Andrea D'Ambrosio, Giuseppe Ruggiero (2007): il mondo degli agricoltori campani a contatto con i problemi dell'ambiente inquinato dai rifiuti tossici;
- Terzo step - Dove vogliamo andare: “Terra Madre” di Ermanno Olmi (2009): l'incontro dei popoli di tutto il mondo, in occasione del Forum Mondiale Terra Madre nell'ottobre 2006, per trovare, col contributo di tutte le culture, la strada per un futuro pulito e una via di salvezza per l'intera umanità.

Al termine della visione di ogni documentario seguirà un momento di riflessione in forma di dibattito, animato dai docenti delle classi coinvolte.

Inoltre, allo scopo di offrire all'intera cittadinanza un momento di riflessione e condivisione sui temi in oggetto, sempre il 23 novembre alle 20.30, verrà proiettato il documentario “Terra Madre” per le famiglie di tutti gli allievi della scuola e la cittadinanza intera. Tale evento, reso possibile dalla disponibilità della Sala gestita dal Comune di Perugia, e dalla disponibilità dell'Associazione dei Genitori della Scuola “Bernardino di Betto”, verrà anche pubblicizzata sul periodico mensile del Comune di Perugia “Vivaperugia”.

Titolo: Settimana Ecologica

Tipologia attività: iniziative, mostre, laboratori didattici, escursioni, seminario, mercatino

Dove (Regione, Provincia, Comune): Umbria, Perugia, Spoleto

Quando: (Data/e; Ora/e): dal 19 al 25 novembre

Organizzato da: Comune di Spoleto

In collaborazione con: Arpa Umbria; ASL 3 Umbria; Consorzio Bonifica Umbra; Comunità Montana dei Monti Martani, Serano, Subasio; Valle Umbra Servizi spa; Regione dell'Umbria; Umbria Mobilità; Centro di educazione ambientale PeR parco dell'energia rinnovabile; le scuole del territorio; Agesci; Rotaract; CAI; Ass.ne cinofila Le Aquile; Legambiente; Lions; WWF; Associazioni Sportive; Istituto Tecnico Industriale "F.lli Campani"; Ass.ne ALA (gestore del canile municipale); Comitato Soci Coop Centroitalia – Sezione di Spoleto; Coldiretti; AUSER Insieme di Crocemarroggia

Destinatari: studenti delle scuole, familiari e cittadini

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Debora Mariani Zucchi: 0743 218645 debora.marianizucchi@comune.spoleto.pg.it

Breve descrizione: la manifestazione si articolerà in numerosi eventi e iniziative. Durante la settimana sarà attivato il “Piedibus” per accompagnare a piedi gli studenti a scuola. Saranno esposti elaborati degli studenti, pannelli informativi sui temi ambientali e i progetti sull'energia rinnovabile svolti dagli studenti. Seguiranno workshop, seminari, incontri e lezioni con esperti del settore. Durante la settimana saranno svolte attività pratiche quali la piantumazione di alberi e laboratori scientifici. Sarà allestito un mercatino, esposte macchine ecologiche, coinvolti i cittadini sui temi della differenziata, tenute lezioni nella fattorie didattiche per i più piccoli etc.

Titolo: Agricoltura e alimentazione: il ruolo dei giovani

Tipologia attività: Visita aziendale

Dove (Regione, Provincia, Comune): Umbria, Perugia, Pietrafitta di Piegaro

Quando: (Data/e; Ora/e): 25 novembre ore 10:00

Organizzato da: Centro di Educazione Ambientale Panta Rei

In collaborazione con: Az. Agr. La Casa dei Cini, Confederazione Italiana Agricoltori (CIA) dell'Umbria, Associazione Giovani Imprenditori Agricoli (AGIA) dell'Umbria

Destinatari: aperta al pubblico

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 075 8296164, info@pantarei-cea.it, www.pantarei-cea.it

Breve descrizione: la visita aziendale sarà un momento per ragionare attorno al tema delle produzioni tipiche e di qualità e del ruolo dei giovani nella salvaguardia e nel presidio delle

aree rurali. Sarà anche un'occasione per parlare di alimentazione e salute, con particolare riferimento al prodotto agroalimentare umbro per eccellenza: l'olio extravergine di oliva. I visitatori potranno inoltre visitare direttamente gli oliveti e i vigneti di proprietà dell'azienda, partecipando direttamente ad operazioni quali imbottigliamento e travaso dell'olio e del vino. In questa occasione sarà anche possibile degustare l'olio novello.

Titolo: Agricoltura in città

Tipologia attività: Piantumazione con piante officinali di un'area pubblica

Dove (Regione, Provincia, Comune): Umbria, Perugia, Perugia

Quando: (Data/e; Ora/e): 24 novembre ore 10:00

Organizzato da: Centro di Educazione Ambientale Panta Rei

In collaborazione con: Confederazione Italiana Agricoltori (CIA) dell'Umbria, Associazione Giovani Imprenditori Agricoli (AGIA) dell'Umbria

Destinatari: Aperta al pubblico, scolaresche (scuole elementari e medie)

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 075 8296164, info@pantarei-cea.it, www.pantarei-cea.it

Breve descrizione: l'evento mirerà a riqualificare alcune aree urbane in disuso o degradate attraverso la piantumazione con piante officinale perenni che saranno adottate nella loro crescita e manutenzione dai cittadini del quartiere. In questo modo sarà inoltre possibile verificare come prodotti agricoli "non convenzionali", possono contribuire al decoro delle città attraverso una presa di responsabilità degli abitanti e un rinnovato sodalizio, tra città e campagna.

Titolo: Agricoltura tra tradizione e innovazione

Tipologia attività: Visita aziendale

Dove (Regione, Provincia, Comune): Umbria, Perugia, Umbertide

Quando: (Data/e; Ora/e): 25 novembre ore 14:00

Organizzato da: Centro di Educazione Ambientale Panta Rei

In collaborazione con: Az. Agr. Meridiana Alpaca, Confederazione Italiana Agricoltori (CIA) dell'Umbria, Associazione Giovani Imprenditori Agricoli (AGIA) dell'Umbria

Con il patrocinio di: Regione Umbria, ...

Destinatari: aperta al pubblico, con raccolta prenotazioni

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 075 8296164, info@pantarei-cea.it, www.pantarei-cea.it

Breve descrizione: la visita aziendale sarà l'occasione per visitare la prima azienda in Italia ad aver gestito un allevamento di alpaca e capre d'angora per la produzione di fibre pregiate. Saranno illustrati vecchi e nuovi metodi di produzione e si mostrerà al visitatore una vera e propria filiera tradizionale (la lavorazione delle fibre in Umbria) ma innovativa (specie provenienti dal sud America) al tempo stesso. Durante la visita saranno messi in evidenza i progetti in essere di qualificazione e valorizzazione delle fibre, le quali potranno essere toccate al fine di apprezzare le particolari caratteristiche di morbidezza.

Titolo: Agricoltura e biodiversità

Tipologia attività: Visita aziendale e degustazione

Dove (Regione, Provincia, Comune): Umbria, Perugia, Passignano sul Trasimeno

Quando: (Data/e; Ora/e): 24 novembre ore 14:00

Organizzato da: Centro di Educazione Ambientale Panta Rei

In collaborazione con: Az. Agr. Orsini Flavio, Confederazione Italiana Agricoltori (CIA) dell'Umbria, Associazione Giovani Imprenditori Agricoli (AGIA) dell'Umbria

Destinatari: Aperta al pubblico,

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: +39 075 8296164, info@pantarei-cea.it, www.pantarei-cea.it

Breve descrizione: La visita aziendale diventerà la scusa per ragionare attorno al tema della biodiversità. I visitatori verranno accompagnati in un viaggio tra passato, presente e

futuro possibile, in cui l'agricoltore non è semplicemente un produttore che si disinteressa dei temi della sostenibilità, ma una figura più complessa in grado di coniugare, produzioni, reddito e sostenibilità ambientale. Durante la visita, i partecipanti potranno toccare con mano, e degustare, le produzioni autoctone dell'azienda come la Fagiolina del Lago Trasimeno (presidio Slow Food), il Cece nero, l'Olio extra vergine di Oliva monovarietale di Dolce Agogia, la Cinta Senese etc.

Titolo: Alla scoperta delle fattorie didattiche

Tipologia attività: Visita aziendale in una fattoria didattica

Dove (Regione, Provincia, Comune): Umbria, Perugia, Passignano sul Trasimeno

Quando: (Data/e; Ora/e): 20 Novembre 2012, h. 14,00

Organizzato da: Centro di Educazione Ambientale Panta Rei

In collaborazione con: Az. Agr. La Buona Terra, Confederazione Italiana Agricoltori (CIA) dell'Umbria, Associazione Giovani Imprenditori Agricoli (AGIA) dell'Umbria

Destinatari: aperta al pubblico

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: +39 075 8296164, info@pantarei-cea.it, www.pantarei-cea.it

Breve descrizione: l'attività consisterà in una visita guidata alla fattoria "La Buona Terra" di Passignano sul Trasimeno operante da circa 30 anni e ancora all'avanguardia per il contesto nazionale.

Valle d'Aosta

Titolo: Quando i rifiuti sono risorse

Tipologia attività: Laboratorio formativo/didattico

Dove (Regione, Provincia, Comune): Valle d'Aosta, su tutto il territorio regionale

Quando: (Data/e; Ora/e): dal 20 al 23 novembre 2012 in orario scolastico

Organizzato da: Assessorato Territorio e Ambiente

In collaborazione con: Assessorato istruzione e cultura

Destinatari: studenti delle scuole secondarie di primo e secondo grado

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Dott. Bovet Fulvio tel. 0165 272150 f.bovet@regione.vda.it

Breve descrizione: nell'ambito del Programma Triennale di Riduzione dei Rifiuti promosso dalla Regione Valle d'Aosta sono stati realizzati 3 DvD sui temi del riciclaggio e della riduzione dei rifiuti. I filmati realizzati come brevi documentari pongono l'attenzione su tre tematiche quali:

- Il compostaggio domestico – Titolo "io composto e Tu?";
- le raccolte differenziate e le soluzioni per ridurre la produzione dei rifiuti – Titolo "io differenzio e tu?";
- un DvD che comprende alcuni filmati girati all'interno del centro regionale di stoccaggio delle raccolte differenziate e un'analisi merceologica fatta sulla raccolta indifferenziata.

I tre DvD fanno parte di un Kit che sarà distribuito alle scuole secondarie di primo e secondo grado per organizzare delle proiezioni e successivi dibattiti sull'utilizzo delle risorse del nostro pianeta e sulla necessità di attivare azioni concrete per proteggere il territorio e valorizzare le materie seconde. Si chiederà alle scuole di concentrare il dibattito sul materiale organico di scarto che può diventare nuova materia utile ai processi agricoli, attraverso il compostaggio domestico in tutte le sue forme. Verrà chiesto di ragionare sul concetto di filiera corta dei cibi e degli scarti delle lavorazioni agricole per favorire e valorizzare una produzione agricola a km0 e salvaguardare e valorizzare la gestione delle aree agricole anche come sicurezza idrogeologica oltre che ambientale in area alpina. Il tema del compostaggio domestico si integra con i progetti di promozione delle Comunità

montane nonché con il progetto sperimentale che vede coinvolti Assessorato, Institut Agricole Régional (istituto scolastico superiore e di ricerca nell'agricoltura montana) e ARPA Valle d'Aosta in uno studio sulle migliori modalità di produzione ed utilizzo del compost nelle varie condizioni morfologiche e di altitudine di un territorio di montagna.

Verrà proposto un secondo filone di dibattito sulla carta come risorsa e sul ciclo di produzione e del recupero della stessa: quali risvolti sul patrimonio boschivo?. Gli istituti scolastici che aderiranno riceveranno il kit dei filmati e organizzeranno proiezioni e dibattiti in piena autonomia. Nel caso di proiezioni con il coinvolgimento di più classi sarà possibile richiedere la presenza di personale dell'Assessorato per animare il momento di discussione. L'iniziativa rientra anche nella campagna: Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti promossa da: Assessorato Territorio e Ambiente.

Veneto

Belluno

Titolo: Verso il biodistretto in area dolomiti UNESCO

Tipologia attività: laboratorio formativo/didattico

Dove (Regione, Provincia, Comune): Veneto, Belluno, Città di Feltre

Quando (Data/e, Ora/e): 21 novembre dalle 9:00 alle 11:00

Organizzato da: Istituto Istruzione Superiore della Lucia Vellai Feltre

In collaborazione con: Comune di Feltre

Destinatari: studenti IIS della Lucia

Contatti [tel.] [email] [www]: valter.bonan@comune.feltre.bl.it, 3204871117

Breve descrizione: gli studenti dell'Istituto Agrario di Feltre saranno invitati ad approfondire i temi dell'importanza ambientale della conservazione delle biodiversità e della sostenibilità sociale ed economica delle produzioni biologiche nonché della importanza della valorizzazione dei cultivar tradizionali.

L'iniziativa rientra nella campagna: Verso il biodistretto bellunese.

Titolo: Chiamata a raccolto

Tipologia attività: Fiera-Mostra, laboratori, tavola rotonda conservazione

Dove (Regione, Provincia, Comune): Veneto, Belluno, Città di Feltre

Quando (Data/e, Ora/e): 25 novembre dalle 10:00 alle 18:00

Organizzato da: Coltivare Condividendo; Dolomiti Bio

In collaborazione con: Assessorato Beni Comuni Feltre

Con il patrocinio di: Città di Feltre

Destinatari: Cittadini, Produttori, Associazioni, Comitati

Contatti [tel.] [email] [www]: coltivarcondividendo@libero.it; 3336889954

Breve descrizione: sarà allestita una fiera dedicata all'importanza della conservazione delle biodiversità coltivate e dei saperi culturali - culturali tradizionali. Saranno favoriti scambi di sementi. L'iniziativa rientra nella campagna: Verso il biodistretto bellunese

Campagna promossa da: Associazioni, Comitati, Città di Feltre.

Padova

Titolo: Energie rinnovabili per la mobilità elettrica a Padova

Tipologia attività: Convegno

Dove (Regione, Provincia, Comune): Veneto, Padova, Parco delle Energie Rinnovabili; Lungargine Rovetta 28, Padova

Quando (Data/e, Ora/e): 13 novembre 2012, ore 16:00

Organizzato da: CCIAA Padova, Confservizi Veneto

In collaborazione con: Fondazione Fenice onlus - Parco delle Energie Rinnovabili

Con il patrocinio di: Unioncamere Veneto

Destinatari: Scuole, associazioni, cittadini, imprese

Contatti [tel.] [email] [www]: Per informazioni e iscrizioni rivolgersi alla segreteria organizzativa di Confservizi Veneto: tel. 049.8071777 email: direttore@confserviziveneto.net

Breve descrizione: Ridurre l'impronta ecologica, anche negli spostamenti del settore alimentare, mediante l'uso delle risorse naturali come le energie rinnovabili: questa la strategia che guida la progettualità padovana. La CCIAA di Padova per la Green Economy con gli orientamenti sostenibili di Confservizi Veneto nell'ottica di Padova Smart City, la Città dell'Innovazione. Verranno presentati i finanziamenti per la ricerca applicata e l'innovazione, il tema dell'efficienza energetica nella Smart Energy Grid, le attività di ricerca al Dipartimento di Ingegneria Industriale dell'Università di Padova, la mobilità sostenibile tra Zona Industriale di Padova e area urbana. La partecipazione è gratuita, la capienza è di 80 posti, si prega di iscriversi per partecipare. Il Convegno si tiene in ambiente coperto da WiFi con possibilità di pubblicare idee, contributi, foto in diretta sui social network e su altri siti web.

Titolo: Conosciamo la natura per poterci salvare.

Tipologia attività: lezioni didattiche, attività pratiche, attività laboratoriali, degustazioni, escursioni a piedi ed in bicicletta, produzione di poster, poesie ed articoli di giornale, utilizzo del pc, convegni.

Dove: Regione Veneto, Provincia Padova, Comune di Este.

Quando: 19/11/2012 (prima attività), dalle 11.10 alle 13.10 - lezione didattica presso l'IIS EUGANEO;

Organizzato da:

IIS EUGANEO via Borgofuro n. 6, ESTE (PD)

In collaborazione con: Azienda Agricola Biologica Altaura e Monte Ceva, Fattorie Filo d'erba - Casale di Scodosia e Battaglia Terme (PD) - dott.ssa Maria Dalla Francesca, Sig. Franco Sandon, esperto ortolano biologico e della biodiversità.

Con il patrocinio di: Comune di Este.

Destinatari: Studenti classi 3AB e 3BB (indirizzo "Biotecnologie ambientali") IIS EUGANEO

Contatti: Prof.ssa Saoncella Chiara 3492927783; chiara.saoncella@libero.it; www.iiseuganeo.it;

Breve descrizione:

Nell'ottica della decrescita felice si accompagneranno prima i ragazzi e poi la comunità locale alla comprensione della necessità di modificare i propri stili di vita attraverso verifiche pratiche. Saranno messi in evidenza i vantaggi principali che seguono tali scelte come la riduzione degli sprechi e la prevenzione dei rifiuti prodotti nelle fasi dell'iniziativa, incoraggiando la mobilità sostenibile, utilizzando prodotti biologici e a "chilometri zero", coinvolgendo l'Azienda agricola biologica Altaura e Monte Ceva, "Fattorie Filo d'Erba". Il legame con il contesto culturale e territoriale di riferimento verrà costruito dagli alunni mediante elaborazione di poesie e poster con un approccio multidisciplinare. La diffusione dell'iniziativa sarà attuata attraverso il sito web della scuola e quello dell'azienda "Fattorie il Filo d'Erba", con articoli su quotidiani locali, con poster e convegni rivolti ai genitori e alla cittadinanza. L'iniziativa per cui si richiede l'adesione, è un momento di un progetto più ampio che vedrà durante la Settimana DESS inizierà l'attività con l'incontro, a scuola, tra studenti ed esperti con lezione didattica sulle colture biologiche e sulle erbe spontanee commestibili del territorio; gli alunni impareranno a ricavare risorse dalla Madre Terra

seguendo strade che rispettano l'ambiente, conosceranno più approfonditamente il territorio in cui vivono e saranno incoraggiarli a preservarlo e difenderlo, potranno scegliere con più consapevolezza prodotti biologici, impareranno a preparare ricette tipiche del territorio come i "manai", il pane senza aggiunta di lievito e le tisane alle barbe di mais o ai semi di melograno. impareranno infine l'importanza di una mobilità sostenibile. Altre località iniziativa: Casale di Scodosia, Battaglia Terme, Teolo, Montegrotto Terme.

Di seguito il dettaglio delle iniziative:

A scuola: lezione didattica sulle colture biologiche e sulle erbe spontanee commestibili del territorio, con particolare riferimento al grano e quindi al pane, condotte da esperti esterni.

Attività pratiche in laboratorio di chimica per estrarre e separare i pigmenti vegetali dalle piante, ed in laboratorio di biologia per osservare al microscopio i granuli di amido al fine di confrontare un campione biologico con uno trattato. Preparazione e degustazione dello yogurt naturale. Tutte le lezioni saranno effettuate nelle ore curricolari dai docenti della classe.

Convegni divulgativi.

All'esterno nel territorio estense: escursione-lezione didattica, in passeggiata sui Colli Euganei, per osservare dal vivo le piante spontanee commestibili locali.

Attività presso Fattoria il Filo d'Erba: osservazione diretta di orto e colture di grano biologici; dimostrazione-produzione e degustazione del pane senza aggiunta di lievito e passeggiata sul monte Ceva.

In altri Comuni: visita guidata all'Abbazia di Praglia (Teolo) con particolare riferimento alle coltivazioni delle piante officinali e alla produzione del miele. Convegni divulgativi rivolti alla cittadinanza nei Comuni di Casale di Scodosia, Battaglia Terme, Montegrotto Terme.

Per promuovere la mobilità sostenibile e valorizzare le risorse del territorio (la nuova ciclovia dei colli Euganei), gli allievi raggiungeranno l'Abbazia di Praglia in bicicletta, con partenza dall'IIS Euganeo, utilizzando, per quanto possibile, le biciclette fornite dal comune di Este. Nel percorso lungo circa 25Km, gli studenti sosterranno presso la Fattoria il Filo d'Erba sul Monte Ceva per osservare le piante spontanee commestibili e per ristorarsi.

Titolo: AmbientAzioni JR - Festival di teatro-ambiente per bambini

Tipologia attività: Manifestazione culturale con annesso laboratorio didattico.

Dove (Regione, Provincia, Comune): Veneto, Padova.

Quando (Data/e, Ora/e): 25 Novembre, ore 16.30

Organizzato da: Comune di Padova, ARCI Padova, Circolo ARCI "Carichi Sospesi"

In collaborazione con: ASCOM Padova; Azienda Agricola Gaia; Cooperativa Fuori di Campo; La Bottega Invisibile Associazione di Promozione Sociale;

Con il sostegno di Camera di Commercio di Padova, Cassa di Risparmio del Veneto, Coop Adriatica.

Destinatari: Bambini 3-11 anni e relative famiglie

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Informambiente - Settore Ambiente del Comune di Padova; 049 8022488; informambiente@comune.padova.it; Arci Padova; Tel. 049.8805533 (da lunedì a venerdì, ore 9-17) padova@arci.it;

Breve descrizione: L'attività è inserita nella rassegna che consta di quattro domeniche: pomeriggio di spettacoli, burattini e giocolieri, deliziose merende da aziende bio locali, giochi e laboratori all'insegna del rispetto dell'Ambiente. Un'occasione per conoscere, divertendosi, le buone pratiche di sostenibilità e tanti spunti per un'alimentazione sana.

Tutti i pomeriggi, al termine dello spettacolo e della merenda, la Bottega Invisibile propone "divertiamoci con poco!", giochi e attività divertenti con i materiali di recupero da "salvare" dalla spazzatura: giornali, tappi, vasetti, bottiglie, lattine e molto altro...

Spettacoli, merende e laboratori si svolgeranno al Teatro dei Carichi Sospesi (vicolo del Portello 12, Padova), con ingresso libero e gratuito fino ad esaurimento posti:

Domenica 11 novembre ore 16.30

Compagnia I Fantaghirò

Natalina la contadina

Un meraviglioso ciliegio, in primavera è tutto fiorito, una nuvola bianca che sembra un velo da sposa e poi, giorno dopo giorno, i fiori si trasformano in ciliegie rosse a non finire. Natalina la contadina già se le vede: ciliegie sotto spirito, ciliegie allo sciroppo, marmellata di ciliegie... ma non ha messo in conto i merli: ladri ladrissimi, brutti uccellacci neri e ladri di ciliegie... Ahh...ci pensa lei, ahh se ci penserà lei, farà vedere chi è la padrona ... un guardiano ci metterà! Un guardiano feroce, anzi ferocissimo!

Adatto ai bambini dai 3 agli 11 anni

Domenica 18 novembre ore 16.30

Compagnia Teatro Invisibile

Capitan Spaccaneve e Mozzo Smilzo nel mare dei pazzi (pupazzi)

Un viaggio fantastico (e per la maggior parte immaginato) per mari ignoti e procellosi, alla ricerca della verità su di un mistero così misterioso che il capitano vi proibisce di pensarci. Governando la nave con tecniche più adatte al circo che alla navigazione, i due finiranno spesso e volentieri fuori rotta e servirà non poco aiuto da parte del pubblico per non calare a picco... Clown, acrobatica, giocoleria, pupazzi e folli monologhi per riflettere sulla tutela dell'ambiente con un sorriso.

Adatto ai bambini dai 5 agli 11 anni

Domenica 25 novembre ore 16.30

Cooperativa Jonathan

Fiore e Spina

“In un castello cupo di pietra grigia, la principessa Fiore incontrò un re. Il re dei rovi e delle spine...”

Una fiaba poetica e delicata, inscenata con burattini e attori, che coinvolgerà i piccoli spettatori sui temi della tutela dell'ambiente e del rispetto della natura.

Con alcuni semplici 'effetti speciali' i nostri protagonisti trascineranno il loro pubblico a giocare con i cinque sensi.

Adatto ai bambini dai 3 ai 9 anni

Domenica 2 dicembre ore 16.30

Compagnia Livello Quattro

Sonata dell'acqua

Questa è la storia di una goccia d'acqua e del suo lungo viaggio fino al mare aperto che la porterà a conoscere mostri acquatici, pesci colorati, tartarughe, conchiglie e molte altre bizzarre creature. Uno spettacolo che vuole essere una piccola gioia per gli occhi e le orecchie; un gioco di magia in musica che accompagnerà il giovane pubblico in questo percorso alla scoperta del Mondo.

Il teatro a luci nere è una tecnica che permette di "nascondere" gli attori completamente vestiti di nero su sfondo nero. Quando questi attori muovono degli oggetti fluorescenti solo gli oggetti risultano visibili. In questo modo è possibile rendere l'effetto ad esempio del volo come se l'oggetto si muovesse effettivamente da solo... una piccola magia!

Adatto ai bambini dai 3 ai 9 anni

Alle 17.30: La Merenda Tutta Salute

Una merenda genuina, biologica e di stagione, preparata con le golosità del territorio dalle cooperative e aziende che si occupano di agricoltura biologica.

Treviso

Titolo: Buck e la colazione a chilometro zero.

Tipologia attività: Laboratori formativi - didattici e lezioni didattiche.

Dove (Regione, Provincia, Comune): Regione Veneto, Provincia di Treviso, Comune di Casale sul Sile; Istituto Comprensivo Statale di Casale sul Sile.

Quando (Data/e; Ora/e): 19 al 24 novembre dalle 8:00 alle 13:00; 19 novembre dalle 14:00 alle 16:00; 22 novembre dalle 14:25 alle 16:20;

Organizzato da: Istituto Comprensivo Statale di Casale sul Sile.

Destinatari: Studenti dell'Istituto Comprensivo Statale di Casale sul Sile.

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 0422/788048, 0422/820193, fax 0422/822809, info@iccasalesulsile.org; www.iccasalesulsile.org

Breve descrizione: lunedì 19 gli alunni della Scuola Primaria "M. Polo" di Lughignano prenderanno visione di alcuni filmati tratti dal sito "CinemAmbientetv - film per l'educazione ambientale", e in particolare "In viaggio con Buck" e "Il ritorno di Buck". Dopo la visione dei filmati si porteranno i bambini a fare delle riflessioni su questi argomenti e il tutto sarà sintetizzato realizzando dei cartelloni murali che concluderanno l'esperienza.

Il 22 novembre nelle cinque classi seconde della Scuola Secondaria di primo grado "A. Gramsci" si proietterà il filmato "Con Buck alla scoperta del cibo" a cui seguirà un dibattito. Durante il confronto si insegnerà a leggere le etichette dei prodotti a confrontare i valori nutrizionali e a spiegare i concetti di sostenibilità, filiera corta e alimentazione sana.

Si analizzeranno etichette di prodotti consumati abitualmente a colazione dai ragazzi, se ne confronteranno i valori nutrizionali con quelli di alcune colazioni-tipo bilanciate, proposte con alimenti freschi, del territorio, a filiera corta, genuini.

Gli alunni delle cinque classi terze della Scuola Secondaria di primo grado "A. Gramsci" durante le ore di scienze della settimana effettueranno delle lezioni - discussione relative all'educazione alimentare, introdotte da brevi filmati.

Venezia

Titolo: Api e miele, conoscenze e delizie naturali

Tipologia attività: Convegno e laboratori formativo/didattici

Dove (Regione, Provincia, Comune): Museo di Storia Naturale, Venezia

Quando (Data/e, Ora/e): sabato 24 novembre 2012 dalle ore 10.00 alle ore 18.00

Organizzato da: Comune di Venezia - Assessorato Ambiente, Servizio Educazione Ambientale-, Fondazione Musei Civici Veneziani-Museo di Storia Naturale-

In collaborazione con: Coldiretti Venezia, Associazione Provinciale Apicoltori Venezia (APAV)

Destinatari: cittadinanza, famiglie, studenti, insegnanti

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: Comune Venezia: 041 2748274, educazione.ambientale@comune.venezia.it, www.comune.venezia.it

Museo Storia Naturale: 041 2750206, nat.mus.ve@fmcvenezia.it, www.msn.ve.it

Breve descrizione:

Giornata dedicata alle api e al miele, con particolare riferimento ai temi della conoscenza di questi insetti e delle loro funzioni ecologiche, dell'apicoltura e del valore nutrizionale e salutare dei loro prodotti. Saranno anche proposti laboratori ludico/didattici per ragazzi e letture animate per bambini. Inoltre saranno a disposizione esperti per rispondere alle curiosità relative alle api e ai loro prodotti, accanto a consigli per una sana alimentazione.

Titolo: Alla scoperta dei tesori nascosti di Ca' Roman

Tipologia attività: visita guidata

Dove (Regione, Provincia, Comune): Veneto, Venezia, presso l'Oasi LIPU Ca' Roman

Quando (Data/e; Ora/e): 25 novembre ore 10:30

Organizzato da: LIPU-Oasi LIPU Ca' Roman

Destinatari: cittadini, famiglie

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 3474977129; oasi.caroman@lipu.it

Breve descrizione: si visiterà l'Oasi assieme ad una guida LIPU che illustrerà come riconoscere le peculiarità dei numerosi habitat naturalistici di Ca' Roman, veri e propri scrigni di biodiversità. Durante la visita si parlerà di rispetto del territorio e gestione sostenibile delle risorse, approfondendo la storia dell'isola, gli effetti della pratica dell'acquacoltura in laguna e riflettendo sulle relazioni tra uomo e natura.

Verona

Titolo: Riduci lo spreco riscopri l'orto e la natura

Tipologia attività: Rappresentazione teatrale, laboratori didattici, convegno dibattito, mostra, mercato a Km0

Dove (Regione, Provincia, Comune): Comune di Verona

Quando (Data/e; Ora/e): dal 20 al 25 novembre

Organizzato da: Comune di Verona Coordinamento Ambiente

In collaborazione con: ULSS20 Dipartimento Prevenzione SIAN, Il Corpo Forestale dello Stato- Centro Nazionale per lo Studio e la Conservazione della Biodiversità Forestale di Peri e CNBF "Bosco Fontana", Coldiretti, Acli progetto Rebus di Verona, Acque Veronesi, AMIA, A.Ve.Pro.Bi, Slow food di Verona, Verona Mercato, AGEC

Destinatari: alunni delle scuole primarie del Comune di Verona, popolazione in generale

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 045-8078763 335-8242946; loretta_castagna@comune.verona.it

Breve descrizione: martedì 20 novembre verrà messa in scena una rappresentazione teatrale "Emilio il mentire nella Biblioteca civica verrà proiettato il cartone animato "Le avventure di Sem piccolo seme". Martedì, mercoledì, giovedì e venerdì si effettueranno laboratori didattici per le scuole primarie. Il Corpo Forestale dello Stato - Centro Nazionale per lo Studio e la Conservazione della Biodiversità Forestale di Peri intratterrà gli alunni con laboratori didattici ("Il Bosco di Ettore insegna: la Natura si ricicla", conoscere l'ecosistema e la biodiversità etc), con esercitazioni pratiche e con la presentazione del cartone sulla biodiversità vegetale. Il personale del Centro sarà inoltre a disposizione per incontri informativi gratuiti supportati dalla visione di materiale audiovisivo. Gli alunni potranno interagire con "Ettore, l'albero didattico".

Sabato si terrà un Convegno/dibattito sul tema "Evitare lo spreco dall'orto alla tavola" con diversi esperti e professionisti del settore al quale farà seguito un aperitivo preparato dagli studenti dell'Istituto Alberghiero in collaborazione con AGEC.

La manifestazione si chiuderà con racconti, canzoni popolari, ricette antiche e con il mercatino a Km 0. Durante la settimana si potrà visionare la mostra Eco Homo curata dal Centro di riuso creativo e Texture.

Titolo: Giorgi è così... Eco sì

Tipologia attività: Orientamento attivo sulle tematiche eco sostenibili integrato con attività in una Fattoria didattica.

Dove (Regione, Provincia, Comune): Veneto, Verona, Palazzolo di Sona

Quando (Data/e, Ora/e): 19-22-23 novembre

Organizzato da: I.P.S.I.A. "Giovanni Giorgi" - Verona

In collaborazione con: Azienda Agricola e Agrituristica El Bacan

Destinatari: Studenti dell'I.P.S.I.A. "Giovanni Giorgi" - Verona

Contatti [tel.] [e-mail] [www]: 0458033568 – istituto@giorgivr.it – www.giorgivr.it

Breve descrizione: l'attività consiste in un orientamento propedeutico degli alunni alle problematiche ambientali, individuando tre momenti formativi. Il primo momento si propone di sensibilizzare gli allievi con una dimostrazione della trasversalità della tematica affrontata in tutte le discipline del percorso formativo. Il secondo momento vedrà una visita formativa di una realtà aziendale sensibile alle tematiche legate all'agricoltura sostenibile e finalizzata al benessere del consumatore. L'osservazione diretta della produzione dell'ortofrutta permetterà di riscoprire l'importanza dell'attenzione all'ambiente (la struttura dell'azienda è alimentata con pannelli solari termici e da una caldaia a cippato per il riciclo delle potature annuali dei frutteti, l'acqua è depurata con un impianto di nano filtrazione e le acque di scarico sono depurate con l'ozono senza trattamenti chimici e sono riutilizzate per l'irrigazione), ai prodotti (fragole, ciliegie, albicocche, pesche, kiwi, mele e verdure fresche come melanzane, zucchine, insalata, pomodori e peperoni) e alle tecniche naturali (la trasformazione senza utilizzo di prodotti chimici ma con procedure idonee a mantenere gusto e colore originale) utilizzate per poter gustare, sia come prodotto fresco che come trasformato, i sapori di un tempo. Il terzo e conclusivo momento prevede la partecipazione propositiva da parte degli allievi, coinvolti nell'iniziativa, ai fini di riuscire ad elaborare un documento di feedback e eventuali proposte utili per il Piano dell'Offerta Formativa futuro dell'Istituto.

Posteitaliane