



**AmBios - per una comunicazione dell'ambiente**

[www.ambios.it](http://www.ambios.it)

info@ambios.it; 0461 722240

Sede legale: Loc. Frisanchi, 43 - 38049 Altopiano della Vigolana (TN)

Sedi operative: Predaia (TN), Bologna, Imola (BO), San Teodoro (OT)

Reg. Imprese 217859

## Cambiamenti climatici e alimentazione

*Come il cibo contribuisce al surriscaldamento globale e cosa fare per una alimentazione più sostenibile*

### Area di intervento

Educazione ambientale - comunicazione ambientale

### Soggetti proponenti

Istituti Comprensivi Alta e Bassa Val di Sole e Fondo e Revò, Provincia di Trento

### Strumenti utilizzati:

- › incontri di educazione ambientale (in 10 classi pilota) con ricerca territoriale mediante specifica scheda di investigazione
- › formazione agli insegnanti
- › 2 serate informative
- › 8.000 copie specifico opuscolo informativo per la cittadinanza (a 16 pagine)

### Presentazione

Un progetto didattico finalizzato a fare comprendere la correlazione esistente tra alimentazione e surriscaldamento globale, con un importante collegamento al mondo extrascolastico, reso possibile grazie alla diffusione di una specifica pubblicazione nei principali punti di interesse (biblioteche, supermercati, ecc) della Val di Sole e Val di Non.

Nel corso del progetto si è realizzata una specifica ricerca finalizzata a conoscere e divulgare quanto il territorio ha da offrire in materia di produzioni locali e biologiche.

### Destinatari

- › residenti della Val di Sole e dell'Alta Val di Non
  - › studenti e insegnanti
- Personae complessivamente coinvolte oltre 10.000

### Anno conclusione progetto

2017



Locandina della serata informativa



Una pagina interna dell'opuscolo

Sotto un articolo in un quotidiano locale (L'Adige)

**MALÉ.** Incontro pubblico a cura dell'Istituto Bassa e Alta Val di Sole

Frutta bella e sempre presente nei negozi anche fuori stagione: ma a quali costi sociali e anche ambientali fra trasporti e serre?



## Come il cibo cambia il nostro clima

**MALÉ.** - Si intitola «Cambiamenti climatici e alimentazione. Come il cibo contribuisce al surriscaldamento globale e cosa si può fare per una alimentazione più amica dell'ambiente» la serata informativa che si terrà martedì 4 aprile a Malé nell'aula magna dell'Istituto Bassa Val di Sole. La serata, che avrà inizio alle 20, si inserisce in un progetto più ampio che gli Istituti comprensivi della Bassa e dell'Alta Val di Sole, di Fondo e Revò stanno portando avanti,

con il supporto della Provincia, per fare conoscere meglio i temi legati alla sostenibilità ambientale e ai cambiamenti climatici in atto e far comprendere quanto il territorio ha da offrire in materia di coltivazioni locali e sostenibili. «Negli ultimi 60 anni le produzioni agricole e gli allevamenti hanno assunto le caratteristiche dell'industria - spiegano in un comunicato stampa Gabriele Bertacchini e Virgilio Rossi di AmBios - per una comunicazione dell'ambien-

te, l'azienda che ha coordinato il progetto -. Circa il 18% delle emissioni di gas serra mondiale è prodotto dagli allevamenti, una percentuale maggiore del quantitativo prodotto dalle industrie o da tutte le macchine in circolazione sul pianeta. Se negli anni Sessanta gli alimenti percorrevano brevi tragitti per raggiungere il consumatore, oggi attraversano continenti e oceani. Un chilo di ciliegie che arriva dal Cile percorre circa 12.000 chilometri ed emette circa

21,6 chili di anidride carbonica in atmosfera». Durante la serata sarà anche presentato il lavoro di sintesi realizzato grazie alle ricerche dei ragazzi, che hanno preso parte attivamente al progetto, e alla collaborazione delle case di riposo di Malé e Pellaizano che, con i propri ospiti, hanno spiegato alle nuove generazioni gli importanti cambiamenti alimentari avvenuti in un breve lasso di tempo. La serata è aperta a tutta la cittadinanza. L. S.