



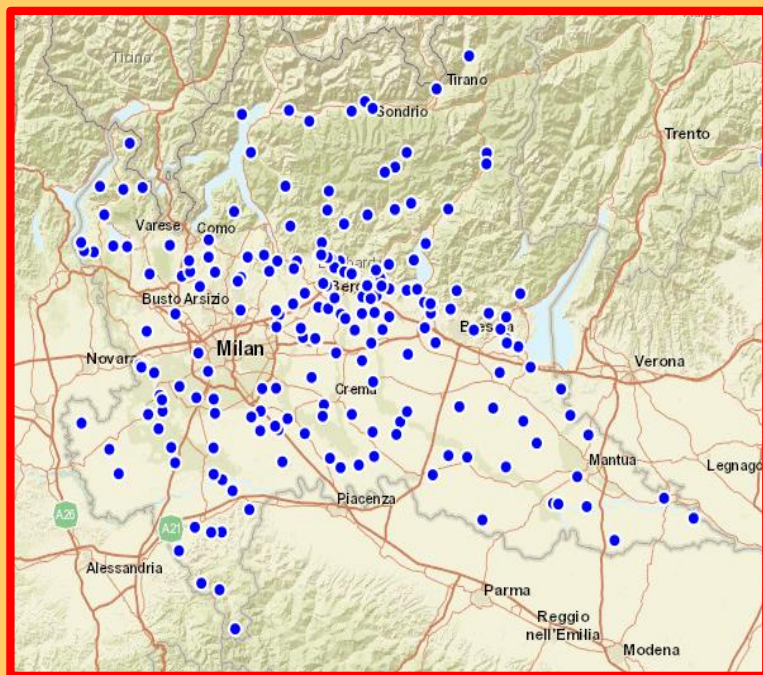
La Fattoria didattica: luogo di incontro, di conoscenza e di riscoperta della biodiversità e delle antiche varietà

21 febbraio 2019

Università degli Studi di Milano

Dott.ssa agr. Valeria Sonvico

Fattorie Didattiche in Lombardia



BG	BS	CO	CR	LC	LO	MI	MB	MN	PV	VA	SO
51	33	10	14	7	10	19	5	14	20	12	7

PRODOTTI TRADIZIONALI	DOP	IGP	ST G	DOC	DOCG
250	46	29	2	26	15



Le radici della Fattoria



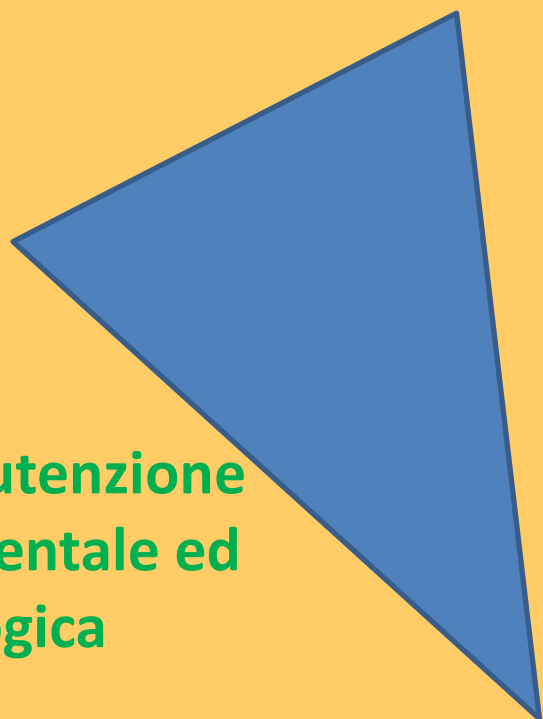
- Il progetto è nato nel 2001 nell'ambito dei progetti di Educazione Alimentare
- Partner coinvolti: il mondo della scuola e il mondo agricolo



- Agricoltore – Formatore - Educatore
- Partner coinvolti: TUTTI
- Progetti formativi non solo in ambito di Educazione Alimentare, ma anche attenti all'Educazione alla ruralità e progetti di Educazione Ambientale

Evoluzione della Fattoria

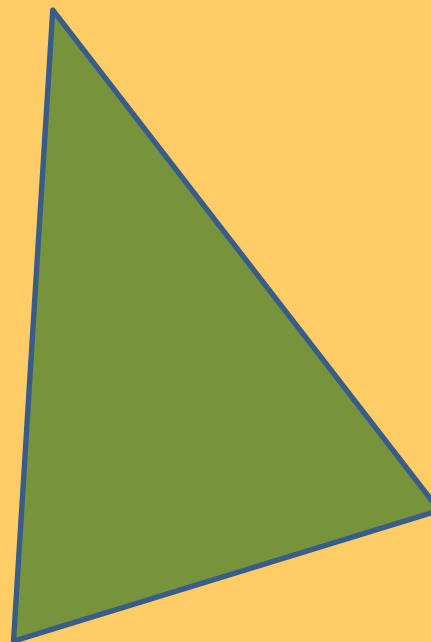
Protezione del territorio



Manutenzione
ambientale ed
ecologica

Conservazione biodiversità

Tipicità e Tradizione



Salubrità
alimentare


Sicurezza alimentare

Il nostro rapporto con il cibo

- Che cosa mangiamo in realtà?
- Come è imballato o confezionato il prodotto? Di quale materiale è costituito l'imballaggio o la confezione?
- Da dove proviene il prodotto che acquisto?
- Quanta strada ha fatto quel prodotto per arrivare fino alle nostre tavole?
- Quante e quali trasformazioni ha subito il prodotto dalla sua origine fino al momento dell'acquisto?
- Conosco la stagionalità dei prodotti che abitualmente consumo?

Impatto sull'ambiente import alimenti

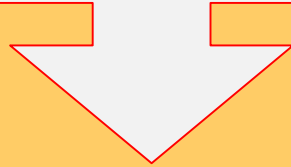
La top ten dei cibi che sprecono energia ed inquinano

PRODOTTI	DA 	Distanza (KM)	Emissioni kg. CO2	Consumo petrolio
Ciliegie	Cile	11.970	21,6	6,9
Mirtilli	Argentina	11.180	20,1	6,4
Anguria	Brasile	9.175	16,5	5,3
Noci	California (Usa)	8.657	15,6	5,0
More	Messico	8.319	15,0	4,8
Salmone	Alaska	7.847	14,1	4,5
Asparagi	Perù	7.018	12,6	4,0
Meloni	Gudalupe	5.440	9,8	3,1
Melograni	Israele	2.324	4,2	1,3
Fagiolini	Egitto	2.130	3,8	1,2

Elaborazioni Coldiretti, calcoli effettuati sulla base del trasporto aereo

Il rapporto tra cibo e ambiente

Complessivamente,
inclusendo i costi energetici per le macchine agricole, i trasporti, l'elaborazione, e il petrolio e il gas naturale usati come materie prime per i prodotti chimici adoperati in agricoltura,



***il moderno sistema di produzione di cibo
consuma circa 10 calorie di energia sotto
forma di combustibili fossili per ogni
caloria di energia contenuta nel cibo
prodotto***



IL PARADOSSO:

**l'energia immessa lungo la catena alimentare
per produrre e rendere disponibile il cibo**
(dal campo alla tavola)

SUPERA

l'energia contenuta nel cibo stesso!



Biodiversità



Per biodiversità, o diversità biologica, si intende la moltitudine e la variabilità esistente tra gli organismi viventi di ogni ordine e natura.

Quindi con variabilità biologica si intende variabilità di geni, specie, habitat ed ecosistemi.

La biodiversità è vita.

La biodiversità è la nostra vita

La biodiversità contribuisce in maniera decisiva alla vita del pianeta attraverso milioni di geni che servono a comporre la struttura vivente, migliaia di piante e animali che popolano la Terra e innumerevoli organismi che costituiscono gli ecosistemi naturali.

**Sul nostro PIANETA
c'è vita
perché
c'è BIODIVERSITA'!**

Quindi

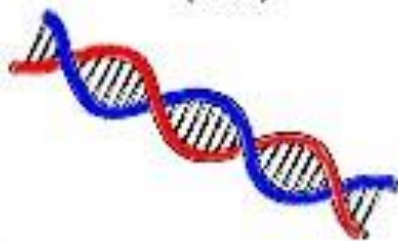


- La biodiversità riveste un fondamentale ruolo ecologico, garantendo la conservazione della capacità di autoregolazione e di sopravvivenza degli ecosistemi
- In una popolazione tutta omogenea un cambiamento ambientale o una malattia di qualunque genere potrebbe determinare una situazione inammissibile dal punto di vista evolutivo: **o tutti gli individui della popolazione riescono a sopravvivere o non ne sopravvive nessuno.**

L'AGRICOLTURA è un settore economico fondamentale per la conservazione della BIODIVERSITA'.

- il presidio e la manutenzione del territorio
- la conservazione dell'assetto idrogeologico
- la conservazione e la tutela del paesaggio (siepi, muri a secco, terrazzamenti, oliveti, agrumeti, piantate, ecc.)
- la tutela della flora e della fauna
- la conservazione degli aspetti culturali tradizionali del territorio

**DIVERSITA' GENETICA
(DNA)**



DIVERSITA' DELLE SPECIE



DIVERSITA' DEGLI ECOSISTEMI



PRATERIE



MANGROVIE



CORALLI



PALUDI



**FORESTE PLUVIALI
TROPICALI**

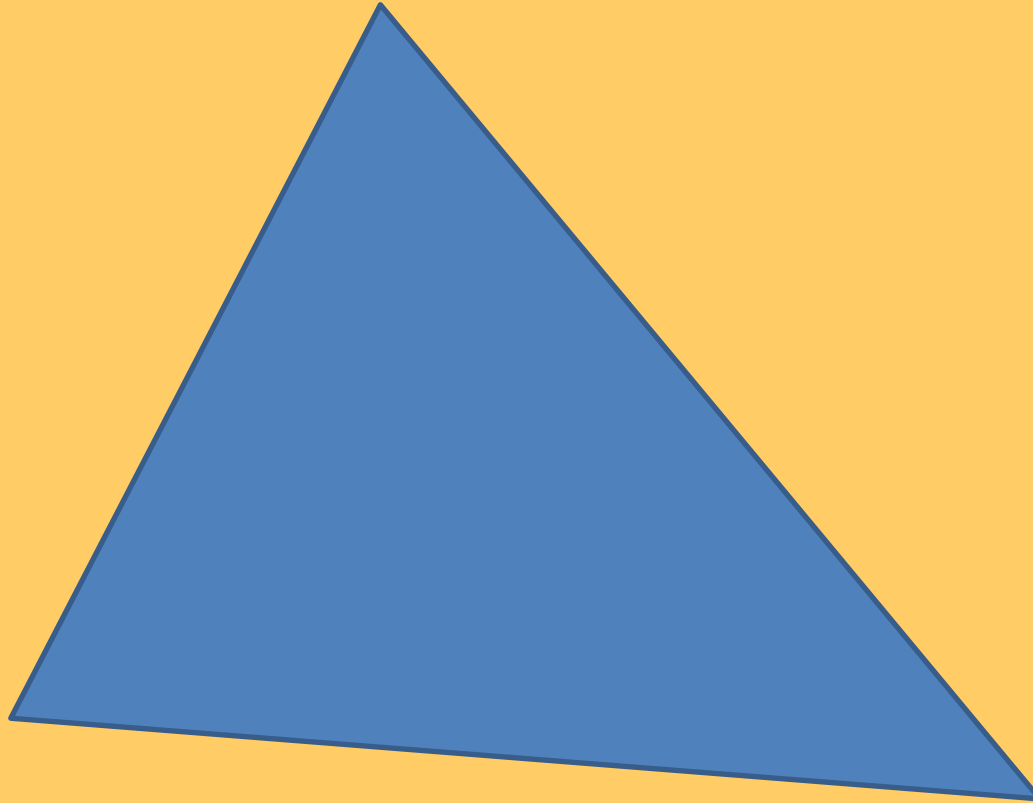
Perdita di Biodiversità

L'alimentazione mondiale è sostenuta da appena 12 specie vegetali e 5 animali, molte delle specie sono a rischio estinzione. Nel tempo sono scomparsi il 95% delle 500 varietà di fagioli e l'81% degli oltre 400 tipi di pomodoro un tempo esistenti.

Perchè

- Per ragioni sociali e culturali
- Per ragioni economiche

AMBIENTE



ALIMENTAZIONE

BIODIVERSITA'

Educazione alimentare

Educazione ambientale

**FATTORIA
DIDATTICA**

Risvolto sociale nei
comportamenti di uno
stile di vita virtuoso

Turismo locale

Genuinità prodotti

Ambiente

Cultura

Tradizione

La Fattoria Didattica

- Promuovere la conoscenza dell'agricoltura e del sistema agroalimentare nel suo complesso
- Favorire l'adozione di corretti comportamenti alimentari
- Informare e promuovere una cultura della qualità

La Fattoria Didattica: salvare i semi

- Un'azione importante come imparare a leggere e scrivere: recuperare semi antichi, seminarli, riprodurli e **condividerli** con altri agricoltori è un grande gesto educativo



La Fattoria Didattica: orti biologici e giardini della biodiversità

- Orto biologico, giardino botanico, spirale di erbe officinali, siepe della biodiversità, frutteto antico, un pollaio con razze di galli e galline in via di estinzione



La Fattoria Didattica: agricoltori custodi



La Fattoria Didattica: futuri agricoltori custodi



Non dimenticate di
essere curiosi, sempre
Grazie per
l'attenzione

