



Ministero dell'Istruzione
Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio
Istituto Comprensivo "LIDO DEL FARO"
Via G. Fontana, 13-00054 Fiumicino(RM) ☎ 0665210557 C.F. 80234310581
✉ rmic8dn00d@istruzione.it; rmic8dn00d@pec.istruzione.it
www.lidodelfaro.edu.it – **CODICE UNIVOCO UFFICIO: UFZP5K**

Circ. n. 289 del 7 marzo 2022

Alle Famiglie

Ai Docenti

Al Personale ATA

Al Direttore SGA

Oggetto: Iniziative Green Food Week e azioni di sostenibilità correlate

In occasione della settimana "M'illumino di meno", l'Istituto Comprensivo Lido del Faro appoggia l'iniziativa Green Food Week, con l'obiettivo di promuovere scelte alimentari sane e sostenibili, attraverso la somministrazione, nelle mense scolastiche, di pasti a basso impatto ambientale (giovedì 10 marzo)

La partecipazione a tale iniziativa mira a sensibilizzare la comunità educante rispetto all'importanza di effettuare scelte alimentari consapevoli, tenendo conto dell'impatto che le stesse hanno sull'ambiente.

In correlazione a tale iniziativa, la scuola rafforzerà il suo impegno in senso ambientalista con le seguenti misure:

- ciascuna classe s'illuminerà di meno tramite un'azione simbolica di studenti e insegnanti, da portare avanti nel corso della settimana, scelta nell'ambito dell'Educazione Civica e riportata sul Registro Elettronico;
- in tutti i plessi sarà limitato per l'intera settimana l'utilizzo dei distributori automatici, fonte di snack in plastica e bottiglie usa e getta;
- ciascuna famiglia sceglierà di consumare/preparare un pasto o una pietanza sostenibile

(vegano, vegetariano, preparato con resti di pasti precedenti, comprato con app contro lo spreco come TooGoodToGo e condividerà in classe e, se vorrà, sui social, sotto stretta sorveglianza di adulti, tali iniziative;

- il personale ATA e i Collaboratori Scolastici di tutti i plessi segnaleranno, in un documento condiviso, le azioni di sostenibilità che correlano alla propria attività lavorativa (es. meno fotocopie inutili, illuminazione naturale, quando possibile e nel rispetto delle norme presenti nel DVR per i lavoratori ai videoterminali, corretta raccolta differenziata, corretto utilizzo di acqua o di detersivi per la pulizia degli spazi comuni), inserendo anche suggerimenti per diminuire l'impatto ambientale delle proprie mansioni;
- il giorno 11 marzo c.a., in occasione della giornata "M'illumino di meno", saranno chiusi LIM e computer e utilizzati solo per attività essenziali o già programmate;
- si invita a documentare il più possibile le iniziative, taggando con le proprie immagini (esclusivamente personale ATA, docente e genitori) il profilo Instagram @annyforworld, unitamente all'#icsf_green;
- sul medesimo profilo e attraverso il medesimo hastag #icsf_green ciascuna classe o famiglia posterà immagini, messaggi o foto suggerendo la propria idea di scuola green.

Le iniziative maggiormente significative saranno raccolte sul sito istituzionale.

In allegato le informazioni dell'iniziativa Green Food week.

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Monica BERNARD
Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'art. 3 c. 2 D.Lgs n. 39/1993

GREEN FOOD WEEK



DAL 7 ALL'11
MARZO 2022

IL CIBO AMICO DEL PIANETA

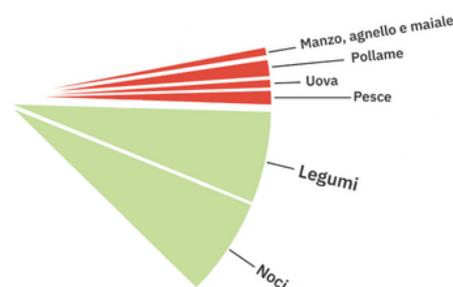
IL CIBO E LA SCIENZA



Nel 2019 la **commissione EAT-Lancet**, composta dai 37 maggiori esperti mondiali di clima, salute e sostenibilità, pubblica un report che definisce quale sia la dieta per la salute planetaria dopo aver revisionato tutta la letteratura scientifica sull'argomento. L'obiettivo è **garantire un'alimentazione sana ai 10 miliardi di persone che abiteranno la Terra nel 2050** con una gestione rispettosa delle risorse terrestri. Il cibo, secondo la commissione, rappresenta la leva più importante per migliorare la salute dell'uomo e del pianeta.



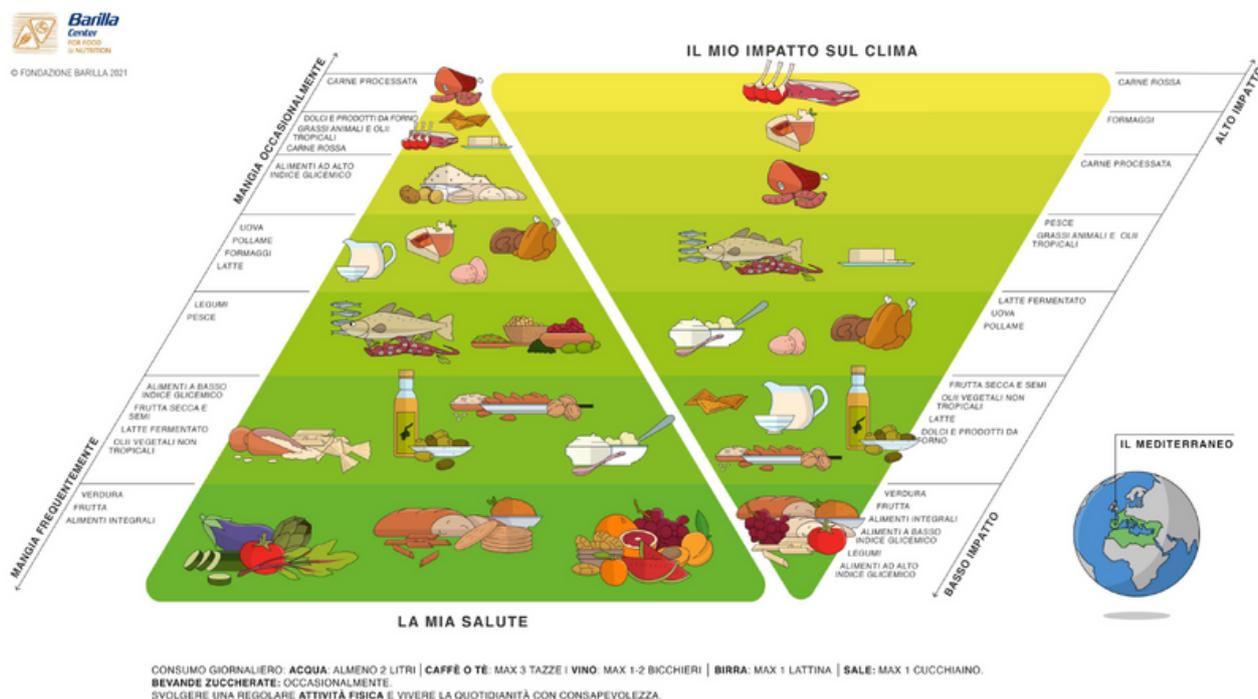
Le raccomandazioni si possono sintetizzare con l'immagine di un piatto a cui dovremmo fare riferimento, che specifica le categorie di cibo da privilegiare nella nostra dieta. Il modello restituisce l'idea che **il consumo di prodotti animali debba essere ridotto al minimo**, mentre il consumo globale di frutta, verdura, cereali, legumi e semi oleosi deve almeno raddoppiare rispetto alle abitudini attuali.



LA DOPPIA PIRAMIDE



Alla stessa conclusione è arrivata **Fondazione Barilla** che, sempre sulla base di studi scientifici su nutrizione, salute e ambiente, ha disegnato una Doppia Piramide Alimentare che affianca, a quella tradizionale, **una piramide rovesciata relativa all'impatto sul clima** delle nostre scelte alimentari in termini di emissioni di gas serra. Il fatto che le due piramidi siano complementari dimostra che **mangiare in modo sano**, seguendo i dettami della dieta mediterranea e le indicazioni dell'OMS, **fa bene anche al pianeta**, non solo alla nostra salute.



Gli esperti a livello mondiale concordano nell'affermare che **gli alimenti di origine vegetale** come frutta, verdura, cereali integrali e legumi hanno l'impronta carbonica più bassa, quindi **sono meno inquinanti**, e fanno bene alla salute delle persone. Mentre i grassi animali e gli oli tropicali (come burro e olio di palma), la carne rossa e quella processata (salumi, salsicce e wurstel), i dolci e i prodotti da forno a base di farina raffinata e zucchero che troviamo in cima alla piramide alimentare e negli spicchi più piccoli del piatto Lancet, sono meno salutari e causano un aumento delle emissioni di gas serra nell'atmosfera.

IL CIBO AMICO DEL PIANETA



Perché si parla di cibo amico del pianeta? Perché ci sono degli alimenti che vengono prodotti danneggiando l'ambiente, consumando tante risorse e provocando l'emissione di molti gas serra, che contribuiscono al surriscaldamento del clima. Ce ne sono altri che, al contrario, crescono in condizioni tali da richiedere poche risorse, contribuiscono alla tutela e fertilità dei suoli e fanno anche bene all'uomo.

Scoprire quali sono i cibi che fanno bene all'ambiente e che non inquinano è importante per fermare il riscaldamento globale. Mangiandoli più spesso, saremo anche più sani e forti.

Un quarto delle emissioni totali di gas serra viene dal settore alimentare

CIBO
26%

Altre emissioni
74%

Più della metà delle emissioni del settore alimentare dipende dai prodotti animali

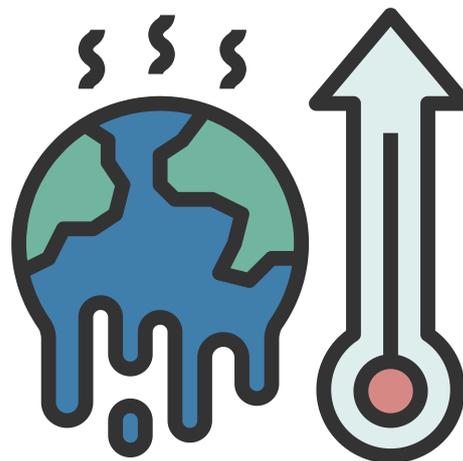
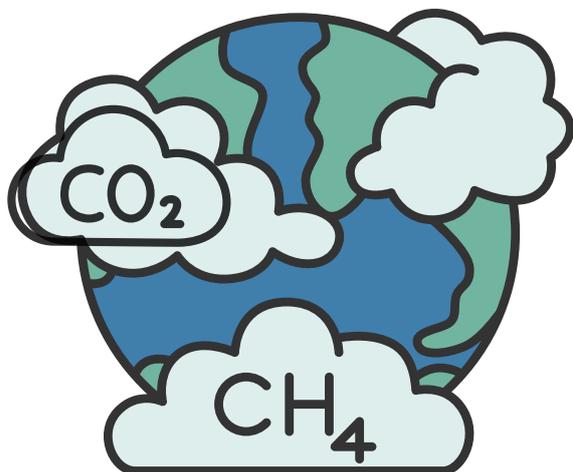
DERIVATI ANIMALI 58%

Altri alimenti 42%

Metà delle emissioni degli allevamenti dipende dai ruminanti

BOVINI E OVINI 50%

Altri animali 50%

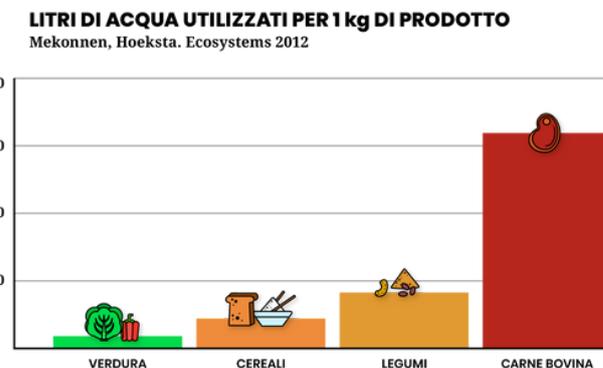
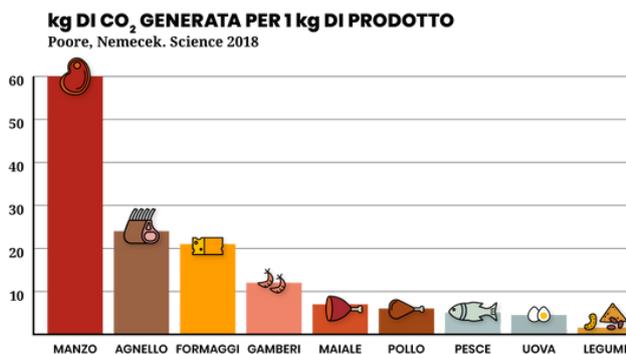


I LEGUMI, CIBO DEL FUTURO



Gli esseri umani hanno sempre mangiato i legumi, sin dal Neolitico: nell'antica Roma erano **uno dei cibi preferiti dei gladiatori**, che non consumavano carne, e nella Bibbia si parla di quanto ci rendano belli e floridi.

Oggi i legumi sono studiati come cibo del futuro, per via dei loro benefici verso la salute umana e la sostenibilità ambientale. Non sarà facile nutrire 10 miliardi di persone nel 2050, ma grazie a ceci, fagioli, lenticchie e affini ce la faremo, dicono gli scienziati. Sono **la migliore fonte proteica che abbiamo a disposizione**, perché contengono elementi preziosi come fibre e antiossidanti. Sono anche un toccasana per l'ambiente: **la loro coltivazione aumenta la fertilità del suolo**, un fatto importante, perché un terzo dei terreni è ormai improduttivo, secondo la FAO. Le radici delle Leguminose vivono in simbiosi con i batteri azoto-fissatori, che trasformano l'abbondante azoto atmosferico in prezioso azoto organico, che verrà poi utilizzato dalle piante e dagli animali per costruire anche le proteine.



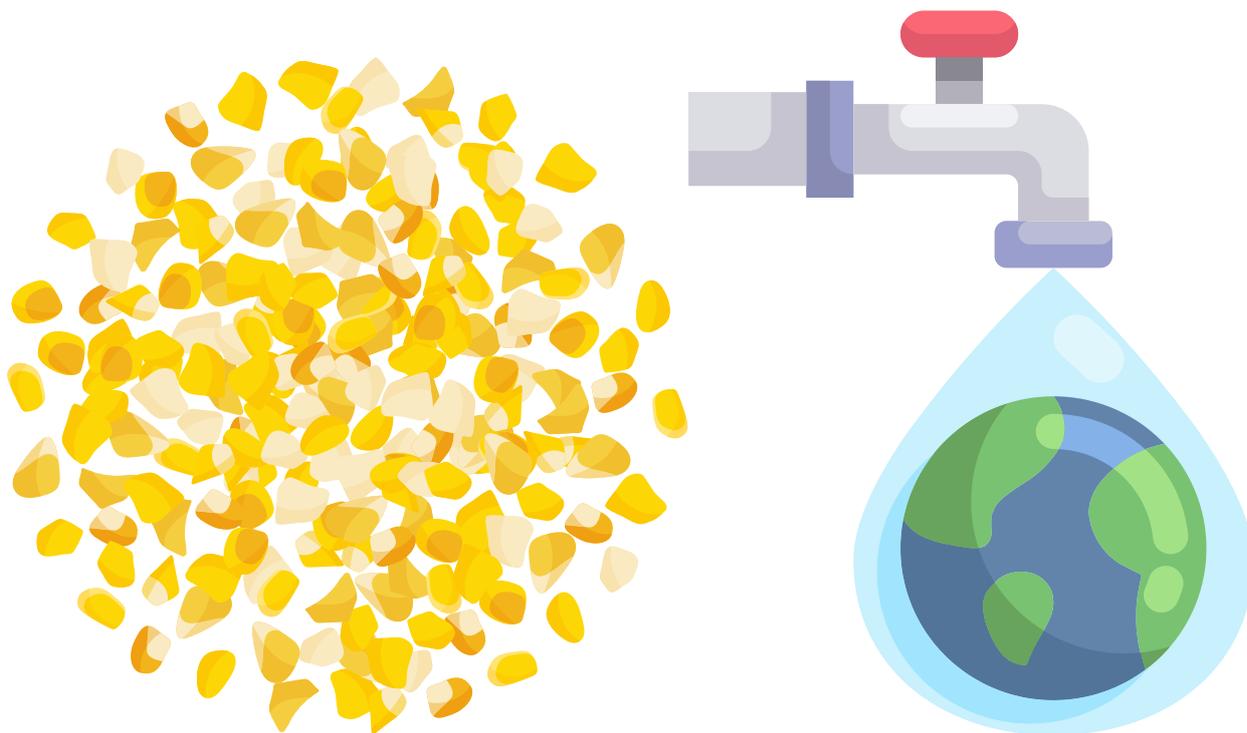
Scegliere i legumi al posto della carne ci permette anche di evitare di inquinare con i gas serra che derivano dagli allevamenti, che pesano per il 15% su tutti i gas di origine antropica emessi in atmosfera. I contributi dei legumi nella mitigazione dei cambiamenti climatici non finiscono qui: **richiedono poca acqua per venire coltivati** e sono il modo più efficiente per sfruttare i suoli agricoli del pianeta, perché mangiamo direttamente i prodotti della terra senza usarli per nutrire gli animali. Questo spiega bene il fatto che i legumi non solo fanno bene al corpo, ma anche alla terra e al futuro del Pianeta. **Venivano chiamati "la carne dei poveri", ma ormai è chiaro a tutti che sono "la carne dei furbi"!**

IL MIGLIO, UN SUPER CEREALE



Il miglio è un alimento resistente alla siccità, **ha bisogno di poca acqua** ed è piuttosto facile da coltivare su suoli poveri e secchi. Ha un ciclo colturale breve che, dalla semina al raccolto, dura in genere solo tre mesi, oltre ad essere **resistente a parassiti e malattie**.

Nonostante sia una coltura poco esigente, è in grado di produrre granelle con ottime qualità nutrizionali. Il chicco è molto nutriente, costituito principalmente da carboidrati complessi, proteine e grassi insaturi. L'amido a lenta digestione, insieme alle fibre e ai polifenoli, lo rendono un **alimento utile per tenere sotto controllo glicemia e colesterolo**.



È ricco di minerali (ferro, magnesio, potassio, zinco, fosforo, calcio) e vitamine del gruppo B. Il miglio non contiene glutine e può essere consumato da soggetti affetti da celiachia e sensibili al glutine. Per questo il miglio è **un cibo inclusivo**, che fa bene alla salute e che, richiedendo meno fertilizzanti e pesticidi, aiuta a ridurre le emissioni di gas serra e, quindi, a **ridurre le cause del cambiamento climatico**.

CIBO BIOLOGICO PER LA TERRA



L'agricoltura biologica è un tipo di agricoltura volto a produrre alimenti e fibre **evitando di sfruttare eccessivamente le risorse naturali**, in particolare del suolo, dell'acqua e dell'aria, ed escludendo l'utilizzo di prodotti chimici di sintesi (fertilizzanti, diserbanti e pesticidi). Il principio alla base dell'agricoltura biologica è quello di preservare la fertilità del suolo, l'equilibrio e la biodiversità dell'ambiente in cui si coltiva. Oltre al **divieto di utilizzo di pesticidi e di fertilizzanti chimici sintetici**, nell'agricoltura biologica non vengono impiegati organismi geneticamente modificati, viene applicata la rotazione delle colture e prevede che gli allevamenti non utilizzino antibiotici e garantiscano il benessere animale. Tutti i prodotti biologici passano attraverso diverse fasi prima di arrivare sulle nostre tavole. Dal produttore al consumatore, la normativa europea garantisce che gli alimenti etichettati come biologici siano stati prodotti, trasformati, manipolati e distribuiti secondo norme specifiche. **Mangiare prodotti biologici aiuta a preservare la fertilità dei terreni e permette di consumare cibi 'puliti'**, evitando di assumere prodotti chimici.



ULTERIORI APPROFONDIMENTI



VIDEO

[Indovina chi viene a cena: Eternamente sani](#)

[Indovina chi viene a cena: Una rivoluzione quasi verde](#)

APP e GIOCHI

[AWorld](#)

[Noi, il cibo, il pianeta](#)

Materiale educativo a cura di Claudia Paltrinieri, Paola Trionfi e Valentina Taglietti
Per informazioni scrivere a info@foodinsider.it