

DA DOVE ARRIVA IL CIBO CHE MANGIAMO ?

Provare a ricostruire i vari passaggi necessari per produrre il cibo (filiera), dal campo alla tavola, è piuttosto complesso e, se non si tratta di produzioni locali, ci affidiamo alle etichette degli alimenti che troviamo al supermercato. Sulle confezioni dei prodotti troviamo le etichette degli alimenti che devono riportare per legge la lista completa degli ingredienti, le date di confezionamento e di scadenza, l'elenco degli allergeni, le indicazioni per la raccolta differenziata dell'imballaggio,

inoltre su alcuni prodotti si possono trovare le informazioni utili per evitare lo spreco alimentare e conoscere la provenienza degli alimenti per un consumo consapevole. Molti dei cibi che acquistiamo, provengono da lontano e il loro spostamento comporta un impatto ambientale, basti pensare a quanto inquinano i mezzi che trasportano i cibi esotici per arrivare alle nostre tavole, e alla quantità di imballaggi che li contengono.

Fonte: Ministero delle Imprese e del Made in Italy; Unione Europea



INFO



--	--	--	--

Interno

Esterno

--	--	--	--

AGRICOLTURA E ALIMENTAZIONE IN FRIULI VENEZIA GIULIA

“Ho bisogno di conoscere la
storia di un alimento.
Devo sapere da dove viene.
Devo immaginarmi le mani
che hanno coltivato, lavorato
e cotto ciò che mangio.”

CARLO PETRINI

--	--	--	--

Interno

Esterno

--	--	--	--

LA BIODIVERSITÀ COLTIVATA IN FVG

L'agro-biodiversità comprende la varietà di piante, animali, insetti e microrganismi che sono importanti per l'agricoltura e la produzione del cibo. Provengono dal risultato delle interazioni tra suolo, meteo, genetica e pratiche umane. Conservare l'agro-biodiversità è importante per una maggiore sostenibilità dell'agricoltura

e per far fronte ai cambiamenti dell'ambiente e del territorio. Le farine di grani antichi sono un esempio di come piccole produzioni locali possano contribuire a preservare un patrimonio genetico importante per l'agro-biodiversità.

In Friuli Venezia Giulia l'agro-biodiversità comprende diversi prodotti:

Uve bianche, rosse e passite per la produzione di vino;



Trota, branzino, orata, vongole, cozze e fasolari;



Luppolo e orzo da birra;



Cereali e derivati;



Latte vaccino, di bufala, di pecora e di capra per la produzione di formaggi (tra i più famosi il montasio);



Miele e cera d'api;



Carne bovina, suina e avicola;



Olive;



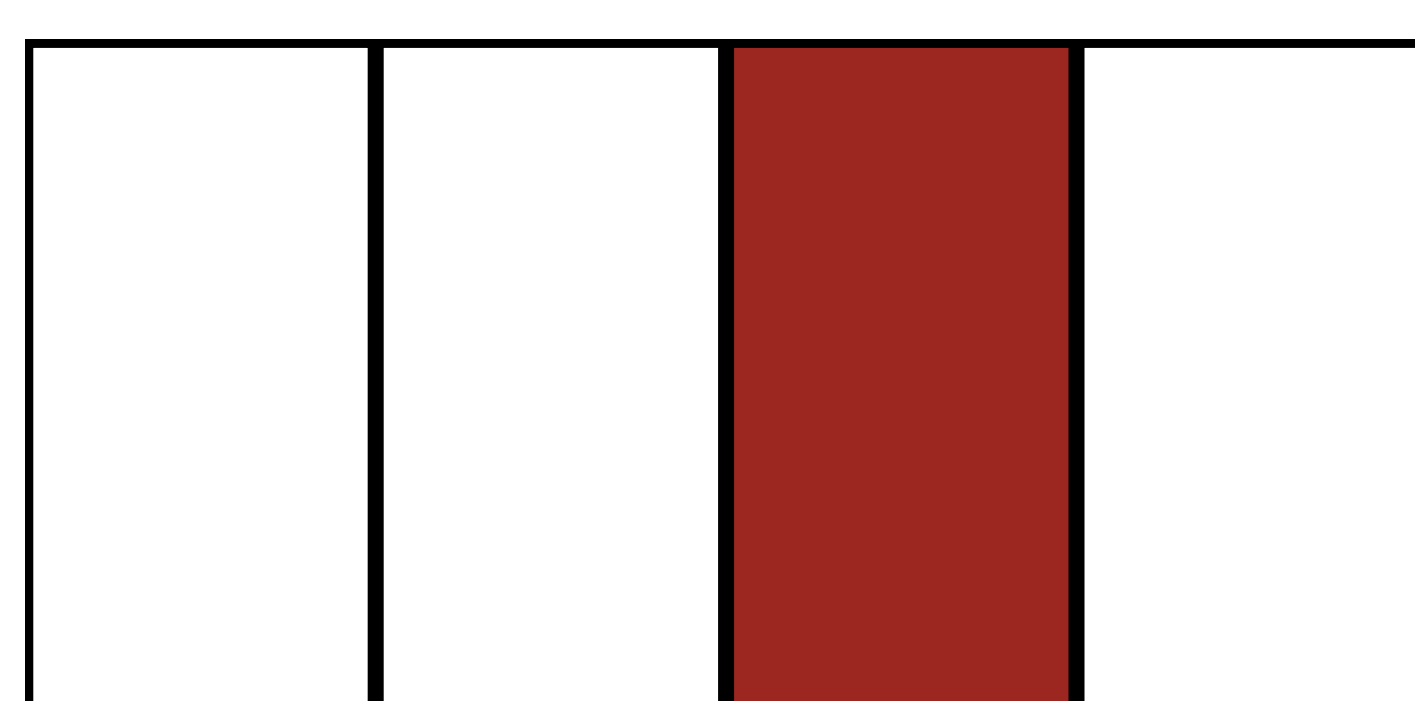
Mele, kiwi, pesche, pere e fichi;



Patate, rape, asparagi, cipolla, aglio e rosa di Gorizia.

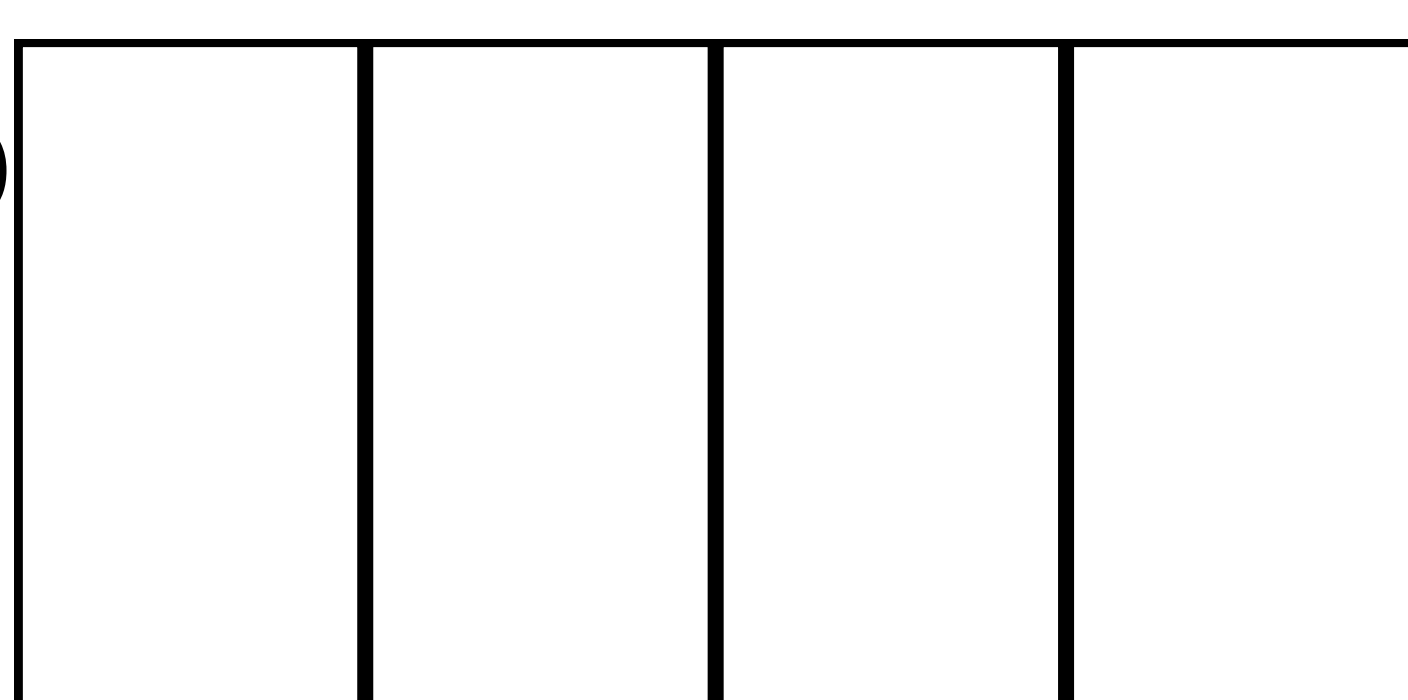


Fonte: ERSR (Agenzia regionale per lo sviluppo rurale)



Interno

Esterno



MODI DIVERSI DI FARE AGRICOLTURA



QUALCOSA STA CAMBIANDO NELLA PRODUZIONE DEL CIBO

Per ridurre gli impatti sull'ambiente derivanti dalla produzione del cibo si stanno sperimentando e affermando numerose innovazioni:

Nuovi sistemi d'irrigazione per ottimizzare e ridurre il consumo d'acqua;



Nuove tecniche per il controllo delle erbe infestanti;



Tecniche di agroforestazione che mettono insieme coltivazioni e alberi con benefici per l'ecologia e per il suolo;



Recupero di scarti dalla lavorazione degli alimenti;



Lotta guidata e lotta integrata per il controllo di insetti e funghi dannosi;



Ricerca e commercializzazione di nuovi alimenti più sostenibili;



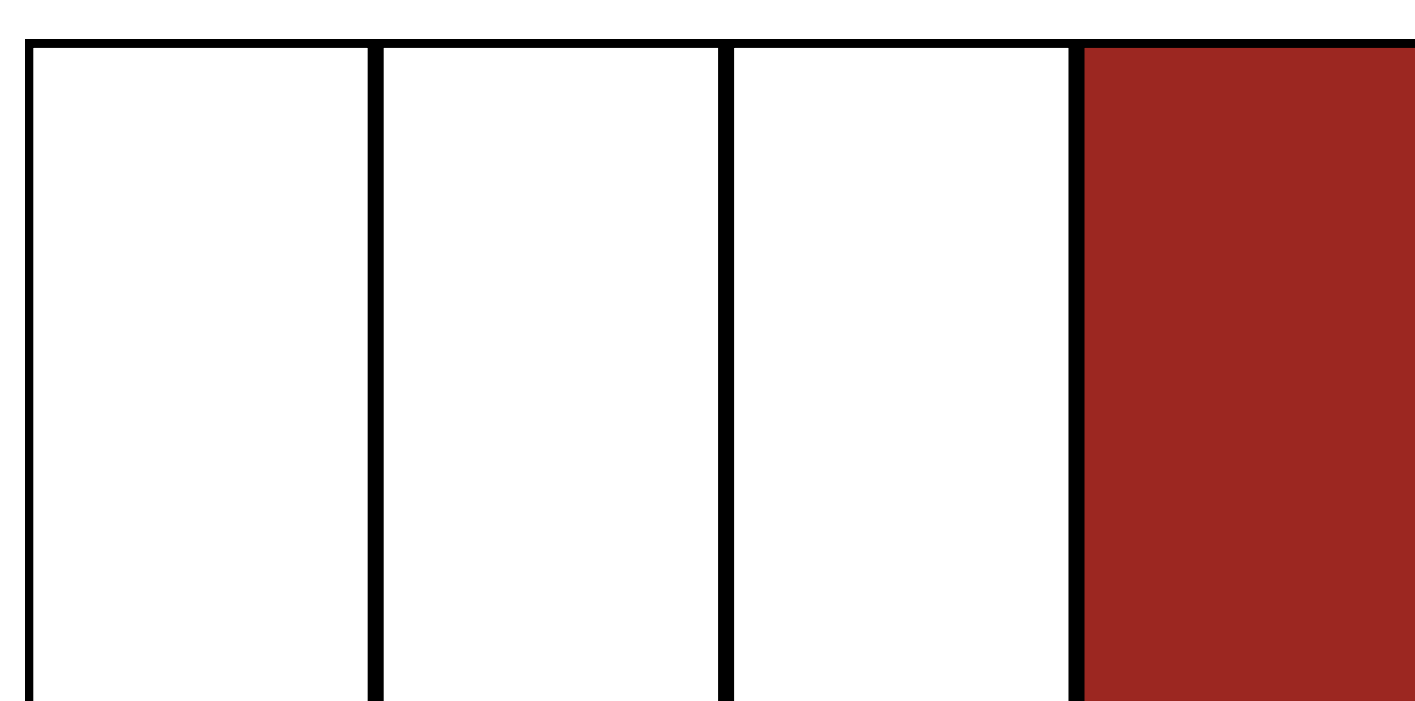
Varietà resistenti alle malattie e ai cambiamenti climatici;



Possibili alternative ai prodotti di origine animale.

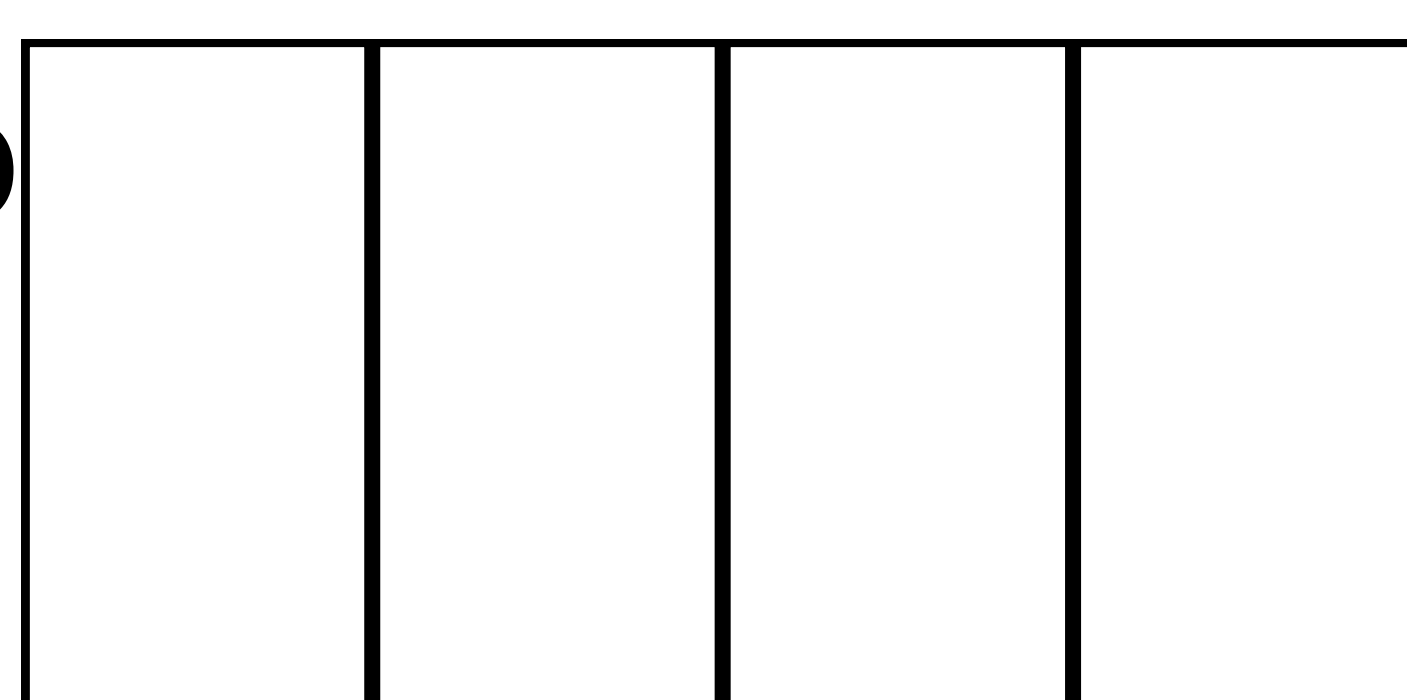


Fonte: ERSR (Agenzia regionale per lo sviluppo rurale)



Interno

Esterno



QUELLO CHE FA ARPA FVG

ARPA FVG effettua analisi di laboratorio sugli alimenti per la ricerca di contaminanti nei cibi; studia i suoli della regione rilevando le concentrazioni di inquinanti e definisce lo stato di salute del suolo da un punto di vista biologico e chimico. In ambito agrometeorologico collabora con l'ERSA, sviluppa e calcola modelli agronomici (per l'irrigazione guidata, contro le gelate tardive o precoci, per regolare l'impiego di fertilizzanti azotati), per il benessere animale e diverse simulazioni per la protezione dalle malattie delle piante (come la peronospora sulla vite, la ticchiolatura sul melo, le micotossine nel mais).

INFO



Interno

--	--	--	--

Esterno

--	--	--	--

QUELLO CHE PUOI FARE TU!

Impariamo a leggere le etichette e capire le indicazioni sulla scadenza dei prodotti per fare scelte consapevoli e limitare gli sprechi. Preferiamo alimenti auto-prodotti, di stagione, biologici

o a basso impatto ambientale, locali o che abbiano percorso pochi km per raggiungere le nostre case, riduciamo gli imballaggi inutili.

I SEGRETI DI UNA CONFEZIONE

1 La data è preceduta dalla dicitura “DA CONSUMARE ENTRO IL” che rappresenta il limite oltre il quale il prodotto non deve essere consumato. Nel caso di alimenti che possono essere conservati più a lungo si troverà la dicitura “DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL”, oltre quella data, il prodotto potrà avere delle modifiche su alcune caratteristiche organolettiche, ma potrà essere consumato senza rischi per la salute.

Sono obbligatorie indicazioni su:

- Valore Energetico;
- Grassi;
- Acidi grassi saturi;
- Carboidrati;
- Zuccheri;
- Proteine;
- Sale.



3 Accanto alla denominazione deve essere indicato lo stato fisico nel quale si trova il prodotto o lo specifico trattamento che ha subito (ad esempio «in polvere», «ricongelato», «liofilizzato», «surgelato», «concentrato», «affumicato»).

4 È presente, inoltre, l'indicazione degli allergeni che deve essere evidenziata con carattere diverso rispetto agli altri ingredienti per dimensione, stile o colore, simboli o caratteri speciali, in modo da permettere di visualizzarne rapidamente la presenza.

5 Su tutti gli imballaggi devono essere presenti le informazioni per svolgere una corretta raccolta differenziata.

Fonte: Ministero delle Imprese e del Made in Italy



CONSIGLI

ECCO UNA BUONA IDEA!



QUIZ

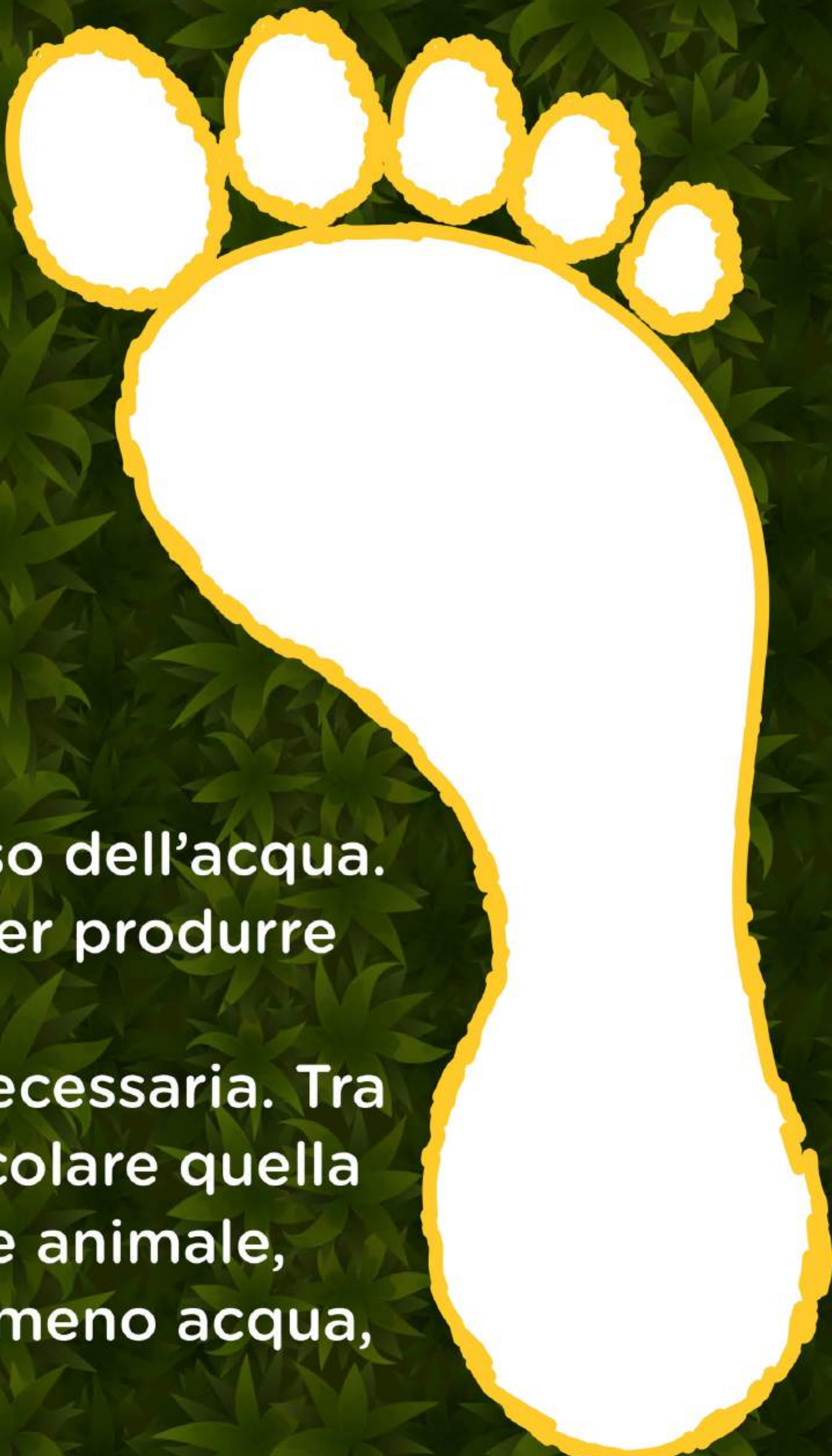
COLTIVA LA CONOSCENZA



Interno

Esterno

NON LASCIAMO IMPRONTE...



Un aspetto comune a tutte le produzioni alimentari è l’uso dell’acqua. La piramide idrica indica la quantità d’acqua che serve per produrre ogni alimento.

Più la filiera produttiva sarà complessa, più acqua sarà necessaria. Tra i cibi con la più alta impronta idrica c’è la carne (in particolare quella di bovino), l’olio, la frutta secca, e altri prodotti di origine animale, mentre i cibi con l’impronta più bassa, che usano quindi meno acqua, sono cereali, frutta e verdura.

Fonte: Water Footprint Network

PIRAMIDE IDRICA



Cibi che consumano MENO
acqua per essere prodotti

				Interno
Esterno				

AGRICOLTURA E ALIMENTAZIONE

“Dimenticare
come zappare
la terra
e curare il terreno
significa
dimenticare
se stessi.”

MAHATMA GANDHI

				Interno			
Esterno							