

# (non) si gioca con il cibo!



Ecco qui di seguito alcune brevi storie per ognuna delle carte del gioco *(non) si gioca con il cibo!* ed alcune curiosità a proposito della sostenibilità dei sistemi alimentari, che possono aiutare ad approfondire i singoli argomenti e supportare le riflessioni sul tema. Non vi resta che esplorare storie e curiosità!

AREA	TIPOLOGIA	STORIE	PUNTEGGIO SOSTENIBILITÀ
P R O D U Z I O N E	agricoltura intensiva	<p>Una famiglia italiana (proprietaria di un noto marchio di moda) è oggi il più grande latifondista straniero d'Argentina, con il possesso di 900.000 ettari di terra (estensione grande quasi quanto la regione Marche) acquistati sottocosto dalla società ferroviaria argentina proprietaria dei terreni. Su questi, sono state create 10 gigantesche "Estancias" (fattorie in cui vengono allevate decine di migliaia di capi di bestiame, per la lana e per la carne). Il valore di mercato dei terreni oggi è molto più elevato. Tra i diversi problemi di carattere ambientale e sociale che questo fenomeno (detto "land grabbing", trad. <i>arraffa terra</i>) causa, vi è il danno subito dalle popolazioni indigene - in particolar modo quella Mapuche - che in quelle terre vivono da sempre e che da anni sono in causa nel tentativo di poter recuperare il diritto a viverci.</p> <p><i>Leggi tutta la storia</i> →</p>	vantaggio economico
	agricoltura urbana o organica	<p>Un gruppo di giovani interessati all'agricoltura urbana decidono di unirsi e formare una cooperativa per la produzione biologica di vino, creando una micro-vineria che trasforma l'uva coltivata sul tetto di un edificio di Manhattan, a New York. Pur essendo di dimensioni molto ridotte e producendo un quantitativo di uva che permette di realizzare un numero limitato di bottiglie all'anno, la cooperativa realizza un prodotto di alto livello che le permette di coprire i costi, tra cui il costo del lavoro secondo la normativa vigente sui contratti, ed avere un utile.</p>	sostenibilità ambientale, sociale ed economica

allevamento  
tradizionale

All'interno del Parco dell'Appia Antica, a Roma, Giulia è titolare di un allevamento di bovini da latte composto da oltre 200 capi di bestiame, di cui la metà sono liberi di muoversi nel parco. L'allevamento, iniziato dal padre negli anni '60, mantiene forme di lavoro tradizionali e - grazie anche al vincolo archeologico che tutela l'area - utilizza impianti moderni inseriti nelle strutture esistenti, alcune risalenti al XVII e XVIII sec. L'allevamento raggiunge la sostenibilità economica e riesce a prestare grande attenzione al benessere degli animali e ai diritti dei lavoratori.

vantaggio  
sociale ed  
ambientale

*Leggi tutta la storia*

allevamento  
intensivo

Mohammed lavora "in nero" (senza copertura assicurativa per malattia o infortunio e senza contributi per la pensione) in un'azienda agricola lombarda di allevamenti suini destinati alla produzione di prosciutti e salumi DOP e IGP. La Regione Lombardia ospita circa il 50% dei suini presenti su tutto il territorio nazionale, ovvero oltre 4 milioni di animali concentrati in 6.747 allevamenti. I costi per l'ambiente sono altissimi: gli allevamenti pesano per quasi il 17% nella formazione di polveri sottili (le PM 2,5), utilizzano e inquinano ingentissime quantità di acqua e di suolo, comportano alti rischi sanitari (sia per gli animali che per le persone). Non meno pesante è l'impatto sui lavoratori perché la manodopera è spesso esternalizzata, favorendo il sotto inquadramento contrattuale degli operai, per lo più stranieri.

vantaggio  
economico

**P  
R  
O  
D  
U  
Z  
I  
O  
N  
E**

pesca a strascico

Nando è pescatore da oltre 20 anni e ci racconta la sua esperienza. Quando c'è la grande pesca, fatta con le reti a strascico, solitamente la partenza è fissata tra l'1 e le 4 di notte. I pescatori arrivano a bordo del peschereccio mezz'ora prima della partenza e preparano tutto il necessario. Dopo 1 o 2 ore di navigazione si raggiunge la zona prescelta dal capo-pesca, ad alte profondità, e si comincia a calare le reti: inizia così la prima fase della pesca a strascico, che può durare da 2 a 5 ore consecutive, cercando di evitare ostacoli come scogli, relitti e secche.

Dopo, i marinai vanno a riposare. Restano svegli solamente il capo-pesca più un'altra persona. Al momento opportuno le reti vengono tirate su, svuotate e subito rigettate in mare. Il pesce buono viene separato dallo scarto, fatto di alghe, plastiche e pesci vietati o sotto taglia, per essere poi lavato, incassettato e messo nelle celle frigorifere. Le cosiddette "calate" proseguono fino alla prima serata, quando i pescatori rientrano in porto per vendere il pesce e lavare la barca.

vantaggio economico

*Leggi storia 1*

*Leggi storia 2*

apicoltura etico-biologica

Un esempio particolare di apicoltura sostenibile è quella nomade, purché le api siano sane e il numero delle arnie spostate non sia eccessivo a tutela della biodiversità locale rappresentata anche da insetti impollinatori selvatici. In questo tipo di apicoltura, l'apicoltore trasferisce i propri alveari in una località interessante per le fonti nettarifere. Quando necessario, di notte, sposterà le proprie arnie a chilometri di distanza, alla ricerca delle migliori fioriture. Il nomadismo è una tecnica tradizionale in molte zone d'Italia e sta alla base della produzione dei mieli più pregiati, in particolare di tutti i monoflorali (come il m. di acacia, castagno, eucalipto, rododendro, tarassaco, taglio...). Il nomadismo, infatti, consente di seguire le fioriture di stagione in stagione e di luogo in luogo, permettendo alle api di raccogliere più nettare.

sostenibilità ambientale, sociale ed economica

*Leggi storia 1*

*Leggi storia 2*

industria  
alimentare

L'Italia si caratterizza per i canoni bassissimi che le aziende che imbottigliano acqua (e/o che la utilizzano per la produzione di bibite), versano annualmente alle Regioni, in virtù di concessioni ultradecennali di sfruttamento delle sorgenti. Bella storia! Nel 2020 sono stati emunti (portati da sorgente verso lo stabilimento) circa 17,9 miliardi di litri d'acqua, mentre i canoni corrisposti alle Regioni ammontano a poco meno di 18,8 milioni di euro. Se non siete ancora saltati sulla sedia è perché non è ancora chiaro a quanto corrisponda la spesa al litro sostenuta dalle aziende che imbottigliano. Ebbene, in media si va dai 0,0010 ai 0,0013 euro: stiamo parlando di un decimo del valore della più piccola moneta oggi in circolazione che vale 1 centesimo. Ma si arriva anche al canone di 0,0003 euro al litro in Abruzzo e Emilia-Romagna.

L'acqua di sorgente è l'acqua più rara e preziosa, oltretutto sempre più scarsa per effetto dei cambiamenti climatici! In alcuni territori, in particolare nei periodi di siccità e quindi di crisi idrica, le comunità locali (anche in montagna) già oggi si vedono razionare l'acqua. Inoltre, l'acqua di montagna approvvigiona anche fondivalle e pianure, dove ci sono tanti altri abitanti, attività di ogni genere e soprattutto l'agricoltura. Occorrono forti investimenti contro perdite, sprechi d'acqua, per l'irrigazione di precisione che risparmi l'acqua. Perché mai per un bene comune prezioso, a fronte di tante esigenze e problemi concreti che dobbiamo affrontare... svendiamo l'acqua a società che (lecitamente) perseguono uno scopo che è puramente economico?

[Leggi tutta la storia](#)vantaggio  
economicolaboratorio  
etico-  
artigianale

Il laboratorio di pelletteria artigianale Filò - le Botteghe della Solidarietà, è un progetto nato nel 1989 a Venezia - sogno nel cassetto di Massimo Renno - come cooperativa sociale, un luogo di inclusione sociale e di avviamento al lavoro per persone in difficoltà. L'attività artigianale si svolge nella bottega del cuoio e si afferma nel tempo con una propria collezione di accessori per la moda etica, progetti artigianali che compongono un'idea di design per la comunità. I prodotti, realizzati con pellami certificati di alta qualità ambientale ed etica, sono interamente fatti a mano. L'emporio etico del Filò è anche un luogo di incontro tra le economie solidali di Venezia e il movimento del commercio equo.

[Leggi tutta la storia](#)sostenibilità  
ambientale,  
sociale ed  
economica

packaging  
eco-friendly

Gli imballaggi rappresentano ancora oggi uno degli aspetti più inquinanti della lavorazione e commercializzazione delle merci. Anche se c'è ancora molto lavoro da fare alcuni esempi positivi si stanno muovendo come diverse ditte che hanno iniziato ad usare imballaggi riutilizzabili offrendo sconti al cliente che li restituisce o, ad esempio, la Regione Lombardia che sta sviluppando in partenariato con aziende in 9 paesi europei, imballaggi in agri pack, una nuova sostanza riciclabile al 90%. Ma per agire in tema di packaging al meglio, a livello di sistema, abbiamo bisogno di politiche europee e nazionali che vadano nella direzione della prevenzione dei rifiuti da packaging, attraverso eliminazione e riuso. Sarebbe possibile non vedersi recapitare a casa oggetti molto più piccoli degli imballi che li contengono? Pensare ad un sistema di resi di confezioni e pacchi?

Il riciclo dei materiali è positivo, ma il riuso è ancor più virtuoso. Nel 2023 si è molto discusso (e depotenziato rispetto alla prima stesura) un Regolamento europeo in materia di imballaggi.

*Leggi tutta la storia*

vantaggio  
economico ed  
ambientale

cibo  
preparato  
altamente  
processato

Federica vive da sola e non ha molto tempo per fare la spesa. Non le piace cucinare. Così è solita comprare al supermercato cibi già preparati (processati e ultra-processati) che porta direttamente in ufficio. Consuma merendine confezionate, patatine e snack appetitosi. La maggior parte delle volte le prende al supermercato, altre volte alle macchinette automatiche. Sarà l'alimentazione più corretta per Giulia, dal punto di vista nutrizionale e non solo da quello della gestione del tempo e della spesa? Fortunatamente Sara, collega di Giulia, in amicizia ha chiesto a Giulia di leggere con attenzione questo articolo dell'Associazione Italiana per la Ricerca sul Cancro, l'AIIRC, per poi parlarne insieme. Sì, perché Sara tiene moltissimo a Giulia e vorrebbe che anche lei si volesse più bene. Il cibo che Giulia consuma abitualmente risulta povero dal punto di vista nutrizionale ed è troppo ricco di calorie. Ovvero... è dannoso per la salute.

*Leggi l'articolo*

insostenibile

packaging  
monouso

Se è vero che l'imballaggio consente di mantenere la freschezza e l'igiene del cibo al tempo stesso gli imballaggi di plastica monouso sono ancora oggi troppo usati e causano un grande danno ambientale in termini di produzione e di smaltimento. Nel 2020 ad esempio ogni cittadino dell'UE ha prodotto 177 kg di rifiuti da imballaggio. Per questo motivo si va nella direzione del divieto di utilizzo di imballaggi monouso per molti prodotti e la sostituzione della plastica con altri materiali meno inquinanti. Si possono evitare esagerazioni come l'arancia sbucciata nella confezione in plastica monouso. Le insalate in busta di plastica possono essere contenute in buste in plastica compostabile. Cosa spingerà i produttori verso scelte di produzione e confezionamento più sostenibili? Due cose sono fondamentali: Leggi/Regolamenti/Direttive (nazionali ed europei) e le nostre scelte di consumo.

insostenibile

riuso  
sottoprodotti  
alimentari

Nel 2013 due imprenditrici siciliane, Adriana Santanocito ed Enrica Arena, fondano la Orange Fiber Srl, un'azienda che utilizza gli scarti della lavorazione delle arance per realizzare un tessuto ecologico per vestiti che dal 2019 viene utilizzato anche da marchi della grande distribuzione per produrre capi più sostenibili. La Orange Fiber nel 2015 è stata premiata tra i 5 migliori progetti (tra oltre 2.700 da 112 paesi) al Global Change Award. Le arance non sono gli unici prodotti di scarto dell'industria alimentare che possono essere trasformati in filiere della cosiddetta Economia Circolare per produrre tessuti e altre cose. Esistono infatti materiali realizzati con gli scarti della lavorazione della soia, del caffè, con gusci di gamberi... per citarne solo alcuni.

sostenibilità  
ambientale,  
sociale ed  
economica*Esempio 1**Esempio 2*

trasporto  
aereo

Quella aerea è la modalità di trasporto più veloce in assoluto. Certamente si combina con altre modalità di trasporto (trasporto intermodale): dai luoghi di produzione verso l'aeroporto di partenza e dall'aeroporto di arrivo sino al consumo. Dal punto di vista della sostenibilità ci troviamo ancora in fase di sperimentazione di viaggi aerei che utilizzano energia solare, per abbattere il peso delle emissioni (cento volte superiori a quelle generate dal trasporto su grandi navi). Stando agli studi riportati dall'Università di Padova, i primi voli commerciali elettrici sono previsti per il 2035. Parallelamente, c'è molto interesse per lo sviluppo di carburanti alternativi per l'aviazione (SAF) prodotti da materiale organico di scarto e che, miscelati con il normale combustibile fossile, potrebbero entrare in uso già dalla metà di questo decennio.

Ti invitiamo a scorrere il sito di un'impresa che oggi si occupa di trasporto di frutta e verdura per via aerea. Prova a leggere e capire quali prodotti trasporta, verso quali destinazioni, con quali garanzie. Poi rifletti e rispondi: il prezzo di questi prodotti sarà alto o basso? Chi richiede questo tipo di prodotti e perché (ovvero a quale bisogno risponde)?

[Leggi tutta la storia](#)

insostenibile

trasporto  
marittimo

Il canale di Suez, lungo poco meno di 200 km, mette in comunicazione il Mar Rosso con il Mar Mediterraneo. Inaugurato nel 1869, è stato realizzato in 10 anni grazie alla cooperazione tra molte nazioni europee, in primis la Francia. Vi transita il 30% delle merci trasportate via nave ed il 12% del totale delle merci mondiali. Nel marzo 2021 la Ever Given, una nave portacontainer della classe Golden lunga 400 metri, si è incagliata nel canale di Suez bloccando la navigazione di almeno altre 15 navi da trasporto rimaste in coda per una settimana, trascorsa la quale per cercare di ridurre le perdite, furono costrette a circumnavigare l'Africa. Il viaggio si allungò di 6-9.000 km percorsi in 7-10 giorni. Si stima che le perdite causate dall'incidente alle compagnie marittime ammonti tra i 6 ed i 10 miliardi di dollari.

Ad inizio 2024, invece, la guerra tra Israele e Hamas (in Medio Oriente) e le tensioni continue tra paesi contrapposti, ha fatto riesplodere il fenomeno degli attacchi alle navi (cargo e non) e dei sequestri con gravi conseguenze sulle catene internazionali del valore.

[Leggi storia 1](#)[Leggi storia 2](#)vantaggio  
economico

trasporto  
stradale

Aurelio è camionista da più di 20 anni e lavora per una media impresa di trasporti. Grazie alla sua lunga esperienza guida un camion Actros: il top di gamma (costo a partire dai 172.000 euro). Aurelio prova su di sé ogni giorno quanto questo lavoro sia impegnativo e stancante. Per fortuna a dare un aiuto ad Aurelio e ai suoi colleghi c'è anche l'Unione Europea che, per la sicurezza del lavoratore camionista e per quella stradale, ha imposto regole precise con una limitazione delle ore di guida (diarie e settimanali) e regole chiare sull'alternanza guida/riposo. Immaginate in quali condizioni di pericolo per sé e per gli altri si trova un autotrasportatore che guida da 15-18 ore di fila! La vita del camionista è durissima: stanno a lungo lontano da casa, si stancano, hanno grandi responsabilità, dormono sul mezzo per scongiurare i furti. Per giorni possono vedere solo autostrade, code, autogrill (e i bagni degli autogrill). Mentre alla guida sulle strade statali il traffico è continuo, il viaggio è lento, ci sono i limiti di velocità da rispettare, l'attenzione posta alle auto e soprattutto alle due ruote in transito. Eppure, ci dice Aurelio: "Fare l'autotrasportatore è la mia passione!". Se vuoi approfondire, ti suggeriamo il podcast "Il mestiere dell'autista":

[Vai al podcast](#)

insostenibile

veicoli  
elettrici

Gianandrea Ferrajoli, manager esperto di trasporto sostenibile, ci racconta che l'Unione Europea ha chiesto ai costruttori di camion di ridurre del 15% entro il 2025 e del 30% entro il 2030 le emissioni di CO<sub>2</sub>. Questo, assieme ai forti investimenti e incentivi per la transizione ecologica, dovrebbe imprimere un forte impulso alla mobilità sostenibile. Difficile sapere quali saranno le tecnologie dominanti nel prossimo futuro, ma si ipotizza che vi sarà una spinta verso il predominio del motore elettrico per il cosiddetto "ultimo miglio". Per quanto riguarda i trasporti a lungo raggio c'è più incertezza riguardo ai tempi della transizione. Vedremo cosa deciderà il mercato e come si muoveranno gli stati europei. Nel frattempo, privilegiamo merci che viaggiano poco!

vantaggio  
sociale ed  
ambientale



trasporto  
ferroviario

Aurelio è camionista da più di 20 anni e lavora per una media impresa di trasporti. Grazie alla sua lunga esperienza guida un camion Actros: il top di gamma (costo a partire dai 172.000 euro). Aurelio prova su di sé ogni giorno quanto questo lavoro sia impegnativo e stancante. Per fortuna a dare un aiuto ad Aurelio e ai suoi colleghi c'è anche l'Unione Europea che, per la sicurezza del lavoratore camionista e per quella stradale, ha imposto regole precise con una limitazione delle ore di guida (diarie e settimanali) e regole chiare sull'alternanza guida/riposo. Immaginate in quali condizioni di pericolo per sé e per gli altri si trova un autotrasportatore che guida da 15-18 ore di fila! La vita del camionista è durissima: stanno a lungo lontano da casa, si stancano, hanno grandi responsabilità, dormono sul mezzo per scongiurare i furti. Per giorni possono vedere solo autostrade, code, autogrill (e i bagni degli autogrill). Mentre alla guida sulle strade statali il traffico è continuo, il viaggio è lento, ci sono i limiti di velocità da rispettare, l'attenzione posta alle auto e soprattutto alle due ruote in transito. Eppure, ci dice Aurelio: "Fare l'autotrasportatore è la mia passione!". Se vuoi approfondire, ti suggeriamo il podcast "Il mestiere dell'autista":

vantaggio  
economico ed  
ambientale

Km zero

Gianandrea Ferrajoli, manager esperto di trasporto sostenibile, ci racconta che l'Unione Europea ha chiesto ai costruttori di camion di ridurre del 15% entro il 2025 e del 30% entro il 2030 le emissioni di CO<sub>2</sub>. Questo, assieme ai forti investimenti e incentivi per la transizione ecologica, dovrebbe imprimere un forte impulso alla mobilità sostenibile. Difficile sapere quali saranno le tecnologie dominanti nel prossimo futuro, ma si ipotizza che vi sarà una spinta verso il predominio del motore elettrico per il cosiddetto "ultimo miglio". Per quanto riguarda i trasporti a lungo raggio c'è più incertezza riguardo ai tempi della transizione. Vedremo cosa deciderà il mercato e come si muoveranno gli stati europei. Nel frattempo, privilegiamo merci che viaggiano poco!

sostenibilità  
ambientale,  
sociale ed  
economica

# COMMERCIALIZZAZIONE

## mercato dei contadini

Giulio coinvolge educativamente i suoi figli nel fare insieme la spesa al mercato dei contadini. Incontrandoli, oltre a chiedere, spiega loro che lì si possono trovare cibi più freschi. Gli alimenti provengono da campi vicini, a chilometro zero, riducendo l'impatto dei trasporti. Inoltre, il mercato contadino usa meno imballaggi, il che influenza positivamente anche il costo dei prodotti. Ma ciò che Giulio apprezza di più è la possibilità di parlare direttamente con i venditori, assicurandosi così della qualità dei prodotti, e creando una connessione tra i produttori e i consumatori.

sostenibilità ambientale, sociale ed economica

## vendita al dettaglio

Nonna Maria ogni mattina si reca a comprare il pane fresco nella panetteria di Rebecca, dove trova il pane ma anche tanti altri prodotti buoni, freschi e tipici. Quando i suoi nipoti vanno a trovarla con amici ed amiche, lei acquista anche pizzette, salatini, oppure si fa consigliare da Rebecca su quali prelibatezze abbia preparato per quel giorno. E quando organizza la festa di compleanno dei nipoti, coinvolge la cartoleria accanto per i volantini di invito, acquista arance nel negozio vicino per farne fresche spremute. Nonna Maria così, camminando vicino casa, riesce a prendere tutto ciò che è necessario, fare due chiacchiere con chi incontra e farsi consigliare dal negoziante di fiducia.

vantaggio economico e sociale

## Grande Distribuzione Organizzata

Marco e Lucrezia, pur essendo consapevoli degli impatti ambientali della grande distribuzione organizzata, sono soliti fare la spesa nel supermercato vicino a casa. La scelta è comoda e veloce dal punto di vista logistico e del tempo. Tuttavia, la GDO richiede molte risorse ed energia, genera rifiuti a causa dell'eccessivo packaging e spesso scarta prodotti perfettamente commestibili solo per questioni estetiche. Un difetto Marco e Lucrezia ce l'hanno: fanno la spesa senza lista, nelle ore in cui sono più affamati. Ed è per questo che tornano spesso a casa con più cose rispetto alle loro reali esigenze di consumo

vantaggio economico

G.A.S.

G.A.S. è l'acronimo di Gruppo di Acquisto Solidale: un gruppo formato da individui e famiglie che si aggregano per comperare beni di consumo quotidiano acquistandoli direttamente dai produttori che garantiscono la genuinità del prodotto rispettando l'ambiente (con la tendenza al biologico) e i diritti dei lavoratori. A Torino, ad esempio, c'è il GAS della Cascina Roccafranca che nasce nel 2006 per offrire ai cittadini interessati l'occasione di vivere un'esperienza socializzante, sperimentando sotto casa una forma di consumo critico e responsabile. Ad oggi conta circa 130 soci (famiglie e singoli cittadini) ed acquista, da oltre 40 diversi produttori: frutta fresca e secca, verdura, prodotti caseari, farine e derivati, carni rosse e bianche, cereali, legumi, olio, miele, vino, prodotti per l'igiene personale, ecc. E dove vivi tu, ci sono GAS che potresti conoscere e frequentare?

Verifica, ad esempio, a questa pagina:

*Verifica*

sostenibilità  
ambientale,  
sociale ed  
economica

equo-solidale

La piccola azienda "EcoAmici" vende caffè, cioccolato e tè da tutto il mondo. Ma c'è qualcosa di speciale in loro: si tratta di un'azienda equo-solidale. Questo significa che quando comprano i loro prodotti dai contadini in paesi lontani, pagano loro un prezzo giusto per il loro lavoro, aiutandoli a vivere meglio. Equo-solidale significa che fanno affari in modo giusto ed etico, pensando non solo al profitto, ma anche al benessere delle persone che lavorano duramente per produrre ciò che vendono.

vantaggio  
economico  
e sociale

shopping  
online

Emiliano e Lucia abitualmente fanno la spesa on-line. Come tante coppie, lavorano entrambi e purtroppo non riescono sempre ad andare al mercato o dai produttori locali. Scoprono però che la spesa online può essere fatta su siti che vendono prodotti da filiera corta che permette la distribuzione di alimenti a chilometro zero, di piccoli produttori locali e artigianali.

vantaggio  
economico

*Leggi la storia*

delivery in  
bicicletta

Rafael, cinquantenne venezuelano, pedala tra le strade di Roma per consegnare cibo richiesto tramite app, e per tutti è il “professor Rider”. Rafael, infatti, prima di rifugiarsi in Italia nel 2014 era insegnante di cinema e fotografia in un liceo artistico.

“Adesso sono un rider e pedalo per almeno cinque ore al giorno. Soprattutto la sera e... la notte. Sì, perché tanti inoltrano richieste anche a mezzanotte. Ricevo comunque lo stesso compenso: non c'è differenza tra consegna diurna, serale e notturna. L'unica nota positiva è che a tarda sera non ci sono tante macchine. Chiedo un po' di sicurezza - prosegue - la situazione è davvero preoccupante. In Italia si rischia la vita in bicicletta, soprattutto nelle strade cittadine. Nel nostro lavoro poi, avere fretta è normale: hai fretta perché il cibo è atteso (caldo) da chi lo ha richiesto. Hai fretta perché guadagni talmente poco a consegna che devi farne moltissime per avere un reddito minimo. Dalla pandemia in poi il lavoro in questo settore è aumentato moltissimo. Passata la pandemia, richiedere la consegna di cibo a domicilio era già un'abitudine consolidata e le piattaforme del settore sono aumentate.

Se questo è positivo dal punto di vista ambientale e può rappresentare un'opportunità di lavoro per molti (sia italiani che, come Rafael, stranieri che vivono in Italia), è anche sicuramente vero che le condizioni di lavoro e di sicurezza non sono ottimali e in molti casi non garantiscono le tutele minime che ogni lavoratore dovrebbe avere dal punto di vista economico e sociale.

[Leggi tutta la storia](#)vantaggio  
ambientaleapplicazioni  
anti-spreco

Simona per la sua spesa anti-spreco di cibo, ha scoperto alcune interessanti APP specializzate che le permettano di trovare prodotti vicini alla scadenza, in eccesso o che per vari motivi non seguono il normale percorso commerciale. Tutti prodotti assolutamente buoni ed edibili. Operando come connettori tra consumatori, aziende e organizzazioni benefiche, le APP anti-spreco permettono ai privati una spesa più conveniente e contribuiscono - grazie anche alla collaborazione con operatori del commercio alimentare - a prevenire lo spreco alimentare. Questo, a livello globale, sommando perdite e sprechi lungo tutte le filiere ammonta a circa un terzo del cibo prodotto!

Non ultimo, grazie a prezzi più contenuti, si garantisce il diritto al cibo di qualità anche di chi versa in difficoltà economiche.

sostenibilità  
ambientale,  
sociale ed  
economica

frigo  
di comunità

L'idea del frigo di comunità (o frigo di quartiere) viene utilizzata in diverse città italiane ed estere. Uno degli esempi più recenti è quello che è stato realizzato grazie al lavoro di Re.Te. Ong presso il Boschetto nel quartiere Barriera di Milano a Torino.

In questo contesto 2 frigoriferi di comunità sono stati allestiti allo scopo di agevolare l'inclusione dei soggetti più vulnerabili attraverso pratiche agro ecologiche urbane ed al tempo stesso stimolare i valori di cittadinanza attiva. Le persone che hanno difficoltà di accesso al cibo, possono trovare in frigorifero frutta e verdura fresche, alimenti da banco frigo in eccedenza o dalla confezione non proprio perfetta, donate dai negozi cittadini.

sostenibilità  
ambientale,  
sociale ed  
economica

## slow food

Caterina e sua mamma Silvia hanno deciso di passare un weekend in montagna nelle valli Biellesi, una nel nord del Piemonte, decidendo di organizzare il viaggio seguendo Slow Food Travel Montagne Biellesi. Scegliendo così di soggiornare in un monastero-alpeggio e di visitare un lanificio storico lungo il torrente, e di mangiare cibi unici legati alle tradizioni dei paesi di montagna disseminati lungo queste valli. Caterina ha apprezzato particolarmente uno dei prodotti più caratteristici di queste zone cioè il burro a latte crudo dell'alto Elvo, Presidio Slow Food, ottenuto dall'affioramento della panna nel tradizionale fraidél, piccolo fabbricato in pietra attraversato da acqua sorgiva che caratterizza gli alpeggi della valle. Entusiasta dell'esperienza al ritorno a scuola ha detto a tutti i compagni e compagne di visitare il sito:

*Visita il sito*

Slow Food è un movimento globale in cui gli attivisti, organizzati in condotte, comunità e reti tematiche promuovono la difesa della biodiversità attraverso l'educazione del gusto e l'attività di advocacy, favorendo il dialogo tra la società civile e le istituzioni. Nel corso della sua storia, ha realizzato oltre 10.000 progetti in 160 Paesi e può contare su un milione di attivisti. Parte del movimento internazionale Slow Food è l'associazione nazionale Slow Food Italia, ente del Terzo settore.

*Leggi storia 1*

*Leggi storia 2*

vantaggio  
ambientale  
e sociale

## fast food

Il fast food è una forma di ristorazione basata sul consumo rapido ed economico di panini in locali gestiti da grandi catene internazionali. In Italia, anche storicamente, esiste il concetto di cibo di strada (chiamato solitamente, purtroppo, “street food”) che risponde all’esigenza di poter consumare cibo, generalmente spendendo poco e rapidamente tra un’incombenza ed un’altra (se si lavora) oppure tra una meta ed un’altra (quando si fa turismo). All’inizio del ‘900 imprenditori avveduti diedero vita alle prime catene di fast food ed altre nacquero verso la metà del secolo, ancora oggi esistenti. Il cibo di strada può essere di qualità oppure cibo spazzatura che, se abituale, rappresenta un vero e proprio attentato alla salute di intere comunità. Dopo le guerre del Golfo di inizio anni ‘90, con la ricostruzione arrivarono anche le catene fast food americane, stravolgendo le abitudini alimentari locali: oggi in Kuwait il 70% dei maschi sopra i 15 anni è obeso o sovrappeso. Nelle donne la percentuale sale all'80 per cento.

vantaggio economico

*Leggi storia 1**Leggi storia 2*

## alimentazione scolastica

Sono Giorgio e ho 8 anni e frequento la terza elementare. Abito a Barberino di Mugello e adoro il cibo della mensa della mia scuola! Mi piace perché ogni giorno c’è qualcosa di nuovo, buono e tipico. Mangiamo anche prodotti raccolti da noi dalle piante: mi piace perché con i compagni mi diverto e imparo com’è il cibo prima di arrivare nel piatto. Sono pochissimi i bambini che non amano mangiare a scuola. Mia mamma mi ha sempre detto che non si può dire che un cibo piace, soprattutto senza averlo assaggiato, e che il cibo è un bene che non va buttato via. E io cerco di farlo... però per quelle volte che ci sono gli spinaci, che proprio non mi vanno giù da soli, ho fatto un patto con la mia compagna Vale: lei prende i miei spinaci e in cambio mi dà i fagiolini. Così non sprechiamo niente!

vantaggio sociale

*Leggi storia 1**Leggi storia 2*

Una vacca da latte beve duecento litri di acqua al giorno, cinquanta litri un bovino da carne o un cavallo, venti litri un maiale adulto e circa dieci una pecora adulta.

A Genova RICIBO mette in rete più di 220 realtà che si occupano del recupero di eccedenze alimentari e di distribuire cibo alle persone in difficoltà economica:

<https://www.ricibo.org/>

Elisa Nicoli (autoproduzioni ed eco minimalismo) e Silvia Moroni (Parla sostenibile, impatto ambientale del cibo e dei vestiti) sono alcuni youtuber che parlano in varie forme di sostenibilità.

Il **last mile delivery** (consegna dell'ultimo miglio) ammonta a circa il **28% del costo complessivo di consegna**, ma contribuisce anche a circa il **30% delle emissioni di CO2 di una città**. Per questo sempre più aziende stanno investendo in veicoli elettrici e ibridi per le proprie consegne: questa soluzione riduce drasticamente le emissioni di CO2 e l'inquinamento acustico, nonché i costi operativi complessivi.

Ci sono tante APP che servono per aiutarci a non sprecare cibo (Too good to go, Phenix, Myfood, Sprecometro, Svuotafrigo), oppure a trovare quali cibi sono più sani controllando le etichette (Yuka, Edo, Open Food Facts) oppure a capire quali rifiuti inserire nel posto giusto (Junker) ed anche una applicazione che permette di trovare le **realtà che applicano i principi dell'economia circolare** realizzando prodotti e servizi a basso impatto ambientale (Mercato Circolare)

Secondo un rapporto stilato da Oxfam, **le dieci più grandi aziende alimentari del mondo emettono ogni anno 263,6 milioni di tonnellate di gas serra**. Prese tutte quante insieme, se fossero una nazione queste industrie sarebbero il 25° paese più inquinante al mondo.

Lo sai che esiste il **food packaging riutilizzabile per asporto e delivery**? A produrlo è **AROUND** è una società benefit di Firenze nata 2021 dall'idea avuta nel 2020, durante il primo lockdown, da Giulia Zanatta, Daniele Cagnazzo e Alberto Garuccio quando... costretti in casa dalla pandemia e sommersi dal volume di packaging usa e getta derivante dai servizi di delivery e take-away hanno riflettuto e hanno detto *Basta!* oltre che *Si può fare!*

I granchi blu sono originari delle coste occidentali del continente americano ma **sono arrivati anche nel Mar Mediterraneo, come specie aliena, trasportati con le “acque di zavorra” delle navi**, ossia le acque di cui vengono riempite le cisterne delle grandi navi per stabilizzare lo scafo. UNO dei TANTI disastri ambientali collegati alle attività umane. Il granchio blu inizia ad essere apprezzato in cucina anche da noi, ma questo non *consola* l'ecosistema marino in cui non ha predatori, si riproduce a dismisura e fa razzia di cozze, vongole, telline e ostriche, in parte anche di crostacei e, in misura minore, di piccoli pesci.

Una mucca emette **tra i 70 e i 120 kg di metano (potente gas climalterante) all'anno**. Gli allevamenti intensivi da soli sono responsabili del 14,5% delle emissioni totali di gas serra (e il 40% dei terreni è coltivato per la produzione di mangimi per animali)

Il 60% della biomassa rappresentata dai mammiferi presenti sul pianeta è costituito da bovini e suini da allevamento, il 36% da umani e appena il 4% da mammiferi selvatici. E cosa dire del numero di polli e anatre allevati e macellati ogni anno? Parliamo di 77,3 miliardi di animali (Dati One Word Data)

Essere vegetariani, vegani o flexetariani? Dal punto di vista alimentare le persone vegetariane non mangiano carne e pesce, mentre quelle vegane oltre a questo non utilizzano i prodotti di derivazione animale in genere. Quindi non consumano nemmeno, ad esempio, uova, latte e derivati e miele.

I **veicoli elettrici** sono incredibilmente **efficienti** perché sono in grado di convertire oltre il 77% dell'energia elettrica proveniente dalla rete in potenza motrice, mentre i veicoli convenzionali a benzina e gasolio convertono solo il 12-30% dell'energia. Inoltre, i veicoli elettrici consumano meno energia nel traffico cittadino, che comporta continue interruzioni e ripartenze. Non disponendo di un sistema di scarico, funzionano in modo fluido e silenzioso, riducendo l'inquinamento acustico e quello atmosferico (emissioni di polveri sottili pari a zero in città, dove le si utilizza).



Con il termine **salmonella** si indica il **batterio che causa la salmonellosi** e deriva dal nome dello scienziato, **Daniel Elmer Salmon**, che nel 1886 ne scoprì l'esistenza. I cibi in cui può presentarsi il batterio sono **l'acqua contaminata, le uova** (attenzione quando le rompete che il guscio non venga a contatto con l'interno), **il latte crudo o non pastorizzato, la carne poco cotta, la frutta** tagliata con coltelli contaminati, **preparati per dolci e creme, salse e condimenti per insalate**.

F.A.O. è la sigla di Food and agriculture organization ("Organizzazione per l'alimentazione e l'agricoltura"), l'agenzia delle Nazioni Unite in prima linea nella lotta contro la fame. La FAO, il cui motto latino è Fiat panis ("che ci sia il pane"), ha sede a Roma e si occupa di agricoltura e di produzione alimentare, specie per quanto riguarda i paesi in via di sviluppo. Obiettivo della FAO è la promozione di pratiche agricole più efficienti e la lotta contro disastri naturali di vario tipo, attraverso una maggiore informazione.

Il **greenwashing** è una pratica "furbetta" volta a far apparire i marchi più sostenibili di quanto non siano in realtà. Può comprendere strategie di marketing e pubblicità, trovate di pubbliche relazioni o semplicemente la modifica del copy sulle confezioni o dell'intero packaging di un prodotto esistente, pur continuando a utilizzare ingredienti o pratiche di produzione non sostenibili.

Si tratta quindi di un espediente ingannevole diretto ai consumatori che preferiscono acquistare beni e servizi da marchi attenti all'ambiente. Mentre le aziende che praticano il greenwashing finiscono spesso per spendere più tempo e denaro per promuoversi come "green/eco-friendly" che per minimizzare effettivamente il proprio impatto ambientale.

**Ecolabel UE** è il marchio di qualità ecologica dell'Unione Europea (Ecolabel UE) che contraddistingue prodotti e servizi che, pur garantendo elevati standard prestazionali, sono caratterizzati da un ridotto impatto ambientale durante l'intero ciclo di vita. È un'etichetta ecologica volontaria, basata su un sistema di criteri selettivi, definiti su base scientifica, che tiene conto degli impatti ambientali dei prodotti o servizi, sottoposta a certificazione da parte di un ente indipendente (organismo competente). Tutte le informazioni al sito:

<https://www.isprambiente.gov.it/it/attivita/certificazioni/ecolabel-ue>

*Il gioco è stato realizzato nell'ambito del progetto "In Cibo Civitas: Empowerment, Azioni, Territorio per una cittadinanza che nutre il futuro", promosso da Associazione LVIA in collaborazione con Slow Food Italia, Comune di Torino, Comune di Castelbuono, Comune di Firenze, Comune di Forlì, Comune di Cesena, Comune di Cuneo, Comune di Borgo San Lorenzo, ImpactSkills, Università degli Studi di Torino (UniTo), Dipartimento di Filosofia e Scienze dell'Educazione (DISEF), con il sostegno dell'Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo.*