

Il Comune di Formigine è impegnato da molti anni nel campo dell'educazione alimentare e di orientamento ai consumi.

Con il sostegno della Provincia di Modena ha realizzato numerose iniziative e svolge con continuità, nelle scuole del territorio, progetti di qualificazione scolastica finalizzati all'assunzione di corrette abitudini alimentari e alla valorizzazione del consumo di prodotti biologici.

Questo forte e costante impegno dall'Amministrazione è testimoniato anche nell'ambito delle mense scolastiche con la progressiva introduzione, per la produzione dei menù scolastici, di materie prime provenienti da agricoltura biologica e lotta integrata.

In occasione del 16° Congresso Mondiale dell'Agricoltura Biologica che si svolge a Modena nella settimana dal 16 al 24 giugno, il servizio Ambiente del Comune di Formigine organizza una settimana di eventi che si terranno presso il CEA "Il Picchio" nel Parco di Villa Gandini, finalizzata alla promozione di un'educazione al consumo consapevole e all'adozione di corretti comportamenti alimentari e nutrizionali, attraverso la conoscenza e il consumo di prodotti ottenuti nel rispetto dell'ambiente e della salute.

Il programma della settimana è ricco di eventi: incontri con esperti in scienze dell'alimentazione, medici nutrizionisti e dietologi, laboratori di educazione alimentare, spettacoli per i bambini e cineforum.

L'alimentazione basata su cibi vegetali si sta rivelando una valida alternativa alla dieta occidentale, responsabile delle principali malattie che affliggono le società ricche. Se i prezzi elevati delle carni non costringono a cambiare le abitudini alimentari, forse sarà tutto l'insieme - la combinazione di deforestazione, inquinamento, cambiamento del clima, carestia, malattie cardiache e crudeltà sugli animali - a incoraggiare gradualmente qualcosa di molto semplice: mangiare più vegetali e meno animali.

The New York Times, (28 gennaio 2008)



Provincia
di Modena

Info

URP 059 416333 - 416328

Ambiente 059 416344 - 416313

ambiente@comune.formigine.mo.it



**Noi siamo
quello che mangiamo**

in collaborazione con



Giugno 2008

Centro Educazione Ambientale "Il Picchio"
Barchessa di Villa Gandini via S. Antonio 4/A - Formigine



Venerdì 6 giugno

Ore 21.00

Centro Educazione Ambientale

“Cibo e benessere: le basi scientifiche per una corretta alimentazione”

Conferenza

Le Linee Guida per una dieta varia e bilanciata volta a ridurre il rischio delle più frequenti patologie cronico-degenerative del nostro secolo: diabete, sovrappeso, ipercolesterolemia, osteoporosi, gotta, ipertensione arteriosa, demenze e tumori.

Impariamo a leggere le etichette, conoscere gli ingredienti ed interpretare le tabelle nutrizionali all'insegna di un'alimentazione sana, gustosa e rispettosa della propria salute, di quella del pianeta e degli animali.

Relatrice: d.ssa Michela De Petris, *medico chirurgo, specialista in Scienza dell'Alimentazione, ricercatrice presso l'Istituto Nazionale dei Tumori e l'Ospedale San Raffaele di Milano, medico della Società Scientifica di Nutrizione Vegetariana.*

A seguire: spuntino vegetariano



Sabato 7 giugno

Ore 17.00

Centro Educazione Ambientale

“Curarsi con il cibo. Alimentazione vegetariana: salute ed etica”

Conferenza

L'alimentazione basata su cibi vegetali si sta rivelando una valida alternativa alla dieta occidentale, responsabile delle principali malattie che affliggono le società ricche. Durante l'incontro saranno passati in rassegna i più rilevanti aspetti scientifici dell'alimentazione vegetariana e i suoi risvolti etici.

Relatrice: d.ssa Luciana Baroni, *medico neurologo, geriatra, nutrizionista, Presidente Società Scientifica di Nutrizione Vegetariana (www.scienzavegetariana.it).*

A seguire: aperitivo vegetariano



Sabato 7 giugno

Ore 17.00

Spazio Giovani

“A merenda con i sensi”

Laboratorio per bambini dai 6 ai 9 anni

Dedichiamo ai bambini un laboratorio per scoprire gli alimenti attraverso i cinque sensi, perché il buon cibo è un'esperienza sensoriale completa: si gusta, si osserva, si fiuta, si tocca e a volte si ascolta!

L'associazione Overview e la cooperativa Vagamondi di Formigine saranno presenti con uno stand informativo.



Domenica 8 giugno

Ore 17.00

Area antistante il CEA

“Mangio e gioco!”

Spettacolo sul cibo e il rituale del pasto per bambini da 1 a 4 anni

di e con *Elisa Fontana*

Un tavolino, un bavaglino, un bicchiere d'acqua, un piatto. Frutta, verdura, pappette, purè. Mi preparo, mi siedo e mangio. D'un tratto però un'arancia si trasforma in un topolino e scappa, gioca, la rincorro, l'acchiappo e rido. La tovaglia si trasforma in un vestito, il tavolino in un castello.

Musica, suoni e movimento per un pranzo che diventa un divertente palcoscenico su cui si rincorrono mille personaggi.

Uno spettacolo studiato per bambini piccoli, in cui il linguaggio espressivo si fa gesto, movimento e musica: una presenza narrativa in cui la parola interviene pochissimo, lasciando spazio a tutti gli altri canali espressivi che il corpo può esprimere.

Uno spettacolo in cui l'attrice entra in empatia con i bambini in un tempo dilatato, morbido e accogliente.

Al termine dello spettacolo l'attrice si fermerà con i bambini per un momento di gioco.



Venerdì 13 giugno

Ore 21.00

Centro Educazione Ambientale

Proiezione del film

“Fast Food Nation”

Dal romanzo di Eric Schlosser



L'universo dei mattatoi e del marketing alimentare attraverso tre storie che si intrecciano e che mostrano le conseguenze dell'industria fast food sulla società e sulla salute.

Una vibrante denuncia contro lo sfruttamento degli immigrati clandestini e le inammissibili condizioni igieniche delle catene alimentari.

Richard Linklater si è ispirato al libro-inchiesta omonimo

scritto da Eric Schlosser. Invece di trasformarlo in un documentario ha deciso di trarne una fiction con attori noti. Dopo “SuperSize Me” parte un altro attacco conto le catene di fast food. Se queste si giustificano dicendo che è grazie a loro che i meno abbienti possono nutrirsi di carne a un prezzo contenuto, Linklater non è dello stesso avviso. Decide di dirlo seguendo un doppio binario. Segue il percorso della carne animale mostrando l'immacolata asetticità degli spazi in cui la si macella ma anche la scelta di parti di scarto finalizzate alla produzione degli hamburger. Ma, e questo rafforza la denuncia, segue anche la strada che la 'carne' umana (i lavoratori clandestini) si trova costretta a percorrere tra umiliazioni e rischi.

Tutte le iniziative sono ad ingresso gratuito

Per le iniziative rivolte ai bambini è necessaria la prenotazione.

Prenotazioni: numero verde 800.855811, dalle 10.00 alle 13.00 dal lunedì al venerdì. In caso di rinuncia è gradita la comunicazione.