



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale



MINISTERO DELL' ISTRUZIONE
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
ISTITUTO COMPrensIVO "VIA BOCCEA 590"
Distretto XXVI - Municipio XIII - Via Boccea, 590 - 00166 Roma
Codice Fiscale 97200630586 - Codice Scuola RMIC84400N
Tel. 06/61568029 - Peo : rmic84400n@istruzione.it Pec : rmic84400n@pec.istruzione.it
www.icviaboccea590.edu.it

COMUNICAZIONE DEL 4.03.2022

**Ai Genitori
Ai Docenti
Al sito**

OGGETTO: Settimana GREEN FOOD 7-11 marzo 2022

Si allega circolare del Comune di Roma Ufficio Programmazione Alimentare del 4/3/2022, relativa all'oggetto, con la locandina e l'opuscolo informativo.

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Ermenegilda Esposito

(firma autografa sostituita a mezzo stampa, ex art. 3, co. 2, D.lgs. 39/93)

**Ai Direttori dei
Municipi Roma II-IV-VI- VII-VIII-IX-
X-XI-XII-XIII-XIV**

**Ai Direttori di Direzione
Socio-Educativa
Municipi Roma II-IV-VI- VII-VIII-IX-
X-XI-XII-XIII-XIV**

**Ai Funzionari dietisti dei Municipi
Roma II-IV-VI- VII-VIII-IX-X-XI-XII-
XIII-XIV**

**e, p.c. All'Assessora alla Scuola, Lavoro
e Formazione professionale**

**Oggetto: Campagna GREEN FOOD WEEK il cibo amico del pianeta – settimana dal 7 al 11
marzo 2022**

Con la presente lo scrivente Dipartimento comunica di essere stato invitato a partecipare all'iniziativa GREEN FOOD WEEK il cibo amico del pianeta, che si terrà dal 7 all'11 marzo p.v. e che si **inserisce nella settimana di "M'illumino di meno"**.

La suddetta campagna, capitanata da 9 Comuni italiani (Fano, Bergamo, Bolzano, Cremona, Mantova, Parma, Rimini, Trento, e i Comuni della cintura fiorentina guidati da Sesto Fiorentino) con il coordinamento di Foodinsider.it, si pone l'obiettivo di promuovere scelte alimentari sane e sostenibili, attraverso la somministrazione nelle mense scolastiche di pasti a basso impatto ambientale.

L'Amministrazione ritiene opportuno partecipare alla suddetta iniziativa, al fine di sensibilizzare i bambini e le bambine di Roma all'importanza di effettuare scelte alimentari consapevoli, tenuto conto dell'impatto che le stesse hanno sull'ambiente e della possibilità di contribuire, in tal modo, agli obiettivi di riduzione dell'emissione di gas serra, che rappresentano una delle sfide più importanti per le generazioni future.

Si tratta di una proposta dall'alto valore simbolico, che intende per una settimana unire i bambini delle scuole, ma anche studenti universitari e consumatori in generale.

Considerato che Roma Capitale adotta già per il servizio di ristorazione scolastica, erogato nei nidi e nelle scuole del territorio capitolino, un menu a basso impatto ambientale, il Dipartimento ritiene prendere parte all'iniziativa nella giornata (ricompresa nella settimana dal 7 all'11 marzo), in cui è previsto il seguente menu:

Minestra di legumi
Formaggio o Uova
Contorno
Pane
Frutta

prevedendo il seguente calendario di partecipazione:

Lunedì 7 marzo Municipi VII e XI

Martedì 8 marzo Municipi IV, VI e XIII

Mercoledì 9 marzo Municipio XII
Giovedì 10 marzo Municipi VIII e X
Venerdì 11 marzo Municipi II -IX e XIV

Pertanto, si richiede ai Municipi in indirizzo di inoltrare la presente nota ai Dirigenti Scolastici e alle POSES affinché, nelle giornate sopra individuate, possano organizzarsi per affrontare il tema della riduzione delle emissioni antropogeniche di gas serra nell'atmosfera causate dalla produzione alimentare.

A supporto dell'iniziativa si allega un KIT elaborato da Foodinsider che comprende una locandina da affiggere all'ingresso della mensa scolastica e un opuscolo che può essere utilizzato per approfondire le sopra citate tematiche e spiegare perché mangiare più legumi, miglio e prodotti di origine biologica apporti significativi benefici sia alla salute dell'uomo che del pianeta.

Si inoltra il link in cui è possibile trovare tutte le informazioni relative all'iniziativa <http://www.foodinsider.it/>

L'occasione è gradita per porgere cordiali saluti

Responsabile Unico del Procedimento

Posizione Organizzativa Pianificazione, programmazione, governo, monitoraggio ed efficientamento del servizio di ristorazione educativo – scolastica nei nidi, nelle scuole dell'infanzia e nella scuola dell'obbligo

Dott.ssa Sabrina Scotto Di Carlo

Il Direttore
Alessia Pipitone



GREEN FOOD WEEK

LA NOSTRA MENSA OGGI
PROPONE CIBO BUONO
PER NOI E PER IL PIANETA

ECCO IL **MENÙ ECOLOGICO**
SERVITO A PIÙ DI 100.000
BAMBINE E BAMBINI GRAZIE A
QUESTA INIZIATIVA VIRTUOSA

menu



Scopri di più



FOODINSIDER.IT

GREEN FOOD WEEK



DAL 7 ALL'11
MARZO 2022

IL CIBO AMICO DEL PIANETA

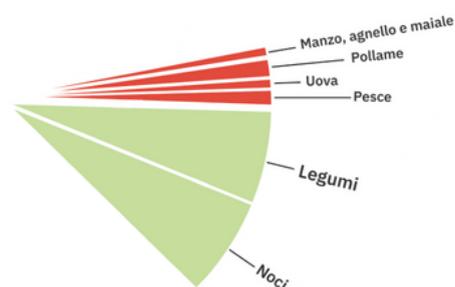
IL CIBO E LA SCIENZA



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.



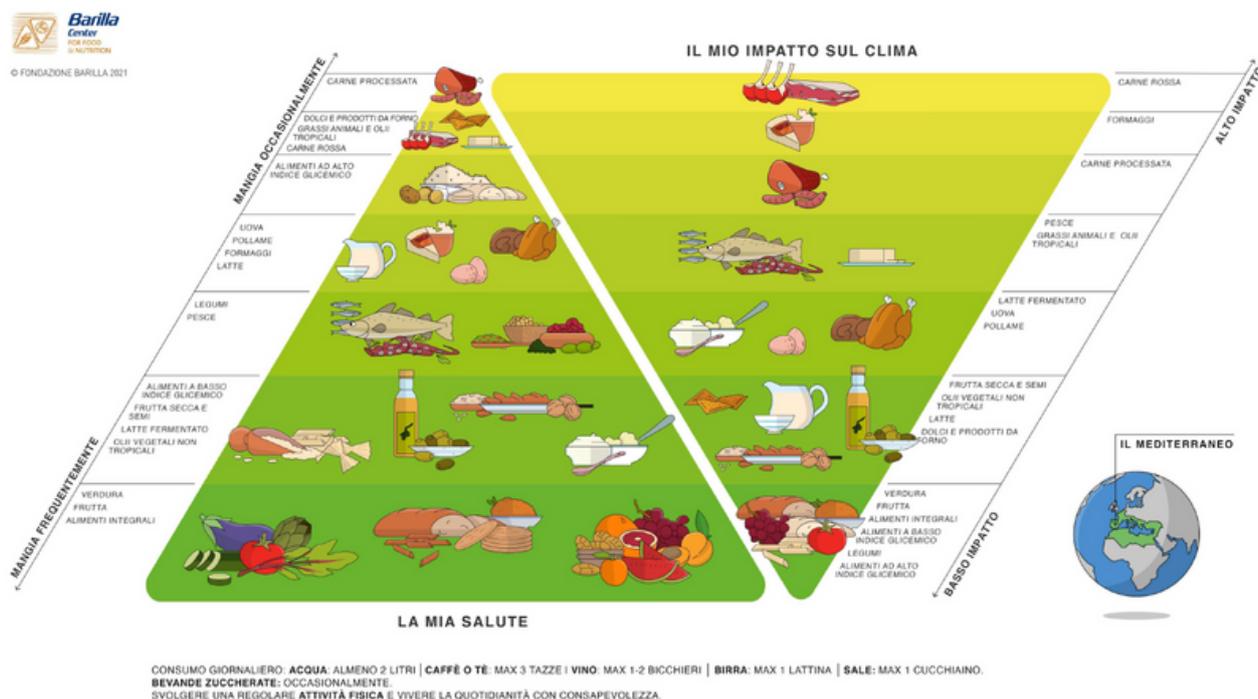
Le raccomandazioni si possono sintetizzare con l'immagine di un piatto a cui dovremmo fare riferimento, che specifica le categorie di cibo da privilegiare nella nostra dieta. Il modello restituisce l'idea che **il consumo di prodotti animali debba essere ridotto al minimo**, mentre il consumo globale 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

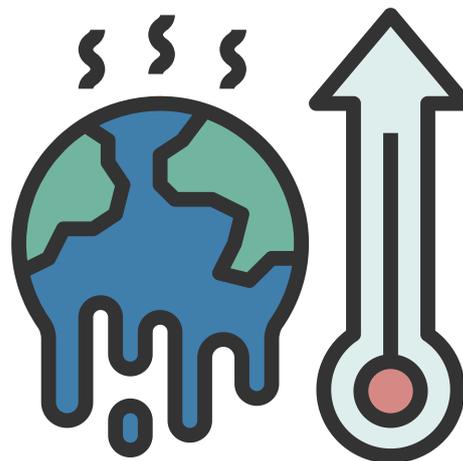
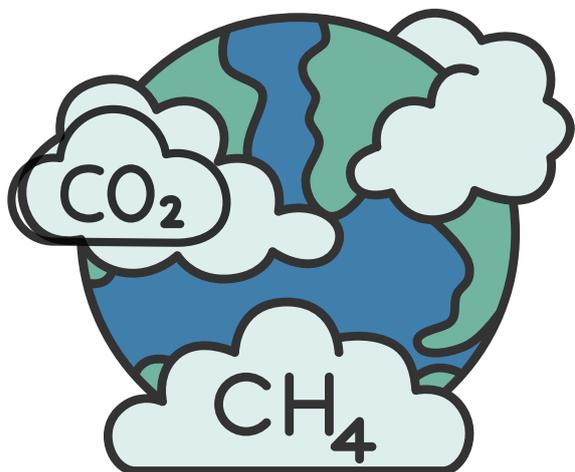
DERIVATI ANIMALI 58%

Altri alimenti 42%

Metà delle emissioni degli allevamenti dipende dai ruminanti

BOVINI E OVINI 50%

Altri animali 50%

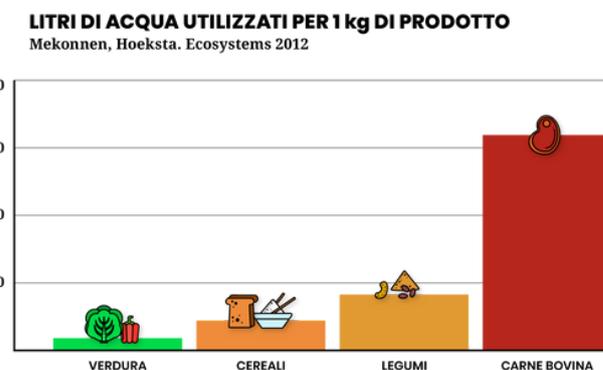
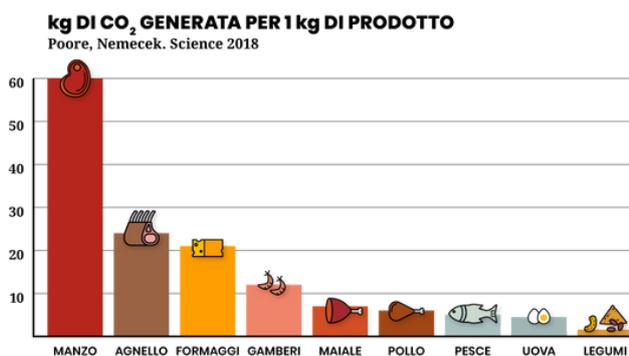


I LEGUMI, CIBO DEL FUTURO



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.



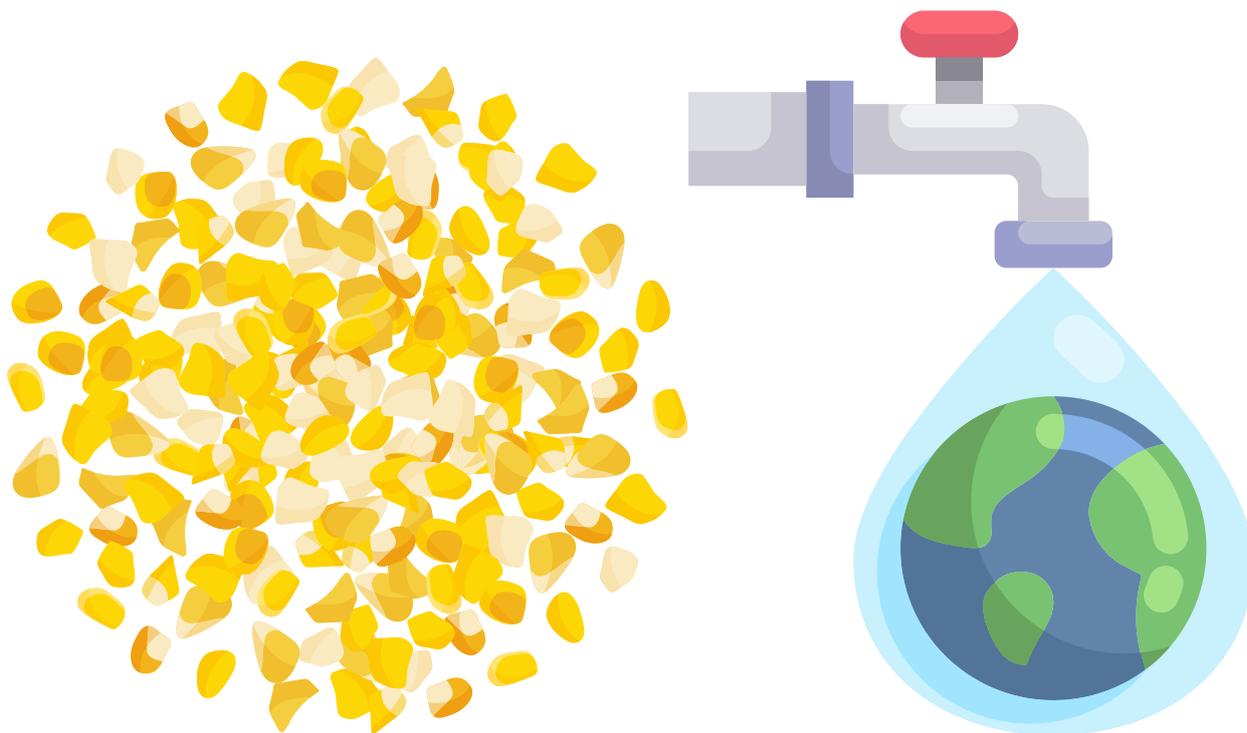
Scegliere i legumi al posto della carne ci permette anche di evitare di inquinare con i gas serra che derivano dagli allevamenti, che pesano per il 15% su tutti i gas di origine antropica emessi in atmosfera. I contributi dei legumi nella mitigazione dei cambiamenti climatici non finiscono qui: **richiedono 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