

Tematiche

Sistemi-Cibo

I sistemi relativi al cibo sono sistemi complessi che vanno dalla produzione agricola, alla trasformazione, il confezionamento, la distribuzione, il consumo,....

Spunti

- In ogni realtà territoriale possono essere presenti uno o più dei segmenti.
- I vari segmenti sono tra loro correlati e difficilmente si possono risolvere i problemi di un segmento senza impattare sugli altri.
- La globalizzazione può essere diversa per i vari tipi di segmenti
- La qualità complessiva dipende da tutti i segmenti (e non può risolversi affrontandone uno solo)

Agricoltura/Allevamento

La produzione agricola e l'allevamento sono specifici di ogni territorio. Ci possono essere vari elementi che li caratterizzano e situazioni.

Spunti

- Agricoltura/Allevamento tradizionale
- Aspetti paesaggistici correlati all'agricoltura/all'allevamento
- Agricoltura/Allevamento attuale
- Tecniche di agricoltura/allevamento
- Tipologia di aziende agricole/pastorizie
- Aspetti socioeconomici della produzione
-sostenibilità, biodiversità

Trasformazione

I prodotti agricoli spesso vengono trasformati. La trasformazione ne favorisce il consumo o la distribuzione, ma ne può alterare le caratteristiche

Spunti

- Dove e come vengono trasformati i prodotti agricoli locali?
- Ci sono industrie di trasformazione in luogo
- Benefici e problemi della trasformazione
- Globalizzazione della trasformazione

Industria del cibo

L'industria del cibo produce molti dei prodotti alimentari che oggi vengono consumati (confezionati, surgelati, inscatolati, ...)

Spunti

- Come lavorano le aziende che producono il cibo
- Caratteristiche dei processi e del cibo prodotto
- Localizzazione/globalizzazione

Distribuzione alimentare

La distribuzione consente di far arrivare al consumatore i prodotti alimentari (freschi o conservati in qualche modo). Ci sono varie tipologie di distribuzione, ciascuna con le sue caratteristiche.

Spunti

- Grande distribuzione, piccola distribuzione, farmer market
- Quale prodotti si trovano distribuiti (locali, globali)
- Convenienza, qualità
- Biodiversità dei prodotti offerti

Preparazione del cibo

I prodotti agricoli spesso vengono trasformati. La trasformazione ne favorisce il consumo o la distribuzione, ma ne può alterare le caratteristiche

Spunti

- cucina/ ricette
- tradizione/innovazione
- luoghi della preparazione: casa, scuola, mense, ...
- ristorazione

Nutrizione

Sono note le caratteristiche di una nutrizione salutare ed efficace. Molte volte le raccomandazioni non possono (non si vogliono) applicare.

Spunti

- Tipologie di diete
- Dieta a scuola e/o in famiglia
- Tradizione rispetto attualità

Biodiversità

La biodiversità vuol dire preservare il numero di diverse specie viventi: vegetali o animali. La biodiversità è importante ovunque: in natura, in agricoltura, nel cibo che viene consumato.

Spunti

- Biodiversità nel territorio
- Biodiversità nel cibo consumato
- Biodiversità nel passato rispetto a quella attuale

Sostenibilità

La sostenibilità vuol dire fare in modo di preservare le risorse in senso globale. La sostenibilità può riguardare tutti gli aspetti di un sistema-cibo.

Spunti

- Consumo di energia
- Uso dell'acqua
- Aspetti socio/economici
- Smaltimento dei rifiuti
- Emissione di CO2 e gas serra

Smaltimento/riciclo/sprechi

Gli “avanzi” ed anche gli “scarti” o il materiale utilizzato (ad esempio nel packaging) devono essere smaltiti: con costi e danni all'ambiente. Poi succede che si sprechino risorse ancora utilizzabili.

Spunti

- Smaltimento a scuola, in famiglia, nel territorio
- Riciclo a scuola, in famiglia nel territorio
- Sprechi che si possono evitare

Eccesso/fame

Il paradosso del mondo moderno è che situazioni di consumo eccessivo (o sbagliato) di cibo convivono con povertà e fame.

Spunti

- Eccessi/fame nel territorio
- Eccessi/fame nel mondo
- Paradossi, problemi, soluzioni

Il ruolo della donna

Il ruolo della donna, nel passato e oggi, nelle attività legate all'agricoltura, alla produzione del cibo, alla cucina, alle scelte nutrizionali.

Spunti

- Tradizione, innovazione
- Cucina , ricette
- Organizzazione familiare
- Tecniche di agricoltura, allevamento
- Aspetti socio economici della produzione