

## **XI Forum Internazionale dell'Informazione per la Salvaguardia della Natura Convegno "SPRECO DI RISORSE: facciamo il punto"**

Lo spreco di cibo e di risorse è stato il tema principale affrontato all'XI Forum Internazionale dell'Informazione per la Salvaguardia della Natura, tenutosi all'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli, dall'8 all'11 ottobre 2014, organizzato dall'associazione di giornalismo ambientale Greenaccord Onlus e dal Comune di Napoli.

Nei quattro giorni di dibattiti e confronti, alcuni dei massimi esperti mondiali di agricoltura, nutrizione, tutela degli ecosistemi e utilizzo razionale delle risorse, si sono confrontati con una platea composta da oltre cento giornalisti provenienti da una cinquantina di Paesi da tutti i continenti e una cinquantina di studenti di dieci istituti superiori della Campania, invitati a seguire i lavori, grazie a un progetto di educazione ambientale del Ministero dell'Ambiente e realizzato con l'Ufficio Scolastico Regionale della Campania.

Le tematiche affrontate sono servite a fotografare la situazione mondiale delle produzioni agricole, a presentare i dati più aggiornati su malnutrizione e obiettivi di riduzione della fame, a riflettere sull'attuale assetto economico e sul ruolo delle multinazionali del cibo, a indagare con cifre e dati i vantaggi degli investimenti a tutela degli ecosistemi e delle produzioni agricole di qualità.

Un gruppo di alunni del Liceo Scientifico Miranda, coordinati dalla prof.ssa Del Prete Mariagrazia (referente del progetto), hanno preso parte ai 4 giorni di lavori, insieme anche ad altri docenti, ed hanno realizzato diverse interviste a giornalisti, organizzatori ed esperti; inoltre col materiale raccolto hanno prodotto un video-report che hanno presentato al convegno organizzato nella scuola dal titolo: "Spreco di risorse...facciamo il punto" tenutosi nell'auditorium del Liceo il 16 Dicembre 2014.

Al convegno, presieduto dalla dirigente scolastica, prof.ssa Nunzia Mallozzi, sono intervenuti il dott. Antonio D'Angelo, referente dell'associazione culturale Greenaccord, Andrea Masullo professore di sostenibilità ambientale all'Università di Camerino.

Coordinati dalle prof.sse. Mariagrazia Del Prete e Antonietta Ciampa diversi docenti hanno collaborato con entusiasmo ed insieme agli alunni hanno organizzato il buffet "La terra dei sapori", con prodotti della cucina tipica locale.

Le tematiche trattate sono state:

Biodiversità a rischio: I  $\frac{3}{4}$  dell'alimentazione mondiale si basa su 12 specie agricole con il rischio della perdita di specie che meglio si adattano ai diversi ecosistemi e la standardizzazione di gusti.

Cambiamenti climatici e l'aumento di temperatura della terra, dovuti alla maggiore emissione di CO<sub>2</sub> nell'atmosfera, hanno condizionato la resa delle colture agricole e causato la riduzione delle aree coltivabili.

Spreco di risorse: secondo Gardner (direttore del Worldwatch Institute) cementificazione galoppante, diffusione dei biocarburanti e crescita della popolazione mondiale rischiano di mettere in crisi l'intero ecosistema terrestre se non si verifica un cambio di approccio economico, industriale, culturale.

Sicurezza alimentare mondiale. Ren Wang (FAO): "Sicurezza alimentare mondiale a rischio a causa di Ebola"

Fame: come contrastarla?: a) Filiera antifame b) Nuovo modello agricolo ed economico

I ragazzi hanno recepito il messaggio "cittadini e giornalisti come sentinelle per arrivare a risultati concreti" e si sono chiesti come potevano essere affrontati problemi di così grande portata. Hanno concluso che ognuno di noi si deve sentire responsabile, prendersi cura delle risorse della terra e utilizzarle in modo intelligente.

"E' necessario recuperare e riutilizzare terre abbandonate e incolte e ridurre la cementificazione" come ha detto loro Gardner (direttore del Worldwatch Institute) in una intervista e hanno individuato alcune esperienze concrete che vanno in tal senso.

-Breeding, la start up contro gli sprechi di cibo ha vinto il Premio NON SPRECARE 2014. Il progetto è nato dalla volontà di un gruppo di giovani che hanno ideato una piattaforma digitale che permette una interazione tra commercianti e associazioni allo scopo di ridurre gli avanzi di fine giornata e destinarli alle associazioni del terzo settore. Gli esercenti a fine giornata possono segnalare le rimanenze alimentari attraverso una piattaforma facile e semplice da usare. E contemporaneamente le Associazioni del Terzo Settore impegnate nella lotta alla povertà, vengono avvisate di queste giacenze in tempo reale.

-Orti sociali: Il complesso di Teverolaccio, sottratto al degrado da volontari di Legambiente in collaborazione con l'associazione Geofilos e il Comune di Succivo, accoglie l'Ortaccio, 18 orti sociali destinati ad anziani pensionati di Succivo che, attraverso pratiche di agricoltura Biologica,

stanno coltivando e producendo specialità tipiche locali. Gli stessi anziani collaborano alla realizzazione di laboratori didattici con le scuole al fine di tramandare alle nuove generazioni le pratiche agricole tradizionali.

Alla fine i ragazzi hanno proposto due azioni virtuose da portare avanti nella scuola:1)I guardiani della luce.Ogni classe si impegna a nominare un responsabile che si impegnerà a spegnere le luci della propria classe quando suona la campanella di fine lezioni,quando la classe è in palestra,quando la giornata è soleggiata ed è possibile illuminare l'aula con la luce solare.2)Beviamo l'acqua della scuola.Si farà richiesta di creare una fonte d'acqua comune ( senza che passi per il serbatoio) all'interno della scuola in modo da ridurre il consumo di plastica e, contemporaneamente, bere acqua più buona.