



CICLO DI INCONTRI SU «L'ETICA DELLA COMUNICAZIONE PER LA TRANSIZIONE VERSO STILI ALIMENTARI PIU' SALUTARI E SOSTENIBILI

QUARTO SEMINARIO: le nuove tecniche di informazione

PROF. SIMONA CASTALDI

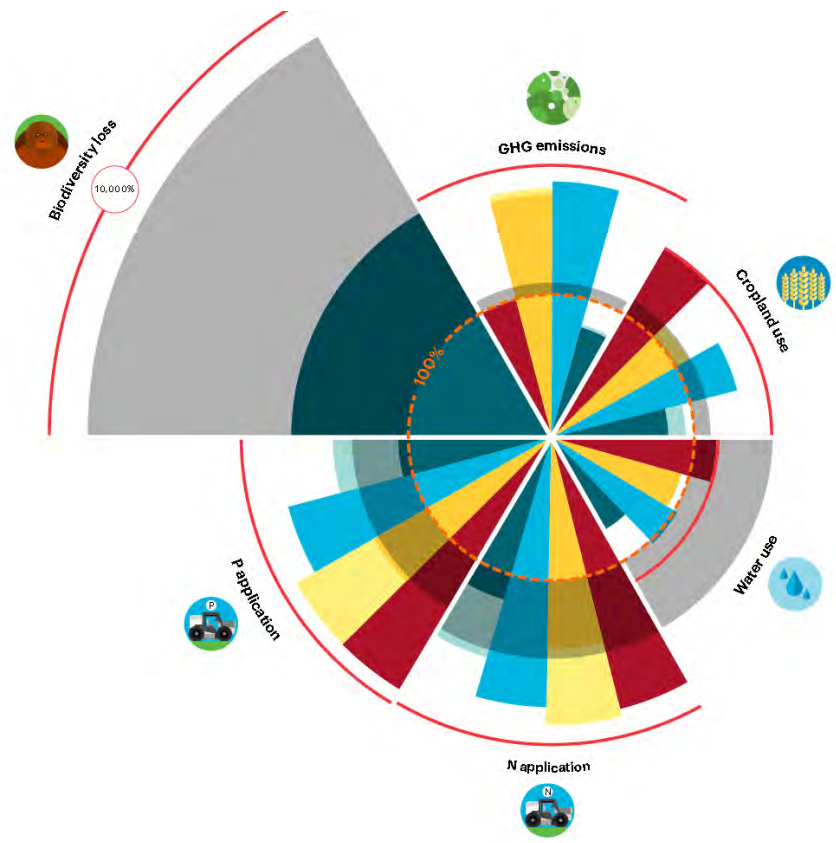
UNIVERSITA' DEGLI STUDI DELLA CAMPANIA LUIGI VANVITELLI/PROGETTO SWITCH



Switching European food systems for a just, healthy and sustainable dietary transition through knowledge and innovation

<https://switchdiet.eu/>

Il mangiare come gesto ecologic



List of indicators for Sustainability Score of FOOD PRODUCTS



SWITCH

Environmental	Socio-cultural	Economic
GHG emissions	Regional/local origin, short supply chains, reconnection consumer-producer	Food affordability (price)
Land footprint	Socially-fair production	Contribution to local/regional economy
Water footprint Blue water	Reduction of food losses and food waste	
Organic production (no use of agrochemicals)	Fostering food culture, local traditional knowledge, food sovereignty	
Agrobiodiversity (agroecological diversified production)	Food access for vulnerable groups	
Sustainable fish consumption labels or indications		

Quali elementi contribuiscono ad una transizione alimentare giusta, sana e sostenibile?



1

Un piano alimentare corretto



2

Un incremento di prodotti alimentari prodotti in maniera sostenibile nel nostro carrello della spesa ad un prezzo accessibile

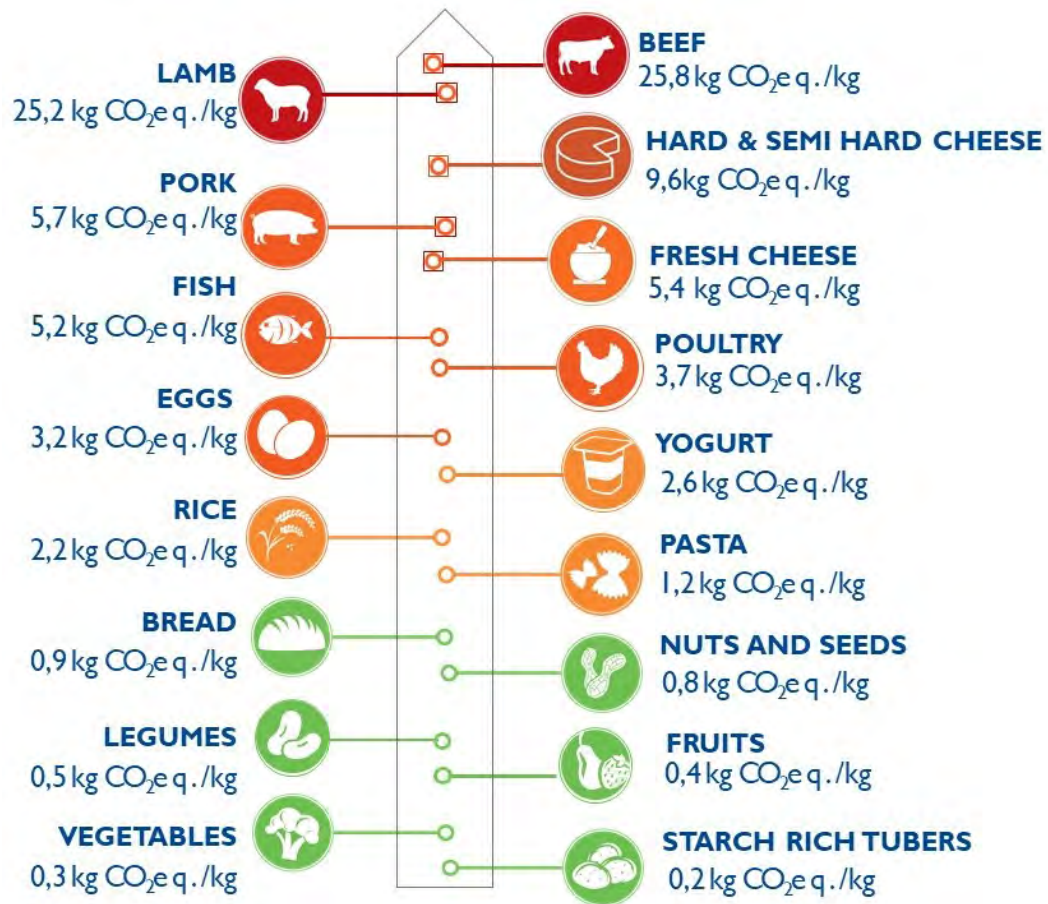


3

Un incremento dell'offerta sana e sostenibile nella nostra esperienza culinaria/alimentare a prezzi accessibili



Diversi alimenti hanno diverso impatto climalterante



SCIENTIFIC DATA

OPEN DATA DESCRIPTOR
A multilevel carbon and water footprint dataset of food commodities

Tashina Pettersson¹, Luca Secondi², Andrea Magnani³, Marta Antonelli⁴, Katarzyna Dembek⁵, Riccardo Valentini^{6,7}, Alessandra Varotto⁸ & Simona Castaldi^{9,10}



Come è composto il pasto ideale salutare?



Metà del pasto: fonti di fibra, sali minerali e vitamine come verdure fresca o cotta, frutta fresca;

Un quarto del pasto: fonti di carboidrati come pane, pasta, riso, polenta, orzo, farro, preferendo le versione integrali;

Un quarto del pasto: fonti di proteine come legumi, pesce, carne bianca, formaggi freschi e stagionati, uova; *con moderazione:* carne rossa e salumi.



Piano settimanale



Devo rinunciare al manzo? Non necessariamente. Hai 100g a disposizione una volta a settimana per un piano settimanale salutare e sostenibile

Pranzo	Pasta al pomodoro scaloppina di pollo spinaci	Pasta ricotta e pomodorini insalata con finocchi	Pasta ai broccoli, bocconcini di tacchino , insalata mista	Minestrone di verdure, alici impanate, pane	Pasta al pomodoro, frittata con zucchine, verdure grigliate	Pasta e lenticchie , carciofi in umido	Vellutata di zucca, Formaggio fresco , pane
Cena 	Minestrone di verdura con lenticchie pane arrostito	Pasta alle vongole , insalata con pomodori	Vellutata di carote, uova alla Bismark, pane	Pollo al forno con patate fagiolini	Vellutata di fagioli , pane, bietola	Filetto di manzo , patate al forno, verdure grigliate	Baccalà in umido con polenta e verdure

E' sufficiente il piano alimentare bilanciato ? Necessario ma no sufficiente

Cherry tomatoes from heated glasshouses in cold climate out of season

Avogado from Brazil or from high water demanding crops in Sicily

Tropical nuts from deforested areas

Vegetables from intesive agriculture with generic products, monocultures and intensive chemistry



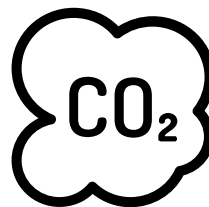
Heavy fish farming

Intensive chicken breeding

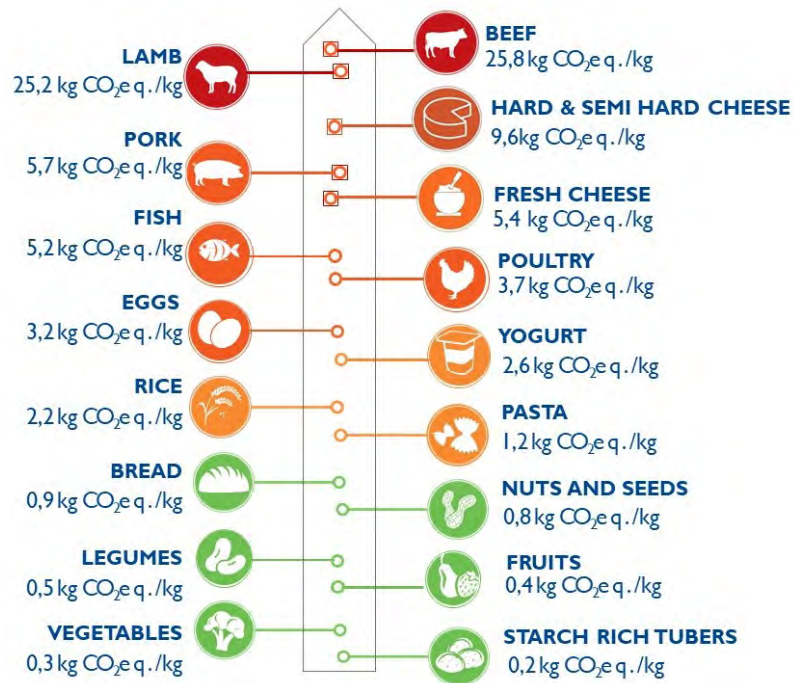
**E' sufficiente approvvigionarsi da produttori che rispettano l'ambiente?
Importante ma non sufficiente, serve anche un piano alimentare bilanciato**



Esempio di label quantitativo



C footprint





Tutto fa Brodo

Indicatori qualitativi

Si/NO

Marchi certificati

Schemi volontari



Outstanding Practice in
AGROECOLOGY 2019

Tipologie di food labels

INDICATORI DI PRATICHE ORIENTATI ALL'ORIGINE (es. Protected designation of origin, protected geographical indication)

AMBIENTALI (es. organic agriculture european label)

Socio-cultural labels (es. fairtrade international, Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti (FIVI), biopartenaire, GEPA, Swedish seal Working conditions)

INDICATORI DI PRATICHE NON ORIENTATI ALL'ORIGINE (es. Traditional Speciality Guarantee, Slow Food, Prodotti Agroalimentari Tradizionali, Label Rouge, Tierschutzlabel)

NUTRIZIONALI (es. Nutriscore, Nutrinform Battery).

PERCEZIONE e UTILITÀ dei Labels

Quanti labels conosci?

Secondo te quale è la percezione delle persone riguardo i labels?

Quali sono le barriere che oggi impediscono l'uso dei labels nella scelta alimentare?

Quali caratteristiche dovrebbe avere un label per essere efficace?

Labels GLOBALI



Marine Stewardship Council
(non-profit org)

Pesca gestita in modo sostenibile



Dolphin safe

Pesca che aderisce a standard per
minimizzare il danno sui delfini



Aquaculture Stewardship Council
(non-profit org)

Acquacoltura sostenibile



Animal welfare Approved

Animali allevati all'aperto da aziende
che applicano pratiche sostenibili e di
benessere animale



Friend of the Sea (non-
profit org)

Pesca sostenibile



VEGAN

V-Label (private)

Prodotto vegano

Labels EUROPEI



Protected designation of origin (EU)

Prodotto interamente in una specifica area



Protected geographical indication (EU)

Le fasi rilevanti della produzione sono avvenute in una specifica area



Organic agriculture

Agricoltura bio



Demeter (private)

Prodotti bio da agricoltura biodinamica



Ecocert (private)

Pratiche ambientali e sociali rispettose



Carbon footprint label (private)

L'azienda sta lavorando per misurare e ridurre le emissioni

Labels EUROPEI

biodistrict

Bio-districts (self-governing)

Diversi figure collaborano per la gestione sostenibile delle risorse di un'area



Fairtrade mark (non-profit)

Prodotti che rispettano gli standard sociali, ambientali ed economici del commercio etico



Rainforest Alliance (non-profit)

Standard che proteggono l'ambiente e sostengono le comunità locali dando valore ai produttori



Fair for life (private)

Commercio equo-solidale



World fair trade organization (non-profit)

Un'organizzazione che segue i principi del commercio equo e sostenibile



Traditional speciality guarantee (EU)

Un prodotto le cui qualità sono legate a metodi e processi basati su una tradizione

Labels ITALIA

Denominazione di origine controllata

Certifica la zona di origine e produzione di un vino

Denominazione di origine controllata e garantita

Quando invece un vino DOC acquisisce particolare pregio per le sue caratteristiche e per il successo commerciale ottenuto



SQNPI Sistema di qualità nazionale di produzione integrata (Masaf)

Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata



Prodotto di montagna (Masaf)

Prodotti o processati in aree di montagna

Labels ITALIA



Vegan OK (private)

Prodotto vegano



Prodotti Agroalimentari Tradizionali (Masaf)

Prodotti agro-alimentari prodotti secondo regole tradizionali per almeno 25 anni



FIVI (non-profit org)

Filiera corta e locale del vino: il produttore di vino è anche l'agricoltore direttamente coinvolto nella gestione del vigneto e nella trasformazione dell'uva

OGM Free/ No OGM

Prodotti che non hanno impiegato gli OGM



Grazie per la partecipazione