

SETTIMANA DI EDUCAZIONE ALLO SVILUPPO SOSTENIBILE

MADRE TERRA: ALIMENTAZIONE, AGRICOLTURA ED ECOSISTEMA

eventi in friuli venezia giulia

19 - 25 novembre 2012

tutti gli eventi sono gratuiti

Promossa e patrocinata da UNESCO Commissione Nazionale Italiana



Decennio UNESCO dell'Educazione allo Sviluppo Sostenibile
Enti promotori e Coordinamento per il Friuli Venezia Giulia



Questa iniziativa è stata realizzata per la
Settimana UNESCO di Educazione allo Sviluppo Sostenibile 2012

INDICE DEGLI EVENTI

lunedì 19 novembre	10 ³⁰ -12 ¹⁵	* Fame nel mondo, biocapacità e impronta ecologica (su prenotazione)
	16 ³⁰ -18 ³⁰	Madre Terra: Alimentazione, Agricoltura ed Ecosistema, a partire dalla realtà di Udine
	16 ³⁰ -19 ⁰⁰	Storia dell'alimentazione dell'uomo
	17 ⁰⁰ -19 ⁰⁰	Land grabbing: accaparramenti di terre e diritto al cibo nel sud del mondo
	20 ³⁰	Taste the waste. MediatecAmbiente 2012 PN
	20 ³⁰	Vivan las antipodas. MediatecAmbiente 2012 TS
	20 ³⁰	Facciamo il sapone
	riservato alle scuole	Il Doposcuola a colori Il giro del mondo in 80 orti Al via il gioco-on line "Verdescuola 2" MediatecAmbiente 2012 PN: Taste the waste

martedì 20 novembre	8 ³⁰ -12 ³⁰	* Produzioni alimentari SOSTENIBILI per le micro imprese: macchine prototipo e linee guida (su prenotazione)
	9 ³⁰ -13 ³⁰	Approvvigionamenti alimentari e povertà emergenti in FVG
	9 ¹⁵ -10 ⁴⁵	* Comunicazione ambientale e alimentazione consapevole: il greenwashing, se lo conosci lo eviti (su prenotazione)
	11 ⁰⁰ -12 ⁰⁰	* Eco poetiche negli Stati Uniti (su prenotazione)
	16 ⁰⁰ -18 ³⁰	Suoniamo i sapori mediterranei
	riservato alle scuole	Caccia al tesoro: siamo tutti frutti della terra L'acqua invisibile Il Doposcuola a colori Il mondo in un cucchiaino

mercoledì 21

8 ³⁰ -12 ³⁰	* Didattica e ricerca per la SOSTENIBILITÀ (su prenotazione)
12 ⁰⁰ -14 ⁰⁰	* La comunicazione ambientale nell'era dei social network: dalla cultura partecipativa all'autocomunicazione di massa (su prenotazione)
14 ⁰⁰ -17 ⁰⁰	Ogni frutto alla sua stagione seguendo la tradizione
riservato alle scuole	Arrietty. MediatecAmbiente 2012 PN
	Madre Terra. Realizzazione di uno spot

giovedì 22 novembre

8 ³⁰ -12 ³⁰	* Didattica e ricerca per la SOSTENIBILITÀ (su prenotazione)
8 ³⁰ -13 ⁰⁰	* Nuove prospettive sull'utilizzo in agricoltura di matrici organiche di diversa provenienza
9 ⁰⁰ -11 ³⁰	* Exhibit Didattica e Ricerca (su prenotazione)
	* Mostre itineranti: Sovranità alimentare / Sensing biodiversity - Percepire la biodiversità
10 ⁰⁰ -12 ⁰⁰	* Alle origini della dieta mediterranea: archeologia dell'alimentazione in Magna Grecia (su prenotazione)
11 ⁴⁵ -12 ⁴⁵	* Cabaret della chimica
15 ⁰⁰	8, biscotto e fagotto. Un laboratorio sull'uso e riuso del cibo
16 ⁰⁰	Guarda, Gioca... Mangia! Dal gioco-libro al cortometraggio
16 ³⁰	Terre, segni e pennelli
17 ⁰⁰	Presentazione della guida interattiva alle piante acquatiche del Gemonese
17 ³⁰ -19 ⁰⁰	* Water makes money Come le multinazionali fanno profitti sull'acqua
18 ⁰⁰	Storie di pane e di grano / Il cibo dell'anima
riservato alle scuole	Fotografia@territorio: Fotoreporter per l'ambiente

venerdì 23 novembre

10 ⁰⁰ -13 ⁰⁰	Scienziati, catastrofi climatiche e comunicazione: criticità e responsabilità
11 ⁰⁰ -13 ⁰⁰	* Biosnack & Biodrink: eco-alimenti buoni e sani? Un esperimento in aula (su prenotazione)
14 ³⁰ -18 ³⁰	Salvaguardia e valorizzazione dei prodotti legati al territorio, in un'ottica di agricoltura multifunzionale, equa ed eco-sostenibile
15 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	PannoZero: Zero Inquinamento, tanto Assorbimento
17 ⁰⁰	Lo spreco alimentare: ridurlo è possibile! parola di Andrea Segrè
17 ⁰⁰ -18 ³⁰	* La sostenibilità delle produzioni agroalimentari: valore nutrizionale, aspetti ambientali, problemi economici e giuridici
20 ³⁰	Terraè-cibo: Paola Maugeri e Andrea Segrè: mondo dello spettacolo e mondo del sapere si incontrano
20 ³⁰	L'equilibrio delle energie tra l'uomo e la terra. Conferenza sull'agricoltura biodinamica
riservato alle scuole	Fotografia @ territorio: Fotoreporter per l'ambiente
	Il Doposcuola a colori. Il mondo in un cucchiaino
	Portiamo il "banco alimentare" a scuola

sabato 24 novembre

9 ³⁰ -13 ⁰⁰	Solidarietà ed educazione. Paesi terzo mondo: recupero delle negatività
10 ⁰⁰	Con la bussola in mano e un cestino sottobraccio (su prenotazione)
10 ³⁰	Acqua, rifiuti, biodiversità + agricoltura biologica-biodinamica = un antico ma innovativo "paesaggio di montagna". Conferenza
15 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	Divertiamoci a mangiare con colore e con sapore
15 ⁰⁰ -17 ⁰⁰	Festa dei diritti dei bambini e delle bambine
	Acqua, rifiuti, biodiversità + agricoltura biologica-biodinamica = un antico ma innovativo "paesaggio di montagna". Laboratorio dei sapori
riservato alle scuole	Lo spreco alimentare: ridurlo è possibile! Parola di Andrea Segrè
	Alimentazione e Salute. Madre Terra: Alimentazione, Agricoltura ed Ecosistema, a partire dalla realtà di Udine
	Portiamo il "banco alimentare" a scuola

9 ³⁰ -13 ³⁰	Itinerario slow tra piacere e salute. Camminare è bello e fa bene
9 ³⁰	Guida per un'agricoltura sostenibile ed a vantaggio della biodiversità
10 ⁰⁰	Con la bussola in mano e un cestino sottobraccio (su prenotazione)
10 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	Pane, territorio e comunità locali
11 ⁰⁰	La cultura del pane. Conferenza con Massimo Montanari
18 ³⁰	Africa Madre Terra e Terra Madre
20 ⁴⁵	La musica della neve. Experience

19-23 novembre

☀ **Madre Terra: Alimentazione, Agricoltura ed Ecosistema**
convegni, seminari, lezioni aperte e laboratori a cura dell'Università degli Studi di Udine

19-23 novembre

Green point of view
punto informativo c/o Mediateca.GO "Ugo Casiraghi" di Gorizia

19-25 novembre

Storia - Geografia- Significato e sostenibilità della nostra alimentazione
laboratori, conferenze e cineforum a Porcia (PN)

19-25 novembre

Agricoltura: importanza economica, impatto ambientale e paesaggio
mostra degli studenti dell'I.T. "Max Fabiani di Trieste

19-25 novembre

Settimana Unesco
esposizione delle mostre sulla sostenibilità di ARPA FVG -LaREA

15-30 novembre

Sviluppo ecosostenibile – Settimana UNESCO ESS 2012
esposizione Bibliografica c/o Sezione Moderna della Biblioteca Civica "V. Joppi" di Udine

riservati alle scuole

19-24 novembre

E vissero felici e sostenibili
attività con le scuole primarie delle provincie di Gorizia, Trieste e Udine

19/21/22/23 novembre

Storie illustrate.
laboratori di illustrazione per gli alunni delle scuole primarie di Caneva, Polcenigo, Tramonti (PN)

21/23/26/28 novembre

Storie illustrate.
laboratori di illustrazione per gli alunni delle scuole primarie di Montereale Valcellina, Campagna di Maniago (PN)

19-24 novembre

Vicino e/è buono...
Laboratori didattici e attività con le scuole dell'infanzia e con le scuole dell'Istituto Comprensivo di Pasiano (PN)

* UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE

* Università degli Studi di Udine 19-23 novembre

Madre Terra: Alimentazione, Agricoltura ed Ecosistema

Convegni, seminari, lezioni aperte, laboratori
Udine/Gorizia, sedi Università degli Studi di Udine
a cura di: Università degli Studi di Udine
in collaborazione con: Regione Friuli Venezia Giulia,
ARPA FVG - LaREA, Società Acquedotto Poiana S.p.A.,
ERSA FVG, AMGA - Azienda Multiservizi S.p.A., Net
S.p.A., Associazione Culturale Kaleidoscienza, Gruppo
Alchymia, Centro di Volontariato Internazionale (CEVI),
Associazione NeoAteneo, Royal Belgian Institute of
Natural Sciences
con il patrocinio di: Ordine dei Dottori Agronomi e
Forestali della Provincia di Udine
contatti: ADID - Ufficio Orientamento, 0432 556215,
cort@uniud.it, www.uniud.it/orientamento

L'Università di Udine propone un programma di iniziative ricco ed articolato. L'Università già svolge un ruolo di rilievo nella promozione dello sviluppo sostenibile attraverso la diffusione di una cultura attenta e rispettosa dell'ambiente in cui viviamo. L'Ateneo friulano è continuamente impegnato per il sostegno e lo sviluppo del territorio. L'iniziativa rientra in particolare nelle attività previste dal piano generale di orientamento e rappresenta un'occasione per gli studenti delle scuole secondarie superiori di avvicinarsi alle discipline universitarie attraverso il tema della sostenibilità.

Lunedì 19 novembre

* Fame nel mondo, biocapacità e impronta ecologica
Lezione aperta (su prenotazione)
10³⁰-12¹⁵
Udine, Aula 11 presso Polo Scientifico, Via delle Scienze 206

prof.ssa Margherita Chang Ting Fa
Scuola Superiore e Dipartimento di Ingegneria Civile e
Architettura - Sezione Economia, Paesaggio e Territorio

Martedì 20 novembre

* Produzioni alimentari SOSTENIBILI per le micro
imprese: macchine prototipo e linee guida
Seminari e Incontro dimostrativo (su prenotazione)
8³⁰-12³⁰
Udine, Azienda Agraria A. Servadei, Via Pozzuolo 324

Dipartimento di Scienze degli Alimenti e Dipartimento di
Scienze Agrarie e Ambientali
Mara Stecchini, Enrico Maltini, Giovanni Cortella,
Elena Venir, Andrea Tonizzo Dipartimento di Scienze
degli Alimenti e Dipartimento di Ingegneria Elettrica
Gestionale e Meccanica.

* Comunicazione ambientale e alimentazione
consapevole: il greenwashing, se lo conosci lo eviti
Lezione aperta (su prenotazione)

9¹⁵-10⁴⁵

Gorizia, Polo Gorizia, Via Santa Chiara 1

Renata Kodilja Dipartimento di Scienze Umane, corso di laurea in Relazioni pubbliche

✿ **Ecopoetiche negli Stati Uniti**

Seminario (su prenotazione)

11⁰⁰-12⁰⁰

Udine, Sala Pianoforte presso Polo Umanistico, vicolo Florio

Daniela Daniele Dipartimento di Lingue e letterature straniere

Mercoledì 21 novembre

✿ **Didattica e ricerca per la SOSTENIBILITÀ**

Seminari (su prenotazione)

8³⁰-12³⁰

Udine, Aula Alfa2 presso Polo Scientifico, Via delle Scienze 206

Dipartimento di Scienze degli Alimenti e Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali
"BIODIVERSITÀ"

"Infinite forme bellissime e meravigliose" Angelo

Vianello Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali

"I benefici della biodiversità nei sistemi agrari" Valentino

Casolo Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali

"Le zone umide di Gama (BL): relitti naturali di un recente passato"

Valentina De Col Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali
"Pianificazione, progettazione e gestione dell'ambiente rurale" Enrico Siardi Dottore Forestale libero professionista

✿ **La comunicazione ambientale nell'era dei social network: dalla cultura partecipativa all'autocomunicazione di massa**

Lezione aperta (su prenotazione)

12⁰⁰-14⁰⁰

Gorizia, Polo Gorizia, Via Santa Chiara 1

Francesco Pira Dipartimento di Scienze Umane, corso di laurea in Relazioni pubbliche

Giovedì 22 novembre

✿ **Didattica e ricerca per la SOSTENIBILITÀ**

Seminari (su prenotazione)

8³⁰-12³⁰

Udine, Azienda Agraria A. Servadei, Via Pozzuolo 324

Dipartimento di Scienze degli Alimenti e Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali

"Esercizi di cittadinanza attiva: la gestione dei BENI COMUNI"

Lucia Piani, Andrea Guaran, Nadia Carestiatto

"Saperi agricoli innovativi: un percorso in Azienda"

Raffaele Testolin, Ivana Bassi Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali, Dipartimento di Scienze Umane, Dipartimento di Scienze degli Alimenti

✿ **Nuove prospettive sull'utilizzo in agricoltura di matrici organiche di diversa provenienza**

Seminario

8³⁰-13⁰⁰

Udine, Auditorium del Dipartimento di Chimica, Fisica e Ambiente, Polo Scientifico, Via del Cottonificio 108

8³⁰ Saluto delle Autorità

Enio Decorte, Assessore all'Ambiente della Provincia di Udine

Lorenzo Fedrizzi, Direttore del Dipartimento di Chimica, Fisica e Ambiente

Relazioni introduttive:

"Utilizzazione agronomica dei fertilizzanti azotati: inquadramento normativo" Orietta Lunazzi, Alessio Carlino Regione Friuli Venezia Giulia

"Utilizzo agronomico dei reflui zootecnici" Mario Portolan Libero professionista

"Caratteristiche chimico-fisiche dei suoli del F.V.G. e prime valutazioni sulla loro recettività alla distribuzione dei fanghi di depurazione con riguardo ai metalli pesanti" Stefano Barbieri Servizio ricerca, sperimentazione ed assistenza tecnica di ERSA FVG
10³⁰ Pausa caffè

"L'impianto pilota di Cividale del Friuli per il compostaggio di fanghi di depurazione utilizzabili in agricoltura" Paolo Dreossi Società Acquedotto Poiana S.p.A.

"Inquinamento da nitrati in Friuli Venezia Giulia" Giorgio Mattassi ARPA FVG

12⁰⁰ Tavola rotonda

Moderatori: Daniele Goi Dipartimento di Chimica, Fisica e Ambiente, Università degli Studi di Udine – Antonio

✿ Università degli Studi di Udine 19-23 novembre

De Mezzo Presidente della Federazione Regionale degli Ordini dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali del Friuli Venezia Giulia
13⁰⁰ Chiusura lavori

✿ Exhibit Didattica e Ricerca

(su prenotazione)

9⁰⁰-11³⁰

Udine, Aule Erdisu 1 e Erdisu 2, Polo Scientifico, Via delle Scienze 99

“Didattica e ricerca su biodiversità e monitoraggio ambientale: l'utilizzo degli ostracodi per il biomonitoraggio della qualità delle acque” Valentina Pieri Dipartimento di Chimica, Fisica e Ambiente, Royal Belgian Institute of Natural Sciences

“Didattica e ricerca su biogas da rifiuti organici: da residui alimentari ad energia rinnovabile” Valentina Cabbai Dipartimento di Chimica, Fisica e Ambiente in collaborazione con AMGA – Azienda Multiservizi S.p.A.

“Didattica e ricerca sulle abitudini alimentari” Maria Parpinel Dipartimento di Scienze Mediche e Biologiche
“Ricerca ed applicazioni territoriali: l'esperienza sviluppata all'interno del programma Interreg IV Italia-Austria su metodi innovativi di gestione delle reti degli acquedotti e di protezione degli acquiferi” Carlo Giacomello AMGA – Azienda Multiservizi S.p.A.

“Ricerca ed applicazioni territoriali: management delle reti acquedottistiche e fognarie in un'ottica di miglioramento ambientale” Loredana Braidotti, Elisa Prodorutti Società Acquedotto Poiana S.p.A.

“Caso studio: la raccolta differenziata NET” Net S.p.A.

✿ Mostre itineranti

Udine, bar Yellow Pecora, Polo Scientifico, Via delle Scienze 206

“Sovranità alimentare” Organizzazione non Governativa
Centro di Volontariato Internazionale (CEVI)
“Sensing biodiversity – Percepire la biodiversità”
Associazione Culturale Kaleidoscienza

✿ Alle origini della dieta mediterranea: archeologia dell'alimentazione in Magna Grecia

Lezione aperta (su prenotazione)

10⁰⁰-12⁰⁰

Udine, Sala Pianoforte presso Polo Umanistico, Vicolo Florio

Marina Rubinich Dipartimento di storia e tutela dei beni culturali

✿ Cabaret della chimica

Spettacolo

11⁴⁵-12⁴⁵

Udine, Aula Erdisu 1, Polo Scientifico, Via delle Scienze 99

Gruppo Alchymia Dipartimento di Chimica Fisica e Ambiente, Claudio Tavagnacco Università degli Studi di Trieste

✿ Water Makes Money

Come le multinazionali fanno profitti sull'acqua

Proiezione documentario

17³⁰-19⁰⁰

Udine, Sala Gusmani, Palazzo Antonini, Via Petracco 8

Leslie Franke e Herdolor Lorenz, Associazione NeoAteneo Università di Udine

Venerdì 23 novembre

✿ Biosnack & Biodrink: eco-alimenti buoni e sani? Un esperimento in aula

Laboratorio (su prenotazione)

11⁰⁰-13⁰⁰

Udine, Aula N, Polo Economico-Giuridico, Via Tomadini 20

Luciano Ceccon, Gioia Maccioni, Francesco Marangon, Veronica Novelli, Stefania Troiano, Dipartimento di Scienze Economiche e Statistiche e Dipartimento di Scienze Giuridiche

✿ La sostenibilità delle produzioni agroalimentari: valore nutrizionale, aspetti ambientali, problemi economici e giuridici

Convegno

17⁰⁰-18³⁰

Udine, Sala Tomadini, Polo Economico-Giuridico, Via Tomadini 20

Luciano Ceccon, Leopoldo Coen, Francesco Marangon ne parlano con esperti del settore. Dipartimento di Scienze Economiche e Statistiche e Dipartimento di Scienze Giuridiche

DETTAGLIO DEGLI EVENTI

lunedì 19 novembre

Madre Terra: Alimentazione, Agricoltura ed Ecosistema, a partire dalla realtà di Udine

Convegno

16³⁰-18³⁰

Udine, Sala Pianoforte presso Polo Umanistico, Vicolo Florio

a cura di: Club UNESCO di Udine

in collaborazione con: Istituto Tecnico Statale per

Geometri "G. G. Marinoni" ed Esarcato

contatti: Renata Capria D'Aronco, 0432 521124, 330 241160,

clubunesco_udine@libero.it, www.udineclubunesco.org

Un team di relatori svilupperà un dialogo interattivo su alimentazione, agricoltura ed ecosistema, affrontando vari livelli di complessità e di coinvolgimento di soggetti sociali. Partendo dalla realtà di Udine si cercherà di ampliare la concezione dei problemi relativi all'ambiente contestualizzandoli sia a livello locale che internazionale.

Storia dell'alimentazione dell'uomo

Convegno

17⁰⁰-19⁰⁰

Porcia (PN), Auditorium scuola Zanella

a cura di: Istituto Comprensivo di Porcia e Comune di

Porcia - PUGAS

in collaborazione con: ARPA FVG - LaREA

con il patrocinio di: Città di Porcia

contatti: Flavia Lucchetta, 348 4440242, luchi6@alice.it

Convegno di formazione con il dott. Andrea Fazi sulla storia dell'alimentazione dell'uomo e il suo cambiamento durante l'evoluzione dello stesso fino ad arrivare alle abitudini, buone o meno, dei giorni nostri.

Land grabbing: accaparramenti di terre e diritto al cibo nel sud del mondo

Tavola rotonda

17⁰⁰-19⁰⁰

Trieste, Sala del MIB, Largo caduti di Nassirya 1 (Ferdinando)

a cura di: ACCRI e Comune di Trieste, Area Educazione Università e Ricerca

in collaborazione con: Donne Africa, AVAT, La Tenda della Luna, LVIA, Biblioteca del Mondo

contatti: 040 307899, 377 1878063, eas@accri.it

www.accri.it

Il land grabbing, ossia l'accaparramento di terre per la produzione di biocarburanti o di alimenti destinati a persone di altri continenti. La cooperazione dentro la crisi e dentro i luoghi reali, dai disastri della finanza internazionale alle prospettive di una nuova microeconomia solidale.

Interverranno:

Edgar J. Serrano (sociologo, Università di Padova, responsabile Area progetti dell'ACCRI)

Stefano Liberti (giornalista e scrittore, Roma)

Daria Quatrida (geografa, Università di Padova)

Federico Battera (Africanista, Università di Trieste)

Taste the waste. MediatecAmbiente 2012 PN

(Germania, 2010, 92') Valentin Thurn

Proiezione film internazionale e intervento esperto
20³⁰

Pordenone, Aula magna di Cinemazero

a cura di: Mediateca Pordenone di Cinemazero

in collaborazione con: ARPA FVG – LaREA

contatti: 0434 520945, www.cinemazero.org

Più della metà di tutto il cibo che viene comprato finisce nella spazzatura senza neppure essere stato toccato: lo spreco alimentare è infatti sistematico in buona parte del mondo occidentale e nessun consumatore è esente da questo fenomeno assurdo e disastroso da un punto di vista non solo ambientale.

Prima del film sarà presentato al pubblico il nuovo sito www.mediatecambiente.it

Vivan las antipodas. MediatecAmbiente 2012 TS

(GER, ARG, Paesi Bassi, Cile, RUS, 2011, 100') Victor Kassakovsky

Proiezione in prima nazionale

20³⁰

Trieste, Teatro Miela

a cura di: La Cappella Underground

in collaborazione con: ARPA FVG – LaREA

contatti: 040 3220551, www.lacappellaunderground.org

Un film in prima visione nazionale che racconta luoghi che si trovano agli antipodi.

La scelta è di non raccontare nessuna storia ma suggerire, attraverso la pura forza delle immagini, come la Terra si tenga in equilibrio.

Prima del film sarà presentato al pubblico il nuovo sito www.mediatecambiente.it

Facciamo il sapone

Minicorso per adulti

20³⁰

Valvasone (PN), Spazio Â, Via S.Pietro 5

a cura di: Associazione Culturale GrâDiba

in collaborazione con: Artigiani e artisti del territorio,

Panifici del Comune di Valvasone

contatti: 0434 899083, 342 5709222, info@gradiba.org

Fare il sapone in casa è più facile di quanto si pensi; basta l'attrezzatura di una cucina e un pizzico di creatività. Per accompagnare la serata assaggi di infusi di erbe e biscotti; tutti i prodotti proposti saranno del territorio.

riservato alle scuole secondarie

Taste the waste. MediatecAmbiente 2012 PN

(Germania, 2010, 92') Valentin Thurn

Proiezione film internazionale e intervento esperto

9⁰⁰-11⁰⁰ / 11⁰⁰-13⁰⁰

Pordenone, Aula magna di Cinemazero

a cura di: Mediateca Pordenone di Cinemazero

in collaborazione con: ARPA FVG – LaREA

contatti: 0434 520945, www.cinemazero.org

riservato ai bambini della scuola primaria iscritti al servizio di Doposcuola Comunale del Comune di Udine

Il Doposcuola a colori

Il giro del mondo in 80 orti

Laboratorio creativo-manipolativo

14³⁰-16³⁰

Udine, Scuola Dante Alighieri

a cura di: Aracon Cooperativa Sociale Onlus

in collaborazione con: Associazione culturale 0432

contatti: Aracon, 0432 548804, segreteria@aracon.it,

www.aracon.it

All'interno del servizio di Doposcuola del Comune di Udine l'Aracon propone un laboratorio dal titolo "Il Doposcuola a colori!" sul tema della multiculturalità. Presso la Scuola Dante si prevede la realizzazione di un ricettario del mondo attraverso un laboratorio gestito dall'Associazione Culturale 0432 e dal titolo "il giro del mondo in... 80 orti!".

riservato alle scuole

Al via il gioco-on line "Verdescuola 2"

Concorso e gioco interattivo on-line www.verdescuola

scuole primarie di Meduno, Cavasso, Caneva, Maniago,

Monterale, Pinzano, Vivaro, Campagna

a cura di: Servizio Giovani Comunità Montana del Friuli

Occidentale

in collaborazione con: tutti gli Istituti Comprensivi del

territorio e Cooperativa ACHAB

con il patrocinio di: SNUA

contatti: 0427 76038, info@spaziogiovani.net

www.verdescuola.it

Concorso dedicato alle Scuole Primarie a tema "Il ciclo di vita dei rifiuti e la tutela delle risorse ambientali" con due livelli di gioco. Ogni 15 giorni verrà inviata una newsletter con la descrizione di un tipo di rifiuto diverso e la settimana successiva verrà attivata una serie di domande relative al tema specifico. Il gioco consiste nel rispondere correttamente a delle domande che verranno sottoposte da parte di "TAPPO & SPILLO" due personaggi già incontrati da parte dei ragazzi. La fase conclusiva del progetto prevede una festa finale con la premiazione delle classi vincitrici e uno spettacolo teatrale.

Approvvigionamenti alimentari e povertà emergenti in FVG

Convegno

9³⁰-13³⁰

Udine, Regione FVG, Sala Pasolini

a cura di: Udine, Regione FVG, Sala Pasolini

in collaborazione con: ARPA FVG

contatti: 040 3775685; chiara.tunini@regione.fvg.it

Il convegno vuole sollecitare il confronto sul delicato tema dell'alimentazione e dello spreco alimentare in un'ottica di garanzia di salute anche delle categorie più fragili del sistema welfare in FVG.

Suoniamo i sapori mediterranei

Laboratorio formativo per famiglie con bambini dai 2 ai 7 anni

16⁰⁰-18³⁰

Udine, Sede Educazione Consumo Consapevole Coop Nord Est, Via Pradamano 56 (sopra supermercato)

a cura di: A.S.D. Faregiocare

in collaborazione con: Coop Nord Est

contatti: faregiocare.asd@libero.it

L'attività verrà proposta in tre fasi, la prima fase di drammatizzazione di una storia a tema, la seconda un laboratorio manipolativo con l'utilizzo di cibi caratteristici del Mediterraneo e creazione di piccoli strumenti sonori e la terza l'assaggio di alcuni prodotti del Mediterraneo.

riservato alle scuole dell'infanzia

Caccia al tesoro: siamo tutti frutti della terra

Chi cerca trova

Laboratorio formativo didattico

9⁰⁰-12⁰⁰

Jalmicco e Santa Maria La Longa (UD)

a cura di: Istituto Comprensivo Palmanova, Scuole dell'Infanzia Jalmicco e Santa Maria la Longa

contatti: fmsidariis@gmail.com

Attraverso la visione di immagini collegate ai cerchi olimpici, che rappresentano i continenti della nostra madre terra, si osserveranno gli ambienti, le fisionomie dei bambini di altre razze e gli alimenti caratterizzanti i 5 continenti. Dopo una breve riflessione sui diritti dell'infanzia legati al cibo, inizierà la caccia al tesoro. L'esperienza terminerà con laboratori di riutilizzo dei semi trovati, assaggiando e riproducendo strumenti e manufatti riferiti ai continenti.

riservato alle scuole primarie

L'acqua invisibile

Spettacolo teatrale

10³⁰

Trieste, Teatro Miela

a cura di: Comune di Trieste, Area Educazione Università e Ricerca

in collaborazione con: ARPA FVG - LaREA

contatti: Erica Costantini, 040 6758328,

costantini@comune.trieste.it

Lo spettacolo "L'acqua invisibile" nasce dal progetto "Acqua in bocca!", che unisce teatro ed educazione all'ambiente e allo sviluppo sostenibile. È il frutto della

collaborazione tra LaREA - Laboratorio Regionale di Educazione Ambientale dell'ARPA Friuli Venezia Giulia e La Piccionaia - I Carrara Teatro Stabile di Innovazione di Vicenza. La produzione è stata avviata con il supporto finanziario della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia.

riservato ai bambini della scuola primaria iscritti al servizio di Doposcuola Comunale del Comune di Udine

Il Doposcuola a colori

Il mondo in un cucchiaino

Laboratorio creativo-manipolativo

14³⁰-16³⁰

Udine, Scuola G. Mazzini

a cura di: Aracon Cooperativa Sociale Onlus

in collaborazione con: Associazione culturale 0432

contatti: Aracon, 0432 548804, segreteria@aracon.it

www.aracon.it

All'interno del servizio di Doposcuola del Comune di Udine l'Aracon propone un laboratorio dal titolo "Il Doposcuola a colori!" sul tema della multiculturalità. Presso la Scuola Mazzini si prevede la realizzazione di un guida alimentare sul consumo consapevole con un laboratorio gestito dall'Associazione Culturale 0432 e dal titolo "il mondo in un cucchiaino".

mercoledì 21 novembre

Ogni frutto alla sua stagione seguendo la tradizione

Evento espositivo – laboratorio formativo/didattico

14⁰⁰-17⁰⁰

S. Vito al Tagliamento (PN), fattoria sociale La Volpe sotto i Gelsi, Via Copece 34

a cura di: Fattoria didattica “La Volpe sotto i Gelsi” della Coop. Soc. ONLUS Il Piccolo Principe

in collaborazione con: le cooperative dell’ambito sanvitese e i partner del progetto Ratatuia e con il Servizio Politiche Giovanili del Comune di Casarsa della Delizia

contatti: 0434 85300, lavolpe@ilpiccoloprincipe.pn.it

www.ilpiccoloprincipe.pn.it

È la tradizionale festa d’inverno in cui ci saranno:

- “giochi di un tempo” per i giovani e bambini, per conoscere i frutti tipici di questa stagione;
- assaggi di ricette naturali, frutto di antiche tradizioni locali;
- musica con gli artisti del territorio;
- lettura di poesie e brevi brani;
- intervento di esperti del territorio e di “antichi contadini” che diffondono i saperi di un’agricoltura sana e rispettosa delle biodiversità.

riservato alle scuole

Arrietty. MediatecAmbiente 2012 PN

(Giappone, 2010, 94’) Hiromasa Yonebayashi

Proiezione del film

11⁰⁰

Pordenone, Aula magna di Cinemazero

a cura di: Mediateca Pordenone di Cinemazero

in collaborazione con: ARPA FVG – LaREA

contatti: 0434 520945, www.cinemazero.org

Sotto il pavimento di una grande casa nella campagna di Tokyo, vive la quattordicenne Arrietty con la madre e il padre. Sono una famiglia di “rubacchiotti”, alti dieci centimetri, che prendono in prestito dagli umani tutto ciò che serve loro per sopravvivere ma in piccolissime quantità, in modo che nessuno se ne accorga e possa scoprire la loro esistenza. . .

riservato alle scuole

Madre Terra. Realizzazione di uno spot

Laboratorio didattico

S. Vito al Tagliamento (PN), Liceo Scientifico

Le Filandiere

a cura di: Mediateca Pordenone di Cinemazero

in collaborazione con: ARPA FVG – LaREA

contatti: 0434 520945, www.cinemazero.org

Viene organizzato un laboratorio di 10 ore per la produzione di uno spot audiovisivo. Gli studenti sceglieranno un aspetto legato al tema della Settimana UNESCO per sviluppare un’idea e trasformarla in un spot, legando così nozioni tecniche del montaggio video (curate da un esperto di Cinemazero), all’approfondimento della tematica ambientale con Paolo Fedrigo di ARPA FVG-LaREA.

giovedì 22 novembre

8, biscotto e fagotto

Un laboratorio sull’uso e riuso del cibo

Laboratorio didattico per bambini dai 6 ai 10 anni a numero chiuso

15⁰⁰

Trieste

a cura di: Kallipolis

in collaborazione con: Slow Food Trieste

contatti: 040 0644105, info@kallipolis.net, www.kallipolis.net

Ai più piccoli viene spiegato, attraverso la narrazione di una storia, come si produce il compost e quali possono essere i suoi usi. Il compito dei bambini è quello di rappresentare con la tecnica del collage, utilizzando i materiali di scarto messi a disposizione, gli elementi che sono destinati alla sezione umida del rifiuto. I materiali utilizzati sono rifiuti e scarti di produzione delle fabbriche e aziende presenti sul territorio.

Guarda, Gioca... Mangia!

Dal gioco-libro al cortometraggio: come parlare di cibo e alimentazione divertendosi

Seminario formativo

16⁰⁰

Trieste, ricreatorio comunale

a cura di: Kallipolis

in collaborazione con: Slow Food Trieste

contatti: 040 0644105, info@kallipolis.net, www.kallipolis.net

Presentazione di “Guarda, Gioca... Mangia!”, libro interattivo per bambini su alimentazione consapevole, riduzione degli sprechi ed agricoltura urbana. A seguire proiezione di cortometraggi che servono da spunto per un nuovo modo di pensare l’alimentazione.

Terre, segni e pennelli

Laboratorio creativo

16³⁰

Valvasone (PN), Spazio Â, Via S.Pietro 5

a cura di: Associazione Culturale GrâDibA

in collaborazione con: Artigiani e artisti del territorio,

Panifici del Comune di Valvasone

contatti: 0434 899083, 342 5709222, info@gradiba.org

Laboratorio creativo rivolto ai bambini; terre e colori naturali da preparare, mescolare e utilizzare come facevano i nostri antenati. Un gioco, un momento per provare, una magia... perché la terra ci regala materiali preziosi e ogni tanto, forse, neanche ce ne accorgiamo! A seguire merenda a base di pane e acqua con sciroppi; tutti i prodotti proposti saranno del territorio.

Presentazione della guida interattiva alle piante acquatiche del Gemonese

Dimostrazione di soluzioni pratiche e tavola rotonda

17⁰⁰

Gemona del Friuli (UD), Piazza Municipio 5

a cura di: Università di Trieste

in collaborazione con: Ecomuseo delle Acque del

Gemonese e ARPA FVG

contatti: 040 5583884, nimis@units.it, www.siit.eu

Si tratta di uno strumento innovativo che permette anche ai non esperti di identificare specie di piante acquatiche, consultabile in internet, su CD-Rom, e da iPhone ed iPad. Scoprendo il mondo delle piante acquatiche, potranno ottenere informazioni sullo stato di salute di fiumi, laghi e canali del Gemonese. Ai partecipanti verrà offerto un CD-Rom con la guida.

Storie di pane e di grano

(Italia, 2008, 27') Piero Cannizzaro

Il cibo dell'anima

(Italia, 2008, 84') Piero Cannizzaro

Proiezione film e degustazione

18⁰⁰

Udine, cinema Visionario

a cura di: Centro Espressioni Cinematografiche/

Mediateca Mario Quargnolo del Visionario

in collaborazione con: ARPA FVG - LaREA

contatti: Giulia Cane, 0432 299545, Giulia@cecodine.org,

www.visionario.info

La proiezione dei due film avverrà alla presenza del regista Piero Cannizzaro.

Accompagnerà la serata la cuoca Gabriella Pecchia con una dimostrazione di una ricetta di pane (o creata col pane vecchio) al termine della quale, per proseguire in modo informale la conversazione col regista Cannizzaro. Avrà luogo una degustazione di pane e olio (le farine e l'olio saranno omaggio di produttori locali) oppure zuppa fatta col pane rafferma o pappa col pomodoro.

riservato alle scuole

Fotografia @ territorio: Fotoreporter per l'ambiente

Laboratorio di fotografia e visita all'impianto smaltimento rifiuti della SNUA di Aviano

Montereale Valcellina (PN)

a cura di: Comunità Montana del Friuli Occidentale

in collaborazione con: Istituti Comprensivi

con il patrocinio di: Provincia di Pordenone

contatti: 0427 76038, info@spaziogiovani.net

www.verdescuola.it

Il laboratorio solleciterà gli alunni a osservare e fotografare sia gli oggetti che le persone, da vicino e da lontano, con il linguaggio del reportage contemporaneo. La finalità sarà quella di cogliere gli aspetti più significativi delle abitudini dei cittadini in rapporto alla sostenibilità ambientale ed al problema del riciclo dei rifiuti.

Scienziati, catastrofi climatiche e comunicazione: criticità e responsabilità

Tavola rotonda

10⁰⁰-13⁰⁰

Trieste, SISSA, Via Bonomea 265

a cura di: Laboratorio Interdisciplinare Scienze Naturali e Umanistiche (LISNU), SISSA

in collaborazione con: ARPA FVG – LaREA

contatti: 040 3787 549/401, ilas@sisssa.it, www.sisssa.it

L'incontro è un'occasione per discutere della percezione pubblica sul cambiamento climatico e delle recenti ricerche sul ruolo della comunicazione per identificare approcci più efficaci. Intervengono: la psicologa Alexa Spence dell'Università di Nottingham, il meteorologo Luca Mercalli della Società Meteorologica Italiana, il climatologo Antonio Navarra del Centro Euro-Mediterraneo per i Cambiamenti Climatici e Sergio Sichenze, direttore del LaREA di ARPA FVG. Introduce e modera il giornalista scientifico Luca Carra.

Salvaguardia e valorizzazione dei prodotti legati al territorio, in un'ottica di agricoltura multifunzionale, equa ed eco-sostenibile

Convegno

14³⁰-18³⁰

Udine, polo Universitario Rizzi, aula Gamma 1

a cura di: Cirmont

contatti: dott.ssa Simona Rainis, 0433 467124,

cirmont@cirmont.it, www.cirmont.it

Il CirMont – Centro Internazionale di Ricerca per la Montagna presenterà i suoi progetti, in modo da esporre i risultati ottenuti dall'attività sperimentale e dare così il proprio contributo alla diffusione di una cultura di sviluppo equa e rispettosa dell'ambiente e delle sue preziose risorse.

PannoZero: Zero Inquinamento, tanto Assorbimento
Incontro informativo

15⁰⁰-18⁰⁰

Passons, Pasian di Prato (UD), Asilo Nido La Torre di mago Merlino

a cura di: Associazione Non Solo Ciripà

in collaborazione con: Nido d'Infanzia "La Torre di mago Merlino"

contatti: Anna Franchina, 393 3670098,

pannolinoteca.udine@gmail.com, www.nonsolociripa.it

Presentazione delle tipologie di pannolini lavabili (AIO, AI2, Pocket) e loro gestione pratica all'interno della Pannolinoteca udinese di Non Solo Ciripà: ci sarà la possibilità di toccare dal vivo i pannolini e conoscere i vantaggi per la salute dei bimbi e per l'ambiente grazie alla riduzione degli sprechi legati all'uso di creme barriere, quantità elevate di detersivo e pannolini U&G. Per le mamme interessate saranno presentati anche assorbenti, salvaslip lavabili e coppette mestruali.

Lo spreco alimentare: ridurlo è possibile! parola di Andrea Segrè

Incontro-dibattito con Andrea Segrè

17⁰⁰

Codroipo (UD), Sala convegni CeFAP

a cura di: CeFAP – Centro per l'Educazione e la Formazione Agricola Permanente, (S)punti di vista – coordinamento associazioni territoriali, Animaimpresa – associazione di impresa sociale

con il patrocinio di: Comune di Codroipo

contatti: Laura Rossi (CeFAP), 0432 821113,

l.rossi@cefap.fvg.it, www.cefap.fvg.it

Daniele Corsin ((S)punti di vista), 338 1303622,

iavidi@hotmail.info, www.spuntidivista.info

Gigliola Piccolo (Animaimpresa), 0432 544660,

animaimpresa@gmail.com

animaimpresa.wordpress.com

Il prof. A. Segrè presenterà l'iniziativa Carta Nordest Spreco Zero: decalogo di buone pratiche basate sulla risoluzione del Parlamento Europeo "Come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE" che 170 sindaci del Nordest e dell'Euroregione hanno sottoscritto il 29/09/2012. Verranno presentate anche alcune esperienze di riduzione di sprechi lungo le filiere alimentari.

Terraè-cibo: Paola Maugeri e Andrea Segrè: mondo dello spettacolo e mondo del sapere si incontrano

Tavola rotonda

20³⁰

Pordenone, Auditorium della Regione, Via Roma

a cura di: Terraè – officina della sostenibilità

con il patrocinio di: Comune e Provincia di Pordenone

contatti: Daniela Favot, 348 3811820, info@terra-e.it

www.terra-e.it

Terraè – Officina della Sostenibilità ospita la VJ Paola Maugeri e il Professor Andrea Segrè Presidente di Last Minut Market che attraverso sistemi diversi hanno applicato e diffuso stili di vita più “umani”, nel rispetto delle persone e dell’ambiente.

Paola Maugeri: La mia vita a impatto zero

Andrea Segrè: Cucinare senza sprechi.

Modera Paolo Michelutti.

L’equilibrio delle energie tra l’uomo e la terra.

Conferenza sull’agricoltura biodinamica

20³⁰

Pinzano al Tagliamento (PN), Oratorio parrocchiale di Valeriano

a cura di: Comune di Pinzano al Tagliamento

contatti: 348 6976656, gianca57113@libero.it

Orientamento tematico legato alla agricoltura; nello specifico si parlerà di agricoltura biodinamica proposta come disciplina alternativa a quella tradizionale.

L’obiettivo è quello di informare, divulgare, stimolare le osservazioni dei portatori di interesse, verificare le condizioni per costruire un mini percorso educativo

– formativo didattico, ipotizzare un nuovo rapporto tra agricoltura e paesaggio.

riservato alle scuole

Fotografia @ territorio: Fotoreporter per l’ambiente

Laboratorio di fotografia

Tesis di Vivaro e Claut (PN)

a cura di: Comunità Montana del Friuli Occidentale

in collaborazione con: Istituti Comprensivi

con il patrocinio di: Provincia di Pordenone

contatti: 0427 76038, info@spaziogiovani.net

www.verdescuola.it

Il laboratorio condotto dal fotografo Alberto Moretti solleciterà gli alunni a osservare e fotografare sia gli oggetti che le persone, da vicino e da lontano, con il linguaggio del reportage contemporaneo, in cui la forza figurativa dell’immagine è data dalla rapidità di esecuzione che nasce direttamente dalla percezione avuta, secondo un’organizzazione dell’immagine preventivamente insegnata. La finalità sarà quella di cogliere gli aspetti più significativi delle abitudini dei cittadini in rapporto alla sostenibilità ambientale ed al problema del riciclo dei rifiuti.

riservato ai bambini della scuola primaria iscritti al servizio di Doposcuola Comunale del Comune di Udine

Il Doposcuola a colori

Il mondo in un cucchiaino

Laboratorio creativo-manipolativo

14³⁰-16³⁰

Udine, Scuola G. Mazzini

a cura di: Aracon Cooperativa Sociale Onlus

in collaborazione con: Associazione culturale 0432

contatti: Aracon, 0432 548804, segreteria@aracon.it ,

www.aracon.it

All’interno del servizio di Doposcuola del Comune di Udine l’Aracon propone un laboratorio dal titolo “il Doposcuola a colori!” sul tema della multiculturalità. Presso la Scuola Mazzini si prevede la realizzazione di un guida alimentare sul consumo consapevole con un laboratorio gestito dall’Associazione Culturale 0432 e dal titolo “il mondo in un cucchiaino”.

riservato alle scuole

Portiamo il “banco alimentare” a scuola

Iniziativa di solidarietà

Porcia (PN), Istituto Comprensivo

a cura di: Istituto Comprensivo di Porcia

in collaborazione con: ARPA FVG – LaREA

con il patrocinio di: Caritas e ass.Banco Alimentare di Porcia e Pordenone

contatti: Flavia Lucchetta, 348 4440242, luchi6@alice.it

Iniziativa di solidarietà nei confronti di chi non ha da mangiare, estesa a tutti gli alunni e famiglie della scuola dell’infanzia, scuola primaria e secondaria dell’Istituto Comprensivo di Porcia e collegato con l’iniziativa del Banco Alimentare.

Solidarietà ed educazione. Paesi terzo mondo: recupero delle negatività

Convegno

9³⁰-13⁰⁰

Trieste, Università della Terza Età, Via Lazzaretto Vecchio 10

a cura di: Centro Unesco di Trieste

in collaborazione con: TWAS, The Academy of Science for the Developing World, Comitato Provinciale UNICEF di Trieste, Lions Club Trieste Host, Erdisu di Trieste
contatti: Paolo Alessi, 339 1985456, alessi.paolo@gmail.com

Con la bussola in mano e un cestino sottobraccio

Manifestazione sportiva/ricreativa (su prenotazione)

10⁰⁰ (durata circa tre ore)

Gagliano di Cividale del Friuli (UD)

a cura di: Azienda Agricola "Al Vecio Casel" di Federico Cudicio
contatti: Francesca Cedolin, 338 7847342, alveciocasel@alice.it

Una divertente gara di orienteering. Una grande caccia al tesoro.

Un modo per invitare le famiglie ad imparare a conoscere il territorio e ciò che ne fa parte: terra, alberi, sassi, erba, frutti e animalletti.

Una mattinata per stare assieme e, attraverso una mappa, farsi guidare tra i vigneti della nostra azienda. Il tutto all'insegna della caccia al tesoro, dove il tesoro sarà proprio ciò che la terra ci dà: frutta di stagione raccolta nelle vicinanze, per un'alimentazione sana e a chilometro zero.

Possibilità di consumare pranzo al sacco.

Acqua, rifiuti, biodiversità + agricoltura biologica-biodinamica = un antico ma innovativo "paesaggio di montagna"

Conferenza con proiezioni

10³⁰

Ravascletto (UD), Sala conferenze c/o Ex latteria Zovello
a cura di: Associazione di promozione sociale "Radici di Identità"

in collaborazione con: Comune di Ravascletto, Ecomuseo di Ravascletto-Valcalda e A.N.P.A.N.A. ONLUS associazione per la protezione animale, Sezione Carnia Ravascletto

con il patrocinio di: Comune di Ravascletto
contatti: 333 7318243, luisapavan1@libero.it
www.friulitipico.org

Saper usare con intelligenza l'acqua, riciclare con oculatezza e saggezza i rifiuti, utilizzare e salvaguardare la biodiversità usando dei metodi biologici-omeobiodinamici e permaculturali significa conoscere l'agricoltura che diventa strumento innovativo di autogestione di una comunità in questo caso un paesaggio di montagna dai sapori antichi ma al tempo stesso molto moderno, che potrà diventare esempio e divenire un progetto pilota anche per altre realtà comunitarie.

Festa dei diritti dei bambini e delle bambine

Manifestazione

15⁰⁰-17⁰⁰

Casarsa della Delizia (PN), Piazza XXIV Maggio
a cura di: Area Minori della Coop. Soc. ONLUS Il Piccolo Principe
in collaborazione con: con il Servizio Politiche Giovanili del Comune di Casarsa della Delizia e con la Bottega della Solidarietà della Coop. Soc ONLUS Il Piccolo Principe

con il patrocinio di: Comune di Casarsa della Delizia
contatti: 0434 85300, areaminori@ilpiccoloprincipe.pn.it
www.ilpiccoloprincipe.pn.it

L'evento si svolge nella piazzola di fronte alla Bottega della solidarietà e prevede vari momenti di animazione, riservati in particolare ai bambini delle materne e delle elementari: si terrà uno spettacolo, sul tema del "diritto del gioco" di tutti i bambini, letture di storie che parlano di bambini e natura e verranno offerti pezzetti di cioccolata del mercato equo e solidale, spiegandone il senso e la filosofia.

Al termine verrà offerto gelato artigianale a tutti i bambini.

Divertiamoci a mangiare con colore e con sapore

Laboratori didattici

15⁰⁰-18⁰⁰

Bertiolo (UD), palestra della scuola primaria
a cura di: Associazione culturale "Le foglie"
in collaborazione con: Amministrazione comunale di Bertiolo
contatti: 349 4555466, lefoglie@gmail.com
www.percorsidifoglie.it

I laboratori hanno come obiettivo l'approccio ai cibi con l'utilizzo dei sensi ed il riconoscimento delle principali piante che sfamano l'uomo. Il tutto è finalizzato ad una maggiore consapevolezza nell'utilizzo dei cibi, nella loro conoscenza, importanza ed utilizzo quotidiano. Al termine dei laboratori ai bambini sarà proposto anche un gioco finale sul tema dell'alimentazione.

Acqua, rifiuti, biodiversità + agricoltura biologica-biodinamica = un antico ma innovativo “paesaggio di montagna”

Laboratorio dei sapori
Ravascletto (UD)

a cura di: Associazione di promozione sociale Radici di Identità
in collaborazione con: Comune di Ravascletto, Ecomuseo di Ravascletto-Valcalda e A.N.P.A.N.A. ONLUS associazione per la protezione animale, Sezione Carnia Ravascletto con il patrocinio di: Comune di Ravascletto
contatti: 337 318243, luisapavan1@libero.it
www.friulitipico.org

riservato alle scuole

Alimentazione e Salute. Madre Terra: Alimentazione, Agricoltura ed Ecosistema, a partire dalla realtà di Udine

Lezione didattica
9⁰⁰-11⁰⁰ / 11⁰⁰-13⁰⁰

Udine, Istituto Tecnico Statale per Geometri G.G. Marinoni
a cura di: dall'Istituto Tecnico per Geometri G.G. Marinoni
in collaborazione con: Club UNESCO di Udine, Esarcato d'Europa e di Russia
contatti: Renata Capria D'Aronco, 0432 521124, 330 241160, clubunesco_udine@libero.it
www.udineclubunesco.org

Un team di relatori svilupperà un dialogo interattivo su alimentazione, agricoltura ed ecosistema, affrontando vari livelli di complessità e di coinvolgimento di soggetti sociali. Partendo dalla realtà di Udine si cercherà di ampliare la concezione dei problemi relativi all'ambiente contestualizzandoli sia a livello locale che internazionale.

riservato alle scuole

Lo spreco alimentare: ridurlo è possibile! Parola di Andrea Segrè

Incontro-dibattito
9⁰⁰

Codroipo (UD), Auditorium comunale

a cura di: CeFAP - Centro per l'Educazione e la Formazione Agricola Permanente, (S)punti di vista – coordinamento associazioni territoriali, Animaimpresa – associazione di impresa sociale con il patrocinio di: Comune di Codroipo
contatti: Laura Rossi (CeFAP), 0432/821113, l.rossi@cefap.fvg.it, www.cefap.fvg.it
Daniele Corsin ((S)punti di vista), 338 1303622, iaividi@hotmail.info, www.spuntidivista.info
Gigliola Piccolo (Animaimpresa), 0432 544660, animaimpresa@gmail.com, animaimpresa.wordpress.com

Da circa un anno il progetto per il recupero sostenibile Last Minute Market è sviluppato in Regione dall'associazione Animaimpresa in collaborazione con Last Minute Market – Bologna con il sostegno della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia e la consulenza del prof. Andrea Segrè. Vi aderiscono al momento 11 Comuni, tra cui quello di Codroipo grazie al quale il progetto prenderà prossimamente il via presso l'Istituto comprensivo – Scuola secondaria di 1[^] grado.

riservato alle scuole

Portiamo il “banco alimentare” a scuola

Iniziativa di solidarietà

Porcia (PN), Istituto Comprensivo

a cura di: Istituto Comprensivo di Porcia
in collaborazione con: ARPA FVG – LaREA
con il patrocinio di: Caritas e ass.Banco Alimentare di Porcia e Pordenone
contatti: Flavia Lucchetta, 348 4440242, luchia6@alice.it

Iniziativa di solidarietà nei confronti di chi non ha da mangiare, estesa a tutti gli alunni e famiglie della scuola dell'infanzia, scuola primaria e secondaria dell'Istituto Comprensivo di Porcia e collegata con l'iniziativa del Banco Alimentare.

**Itinerario slow tra piacere e salute
Camminare è bello e fa bene**

Escursione, proiezione multimediale, lezioni didattiche,
laboratorio del gusto

9³⁰-13³⁰

Basovizza (TS)

a cura di: Convivium Slow Food Trieste

in collaborazione con: Dipartimento di Scienze Politiche
e Sociali dell'Università di Trieste, centro didattico e
naturalistico di Basovizza, Gruppo/Skupina 85,
WWF FVG, Aziende agricole Lenard Vidali e Settimi&Ziani
contatti: Marino Vocci, 339 5657697
diego.masiello@regione.fvg.it

L'escursione, con lezioni didattiche lungo il percorso
transfrontaliero del sentiero Ressel, sarà preceduta
dalla proiezione in multivisione "Dall'Adriatico al Carso:
tempo per vivere, tempo per respirare" sulla Trieste
Slow di Franco Toso e Roberto Valenti; si concluderà
presso l'Azienda Vidali con un laboratorio del gusto sui
formaggi e il miele del Carso.

**Guida per un'agricoltura sostenibile ed a vantaggio
della biodiversità**

Conferenza con escursione in un'azienda agricola
9³⁰

Staranzano (GO), Centro visite della Riserva naturale
Foce Isonzo

a cura di: Soc. coop. Rogos

con il patrocinio di: Comune di Staranzano
contatti: 333 4056800, inforogos@gmail.com

Nel corso della conferenza, che si svolgerà presso il centro
visite della Riserva naturale Foce Isonzo, si offriranno degli
spunti operativi per la gestione di un'area agricola con
metodi di agricoltura biologica ma anche con un approccio
gestionale "naturalistico" e "conservazionistico". Seguirà la
visita ad una azienda agricola biologica.

Con la bussola in mano e un cestino sottobraccio

Manifestazione sportiva/ricreativa (su prenotazione)

10⁰⁰ (durata circa tre ore)

Gagliano di Cividale del Friuli (UD)

a cura di: Azienda Agricola Al Vecio Casel di Federico
Cudicio

contatti: Francesca Cedolin, 338 7847342,
alveciocasel@alice.it

Una divertente gara di orienteering. Una grande caccia
al tesoro.

Un modo per invitare le famiglie ad imparare a
conoscere il territorio e ciò che ne fa parte: terra, alberi,
sassi, erba, frutti e animaletti.

Una mattinata per stare assieme e, attraverso una
mappa, farsi guidare tra i vigneti della nostra azienda.

Il tutto all'insegna della caccia al tesoro, dove il tesoro
sarà proprio ciò che la terra ci da: frutta di stagione
raccolta nelle vicinanze, per un'alimentazione sana e a
chilometro zero.

Possibilità di consumare pranzo al sacco.

Pane, territorio e comunità locali

Degustazione di pane a basso contenuto di sale
10⁰⁰-18⁰⁰

Pordenone, Loggia del Municipio

a cura di: Gruppo Panificatori Pordenone
in collaborazione con: Unione regionale panificatori del
Friuli Venezia Giulia

con il patrocinio di: ASCOM Pordenone, Comune di
Pordenone

contatti: 0434-549410, l.leandrin@ascom.pn.it,
info@panificatori.fvg.it, www.panificatori.fvg.it

Intervento su "Alimentazione nella prevenzione delle
malattie cardiovascolari" a cura del dottor Giorgio
Zanette, responsabile del Servizio di Diabetologia Aasma
di Pordenone .

Sotto la loggia del Municipio degustazione di pane
a basso contenuto di sale (progetto ministeriale
"Guadagnare in Salute") e divulgazione di materiale
informativo.

Iniziativa regionale per riavvicinare i consumatori
ai prodotti alimentari del territorio freschi e privi di
conservanti e/o additivi.

Promozione del progetto "VeroPaneFresco" con
Coldiretti, Confagricoltura, Slow Food, Ass 6 di
Pordenone, Ascom Pordenone, Aziende Molitorie locali.

La cultura del pane. Conferenza con Massimo Montanari

Incontro e degustazione

11⁰⁰

Udine, Cinema Visionario

a cura di: Centro Espressioni Cinematografiche/

Mediateca Mario Quargnolo del Visionario

in collaborazione con: ARPA FVG - LaREA

contatti: Giulia Cane, 0432 299545, Giulia@cecudine.org

www.visionario.info

Massimo Montanari è docente di storia medievale all'Università di Bologna ed è uno dei massimi studiosi europei di storia dell'alimentazione.

É prevista una degustazione del pan di sorc (presidio Slow Food), a cura dell'Ecomuseo delle acque.

Il pan di sorc, un pane dolce e speziato che si ottiene facendo uso di tre farine (mais cinquantino, frumento, segale), riproposto dall'Ecomuseo delle Acque del Gemonese dopo aver rischiato l'estinzione, è diventato un simbolo delle opportunità rappresentate da un nuovo modello di agricoltura.

Africa Madre Terra e Terra Madre

Mostra espositiva di maschere e statue africane

18³⁰

Casarsa della Delizia (PN), Bar Ristorante Solidale Al Posta, Via Valvasone 14

a cura di: Coop. Soc. ONLUS Il Piccolo Principe

in collaborazione con: coop. Asteroidi B612

contatti: 0434 85300, lavolpe@ilpiccoloprincipe.pn.it

www.ilpiccoloprincipe.pn.it

Evento che ha come obiettivo illustrare attraverso statue e maschere originali africane le tradizioni, i saperi delle popolazioni del luogo, e i punti di affinità della cultura africana con le nostre antiche tradizioni, anch'esse frutto di un legame profondo con la Madre Terra. Degli esperti commenteranno le opere esposte.

É previsto un buffet di prodotti locali, a km 0, frutto di antiche ricette: questo per porre ancora una volta l'accento sul rispetto della propria terra, attraverso l'uso di prodotti locali e stagionali, coltivati in modo sano e sostenibile.

La musica della neve. Experience

Lettura in musica di e con Davide Sapienza/voce narrante e Giuseppe Olivini/musica e arrangiamenti

20⁴⁵

Codroipo (UD), Biblioteca Civica Don Gilberto Pressacco

a cura di: Progetto Integrato Cultura del Medio Friuli

con il sostegno di: Provincia di Udine

contatti: 0432 824681, cecotti.gabriella@comune.

codroipo.ud.it, pic@comune.codroipo.ud.it

www.picmediofriuli.it

Nell'ambito della seconda edizione della rassegna "Biblioteca di Genere", quest'anno dedicata allo scaffale dei libri di musica (a 360°), dal titolo "Biblioteca di Genere / Wor(l)d Music", il Progetto Integrato Cultura del Medio Friuli propone quale appuntamento conclusivo della rassegna stessa una replica della lettura in musica tratta dal libro "La musica della neve. Piccole variazioni sulla materia bianca" di Davide Sapienza, grande conoscitore della montagna e noto scrittore da anni impegnato a favore dei diritti della natura, edito da Ediciclo nel 2011.

19-23 novembre

Green point of view

Punto informativo sull'iniziativa con materiale audiovisivo

Gorizia, Mediateca.GO Ugo Casiraghi,
Via Bombi 7

a cura di: Mediateca.GO "Ugo Casiraghi"
contatti: 0481 534604, segreteria@mediateca.go.it
www.mediateca.go.it

19-25 novembre

Storia - Geografia - Significato e sostenibilità della nostra alimentazione

Laboratori-conferenze e cineforum
Porcia (PN)

a cura di: Istituto Comprensivo di Porcia e
Comune di Porcia - PUGAS
in collaborazione con: ARPA FVG LaREA
con il patrocinio di: Città di Porcia
contatti: Flavia Lucchetta, 348 4440242,
luchi6@alice.it

Attraverso la storia della nostra alimentazione e la geografia con le sue tipicità alimentari ed i prodotti con certificazione DOC e DOP della nostra Regione FVG, conosciamo il significato delle nostre abitudini alimentari e ne valutiamo la portata in termini di :

- valore nutrizionale,
- abitudini sane da mantenere e consolidare,
- correzioni degli stili alimentari scorretti,
- integrazioni con altri sistemi alimentari dettati dai flussi migratori,
- impatto ambientale.

Ogni ordine di scuola effettuerà laboratori di diversa tipologia.

19-25 novembre

Agricoltura: importanza economica, impatto ambientale e paesaggio

Mostra delle ricerche svolte dagli studenti
Trieste, I.T. Max Fabiani, Via Monte S.Gabriele 48
a cura di: I.T."Max Fabiani", Trieste
in collaborazione con: la rete "Un'Agenda 21
locale per la scuola"
contatti: 320 6711768, 040 579022
paolo64demaria@yahoo.it,
santoligi@libero.it, segreteria@maxfabiani.it.

Data la difficoltà per i giovani studenti triestini di conoscere una realtà, quella agricola, spesso lontana, anche fisicamente, dal loro vissuto quotidiano, il lavoro di ricerca di informazioni tecniche, economiche, ecologiche e storiche vuole aprire una finestra sul mondo rurale come stimolo a conoscere il territorio nel quale si vive, nell'ottica della formazione alla cittadinanza attiva.

Inoltre capire l'origine culturale di propri comportamenti, quali gusti alimentari e uso del tempo libero, per citarne alcuni, può migliorarne la sostenibilità ambientale, valorizzando anche le specificità del territorio stesso.

19-25 novembre

Settimana Unesco

Esposizione delle mostre sulla sostenibilità di
ARPA FVG -LaREA

Torreano di Martignacco (UD), Centro
Commerciale Città Fiera, Via A. Bardelli 4
a cura di: Tree srl, Centro Commerciale Città Fiera
in collaborazione con: ARPA FVG - LaREA
contatti: Grazia de Luca, 0432 544557,
grazia.deluca@bardelli.com

Il Centro Commerciale metterà a disposizione un locale con grande visibilità ed affluenza di pubblico all'interno delle sue gallerie. In tale locale verranno esposti i pannelli della mostra Tutti SU per Terra, dedicati a cambiamenti climatici, trasporti, energia, acqua e rifiuti. E' prevista inoltre la videoproiezione tramite apposito pc + software di filmati relativi al ciclo dei rifiuti in FVG.

15-30 novembre

Sviluppo ecosostenibile - Settimana UNESCO ESS 2012

Esposizione Bibliografica
Udine, Biblioteca Civica V. Joppi - Sezione Moderna
a cura di: Biblioteca Civica V. Joppi - Sezione Moderna
contatti: Marzia Plaino 0432 271588,
marzia.plaino@comune.udine.it, Cristina Marsili
0432 271762, cristina.marsili@comune.udine.it

È prevista presso la vetrina della Sezione Moderna (Riva Bartolini, 5), l'esposizione di materiale bibliografico e multimediale sul tema dello sviluppo sostenibile con particolare riferimento a: Alimentazione, Agricoltura ed Ecosistema. Sarà disponibile una bibliografia del materiale esposto sia in formato cartaceo che sul web all'indirizzo www.sbh.it.

riservati alle scuole

19-24 novembre

E vissero felici e sostenibili

Attività con le scuole primarie
Scuole delle provincie di Gorizia, Trieste e Udine
a cura di: WWF Friuli Venezia Giulia
in collaborazione con: Condotta di Gradisca,
Gorizia, Cormons di Slow food
contatti: Haipel Giada, 328 8724224,
haipelgiada@gmail.com
www.settimanaunesco12wwffvg.altervista.org

Gli allievi effettueranno delle attività in classe (disegni, giochi, facili conti matematici) durante l'orario di lezione per acquisire consapevolezza sull'importanza di un'alimentazione amica del pianeta, in particolare sul tema "chilometro 0" e sui metodi di produzione sostenibile. Nella settimana dal 19 al 24 novembre, inoltre, le famiglie saranno invitate a preparare o a fornire ai loro figli delle merende amiche dell'ambiente, per mostrare come anche nelle azioni di ogni giorno basta poco per vivere sostenibile. Obiettivo finale sarà la redazione, da parte delle bambine e dei bambini, di ricette da pubblicare e realizzare con la collaborazione di Slow food.

19/21/22/23 novembre

Storie illustrate

Laboratori di illustrazione
Scuole primarie di Caneva, Polcenigo, Tramonti (PN)
a cura di: Giovani Comunità Montana del Friuli Occidentale
in collaborazione con: Istituti Comprensivi
con il patrocinio di: Provincia di Pordenone
contatti: 0427 76038, info@spaziogiovani.net
www.verdescuola.it

"I cartonauti di mondo pulito" si tratta di un percorso all'interno del progetto "Creatività e comunicazione" che prevede un laboratorio di Illustrazione a cura di Glenda Sburelin che consiste nella realizzazione di personaggi con cartoni e materiali da recupero. Il progetto prevede la realizzazione fotografie dei personaggi e per creare assieme ai bambini una storia e in secondo tempo un libro illustrato.

21/23/26/28 novembre

Storie illustrate

Laboratori di illustrazione
Scuole primarie di Montereale Valcellina,
Campagna di Maniago (PN)
a cura di: Giovani Comunità Montana del Friuli Occidentale
in collaborazione con: Istituti Comprensivi
con il patrocinio di: Provincia di Pordenone
contatti: 0427 76038, info@spaziogiovani.net
www.verdescuola.it

"Bestiario Riciclato" laboratorio di illustrazione condotto da Giulia Bier. Si creerà un personaggio fantastico utilizzando colori, forme e materiali da recupero per la progettazione di un libro e la realizzazione di alcune matrici per la stampa di un libro.

19-24 novembre

Vicino e'è buono...

Laboratori formativi/didattici
Scuole dell'Istituto Comprensivo e scuole paritarie dell'infanzia di Pasiano (PN)
a cura di: Rete interistituzionale per la promozione e lo sviluppo dell'educazione ambientale:
Istituto Comprensivo di Pasiano di Pordenone,
Amministrazione comunale, Scuole dell'infanzia,
Agesci, AVIS, Coop. Laboratorio Scuola
in collaborazione con: ARPA FVG - LaREA, Ambito Distrettuale sud 6.3
con il patrocinio di: Amministrazione comunale di Pasiano (PN)
contatti: Tiziana De Bortoli, 0434 621661,
tiziana.debortoli@tin.it, www.scuolepasiano.it

Iniziative per potenziare la consapevolezza degli studenti sulla provenienza degli alimenti, sviluppare il senso critico verso i diversi prodotti della terra e le varie filiere alimentari, promuovere comportamenti tesi ad evitare gli sprechi come azioni per aiutare la Terra e i suoi abitanti.

19/23 novembre
Scuola dell'infanzia Gesù Bambino di Pasiano
Laboratori su "I sensi e il cibo" con i bambini di 4 e 5 anni
E' una tappa di un percorso annuale per tutte le sezioni su "Le stagioni e i loro frutti", "I sensi e il cibo", "L'orto" per educare alla cura delle piante ed imparare a gustare i prodotti della terra attraverso i 5 sensi e rispettandone la stagionalità.

riservati alle scuole

Lunedì 19 novembre

- Scuola secondaria di primo grado, classi terze A e D: Laboratorio "Il riutilizzo della frazione organica: la pratica del compostaggio domestico" condotto dal dott. Della Toffola Daniele e aperto ai docenti, ore 9⁰⁰-11.⁰⁰ con la realizzazione di un composter per i rifiuti della ricreazione.

- Scuola primaria M. Teresa di Calcutta di Cecchini, Classe terza A: Laboratorio "Nell'orto con Arcimboldo", creazione di un collage artistico con la verdura di stagione.

Classe quarta A: Laboratorio con attività CLIL "I viaggi dell'acqua", per analizzare il percorso dell'acqua dalla fonte di produzione alla nostra tavola, valutarne la sostenibilità per la Terra e stimolare comportamenti di consumo dell'acqua "più sostenibile".

- Scuola dell'infanzia Giovanni XXIII di Rivarotta: Laboratori "I sensi e il cibo: osservare, toccare e... assaggiare i prodotti della terra" ore 9⁰⁰-11.³⁰ in tutte le sezioni, una tappa di un percorso annuale su "Le stagioni e i loro frutti", "I sensi e il cibo", "L'orto" per educare alla cura delle piante ed imparare a gustare i prodotti della terra attraverso i 5 sensi e rispettandone la stagionalità.

Martedì 20 novembre

- Scuola primaria M. Teresa di Calcutta di Cecchini
Classi seconde: Laboratorio ludico-didattico e attività CLIL "AL – chilometrozero" condotto dal Gruppo scout – AGESCI PASIANO1
Classe terza B: Laboratorio "Nel frutteto con Arcimboldo", creazione di un collage artistico con la frutta di stagione.
- Scuola primaria D. Alighieri di Pasiano

Classe quarta B: Laboratorio "Il riutilizzo della frazione organica: la pratica del compostaggio domestico" con la realizzazione di un composter per i rifiuti della ricreazione attraverso forme di peer tutoring con un docente e alunni della scuola secondaria di primo grado.

Mercoledì 21 novembre

- Scuola primaria M. Teresa di Calcutta di Cecchini
Classi quinte: "A scuola con il WWF. L'alimentazione sostenibile" Visione della Puntata 21 (Rai) con attività CLIL

- Scuola primaria D. Alighieri di Pasiano, Classe prima B: ore 10¹⁰-12¹⁰, Laboratorio "I sensi e il cibo" educazione del gusto attraverso i 5 sensi.

Giovedì 22 novembre

- Scuola primaria M. Teresa di Calcutta di Cecchini
Classe prima: ore 10⁰⁰-12⁰⁰, Laboratorio "I sensi e la frutta e verdura" educazione del gusto attraverso i 5 sensi

Classe quarta B e Classe quinta A: ore 10⁰⁰-12⁰⁰, Laboratorio interdisciplinare e attività CLIL "I viaggi dell'acqua" per analizzare il percorso dell'acqua dalla fonte di produzione alla nostra tavola, valutarne la sostenibilità per la Terra e stimolare il consumo di un'acqua "più sostenibile".

- Scuola primaria D. Alighieri di Pasiano
Classe prima A: ore 10¹⁰-12¹⁰, Laboratorio "I sensi e il cibo" educazione del gusto attraverso i 5 sensi
Classe terza B: ore 10¹⁰-12⁰⁰ Laboratorio didattico e CLIL "La piramide alimentare delle stagioni" per facilitare il riconoscimento ed un equilibrato consumo dei

prodotti alimentari nella loro stagionalità.

Venerdì 23 novembre

- Scuola primaria M. Teresa di Calcutta di Cecchini
Classe quinta B: Laboratorio interdisciplinare e CLIL "I viaggi dell'acqua" per analizzare il percorso dell'acqua dalla fonte di produzione alla nostra tavola, valutarne la sostenibilità per la Terra e stimolare il consumo di un'acqua "più sostenibile".

- Scuola primaria D. Alighieri di Pasiano
Classe quarta A: Laboratorio formativo/didattico e CLIL "Il riutilizzo della frazione organica: la pratica del compostaggio domestico" con la realizzazione di un composter per i rifiuti della ricreazione attraverso forme di peer tutoring con un docente e alunni della scuola secondaria di primo grado.

Sabato 24 novembre

- Scuola primaria D. Alighieri di Pasiano
Classi seconde: Laboratorio e attività CLIL "AL – chilometrozero", condotto dal Gruppo scout – AGESCI PASIANO per alimentare negli studenti e nelle loro famiglie il consumo di frutta e verdura del nostro territorio
Classi quinte: ore 8¹⁰-12¹⁰ Laboratorio interdisciplinare "I viaggi dell'acqua" per analizzare il percorso dell'acqua dalla fonte di produzione alla nostra tavola, valutarne la sostenibilità per la Terra e stimolare il consumo di un'acqua "più sostenibile".
Classe terza A: ore 10¹⁰-12⁰⁰ Laboratorio didattico e CLIL "La piramide alimentare delle stagioni" per facilitare il riconoscimento ed un equilibrato consumo dei prodotti alimentari nella loro stagionalità.