

Scuola universitaria professionale  
della Svizzera italiana

**SUPSI**

**ti** Repubblica e Cantone  
Ticino  
*Sviluppo sostenibile*

**éducation21**  
Bildung für Nachhaltige Entwicklung  
Éducation en vue d'un Développement Durable  
Educazione allo Sviluppo Sostenibile  
Formazin per in Sviluppo Persistent

# Giornata ESS 2013: “Alimentazione e etica”

Sabato 16 novembre 2013  
Dipartimento formazione  
e apprendimento  
Stabile A, Sala conferenze  
Locarno



## Programma:

8.30 – 8.45

Saluti – Michele Mainardi,  
Direttore Dipartimento formazione  
e apprendimento (DFA/SUPSI)  
e Oliviero Ratti (éducation21)

8.45 – 9.00

Introduzione alla giornata – Urs Kocher,  
Coordinatore settore Master SM (DFA)

9.00 – 9.30

Apertura – professor Alessandro Leto,  
“Lo sviluppo sostenibile e responsabile”

9.30 – 9.45

Pausa

9.45 – 11.00

Atelier tematici (6 atelier: 4 DFA e due  
esterni Orto a scuola e Slowfood) \*

11.00 – 11.15

Pausa

11.15 – 12.30

Tavola rotonda “Cibo locale e di qualità:  
un valore da preservare o un peso  
che non possiamo più permetterci?”

12.30 – 13.30

Buffet con prodotti locali, biologici  
e del commercio equo

13.30 – 15.00

Dibattito “I mille volti del cibo, fra etica,  
sprechi e sfruttamento”

\* Per l'Atelier l'“orto a scuola” si prevede  
di fare un'attività all'aperto subito  
dopo l'atelier seminando un cereale  
invernale PSR in un orto didattico.

Atelier: 9.45 – 11.00

Escursione: 11.00 – 12.30

## Tavole rotonde / dibattiti:

11.15 – 12.30

**Tavola rotonda del mattino**  
**“Cibo locale e di qualità: un valore  
da preservare o un peso che non possiamo  
più permetterci?”**

ne parliamo con: Anita Tomaszewska  
(responsabile del progetto “Scuola in Fattoria”,  
collaboratrice l'Unione Contadini Ticinesi),  
Giovanni Berardi (presidente Agrifutura),  
Giorgio Valli (Assoreti) e Alessandro Pesce  
(responsabile del centro di competenza  
agroalimentare).

Moderatore: Oliver Broggin, collaboratore del  
Servizio informazione e comunicazione del Consiglio  
di Stato

13.30 – 15.00

**Tavola rotonda del pomeriggio**  
**“I mille volti del cibo, fra etica,  
sprechi e sfruttamento”**

ne parliamo con: Salvatore Gibiino  
(presidente della Cooperativa siciliana Pio La Torre  
– Cooperative di Libera), Fra Martino Dotta  
(Associazione Tavolino Magico),  
Manuela Travaglini (Laboratorio Al Ronchetto –  
Fondazione Diamante),  
Marco Canonico (coordinatore laboratori OTAF).  
Moderatore: Oliver Broggin, collaboratore del Servizio  
informazione e comunicazione del Consiglio di Stato

## Gli atelier proposti:

**Atelier n. 4**

**Ho lasciato la ferrovia... – Studenti DFA**

...per venire a creare questa azienda, ma oggi  
sono i giovani che lasciano noi per andare in  
ferrovia. Questa è la storia di Carlo Capoferri,  
storico proprietario del Salumificio del Castel-  
lo. La vicinanza con l'Italia non favorisce il suo  
settore che deve fare i conti con la concorrenza  
di oltreconfine e di conseguenza diventa meno  
attraente per chi ci opera. Intanto però il salu-  
mificio di Carlo dà anche lavoro alle sue figlie e ai  
suoi figli. Un'esperienza umana da cui nasce un  
percorso didattico sulle piccole e tenaci impre-  
nditoria locali.

**Atelier n. 5**

**Per mangiarti meglio! – Micaela Mazzoli e  
Matteo Monti docenti e formatori Slowfood Italia)**

Selezionando cibi di buona qualità, prodotti con  
lavorazioni e criteri che rispettino l'ambiente  
e le tradizioni locali, favoriamo la biodiversità  
e un'agricoltura equa e sostenibile. L'incontro  
promuove la salvaguardia di sapori e culture da  
tramandare per creare un'identità alimenta-  
re e dell'ambiente. L'approccio ludico prevede  
un'introduzione olfattiva seguita da attività per  
vedere, toccare e assaggiare gli alimenti e le loro  
storie. Si alternano cenni di cultura gastronomica  
per conoscere i Presidi Slow Food, riconoscere i  
sapori autentici ed esempi didattici da riproporre  
a scuola.

**Atelier n. 6**

**Seminiamo per l'inverno – Cinzia Pradella\*,  
Manuela Ghezzi\*, Michela Bagutti\*\***  
(\*associazione “Orto a Scuola”, \*\*studentessa DFA)

Ravanelli, insalate, taccole, girasoli, calendule,  
narcisi, ecc... Dai banchi alla terra: un approccio  
pratico, interdisciplinare e coinvolgente per fare  
scuola promuovendo l'educazione ambientale,  
l'alimentazione sana e la sostenibilità dove ap-  
pare fondamentale riscoprire l'origine di ciò che  
mangiamo. L'esperienza di alcune classi diventa  
un progetto per favorire lo scambio di consigli  
tra le scuole e lo sviluppo di nuove proposte  
didattiche.

ATTENZIONE:

all'atelier seguirà la semina di un cereale invernale  
ProSpecieRara nell'orto didattico di Locarno per cui  
munirsi di calzature e vestiti adeguati.

**Atelier: 9.45 – 11.00**

**escursione: 11.00 – 12.30**

**Atelier n. 1**

**Un mestiere d'importanza primaria,  
meglio non farlo? – Studenti DFA**

Discutendo con Daniele Oberti di orticoltura  
nel suo Mendrisiotto lui afferma, sorridendo, di  
sconsigliare ai giovani d'intraprendere questo  
mestiere. Mestiere difficile il suo dove bisogna  
operare delle scelte che possano garantire un'en-  
trata finanziaria sufficiente per poter andare  
avanti. Da questo contatto nasce un'attività  
didattica volta a spiegare ai ragazzi come si so-  
pravvive oggi producendo il cibo che finisce sulle  
nostre tavole.

**Atelier n. 2**

**Darsi all'ippica – Studenti DFA**

Loro lo hanno fatto, la famiglia Meroni ha tra-  
formato una fattoria di produzione lattifera  
all'avanguardia in un allevamento da cavalli.  
Scelta dettata da pressioni esterne, il territorio  
e la gente che cambia, la passione di famiglia  
per i cavalli e la competizione. Ma questo non  
basta e l'azienda deve diversificarsi proponendo  
altri servizi. Dalla necessità di cambiamento alle  
nuove sfide, seguendo un percorso didattico che  
stimola il pensiero critico e lo sviluppo di nuove  
idee.

**Atelier n. 3**

**Novi dal Drunpa – Studenti DFA**

Il «Novi dal Drunpa» è un vino, dal nome enig-  
matico, prodotto in massima parte con l'uva dei  
vigneti di Castel San Pietro, coltivati in proprio  
secondo le direttive della produzione integrata e  
nel rispetto delle antiche tradizioni tramandate  
dal nonno di Mauro Ortelli. In questo atelier si  
apprende come si possa coinvolgere gli allievi a  
partire da un'attività agricola che caratterizza il  
nostro territorio e dai racconti di un appassionato  
produttore di vini.

## Informazioni

éducation21  
Fabio Guarneri  
Via Breganzona 16  
6900 Lugano  
T 091 966 14 06  
info\_it@education21.ch

[www.globaleducation.ch](http://www.globaleducation.ch)  
[www.scuoladecs.ti.ch/svilupposostenibile](http://www.scuoladecs.ti.ch/svilupposostenibile)  
[www.ti.ch/sviluppo-sostenibile](http://www.ti.ch/sviluppo-sostenibile)

## Come arrivare:

### Ferrovia

stazione FFS a 20 min a piedi

### Bus cittadini

fermate Piazza Castello  
e Cinque Vie,  
entrambe a 5 min a piedi  
[www.ffi.ch/orario](http://www.ffi.ch/orario)

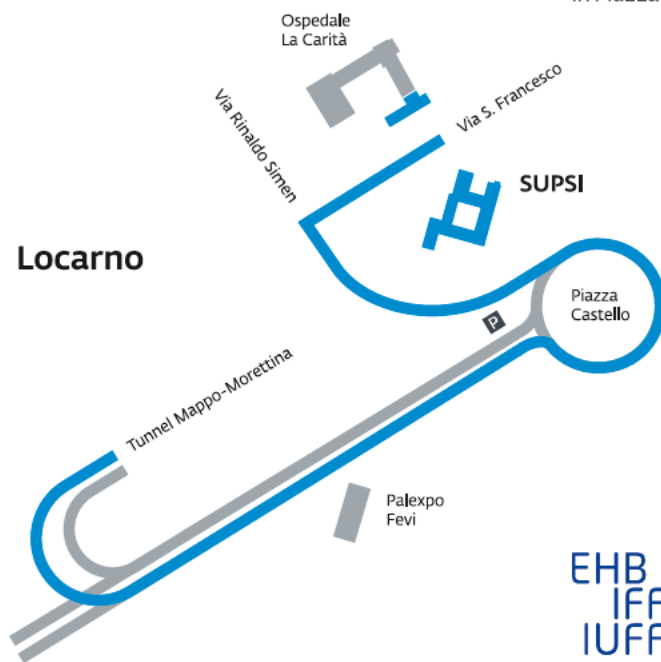
### Auto

*carsharing:*

[www.liberalauto.ch](http://www.liberalauto.ch)

*Auto propria:*

posteggio presso l'Autosilo  
in Piazza Castello



**EHB**  
**IFFP**  
**IUFFP**

EIGENBESITZES  
HOCHSCHULE INSTITUT  
FÜR BERUFSBILDUNG  
INSTITUT FÉDÉRAL  
DES HAUTES ÉTUDES  
EN FORMATION PROFESSIONNELLE  
ISTITUTO  
UNIVERSITARIO FEDERALE  
PER LA FORMAZIONE PROFESSIONALE