

Festa della Terra
e dell'Ambiente

le
PIAZZE
del **BIO**

14 e 15
Maggio
SPILIMBERG⁰

Due giornate per *assaggiare, acquistare, annusare e giocare* con il *biologico*

scegli il biologico, fa bene a te, fa bene a tutti.







le PIAZZE del BIO un momento di festa, di approfondimento, di gioco e di degustazione

Il progetto finanziato dal MIPAAF include anche un evento di festa e mostra mercato che si terrà nel fine settimana del 14 e 15 maggio 2011 nel centro di Spilimbergo. A tali giornate parteciperanno i produttori biologici regionali con propri stand, le biofattorie didattiche animeranno i pomeriggi dei bambini e le associazioni del settore offriranno informazioni ma anche assaggi guidati e spiegati.

Presso i chioschi si mangerà e berrà biologico, con offerte da gustare sia per gli onnivori che per i vegetariani ma nel pieno rispetto delle stagioni, della salute e del territorio.


Nel pomeriggio di sabato 14 maggio, presso il teatro Castello (antistante il duomo di Spilimbergo) si terrà un convegno su "alimentazione biologica, sport e benessere" dove si proporranno dei percorsi per "stare bene" da sportivi e da cittadini attivi, coniugando la propria salute con quella della terra.




il biologico
fa scuola!

"Agricoltura biologica:
fa bene alla natura, fa bene a te"

www.aiab.it


Perché il biologico a scuola

AGRICOLTURA BIOLOGICA: FA BENE ALLA NATURA, FA BENE A TE

questo è ciò che riporta la Comunità Europea sul sito informativo

www.organic-farming.europa.eu

Parlare di ambiente e salute significa guardare al futuro, quindi quale contesto più opportuno della scuola dove i bambini ed i ragazzi imparano a pianificare e gestire il futuro per loro stessi e per il pianeta in cui vivono!

Per questo il MIPAAF

(Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali) ha messo a disposizione di tutte le Regioni dei fondi per sostenere non solo l'introduzione di prodotti biologici nella ristorazione scolastica ma anche delle attività formative per gli alunni delle scuole primarie e degli eventi divulgativi per le famiglie e le intere comunità in modo da consolidare l'esperienza dei bambini. L'Assessorato alle risorse agricole, agroalimentari e forestali del Friuli Venezia Giulia, da anni sensibile ed attivo sull'argomento, ha deciso di utilizzare tali fondi per la costituzione di 4 "scuole pilota" (a Duino-Aurisina, Monfalcone, Mereto di Tomba e Montereale Valcellina) dove sperimentare e valutare come meglio inserire i prodotti biologici regionali nei menù quotidiani e come fare in modo che i laboratori didattici rivolti ai bambini e l'informazione verso i genitori ed i cittadini in generale contribuiscano ad un'alimentazione sana, informata e sostenibile.



AIAB-FVG (Associazione Italiana per l'agricoltura Biologica, sede del FVG)

è un'associazione di promozione sociale che raggruppa produttori, trasformatori, tecnici, gruppi d'acquisto, consumatori, amministrazioni, rivenditori e ricercatori che assieme propongono l'agricoltura biologica come strumento di gestione sostenibile del territorio rurale e come modo per ricostruire un rapporto di fiducia e collaborazione tra chi il cibo lo produce e chi lo consuma.

Si occupa di organizzazione delle filiere, promozione, assistenza tecnica e informazione.

Per informazioni: www.aiab.it e per un contatto locale: aiab.fvg@aiab.it oppure 0432-800371



APROBIO (Associazione Produttori Biologici e Biodinamici del FVG)

è un'associazione regionale che conta oltre 140 aziende biologiche. Si occupa di assistenza tecnica e orientamento al mercato, fornisce informazioni alle aziende interessate al biologico e ne promuove le produzioni in mercati, fiere ed eventi. Organizza convegni ed incontri informativi per consumatori, gruppi di acquisto e scuole nonché, annualmente, "Biofattorie aperte" con l'ERSA. Partecipa a progetti regionali, interregionali e nazionali per la promozione del biologico e della filiera corta.

**Per informazioni: 0432 820165; aprobio@tin.it
www.biologicofvg.it**

Tutte le azioni sono svolte dall'AIAB-FVG e da APROBIO dal cui comune lavoro provengono i materiali didattici, le esperienze, le informazioni, i dati scientifici ed i contatti con la realtà locale.

Che cosa verrà offerto alle scuole coinvolte

Ogni scuola coinvolta ha liberamente scelto le classi in cui realizzare il progetto, le quali avranno a disposizione in maniera completamente gratuita dei materiali didattici, dei laboratori con esperti del settore, delle visite in aziende biologiche regionali ed infine degli assaggi di prodotti stagionali, locali e bio, provenienti direttamente dai soci AIAB-FVG ed APROBIO.

Ma anche tutte le comunità a cui le scuole appartengono verranno coinvolte tramite la realizzazione di una serata informativa aperta a tutti, la messa a disposizione di materiale informativo, la disponibilità a "ragionare di bio per un futuro locale". Inoltre le Amministrazioni coinvolte riceveranno, a fine progetto, un'analisi delle possibilità di miglioramento in senso sostenibile del proprio servizio di refezione scolastica, cosa che includerà una valutazione dei

prodotti e del loro gradimento da parte dei piccoli fruitori ma anche delle possibilità di incrementare l'uso di prodotti bio locali senza aumentare i costi del servizio.

Che cosa lascerà il progetto

Anche se le attività progettuali avranno termine con l'anno scolastico 2010-2011 la formazione e gli strumenti ricevuti da **alunni ed insegnanti potranno essere da guida verso la sana e buona alimentazione anche negli anni a venire** e le linee guida che verranno fornite alle Amministrazioni potranno utilmente sostenere le scelte gestionali dei prossimi anni scolastici non solo nei Comuni coinvolti direttamente nella sperimentazione ma anche in tutti quelli interessati in Regione.

Il biologico fa scuola!