

DIBATTITO FARM TO FORK - SICUREZZA ALIMENTARE e SMART MATERIALS: LA SCIENZA AL SERVIZIO DEL CONSUMATORE

con **Daniele Villa, Giovanni Perotto** ed **Emanuela Bianchi**

APPROFONDIMENTI

La strategia del farm to fork

Al seguente link trovate la pagina della Comunità Europea che ben delinea la strategia del Farm to Fork: il piano messo a punto per guidare la transizione verso un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente.

https://ec.europa.eu/food/horizontal-topics/farm-fork-strategy_it

Parole chiave: Farm to Fork, Comunità Europea, cibo, sostenibilità

I vantaggi della plastica

La plastica è un materiale spesso demonizzato, ma, se usato nel modo corretto, in alcuni settori come quello degli imballaggi può portare addirittura a una riduzione degli sprechi alimentari con ripercussioni positive sull'impatto ambientale di alcuni alimenti.

<http://bressanini-lescienze.blogautore.espresso.repubblica.it/2019/07/10/benedetta-plastica/>

<https://www.scienceinschool.org/article/2022/plastic-food-packaging/> (ENG)

Parole chiave: plastica, sprechi alimentari

Le bio-plastiche

Non è sempre così facile navigare nella moltitudine di questi nuovi materiali, spesso presentati come soluzione al problema della plastica tradizionale derivante dal petrolio. A partire dalla definizione stessa di bioplastica, non sempre chiara e condivisa. I seguenti link vi permetteranno di fare chiarezza sulla nomenclatura e riflettere sull'effettivo potenziale di questi materiali nel risolvere i problemi legati alla sostenibilità.

<https://youtu.be/yjirXJUoHJg>

<https://www.bbc.com/future/article/20191030-why-biodegradables-wont-solve-the-plastic-crisis> (ENG)

<https://www.saperedicibo.com/bioplastiche-facciamo-chiarezza/>

Parole chiave: plastica, bioplastica, sostenibilità, nomenclatura

Greenwashing

Con il termine greenwashing si fa riferimento a tutti i tentativi di aziende o brand di mostrarsi pubblicamente più attenti, sensibili, attivamente impegnati in questioni ambientali di quanto lo siano effettivamente. Di seguito trovate alcuni link per approfondire la storia di questi fenomeni e seguire il dibattito attuale sul tema:

https://www.repubblica.it/green-and-blue/2022/02/12/news/greenwashing_come_e_nato_e_perche_e_difficile_difendersi-337330632/

<https://www.theguardian.com/sustainable-business/2016/aug/20/greenwashing-environmentalism-lies-companies> (ENG)

<https://www.wired.it/article/greenwashing-sentenza-italia-pubblicita/>

<https://www.bbc.com/news/business-59119693> (ENG)

Parole chiave: greenwashing, impatto ambientale

ESPERIENZE (attività, laboratori, riflessioni o altro)

E voi come imballate?

Dopo aver approfondito il tema degli imballaggi per gli alimenti provate a tenere traccia nel corso di una settimana del cibo che entra nelle vostre case e delle sue confezioni. Cosa trovate in frigorifero? Come sono imballati gli alimenti che entrano nel carrello della spesa? Pensate di poter contribuire a cambiare alcune abitudini della vostra famiglia per ridurre i rifiuti da imballaggio prodotti? Raccogliete le vostre osservazioni in un "diario degli imballaggi" e confrontatevi con i vostri compagni.

Parole chiave: imballaggi, cibo

Bioplastica fatta in casa

Con un semplice esperimento di chimica puoi produrre un film di bioplastica partendo dall'amido di mais. Questo video ti guiderà nel processo e fornirà ulteriori spunti di riflessione su questo tipo di materiale.

<https://www.madec.polimi.it/2015/05/bioplastiche-dallamido-di-mais/> (ENG)

Parole chiave: bioplastica, amido

LO SAPEVI CHE...

C'è grande confusione sul termine biologico

Impatto ambientale, valori nutrizionali, uso di pesticidi... l'agricoltura biologica è davvero sempre più sana e sostenibile di quella tradizionale? Dario Bressanini ci aiuta a dare una risposta a queste domande a sfatare alcuni falsi miti su questa pratica.

<http://bressanini-lescienze.blogautore.espresso.repubblica.it/2013/11/18/dieci-vero-o-falso-sul-biologico/>

Parole chiave: pesticidi, agricoltura biologica, sostenibilità

Utile alla salute o dannoso per i produttori?

Il Nutri-score: il sistema pensato per segnalare la "salubrità" degli alimenti è molto discusso in Italia. Nonostante sia universalmente riconosciuta la necessità di fornire indicazioni ai consumatori sulla qualità alimentare dei cibi che consumano, pensi che un sistema "a semaforo" come quello usato in Francia sia la soluzione?

<https://www.ilpost.it/2021/11/26/italia-cibo-etichetta-nutri-score/>

<https://www.altroconsumo.it/alimentazione/fare-la-spesa/news/nutriscore>

Parole chiave: nutri-score, etichette