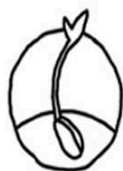


NUTRIRSI BENE PER NON MANGIARSI IL FUTURO



Nel 2016 l'associazione CampiAperti interviene come partner nel progetto "Dietro l'angolo" della scuola dell'infanzia comunale Scarlati, quartiere Savena (nell'ambito del percorso promosso dal Comune di Bologna "Qualifichiamo insieme la nostra scuola") : ragionando con pedagogisti, insegnanti, genitori e produttori abbiamo pensato di organizzare diverse iniziative, declinando in maniera pratica e teorica il nostro tema centrale, ovvero la **sovranità alimentare**, intesa come diritto della gente all' **autoproduzione SOSTENIBILE del proprio cibo SANO**.

In particolare, organizziamo 4 incontri rivolti alla cittadinanza nella sala polivalente del Quartiere Savena, in via Faenza 4 :

1) giovedì 18 febbraio 2016, ore 18-20

"AGRICOLTURA CONTADINA e SALUTE DELLA t/terra"

Intervengono Piepaolo Lanzarini (presidente dell'ass. CampiAperti) e Laura Stanghellini (referente per la garanzia partecipata) L'agricoltura industriale - e la sua parte più visibile, la grande distribuzione organizzata - sono responsabili di drammi sociali e ambientali che mettono in discussione il futuro del nostro pianeta. Oltre a rimpinzarci di veleni e a limitare la nostra libertà di scelta. Un'altra agricoltura, che rispetti le nostre libertà, che ci offra cibo migliore e più sano e non ci sottragga futuro, è possibile? Forse sì. Vediamo insieme quale, a quali condizioni e come possiamo sostenerla. In gioco c'è, letteralmente, il futuro dei nostri figli.

2) giovedì 17 marzo, ore 18-20

"IL GIUSTO EQUILIBRIO per una sana crescita:

CIBI SANI, PRODOTTI e ALLEVATI NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE e DELLA SALUTE"

Interviene Laura Gelli, Azienda agricola "La casetta", Marzabotto (BO) Quattro chiacchiere sul cibo: perché, cosa, come e quanto... tutte informazioni utili per una corretta alimentazione. Parliamo di sensi di colpa degli adulti e ricatto del bambino proprio attraverso il cibo: sta a noi adulti comprendere, perseverare ed essere decisi. Parliamo inoltre di ricette e presentazione dei piatti: il bambino mangia prima con gli occhi poi assaggia, basta poco per colorare un piatto e renderlo più interessante! Infine quest'incontro vuole essere un aiuto e confronto con chi si avvicina per la prima volta al problema cibo e al suo crescere con il crescere dell'età, ma anche a chi ha avuto già un'esperienza, perché si sa una è diversa dall'altra ed il confronto è sempre utile per produrre soluzioni o spunti.



3) giovedì 14 aprile 2016, ore 20-22

"DI FIORI e DI ERBE : IDEE PER SPAZI VERDI COMMESTIBILI"

Intervengono Silvia Tagliacchi, Az. Agr. "Pierotti Pira", Crevalcore (BO) e Callisto Valmori, a.d.s. "La rosa dei venti", Mulino Parisio (BO) L'incontro prevede la progettazione di piccoli spazi adibiti alla coltivazione, manutenzione e moltiplicazione di piante commestibili adatte ai nostri climi e alcune facili suggerimenti per utilizzare i prodotti raccolti. Entreremo nel merito di esposizione, annaffiatura, possibili soluzioni per l'annaffiatura estiva, protezione della pianta durante l'inverno, uso di fiori e foglie (edibilità), eventuale conservazione.

4) giovedì 19 maggio 2016, ore 20-22

"I GRANI ANTICHI NELL'ALIMENTAZIONE moderna"

Interviene Enzo Spisni, docente di Fisiologia della Nutrizione UniBO La biodiversità entra nel piatto, e con essa il grande interesse attuale per i grani cosiddetti antichi, varietà preesistenti all'introduzione dei grani omologati dei giorni nostri. Si tratta solo di un improvviso impulso all'acquisto etico e responsabile o c'è dell'altro? Nella coscienza di molti consumatori si è insediato il sospetto che le farine moderne con cui si producono il pane, i biscotti, la pasta e tutti i suoi derivati possano essere poco salutari. L'argomento è spinoso, come le spighe del grano attorno a cui si giocano forti interessi delle industrie multinazionali sementiere, dei pastifici, dei panificatori industriali e di qualche noto marchio dell'agroalimentare italiano. La ricerca scientifica più recente ha però chiarito che i grani moderni potrebbero essere collegati all'insorgenza di tutta una serie di patologie infiammatorie legate al consumo, sicuramente eccessivo nei paesi ricchi, di alcune proteine poco digeribili contenute nei grani convenzionali di oggi.



Ad oggi, febbraio 2016, CampiAperti organizza

5 mercati settimanali autogestiti di produttori biologici locali :

lunedì : zona Universitaria, Piazza Scaravilli, dal 2015 (il primo mercato con BABY PIT STOP dedicato ai piccoli da 0 a 1 anno : uno spazio baby-friendly in cui sedersi comodamente ad allattare, ristorarsi, approfittare dei giochi per prendersi una piccola pausa in compagnia, mentre si fa spesa, nello spirito della Leche League Italia)
martedì : zona S. Donato c/o Vag61, Via Paolo Fabbri, dal 2006
mercoledì : zona Sto. Stefano c/o Labas, via Orfeo 46, dal 2013
giovedì : zona Bolognina c/o XM24, Via Fioravanti, dal 2003
venerdì : zona Savena, Via Udine, dal 2007

E' IL MERCATO DI CampiAperti DEL QUARTIERE MAZZINI, nel cortile interno degli uffici della Polizia Municipale di via Lombardia

In generale i mercati sono aperti dalla 17 alle 20,30.

Nel periodo dell'ora solare (inverno) l'inizio è anticipato di mezz'ora.

Per informazioni più dettagliate su iniziative dell'associazione, mercati e produttori consultare il sito www.campiaperti.org

Ma chi sono le aziende biologiche dei mercati di CampiAperti?

Sono aziende non specializzate, di piccole dimensioni, la cui produzione è destinata essenzialmente alla vendita diretta o alla vendita in un circuito di prossimità.

Sono aziende che, praticando l'agricoltura biologica, non utilizzano concimi o antiparassitari di sintesi, che quindi non restano nell'ambiente, né come residuo negli alimenti.

Sono aziende che essendo diversificate favoriscono la biodiversità e salvaguardano gli elementi naturali nei territori agricoli.

Sono aziende che utilizzano con moderazione le risorse disponibili, quali acqua e combustibili fossili, e che preservano nel tempo la fertilità dei suoli.

Sono aziende che utilizzano prevalentemente il lavoro dell'uomo rispetto ai capitali, discostandosi in questo completamente dall'agricoltura industriale.

Chi, acquistandone i prodotti, sostiene queste aziende agricole, compie una scelta personale, sulla qualità della propria alimentazione, ma anche una scelta che ha un valore sociale, sulla gestione dei territori, che sono anche e specialmente luoghi di vita, e sulla società, favorendo l'occupazione e il lavoro non alienato.