



Organizzazione delle Nazioni
Unite per l'Alimentazione
e l'Agricoltura



BIETTIVI
PER LO SVILUPPO
SOSTENIBILE

LIBRO DI
ATTIVITÀ

Le nostre **azioni**
sono il nostro **futuro**

Una produzione migliore, una
nutrizione migliore, un ambiente
migliore e una vita migliore.



Citazione obbligatoria:

FAO. 2021. Libro di attività - Le nostre azioni sono il nostro futuro. Una produzione migliore, una nutrizione migliore, un ambiente migliore e una vita migliore. Roma.

Le denominazioni utilizzate e la presentazione del materiale nel presente prodotto informativo non implicano l'espressione di alcuna opinione da parte dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO) riguardo lo status giuridico o lo sviluppo di paesi, territori, città, aree, riguardo le relative autorità o la delimitazione di frontiere o confini. La citazione di aziende o di prodotti specifici, brevettati o meno, non implica che siano approvati o raccomandati da parte della FAO a preferenza di altri di natura analoga che non sono citati.

Le opinioni espresse nel presente prodotto informativo appartengono all'autore, o agli autori, e non riflettono necessariamente le opinioni o le politiche della FAO.

ISBN 978-92-5-134598-6

© FAO, 2021



Alcuni diritti riservati. La presente opera viene resa disponibile ai sensi della licenza Creative Commons Attribuzione-Non commerciale- Condividi allo stesso modo 3.0 IGO (Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 3.0 IGO) (CC BY-NC-SA 3.0 IGO; <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/igo/legalcode>).

Ai sensi di tale licenza, la presente opera può essere copiata, ridistribuita e adattata per scopi non commerciali, a condizione che l'opera stessa sia debitamente citata. In qualsiasi utilizzo dell'opera, non deve essere in alcun modo lasciato supporre che la FAO approvi organizzazioni, prodotti o servizi specifici. L'utilizzo del logo della FAO non è consentito. Se adattata, l'opera deve essere assoggettata a licenza uguale o equivalente alla licenza Creative Commons. Se la presente opera viene tradotta, la relativa traduzione deve includere la seguente dichiarazione di esclusione della responsabilità, oltre alla citazione obbligatoria: "La presente traduzione non è stata eseguita dalla Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO). La FAO non responsabile/i del suo contenuto o accuratezza. Farà fede solo l'edizione originale in inglese".

Le controversie derivanti dalla licenza che non possono essere risolte in via amichevole saranno risolte tramite mediazione e arbitrato secondo quanto stabilito all'articolo 8 della licenza, tranne per quanto diversamente specificato. Le regole di mediazione applicabili saranno le regole di mediazione dell'Organizzazione mondiale per la proprietà intellettuale <http://www.wipo.int/amc/en/mediation/rules>. L'eventuale arbitrato sarà conforme al regolamento arbitrale della Commissione delle Nazioni Unite per il diritto commerciale internazionale (UNCITRAL).

Materiali di terze parti. L'utente che desideri riutilizzare materiali contenuti nella presente opera, attribuiti a terze parti, come tabelle, figure o immagini, è tenuto a valutare la necessità di ottenere, ai fini di tale riutilizzo, la relativa autorizzazione da parte del titolare del diritto di proprietà. Il rischio di reclami derivanti dalle violazioni di componenti dell'opera appartenenti a terzi è esclusivamente a carico dell'utente.

Vendite, diritti e licenze. I prodotti informativi della FAO sono disponibili sul sito web della FAO (www.fao.org/publications) e possono essere acquistati contattando l'indirizzo di posta elettronica publications-sales@fao.org. Le richieste di utilizzo commerciale devono essere presentate all'indirizzo Internet: www.fao.org/contact-us/licence-request. Le domande su diritti e licenze devono essere presentate a: copyright@fao.org.



Nota per i docenti:

Questo Libro di Attività è rivolto a un'ampia fascia d'età di giovani interessati ad approfondire l'importanza dei nostri sistemi alimentari, di chi produce il nostro cibo e da dove proviene. È anche fonte d'ispirazione per chi desidera iscriversi al Concorso Poster della Giornata Mondiale dell'Alimentazione (GMA) 2021. Nonostante si rivolga prevalentemente a bambini di età compresa tra gli 8 e i 12 anni, è anche un valido supporto didattico per studenti più piccoli e più grandi.

Ringraziamenti

La FAO desidera ringraziare la scrittrice Susanna Mattiangeli e l'illustratore Lorenzo Terranera per il loro contributo a questa pubblicazione. La FAO esprime inoltre la sua gratitudine alla Sony Pictures Entertainment per il suo sostegno.

Quella di oggi non sarà una lezione come le altre: sarà un viaggio attraverso il complesso sistema dell'agricoltura e del cibo.

Andiamo?
Viaggiamo?
Da dove partiamo?

Si parte da qui, piantando dei piccoli semi nel terreno: un gesto semplice e molto antico. L'agricoltura esiste da circa 10000 anni: la cura di un seme ha dato vita a una grande rivoluzione. Da allora, uomini e donne hanno iniziato a modificare lentamente il mondo in cui vivevano.

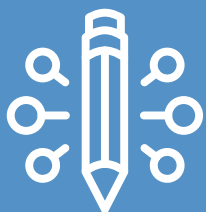
Non dobbiamo mai dimenticare che nel mondo ogni parte collabora con l'insieme: ogni cosa si muove, lenta o velocissima, provocando altri movimenti; tutto cambia continuamente avviando nuove trasformazioni. Le piante, gli uccelli, l'acqua e le stesse rocce partecipano, ognuno a modo proprio, al costante movimento che avviene sulla terra. Come succede agli organismi viventi, nel mondo tutti i dettagli contano e tutti gli avvenimenti hanno uno o più effetti.

Insomma,
siamo tutti collegati.



L'orto in classe o nel giardino della scuola è un'attività divertente, istruttiva e adatta a tutte le età. Non avete un orto scolastico? Iniziate studiando gli spazi che avete a disposizione: c'è luce? In quali ore? Pensate tutti insieme agli ortaggi che vorreste coltivare e verificate se è possibile, magari facendovi aiutare da professionisti, da volontari specializzati o dalle vostre famiglie. In un vaso oppure in piena terra, c'è sempre posto per piantare qualche seme. Per maggiori informazioni consultate il sito www.fao.org/school-food

GMA2021 Concorso poster



Se hai un'età compresa tra i 5 e i 19 anni ti invitiamo a usare la tua immaginazione per realizzare un poster del viaggio di un alimento. La nostra giuria selezionerà tre vincitori in ogni categoria di età, che saranno annunciati qui a dicembre.

I vincitori saranno promossi anche dagli uffici della FAO in tutto il mondo e riceveranno un pacco dono a sorpresa e un Certificato di Riconoscimento.

Il termine per la partecipazione è il 5 novembre 2021.

Ulteriori informazioni:
www.fao.org/worldfoodday-contest



Il mondo è un sistema,

ovvero un'unità formata da elementi che agiscono insieme. Quando è nata l'agricoltura gli esseri umani non potevano immaginare che con il passare dei millenni la pratica di coltivare la terra avrebbe fatto nascere sistemi complessi che nel tempo sono diventati parte del mondo stesso.

Un **sistema agroalimentare** è un insieme di azioni concatenate tra di loro che, a partire dalla coltivazione della terra, arriva fino alle merci che entrano nelle nostre case; proseguendo poi nell'ambiente, in un ciclo continuo. Questo ciclo include merci di ogni tipo, perché l'agricoltura, come vedremo, non produce solo cibo ma anche altri prodotti.

L'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO) si occupa di alimentazione lavorando con circa 190 paesi: uno dei suoi obiettivi principali è studiare questo grande meccanismo e portare miglioramenti al suo interno. In questo libro cercheremo di capire come funzionano i sistemi agroalimentari e che cosa si può fare per migliorarli.



Il viaggio dei semi

L'agricoltura include anche la pesca, l'allevamento degli animali, la coltura delle foreste, la produzione di tessuti e molto ancora: nessuna di queste attività è separata dalle altre, perciò iniziamo da un seme per parlare di tutto. In natura, le piante disperdono i loro semi nell'aria oppure li lasciano trasportare dall'acqua; in molti casi approfittano degli animali che mangiano i frutti e trasportano lontano i semi con le feci. Un tempo i contadini mettevano da parte i semi delle piante migliori per coltivare verdure e cereali. Adesso chi coltiva la terra può produrre i propri semi oppure acquistarli dalle aziende sementiere che sono delle vere e proprie industrie.

Quindi i semi possono essere dei prodotti industriali? Che cosa significa? Significa che esistono grandi fattorie dove si coltivano cereali o verdure solo per raccogliere semi che produrranno piante con certe caratteristiche. Alla fine questi semi vengono imballati e venduti in tutto il mondo. Le sementi devono essere registrate e certificate in modo che si sappia come si chiamano, da dove vengono e come sono state ottenute.



Il *Citrullus lanatus*, ovvero il cocomero o anguria, è una pianta originaria dell'Africa tropicale. Anche se forse voi conoscete solo un tipo di cocomero, ne esistono più di 1000 varietà diverse nel peso, nelle dimensioni e nel colore della polpa. Nel 2008, nelle isole Svalbard in Norvegia, è stata inaugurata la Banca mondiale delle sementi per conservare centinaia di migliaia di semi di piante differenti da tutto il mondo, una ricchezza che rischia altrimenti di andare perduta.





Negli ultimi 50 anni le coltivazioni di molti semi sono state messe da parte per lasciare spazio a un piccolo numero di colture a crescita rapida che permettono di produrre di più.

Un sistema agroalimentare sano e sostenibile deve però garantire la **biodiversità**, ovvero la varietà di specie che contribuisce a tenere in vita. È importante limitare le monoculture continuando a coltivare cereali e piante tipiche dei territori. Questo per garantire una dieta sana, per il bene dei terreni e anche perché la biodiversità attira i nemici naturali dei parassiti come le api o gli uccelli.

La natura ha
bisogno di varietà

Il viaggio dei prodotti

Una volta che il seme o la piantina arrivano alle aziende agricole, si passa alla vera e propria coltivazione.



Questo è un passaggio fondamentale: in un sistema sano, si cerca di far crescere i prodotti senza impoverire il suolo e senza usare fertilizzanti e pesticidi pericolosi.



I prodotti agricoli, così come la carne e il pesce possono essere consumati dalle popolazioni vicine alle aziende ...
... oppure possono compiere lunghi viaggi per raggiungere posti lontani ...
... o vengono comprati da industrie alimentari che li trasformano...
... poi li trasformano ancora
... e ancora.

Una gran parte della produzione agricola è destinata ai mangimi (composti soprattutto di mais e soia) per gli animali da allevamento.



Dai campi coltivati arriva anche la materia prima all'industria tessile, come il cotone, il lino, la canapa, il legno per l'industria della carta oppure la soia per l'industria dei carburanti di origine vegetale.

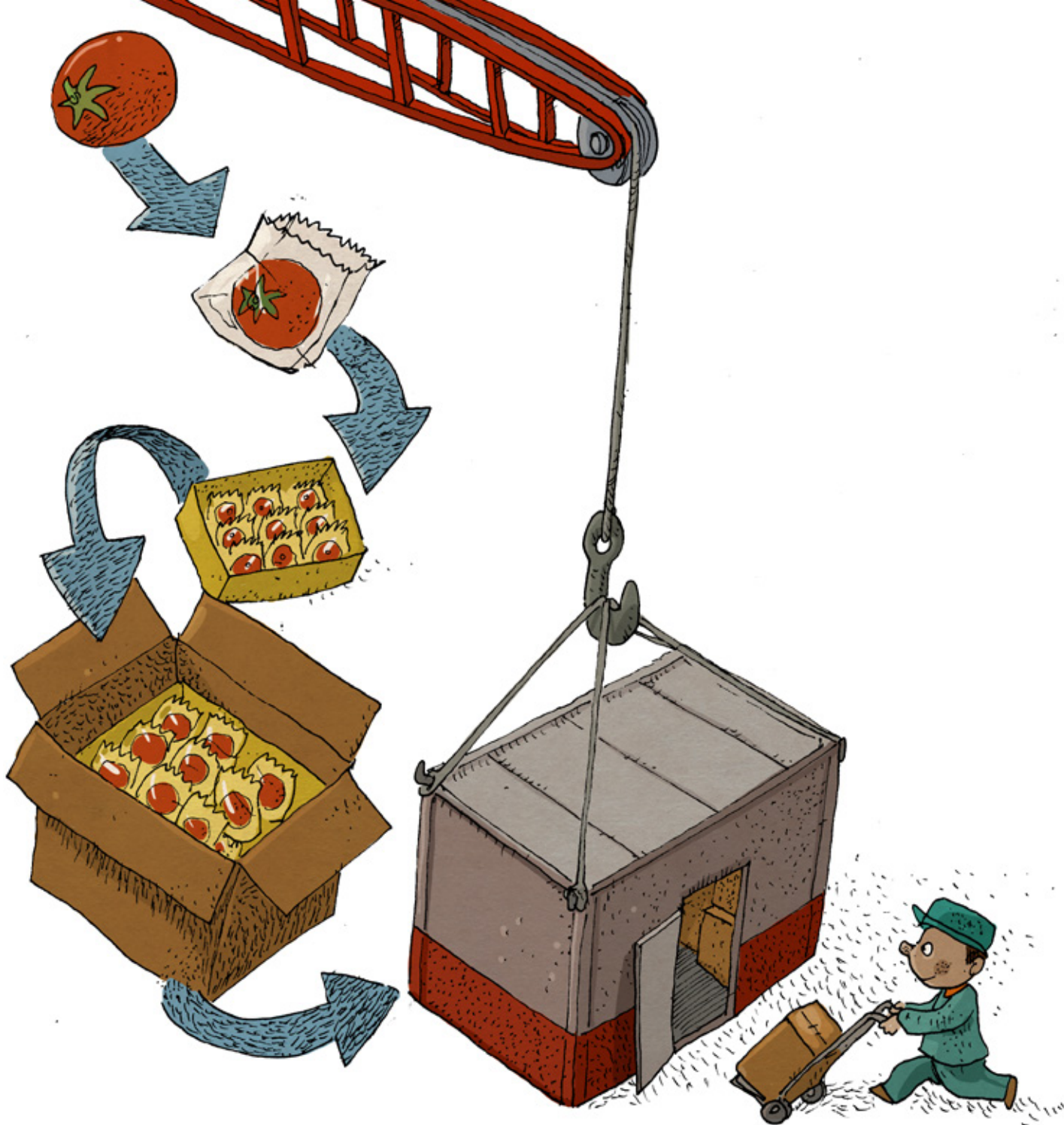


Il sistema
agroalimentare
non ha a che fare
solo con il cibo

Quando i prodotti sono pronti inizia la fase della distribuzione.

I prodotti freschi possono viaggiare in semplici cassette sui camion per poi raggiungere i mercati locali, i ristoranti, gli alberghi o i gruppi di acquisto. Di solito sono stati ripuliti ma devono essere lavati di nuovo e poi tagliati o cucinati per poter essere consumati. Ci vuole più tempo ma non c'è utilizzo di troppi imballaggi e, se i terreni sono sani, il cibo di solito è più buono. Spesso però i piccoli agricoltori rischiano di sprecare il cibo perché non hanno attrezzi moderni o frigoriferi, oppure perché non possono prevedere come andranno le vendite. Per esempio: se i prezzi della verdura si abbassano, per una piccola azienda può non valere più la pena raccogliere gli ortaggi che restano a marcire sulla pianta.

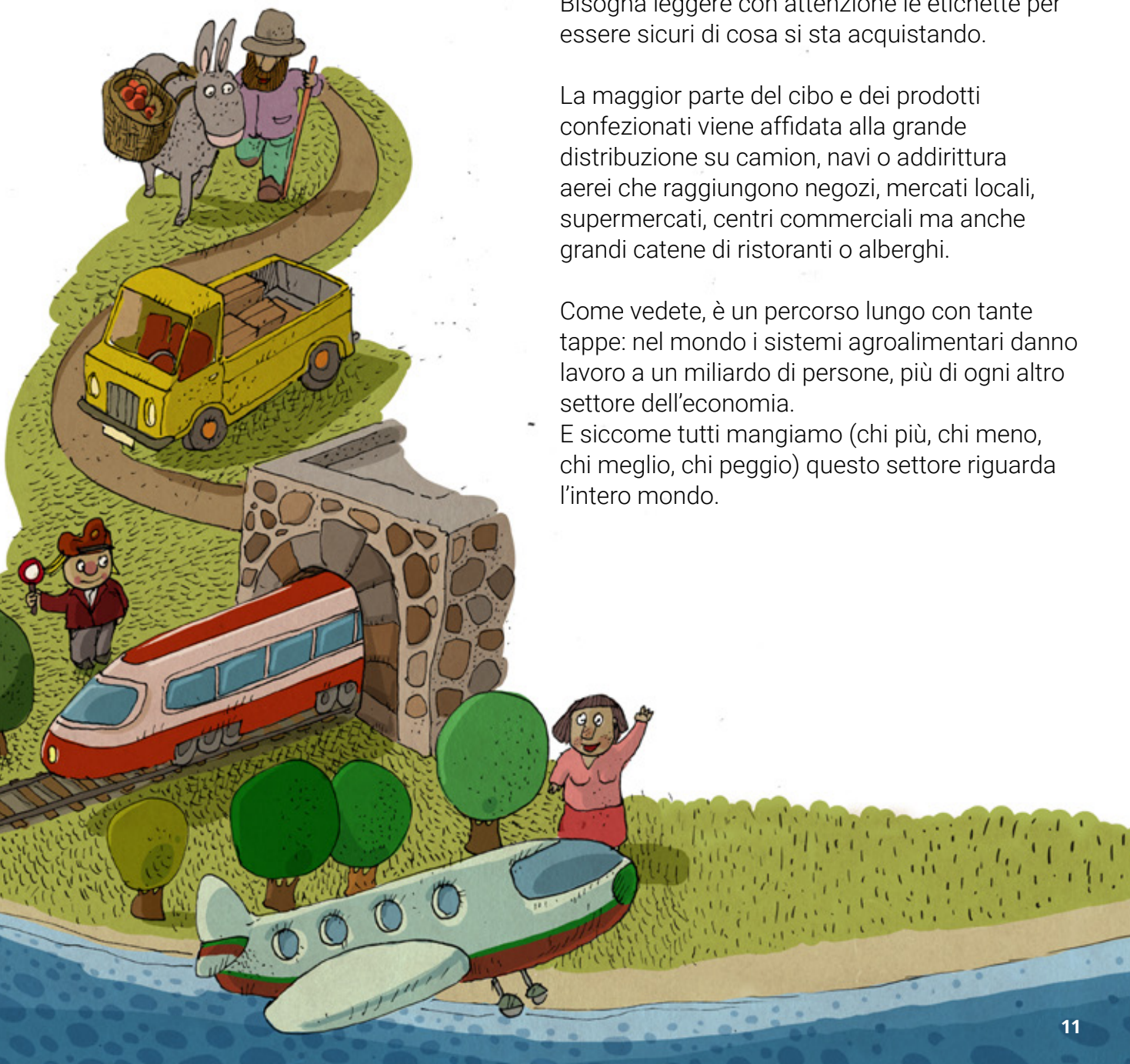
Se devono essere spediti lontano, i prodotti vengono lavati e impacchettati. Alcune insalate per esempio sono trattate con dei conservanti perché si mantengano fresche e sono addirittura pronte da mangiare così come escono dalla busta. È comodo, anche se il cibo che ha viaggiato a lungo non è mai ricco di sostanze preziose come quello davvero fresco. E poi, che cosa facciamo con le buste?



I cibi trasformati pronti all'uso vengono impacchettati anche più volte: l'imballaggio può occupare anche più spazio del cibo. I passaggi per la trasformazione e i viaggi lunghi significano perdita di principi nutritivi, consumo di carburanti, di acqua, produzione di rifiuti e spreco di risorse.

Vi siete mai domandati chi realizza le confezioni del cibo? L'industria alimentare affida la progettazione delle scatole, delle buste e tutta la pubblicità ad agenzie che lavorano per far conoscere i prodotti. Anche i video, i cartelloni, i messaggi pubblicitari su quello che mangiamo fanno parte del sistema agroalimentare.

Molti governi obbligano le aziende a scrivere sulle etichette dei prodotti alimentari ogni notizia possibile: gli ingredienti, le informazioni nutrizionali, il luogo di produzione, dove sono stati confezionati.



Anche i prodotti non alimentari hanno delle informazioni: per esempio la carta può provenire da coltivazioni di alberi controllate e sostenibili. Bisogna leggere con attenzione le etichette per essere sicuri di cosa si sta acquistando.

La maggior parte del cibo e dei prodotti confezionati viene affidata alla grande distribuzione su camion, navi o addirittura aerei che raggiungono negozi, mercati locali, supermercati, centri commerciali ma anche grandi catene di ristoranti o alberghi.

Come vedete, è un percorso lungo con tante tappe: nel mondo i sistemi agroalimentari danno lavoro a un miliardo di persone, più di ogni altro settore dell'economia.

E siccome tutti mangiamo (chi più, chi meno, chi meglio, chi peggio) questo settore riguarda l'intero mondo.



Trovate nel disegno tre elementi positivi e tre negativi nell'organizzazione del sistema agroalimentare e spiegate perché.



Siamo tutti collegati!

Il modo in cui produciamo il cibo ha effetti su tutto il pianeta, sulle sue risorse naturali, sull'ambiente in cui gli animali vivono e sul clima.

Pensiamo solo al fatto che beviamo circa 2 litri di acqua al giorno ma ci vogliono 3000 litri di acqua per produrre quello che mangiamo quotidianamente. In questo momento i sistemi agroalimentari del mondo sono responsabili di un terzo delle emissioni di gas che causano l'effetto serra e i cambiamenti climatici.

Le coltivazioni intensive occupano molto spazio distruggendo così gli habitat naturali di molte specie. I pesticidi chimici raggiungono laghi e fiumi, fino ad arrivare al mare, con effetti negativi anche sul settore della pesca.



Oltre a questo, la fabbricazione dei fertilizzanti consuma energia fossile come il petrolio e quindi emette nell'aria molta CO₂. L'allevamento intensivo di animali per la produzione di carne e latte ha bisogno di molto spazio e di ampie coltivazioni di cereali per i mangimi. Lo sapevi che una mucca che mangia cibo non adatto può inquinare molto? Allevare gli animali in maniera responsabile è fondamentale per non inquinare e per ridurre il consumo di acqua e di altre risorse naturali.

Nei sistemi agroalimentari di tipo più tradizionale e semplice, molta della produzione viene sprecata per le difficoltà nei trasporti e perché non c'è modo di conservare i cibi freschi. La trasformazione dei cibi permette da sempre di limitare gli sprechi: in fondo il formaggio, le marmellate, la carne e il pesce secchi sono modi per mantenere gli alimenti. Quando però la trasformazione diventa eccessiva, quando si usano conservanti chimici, gli alimenti

perdono le loro proprietà nutritive. Spesso il cibo molto trasformato non è nutriente, anche se lo sembra. In molti casi si tratta di prodotti super trasformati, fatti con ingredienti che non troveresti mai nella tua dispensa, molto economici e per niente nutrienti. Quando l'unico cibo che ci si può permettere di comprare è di cattiva qualità, succede che ci si ammala e questo è molto ingiusto. Due miliardi di persone soffrono di grave sovrappeso od obesità. Nel mondo la malnutrizione, che include la fame ma anche l'obesità, colpisce più di tre miliardi di persone e la FAO lavora per ridurre questo dato a zero.

Ma che cosa si può fare? Le soluzioni ci sono.



Bisogna convincere i governi a favorire la produzione sostenibile di alimenti nutrienti al giusto prezzo, dando incentivi per i comportamenti ecologici e aiutando le piccole imprese agricole che sono quelle più a rischio di povertà in caso di catastrofi naturali o eventi eccezionali. Le piccole fattorie producono il 33% del cibo nel mondo e spesso non guadagnano abbastanza. Inoltre nelle zone povere e rurali le donne sono la categoria meno pagata in assoluto: è giusto che vengano sostenute, che si investa nella loro istruzione e che partecipino alle decisioni che le riguardano.

La pandemia del COVID-19 ha dimostrato quanto si debba lavorare tutti insieme al cambiamento. Per esempio, con la crisi i piccoli agricoltori hanno fatto ancora più fatica del solito a vendere i loro raccolti e si sono salvati dalla povertà dove i governi hanno trovato delle soluzioni per sostenerli.



I sistemi agroalimentari sono collegati alla salute, all'educazione e anche alla finanza. Il settore privato - cioè le aziende, le banche e i finanziatori - deve fare investimenti responsabili, cioè deve dare soldi per progetti sostenibili e per l'innovazione, ad esempio nella ricerca di nuovi e più ecologici modi di coltivare la terra, di pescare e di allevare gli animali.

Il Segretario Generale delle Nazioni Unite riunirà a settembre 2021 il primo Vertice sui Sistemi Alimentari, una grande riunione di governanti, ricercatori, organizzazioni internazionali e privati per decidere azioni coraggiose che cambino il modo di produrre e consumare il cibo per raggiungere gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (OSS). Per saperne di più vedi pagina. 22.

Naturalmente, per fermare i cambiamenti climatici, difendere l'ambiente e combattere le ingiustizie, serve anche il nostro aiuto.

Quattro passi in avanti

Ci sono quattro passaggi fondamentali: bisogna impegnarsi per una produzione migliore, una nutrizione migliore, un ambiente migliore per ottenere insieme una vita migliore.

Una migliore produzione rispetta le piccole aziende e avviene senza ingiusto sfruttamento del lavoro, dei terreni e senza sprechi.

Una migliore nutrizione si ottiene quando una grande varietà di cibo nutriente è disponibile a prezzi giusti: nessuno soffre la fame, nessuno si ammala a causa di quello che mangia.

In questo modo si crea un ambiente migliore, dove le colture non impoveriscono i terreni, la biodiversità viene mantenuta, la vita acquatica è rispettata.

Il 14% del cibo nel mondo viene perduto a causa di errori nel raccolto, nello stoccaggio e nei trasporti. Oltre a questo, il 16% viene sprecato dai venditori, dalle catene di ristoranti e dai consumatori. Pensate quanto lavoro, quanta acqua consumata per del cibo che non viene mangiato da nessuno.

È evidente che tutto ciò contribuisce a costruire una vita migliore per tutte e tutti: più giusta, più sana, più bella.

Un sistema agroalimentare che non inquina, dove nulla va sprecato, in cui sono rispettati i diritti di chi lavora è un sistema sicuro e sano, capace di affrontare momenti difficili come le catastrofi naturali o le epidemie.

E adesso, mettiamoci al lavoro. Anche noi dobbiamo dare il nostro contributo. Sapete chi sono gli eroi dell'alimentazione? Sono le persone che si impegnano per migliorare i nostri sistemi agroalimentari.

Gli eroi dell'alimentazione
sono in tutto il mondo:
anche tu puoi
diventare uno di loro.



I nostri Quattro Miglioramenti



Una migliore produzione

Anche noi, piccoli o grandi, possiamo influenzare i governi e i privati acquistando responsabilmente, parlando di cibo sostenibile in famiglia o a scuola, informandoci. Leggiamo le etichette dei prodotti, scegliamo cibo nutriente, fresco, di stagione, biologico e, se è possibile, prodotto vicino a dove lo acquistiamo. Comprare è una scelta che ha un impatto sulla salute di tutti e su quella del pianeta.



Una migliore alimentazione

Facciamo attenzione alla nostra dieta: il cibo super trasformato può essere molto saporito ma è grasso, pesante, molto salato oppure dolcissimo, pieno di conservanti, non contiene i principi nutritivi necessari per vivere bene. Cerchiamo di mangiare in modo variato, non dimenticando mai la frutta e la verdura. Evitiamo un consumo eccessivo di carne, sostituendola a volte con i legumi. Stiamo attenti all'igiene: laviamo gli ortaggi e le mani quando mangiamo. Se possiamo coltiviamo i nostri ortaggi a casa o a scuola.

Un ambiente migliore

Riduciamo gli sprechi: controlliamo che cosa succede in casa, a scuola, nei luoghi di ristorazione che frequentiamo. Impariamo a leggere le date di scadenza dei prodotti: se sull'etichetta troviamo scritto "Da consumarsi entro" una certa data vuol dire che il giorno dopo quell'alimento non può più essere mangiato. Se invece leggiamo "Da consumarsi preferibilmente entro" significa che quel prodotto può essere ancora mangiato il giorno dopo anche se non sarà nelle condizioni migliori. Impariamo a consumare quello che compriamo e comprare quello che ci serve davvero. Come vengono gestiti i rifiuti nel nostro territorio? Se dove abitiamo non è possibile fare la raccolta differenziata, cerchiamo di riciclare i contenitori e i materiali.



Una vita migliore

La nostra vita migliora soltanto insieme a quella degli altri: uomini e donne, piante e animali. Possiamo non accorgercene subito ma prima o poi lo capiamo. Possiamo saperlo e dimenticarcelo ma basta un evento eccezionale per ricordarci che davvero siamo tutti parte di una sola cosa. Il cibo è legato a tutto: è vita, cultura, gioia, non può essere fonte di distruzione e di ingiustizia. Dare valore a quello che mangiamo significa rispettare se stessi, gli altri e il pianeta.



Attività

Ti piace scrivere storie?

Ogni prodotto ha una storia. In parte è scritta sull'etichetta, in parte la possiamo immaginare. Prova a scrivere un racconto in cui ricostruisci il viaggio che un alimento ha compiuto per arrivare fino a te. Potresti anche far parlare il cibo in prima persona.

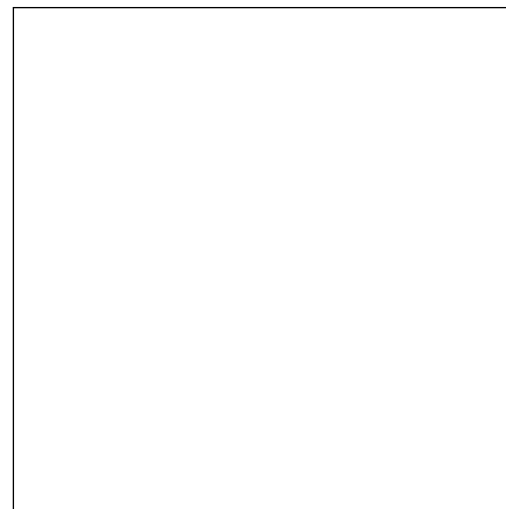
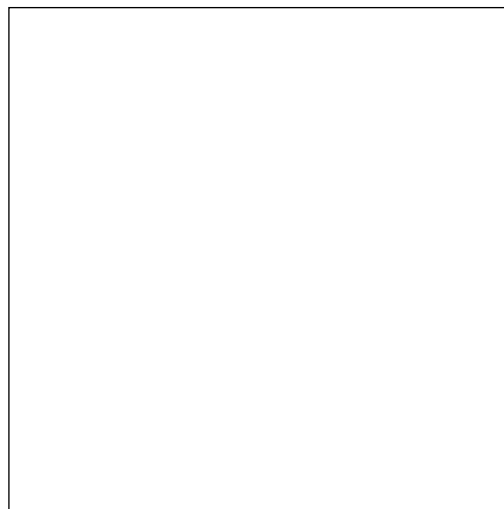
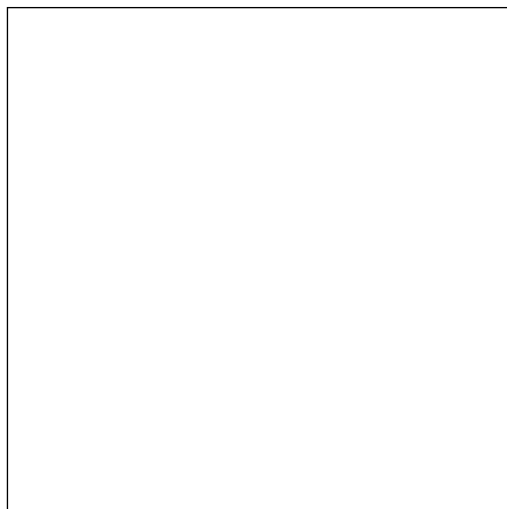
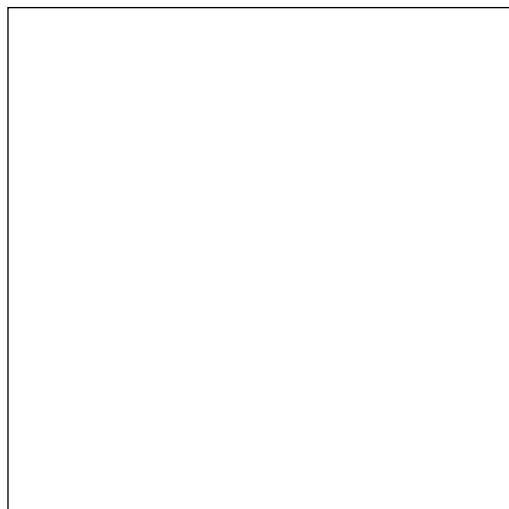
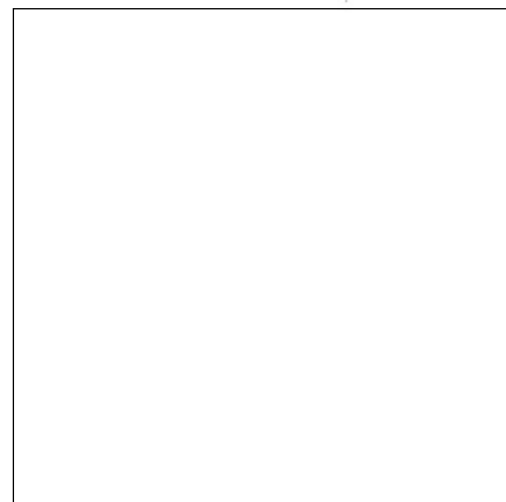
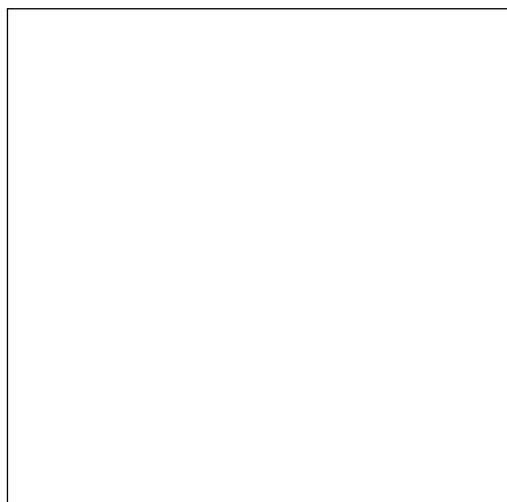
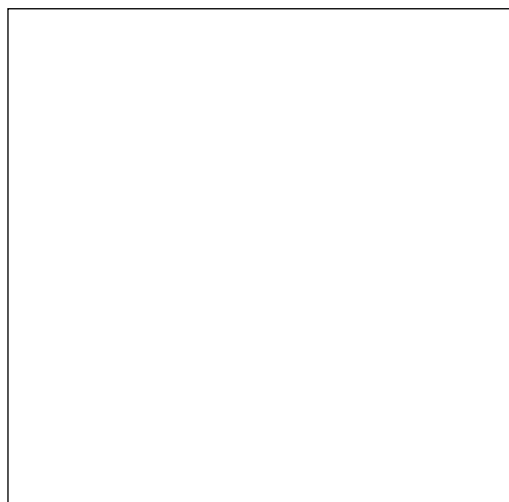
Ti senti più giornalista?

Se dove abiti c'è un mercato di strada, intervista i venditori: chiedi quanta strada hanno fatto i prodotti che vendono e prova a segnalarla su una mappa. Potresti scrivere anche un'intervista immaginaria a una carota o a una forma di pane: fai raccontare a loro stessi il loro percorso dalla terra alla tavola.



Oppure preferisci disegnare?

Immagina un fumetto sulla storia di un ortaggio, di un formaggio, di una marmellata o di quello che preferisci. (Non dimenticare che c'è un concorso fatto apposta per te: informati a pag.1)



Peter Rabbit Eroe dell'alimentazione

Gli #EroiDellaAlimentazione, come abbiamo visto, dedicano il loro tempo a migliorare il modo con cui viene prodotto il cibo, la nostra dieta, il nostro ambiente e la nostra vita. Adesso tra loro c'è anche Peter Rabbit come #PeterRabbitFoodHero.

Seguendo il suo esempio potrete scoprire come aiutare il pianeta, per esempio mangiando più frutta e verdura, comprando quando è possibile cibo fresco prodotto vicino a voi o coltivando ortaggi a casa vostra o nella vostra scuola. Sono molte le azioni che possono migliorare la vita di tutte e di tutti: seguitele su www.fao.org/world-food-day

L'Organizzazione delle Nazioni Unite ha stabilito 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile da raggiungere entro il 2030. La FAO si impegna per molti di questi obiettivi, perché il cibo è legato al futuro del pianeta. Un traguardo decisivo è l'OSS Fame Zero, a cui bisogna lavorare tutti insieme.

Fame Zero significa sconfiggere ogni forma di malnutrizione: la mancanza di cibo ma anche l'obesità e altre malattie che derivano da una dieta sbagliata. Troverai maggiori informazioni sugli OSS sul sito www.worldslargestlesson.globalgoals.org



Che cosa significa sostenibile?

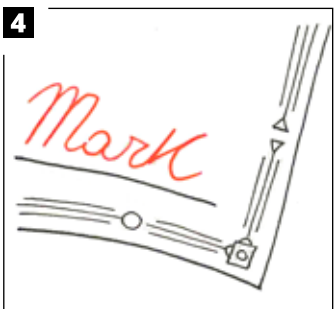
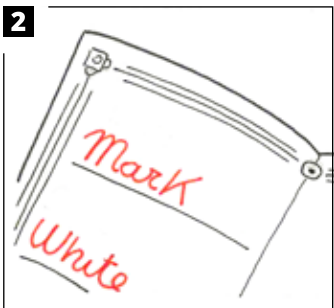
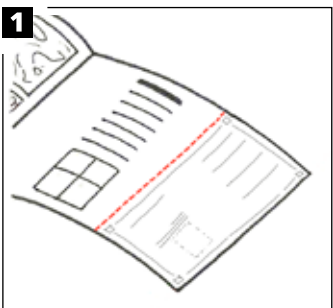
Vuol dire che le azioni compiute per produrre un bene o un oggetto o un servizio non hanno conseguenze negative sul pianeta. Vuol dire che chi abiterà il mondo nel futuro ci ringrazierà.

ISTRUZIONI

Ora che hai completato il Libro di Attività, diventa anche tu un Eroe dell'Alimentazione per fare la tua parte.

Segui le istruzioni per completare il tuo Passaporto di #EroeDellaAlimentazione:

1. Stacca delicatamente il passaporto sulla destra.
2. Compila i campi sulla pagina sinistra interna.
3. Disegna una tua immagine o incolla una tua foto nell'apposito riquadro
4. Assumi il tuo impegno da Eroe dell'Alimentazione. Scegli da 1 a 3 iniziative a cui tenere fede e descrivile nell'apposito spazio del passaporto. Lasciati ispirare da quanto hai letto nel Libro di Attività, oppure pensa a un tuo progetto! Al termine, firma il tuo impegno.



Non dimenticare di piegare il tuo passaporto al centro

In qualità di **Eroe dell'Alimentazione**, mi impegno a:

1 _____

2 _____

3 _____

Nome: _____

Età: _____

Paese: _____

Firma sulla riga soprastante _____



Organizzazione delle Nazioni
Unite per l'Alimentazione
e l'Agricoltura



OBIETTIVI
PER LO SVILUPPO
SOSTENIBILE

Con le tue azioni, il passaporto sarà
valido per un mondo sostenibile.

Data . . . / . . . / . . .
#EroiDellaAlimentazione

www.fao.org

Serie Libri di Attività

Sul nostro portale "Costruire la generazione #FameZero" puoi scaricare i Libri di Attività della FAO e una serie di materiale di supporto per i genitori e gli insegnanti che desiderino organizzare attività o lezioni sugli importanti problemi globali al centro del lavoro della FAO: www.fao.org/building-the-zerohunger-generation



► Eroi dell'alimentazione



► Piante sane per un pianeta sano



► Mangiare in modo nutriente è importante



► La tua guida alla FAO



► Cambiamo il futuro delle migrazioni



► Il Clima sta cambiando



► Lavoriamo per Fame Zero

Contattaci:

world-food-day@fao.org
www.fao.org

Organizzazione delle Nazioni Unite per
l'Alimentazione e l'Agricoltura

Roma, Italia

ISBN 978-92-5-134598-6



9 789251 345986

CB50471T/1/06.21