

QUADERNO DELLA BIODIVERSITA' n. 6

Evviva ...!

La mia mensa è bio!!!



Realizzazione a cura di Teresa Borelli

Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese

www.arsacweb.it

PREMESSA

Il sesto Quaderno della Biodiversità, “EVVIVA...! LA MIA MENSA E’ BIO!!!”, è uno strumento didattico, una proposta che l’ARSAC mette a disposizione delle scuole della Regione Calabria, per le classi III, IV e V della Scuola Primaria, per approfondire e promuovere nelle giovani generazioni una cultura ambientale ed alimentare in cui il cibo biologico e l’agricoltura sostenibile rappresentano il tema centrale.

*Il Progetto “Mense Scolastiche Biologiche”, (Decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, di concerto con il Ministro dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca del 22/02/2018 N. 2026), definisce un Fondo per avviare progetti volti a sostenere le mense biologiche nelle scuole. L’adozione di cibi biologici nella mensa scolastica è una scelta importante per la salute dei bambini, grazie alla qualità degli alimenti. I prodotti biologici sono privi dei residui chimici dell’agricoltura convenzionale e presentano una miglior qualità nutrizionale (maggior quantità di antiossidanti, vitamine e acidi grassi polinsaturi), assenza di aromi, coloranti, conservanti e un gusto migliore. L’agricoltura biologica è un sistema di produzione agricola sostenibile che cerca di offrire al consumatore prodotti freschi, gustosi, sani e genuini, rispettando il ciclo della natura. Per questo è uno strumento importante per coniugare il diritto a una sana alimentazione con la sostenibilità ambientale. La ristorazione scolastica può rappresentare lo “strumento prioritario” per promuovere l’**educazione alimentare** nella scuola evidenziando, oltre agli aspetti strettamente legati alla qualità nutrizionale degli alimenti, anche le ripercussioni ambientali dei metodi agricoli di produzione, di trasformazione, trasporto e preparazione degli alimenti. **Il Quaderno sulla mensa scolastica bio**, in particolare, vuole essere un supporto a genitori e insegnanti, nell’educazione ai consumi alimentari volta ad incrementare nei giovani, la conoscenza degli alimenti biologici, la consapevolezza e il rispetto per il cibo con particolare attenzione al tema della biodiversità, dell’agricoltura biologica e della sostenibilità ambientale. La conoscenza dell’impatto ambientale che le diverse produzioni agricole determinano può orientare bambini e adulti a consumare cibi prodotti da agricoltura biologica, di stagione e di provenienza locale. Cresce l’attenzione infatti, di cittadini e imprese verso sistemi produttivi sostenibili, nella consapevolezza che la terra è un bene limitato e la domanda di cibo è in aumento, quindi a livello globale servirà più cibo prodotto con minore impatto sull’ambiente.*

E’ importante educare ad un’alimentazione sostenibile per l’ambiente.

«Quando parliamo di cibo, c’è un aspetto di cui non sempre si tiene conto: quello che, della relazione che abbiamo con il cibo, ne fa una relazione ecologica. Tra noi e l’ambiente naturale... qualunque e dovunque esso sia. L’alimentazione può essere considerata, quindi, come un modo di relazionarci strettamente alle piante, agli animali e ai funghi che condividono con noi il pianeta. In questo senso educare all’alimentazione è da considerarsi una delle forme di educazione alla sostenibilità tra le più importanti. Una via privilegiata per la conoscenza dell’ambiente naturale e dei suoi abitanti che con noi condividono il pianeta e di cui va conservata la biodiversità”.

- (Gambini, 2007).

Che cos'è il cibo biologico?



Abbiamo spesso sentito questa parola... Ma cosa significa **biologico**?
E che vuol dire produrre **alimenti biologici**?

Imparare a conoscere il cibo biologico è facile: fa bene alla nostra salute e all'ambiente, ma da dove cominciamo?

Per questo racconto, partiremo da quello che mangiamo, per un viaggio all'indietro, dal nostro piatto al campo coltivato, per scoprire che il cibo biologico è un cibo buono e sano che proviene da agricoltura biologica, un sistema di produzione che rispetta l'ambiente naturale e la salute delle persone.

Ci faremo accompagnare nella lettura dai nostri insegnanti a scuola



oppure a casa da mamma e papà...per scoprire che il cibo diventa parte del nostro corpo, e che è importantissimo **mangiare bene per stare bene noi e proteggere il nostro pianeta!**

Farm to Fork - dal campo fino alla forchetta



Se pensiamo a un piatto di spaghetti o ad una cotoletta con un gustoso purè di patate o a un minestrone fumante, sappiamo dire quale strada abbiano percorso i cibi che compongono il nostro piatto?

Da dove arriva la verdura?

La carne, la pasta, la passata di pomodoro, il formaggio grattugiato sopra gli spaghetti come sono stati prodotti?

Da quale parte del mondo arrivano? Come sono stati prodotti e chi li ha confezionati, trasportati e distribuiti fino al luogo dove li abbiamo acquistati?

Le risposte a queste domande ci aiutano a capire come ogni alimento sia un insieme di materia e di energia e come il percorso **“dal campo alla tavola”** abbia effetti sulla salute umana ma anche sull’ambiente naturale.

Per coltivare, ad esempio, la lattuga della nostra insalata, servono : *diesel* che fa avanzare i trattori che lavorano la terra, il *petrolio* necessario alla produzione dei prodotti impiegati per la coltivazione, le *celle frigorifere* per la conservazione, gli *imballaggi* di plastica per il confezionamento, i *camion* per la distribuzione ai mercati e ai supermercati.

Ognuno di questi passaggi ha degli effetti sull’ambiente come, ad esempio, l’emissione in atmosfera di anidride carbonica che contribuisce al surriscaldamento del Pianeta.

Emergenza climatica: quanto incide il cibo che mangiamo?

Il ***riscaldamento globale*** è un fenomeno climatico, osservato negli ultimi decenni, che porta un aumento della temperatura media della superficie della Terra. E' causato dalla eccessiva presenza di alcuni gas, chiamati ***gas serra***, tra cui soprattutto ***l'anidride carbonica*** che viene



liberata nell'atmosfera quando si bruciano dei combustibili fossili come il petrolio e il carbone che servono per produrre energia utile alle varie attività umane (mezzi di trasporto, attività agricole e industriali). Questo cambiamento climatico provoca lo scioglimento dei ghiacciai, l'innalzamento del livello dei mari e fenomeni eccezionali come uragani, alluvioni e siccità.

Nei mari, ad esempio, il riscaldamento delle acque di un grado centigrado può uccidere le uova di centinaia di specie e ridurre la concentrazione di ossigeno, con conseguenze gravissime per gli esseri viventi che le abitano e ***perdita di biodiversità***.



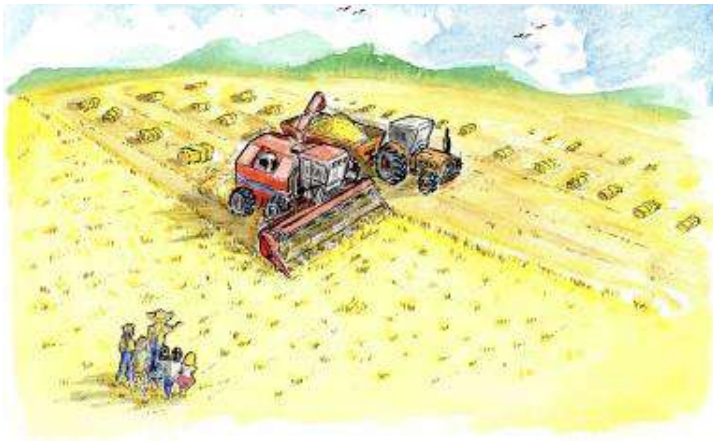
Oltre alle emissioni inquinanti, da molti anni ormai, viene praticata la ***deforestazione*** con la distruzione degli ***habitat naturali***, ossia l'abbattimento di foreste per produrre legno e per liberare il terreno dagli



alberi e renderlo coltivabile. Questo ha aggravato la situazione perché le piante sono il vero polmone del pianeta in quanto producono l'ossigeno mantenendo

l'equilibrio dell'anidride carbonica nell'atmosfera.

Secondo gli studiosi, l'agricoltura intensiva è responsabile della



produzione del 30% dei gas serra emessi a livello mondiale.

Con *l'inquinamento dei campi e dell'acqua* per l'abuso di pesticidi, il sovradosaggio dei concimi, il *consumo di suolo e acqua dolce*, provoca la

scomparsa di centinaia di specie viventi e quindi perdita di fertilità e di biodiversità.

La **produzione alimentare** (a partire dalla coltivazione e l'allevamento degli animali, al confezionamento, trasporto, consumo dei prodotti alimentari e smaltimento dei rifiuti), vale a dire tutto ciò che occorre e che avviene per portare il cibo sulle nostre tavole, è una delle cause dell'inquinamento ambientale e del ***cambiamento climatico***.



Oltre agli impatti derivanti dal cibo prodotto, l'ambiente risente anche dell'enorme quantità di cibo che viene *sprecato* (si stima che in Europa circa il 30% del cibo che compriamo, viene buttato nella spazzatura).

Cosa possiamo fare? C'è un modo per rendere questo settore più rispettoso nei confronti della natura?

Biologico e Clima : un'alleanza per il futuro

Esiste, per fortuna, una maniera diversa per coltivare la terra che protegge allo stesso tempo la natura: ***l' agricoltura sostenibile.***

L'agricoltura sostenibile è quella che, oltre a produrre alimenti e altri prodotti agricoli, è anche rispettosa dell'ambiente:

protegge l'aria, l'acqua, la terra e la biodiversità, facendo in modo che questi elementi rimangano puliti e abbondanti anche per le generazioni future.

Inoltre, protegge la salute e il benessere degli agricoltori e dei consumatori.



Che cos'è l'agricoltura biologica?

L'agricoltura biologica è un'agricoltura sostenibile che fa nascere frutta e verdura in modo naturale, seguendo i ritmi delle stagioni e che rispetta il benessere degli animali allevati. Sarebbe quindi necessario imparare a convertire il più possibile le coltivazioni e gli allevamenti tradizionali in coltivazioni e allevamenti biologici.



Perché l'agricoltura biologica fa bene all'ambiente?

L'agricoltura biologica è la mamma del cibo biologico. Sulle superfici coltivate biologicamente non vengono utilizzati prodotti chimici inquinanti che possono nuocere all'ambiente e alla salute delle persone.

Coltivare i prodotti della terra e allevare secondo le **regole del biologico**, significa sfruttare la naturale fertilità del terreno, usare fertilizzanti naturali, applicare la lotta naturale per contrastare le malattie, rispettare i cicli naturali delle piante

seguendo i ritmi delle stagioni e salvaguardare il benessere animale. Attraverso un'insieme di tecniche moderne e tradizionali, l'agricoltura biologica, aiuta a ridurre l'inquinamento delle fonti idriche e quindi della nostra acqua potabile e dell'acqua del mare, a preservare l'**habitat** della fauna selvatica, **l'ecosistema** naturale e a proteggere la **biodiversità**.

I campi biologici contengono un numero maggiore di specie vegetali e di piante spontanee, di insetti e piccoli animali. Tutti gli esseri viventi, anfibi, uccelli e tutti gli organismi del suolo, anche gli insetti più piccoli e magari anche un po' bruttini, sono tanto utili per mantenere l'ecosistema in equilibrio e possono continuare a svolgere il proprio ruolo: **uno per tutti, tutti per uno!**



ECCO ALCUNE REGOLE CHE TUTTI GLI AGRICOLTORI BIO DEVONO RISPETTARE



- NON UTILIZZARE PESTICIDI E DISERBANTI, CONCIMI NON NATURALI E ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (OGM)



Un organismo geneticamente modificato è un essere vivente che possiede un patrimonio genetico modificato tramite tecniche di ingegneria genetica. Nel prodotto biologico non sono ammessi organismi geneticamente modificati: *coltivare le varietà locali significa salvaguardare il patrimonio genetico che rappresentano e proteggere la biodiversità quindi l'ambiente naturale!*

- NUTRIRE IL TERRENO E LE PIANTE CON FERTILIZZANTI NATURALI COME LETAME E COMPOST



- EFFETTUARE LA ROTAZIONE, CIOE' CAMBIARE NEL TEMPO LE PIANTE COLTIVATE SULLO STESSO TERRENO PER MANTENERLO SANO E FERTILE



- MANTENERE UN AMBIENTE "DIVERSO" CON PRATI, ALBERI E SIEPI CHE OFFRONO RIFUGIO AGLI ANIMALI SELVATICI E UTILI ALL'AGRICOLTORI



- **DIFENDERE LE PIANTE CON LA LOTTA NATURALE CONTRO GLI ORGANISMI NOCIVI**



Per controllare insetti e parassiti dannosi per le piante, vengono usate sostanze naturali al posto dei pesticidi chimici, oppure viene favorita la presenza degli insetti utili come la coccinella,



che si nutrono cioè dei parassiti delle piante e proteggono i vegetali dagli insetti dannosi, senza causare danni all'ambiente. Gli insetti utili, chiamati "*antagonisti naturali*" sono dei veri amici dell'agricoltura biologica!

- **BENESSERE DEGLI ANIMALI : GLI ANIMALI SONO NUTRITI CON ALIMENTI BIOLOGICI E DISPONGONO DI GRANDI SPAZI PER MUOVERSI ALL'ARIA APERTA E PASCOLARE LIBERAMENTE**



In agricoltura biologica inoltre, vengono utilizzate pratiche come il *sovescio* che consiste nel seminare piante benefiche per il terreno che, una volta mature, verranno interrate per aumentare la sostanza organica e di conseguenza la fertilità del suolo.



- **NELLA TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI DEI CAMPI E DEGLI ALLEVAMENTI IN PANE , PASTA, BISCOTTI, FORMAGGI, SALUMI, OLIO, SUCCHI, MARMELLATE E ALTRO ANCORA, SONO VIETATI CONSERVANTI, COLORANTI E COSE SIMILI E GLI INGREDIENTI UTILIZZATI DEVONO ESSERE TUTTI BIOLOGICI.**



Alimentazione sana per le persone, sostenibile per il pianeta

Piramide alimentare e piramide ambientale

La **piramide alimentare**, ci aiuta a regolare la quantità e la qualità di cibo che mangiamo: nei piani più bassi e più grandi contiene gli alimenti da mangiare in abbondanza e più volte al giorno come frutta e verdura, mentre, in cima, in cima, dove c'è pochissimo spazio, troviamo i cibi da mangiare solo ogni tanto! La piramide è stata “costruita” per aiutarci nelle giuste scelte e per farci capire “al volo” quali sono i cibi *sani*, che cosa mangiare per crescere in forma... **Ma che vuol dire sano?**



Sano vuol dire che ci fa stare bene, che fa stare bene l'**ambiente** in cui cresce (terra, acqua, lombrichi, insetti, ricci...) e anche chi lo coltiva!

Soltanto da pochi anni abbiamo una nuova consapevolezza: quello che noi mettiamo nel piatto ogni giorno, ha un forte legame con l'atmosfera terrestre e quindi con il cambiamento climatico e può mettere a rischio il nostro ambiente.



Pertanto, (come viene suggerito dall'Unione Europea), i cibi sono classificati in base al loro impatto negativo sull'ambiente (emissione di gas serra, uso delle risorse idriche e uso del suolo) e si ottiene una piramide capovolta : è la **Piramide Ambientale**.

Gli alimenti posizionati al vertice della piramide ambientale, hanno minore impatto ambientale e sono quelli "**migliori per la nostra salute e benessere**". Gli alimenti che si trovano alla base della piramide hanno impatti negativi maggiori sia sull'ambiente che sulla nostra salute.



E' importante sapere che se si assume come dieta alimentare quella suggerita dalla tradizionale Piramide Alimentare, non solo si vive meglio (ossia più a lungo e più sani), ma si ottiene un impatto, o meglio un'impronta, decisamente minore sull'ambiente.

In definitiva: **quello che fa bene all'ambiente e al clima fa bene anche alla nostra salute! Quello che noi mangiamo e che inquina è anche negativo per la nostra salute!**

Una dieta amica del clima

Piccoli passi per raggiungere grandi obiettivi ...

Abbiamo capito che adottare una **dieta sostenibile** significa non solo preoccuparsi del futuro del Pianeta, delle prossime generazioni, ma anche, oggi, della nostra salute.



Attraverso piccoli gesti ed azioni quotidiane, ognuno di noi, adesso, proprio adesso... , può aiutare a “migliorare” l’ambiente in cui vive e contribuire a mitigare i cambiamenti climatici in atto.

Ogni volta che facciamo la spesa, che decidiamo cosa mangiare, possiamo modificare le nostre scelte alimentari e aiutare il nostro pianeta. Rivediamo quindi le nostre diete e impariamo a non sprecare!

Tutto ciò senza rinunciare al gusto, alle tradizioni locali e al piacere per la buona cucina!

MA COME FACCIAMO?

Semplice: Scegliamo di consumare cibi che provengono da *coltivazioni biologiche*, compriamo dai produttori locali i *“Prodotti a Km 0”* e consumiamo *frutta e verdura di stagione!*

SCEGLIERE I PRODOTTI BIO... Perché?

- *Perché i prodotti Bio sono ottenuti senza l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sono privi di residui dannosi;*



- *Perché sono prodotti freschi,*

sani e genuini: presentano una miglior qualità nutrizionale (maggior quantità di antiossidanti, vitamine e sali minerali), non ci sono additivi, coloranti e conservanti e hanno un gusto migliore;

- *Perché non contengono organismi modificati geneticamente (OGM);*
- *Perché rispettano l'ambiente:* acquistando prodotti biologici si incentiva una produzione naturale a bassa emissione di CO₂. Il biologico, ormai lo stiamo imparando bene, rispetta le risorse naturali come *acqua, fertilità del suolo e biodiversità* e non utilizza sostanze chimiche inquinanti, quindi contribuisce davvero a mettere in pratica la sostenibilità ambientale;
- *Perché sono certificati da organismi riconosciuti.*

Quando possiamo essere sicuri che un alimento è davvero biologico?



Imparare a riconoscere il Bio è facile. Per prima cosa osservate bene: sui prodotti biologici certificati deve essere riportata in etichetta la scritta “BIOLOGICO”. Esiste anche un marchio unico per i prodotti da agricoltura biologica nei Paesi dell’Unione Europea: *l' "euro-foglia verde", una fogliolina verde con 12 stelle*. L'etichetta deve inoltre riportare il codice identificativo dell'ente certificatore e quello del produttore che è stato soggetto al controllo. La presenza di questo marchio è **garanzia** per i consumatori di avere di fronte un alimento biologico.

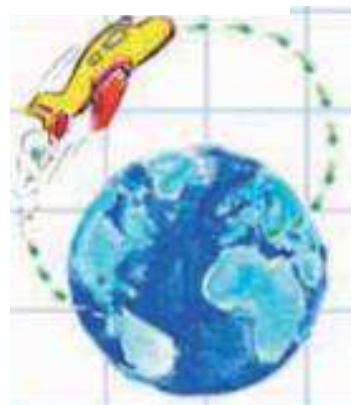


Adesso che siete diventati dei veri esperti, potete aiutare la mamma o il papà a fare la spesa e portare in tavola alimenti sani e ancora più buoni. Un prodotto Bio è come un amico: lo riconosci subito e quando lo trovi, trovi un tesoro!

I PRODOTTI A KM 0 - Mangia locale, pensa globale

“È stato stimato che un pasto medio percorre più di 1.900 km per camion, nave e/o aereo, prima di arrivare sulla nostra tavola, quindi è molto più ragionevole comprare alimenti che non devono fare tutta quella strada perché ci vogliono più calorie di energia per portare il pasto al consumatore di quanto il pasto stesso provveda in termini nutrizionali”. Al Gore

Il cibo fa troppi chilometri. I prodotti che arrivano da Paesi lontani, sono più costosi per l'ambiente: consumano molto carburante, ma anche energia necessaria per la refrigerazione o il confezionamento, con conseguente spreco energetico e aumento di emissioni inquinanti. I prodotti regionali o di produzione nazionale, arrivano direttamente dai campi e non da celle o magazzini refrigerati, devono essere trasportati solo per brevi distanze, richiedono pochi imballaggi, e quindi il consumo energetico e le emissioni di anidride carbonica dovute al trasporto vengono ridotti.



La vendita diretta : Acquistiamo da chi produce!



Si chiamano **Farmers' Market** e sono i punti vendita dove i consumatori possono acquistare direttamente dal produttore agricolo. Con la vendita diretta effettuata localmente si riduce la distanza tra produzione e consumo e, per i cibi freschi come frutta e verdura, anche il tempo tra

la raccolta in campo e l'arrivo sulla nostra tavola. Se passa poco tempo dalla raccolta al consumo, i nutrienti sono maggiori perché i prodotti vengono raccolti al giusto punto di maturazione.

Conoscere e consumare le produzioni locali di ortaggi e frutta, di stagione e a **"km zero"**, è fondamentale non solo per aiutare a ridurre le emissioni inquinanti in atmosfera ma è anche un'occasione per conoscere il territorio e i suoi protagonisti e avere inoltre l'opportunità di un confronto con il produttore che può dare tutte le informazioni richieste.



CONSUMIAMO FRUTTA E VERDURA DI STAGIONE!

Oggi non siamo più abituati al ciclo delle stagioni. Non conosciamo più con precisione la stagionalità degli alimenti e non riusciamo a collegare il cibo alle stagioni giuste.

Consumare cibi **fuori stagione** è diventata un'abitudine: pomodori, zucchine, cavolfiori, fagiolini ... sono ormai disponibili tutto l'anno sugli scaffali dei supermercati.

Da dove arrivano la frutta e la verdura che troviamo **fuori stagione** nei supermercati?



La frutta e la verdura che si trovano fuori stagione sui ripiani dei negozi, arrivano da molto lontano e quindi devono viaggiare per migliaia di chilometri in aereo oppure sono coltivati più vicino a noi ma in serre



riscaldare. Questi prodotti alimentari necessitano dunque di molta energia: la produzione in serre riscaldate durante la stagione fredda, consuma 10 – 50 volte più energia di una coltivazione all'aperto per

mantenere le condizioni di temperatura e illuminazione necessarie alla crescita delle piantine.

E' stato stimato, per esempio, che mangiare in inverno delle pesche provenienti dal Cile determina un consumo di 5,8 Kg di petrolio per Kg di prodotto con una quantità di CO₂ emessa pari a circa 17,4 Kg! In un caso e nell'altro hanno bisogno di molta energia, spesso di origine fossile, cioè non rinnovabile.

Perché dobbiamo imparare a consumare frutta e verdura di stagione?



Mangiare frutta e verdura ***fresca e di stagione*** significa gustare i prodotti nel momento in cui sono in grado di offrire il massimo delle loro caratteristiche qualitative e gustative perché:



- *Sono più ricchi di Vitamine e Sali minerali, più sani e nutrienti;*



- *Maturano al sole senza forzature e quindi il gusto è migliore!*

I prodotti *“fuori tempo”* sono meno saporiti e mancano di quei nutrienti che solo la maturazione al sole e nei tempi naturali può garantire.

Un fagiolino o un pomodoro coltivato all’aperto e raccolto

nella stagione giusta è più buono di uno di serra o che è stato raccolto ancora acerbo e ha viaggiato per migliaia di chilometri;



- *Sono più sostenibili perché comprare prodotti locali significa meno trasporti, meno consumo di carburante, meno emissioni dannose (CO2) e quindi più rispetto dell’ambiente.*

Frutta e verdura di stagione crescono in campo aperto. Grazie al sole non hanno bisogno di infrastrutture (serre) che consumano molta energia. La verdura coltivata in campo aperto ha un impatto sul clima di circa dodici volte inferiore a quella di serra.



Quando è il momento giusto?



La frutta e gli ortaggi che compaiono sono in accordo alle indicazioni della Strategia Nazionale per il Programma destinato alle scuole - "Frutta e verdura nelle scuole"

E infine ricordate : Procuratevi il *calendario della stagionalità* degli alimenti come quello elaborato dal Progetto Nazionale *“Frutta e Verdura nelle Scuole”* sopra riportato, e consultatelo prima di fare la spesa !!! Organizzate una visita al supermercato per verificare le presenze

dei prodotti legate alle stagioni, tabulate poi i risultati e proponete una discussione in classe. La vostra mensa scolastica propone piatti stagionali? E nelle vostre case? Provate a raccogliere, o inventare, ricette con prodotti esclusivamente di stagione. *E ricordate di invitare amico Bio a colazione, pranzo, merenda e cena!*

La qualità degli alimenti: mangiare bene, mangiare Bio

Si parla di qualità di un prodotto quando si conosce tutto il percorso di un alimento **“dal campo alla tavola”**: dalla coltivazione della pianta fino alla produzione, trasformazione, conservazione, distribuzione, commercializzazione e consumo. E’ la cosiddetta **“tracciabilità”** che significa proprio seguire tutto il percorso di un alimento: dalla terra alla nostra tavola e quindi avere garanzia di qualità, genuinità e quindi maggiore sicurezza per il consumatore.



Perché uno dei vantaggi di preferire il biologico è che sai sempre tutto di quello che stai mangiando!

A scuola con Bio c’è più gusto!



insieme.

Ogni giorno a scuola impariamo tante cose nuove e utili e anche a tavola nella nostra mensa scolastica possiamo imparare a nutrirci nel modo più corretto, sia in termini di quantità che di qualità, senza mai rinunciare al gusto e al piacere di stare

Bio appetito? La risposta è SIIII !!!

SITOGRAFIA

- Dalla terra alla tavola-metodi sostenibili per la produzione di cibo- Regione Lombardia
- www.ascuolanell'orto.it
- Mi Dall'orto alla tavola- Guida per l'insegnante
- fondazione-lowfood.com
- www.aifb.it/cibo-e-cultura/f
- www.fondazione.f.manualeperformatoriterramadre.it
- www.l'ortodeibambinicarli.it
- www.ITAmanualecompleto.it
- www.biodiversità-ortoecologico.it

Disegni : Roberto Lombi

T.I. Atzeni

Progetto Frutta e Verdura nelle Scuole-Mipaaf (Calendario della frutta e della verdura di stagione “Quando è il momento giusto?”)