

22 settembre 2021

Prof. Giovanni Dinelli

# GREAT LIFE: Agricoltura resiliente per un clima che cambia

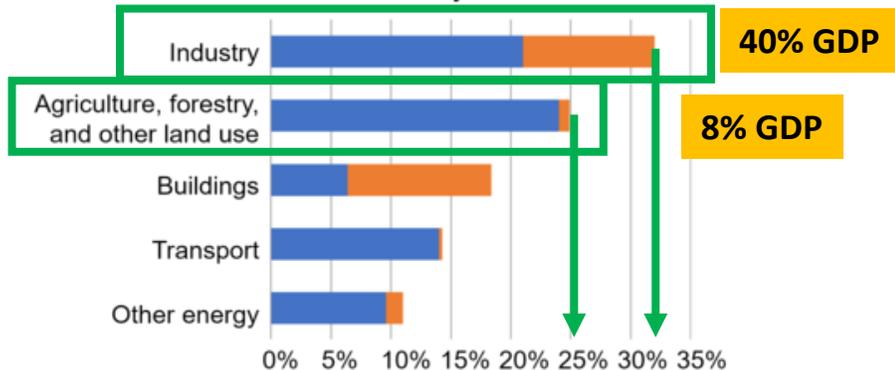
Dalla produzione, alla trasformazione fino ai consumatori finali

## METTIAMOCI IN RIGA



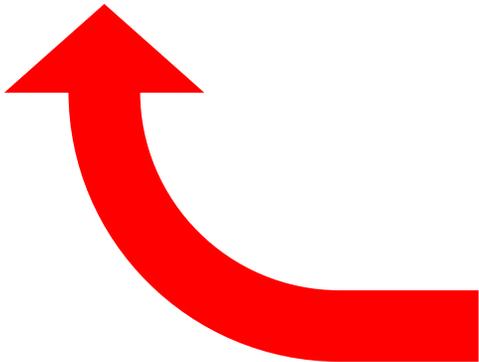
# Perché GREAT LIFE?

Greenhouse Gas Emissions by Economic Sector

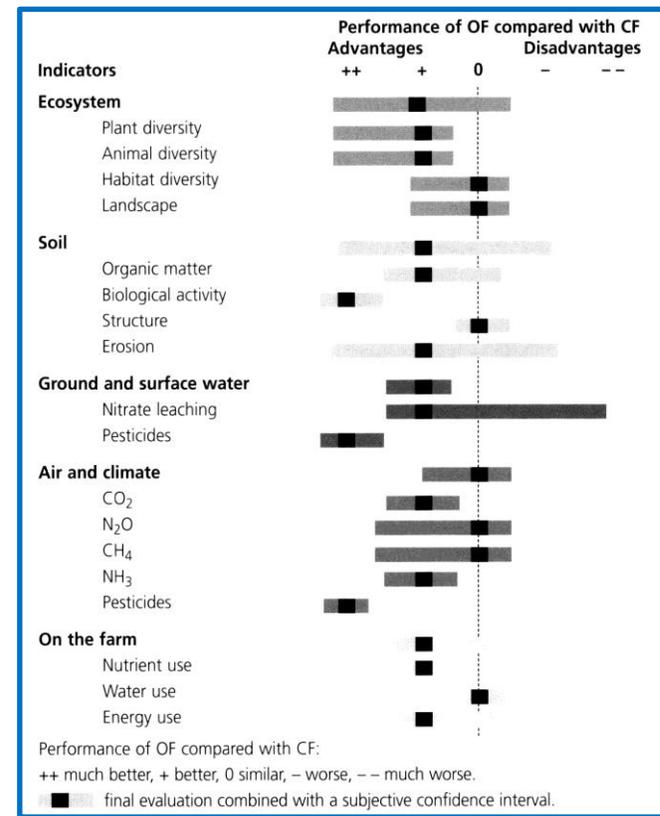
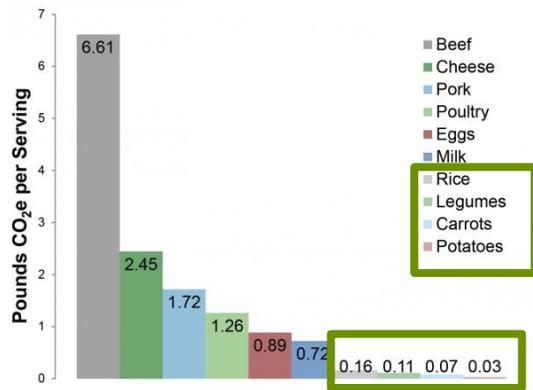
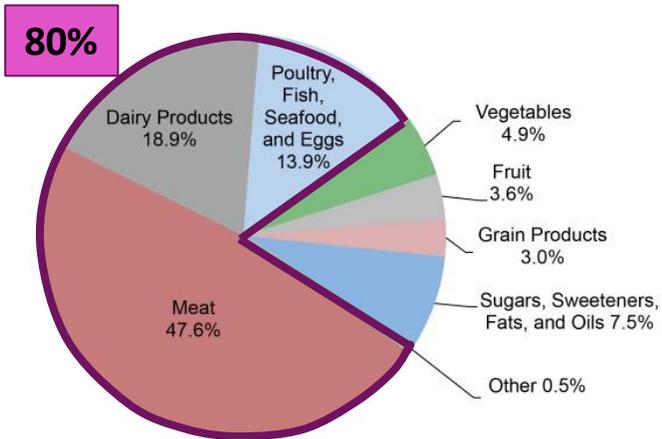


■ Direct emissions (75% of total)  
 ■ Emissions from electricity and heat production used by economic sector (25% of total)

**MITIGAZIONE**



## Emissioni gas serra in agricoltura

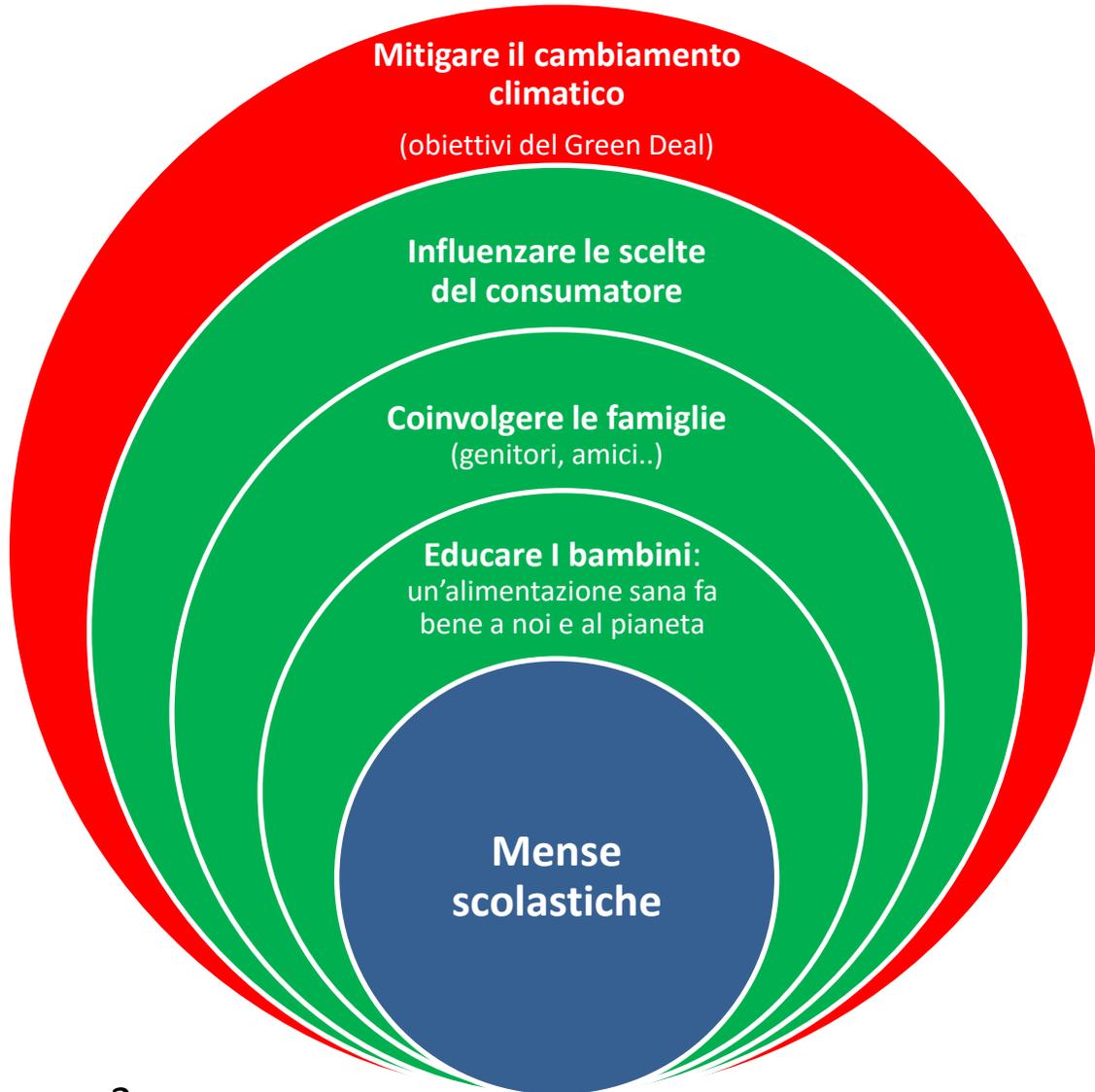


**SCELTE DEI CONSUMATORI**

**METTIAMOCI IN RIGA**



## Perché GREAT LIFE?

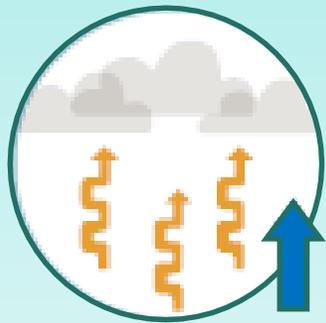


-  **MENO carne**
-  **MENO cibi processati**
-  **MENO sprechi alimentari**
  
-  **PIÙ proteine vegetali**
-  **PIÙ alimenti biologici**
-  **PIÙ diversità nella dieta (no diete monotone!)**
-  **PIÙ diversità nel piatto, PIÙ biodiversità in campo!!**
-  **PIÙ alimenti a km=0 e AFN**
-  **PIÙ consapevolezza sulla sostenibilità alimentare**
-  **PIÙ educazione alimentare nelle scuole**



# AGRICOLTURA E CAMBIAMENTO CLIMATICO

L'agricoltura contribuisce  
al cambiamento climatico e, a sua volta,  
ne subisce gli effetti.



**CAMBIAMENTO  
CLIMATICO**



**AGRICOLTURA**



# IL PROGETTO





# UN NUOVO APPROCCIO

PROMUOVERE UN CAMBIAMENTO  
per ridurre l'impatto del cambiamento climatico

- ✓ IN AGRICOLTURA: protocolli di agricoltura sostenibile
- ✓ A LIVELLO SOCIALE: sensibilizzare i consumatori e stimolare la domanda di alimenti resilienti
- ✓ NELLE ABITUDINI ALIMENTARI: cibi sani, resilienti e a basso impatto





# GREAT AGRICULTURE: le aziende agricole



- ✦ Villa Masini, Ravenna
- ✦ Podere Santa Croce, Argelato (BO)
- ✦ Az. Agr. Morara, Monterenzio (BO)

# COLTURE E PRATICHE AGRONOMICHE RESILIENTI

**Miglio** e **sorgo**: naturalmente adattate a climi caldi e secchi e «poco esigenti»:

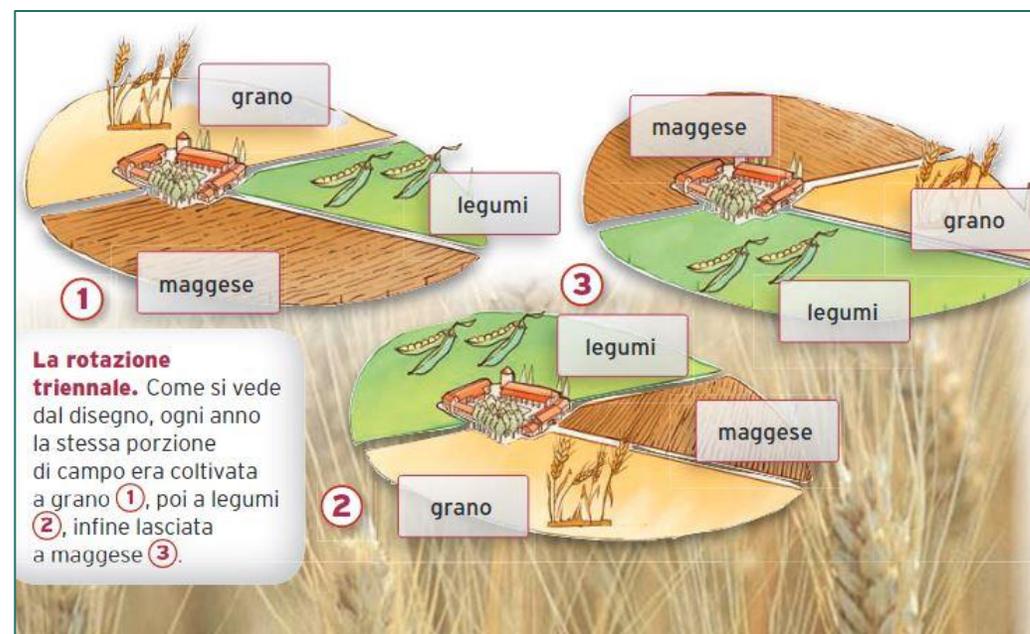
- Competizione con le infestanti
- Minore suscettibilità a patologie fungine (< rischio micotossine)
- Minore suscettibilità ad attacchi di insetti
- Ridotte esigenze agronomiche



## Conservazione della SO del suolo

- Lavorazioni poco profonde
- Terreno coperto
- Colture miglioratrici

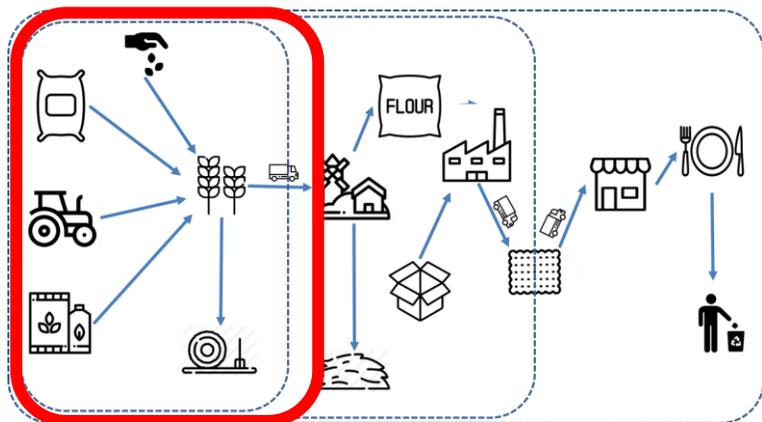
## Le rotazioni colturali





# WEBTOOL per la valutazione degli impatti ambientali ed economici

Confine del sistema analizzato:



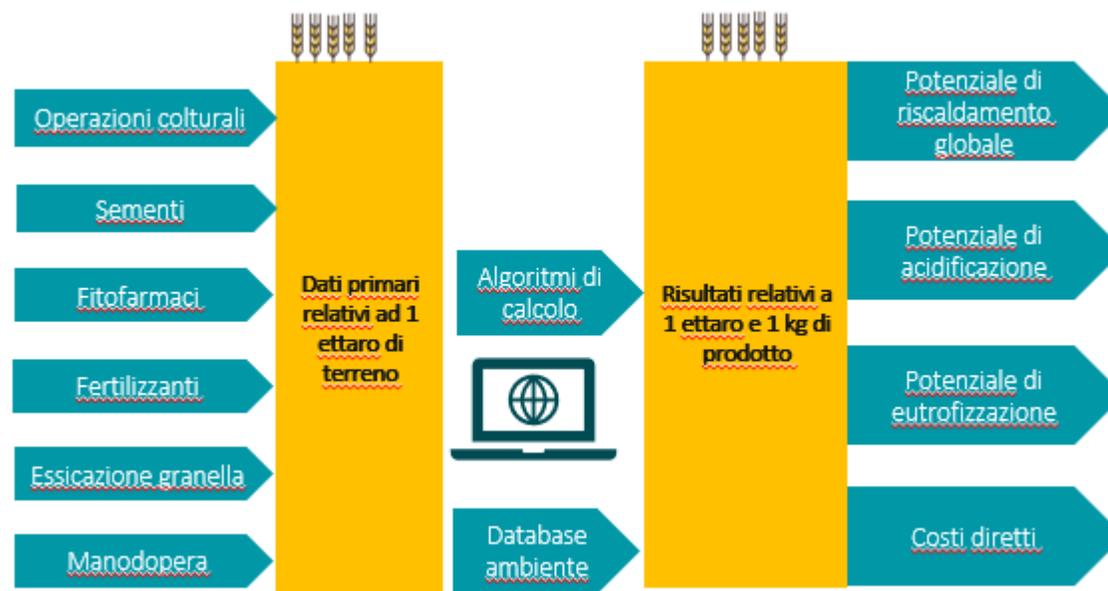
Indicatori scelti:

- POTENZIALE DI RISCALDAMENTO GLOBALE (GWP)
- POTENZIALE DI ACIDIFICAZIONE
- POTENZIALE DI EUTROFIZZAZIONE
- COSTI DIRETTI

Il tool:

permette una raccolta di dati semplice e centralizzata, da parte degli agricoltori e genera una reportistica con i valori relativi agli indicatori scelti, disponibile per i partner di progetto.

Viene seguita la metodologia Life Cycle Assessment (LCA), che permette di **quantificare gli impatti sull'ambiente** misurando i consumi di risorse e le emissioni associate ad un sistema.



# GREAT FOOD: dalla produzione alla trasformazione



**alce nero**  
 BIOLÓGICO ORGANICO  
 NATURALMENTE RICCO DI FERRO, MAGNESIO, RAME, ZINCO  
 100% SORGO ITALIANO  
 NATURALMENTE RICCO DI FOSFORO E FIBRE

**SORGO BIOLOGICO**

The GREAT LIFE project has received funding from the LIFE programme of the European Union

**alce nero**  
 BIOLÓGICO ORGANICO  
 NATURALMENTE RICCO DI FERRO E FIBRE  
 100% MIGLIO ITALIANO  
 NATURALMENTE RICCO DI FOSFORO, MAGNESIO, RAME, ZINCO

**MIGLIO BIOLOGICO**

The GREAT LIFE project has received funding from the LIFE programme of the European Union

**alce nero**  
 BIOLÓGICO ORGANICO  
 RICCO DI RAME  
 FONTE DI FIBRE  
 SORGO E MIGLIO ITALIANI  
 FONTE DI FOSFORO E MAGNESIO

**FROLLINI SORGO E MIGLIO CON GOCCE DI CIOCCOLATO**

28g e  
 Contiene 4 frollini

| Dichiarazione nutrizionale: valori medi per | 100 g              | % VNR* |
|---|--------------------|--------|
| Energia                                     | kJ 2092 / kcal 498 |        |
| Grassi                                      | 22 g               |        |
| di cui: acidi grassi saturi                 | 3,9 g              |        |
| Carboidrati                                 | 66 g               |        |
| di cui: zuccheri                            | 27 g               |        |
| Fibre                                       | 3,0 g              |        |
| Proteine                                    | 7,0 g              |        |
| Sale  | 0,45 g             |        |
| Fosforo                                     | 146 mg             | 21 %   |
| Magnesio                                    | 66,5 mg            | 18 %   |
| Rame  | 0,393 mg           | 39 %   |

\* Valori Nutrizionali di Riferimento

# SPERIMENTAZIONE NELLE MENSE SCOLASTICHE

La mensa è vista come strumento di politica ambientale, come luogo in cui i bambini apprendono a mangiare in maniera sana e sostenibile.



Risultato test di gradimento del frollino a base di miglio e sorgo




The GREAT LIFE  
Sustainable  
Healthy Society  
from the LIFE  
programme of the  
European Union

**GREAT**  
agricolo  
creativo

SPERIMENTA  
CULTURE RESILIENTI  
PER RIDURRE  
L'IMPATTO DEL  
CAMBIAMENTO  
CLIMATICO SULLE  
ATTIVITÀ AGRICOLE  
DELLA VALLE DEL PO  
E DELL'ITALIA

SHAKO-LIFE:EP  
IN GREAT Community

**Ricette per una  
GREAT LIFE**



## Promuovere la «RESILIENZA» negli appalti pubblici verdi

# GPP



Redazione di un “*Resilient food public purchasing scheme*” per integrare la sostenibilità negli appalti pubblici del Comune di Cento e indirizzare la Pubblica Amministrazione verso una politica di GPP conforme a quanto promosso dalla Commissione Europea.

Avviare un dialogo con le istituzioni a diversi livelli di governance (regionale, nazionale ed europeo) per sensibilizzare su questi temi.

# GREAT COMMUNITY

A supporto del progetto c'è una GREAT community che si confronta e discute per rendere le scelte di consumo alimentare sostenibili più facili, più accessibili.. più easy!

Il successo del progetto non può prescindere dalla **comunicazione** e dal **marketing** per costruire *un immaginario collettivo e condiviso dove la sostenibilità e l'alimentazione sana diventano atto creativo e affermativo, capace di diventare sistema.*

La community vuole aggregare tutti coloro che desiderano o già diffondono un cibo buono, salutare e genuino, che rispetti l'ambiente, il lavoro e il consumatore finale.





# Grazie per l'attenzione!

Prof. Giovanni Dinelli  
([giovanni.dinelli@unibo.it](mailto:giovanni.dinelli@unibo.it))



**METTIAMOCI  
IN RIGA**