

Trenta mln di italiani acquistano a km zero

Oltre trenta milioni di italiani fanno la spesa km zero nei mercati contadini, che nel corso degli anni sono diventati il simbolo del cibo sostenibile e di qualità, grazie ai primati dell'Italia in fatto di sicurezza alimentare e ambientale ma anche al fatto che gli acquisti diretti dall'agricoltore tagliano del 60% gli sprechi rispetto ai sistemi alimentari tradizionali. E' quanto emerge da una analisi di Coldiretti e Campagna Amica su dati Noto Sondaggi diffusa in occasione della giornata mondiale della gastronomia sostenibile promossa il 18 giugno dalle Nazioni Unite, con una settimana di iniziative centrata sul motto "Local Seeds, Local Eats", un principio che traduce proprio il concetto di Km zero, con l'invito agli chef a usare prodotti del territorio in modo originale e consapevole nelle ricette. Una pratica che, secondo una stima Coldiretti sulla base di dati Censis, vede ormai quasi un cuoco su due aver adottato gli agricoltori come principale canale di fornitura. Ma c'è anche chi ha accorciato al massimo la filiera, ovvero i cuochi contadini, la nuova figura professionale che è espressione dell'agricoltura multifunzionale e riveste in pratica un ruolo doppio: da un lato è un agricoltore e dall'altro è promotore del cibo del territorio che cucina e propone negli agriturismi. Ad oggi la Fondazione Campagna Amica ne ha "laureati" oltre mille, con un numero in costante aumento. Tra mercati, agriturismi e punti vendita aziendali, l'Italia – spiega Coldiretti – è il Paese della Ue con la più estesa rete organizzata di vendita diretta dei prodotti agricoli, un sistema costruito sul valore della stagionalità, della trasparenza e dell'origine garantita, con circa ventimila punti che comprendono anche fattorie, agriturismi, ristoranti e orti urbani. Non a caso il modello Campagna Amica ha superato i confini nazionali con la nascita della World Farmers Markets Coalition di cui fanno parte realtà di tutti i continenti come Usa, Australia, Giappone, Canada, Cile, Ghana, Inghilterra, Danimarca e Norvegia con il coinvolgimento di 250 mila agricoltori e loro famiglie. Fra gli obiettivi c'è la diffusione di un modello di sviluppo economico ambientale e sociale sostenibile, tramite la filiera corta con il supporto all'agricoltura familiare, la promozione del cibo locale e l'emancipazione degli agricoltori, in particolare delle donne e dei giovani. Ma l'agricoltura italiana è anche la più green d'Europa –rileva Coldiretti - con 328 specialità Dop/Igp/Stg riconosciute, 529 vini Dop/Igp, 5547 prodotti alimentari tradizionali, il primato per il biologico, con 84mila aziende agricole attive sul territorio nazionale, e una percentuale di appena lo 0,7% di prodotti agroalimentari nazionali con residui chimici irregolari, 8 volte in meno dei prodotti di importazione, il cui tasso di non conformità in media è pari a 5,6% secondo elaborazioni Coldiretti su dati Efsa. "La sostenibilità, ovvero il rispetto delle regole in materia di sicurezza alimentare, ambientale e di diritto dei lavoratori, deve diventare un patrimonio comune, facendo in modo che ogni prodotto che entra in Italia rispetti le stesse regole che valgono per le nostre aziende" sottolinea Dominga Cotarella, presidente di Fondazione Campagna Amica.