

La spesa a km zero arriva a quota tre miliardi di euro

Più di 3 miliardi di euro sono stati spesi dagli italiani in un anno per gli acquisti di prodotti a chilometri zero che possono contare su una rete di oltre 63mila imprese agricole, 18mila agriturismi, 500 mercati degli agricoltori di Campagna Amica, quasi 1200 distributori di latte fresco oltre a decine di ristoranti, mense, osterie, botteghe, consorzi agrari, cooperative, agriasili, vinerie, pescherie, pizzerie e gelaterie dove si servono prodotti locali e di stagioni operativi nel 2009.

E' quanto è emerso dalla prima indagine sulla "Spesa a km 0 in Italia" presentata dalla Coldiretti in occasione della giornata mondiale dell'Onu dedicata all'ambiente nell'ambito del Festival Internazionale dell'Ambiente organizzato insieme a Symbola - Fondazione per le Qualità Italiane. Il progetto chilometri zero della Coldiretti si pone l'obiettivo di facilitare l'accesso dei consumatori alla produzione agricola tagliando le intermediazioni e riducendo le distanze che deve percorrere il cibo con mezzi spesso inquinanti prima di giungere a tavola, con effetti positivi sul piano economico, salutistico e ambientale.

Si stima infatti che oltre a garantire un risparmio medio del 30 per cento nel prezzo di acquisto a parità di qualità, i prodotti alimentari freschi come la frutta e verdura a chilometri zero, acquistati al mercato degli agricoltori o direttamente nelle aziende agricole, durano fino a una settimana in più rispetto a quelli dei canali di vendita tradizionali perché provengono direttamente dalle aziende limitrofe, non devono subire intermediazioni commerciali, conservazioni intermedie in magazzino e lunghi trasporti che compromettono la freschezza degli altri prodotti prima di arrivare sul banco di vendita.

La crescita dei consumi a chilometri zero, in controtendenza rispetto alla crisi economica, è favorita anche dal proliferare di nuove esperienze alcune delle quali presentate al Festival di Milano come il primo prototipo di "bancomat del km zero" un selfservice multifunzione attraverso il quale fare il pieno sul posto di latte fresco alla spina, yogurt, marmellate, formaggi, salumi, frutta e verdura e carne, tutto rigorosamente locale o i nuovi gusti di gelato a km zero per l'estate 2010: la polenta, il latte fresco, il melone tipico mantovano, il mascarpone di Lodi e il dolce di riso e latte che coniuga due produzioni di punta del territorio ed è un'antica ricetta contadina.