

La spesa a km zero riduce del 60% gli sprechi alimentari

Fare la spesa a chilometri zero in filiere corte con l'acquisto di prodotti locali taglia del 60% lo spreco alimentare rispetto ai sistemi alimentari tradizionali. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti sulla base dello studio Ispra sullo spreco alimentare, nel sottolineare che in Italia sta crescendo la sensibilità ambientale con 30 milioni di italiani che fanno la spesa dal contadino almeno una volta al mese, in aumento nel 2017 dell'11%.

Lo spreco alimentare scende dal 40-60% per i sistemi alimentari di grande distribuzione alimentare ad appena il 15-25% per gli acquisti diretti dal produttore agricolo. Coloro che si approvvigionano esclusivamente tramite reti alimentari alternative sprecano meno perché i cibi in vendita sono più freschi e durano di più e perché non devono percorrere lunghe distanze con le emissioni in atmosfera dovute alla combustione di benzina e gasolio.

È stato calcolato infatti che un chilo di ciliegie dal Cile per giungere sulle tavole italiane deve percorrere quasi 12mila chilometri con un consumo di 6,9 chili di petrolio e l'emissione di 21,6 chili di anidride carbonica, mentre un chilo di mirtilli dall'Argentina deve volare per più di 11mila chilometri con un consumo di 6,4 kg di petrolio che liberano 20,1 chili di anidride carbonica e l'anguria brasiliana, che viaggia per oltre 9mila km, brucia 5,3 chili di petrolio e libera 16,5 chili di anidride carbonica per ogni chilo di prodotto, attraverso il trasporto con mezzi aerei.

L'Italia ha conquistato in pochi anni la leadership mondiale nei mercati contadini davanti agli Usa e Francia con la più vasta rete di vendita diretta degli agricoltori organizzata con proprio marchio del mondo grazie alla Fondazione Campagna Amica. In pochi anni è nata e cresciuta in Italia una rete unica a livello internazionale per dimensioni e caratteristiche che ha esteso la sua presenza dalle fattorie ai mercati, dai ristoranti al cibo di strada, dagli agriturismi agli orti urbani.

Complessivamente la rete di Campagna Amica è composta da 7200 fattorie, 1250 mercati, e 2200 agriturismi, cui si aggiungono 550 ristoranti, 210 orti urbani e 30 punti di street food, dove arrivano prodotti coltivati su circa 200mila ettari di terreno.

“Acquistare prodotti a chilometri zero è un segnale di attenzione al proprio territorio, alla tutela dell'ambiente e del paesaggio che ci circonda, ma anche un sostegno all'economia e all'occupazione locale”, ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel sottolineare che “si tratta di una responsabilità sociale che si è diffusa tra i cittadini nel tempo della crisi con la crescita dei mercati contadini che in Italia che sono diventati non solo luogo di consumo, ma anche momenti di educazione, socializzazione, cultura e solidarietà”.