

La top ten dei cibi che sprecano energia e inquinano

Vino australiano, prugne cilene e carne argentina salgono nell'ordine sul podio della top ten dei cibi che sprecano energia e contribuiscono all'emissione di gas ad effetto serra a causa dei trasporti che subiscono per arrivare in Italia. La speciale classifica è stata stilata dalla Coldiretti dal Forum Internazionale sull'energia di Venezia per evidenziare come anche un comportamento di acquisto responsabile possa contribuire alla riduzione dell'inquinamento e al risparmio energetico, dopo il record fatto segnare dai prezzi del petrolio.

Si tratta di tre prodotti che devono percorrere distanze nettamente superiori ai 10mila chilometri prima di giungere sulle tavole e che possono peraltro essere convenientemente sostituiti da ben più valide alternative offerte dalla produzione nazionale. Se la produzione di vino Made in Italy è destinata per quasi il 60 per cento ai 469 vini nazionali Doc, Docg e Igt, l'Italia ha il primato europeo nella quantità, varietà e sanità dell'ortofrutta mentre per la carne c'è quella proveniente dalle prestigiose razze storiche italiane come la Chianina, dalla quale si ottiene la fiorentina.

Nella classifica dei prodotti "da evitare" per un comportamento ambientalmente sostenibile la Coldiretti ha anche inserito nell'ordine: il mango del Perù, l'anguria da Panama, la carne dal Brasile, l'aglio dalla Cina, l'uva da tavola dal Sud Africa, i meloni da Guadalupa e il riso dagli Usa. Per alcuni di questi prodotti sono stati rilevati anche problemi di carattere sanitario come nel caso della carne proveniente dal Brasile per la quale la stessa commissione Europea è intervenuta per limitare le importazioni perché non soddisfa i requisiti sanitari dell'Unione, mentre sull'aglio che viene dalla Cina pesano tutte le perplessità provocate dalle emergenze sanitarie che si sono verificate per gli alimenti provenienti da quel Paese. E per gli altri non ci sono motivazioni che ne giustificano la scelta anche considerando il fatto che acquistare quelli italiani durante la stagione produttiva garantisce maggiore risparmio e freschezza.

Secondo la Coldiretti consumando prodotti locali e di stagione e facendo attenzione agli imballaggi, una famiglia può arrivare ad abbattere fino a 1000 chili di anidride carbonica (CO₂) l'anno. E' stato infatti calcolato che il vino dall'Australia per giungere sulle tavole italiane deve percorrere oltre 16mila chilometri con un consumo di 9,4 chili di petrolio e l'emissione di 29,3 chili di anidride carbonica mentre le prugne dal Cile che devono volare 12mila chilometri con un consumo di 7,1 kg di petrolio che liberano 22 chili di anidride carbonica e la carne argentina viaggia per 11mila bruciando 6,7 chili di petrolio e liberando 20,8 chili di anidride carbonica attraverso il trasporto con mezzi aerei.

A livello globale è stimato che un pasto medio percorre più di 1.900 chilometri per camion, nave e/o aeroplano prima di arrivare sulla vostra tavola e spesso ci vuole più energia per portare il pasto al consumatore di quanto il pasto stesso provveda in termini nutrizionali, senza contare gli effetti sull'atmosfera e sui cambiamenti climatici provocati dall'emissione di gas ad effetto serra.

All'estero la sensibilità di alcune catene della grande distribuzione commerciale europee nel cogliere i cambiamenti nel comportamento dei consumatori ha già portato in alcuni casi alla scelta

particolari accorgimenti, i prodotti provenienti da Paesi lontani con rilevanti costi ambientali.

E' il caso di una grande catena di distribuzione inglese che applica un aeroplanino sulle confezioni della frutta e verdura importate da altri continenti o quello di altri gruppi che ospitano all'interno dei locali un vero mercato per la vendita diretta da parte degli imprenditori agricoli.

In Italia la Coldiretti ha avviato una mobilitazione per consentire ai consumatori di fare scelte di acquisto consapevoli, che non inquinano e salvano il clima: dall'introduzione dell'obbligo di indicare in etichetta la provenienza di cibi in vendita alla disponibilità di spazi adeguati nella distribuzione commerciale, dove poter acquistare alimenti locali che non devono essere trasportati per lunghe distanze, dai farmer market fino all'inaugurazione del primo circuito a chilometri zero. che annovera tra gli aderenti dalla gelateria alla ristobottega di Verona, dall'osteria di Padova allo snack bar di Treviso, dai vari ristoranti del veneziano fino ai locali del parco delle Dolomiti nel Bellunese, riconoscibili da una apposita targa.

Grazie alla mobilitazione della Coldiretti nel 2008 è entrato in vigore il decreto (Gazzetta Ufficiale n.301 del 29 dicembre 2007) che rende possibile in tutti i Comuni di avviare mercati gestiti dagli agricoltori localizzati anche in zone centrali e con frequenza giornaliera, settimanale o mensile a seconda delle esigenze locali. La Coldiretti si è posta l'obiettivo di aprire almeno un farmers market in ogni città ed ha già avviato decine di iniziative in tutta Italia. Il primo farmers market stabile è nato a Taranto in pieno centro città, ma esperienze positive sono già attive tra l'altro a Bari, a Potenza, in Toscana, in provincia di Pistoia, nel comune di Marliana e a Montevarchi in provincia di Arezzo, a Monselice in provincia di Padova, a Trento e a Torino. L'obiettivo è ripetere una esperienza di successo dei mercati degli agricoltori di altri Paesi come Francia, Gran Bretagna e Stati Uniti dove il fenomeno è in rapida espansione. Negli Stati Uniti si registra - sottolinea la Coldiretti - un vero boom nelle città dei mercati degli agricoltori con un aumento del 53 per cento negli ultimi dieci anni dei cosiddetti farmers market, dove è possibile acquistare prodotti freschi e genuini come frutta e verdura locali. La svolta americana verso una alimentazione più equilibrata si registra nell'apertura di ben 4385 farmers market dei quali 496 nella sola California. I mercati degli agricoltori negli Usa - continua la Coldiretti - sono ormai presenti in tutte le principali città come New York, Los Angeles o San Francisco.

Una opportunità che può essere colta anche acquistando direttamente nelle 57.530 imprese agricole nazionali che vendono frutta, formaggi, vino, olio e salumi e altre specialità alimentari. Per iniziativa della Coldiretti con un semplice click sul sito www.campagnamica.it con il motore di ricerca "In viaggio per Fattorie e Cantine" è possibile individuare nel proprio comune, provincia o regione la più ampia gamma di aziende agricole che vendono direttamente, selezionando anche le categorie di prodotto desiderate ed eventualmente anche le specialità garantite da marchio. Online anche l'elenco delle centinaia di distributori automatici di latte fresco direttamente dalle stalle dove si risparmia peraltro il 30 per cento rispetto ai normali negozi e supermercati.