



## UNA INIZIATIVA ECONOMICA ED ECOLOGICA DELLA COLDIRETTI VENETO

di Elena Pozzan



I giovani consumatori pazzi per i cibi “a chilometri zero”  
Dopo la sbornia della “nouvelle cuisine”, non è un caso che i primi ad apprezzare i cibi delle nostre terre siano i giovani. Oggi che non c'è il bisogno di riempirsi la pancia a tutti i costi, sono loro i primi a riappropriarsi dei gusti locali, delle ricette della nonna, stanchi dei cibi preconfezionati, precotti, surgelati, sottovuoto, disidratati ... Le giovani coppie sono sempre più attente alle etichette, agli ingredienti, alla provenienza, alla scadenza ... Non si tratta di una scelta economica, ma di qualità della vita.  
Il latte e le verdure del contadino vicino a casa, sulle nostre tavole, grazie alle reti locali “a chilometri zero”: non è una novità l'interessante iniziativa della Col diretti Veneto che incentiva il consumo di prodotti freschi di stagione, acquistati “direttamente” dal produttore. La notizia è la crescita esponenziale delle richieste dei consumatori (soprattutto giovani) sempre più attenti alla qualità del cibo, al suo gusto, e, di questi tempi, al peso del portafoglio. Il progetto è nato da tempo, per far conoscere quei locali (ristoranti, osterie, trattorie, agriturismi ...) che usano solo prodotti del territorio, acquistati direttamente dalle imprese agricole più vicine. Il vantaggio è il taglio dei costi di trasporto e la possibilità di acquistare alimenti sani, freschi che non producono inquinamento. La legge della Regione veneto (n. 7 del 25 luglio 2008) è stata sostenuta con la firma di venticinquemila consumatori. La norma ha sancito la preferenza di prodotti locali in mense, ristoranti e grande distribuzione, per combattere i rincari dei trasporti e l'impatto sul clima con l'inquinamento dei mezzi di trasporti come i camion. Sono centinaia i distributori automatici del latte crudo “alla spina”: per chi ne apprezza il vero sapore, ha il vantaggio di essere parimenti igienicamente garantito, di costare meno (mezzo litro: 50 centesimi, un litro: un euro) perché ognuno lo raccoglie con un proprio contenitore (evitando costi di confezionamento e di smaltimento del rifiuto) e di produrre un minor inquinamento per i processi industriali di pastorizzazione, per i trasporti (dal venditore al grossista al dettagliante).  
A tal proposito, basti pensare che in Italia ben l'86% dei trasporti avviene su gomma ed i costi della logistica incidono per un terzo su frutta e

verdura: per trasportare a Roma un chilo di ciliegie dall'Argentina in aereo per una distanza di dodici mila chilometri, si liberano 16,2 chili di anidride carbonica; per un chilo di pesche dal Sudafrica, nel viaggio di otto mila chilometri si emettono 13,2 chili di anidride carbonica; gli arrivi di ogni chilo di uva dal Cile ne producono 17,4 chili.

Si diffonde, nei paesi ed anche nelle città, il "mercato contadino" (settimanale in attesa di quello permanente) dal produttore al consumatore, con risparmi sul prezzo di almeno il trenta per cento. Bisogna seguire la stagionalità dei prodotti, perché il cibo fresco è buono:

che senso ha mangiare il radicchio coltivato in serra in Sudafrica quando è la stagione di quello delizioso trevigiano? Inoltre, è opportunità ed incentivazione dei posti di lavoro.

Ovvio che ogni terra ha le sue produzioni: per le arance, per esempio, è opportuno comprare quelle calabresi o siciliane, piuttosto delle spagnole o marocchine ...

E' auspicabile, pertanto, che l'Italia non sia costretta ad importare dall'estero enormi quantità di prodotti agricoli di qualità inferiore alla nostra produzione e di "filiera" non sempre bene controllabile.