

## CLIMA: COLDIRETTI, PASTO CON PRODOTTI LOCALI DIMEZZA EMISSIONI CO2

Un pasto con prodotti locali genera la metà delle emissioni di CO2 di uno con prodotti acquistati normalmente al supermercato. E' quanto è emerso nel corso del Forum Internazionale "Territorio e Clima: prospettive e soluzioni per l'energia del futuro" che individua soluzioni concrete per contrastare gli scenari del rapporto dell'Ipcc (l'Intergovernmental Panel on Climate Change) dell'Onu. Nel corso del Forum della Coldiretti è stato dimostrato che un pasto contenente piatti "a lunga distanza" è in grado di liberare 170 chili di CO2 per portate come la carne argentina (36 chili), le suine sudafricane (26 chili), il riso thailandese (27 chili), gli asparagi spagnoli (6 chili), le pere argentine (36 chili) e il vino rosso cileno (39 chili). Un esempio di come si possa "mangiare il petrolio" da contrapporre ad un menu' tutto fondato su prodotti locali a "chilometri zero" preparato per gli ospiti del Forum. La distribuzione commerciale dei prodotti alimentari con i lunghi trasporti e le inefficienze di natura logistica sono – sottolinea la Coldiretti - tra le principali responsabili dell'emissione di gas ad effetto serra su scala globale. Alcuni studi citati da Gerardo Mariotto dell'Università di Sassari sono particolarmente sorprendenti: negli usa è stato dimostrato che un chilo di mele importato consuma cinque volte piu' energia di quelle locali, in Germania hanno evidenziato che usando prodotti agricoli regionali è possibile ridurre del 70 per cento il consumo di trasporto incorporato in un vasetto di 150 grammi di yogurt alla fragola, mentre in Inghilterra è stato dimostrato che i chilometri percorsi dai prodotti alimentari sono aumentati in venti anni del 76 per cento. Si tratta di situazioni che in Italia sono spesso criticamente evidenziate negli spettacoli di Beppe Grillo ma che trovano riscontro anche in vasto movimento a livello mondiale per promuovere un consumo consapevole sostenibile dal punto di vista ambientale. Sul piano operativo la Coldiretti ha avviato in Italia una serie di iniziative per consentire ai consumatori di fare scelte di acquisto che non inquinano e salvano il clima: dall'introduzione dell'obbligo di indicare in etichetta la provenienza dei cibi in vendita alla disponibilità di spazi adeguati nella distribuzione commerciale dove poter acquistare alimenti locali che non devono essere trasportati per lunghe distanze, dall'offerta di prodotti regionali in mense scolastiche ed ospedaliere alla promozione delle vendita diretta degli agricoltori e dei farmers market, fino all'inaugurazione della prima osteria a "chilometri zero".

### IL MENU' A LUNGA DISTANZA

PRODOTTO	PROVENIENZA	EURO	CHILOMETRI	EMISSIONE CO2 (kg)
Rice Vermicelli	Thailandia	2.20 alla conf.	8.823 km	27
Scamone bovino adulto	Argentina	18.48 al kg	11.124 km	36
Asparagi verdi	Spagna	1.29 alla conf.	1.827 km	6
Susine	Sud Africa	2.99 al kg	7.691 km	26
Pere Packam's	Argentina	1.79 al kg	11.124 km	36
Vino Rosso	Cile	0.80 bott.0,75 cl	11.900 km	39
TOTALE	-	-	-	170

**Fonte: Elaborazioni Coldiretti**

*La distanza è calcolata dalla capitale dello Stato esportatore a Venezia*

*Per l'emissione di CO2 è stato considerato il viaggio aereo di andata e ritorno per il peso di un chilo*

### IL MENU' A KM ZERO

PRODOTTO	PROVENIENZA	EURO	CHILOMETRI
Vermicellini	Italia – Castello di Godego (TV)	0.50 alla conf.	80 KM
Scamone bovino adulto	Italia – Cittadella (PD)	10.98 al kg	34 KM
Asparagi bianchi	Italia – S. Maria di Zevio (VR)	6.99 al kg	126 KM
Mele Fuji	Italia – Castelbaldo (PD)	1.79 al kg	117 KM
Pere Decana	Italia – Lendinara (RO)	1.99 al kg	92 KM
Vino Rosso	Italia – Lison Pramaggiore (VE)		85 KM

**Fonte: Elaborazioni Coldiretti**