

FARE LA SPESA A KM ZERO

Acquistare direttamente dal produttore vicino casa:
un modo per risparmiare sul trasporto, rispettare l'ambiente e mangiare bene

di
Elide
Maltese

Ritrovare il contatto con la terra, rispettare le stagioni, scoprire i sapori genuini, scegliere responsabilmente i propri acquisti alimentari: sono queste le ferme regole dei metodi di consumo alternativi, che si stanno sempre più affermando nel mercato. La Col-diretti l'ha chiamato "Km zero": il nuovo modo di vivere e di pensare con cui vuole convincere mense, chef e grande distribuzione a proporre ai consumatori preferibilmente prodotti stagionali del territorio. In sintesi, significherebbe avere sulla tavola le fragole di Latina al posto di quelle cilene, le mozzarelle di Frosinone al posto di quelle tedesche,



evitando magari il rischio di trovarsele di colore blu. Dietro al termine "Km zero", mutuato dal protocollo di Kyoto, c'è il tentativo di cambiare stile di vita, sottolineando che i viaggi transatlantici per bevande o cibi contribuiscono in modo significativo all'emissione di anidride carbonica. Inoltre che in questo modo si combattono molti degli effetti ne-

gativi della distribuzione tradizionale: l'elevato impatto ambientale, l'artificializzazione degli alimenti e i conseguenti effetti collaterali come l'obesità, lo stress e l'assuefazione alle sostanze chimiche presenti nell'alimento industrializzato, che porta alla dipendenza.

Accorciare le distanze significa dunque aiutare l'ambiente, promuovere il patrimonio agroalimentare regionale, avere uno stile di vita salutare e abbattere i prezzi.

La riscoperta
del mercato

Quali sono le vie da scegliere per aderire a questo programma? Sono molto conosciuti all'estero e lo stanno diventando anche in Italia, i *Farmers' market*, termine che fa ancora fatica ad entrare nel linguaggio comune italiano, ma che fa riferimento ad un fenomeno antico e consueto: il mercato rionale, della piazza, che in questo ambito viene ri-

visto e reinterpretato. I *Farmers' market* infatti sono oggi i mercati contadini che permettono al consumatore di comprare direttamente dal produttore, senza vie intermedie, senza quindi costi di trasporto che vanno poi a gravare sul prezzo di vendita. Ma questo non è l'unico vantaggio: i *Farmers' market* consentono di acquistare prodotti locali e stagionali (il prodotto coltivato fuori stagione richiede consumi eccessivi di energia); riscoprire il mercato come luogo di convivialità e incontro, magari consumando un pasto o un vino in compagnia; garantire, spesso, l'utilizzo di tecniche biologiche di coltivazione dei prodotti e infine permettere di dare priorità ai piccoli produttori. Avere un contatto diretto con il produttore è una modalità, denominata filiera corta, che si sta diffondendo in tantissimi contesti diversi: dalle famiglie che voglio sapere cosa mettono a tavola, alle esigenze di sicurezza alimentari, ai mercati ortofrutticoli, che desiderano offrire al proprio cliente una qualità maggiore.

Spesso ci si rivolge ai Gas (gruppi di acquisto solidale): gruppi di famiglie o persone singole che, dopo aver scelto un produttore di fiducia, si organizzano per acquistare insieme. Oppure, più semplicemente, si decide di cercare il mercato più vicino per andare a fare la spesa lì.

Secondo un'indagine dell'Arsial, l'Agenzia Regionale per lo sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura nel Lazio, i mercati agricoli di vendita diretta attivi nel Lazio sono circa una trentina e si svolgono prevalentemente a cadenza mensile con una presenza media di 20 produttori. Nel complesso sono quindi coinvolti circa 600 imprenditori agricoli operanti in ambito regionale, molti dei quali spesso sono presenti su più mercati. A Roma, i *Farmer's market* più conosciuti sono quelli promossi dalla Coldiretti e dall'Altraeconomia: il primo si svolge al Circo Massimo il sabato e la domenica, il secondo a scadenza periodica a Testaccio. Ma sono presenti anche nelle altre province, come ad esempio a Latina, dove viene fatto in centro tutti i giovedì e nel quale si ritrova il Gruppo d'acquisto solidale Panacea, che ad oggi riunisce più di 200 famiglie. Queste ultime possono contare su due aziende ortofrutticole, il pastificio, il caseificio locale e su altre piccole aziende che producono nel raggio di 20 km. ■



Foto: utente Flickr maistora

«oggi i mercati contadini permettono al consumatore di comprare direttamente dal produttore»

Così nel Lazio

Per saperne di più
www.filieracorta.info
www.arsialweb.it
www.mercatocontadino.info
www.foruminternazionale.coldiretti.it