

L'ambiente

PERSAPERNE DI PIÙ
www.coldiretti.it
www.repubblica.it

Tra ciliegie e noci i cibi viaggiatori che inquinano la nostra Terra

Mora messicana o fagiolini egiziani top ten dei prodotti che per arrivare in tavola avvelenano l'aria

LAURA MONTANARI

Non fidatevi anche se sono belli e lucidati, anche se non hanno l'aria del passeggeri sfiniti dal jet lag o l'aspetto stravolto di chi si è appena lasciato gli oceani alle spalle. Il trucco fa parte dell'illusione: le ciliegie a Natale, le angurie in autunno, le more a primavera, le noci a ferragosto. È un piano studiato per soddisfare a tavola i nostri desideri fuori stagione, ma attenzione. Da uno studio commissionato in occasione della Giornata Mondiale per l'ambiente di oggi è presentato ieri in anteprima all'assemblea del centro Italia a Firenze, la Coldiretti ha stilato la top ten dei cibi che inquinano di più perché atterrano sulla tavola decolando da molto lontano.

«Il prezzo che paghiamo non è quello scritto sul cartellino che troviamo sul banco del supermercato, ma molto più alto, per l'ambiente», racconta un agricoltore. Gli esempi. In cima alla classifica dei prodotti viaggiatori, le ciliegie del Cile, costrette a volare per quasi 12 mila chilometri, con un consumo di 6,93



Migliaia di chilometri fanno bruciare petrolio ed emettere anidride carbonica

mila chilometri consumando 6,4 chili di petrolio e producendo 20 di CO₂. Al terzo posto gli asparagi del Perù, poi le noci della California, le more del Messico, l'anguria del Brasile tutti intorno ai 10 mila chilometri di percorrenza sulle rotte aeree. Un po' più giù, i meloni delle Guadalupe, i melograni di Israele e i fagiolini dell'Egitto. Nella hit al quinto posto, figura un fiore: le rose dell'Ecuador che Coldiretti inserisce nei prodotti a rischio non soltanto per una questione di fusi orari e di distanze geografiche, ma per «le condizioni di sfruttamento del lavoro, le condizioni di pericolo per la salute» a causa dell'uso massiccio «dei prodotti chimici con cui sono stati trattati e la mancanza di tutele sindacali».

La più grande organizzazione dei coltivatori italiani, scrive nel dossier «Lavorare e vivere green in Italia» che «consumando prodotti locali, di stagione e a km 0, facendo attenzione agli imballaggi, una famiglia può arrivare ad abbattere fino a mille chili di anidride carbonica l'an-

La spesa green in Italia

20 miliardi di euro segnando un aumento del 65% rispetto al 2007

15 milioni di italiani hanno fatto la spesa dai contadini (vendita diretta): +25% rispetto all'anno prima

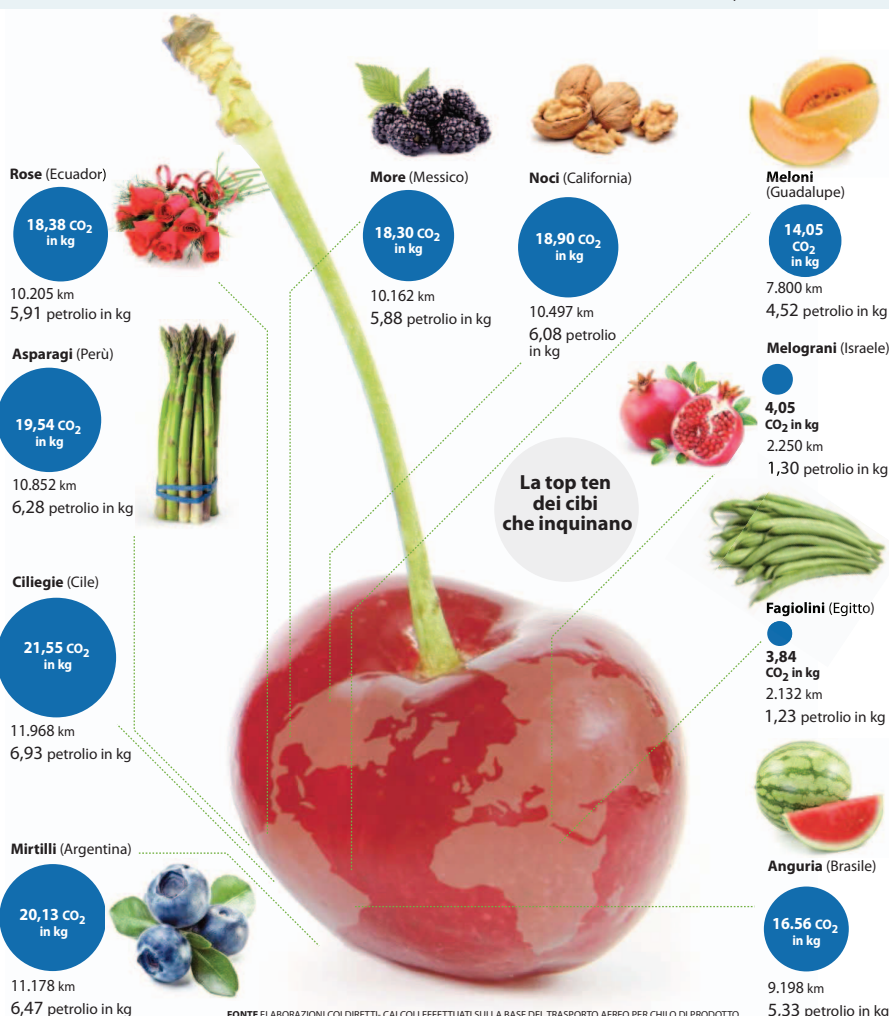
3 miliardi di euro il fatturato stimato della spesa a km 0

I giovani

+12% le iscrizioni nel 2015 per le scuole di agraria (medie superiori)

Nelle università: Dal 2008 a oggi, +45% incremento delle iscrizioni a Scienze agrarie e forestali

no. Bastano poche regole da tenere a mente quando si spinge il carrello o quando si va per botteghe. «Si calcola che ogni pasto percorre un po' meno di duemila chilometri prima di arrivare sulle tavole — si legge nella ricerca — e la distribuzione com-



SOURCE: ELABORAZIONI COLDIRETTI - CALCOLI EFFETTUATI SULLA BASE DEL TRASPORTO AEREO PER CHILO DI PRODOTTO

merciale dei prodotti alimentari, coi lunghi trasporti e le inefficienze logistiche è tra i responsabili su scala globale dell'emissione di gas a effetto serra». Passi, nel coltivare una coscienza ecologica, ne sono stati fatti, tanto che, vuoi per la crisi eco-

nomica che ha sgonfiato il portafoglio o per l'attenzione nel riciclare, produciamo meno rifiuti: si comprano più cose sfuse. E mentre gli acquisti alimentari subiscono una contrazione, la spesa green vola: 20 miliardi nel 2013 (+65% dal 2007). Altri se-

gnali: consumiamo più biologici e prodotti a denominazione DOP o IGP e, lo scorso anno, sono stati 15 milioni gli italiani che hanno fatto la spesa dal contadino in fattoria o ai mercati degli agricoltori. Fra le novità presentate ieri da Coldiretti, una su tut-

te: il portale che sarà la banca dati per chi offre lavoro in campagna e per chi lo cerca. Dalla raccolta delle mele a quella dei pomodori, con tanto di offerta su paga oraria e durata del contratto: cercare in rete Job in country.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'INTERVISTA/ROBERTO MONCALVO, COLDIRETTI

“Tutto ciò che consumiamo si ripercuote sull'ambiente”

«L'AGRICOLTURA deve essere al centro di un nuovo modello di sviluppo» dice il presidente di Coldiretti Roberto Moncalvo. Così avete stilato una classifica di cibi da evitare perché inquinano dal momento che vengono da lontano.

«È una riflessione, un invito a pensare che quello che consumiamo ha una ripercussione sull'ambiente e anche sulla salute».

Eppure i consumatori stanno cambiando è cresciuta molto l'attenzione per il biologico, il chilometro zero.

«La green economy è in crescita e attira molti giovani nelle campagne, offre una speranza di sviluppo diverso e occasioni di lavoro, noi calcoliamo che possa creare circa 100 mila posti».

Dall'agri-arredatore che costruisce pareti ricoperte di verde, all'agri-gelataio che prepara sorbetti al Brunello di Montalcino o all'extravergine...

«Sono solo alcuni esempi del profondo processo di rinnovamento green in atto nelle campagne confermato dal fatto che quasi un'impresa agricola italiana su tre è nata negli ultimi dieci anni. Nell'agricoltura italiana il 6,9 per cento dei titolari di impresa ha meno di 35 anni ed è alla guida di 54.480 aziende. Di queste circa il 70 per cento opera in attività multifunzionali: dall'agriturismo alle fattorie didattiche, alla vendita diretta dei prodotti tipici, fino alla produzione di cosmetici naturali».

L'Expo si avvicina, cosa vi aspettate?

«Auspichiamo di arrivare all'Expo con un sistema Italia che abbia fatto scelte fondamentali: penso al tema degli ogm, a quello dell'etichettatura, per difendere il nostro made in Italy in Europa e nel mondo».



IL PRESIDENTE
Roberto
Moncalvo è
il presidente
di Coldiretti