

foodmiles.com

Forse il ritorno a un'agricoltura di prossimità non è solo un'utopia ecologista, ma una necessità imposta da un mondo che ha superato i limiti imposti dalla sostenibilità.



Secondo uno studio condotto negli Stati Uniti il viaggio del cibo realizzato da: spinaci, broccoli, piselli e altri ortofrutticoli consumati in una città come Chicago, percorrono in media 2400 km prima di raggiungere gli scaffali dei supermercati.

Facendo un po' di calcoli si scopre che solo il 20% dell'energia necessaria per produrre e commercializzare questi prodotti è da addebitare al settore agricolo. La rimanente quota è assorbita dalle fasi di trasporto, refrigerazione, lavorazione, confezionamento e distribuzione.

Anche in Italia è normale trovare al supermercato mele e pere provenienti dal Cile, kiwi importati dalla Nuova Zelanda, ananas dal Kenia. C'è anche l'uva proveniente dal Sudafrica, i salmoni dalla Norvegia, i vini della California e potremmo continuare l'elenco di prodotti non proprio a Km 0.

Sul sito inglese Food Miles è possibile scoprire quanti chilometri percorre il cibo che mangiamo, basta inserire il luogo in cui ci troviamo, quello di provenienza dell'alimento e il nome in inglese. Per provare a "giocare", andate direttamente sul sito, dove compare il calcolatore virtuale (foto a destra).

Il sistema dà un'idea dei chilometri

PRODOTTI	ORIGINE	DISTANZA IN KM DA ROMA
Vino Rosso, salmone affumicato, mele e ciliegie	Cile	12.000
Vino rosso e Astice	California	10.200
Uva	Sud Africa	8.500
Succo d'arancia e Meloni	Brasile	8.903
Salmone affumicato	Norvegia	2.000
Pomodori	Sicilia	800
Mele	Cina	8.100
Kiwi	Nuova Zelanda	18.600
Grano	Canada	6.727
Grano	Stati Uniti	7.215
Grano	Ucraina	1.675
Fagiolini	Senegal	3.300
Carne bovina, pesche e pere	Argentina	11.200
Astice	California	10.200
Asparagi	Perù	10.000
Arance	Spagna	1.800
Ananas	Kenia	5.300

Fonte dati: Food Miles



percorsi considerando il tragitto da una capitale all'altra. Per ogni tragitto sul sito compare la mappa e la quantità di anidride carbonica prodotta in relazione alla modalità di trasporto: aereo, nave, treno. È possibile anche cliccare sull'alimento scelto per visualizzare le statistiche: il grano è stato visto 941 volte, con una classifica dei Paesi di provenienza più ricercati che vede il Canada in testa, seguito dagli Stati Uniti e dalla Cina.

La classifica della pasta è stata ricercata 5946 volte e per 5122 volte con origine italiana (ovviamente in testa, seguita dalla Cina con 131 ricerche di origine). Possiamo anche giocare immaginando di esportare: pasta, olio, Parmigiano Reggiano, prosciutto di Parma dall'Italia verso un altro Paese. Uova: il codice stampigliato sul guscio permette di risalire all'allevamento di provenienza.

Sempre su Food Miles è possibile utilizzare un'applicazione per risalire all'origine delle uova - in questo caso britanniche - inserendo il codice che si trova stampigliato sul guscio. La stessa cosa possiamo farla con le uova italiane, attraverso questo sito, scaricando una App per smartphone.

Ovviamente il sistema di Food Miles fornisce un valore indicativo, sia dei chilometri sia dell'emissioni di CO₂. A queste quantità andrebbero aggiunti il trasporto fino al sito di stoccaggio, la lavorazione o la distribuzione, addirittura dal supermercato a casa nostra, infine la quantità di energia per la produzione (gli ortaggi coltivati nelle serre inglesi, percorrono poca strada per arrivare a Londra, ma consumano una quantità di energia esagerata rispetto agli ortaggi coltivati nelle serre siciliane).

Noi abbiamo provato a creare una mappa di alcuni prodotti importati prendendo come riferimento geografico la città di Roma, voi potete fare la vostra considerando gli acquisti più frequenti cliccando su Food Km. Infine, chi vuole comperare prodotti a "Km 0" può provare l'App Orto in Tasca, che segnala l'azienda più vicina che vende frutta e verdura di prossimità.