

# Il decalogo Coldiretti: le regole per salvare il clima a tavola

Scegliere i prodotti locali e di stagione, evitare gli imballaggi, riciclare le buste, imparare a conservare gli alimenti: ecco come si riduce l'inquinamento a partire dal proprio frigorifero

Il

**cambiamento climatico e l'inquinamento si combattono anche a tavola:** è questo il messaggio della

**Coldiretti**, che ha dato vita ad un "decalogo salva clima". L'iniziativa è sorta in occasione dell'apertura del Farmers' market metropolitano coperto di Milano.

Si può danneggiare il meno possibile il clima anche con piccole azioni quotidiane, scegliendo prodotti locali e di stagione, evitando il più possibile gli imballaggi, riciclando le buste e ottimizzando il consumo di energia nella conservazione dei cibi.

La Coldiretti, in particolare, cita la

**rete di Campagna Amica:** "I mercati degli agricoltori di Campagna Amica, che promuovono la conoscenza della stagionalità di prodotti che non devono percorrere lunghe distanze, sono un valido strumento per ridurre l'inquinamento con meno plastica e confezioni e con i consigli degli agricoltori sui metodi migliori per conservare e utilizzare i tesori agroalimentari locali: dall'ortofrutta all'olio, dai formaggi al pesce, dalla carne ai salumi, dal vino al riso, fino a latte, burro, miele, confetture, farine, prodotti da forno, piante e fiori Made in Italy".

"Nella rete di Campagna Amica, composta da 7502 fattorie, 1187 mercati, e 2352 agriturismi ? continua la Coldiretti ? si trovano prodotti locali venduti direttamente dall'agricoltore tagliando trasporti, sprechi, inquinamento e impatto sull'ambiente e sui cambiamenti climatici. Infatti è stato calcolato che ogni pasto percorre mediamente quasi duemila chilometri prima di giungere sulle tavole, con la distribuzione commerciale dei prodotti alimentari che è tra le principali responsabili su scala globale dell'emissione di gas a effetto serra a causa di lunghi trasporti e di inefficienze di natura logistica. È stato calcolato che un chilo di ciliegie dal Cile per giungere sulle tavole italiane deve percorrere quasi 12mila chilometri con un consumo di 6,9 chili di petrolio e l'emissione di 21,6 chili di anidride carbonica, mentre un chilo di mirtilli dall'Argentina deve volare per più di 11mila chilometri con un consumo di 6,4 chili di petrolio, che liberano 20,1 chili di anidride carbonica attraverso il trasporto con mezzi aerei".

Chilometro zero, dunque, ma non solo. Ecco le

**10 regole d'oro** per aiutare l'ambiente anche quando si svolge l'attività più basilare della vita, ossia mangiare:

1. Preferire l'acquisto di prodotti locali che non devono subire lunghi trasporti con mezzi inquinanti;
2. Scegliere frutta e verdura di stagione che non consumano energia per la conservazione;
3. Ridurre le intermediazioni fino a fare acquisti direttamente dal produttore, come nei mercati di Campagna Amica della Coldiretti, per evitare passaggi di mano del prodotto che spesso

significano inutili trasporti;

4. Privilegiare i prodotti sfusi che non consumano imballaggi come i distributori automatici di latte;
5. Acquistare confezioni formato famiglia rispetto a quelle monodose per ridurre il consumo di imballaggi per quantità di cibo consumato;
6. Fare acquisti di gruppo (anche in condominio) per ridurre i consumi di energia nei trasporti per fare la spesa;
7. Riutilizzare le borse per la spesa e servirsi di quelle fatte con materiali biodegradabili di origine agricola nazionale o di tela invece di quelle in plastica;
8. Ottimizzare l'energia consumata nella preparazione e conservazione dei cibi con pentole e frigoriferi a basso impatto;
9. Ridurre gli sprechi ottimizzando gli acquisti e riscoprendo la cucina degli avanzi per evitare che finiscano tra i rifiuti;
10. Fare la raccolta differenziata per consentire il recupero di energia dai rifiuti prodotti.

Link:

<http://archivio.earthday.it/Cambiamento-climatico/Il-decalogo-Coldiretti-le-regole-per-salvare-il-clima-a-tavola>