

Kalulu, perché mangiar sano è possibile



Nasce il nuovo servizio per chi vuole che il cibo buono, genuino, sano sia una possibilità per chiunque, non un privilegio di pochi. Produttori e consumatori in contatto diretto sul web

Nel mondo dell' agroalimentare ci sono novità: "Abbiamo le idee chiare. Sappiamo da dove veniamo e dove vogliamo andare.

Sappiamo che la maggior parte di voi vuole fare questo viaggio e siamo pronti a farlo insieme". Così si presenta Kalulu, il neonato servizio che ha l'ambizioso obiettivo di mettere in contatto diretto produttori agricoli e consumatori, eliminando tutti i costi e gli sprechi dal campo alla tavola.

La disintermediazione è la pietra miliare di Kalulu. Perché il mangiar sano non solo sia possibile, ma sia un diritto, prima ancora che un dovere, il nuovo servizio tecnologico si propone di realizzare la filiera più corta che ci sia.

Il dibattito sugli sprechi alimentari durante il processo che conduce i prodotti agroalimentari dal campo al consumatore è ormai aperto e ampio. Non è solo una questione di cibo.

Il rapporto targato WWF, "Quanta Natura Sprechiamo" analizza gli impatti ambientali lungo tutta la catena alimentare. Nei vari passaggi che vanno dalla produzione al consumo, lo spreco arriva fino al 50% del cibo: pari a circa 179 kg pro capite come media europea, senza contare gli sprechi a livello di produzione agricola o le catture di pesce rigettate in mare. Il tutto, mentre ancora 79 milioni di persone in Europa vivono al di sotto della soglia di povertà, con un 15% dei cittadini che percepisce un reddito inferiore al 60% del reddito medio del paese di residenza

Nell'industria parte delle perdite è strettamente correlata alla natura del prodotto e risultano necessarie per esempio per trasformare la derrata da agricola ad alimentare. In altri casi invece - è sottolineato sul sito "One Planet Food" - lo spreco è connesso all'attività gestionale dell'impresa che vanno dall'organizzazione della produzione e/o commercializzazione all'attività di marketing: si generano sprechi quando il packaging risulta difettato o danneggiato, per cambi di immagine, lancio di nuovi prodotti, prossimità della data di scadenza, residui di promozioni, etc. È stato stimato come il 90% di ciò che viene sprecato potrebbe essere ancora utile recuperato e utilizzato per l'alimentazione umana.

La ricetta, secondo il WWF, consiste nel migliorare l'efficienza della catena agroalimentare, promuovendo modelli di produzione e consumo più efficienti e sostenibili, aiuta a ridurre il costo del cibo e ne aumenta la possibilità di accesso. Ciò determinerebbe una riduzione degli impatti connessi dallo spreco sia in termini economici, sia in termini ambientali e sociali

È necessario e urgente, per l'associazione ambientalista, migliorare il rapporto del cibo con l'ambiente.

Kalulu nasce proprio per chi non vuole più mangiare pomodori con residui di pesticidi; per chi è

stanco che un altro pomodoro, ma probabilmente lo stesso, percorra in media 354 km per arrivare sulla nostra tavola e che l'80% del suo prezzo sia dovuto a imballaggio, logistica e intermediazione. Per chi vuole che il cibo buono, genuino, sano sia una possibilità per chiunque, non un privilegio di pochi.

Il desiderio di fondo è volersi riappropriare dei prodotti della Terra. Il bisogno impellente è quello di ragionare su come riportare prodotti ottenuti dall'agricoltura tradizionale, quella più vicina a noi, sulle nostre tavole. Il principio in qualche modo "ribelle" scaturisce dal non voler più pagare oltre il doppio del valore reale un prodotto agricolo. È per tutto questo che nasce Kalulu.

Un luogo, non solo virtuale, dove le logiche della filiera convenzionale, che vuole **un prodotto coltivato in Puglia imballato a Latina per essere venduto a Bari**, non avranno spazio vitale. Su Kalulu sparisce la troppa burocrazia, che vuole il coltivatore solo una semplice pedina, che deve sottostare a regole economiche, che col mangiar sano non c'entrano nulla.

Zero intermediazione vuol dire anche abbattere l'inquinamento. Su Kalulu sarà possibile conoscere la strada che ciascun prodotto avrà percorso prima di arrivare sulle nostre tavole, potendo così sapere quanto la nostra scelta può essere dannosa per l'ambiente.

Occorre una nuova Coscienza Alimentare, come principio primario per compiere Acquisti Coscienti.

Link:

<http://archivio.earthday.it/Alimentazione/Kalulu-perche-mangiar-sano-e-possibile>