IL NODO DELLA PROVENIENZA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Se vuoi mangiare davvero italiano, controlla bene l'etichetta

Come facciamo a sapere che quello che compriamo è prodotto in Italia?

Guardando attentamente l'etichetta. Circolano un sacco di prodotti che, pubblicizzati come italiani (magari solo con il disegnino del tricolore o un nome italiano) vengono da altrove. Il codice a barre aiuta (bisogna guardare i primi due numeri, l'Italia ha quelli dall'80 all'83), ma per avere una ragionevole garanzia che il prodotto alimentare sia italiano, occorre guardare anche se sull'eti-chetta c'è scritto: "fabbricato nello stabilimento di..." (con l'indirizzo di una località italiana), o invece solo: "distribuito

da...", poiché in quest'ultimo caso si tratta probabilmente di un prodotto importato. E per l'olio extravergine di oliva? Oggi per essere sicuri di consumare olio italiano bisogna acquistare olio extravergine di oliva Dop, un prodotto certificato Igp, oppure un olio extravergine di oliva con la dicitura "100% italiano", "prodotto so-lo da olive italiane" o "ottenuto da olive coltivate in Italia". Purtroppo (ma non casualmente) in numerose etichette presenti sugli scaffali, l'indicazione "miscele di oli di oliva comunitari" è riportata in caratteri molto piccoli e in molti casi al margine estremo della etichetta, difficilmente visibile per il consumatore. Quindi occhio all'etichetta!

I chilometri zero sono un mito o una realtà?

La maggior parte delle merci che troviamo sul bancone vengono da molto lontano. Il che vuol dire: filiera produttiva più lunga (cioè più passaggi fra produttori, distributori, depositi, imballaggi, grossisti, dettaglianti), costi per il carburante e, inquinamento (in Europa, un quinto delle emissioni di anidride carbonica viene dal trasporto su gomma). Se la filiera è corta, ovvero si riducono i passaggi e la distanza fra chi produce e chi consuma, il

costo è minore. E a parità di prezzo, la qualità è migliore e il prodotto più fresco.

A proposito dei chilometri, scrive Jacopo Fo: «Che modello spirituale segue una società dove una mela, prima di arrivarti nel piatto, ha percorso mediamente 2000 chilometri (come accade negli Usa)? Che mondo è quello dove ogni anno gli inglesi esportano 49mila tonnellate di burro e ne importano 47mila? Esportano 102 mila tonnellate di agnelli e ne importano 125 mila. Esportano 119mila tonnellate di latte fresco e ne importano 114 mila».

(a.sc.)

ORIPRODUZIONE RISERVATA



La copertina del libro edito da Hoenli

