

A vibrant field of red poppies stretches towards the horizon under a cloudy sky. The flowers are in various stages of bloom, with some fully open and others as buds. The green foliage of the plants is visible between the flowers.

L'importanza dei consumi alimentari a Km 0

(Progetto «GEA» - A.S. 2020-21 cl. 2D)

Indice

- COS'È IL KM0
- LE ORIGINI DEL KM0
- L'ORIGINE DEL TERMINE «KM0»
- I VANTAGGI DEL KM0
- GLI SVANTAGGI DEL KM0
- LE MATERIE PRIME A KM0
- IL KM0 IN CUCINA
- I VANTAGGI DEL KM0 IN CUCINA
- LE LEGGI DEL KM0
- L'IMPATTO AMBIENTALE
- L'AGRICOLTURA

Cos'è il km0

Il Chilometro Zero in economia è un tipo di commercio nel quale i prodotti vengono commercializzati e venduti nella stessa zona di produzione. Dicendo che un prodotto è "a chilometri zero" s'intende dire che, per arrivare dal luogo di produzione a quello di vendita e consumo, esso ha percorso il minor numero di chilometri possibile. L'idea di fondo, in sostanza, è quella di ridurre l'impatto ambientale che il trasporto di un prodotto comporta, in particolare l'emissione di anidride carbonica che va ad incrementare il livello d'inquinamento.



Le origini del km0

Si chiama "progetto chilometro zero" l'operazione lanciata da Coldiretti Veneto, attraverso la quale si vogliono convincere gestori di pubbliche mense, chef e grande distribuzione a proporre ai consumatori preferibilmente prodotti stagionali del territorio. Soprattutto al nord, dove tipicità vengono vendute senza intermediazioni, niente imballaggio e nessun costo di conservazione.



Le origini del km0

Sempre più diffusi perché favoriscono l'acquisto consapevole e la sicurezza del prodotto rintracciabile. Il Veneto è la regione che ha dato il via alla campagna per i chilometri zero.



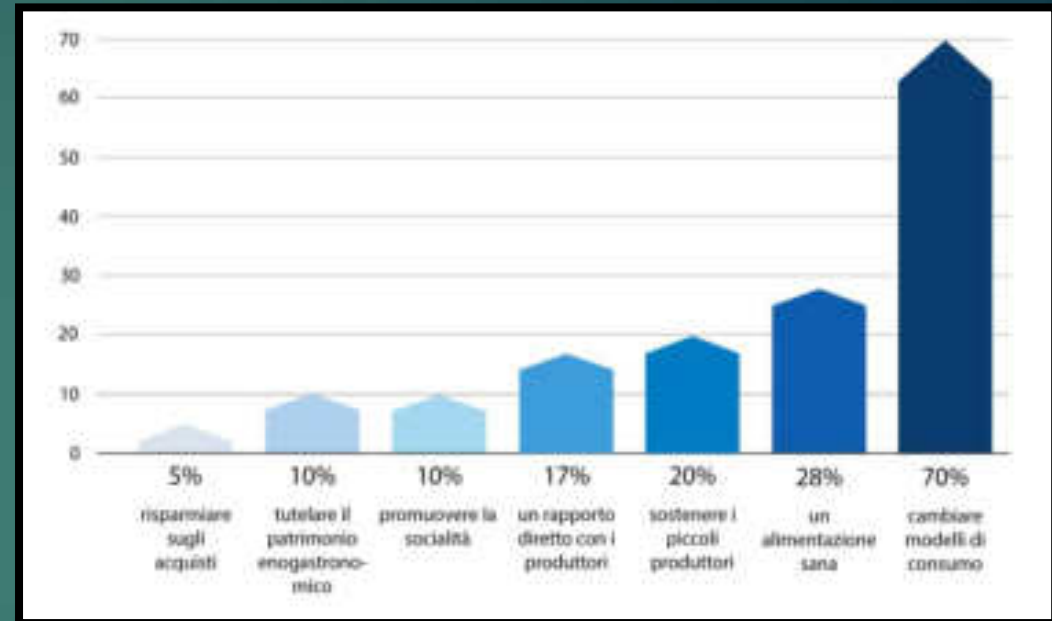
L'origine della parola «km0»

La locuzione “chilometro zero” in ambito agroalimentare comincia ad essere di uso comune negli anni a cavallo tra il 2004 e il 2007, quando i media dedicano una certa attenzione al fenomeno sociale che, sviluppandosi in quel periodo, cercava di emanciparsi dalla catena della grande distribuzione per creare canali di acquisto sostenibili a livello ambientale, coscienti verso la salute dei consumatori ed economici per le loro tasche.



I vantaggi del km0

Secondo questa filosofia risulta vantaggioso consumare prodotti locali in quanto accorciare le distanze significa aiutare l'ambiente, promuovere il patrimonio agroalimentare regionale e abbattere i prezzi, oltre a garantire un prodotto fresco, sano e stagionale.



I vantaggi del km0

L'idea di prodotti "a chilometri zero", essendo sensibile alla riduzione delle energie impiegate nel trasporto, così riduciamo il tasso di anidride carbonica nell'aria. Questo porta ad un uso consapevole del territorio, facendo riscoprire al consumatore la propria identità territoriale attraverso i piatti della tradizione. È un modo di opporsi alla standardizzazione del prodotto, che provoca l'aumento della produttività facendo però perdere la diversità.



Gli svantaggi del km0

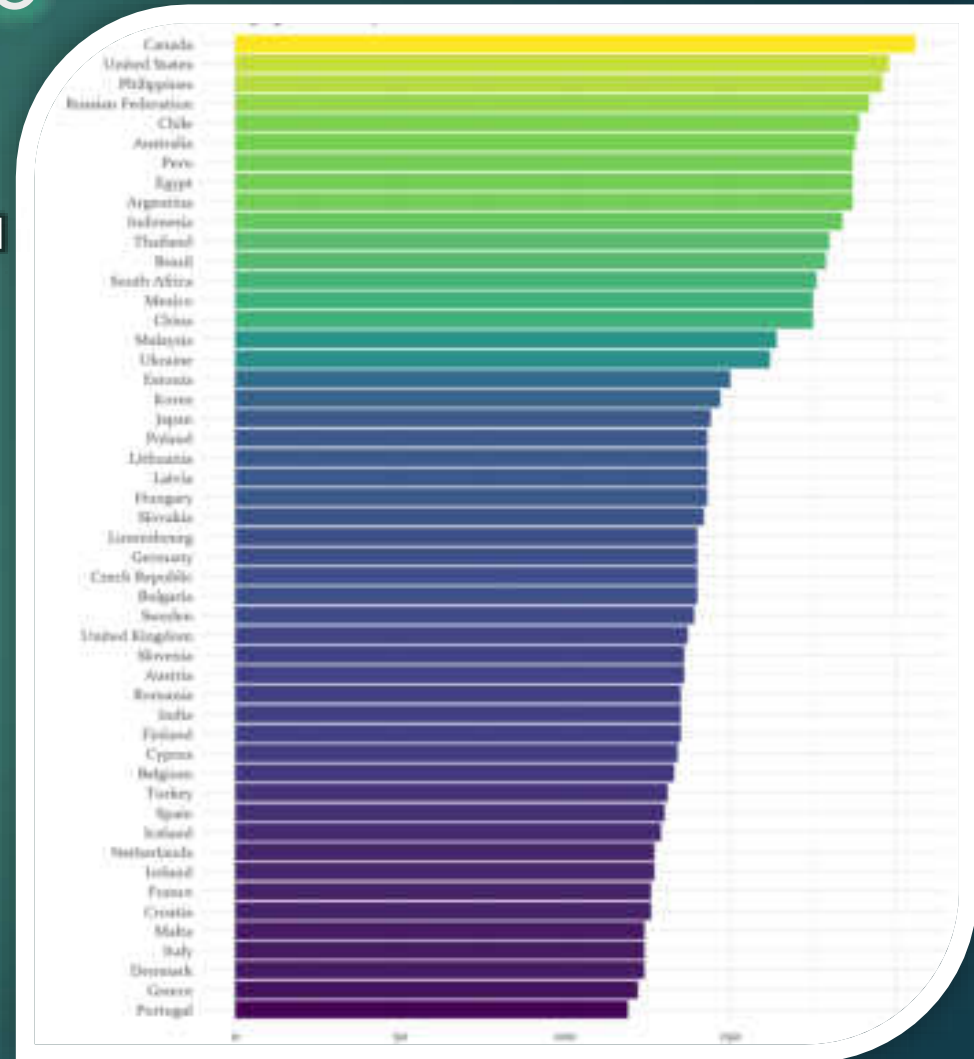
Non è detto che la produzione a Km 0 abbia un minore impatto ambientale, poiché la produzione di materie prime e il processo di produzione dell'agricoltura tradizionale ha comportato un aumento della produzione con il quale i coltivatori locali non possono competere.



Gli svantaggi del km0

In relazione a queste considerazioni il Ministero dell'Ambiente e dell'Agricoltura britannico (DEFRA) ha concluso che il quantitativo di distanza percorsa non può essere un parametro unico e attendibile per stimare l'impatto ambientale totale.

Co2 nell'aria dei veicoli----->



Gli svantaggi del km0

E' bene anche ridimensionare il valore della stagionalità e del consumo esclusivo di prodotti locali se non vuoi privare per sempre di alcuni cibi o sostanze nutritive la tua alimentazione. Ad esempio, se abiti in Pianura Padana e decidi di attenerci completamente alla produzione a Km 0 potresti dimenticare per sempre il sapore delle arance siciliane o delle cipolle di Tropea, oppure dover attendere per gustare un'insalata di pomodori e concedertela solo da maggio a settembre.



Le materie prime a km0

I trasporti di queste materie comportano notevoli emissioni di CO₂, con conseguenze disastrose per il clima del nostro pianeta! Se le materie prime vengono da lontano la sicurezza del metodo di coltivazione e del processo di trasformazione di queste materie prime non è così garantita. In alcune zone del mondo alcune coltivazioni intensive compromettono la biodiversità locale. Alcuni terreni destinati normalmente alla produzione alimentare, sono sfruttati per l'industria. Coltivazioni ad alto sfruttamento idrico, privano di acqua i suoli e i rispettivi abitanti.



Il km0 in cucina

La cucina a km 0 si chiama così perché prevede l'uso dei prodotti a km 0. Quando si parla di questi prodotti, si fa riferimento a generi alimentari che vengono venduti e consumati nel raggio di pochi chilometri dal centro di produzione. I sostenitori della cucina a km 0 sono sempre più. La filosofia che sta alla base, infatti, intende difendere le trattorie, cascine e altre realtà locali, al fine di creare un modo sostenibile di commercializzare.



Il km0 in cucina

Mangiare a km 0 è una tendenza che si sta sviluppando anche in Italia. Questa crescita è dovuta non solo al maggiore senso di coscienza ambientalista, ma anche al desiderio di trovare la qualità negli alimenti acquistandoli sempre più vicino a casa.



I vantaggi del km0 in cucina

1. Tutelare l'ambiente: scegliendo i prodotti a km 0 si salvaguarda l'ambiente. Trasporti ridotti, meno imballaggi e scarso utilizzo di prodotti chimici – ciò vale a dire meno inquinamento – si traducono in una maggiore eco-sostenibilità delle pietanze che gustiamo.

2. Prodotti di ottima qualità: acquistando prodotti a km 0, cioè direttamente dal produttore, si conservano la freschezza e il sapore. Non essendoci conservanti chimici, frutta e ortaggi crescono spontaneamente e ciò li rende alimenti decisamente più sani. Altro indicatore di qualità è la provenienza, dato che non sempre è veritiero per i prodotti che ritroviamo sugli scaffali dei supermercati.

3. Sostegno delle realtà locali: dato che la cucina a km 0 è basata sul consumo di cibi locali, il suo sviluppo incentiva i piccoli produttori, l'integrazione tra gli stessi e la promozione del territorio.



Le leggi del km0

Le regole principali:

- Divieto di OGM. È vietato l'utilizzo di OGM.
- Territorialità. I prodotti ed i servizi promossi da Chilometro Zero.net devono provenire da un ambito locale, preferibilmente inferiore ai 50 Km dalla propria sede.
- Alimentazione naturale. Gli animali soggetti alla promozione del marchio Chilometro Zero destinati alla trasformazione devono essere alimentati con materie prime di buona qualità provenienti, preferibilmente, dall'ambito locale.
- Qualità gastronomica. Le aziende promosse si impegnano a implementare la qualità gastronomica in base ai parametri dell'eccellenza alimentare: complessità, equilibrio e territorialità.
- Autocertificazioni e controlli. Le aziende interessate a promuovere i propri prodotti devono sottoscrivere il presente documento ed attestare il processo produttivo dei prodotti forniti mediante autocertificazione.

Le leggi del km0

- Responsabilità. I produttori si impegnano al rispetto del processo produttivo. In caso di comportamento scorretto, i fruitori del Marchio sollevano Chilometro Zero.net da ogni responsabilità di natura civile, penale e fiscale.

Le regole specifiche per il tipo di alimento:

- MIELE- Può essere venduto solo miele di propria produzione, prodotto in aree distanti almeno 3 km da luoghi degradati e/o inquinati. Non deve essere pastorizzato.
- FORMAGGI- Possono essere venduti solo prodotti ottenuti dal latte di animali di proprietà o comunque allevati nel rispetto del presente disciplinare.
- PASTA E PRODOTTI DA FORNO- Gli ingredienti e/o la lavorazione devono essere effettuati su scala locale.- L'uso di fertilizzanti e fitosanitari deve avvenire nel rispetto delle regole dell'agricoltura Organica, biologica o integrata.

Le leggi del km0

ORTOFRUTTA- Si possono promuovere specie e/o varietà autoctone e di stagione , coltivate con interventi di tipo manuale o meccanico a basso impatto ambientale. La concimazione deve rispettare la norma della buona pratica agronomica volta alla conservazione del suolo. La lotta alle malerbe e agli insetti dannosi deve seguire la regola dell'agricoltura organica, biologica o integrata. Non sono ammesse sostanze atte a stimolare la crescita o la maturazione delle piante.

VINO- Deve provenire da vitigni storicamente presenti nella zona di produzione. La produzione annua non dovrebbe superare le 100.000 bottiglie. Nella vinificazione sono ammesse solo tecniche fisiche. E' vietato il ricorso a tecniche chimiche (ad eccezione dell'uso della solforosa), lieviti ogm e truciolari per l'invecchiamento.

SALUMI- Devono essere di produzione del venditore ottenuti da animali allevati localmente nel rispetto del benessere dell'animale ed alimentati con materie prime di buona qualità. Sono vietati starter, zuccheri, sieri del latte e caseinati, esaltatori di sapidità.

L'agricoltura a km0

L'agricoltura a Km zero è una filosofia di consumo ecosostenibile: le aziende agricole aprono le porte ai consumatori permettendo loro di acquistare i propri prodotti senza dover passare attraverso intermediari. Tale fenomeno noto anche sotto il nome di "Farmers Market", come abbiamo visto in diverse occasioni, sta prendendo sempre più piede in Italia e nel mondo. È in controtendenza con la globalizzazione poiché i prodotti a Km zero per definizione non possono "viaggiare" molto, e, per essere tali, non possono superare i 70Km dal luogo dove sono stati prodotti.



L'impatto ambientale

Scegliendo prodotti a km 0 si annulla il meccanismo di passaggio intermedio tra il produttore e il consumatore. Il chilometro zero è infatti quello che determina la sostenibilità dei canali di acquisto affrancandosi dalla grande distribuzione. Infatti i mezzi di trasporto utilizzati per trasportare prodotti emettono grandi quantità di CO2 nell'aria.



The background of the image is a close-up, high-resolution view of the Union Jack flag. The flag's characteristic white saltire (St. Andrew's Cross) is centered, with red and white diagonal stripes forming the arms of the cross. The background color is a deep navy blue. The text is overlaid on the central white cross.

Traduzione in inglese

What's the kilometer 0

The zero kilometer in economy is a type of trade in which the products are marketed and sold in the same production area. By saying that a product is "zero kilometers" we mean that, to get from the place of production to the place of sale and consumption, it has traveled as few kilometers as possible. The basic idea, in essence, is to reduce the environmental impact that the transport of a product entails, in particular the emission of carbon dioxide which increases the level of pollution.

The origins of kilometer 0

The operation launched by Coldiretti Veneto is called "zero kilometer project", through which they want to convince managers of public canteens, chefs and large retailers to offer consumers preferably seasonal local products. Especially in the north, where typical products are sold without intermediaries, no packaging and no storage costs. More and more widespread because they favor the conscious purchase and the safety of the traceable product. Veneto is the region that started the zero kilometer campaign.

The origins of the term kilometer 0

The term "zero kilometer" in the agri-food sector begins to be in common use in the years between 2004 and 2007, when the media devote some attention to the social phenomenon which, developing in that period, sought to emancipate itself from the chain of large distribution to create environmentally sustainable purchasing channels, conscientious towards the health of consumers and economic for their pockets.

The advantages of kilometer 0

According to this philosophy, it is advantageous to consume local products as shortening distances means helping the environment, promoting the regional agri-food heritage and lowering prices, as well as guaranteeing a fresh, healthy and seasonal product. The idea of "zero kilometer" products, being sensitive to the reduction of energy used in transport, thus we reduce the level of carbon dioxide in the air. This leads to a conscious use of the territory, making the consumer rediscover his own territorial identity through traditional dishes. It is a way of opposing product standardization, which causes productivity to increase while losing diversity.

The disadvantages of kilometer 0

It is not certain that zero-kilometer production has a lower environmental impact, since the production of raw materials and the production process of traditional agriculture has led to an increase in production with which local farmers cannot compete. In relation to these considerations, the British Ministry of Environment and Agriculture (DEFRA) concluded that the amount of distance traveled cannot be a single and reliable parameter for estimating the total environmental impact. It is also good to downsize the value of seasonality and the exclusive consumption of local products if you do not want to deprive your diet of certain foods or nutrients forever. For example, if you live in the Po Valley and decide to stick completely to the 0 Km production you could forget forever the taste of Sicilian oranges or Tropea onions, or have to wait to enjoy a tomato salad and indulge in it only from May to September.

Km0 raw materials

Some raw materials of vegetable origin often travel tens of thousands of kilometers to reach the production laboratory and become ingredients of a detergent or cosmetic. We are talking about ingredients that are also part of ecological products, including coconut oil and palm oil. The transport of these materials involves considerable CO₂ emissions, with disastrous consequences for the climate of our planet! If the raw materials come from afar, the safety of the cultivation method and the transformation process of these raw materials is not so guaranteed. In some areas of the world, some intensive farming compromises local biodiversity. Some land normally intended for food production is exploited for industry. Cultivations with high water exploitation deprive the soils and their inhabitants of water.

The km0 in the kitchen

The 0 km kitchen is so called because it involves the use of 0 km products. When we talk about these products, we refer to foodstuffs that are sold and consumed within a few kilometers of the production center. There are more and more supporters of the 0 km cuisine. The underlying philosophy, in fact, intends to defend trattorias, farmhouses and other local realities, in order to create a sustainable way of marketing. Eating at km 0 is a trend that is also developing in Italy. This growth is due not only to the greater sense of environmental conscience, but also to the desire to find quality in food by purchasing them more and more close to home.

The advantages of km0 in the kitchen

1. Protect the environment: by choosing products at km 0 you are safeguarded the environment. Reduced transport, less packaging and low use of products chemicals - that is to say less pollution - result in one greater eco-sustainability of the dishes we taste.
2. Products of excellent quality: by purchasing products at km 0, that is directly from the producer, the freshness and flavor are preserved. Notes there are chemical preservatives, fruits and vegetables grow spontaneously and this makes them much healthier foods. Another quality indicator is the origin, since it is not always true for the products that we find it on supermarket shelves.
3. Support of local realities: given that the 0 km cuisine is based on consumption of local foods, its development encourages small producers, the integration between them and the promotion of the territory.

The laws of km0

The main rules:

- Ban on GMO. The use of GMO is prohibited.
- Territoriality. The products and services promoted by Kilometer Zero net must come from a local area, preferably less than 50 km from its headquarters.
- Natural food. Animals subject to the promotion of the Zero Kilometer mark intended for processing must be fed with good quality raw materials, preferably from the local area.
- Gastronomic quality. The promoted companies undertake to implement gastronomic quality based on the parameters of food excellence: complexity, balance and territoriality.
- Self-certifications and checks. Companies interested in promoting their products must sign this document and certify the production process of the products supplied by self-certification.

The laws of km0

Responsibility. The producers undertake to respect the production process. In the event of incorrect behavior, the users of the Brand release Kilometer Zero.net from any civil, criminal and fiscal liability.

The specific rules for the type of food:

HONEY- Only honey produced in-house can be sold, produced in areas at least 3 km away from degraded and / or polluted places. It must not be pasteurized.

CHEESE - Only products obtained from the milk of animals owned or in any case raised in compliance with this specification can be sold.

PASTA AND BAKED PRODUCTS - The ingredients and / or processing must be carried out on a local scale. - The use of fertilizers and plant protection products must be in compliance with the rules of organic, organic or integrated agriculture.

The laws of km0

FRUIT AND VEGETABLES- Native and seasonal species and / or varieties can be promoted, cultivated with manual or mechanical interventions with low environmental impact. Fertilization must respect the norm of good agronomic practice aimed at soil conservation. The fight against weeds and harmful insects must follow the rules of organic, biological or integrated agriculture. Substances designed to stimulate the growth or maturation of plants are not allowed.

WINE - Must come from vines historically present in the production area. Annual production should not exceed 100,000 bottles. Only physical techniques are allowed in winemaking. The use of chemical techniques (with the exception of the use of sulfur dioxide), GMO yeasts and shavings for aging is prohibited.

CURED MEATS - They must be produced by the seller and obtained from animals raised locally in respect of animal welfare and fed with good quality raw materials. Starters, sugars, whey and caseinates, flavor enhancers, are prohibited.

0 km agriculture

Zero km agriculture is a philosophy of eco-sustainable consumption: farms open their doors to consumers allowing them to purchase their products without having to go through intermediaries. This phenomenon, also known under the name of "Farmers Market", as we have seen on several occasions, is becoming increasingly popular in Italy and in the world. It is in contrast with globalization since zero km products by definition cannot "travel" much, and, to be such, they cannot exceed 70km from the place where they were produced.

The environmental impact

By choosing products at km 0, the intermediate passage mechanism between the producer and the consumer is canceled. The zero kilometer is in fact what determines the sustainability of the purchasing channels, freeing itself from large-scale distribution. In fact, the means of transport used to transport products emit large quantities of CO₂ into the air.

Sitografia

- www.wikipedia.org
- www.officinaturae.com
- www.ipuntara.it
- www.campiaperti.org
- www.ortiadomicilio.it
- www.cure-naturali.it
- www.spesadelcontadino.com
- www.laverduradeisanti.it
- www.inquabatore.it
- www.laleggepertutti.it

http://www

Realizzato da

- **Andrea Giuliano**
- Daniele Bianca
- Luca Fasano
- Leonardo Giustolisi
- Giuseppe Maggini
- Marzia Midolo
- **Giorgia Laretta**

cl. 2D