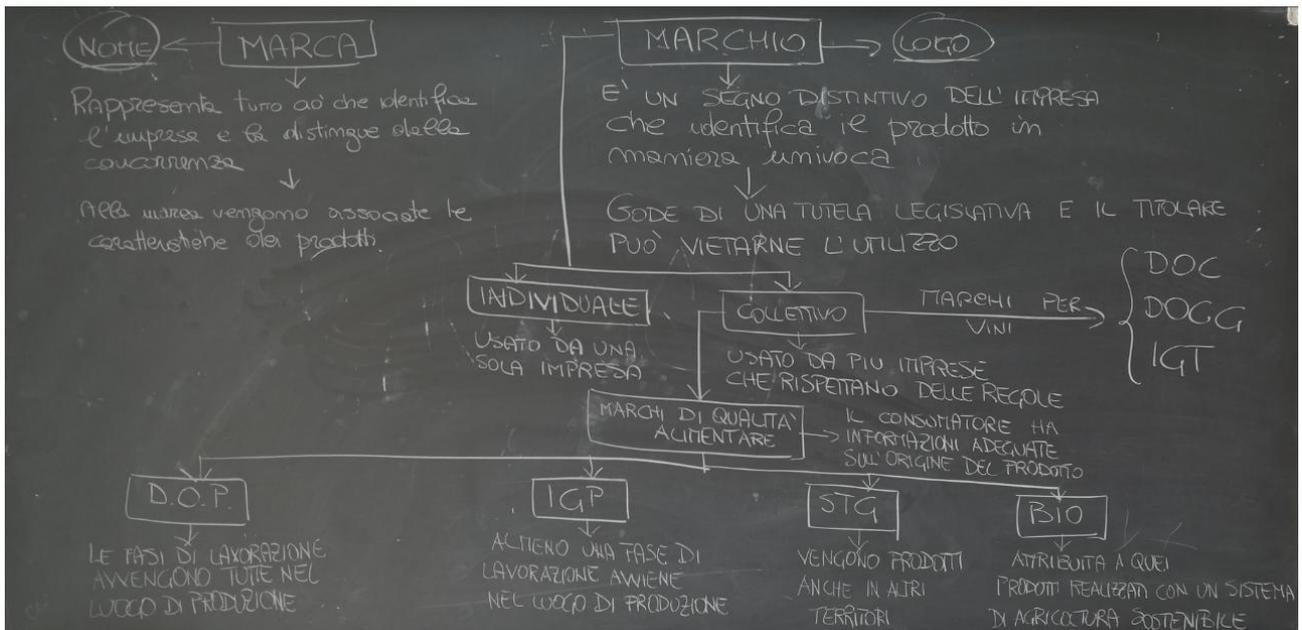


I marchi di qualità alimentare



I prodotti a Km 0

Quando si parla di **'prodotti a km0'** o **'filiera corta'** si fa riferimento a prodotti, solitamente generi alimentari, la cui **vendita** avviene **in un'area distante pochi chilometri da quella di produzione**.



Si tratta, quindi, di un'**alternativa** alla commercializzazione di alimenti tipica del sistema della **grande**. A differenza della GDO, la filiera corta punta alla riduzione dei passaggi che altrimenti intercorrerebbero tra il produttore ed il consumatore determinando anche un netto abbattimento delle spese legate alla distribuzione **distribuzione organizzata** e al trasporto.



I **vantaggi** derivanti dalla filiera corta sono notevoli e si evidenziano non solo nella **riduzione di fattori legati ad inquinamento e riscaldamento globale**, come l'emissione di anidride carbonica dovuta ai trasporti e l'impiego di imballaggi per la distribuzione, ma anche nella possibilità di **acquistare prodotti nostrani, più freschi e di stagione**, che non hanno perso le proprietà organolettiche a causa di lunghi viaggi.

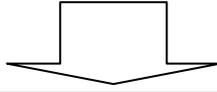


Scegliere di acquistare generi alimentari a km0 è una **scelta più sostenibile per l'ambiente, più economica ed in grado di valorizzare le realtà locali**

Il km0 diventa, pertanto, una prospettiva diversa con cui approcciarsi agli acquisti sposando una filosofia più ampia di **consumo critico** in cui ogni consumatore è consapevole della necessità di operare una scelta, al momento dell'acquisto, che tenga conto di fattori diversi dalla mera propaganda pubblicitaria con cui le aziende possono sponsorizzare molti prodotti.

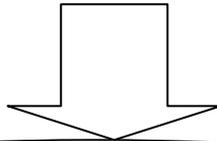


Una prima opportunità per nutrirsi degli alimenti prodotti “sotto casa” potrebbe essere rappresentata dalla **vendita diretta produttore-consumatore** e dai cosiddetti **‘farmers market’**, che possono interessare soprattutto le piccole realtà urbane o le zone rurali e di cui si può trovare traccia anche sul sito **Mercati del Contadino**.



In alternativa, si può cercare di aderire anche ai **Gruppi di Acquisto Solidale** della propria città, i **cosiddetti GAS**, che effettuano ordini di alimenti (e non solo) per gruppi di persone, spesso rivolgendosi a coltivatori diretti.

Anche rivolgersi **direttamente ai contadini che praticano agricoltura biologica** e che si trovano nei dintorni della propria città si può rivelare una buona soluzione. Dedicare alcuni week-end a visitare le fattorie e conoscere chi le gestisce, controllando i loro **metodi di coltivazione e di allevamento** in presa diretta è il miglior test per decidere di diventare loro clienti. A volte il contadino stesso si occupa di consegnare in un punto prestabilito o direttamente a domicilio, altre si deve andare a farsi la scorta presso di lui..



Mangiare a KM zero sta diventando una tendenza sempre più diffusa anche in Italia dove, accanto alla crescita di una coscienza ambientalista, sembra emergere anche il buon senso di trovare la qualità degli alimenti comprandoli vicino a casa