

Spesa a chilometri zero. Le difficoltà e le alternative possibili

L'assurdità dei nostri attuali consumi ortofrutticoli è nota, ma acquistare solo frutta e verdura coltivata nel proprio Paese e soprattutto di stagione, è davvero possibile? Vediamo insieme le aberrazioni dell'attuale sistema e quali sono le mosse alla portata di tutti.

di [Laura Bonaventura](#) - www.terranauta.it



Report, domenica 13 aprile 2008, iniziava così:

“E’ stato calcolato che la Terra potrebbe nutrire 10 miliardi di persone che si alimentassero come gli indiani; 5 miliardi che seguissero la dieta degli italiani; ma solo 2,5 miliardi con il regime alimentare degli statunitensi. Questo perché la metà dei cereali che produciamo servono per alimentare gli animali che mangiamo. **820 milioni di persone nel mondo muoiono di fame e altre 800 milioni mangiano come se di pianeti a disposizione ne avessero 5. L’agricoltura industriale e chimica oggi è la causa di un terzo di tutte le emissioni di gas serra** che stanno uccidendo il pianeta. Se il nostro futuro e quello della biosfera dipendono da come produciamo e consumiamo quotidianamente cibo, questo carica tutti noi di responsabilità, subito, ora.”

Poi una carrellata di informazioni da far gelare il sangue:

- la grande distribuzione domina il mercato a tal punto che **agli agricoltori non conviene più produrre frutta e verdura di stagione**, per la quale sarebbero pagati pochi centesimi; moltissimi si dedicano quindi alla più redditizia coltura di alimenti non stagionali e, quando arriva il loro periodo naturale, che comporterebbe la discesa dei prezzi dovuta all’abbondanza del prodotto, lo lasciano marcire sulle piante;
- le vecchie serre, un tempo utilizzate per proteggere le piante più deperibili dal freddo, sono oggi utilizzate per produrre fragole e pomodori a dicembre, e via di seguito;
- per ottenere prodotti adatti alla vendita nei supermercati, quindi **perfetti e identici nella forma e nel peso**, vengono utilizzati **pesticidi e fertilizzanti** in dosi massicce;
- **i fertilizzanti oggi** utilizzati non nutrono il terreno, bensì **direttamente la pianta**: a fronte di piante “dopate”, la terra si impoverisce sempre di più, tanto che, se si abbandonasse il supporto chimico, sarebbe praticamente sterile;
- **il contadino che produce ortaggi di stagione viene pagato pochi centesimi**, ma anche quei prodotti, all’arrivo sui banchi del supermercato, tagliati, lavati e imbustati, hanno visto il loro prezzo lievitare in maniera spropositata;
- paghiamo **un prezzo salato per la lavorazione, ma anche per l’imballaggio e il trasporto dei prodotti**, che a loro volta determinano un incremento dell’inquinamento atmosferico a causa del carburante utilizzato e dell’enorme quantità di materiale plastico che finisce nelle discariche.

E ancora, quali i **danni diretti** per il consumatore?

I prodotti che acquistiamo al supermercato vengono colti dalla pianta quando sono ancora acerbi, il che significa che **non si sono ancora sviluppate in essi le sostanze benefiche** proprie della frutta e della verdura. Studi scientifici hanno dimostrato che, anche se si attende che il prodotto abbia raggiunto una certa maturazione a casa propria prima di consumarlo, di fatto la composizione nutrizionale non varia di molto. Senza contare **la perdita di vitamine dovuta al lavaggio, al trattamento e alla conservazione per molti giorni**.

Risultato: crediamo di godere di tutte le sostanze nutritive che sappiamo essere caratteristiche di frutta e verdura, mentre in realtà **nel nostro stomaco arriva quasi semplice acqua (e pesticidi)** ;

- **il sapore?** La frutta e la verdura del supermercato **non sa praticamente di niente**;
- **il costo?** Non ce ne rendiamo conto, dato che nelle confezioni acquistiamo solo piccole quantità di prodotto, ma paghiamo **semplici spinaci 21 euro al chilo**, prezzemolo 29 euro al chilo, per non parlare della frutta e verdura fuori stagione, che supera i 30 euro al chilo.

Cito ancora Report:

“Per produrre un chilo di questa plastica, con cui ci hanno venduto una manciata di prezzemolo tritato o 500 grammi di pomodori, si consumano 17 chili e mezzo di acqua, un po' di petrolio, una spruzzata di zolfo, una di monossido di carbonio e 2 chili e mezzo di CO2, quella che fa crescere il gas serra. Ma prima ancora dobbiamo calcolare i costi di estrazione del petrolio, il trasporto in raffineria, le varie lavorazioni in fabbriche diverse e ad ogni fase un nuovo trasporto. E poi quella plastica diventa subito un rifiuto e bisogna smaltirla. E allora **prodotti che sono un pretesto per vendere un imballaggio. Ma quanto vale il prodotto?** Ad esempio, di questa confezione di carote grattugiate che ho pagato 8 euro e mezzo al chilo, quanto va a chi lo ha prodotto nel campo, al contadino?”. Si scopre così che l'agricoltore non può vendere le sue carote oltre i 6 centesimi al chilo, altrimenti non trova acquirenti, perché il prezzo lo fa la grande distribuzione.

L'assurdità dei nostri attuali consumi ortofrutticoli è ormai nota, ma **acquistare solo frutta e verdura coltivata nel proprio Paese e soprattutto di stagione, è davvero possibile?**

Personalmente **faccio la spesa di corsa, alle sette di sera, tornando a casa dal lavoro**; lo ammetto, mi fermo al supermercato, infilo nel carrello tutto quello che serve per la cena e poi via a prendere il bambino dai nonni, che lo tengono dall'uscita della scuola e a quell'ora sono già stanchi.

Il mercato rionale è aperto fino alle otto, ma il pomeriggio sono aperti solo due banchi, che, quanto a prezzi, somigliano molto alla vetrina di Bulgari. Comunque, **se dividessi la spesa in due tappe, arriverei alle otto**. Impossibile.

Per andare al mercato non resta che il sabato, unico giorno della settimana per le mille commissioni che chi lavora tutto il giorno non ha altro tempo per sbrigare, unico giorno della settimana per riprendere fiato, unico giorno per tante cose.

Altri inconvenienti? Fare la spesa per tutta la settimana significa **caricarsi molto peso**, problema non indifferente per il sesso femminile, a meno di non prendere la macchina, da escludere.



Partecipare ad un GAS? Mi racconta un'amica reduce da un anno di gruppo d'acquisto solidale: *“Prezzo molto conveniente e qualità ottima, ma di certo una scelta impegnativa: tutti i sabati dovevamo vederci alle 11 di mattina alle porte di Roma, dove arrivava il distributore; la cassetta di frutta e verdura mista era già predisposta, quindi senza possibilità di scegliere; tanti prodotti finivano nel secchio, perché avanzati o non di nostro gusto; c'erano vantaggi e svantaggi”*.

Insomma, **il consumatore è davvero questo mostro che tutti descrivono?** O forse è anche lui una vittima del sistema, schiacciato tra gli ingranaggi come come il piccolo operaio Charlot di “Tempi moderni”?

Mostri no, ma disinformati e un po' incoscienti sì. **Non possiamo aspettare che il cambiamento parta dal Governo o dal mercato**, dobbiamo fare qualcosa, perchè quasi sempre la politica e la grande distribuzione seguono, invece di indirizzare, le scelte del singolo cittadino.

Quali saranno allora i nostri semplici proponimenti di consumatori medi?

- 1) La cosa più semplice: guardare l'etichetta e **scegliere solo i prodotti nazionali**;
- 2) anche al supermercato acquistare **solo i prodotti non preconfezionati**;
- 3) prediligere frutta e verdura proveniente da **agricoltura biologica**;
- 4) **andare al mercato** tutte le volte che si può;
- 5) se è possibile, partecipare ad un GAS: sarà impegnativo, ma il risultato è importante.

Non sarà semplicissimo, ma **se vogliamo cambiare le leggi del mercato dobbiamo modificare i nostri comportamenti** e le nostre scelte: vedremo che a poco a poco anche i centri di potere cominceranno a ragionare!