



*Per approfondimenti WWF-*

# Buoni motivi per comprare locale

- Compri prodotti freschi
- Sostieni l'economia locale e le filiere italiane
- Riduci le emissioni di CO2 limitando i trasporti
- Privilegi prodotti tipici e varietà nostrane, spesso a rischio di estinzione

Acquistare locale vuol dire privilegiare la filiera corta, cioè ridurre i passaggi tra i produttori e i consumatori, eliminando gli intermediari, con vantaggi di riduzione degli impatti ambientali, di sostegno agli agricoltori italiani e riduzione della spesa settimanale. La filiera italiana è il prodotto alimentare le cui materie prime derivano dall'agricoltura italiana e il cui processo di trasformazione avviene totalmente nel nostro Paese. È, infatti, evidente come più lungo sia il viaggio effettuato da un alimento, maggiori siano l'inquinamento, i consumi di energia e le emissioni di gas serra associate. Per esempio, per la loro stessa natura i frutti tropicali (tra cui le banane) per arrivare nei nostri carrelli riciedono in primis il trasporto ma anche molto packaging e un processo di conservazione. Ciò ha un prezzo, prima di tutto, ambientale. Cerca di orientare quanto più possibile le tue scelte verso le varietà di frutta e verdura italiane e prodotte nella tua zona. Sotto la spinta dell'aumento della produttività e dei profitti negli ultimi decenni il patrimonio genetico delle specie animali e vegetali domestiche (l'agrobiodiversità) si è notevolmente ridotto, determinando la selezione di un numero limitato di varietà di piante e di razze animali tutte caratterizzate da un elevato rendimento e traducendosi in un grave impoverimento. Tale impoverimento determina anche la perdita della capacità di adattamento delle specie alimentari ai cambiamenti ambientali in atto. In quest'ottica riscoprire colture di nicchia, prodotti locali per i quali la distribuzione non si sviluppa su grande scala, rappresenta una scelta importante per la salvaguardia dell'ambiente e del gusto.