

Noi Socigas cerchiamo di ridurre il nostro impatto ambientale anche grazie a corrette scelte alimentari; preferiamo, per esempio, ***i cibi a chilometro zero***, cioè quelli prodotti il più vicino possibile a noi da coltivatori e allevatori locali. Questi cibi hanno molti vantaggi: sono stagionali e generalmente freschi, sono spesso più saporiti di quelli colti non maturi o congelati per “soportare” un lungo viaggio; possono essere più economici quando sono parte di una

***filiera corta***

che eviti  
molti  
passaggi  
di mano

Inoltre favoriscono l’economia locale, hanno un ridotto impatto sull’ambiente perché richiedono meno imballaggi e producono meno emissioni inquinanti nel trasporto.

Eppure potrebbero NON ESSERE questa la scelta più eco-sostenibile, come sostengono da anni molti studiosi e di recente lo ha spiegato la **ricercatrice Hannah Ritchie** in [un articolo di Vox](#).

Sostiene, ad esempio, che il consiglio di consumare prevalentemente cibo locale, suggerito anche dalle Nazioni Unite, possa risultare fuorviante perché ***le emissioni dovute al trasporto dei prodotti sono una percentuale molto piccola sul totale di quelle causate dall’industria alimentare***.

Non esiste una stima unanime sulla quantità delle ***emissioni inquinanti causate dall’industria alimentare*** – che includa anche conservazione, imballaggio e trasporto – ma secondo un

[rapporto](#)

delle Nazioni Unite aggiornato al gennaio 2020, l’Agro-Industria è responsabili del ***20/37 per cento del totale delle***

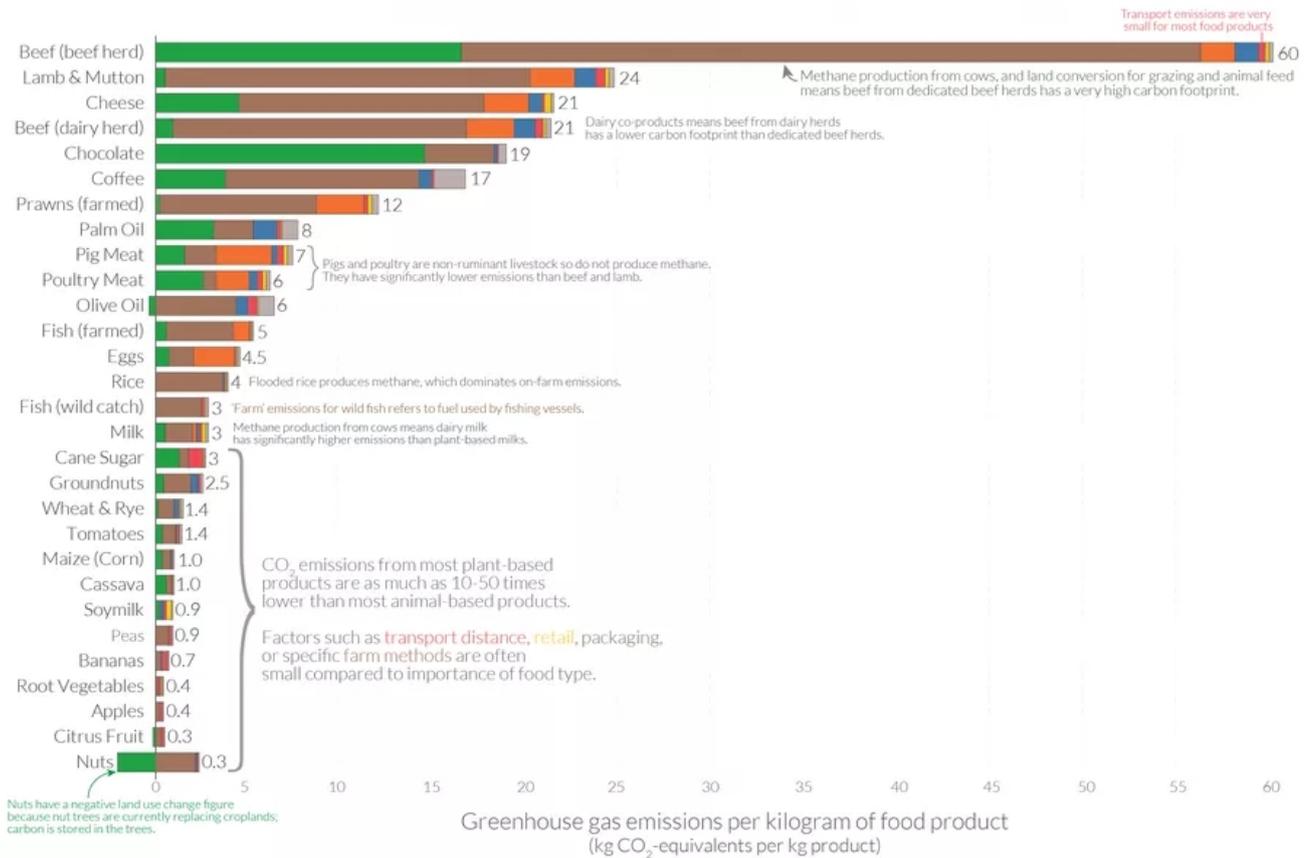
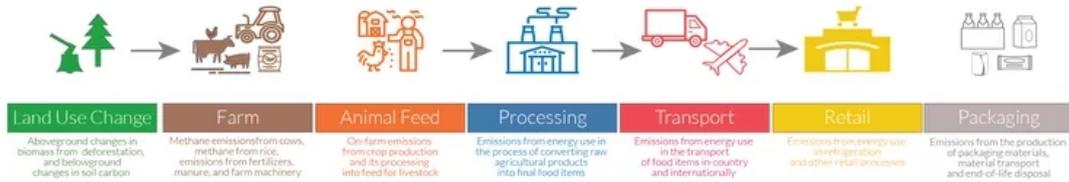
**emissioni di gas serra**  
prodotte dall’uomo.

# Chilometro ZERO, ma non solo

Scritto da  
 Giovedì 05 Marzo 2020 22:49

Le emissioni dovute al trasporto rappresentano una percentuale molto piccola rispetto a quelle causate dalla deforestazione o all'allevamento. Secondo un rapporto della FAO pubblicato nel 2006, **l'allevamento è responsabile** del 18 per cento del totale delle emissioni di gas serra prodotte dall'uomo... Secondo un articolo pubblicato nel 2009 dal Worldwatch Institute **andrebbe invece portata al 51** per cento perché bisogna calcolare anche le emissioni legate al disboscamento per fare spazio agli allevamenti e al mancato assorbimento di anidride carbonica che provoca.

## Food: greenhouse gas emissions across the supply chain



Note: Greenhouse gas emissions are given as global average values based on data across 38,700 commercially viable farms in 119 countries.  
 Data source: Poore and Nemecek (2018). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. Science. Images sourced from the Noun Project.  
 OurWorldinData.org – Research and data to make progress against the world's largest problems. Licensed under CC-BY by the author Hannah Ritchie.

Il Grafico considera 29 prodotti alimentari e di ogni uno indica la **quantità di emissioni di gas**

## Chilometro ZERO, ma non solo

Scritto da  
Giovedì 05 Marzo 2020 22:49

---

**serra** *causata dallo sfruttamento della terra (pezzetto verde), dall'allevamento e dalla coltivazione (compreso l'uso di fertilizzanti), dal mangime, dalla lavorazione (blu), dal trasporto,* dalla refrigerazione e conservazione, infine dall'imballaggio.

***Il trasporto è il quinto pezzettino da sinistra, caratterizzato dal color rosa***

(Parte prima)