

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

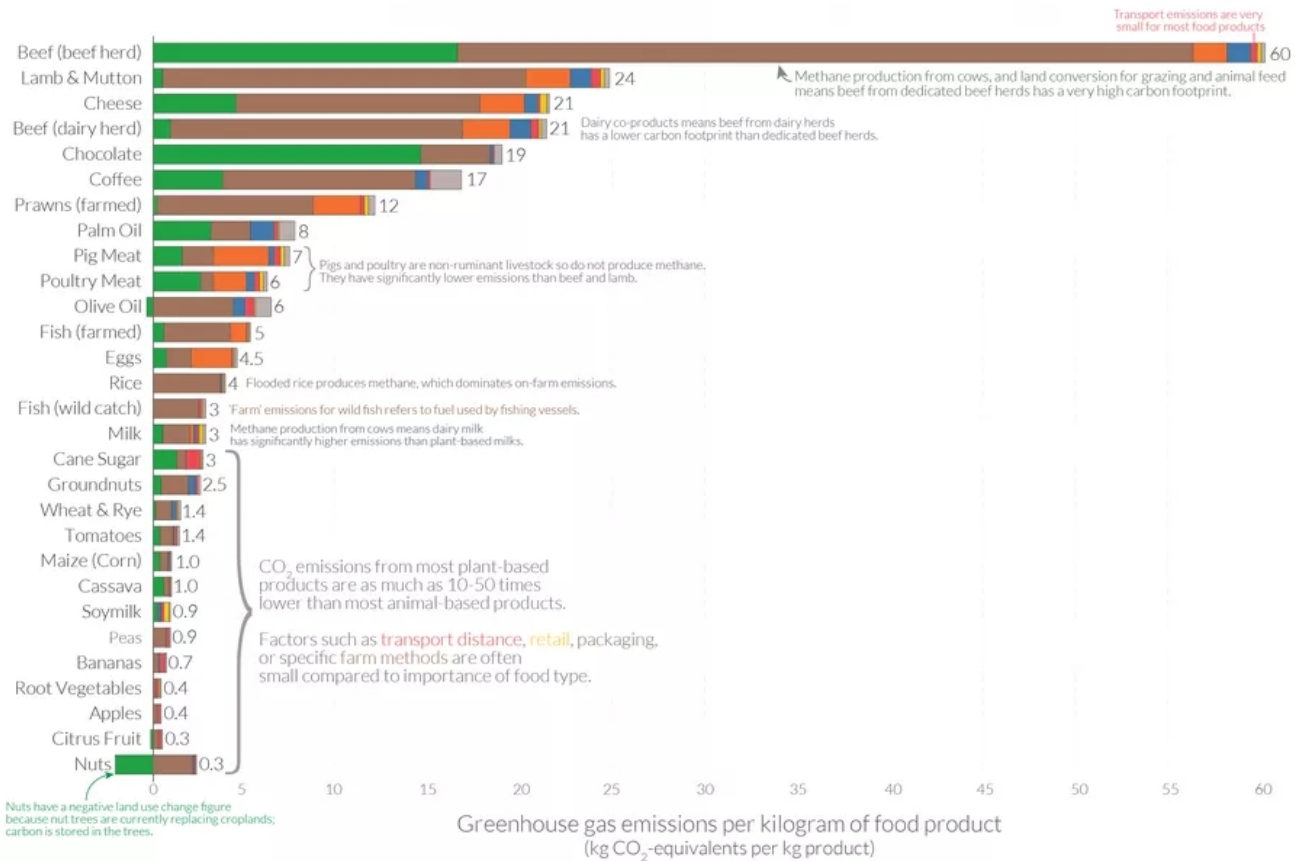
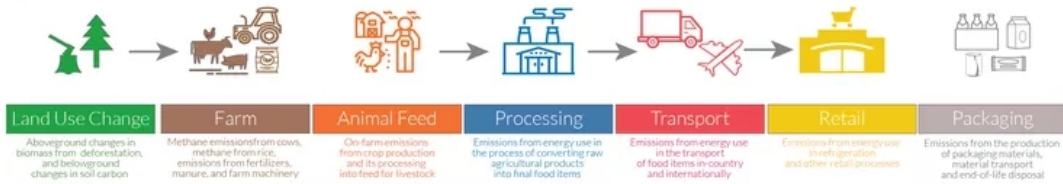
Scritto da William

Giovedì 05 Marzo 2020 22:49 - Ultimo aggiornamento Domenica 08 Marzo 2020 20:15

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 Villiam

Giovedì 05 Marzo 2020 22:49 - Ultimo aggiornamento Domenica 08 Marzo 2020 20:15

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)