

## **Alcuni dati sulla produzione ed il commercio dei prodotti alimentari**

- il 95% della frutta e verdura venduta in Inghilterra viene importata.
- questo vuol dire che una tipica spesa può contenere verdure che, se messe assieme, hanno viaggiato per circa sei volte la lunghezza dell'equatore.
- un recente rapporto Ministero dell'Agricoltura stima la produzione dei prodotti alimentari costa a circa 14 milioni di euro l'anno. Metà di questa cifra è costituita dai danni causati dal trasporto merci al traffico stradale.
- la quantità di prodotti alimentari importati in Inghilterra è raddoppiato negli anni e si prevede un ulteriore aumento negli anni futuri.
- Per quanto riguarda i danni ambientali, il più nocivo è il trasporto aereo, seguito da quello su strada e poi da quello marittimo.

### ***vantaggi derivanti dalle importazioni***

- è più economico per il singolo cittadino;
- è possibile mangiare frutta e verdura fuori stagione, per esempio fragole in dicembre;
- si possono avere ortaggi esotici diversi da quelli che vengono coltivati nel proprio paese;
- è possibile garantire una fonte di reddito ai paesi in via di sviluppo.

### ***Alcuni svantaggi***

- si spreca una gran quantità di energia per il trasporto
- la verdura viene colta mal matura e trattata in superficie con conservanti
- spesso viene prodotta utilizzando grandi quantità di concimi chimici
- durante il tragitto viene conservata e trasportata in congelatori che consumano molta energia.
- i mezzi che la trasportano generano un notevole inquinamento ambientale.

### ***La distribuzione della frutta prodotta localmente***

- la centralizzazione dei sistemi di distribuzione dei prodotti alimentari spesso produce dei paradossi: gli ortaggi vengono trasportati dal luogo di produzione al magazzino centrale e quindi ai singoli negozi e questo vale anche per i negozi che si trovano nelle zone di produzione. Un pomodoro prodotto a Siracusa viene portato al magazzino centrale di Roma e poi ritorna al supermercato di Siracusa.

A volte la coltivazione di frutta e verdura ha bisogno di molta energia, per esempio i pomodori in Inghilterra crescono in serre riscaldate e consuma più energia rispetto ai pomodori prodotti in Sicilia dove crescono all'aperto. L'uso di fertilizzanti per aumentare la produzione può causare seri danni all'ambiente.

- La scelta migliore è quella di comprare verdura e frutta di stagione prodotta localmente, preferendo le produzioni integrate o biologiche che usano ridotte quantità di fertilizzanti e pesticidi e i negozi che non la impacchettano troppo con imballaggi inutili e voluminosi che vanno ad aumentare i rifiuti prodotti.

### ***Come riusciamo ad avere frutta e verdura fuori stagione?***

- Le piante possono venire coltivate in ambiente protetto come le serre, riscaldate e illuminate artificialmente
- Frutta e verdura possono essere conservati in congelatori per lungo tempo.
- Gli ortaggi vengono coltivati nell'emisfero australe dove le stagioni sono invertite

La produzione e il commercio prodotti alimentari è solleva una problematica complessa e dipendente da numerose variabili. Si consiglia di aiutare i bambini a interrogarsi sulla sostenibilità della produzione della frutta e della verdura che mangiano, cercando di capire le conseguenze globali le nostre scelte al supermercato.