



TESTATA: **Internazionale.it**

GIORNO: 10 ottobre 2011

PAGINA: (web)

## rassegna stampa

### ETHICAL LIVING

## Chilometri etici

Broccoletti dal Kenya? Potrebbe essere più sensato di quanto si pensi, almeno in Gran Bretagna. In questo paese l'arrivo dell'inverno significa soprattutto topinambur, zucche e cavolfiori. Chi non ama la produzione locale non può che comprare quella che arriva da lontano, per via aerea. Ma secondo The Observer, non bisogna sentirsi dei barbari ambientali se si consumano le fragole fuori stagione.

Una ricerca sugli alimenti a chilometro zero ha rivelato che le produzioni locali forzate in serra possono produrre più gas serra dell'importazione degli stessi prodotti coltivati in terre più calde. Inoltre come si fa a rifiutare i prodotti degli agricoltori dell'Africa subsahariana, che sono tra le popolazioni più colpite dal cambiamento climatico? Un altro studio dimostra che bloccare le importazioni dall'Africa diminuirebbe le emissioni totali di pochissimo.

Il dibattito continua, tanto più che in Gran Bretagna sono da tempo in vendita prodotti biologici d'importazione. Secondo i certificatori nazionali, i prodotti bio non a chilometro zero sono giustificati dal mancato uso di fertilizzanti e pesticidi, che producono più gas serra del trasporto. Recentemente un marchio di certificazione del commercio equo e solidale come Fairtrade ha approvato i germogli di soia provenienti dal Kenya, e pensa di estendere il suo certificato a broccoli, peperoncini e mini pannocchie. Anche se il trasporto aereo inquina, spesso è meglio fare attenzione ai chilometri etici piuttosto che ai chilometri zero.