

CONSIGLIO DELLA PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO
GRUPPO VERDI E DEMOCRATICI DEL TRENINO

Trento, 9 giugno 2008

Egr. Sig.
Pallaoro Dario
Presidente del Consiglio provinciale di Trento
SEDE

Oggetto: proposta di mozione.

Anche in Trentino i ristoranti e le mense che propongono menù “a chilometri zero”

“Questo ristorante dà la preferenza ai prodotti di origine regionale”. Questa vetrofania, certificata da Coldiretti Veneto, appare ormai sulle porte di alcune decine di ristoranti del Veneto, da quando oltre un anno fa l'organizzazione degli agricoltori ha lanciato i "menù a Km 0" : locali nei quali vengono serviti prodotti tipici regionali e stagionali. Un' iniziativa per valorizzare l'agricoltura locale che produce frutta e ortaggi, latte e formaggi, carne e uova, vino e zucchero in quantità con alti livelli di salubrità e di qualità. Preferire i prodotti di origine regionale, e perciò a km 0, diventa anche una scelta etica per ridurre l'emergenza legata all'inquinamento atmosferico: il viavai di navi, camion, aerei, che viaggiano per il mondo, portando sulle nostre tavole pietanze esotiche, contribuiscono all'emissione dei gas serra. Chi si era mai fermato a pensare che i prodotti che riempiono i nostri piatti producessero anidride carbonica e quindi, inquinamento? Basta fare due conti: per trasportare a Roma un chilo di ciliegie dall'Argentina in aereo per una distanza di 12 mila km si consumano 5,4 kg di petrolio con conseguenti emissioni di CO₂ pari a 16,2 kg. Ancora peggio se ci viene voglia di uva cilena: gli arrivi di ogni chilogrammo richiedono di bruciare 5,8 kg di petrolio e conseguenti 17,4 kg di anidride carbonica. Mangiare quindi contribuisce ad inquinare l'ambiente. La soluzione dei “menù a km zero” è dunque un metodo per abbattere i costi di trasporto e logistica dei prodotti agroalimentari, voci che incidono sul fatturato delle imprese di produzione per oltre il 30%. I ristoranti propongono piatti invitanti e prelibati con i sapori della terra d'origine, garantiti e rintracciabili, perché offerti dai produttori agricoli del luogo, abbinati a vini locali. Inoltre c'è la garanzia della provenienza e della genuinità di cibi in vendita, grazie ad una speciale etichetta che obbligatoriamente accompagna i vari prodotti. Dopo il Veneto anche altre regioni italiane, tra le quali la Toscana ed il Piemonte, hanno iniziato a proporre i primi menù a basso impatto ambientale, quelli cioè dove tutti i prodotti sono acquistati direttamente dalle imprese agricole circostanti. La Coldiretti Veneto ha presentato inoltre una proposta di legge per fare in modo che il fior fiore della produzione locale sia utilizzato anche per le mense pubbliche, gli asili nido, le scuole materne e di ogni ordine e grado, ospedali e residenze per anziani. Sulla scia del menù a KM zero, è nata un'altra interessante iniziativa della Coldiretti Padova: mettere in vendita nei distributori automatici delle scuole frutta fresca di stagione proveniente dalle aziende agricole del territorio. Si troveranno così, al posto delle merendine e delle bevande piene di zuccheri e coloranti, solo frutta fresca, disidratata o spremute senza aggiunte di zuccheri o grassi.

Ciò premesso

il Consiglio impegna la Giunta provinciale

1. a promuovere, in collaborazione con le organizzazioni degli agricoltori e con quelle degli albergatori e dei ristoratori, i “menù a chilometri zero”, per valorizzare le produzioni locali e ridurre l’inquinamento;
2. ad istituire un marchio di riconoscimento ed un elenco dei locali che propongono “menù a chilometri zero”, favorendo la loro conoscenza, sia tra la popolazione locale, sia tra gli ospiti;
3. a promuovere ed incentivare in tutte le mense pubbliche del Trentino i “menù a chilometri zero”;
4. a promuovere in Italia ed all’estero, in collaborazione con le organizzazioni turistiche, l’impegno del Trentino a valorizzare le produzioni di qualità locali ed a ridurre l’inquinamento legato al trasporto delle derrate agricole.

Cons. prov. dott. Roberto Bombarda