Martedì 29 settembre

h. 18:30 – 20:30 | SCELTE SULLE SPESE ALIMENTARI

Dialogo con: Gianni Tamino, biologo ed ecologista

Prenotazione Eventbrite (disponibile a breve)

"Solo una decisa rifondazione culturale e sociale di ciò che in una società o in una comunità si consideri desiderabile [potrà davvero causare la conversione ecologica]" **(Alexander Langer, 1994)**

L'attuale crisi globale:

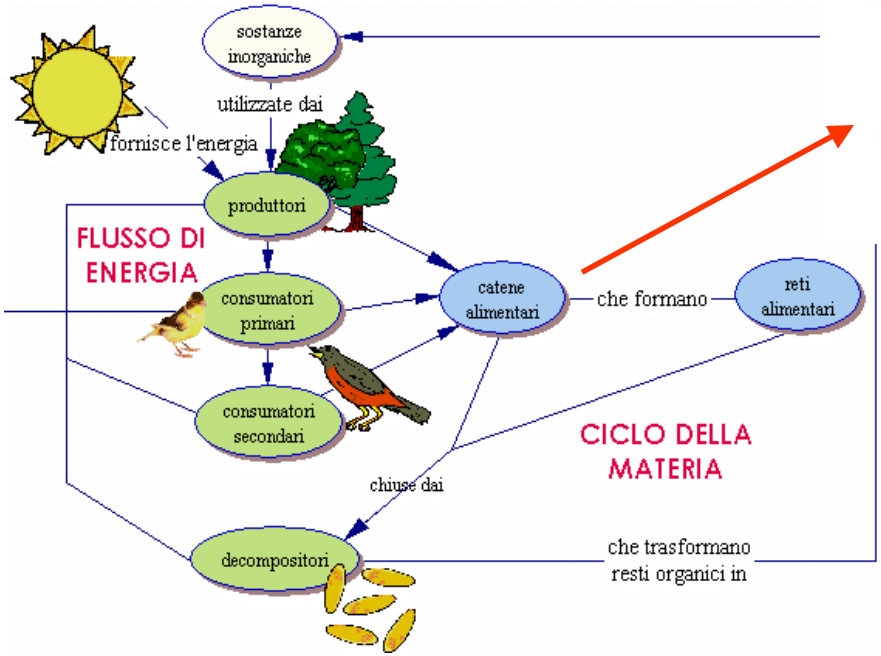
Dalla Rivoluzione Industriale abbiamo imposto una civiltà lineare su un pianeta che funziona in modo circolare: dobbiamo **ritornare ad un'economia circolare**

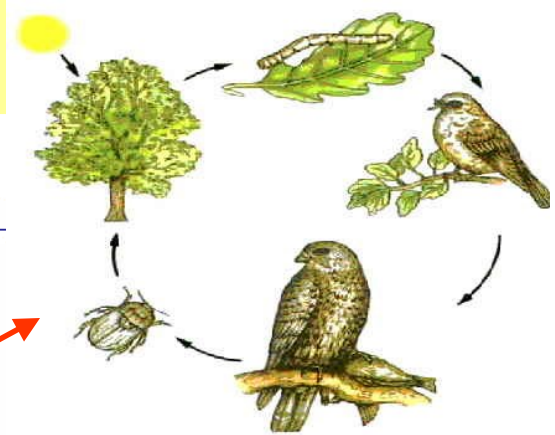
Come ha affrontato la Natura i limiti delle risorse materiali?

L'ECONOMIA DELLA NATURA

Catene alimentari

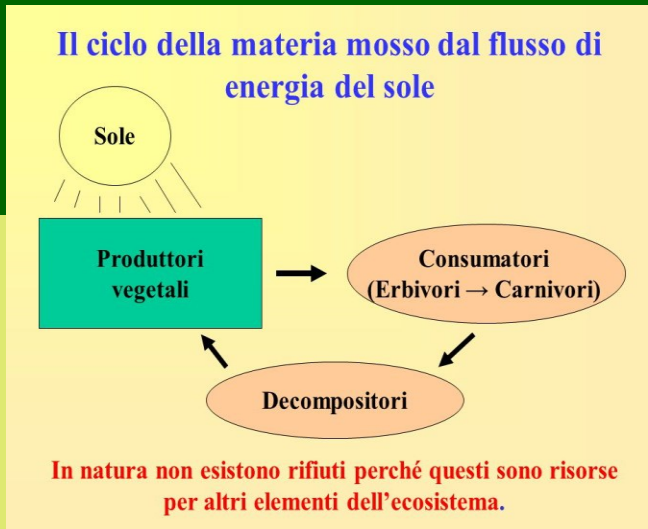
ecosistemi





L'energia è dunque un flusso continuo che giunge dal Sole, mentre la materia (aria, acqua, terra e cibo) viene continuamente riciclata (cicli biogeochimici)

Processi produttivi umani e loro impatti sull'ambiente



A differenza dei processi produttivi naturali, che utilizzano energia solare, seguono un andamento ciclico, senza produzione di rifiuti e senza combustioni,

gli attuali <u>processi produttivi industriali</u> bruciano en. fossile, <u>sono lineari</u> e producono inquinamento e rifiuti (sprechi di materia ed energia).

Materie prime

Energia fossile

→ processo produttivo → prodotto commerciale

→ rifiuti e inquinamento (acqua e aria)

- Usa e getta
- Obsolescenza programmata

In pratica si trasforma sempre più velocemente materie prime in rifiuti non riciclati

Il modello industriale (lineare) si è trasferito anche all'agricoltura con la Rivoluzione Verde

fertilizzanti e pesticidi, irrigazione, sementi ibride, energia fossile, rottura del ciclo

quale produttività?

(tenendo conto degli input)

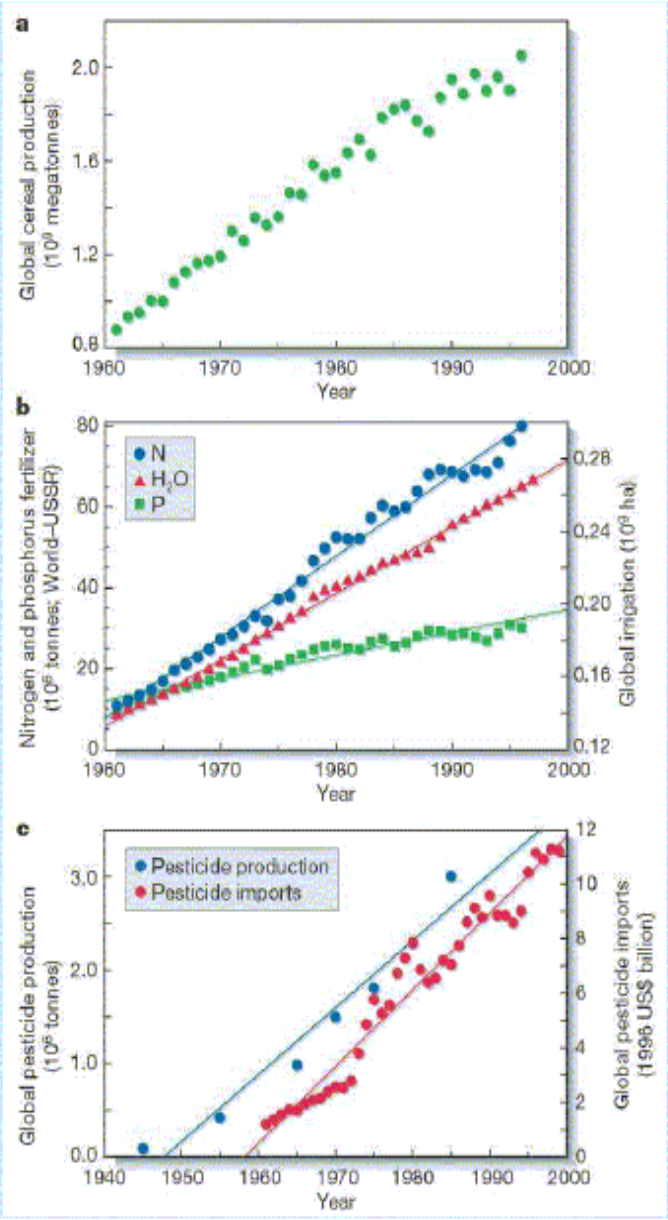
In nome della <u>produttività</u>, il ricorso a sostanze chimiche come fertilizzanti e pesticidi, all'impiego di macchinari sempre più sofisticati, ha determinato una **incompatibilità dei moderni metodi agricoli con gli ecosistemi naturali**, <u>compromettendo sia la biodiversità naturale che quella agricola</u>, frutto di secolare attività degli uomini delle diverse regioni del pianeta.

<u>CONSUMI DI ENERGIA</u>

Per produrre:

- **1 caloria di soia, servono 2 calorie di combustibili fossili**
- **1 caloria di latte, servono 36 calorie di combustibili fossili**
- **1 caloria di carne di manzo, 78 calorie di combustibili fossili**

QUALE PRODUTTIVITA'?



a) Produzione totale globale di cereali

b) Uso totale globale di fertilizzanti azotati e fosfatici e area delle terre globali irrigate

c) Produzione totale globale di pesticidi e importazioni globali di pesticidi

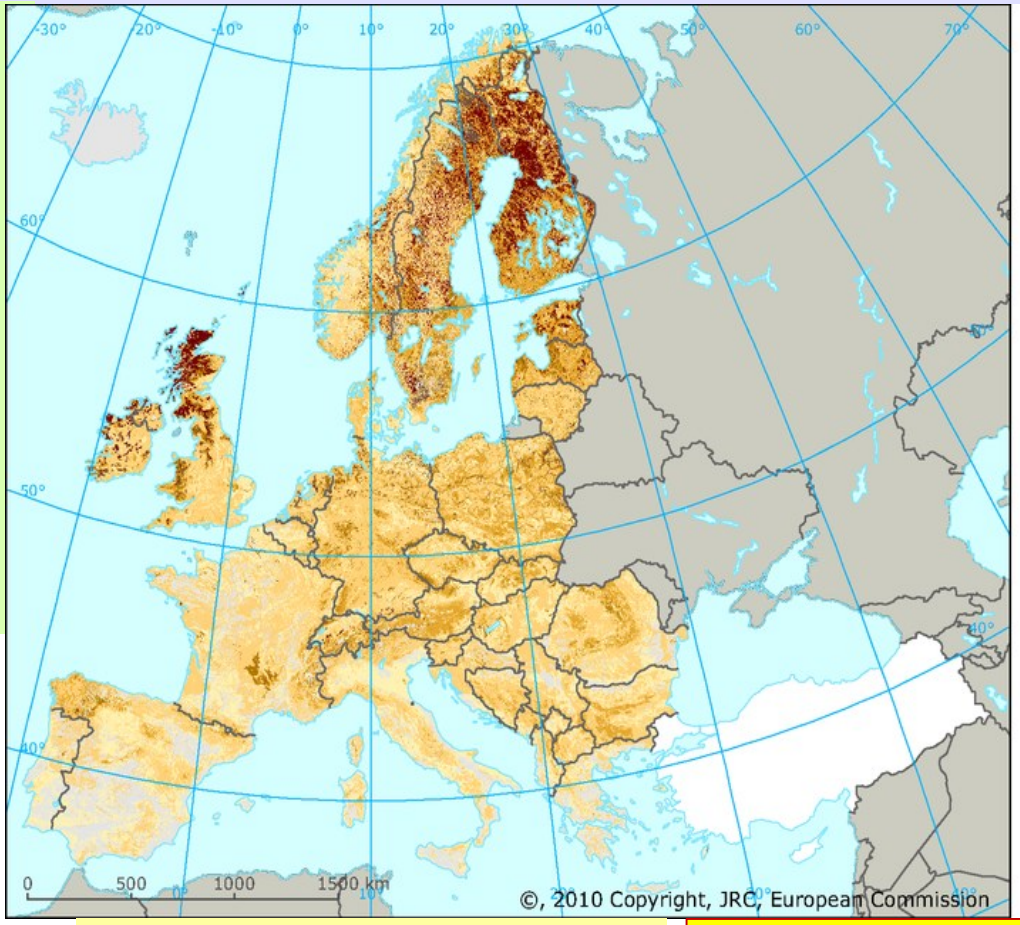
In: "Agricultural sustainability and intensive production practices "
D. TILMAN, K. G.CASSMAN, P. A. MATSON, R. NAYLOR & S. POLASKY
Nature 418, 671 - 677, 2002.

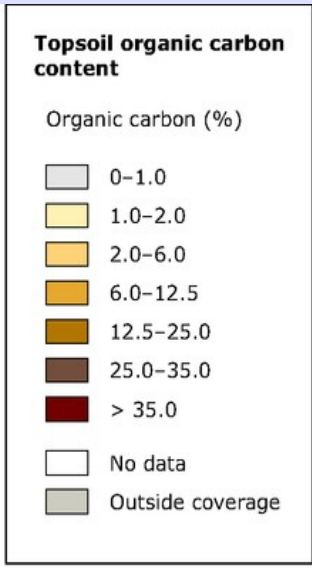
Per mantenere costante la produzione agricola si consuma sempre più prodotti chimici di origine fossile (fertilizzanti, pesticidi e combustibili per irrigazione e trasporti).

Inquinamenti di origine agricola: Fertilizzanti

- **Nitrati nelle falde e nell'acqua potabile**
- **Processi di eutrofizzazione di fiumi, laghi, mari bassi e quasi chiusi (come l'Adriatico)**
- **Presenza di nitrati nelle verdure**

Dai dati delle vendite al consumo dei fertilizzanti in Italia si evince che, a fronte della diffusa crisi economica, questo settore tiene le sue posizioni, segnalando anzi una leggera crescita nel 2014





Commissione Europea - Strategia tematica per la protezione del suolo

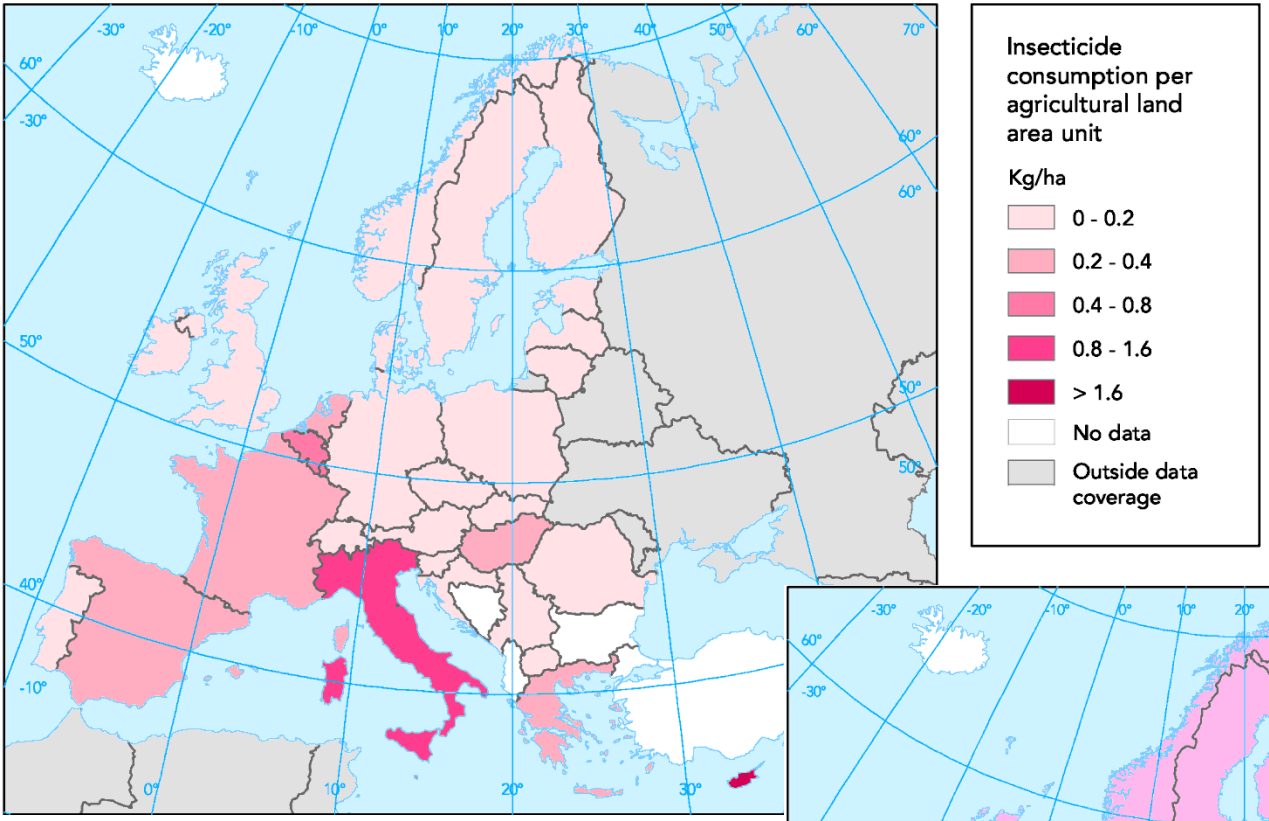
DIMINUZIONE DELLA SOSTANZA ORGANICA E RISCHIO DESERTIFICAZIONE

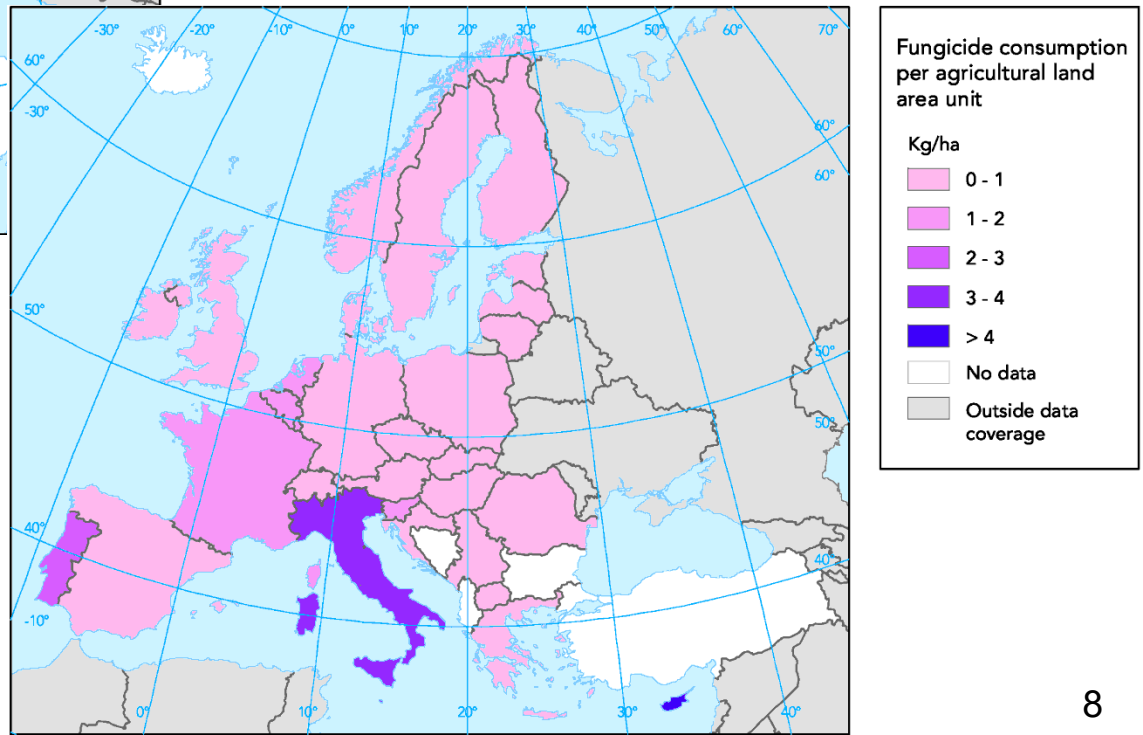
Il 45 % dei suoli europei presenti uno scarso contenuto di materia organica, in particolare l'Europa meridionale.

mappe della EEA (Agenzia europea per l'ambiente) riferiti al 2003

http://www.eea.europa.eu/data-and-maps/figures/)

Pesticidi



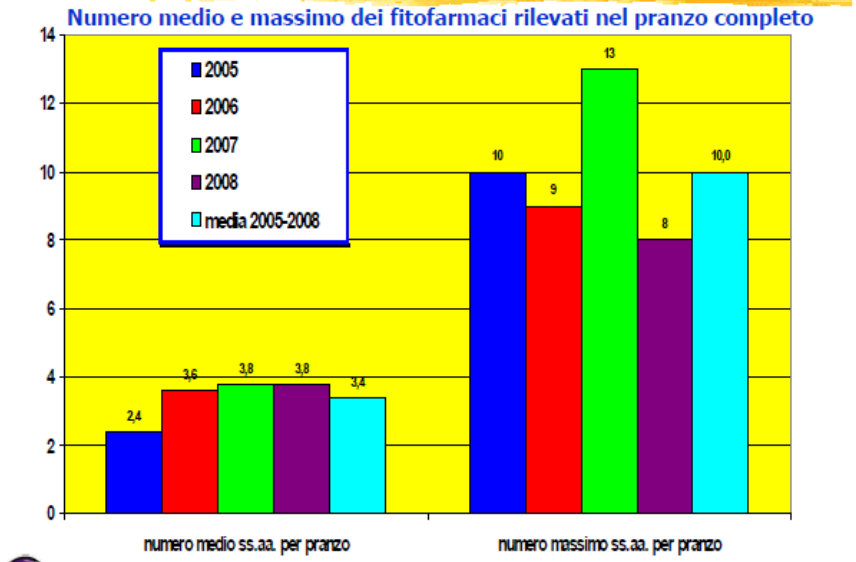


ISPRA
Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale

acque superficiali 2016

acque sotterranee 2016

Assunzione dei residui di fitofarmaci attraverso la dieta



Michele Lorenzin – 8°Convegno Fitofarmaci e Ambiente – Roma 12 – 13 maggio 2010

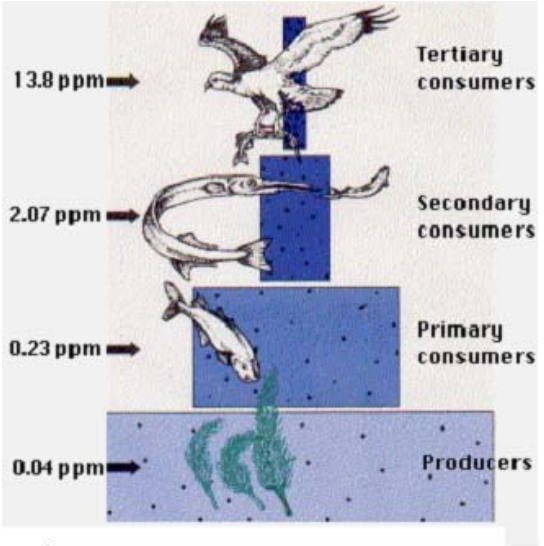
Tabella riepilogativa 2012									
Genere	Campioni analizzati	Irregolari	%	Regolari senza residui	%	Regolari con 1 solo residuo	%	Regolari con più di 1 residuo	%
VERDURA	3071	25	0,8	2362	76,9	441	14,4	243	7,9
FRUTTA	2992	20	0,7	1293	43,2	698	23,3	981	32,8
PRODOTTI DERIVATI	1721	2	0,1	1266	73,5	304	17,7	149	8,7
VARIE	264	1	0,4	227	86	28	10,6	8	3
TOTALE	8048	48	0,6	5148	64	1471	18,3	1381	17,1

LEGAMBIENTE **Pesticidi nel piatto 2012**

Molti pesticidi si accumulano lungo la catena alimentare

ECCO IL CASO DEL DDT

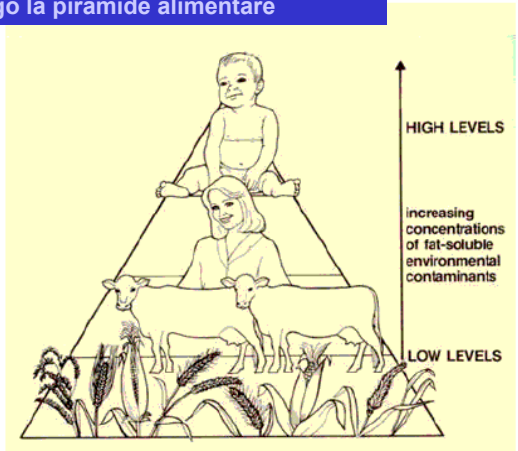
Pur non essendo più utilizzato in Europa dagli anni '70, il DDT si ritrova ancor oggi nel latte materno o nel grasso degli orsi del Polo Nord



http://users.rcn.com/jkimball.ma.ultranet/BiologyPages/D/DDTandTrophicLevels.html

IMPATTO ECOLOGICO
… uomo compreso

biomagnificazione o bioaccumulo lungo la piramide alimentare



Biomagnification through the Food Chain

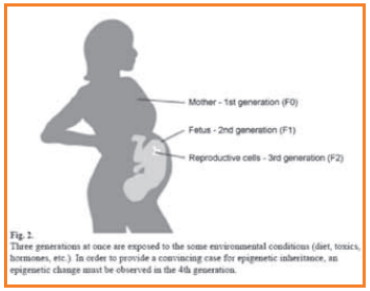


Figura 1 esposizioni ambientali e trasmissione transgenerazionale dei danni

L’agricoltura industrializzata contribuisce a determinare i cambiamenti climatici e subisce pesantemente le conseguenze di tali cambiamenti:

siccità, desertificazione, nuovi parassiti, perdita di biodiversità

Rapporto FAO

"Livestock's Long Shadow - Environmental Issues and Options"

Oggi gli animali da carne e da latte rappresentano il 20 per cento della biomassa terrestre e contribuiscono con le loro esigenze, al declino della biodiversità: su 24 ecosistemi in crisi sottoposti ad analisi, per 15 il colpevole è l'allevamento intensivo.

Nel numero del 13 settembre 2007 della rivista scientifica internazionale "The Lancet", l'articolo "Cibo, allevamenti, energia, cambiamenti climatici e salute" mostra quanto questi aspetti siano correlati tra loro e quanto sia urgente una diminuzione drastica del consumo di carne per evitare il disastro ambientale. E la responsabilità, sottolineano, è di tutti.

Nel mondo l'allevamento del bestiame è responsabili per circa un quinto del totale delle emissioni di gas serra, che contribuiscono al cambiamento climatico.

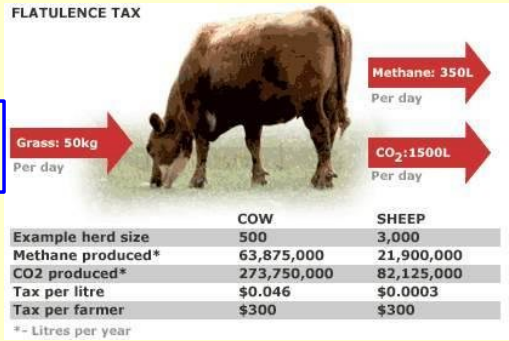
Consumo di carne a fame nel mondo

Un ettaro coltivato a soia produce 1.800 chili di proteine vegetali, lo stesso terreno adibito a pascolo e allevamento produce appena 60 chili di proteine animali.

Il quaranta per cento dei cereali prodotti nel mondo serve a sfamare gli animali da carne.

Secondo la FAO ed il Worldwatch Institut "***i carnivori stanno distruggendo la Terra. Non c'è cibo a sufficienza per tutti***".

inivob itnemavellA arres otteffe de



Nel 2003, il governo neozelandese propose una tassa da applicare agli allevamenti in ragione dei capi di bestiame posseduti e doveva servire a studiare delle tecniche agroalimentari alternative, per mettere a punto mangimi "verdi", che con minime alterazioni del processo digestivo dei bovini, **riducessero la produzione di metano.**

COMUNQUE MEGLIO RIDURRE I CONSUMI DI CARNE! 43

Rischi dei prodotti animali da allevamento **intensivo** (carne, latte, uova, ecc.)

a

- **Presenza di residui di antibiotici, ormoni e anabolizzanti**
- **Presenza di batteri (salmonelle, ecc.) resistenti ad ogni tipo di antibiotico**
- **Presenza di metaboliti di pesticidi**
- **Presenza residui tossici contenuti nei mangimi** (caso pollo alla diossina, metalli pesanti, radionuclidi)
- **Prioni (mucca pazza)**
- **Micotossine**
- **Mangimi con OGM**

Grazie alla rivoluzione verde:

Dal 1960 la produzione di cereali nel mondo è aumentata di 3 volte, mentre la popolazione mondiale è cresciuta poco più di 2 volte, da 3 a 7 miliardi. PERO': Nel 1970 si stimava che nel mondo ci fossero 800 milioni di persone che soffrivano la fame, nel 2006 sono diventate 880 milioni.

1) Secondo la relazione **dell'ONU** (progetto contro la fame nel mondo), **circa 25.000 persone**, di cui 8.000 bambini, **muoiono di fame ogni giorno (oltre 9 milioni l'anno).**

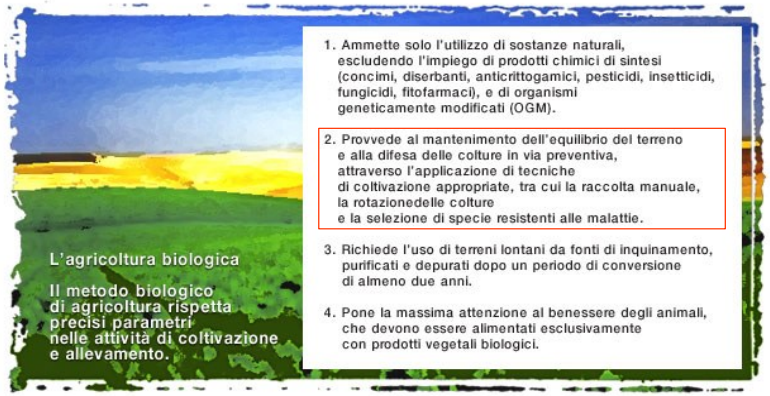
2) Il modello industriale della produzione agricola **(rivoluzione verde) ha danneggiato la fertilità dei terreni nel 20% di tutta l'area coltivata.** In diversi paesi dell'**Africa e** dell'**America centrale** il danno **si estende al 70% dell'area coltivata.**

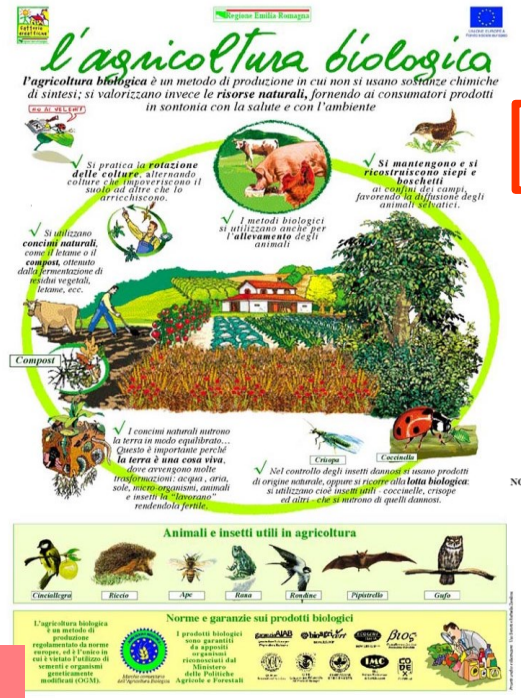
3) A causa dei cambiamenti climatici, **eventi come inondazioni, tempeste, cicloni ecc. fino al 1990 si susseguivano 20 volte all'anno, oggi 40**, danneggiando immense regioni agricole in tutto il mondo.

Quale Agricoltura?

L'agricoltura deve evolversi verso sistemi sostenibili che:

1) migliorino l'efficienza energetica;
2) utilizzino fertilizzanti di origine organica
3) impieghino fonti energetiche rinnovabili e riducano la distanza tra produzione e consumo (filiera corta).





Confronto tra diversi tipi di agricoltura

Tipo di coltivazione ⇨ / Caratteristiche ⇩	biodinamica	biologica	integrata	convenzionale
INPUT (1) energia	-	-	(-)	=
prodotti chim.	-	-	(-)	=
PRODUTTIVITA' (2)	-	-	(-)	=
QUALITA' SUOLO: (3) struttura	++	+	(+)	=
attività micr.	++	+	=	=
BIODIVERSITA' (4)	++	+	(+)	=
SOSTENIBILITA' (5): (indice) impatto amb.		1	4,7	6,2 (7,7)
(%) eff. energetica		+7%	+5%	=
Qualità PRODOTTI: (6) Vitamine, nutrienti, antiossidanti, zuccheri, conservabilità		+		=
Micotossine		(-)		=

NOTE: ++ ben maggiore; + maggiore; - minore; (-) (+) poco meno o più; = uguale (cioè di riferimento);
(1) FiBL Dossier Nr. 1, august 2000 "*Results from a 21 year old field trial*": indagine svizzera durata 21 anni
(2) Varie fonti: Svizzera, Italia e USA; però nel sud del mondo (India e Kenya) produttività maggiore bio rispetto conv. (State of the World, 2004 – Ed. Ambiente)
(3) vedi (1) e NATURE 19.04.2001
(4) vedi (1) e studio California del 2001 (Food Safety Network)
(5) vedi (3)
(6) Indagine del Ministero dell'Agricoltura inglese e ricerca INRAN e, per micotossine, Univ. Bologna

Quale ALIMENTAZIONE?

- Consumare prodotti da agricoltura sostenibile (come quella biologica)
- Accorciare la filiera, cioè produrre per una scala regionale
- Consumare prodotti prevalentemente vegetali
- Utilizzare prodotti di stagione
- Scambiare con altre regioni le eccedenze
- In quest'ottica, utilizzare prodotti equi e solidali

Energetica degli ecosistemi e nutrizione umana

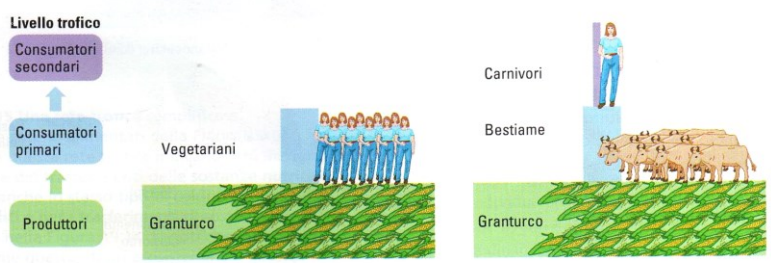


Figura 19.19 Energia trofica disponibile per la popolazione umana a diversi livelli trofici. Molti individui hanno una dieta che si trova a metà tra questi due estremi (da un lato una dieta strettamente vegetariana e dall'altro una dieta esclusivamente carnivora). Il punto è che una percentuale maggiore dell'energia immagazzinata con la foto raggiunge l'Uomo quando si nutre direttamente in qualità di consumatore primario, piuttosto che si alimenta indirettamente attraverso la fotosinte nutrendosi di animali come consumatore seconda

SOVRANITA' ALIMENTARE

- Controllo della propria biodiversità
- Gestione autonoma dei semi
- Niente brevetti
- Filiera corta
- Produzione di cibo per la propria comunità
- Scambio delle eccedenze
- Commercio equo e solidale

L'agricoltura contadina a conduzione familiare (di villaggio o di comunità), cui appartiene la maggior parte degli agricoltori del mondo, è quella che meglio assolve alla funzione di nutrire il pianeta, generare sviluppo nelle aree rurali e garantire la conservazione delle risorse naturali a beneficio delle generazioni future.

SPESA ALIMENTARE:
DA CONSUMATORI A CITTADINI

I problemi legati alla distribuzione:
l'intermediazione parassitaria

Ministro dell'Agricoltura Mario Catania 5 luglio 2012 Roma

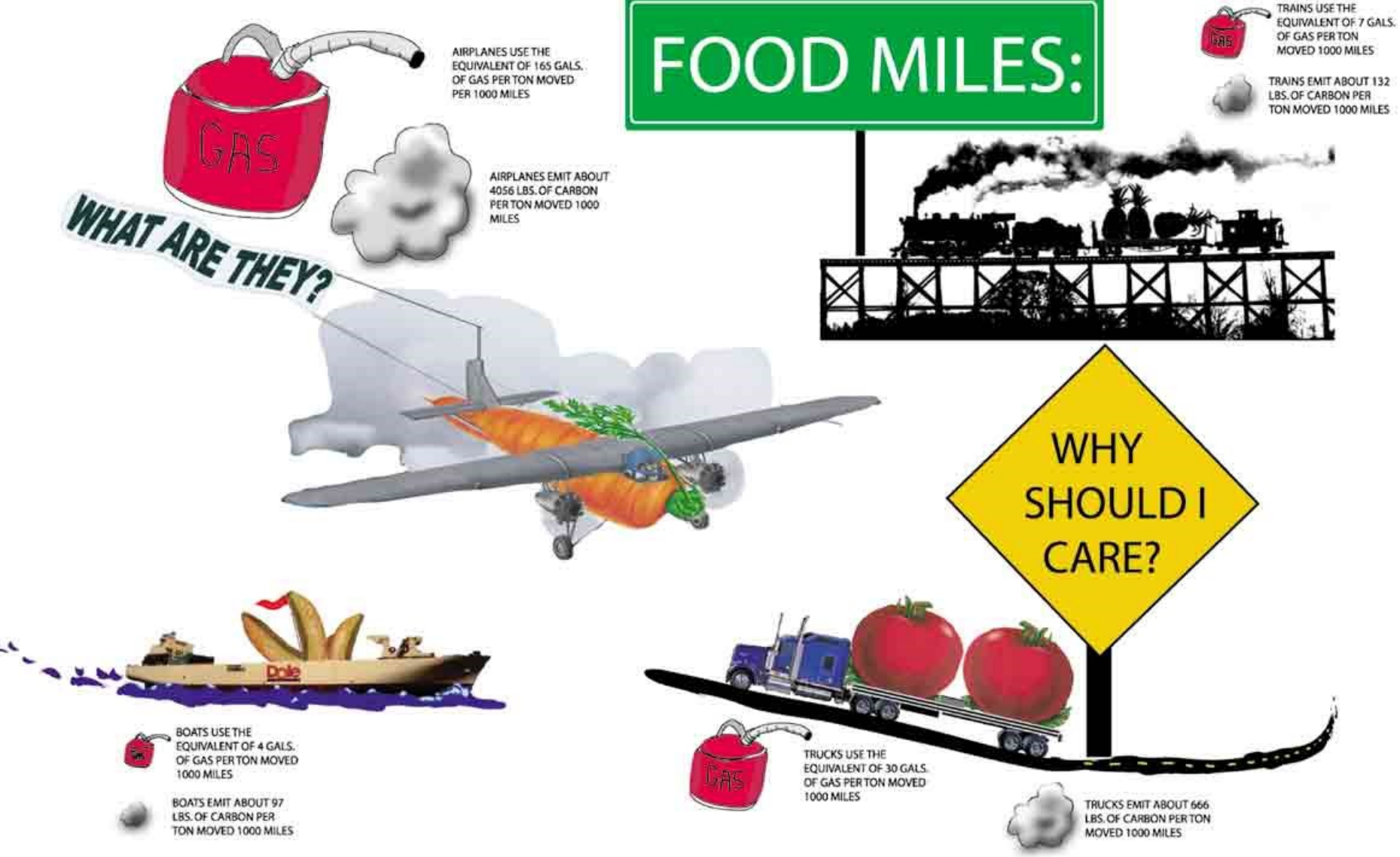
Una filiera da accorciare

E' inaccettabile che prodotti ortofrutticoli freschi, che arrivano sul mercato a 2 euro, abbiano una remunerazione all'origine di 30 centesimi, con appena il 15% di valore che resta all'agricoltore. Dobbiamo scardinare questo sistema, ma occorre l'aiuto e il contributo di tutti. **La grande distribuzione organizzata deve fare di più**, trovando con il mondo delle imprese agricole un contatto diretto che permetta di **eliminare un'intermediazione parassitaria** e molto dannosa per l'intero sistema"

DISTRIBUZIONE DEL CIBO

A causa del debito pubblico del paesi del Sud, che è già stato pagato molte volte e che costituisce, per gli stati creditori e le istituzioni finanziarie internazionali, il mezzo privilegiato per mettere la maggior parte dell'umanità sotto la loro tutela e mantenerla nella miseria, i Paesi del sud del mondo sono costretti a produrre, a basso costo, cibo per noi.

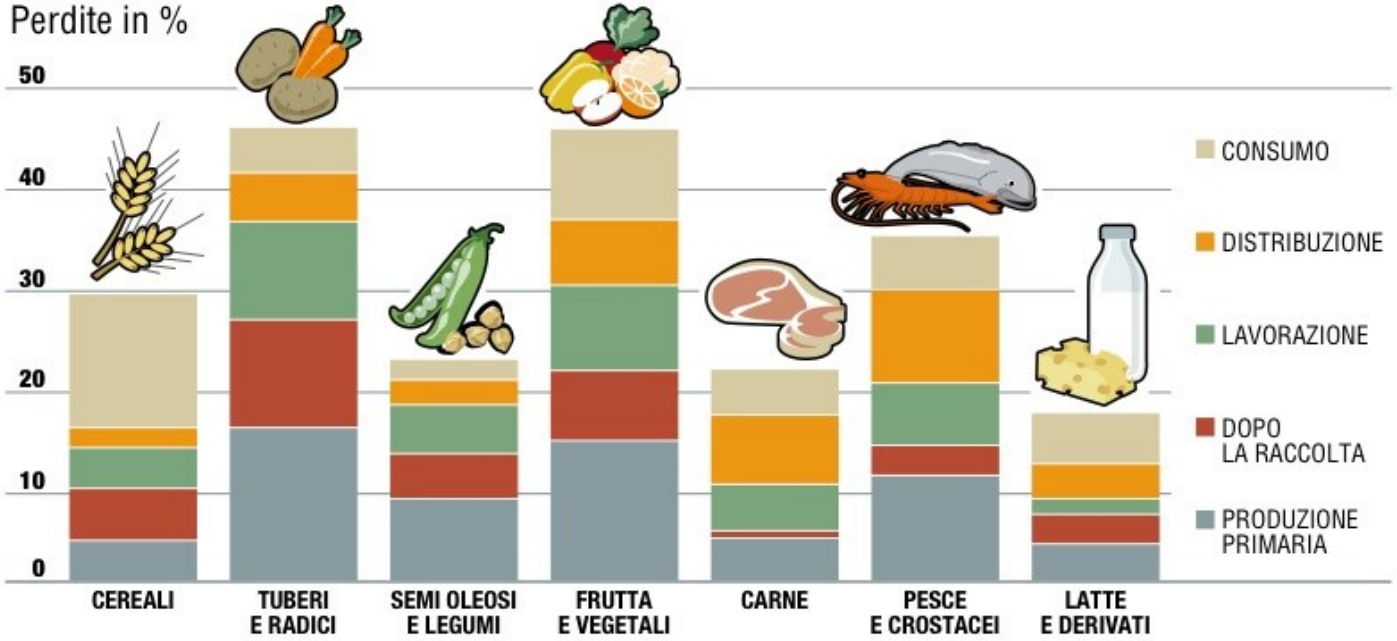
Ma del cibo che producono solo una parte arriva nei nostri supermercati (una parte è perduta al momento della raccolta e del viaggio);
nei supermercati una parte non viene venduta e si incentiva un nostro acquisto con formule "3x2" "2x1" ecc.;
noi portiamo a casa più di quanto ci serve e buttiamo nella spazzatura tra il 25 e il 30%;
ciononostante mangiamo quasi il doppio del necessario!



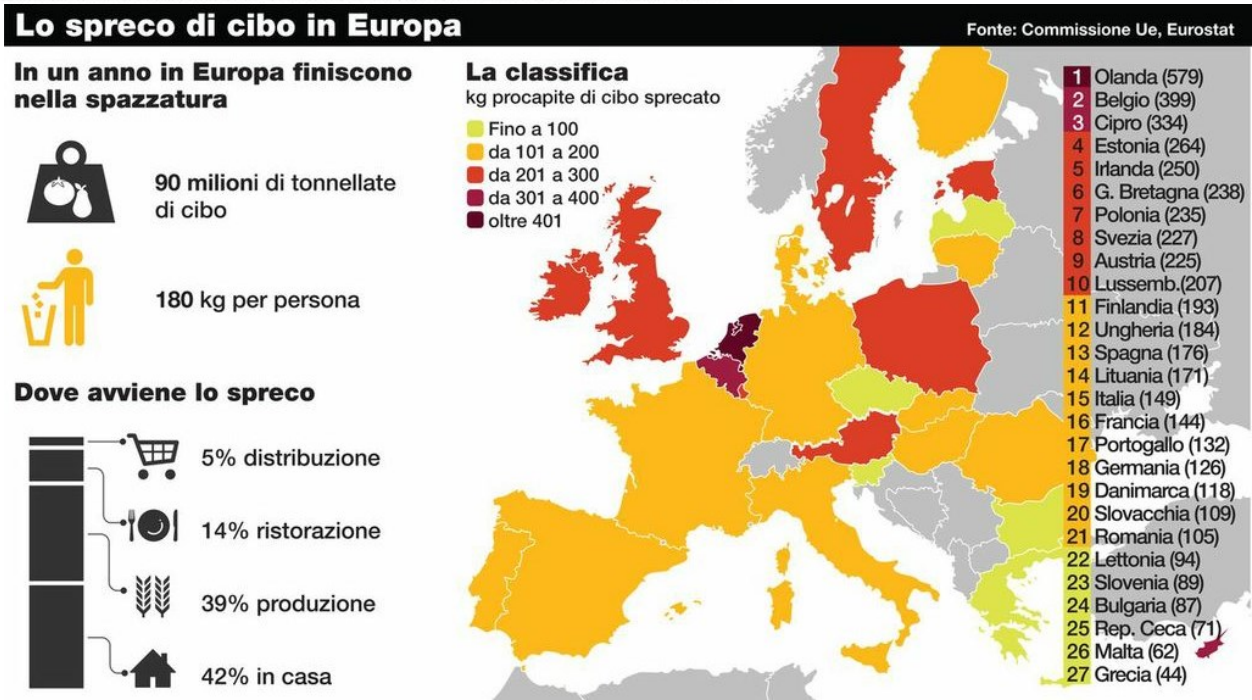
This poster indicates roughly how much energy each form of transportation uses and how much carbon dioxide it produces. As any car driver knows, these figures depend a great deal on how the vehicle is driven, the vehicle's condition and technology, and the weather. These are some of our best guesses of industry-wide averages based upon the existing literature.

Food miles, i chilometri percorsi dai prodotti per arrivare sulle nostre tavole

GLI SPRECHI ALIMENTARI GLOBALI



Fonte FAO 2011. Perdite e sprechi di cibo nel mondo. Dimensioni del fenomeno, cause e prevenzione



Spreco di cibo e produzione di rifiuti

12.05.2011

Secondo uno studio commissionato dalla FAO, circa un terzo del cibo prodotto ogni anno per il consumo umano - grosso modo 1,3 miliardi di tonnellate - va perduto o sprecato.

Lo spreco di cibo è più un problema dei paesi industrializzati, che assai spesso avviene a livello di venditori e consumatori che **gettano nella spazzatura cibo in perfette condizioni che si potrebbe benissimo mangiare.**

Lo studio ha inoltre evidenziato che:

- **I paesi industrializzati e quelli in via di sviluppo dissipano all'incirca la stessa quantità di cibo - rispettivamente 670 e 630 milioni di tonnellate.**
- **Ogni anno i consumatori dei paesi ricchi sprecano quasi la stessa quantità di cibo (222 milioni di tonnellate) dell'intera produzione alimentare netta dell'Africa sub-sahariana (230 milioni di tonnellate).**
- **Frutta e verdura, insieme a radici e tuberi, sono gli alimenti che vengono sprecati maggiormente.**
- **L'ammontare di cibo che va perduto o sprecato ogni anno è equivalente a più di metà dell'intera produzione annuale mondiale di cereali (2,3 miliardi di tonnellate nel 2009/2010).**

Ogni giorno finiscono nelle discariche italiane 4 mila tonnellate di alimenti che gli italiani acquistano ma non consumano:

il 39% di latte, uova, formaggi e yogurt,
il 15% del pane e della pasta,
il 18% della carne
e il 12% della verdura e della frutta.
Ognuno di noi in un anno getta via circa 27 Kg di cibo commestibile e, insieme ad esso, getta via anche più di 500 euro di spesa.

Ci sono poi i supermercati che, in media, eliminano 260 mila tonnellate all'anno di cibo perfettamente consumabile: alimenti ancora sigillati che sono stati ritirati dagli espositori perché dopo due giorni scadono, o perché la confezione ha dei difetti nel marchio o nell'etichetta, perché non è più di moda, o ancora perché l'alimento è esteticamente troppo maturo, come le banane con la buccia a macchie marroni. (dati Lmm, Università di Bologna 2010).

QUALE ALIMENTAZIONE?

Effetti della Malnutrizione a NORD e a SUD

Tipi ed effetti della malnutrizione e numero delle persone globalmente colpite, 2000

tipo di malnutrizione	effetto	numero minimo di persone globalmente colpite (miliardi)
fame[1]	mancanza di calorie e proteine	almeno 1,2
deficienza di micronutrienti	mancanza di vitamine e minerali	circa 2
sovralimentazione[1]	eccesso di calorie spesso accompagnato da deficienza di vitamine e minerali	almeno 1,2

1. I dati sono stimati con il numero di soggetti sottopeso e sovrappeso.

Percentuale di bambini sottopeso e adulti sovrappeso in alcune nazioni alla metà degli anni '90

obesità

paesi	individui sottopeso (%)	paesi	individui sovrappeso (%)
Bangladesh	56	Stati Uniti	55
India	53	Russia	54
Etiopia	48	Regno Unito	51
Vietnam	40	Germania	50
Nigeria	39	Colombia	43
Indonesia	34	Brasile	31

Fonte: FAO, The State of Food Insecurity in the World, *Roma, 1999; World Health Organization*, Obesity: Preventing and Managing the Global Epidemic, *Report of a WHO Consultation on Obesity, Geneva, 1997; K.M. Flegal et al., "Overweight and Obesity in the United States, Prevalence and Trends, 1960-1994".*

ALIMENTAZIONE

LE RACCOMANDAZIONI DA NON DIMENTICARE

Ecco le raccomandazioni dettate nel 1997 dalla World Cancer Research Found e dall'American Institute for Cancer per uno stile nutrizionale che favorisca la prevenzione del cancro e di altre malattie croniche, con particolare riferimento alla cultura italiana e mediterranea.

1. Scegliete prevalentemente alimenti di origine vegetale, con un'ampia varietà di verdure e di frutta, di legumi e di alimenti amidacei non o poco raffinati.
2. Mantenete il peso-forma e non appesantitevi troppo nell'età adulta (non più di 5 chili).
3. Mantenetevi fisicamente attivi per tutta la vita.
4. Mangiate almeno 4 porzioni al giorno (pari a 600-800 grammi) di verdure o di frutta nel corso di tutto l'anno, approfittando delle varietà che offrono tutte le stagioni.
5. Basate l'alimentazione quotidiana su cereali e legumi. Preferite prodotti che non abbiano subito importanti trattamenti industriali. Evitate il più possibile, invece, farine e zuccheri raffinati.
6. Le bevande alcoliche sono sconsigliate. Per chi ne fa uso abituale si raccomanda di non superare due bicchieri al giorno per gli uomini e uno per le donne.
7. L'uso abituale di carne rossa è sconsigliato. E' preferibile consumare pesce e, qualche volta, carni bianche o di animali selvatici.
8. Limitate il consumo di grassi, soprattutto di origine animale. Vanno bene, invece, piccole quantità di oli vegetali.
9. Evitate il consumo di cibi conservati sotto sale e limitate l'uso del sale per cucinare o per condire. Privilegiate invece le erbe aromatiche.
10. Non lasciate a lungo cibi deteriorabili a temperatura ambiente ma conservateli in frigorifero.
11. Certi additivi alimentari possono essere pericolosi, così come i residui di diserbanti e insetticidi.
12. Evitate il consumo abituale di carni o pesci cotti a elevate temperature, alla griglia o affumicati.
13. Per chi segue queste raccomandazioni ogni integratore alimentare o supplemento vitaminico è inutile.

Slow Medicine
Sobria Rispettosa Giusta

fare di più non significa fare meglio

doctors for the environment

Le cinque pratiche a rischio d'inappropriatezza di cui medici e pazienti dovrebbero parlare

Associazione Medici per l'Ambiente - ISDE Italia

5	**Alimentazione: basarla su prodotti biologici certificati, meglio se freschi, locali e di stagione (frutta, verdura, cereali e legumi integrali). Limitare i cibi di origine animale e quelli trasformati di produzione industriale.**
	L' alimentazione deve essere sana, varia e moderata seguendo le direttive generali della cosiddetta "Piramide Alimentare", che comporta un minor impiego di risorse ed un minor inquinamento ("Impronta ecologica"). Una modifica in senso vegetariano non solo ridurrebbe la mortalità generale del 6-10%, ma sarebbe in grado di agire sui cambiamenti climatici con una diminuzione del 25% della CO_2. Il cittadino, in qualità di consumatore responsabile, deve essere consapevole del fatto che la filiera agro-alimentare, in tutte le sue fasi, dalla produzione alla distribuzione al consumo, è responsabile di importanti conseguenze anche a livello sociale (dalle sofisticazioni alimentari al caporalato, dalle monocolture intensive alla siccità in vaste zone del Pianeta).

ALIMENTAZIONE E TUMORI

La Lega Italiana per la lotta ai tumori afferma che **il 30% dei tumori è causato da un'alimentazione sbagliata.**

Da «La Repubblica – Salute» del 9 aprile 2009

Mangiare troppa carne rossa accorcia la vita

La carne rossa accorcia la vita, se si eccede nei consumi, mentre quella bianca sembrerebbe ridurre il rischio di morte per tutte le cause su un periodo di 10 anni.

È quanto emerso da uno studio pubblicato sugli *Archives of Internal Medicine*, che ha coinvolto oltre 500.000 persone, condotto da Rashmi Sinha del *National Cancer Institute* statunitense presso Rockville.

I ricercatori hanno stimato che nel periodo di 10 anni in cui il campione è stato tenuto sotto controllo, ben l'11% dei decessi tra gli uomini e il 16% di quelli tra le donne (per tutte le cause di morte) avrebbero potuto essere prevenuti se queste persone avessero ridotto il loro consumo di carni rosse a una quantità media di 175 grammi la settimana.

Hamburger tipici, fatti di carne di bovino adulto macinata

Sono ormai numerosi i dati a supporto dei danni alla salute causati da una dieta troppo ricca di carne rossa e carni eccessivamente lavorate come pancetta e insaccati, per il loro alto contenuto in grassi "cattivi" che favoriscono le malattie cardiovascolari e per i composti cancerogeni sotto forma di coloranti e conservanti che a volte contengono.

Questo studio ha incrociato dati sulla mortalità con dati sulla dieta e in particolare sul consumo di carne. È emerso che chi mangiava molta carne rossa fino a un massimo di 160 grammi al giorno aveva un rischio maggiore di morire per tutte le cause. In particolare, prendendo in considerazione le malattie cardiovascolari il rischio di morte, riducendo il consumo di carne rossa, si riduce notevolmente: l'11% dei decessi per queste cause tra gli uomini, e il 21% di quelli tra le donne potrebbero essere prevenuti.

«La carne bianca invece non ha questi effetti», conclude Sinha, «anzi un consumo prevalente di carne bianca può ridurre il rischio generale di morte». ◆

REGOLE ALIMENTARI PER LA PREVENZIONE DEI TUMORI

Mangiare poco.

Consumare poca carne per proteggersi dai tumori intestinali.

Bere molta acqua (anche fino a 2,5 l al giorno) in quanto espelle e/o diluisce le eventuali sostanze dannose.

Fare attività fisica in quanto il sovrappeso determina un incremento della percentuale di rischio di ammalarsi di tumore.

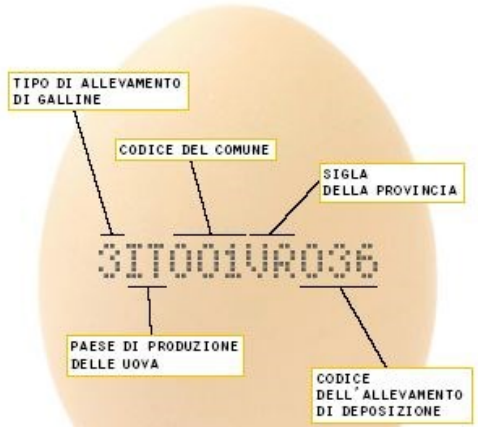
DUNQUE OCCORRE, come già detto

- Accorciare la filiera, cioè produrre per una scala regionale
- Consumare prodotti prevalentemente vegetali
- Utilizzare prodotti di stagione
- Scambiare con altre regioni le eccedenze
- In quest'ottica, utilizzare prodotti equi e solidali

Esempi di consumo critico

ANZITUTTO:

1) Al negozio o al supermercato imparare a leggere le etichette



Il primo numero in etichetta indica il tipo di allevamento: 0 corrisponde all'allevamento biologico, 1 quello all'aperto, 2 a terra, 3 in batteria.

2) Non comperare rifiuti (imballaggi inutili)

Il rifiuto che potrebbe non esserci

ABBIAMO RIUTILIZZATO

IN ALCUNI PUNTI VENDITA GIÀ STIAMO UTILIZZANDO GRANDI DISTRIBUTORI CHE CONSENTONO DI ACQUISTARE L'ACQUA

USANDO ALMENO 40 VOLTE LO STESSO CONTENITORE.

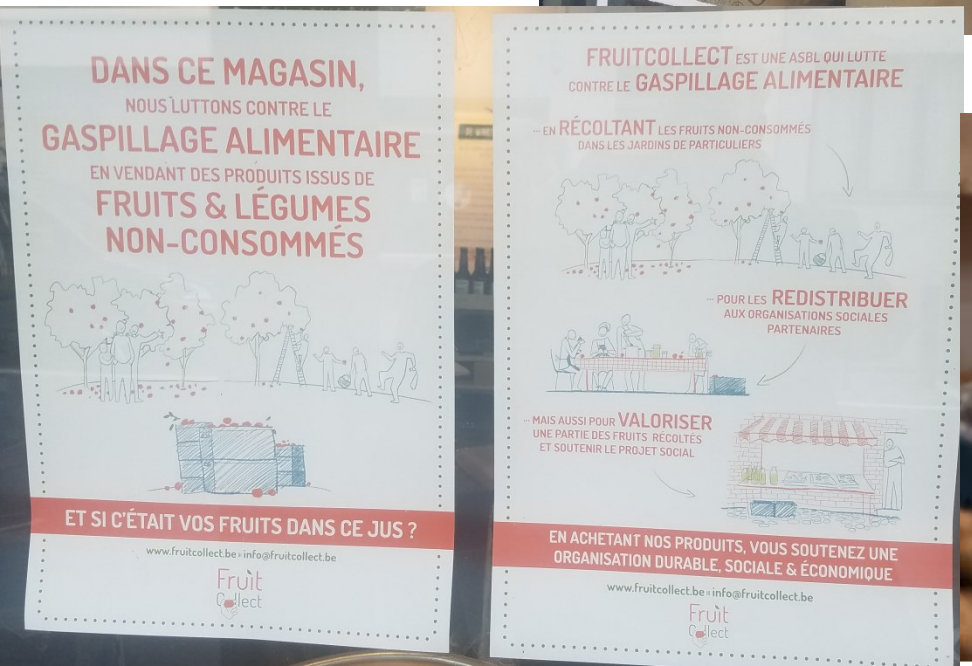
Il rifiuto

che non c'è

Belgomarkt
Local Only

Welcome to our Farmer's shop

Belgomarkt è una giovane società cooperativa che nel 2016 ha aperto un supermercato a Bruxelles che offre solo prodotti belgi. L'azienda lavora direttamente con produttori o cooperative di produttori. La maggior parte dei prodotti viene venduta sfusa e certificata biologica (o naturale). Il desiderio dell'azienda era quello di creare un'alternativa ai supermercati convenzionali.



Ma soprattutto acquisti alternativi alla GDO, per un vero consumo critico

GAS (gruppi di acquisto solidale)

Mercati contadini

Acquisti diretti dal produttore

Botteghe del commercio equo e solidale e a Km (tendenzialmente) 0

Botteghe di prossimità

I GAS (Gruppi d'Acquisto Solidale)

Rendere più stabili le relazioni tra cittadini produttori e cittadini "consumattori", affinché si costruiscano le nuove imprese economiche reticolari:

le esperienze simili ai GAS fanno sì non solo che i produttori siano maggiormente garantiti nell'acquisto di beni e servizi co-programmati annualmente e nella condivisione del rischio d'impresa, ma anche che il controllo sul carattere sociale ed eco-compatibile del modo di produrre e sulla costituzione di fondi di solidarietà a partire da percentuali sulle transazioni venga condiviso da tutte le componenti sociali del patto; esempi in Lombardia come quello "Spiga e madia" del DES Brianza o come "Adesso pasta".

Anche nel Veneto abbiamo molti esempi di GAS sociali.

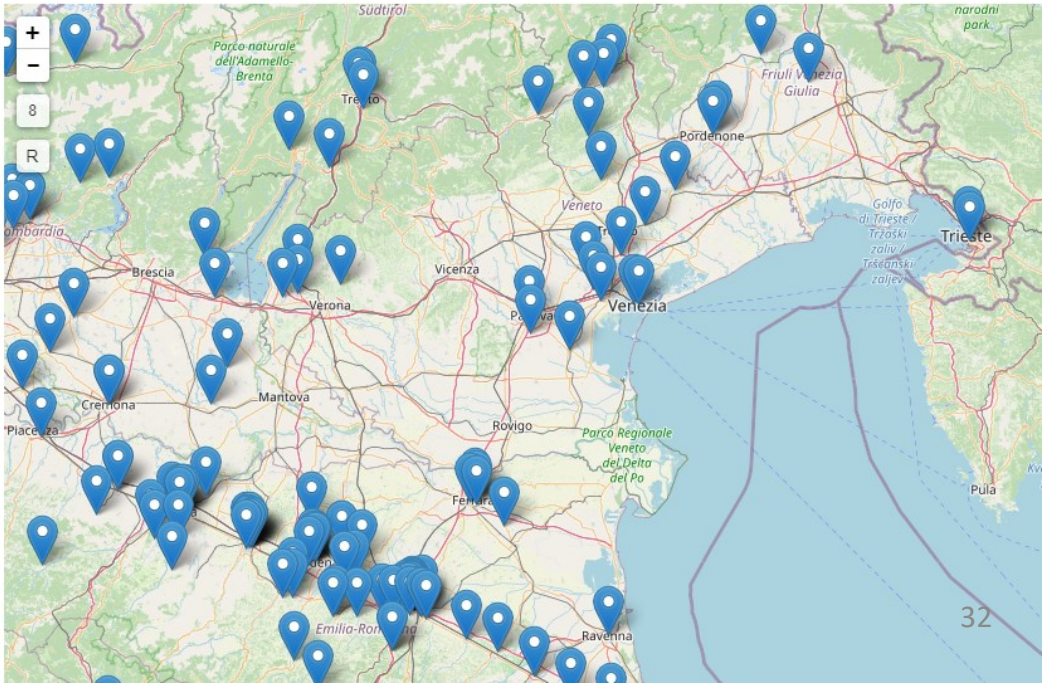
Tab. 2 – Evoluzione del numero di operatori per tipologia di canale commerciale in Italia

Canale commerciale	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Tasso di var. media annuo (%)
Aziende bio con vendita diretta	1.645	1.943	2.176	2.421	2.535	2.795	2.837	2.903	2.878	2.879	2.879	5,8
Mercatini bio	204	208	225	222	213	234	231	221	221	230	238	1,6
Gruppi di acquisto solidale	356	479	598	742	861	891	887	891	877	841	813	8,6
E-commerce	106	110	132	152	167	-	210	241	286	326	344	12,5
Negozi specializzati	1.106	1.114	1.132	1.163	1.212	1.270	1.277	1.348	1.395	1.423	1.437	2,7
Agriturismi	1.002	1.178	1.222	1.302	1.349	1.541	1.567	1.553	1.527	1.504	1.497	4,1
Ristoranti	174	199	228	246	267	301	350	406	450	516	556	12,3
Mense scolastiche*	683	791	837	872								

*Il numero si riferisce ai comuni e alle scuole private in cui sc

Fonte: Elaborazione su dati Bio Bank.

La mappa dell'economia solidale



Archivio e mappa dell'economia solidale

AUTHOR: REDAZIONE / DATE: LUN, 22/05/2017 - 23:31 /

Veneto

CONSUMO CRITICO

Una rete, una mappa, un territorio

AUTHOR: REDAZIONE / DATE: SAB, 30/05/2020 - 18:12 / TAGS: GAS

http://www.economiasolidale.net/

gruppi acquisto solidale padova

Google

Tutti | Notizie | Immagini | Maps | Shopping | Altro | Impostazioni | Strumenti

Circa 339.000 risultati (0,45 secondi)

Annuncio · www.alvearechedicesi.it/

Gruppo acquisto solidale - L'Alveare che dice Si

Iscriviti ora e acquista prodotti a km0, direttamente dai produttori ! I migliori prodotti dagli agricoltori e dagli artigiani delle nostre regioni. Prodotti a KM 0. Prodotti Stagionali. GAS. Spesa Etica. Filiera Corta.

Iscrizione è gratuita
Iscrizione senza vincoli.
Sostieni l'agricoltura locale!

Apri un Alveare ora
Scopri come iniziare subito la tua avventura da gestore di un alveare!

L'alveare che Dice Si
Sostieni l'agricoltura locale e la filiera corta: apri ora un Alveare!

Gestire un Alveare?
Scopri l'esperienza di centinaia di gestori di Alveari in tutta Italia

Ricerche correlate

gruppo acquisto solidale mestre | gruppo acquisto solidale genova
spesa solidale padova | gruppi acquisto solidale como
gruppo acquisto solidale verona | gruppi acquisto solidale milano
gruppo acquisto solidale firenze | gruppi di acquisto

padova.tuttogas.org

TuttoGas - Gruppo di Acquisto Solidale

Prodotti **solidali**. Per chi compra, alta qualità e prezzi più bassi; per chi produce e vende un mercato sicuro... e amico. Al GAS di **Padova** si condividono amicizia ...

csvpadova.org › gruppi-di-acquisto-solidale

Gruppi di Acquisto Solidale - csv-padova

L'art. 1, commi 266-268, della L. 244/2007, in vigore dall'1/1/2008, ha riconosciuto, a livello fiscale, i **gruppi** di **acquisto solidale** (G.A.S.). Si tratta di associazioni ...

www.bio-naturafranca.it › il-biologico › gruppi-acquist...

Gruppi Acquisto Solidale | Azienda Agricola Biologica Natura ...

Se sei interessato non esitare a contattarci! Azienda Agricola Biologica Natura Franca - Via Pozzoveggiani 34/a - 35124 **Padova** - Tel. 049 ...

www.economiasolidale.net › padova

Padova - Economia Solidale

Per fare una comunità serve un **Gruppo** di **acquisto solidale**. Parafrasando una famosa filastrocca di Gianni Rodari sui semi delle piante, possiamo affermare ...

www.facebook.com › Places › Padua, Italy

GAS - Gruppo di acquisto solidale - Home | Facebook

GAS - **Gruppo** di **acquisto solidale**, **Padova**, Italy. 356 likes. Fai la spesa con noi! Prenotala all'indirizzo gastroculture@gmail.com.

gruppi acquisto solidale padova

TUTTO | IMMAGINI | VIDEO | MAPPE | NOTIZIE

141.000 Risultati | Data | Lingua | Area geografica

Gruppo di Acquisto Solidale - TuttoGas Padova

www.padova.tuttogas.org

TuttoGas - **Gruppo di Acquisto Solidale**. TuttoGas è un'iniziativa che permette ai cittadini di entrare in contatto diretto con le piccole aziende produttrici locali Da TuttoGas puoi acquistare carne, salumi, frutta, verdura, formaggi, conserve e altri alimenti.

Gruppi di Acquisto Solidale - csv-padova

https://csvpadova.org/gruppi-di-acquisto-solidale

L'art. 1, commi 266-268, della L. 244/2007, in vigore dall'1/1/2008, ha riconosciuto, a livello fiscale, i gruppi di acquisto solidale (G.A.S.). Si tratta di associazioni che acquistano merci direttamente dai produttori o dai grossisti, in genere derivanti da circuiti "etici", per distribuirli ai soci, garantendo un prezzo più basso rispetto a quello offerto dall'usuale rete distributiva.

Rete Solida | Acli Padova

https://www.aclipadova.it/index/index/id/66/fh/5/rete_solida.html

Il gruppo di acquisto solidale Acli TuttoGAS nasce nel 2010 da un gruppo di persone che scelgono di cambiare le proprie abitudini di consumo attraverso una spesa settimanale responsabile, informata, di qualità, attenta all'ambiente e solidale. Un piccolo, importante contributo di valorizzazione e sostegno per la produzione locale.

Gas Padova - Gruppi di Acquisto Solidale - Economia Solidale

https://www.eventhia.com/gruppi-di-acquisto/gas-padova

Social Spesa Gas Padova è un **Gruppo di Acquisto Solidale** di Albignasego

Gruppo Acquisto Popolare | www.rifondazione.padova.it

www.rifondazione.padova.it/gap

Car* compagn*, anche quest'anno siamo arrivati alla fine della stagione dei **gruppi di acquisto solidale**, attività che il partito sociale porta avanti da sei anni e che ci vede impegnati [...] Continue Reading

GAS - Gruppo di acquisto solidale - Home | ... Traduci questa pagina

https://www.facebook.com/gastro.culture.padova

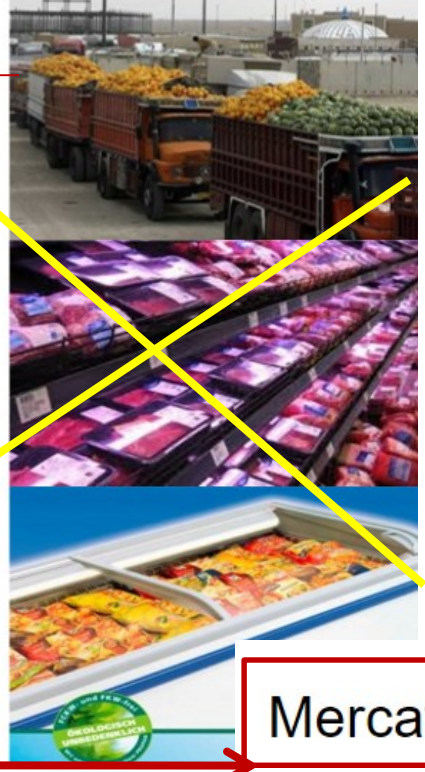
GAS - **Gruppo di acquisto solidale**, **Padova**, Italy. 336 likes · 2 talking about this. Fai la spesa con noi! Prenotala all'indirizzo gastroculture@gmail.com

Una modesta proposta

Un esempio: ripensamento della produzione agricola.

La globalizzazione della produzione ha portato ad una elevata standardizzazione anche nei prodotti agricoli.

Nel prezzo finale dei prodotti alimentari incidono molto i costi di trasporto, di conservazione, refrigerazione, imballaggio. Solo il 10% va al produttore, il resto, il c.d valore aggiunto, serve solo a rendere disponibile il prodotto sul banco del supermercato.



Naturalmente prodotti ottenuti da <u>un'agricoltura sostenibile</u> come quella biologica!

Meno PIL
Più Relazioni
Più Felicità

Mercati dei contadini

I produttori possono avere una retribuzione maggiore se possono accedere facilmente ai mercati locali senza intermediari e vendere direttamente i prodotti freschi.

Si tagliano i costi di:
- trasporto
- conservazione, irraggiamento
- imballaggio
- pubblicità.

Si riducono inquinamento e rifiuti

LA FILIERA CORTA DALLA TERRA ALLA TAVOLA

Mercati Contadini Padovani CIA

@associazione.dalla.terra.alla.tavola

CAMPAGNA AMICA Padova

www.padova.coldiretti.it

Campagna Amica Padova

PADOVA KM ZERO

PadovaNET rete civica del Comune di Padova

Mercati degli imprenditori agricoli

Prodotti ortofrutticoli, salumi, formaggi, miele e vino

Ultimo aggiornamento: 08/09/2020

L'Amministrazione comunale, in collaborazione con le associazioni di categoria maggiormente rappresentative, ha istituito nuovi mercati degli imprenditori agricoli, dopo l'istituzione di quello di piazza De Gasperi avvenuta nel 2010.

Dove e quando

- **piazza de Gasperi**
  (referente CIA di Padova)
  il venerdì dalle 9:00 alle ore 14:00
  vedi **mappa**
  Volantino
- **via Tartaglia, 6 - zona Cave**
  (referente COLDIRETTI di Padova)
  il mercoledì dalle ore 7:30 alle 12:30
  vedi **mappa**
- **piazzale Cuoco - zona Guizza**
  (referente CIA di Padova)
  il sabato dalle ore 8:00 alle 13:00
  vedi **mappa**
  Volantino
- **parcheggio del centro "Il Borgo" - zona Mandria**
  (referente COLDIRETTI di Padova)
  il mercoledì dalle ore 15:00 alle 19:00
  vedi **mappa**
  Volantino
- **piazza S. Salvatore - zona Camin**
  (referente CIA di Padova)
  il giovedì dalle ore 8:00 alle 13:00
  vedi **mappa**
  Volantino
- **riviera Mussato** angolo via Tadi
  (referente CIA di Padova)
  il mercoledì dalle ore 8:00 alle 13:00
  vedi **mappa**
- **via Forcellini** parcheggio "Parco Iris - scuola inglese"
  (referente COLDIRETTI di Padova)
  il martedì dalle ore 14:30 alle 19:00
  vedi **mappa**

ALCUNI ESEMPI PER UNA SPESA CRITICA, SOSTENIBILE E SOLIDALE

EL TAMISO

Cooperativa di produttori agricoli che praticano esclusivamente l'agricoltura biologica fin dall'inizio degli anni '80. Collaborazione con i G.A.S., da sempre attenti ai principi di stagionalità, provenienza e qualità dei prodotti proposti.

Vendita al dettaglio

I banchi ambulanti

Padova – Piazza delle Erbe (vedi pagina acquista on line)
dal lunedì al sabato dalle 8.00 alle 13.30
Consegne a domicilio!
per info Adriana 335 1233046

Abano Terme – Piazza del Mercato
mercoledì mattina dalle 8.00 alle 13.00
per info Lele 334 8096958

Este – Via Ubertino da Carrara
sabato mattina dalle 8.00 alle 13.00
per info Patrizia 328 9494026

Venezia – Rio Terà dei Pensieri – prenotazione spesa con ritiro al banco –
lunedì e giovedì dalle 8.00 alle 13.00
per info Alice 3451784937
Stefano 3452127585
mail michele@eltamiso.it; lisa@eltamiso.it

Mestre – Riviera XX Settembre – prenotazione spesa con ritiro al banco –
sabato dalle 8.00 alle 13.00
per info Alice 3451784937
Stefano 3452127585

Il M.A.A.P.

MERCATO AGROALIMENTARE DI PADOVA
MAAP, stand 3/4/5/6. Corso Stati Uniti 50, 35127 Padova.

VENDITA AI PRIVATI
E' possibile acquistare al mercato con l'unico vincolo della quantità: solo prodotti "a cassetta" dal martedì al venerdì dalle 7.30 alle 10.30 e il sabato dalle 7.30 alle 9.30

Bottega sotto il salone

Sotto il Salone, 28

La cassetta a casa tua: Gruppo d'Acquisto Solidale!

Siete un gruppo di famiglie in cerca di un'alternativa per l'acquisto di cibo etico e sano?

Presso El Tamiso è possibile fare acquisti collettivi di prodotti biologici coltivati e raccolti nelle aziende dei nostri soci oppure forniti da aziende bio di fiducia con cui da anni collaboriamo.

Per entrare nel mondo degli acquisti collettivi ti proponiamo due possibilità:

CARESÀ

CARESÀ È... COOPERATIVA SOCIALE, AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA, PUNTO VENDITA AZIENDALE, AGRITURISMO, FATTORIA SOCIALE E DIDATTICA

Il nostro intento, inoltre, è di sensibilizzare, valorizzare ed accrescere la coscienza e la pratica del consumo di alimenti biologici, della decrescita felice, della valorizzazione, promozione e salvaguardia del nostro territorio di vita. Per realizzare quanto sopra elencato, attualmente produciamo la maggiore varietà possibile di ortaggi di stagione

Il nostro punto vendita

Martedì e **Venerdì** dalle 15:00 alle 19.30
Mercoledì e **Sabato** dalle 7.30 alle 13:00

Via Ospitale 32B, 35020, Brugine

Azienda Agricola Biologica
NATURA FRANCA
Via Pozzoveggiani 34/a

Il negozio di vendita è aperto:
Martedì - Mercoledì -Sabato
9.00 - 13.00
15.00 -19.30

Azienda agricola "**Benetazzo**"
loc. Salboro - Padova (PD)

Prima come unica azienda agricola biologica Celestino Benetazzo ed ora come realtà distinte e di cui l'azienda **Natura Franca** è più finalizzata alla vendita e promozione del biologico.

fuori di Campo
sapori biologici
la spesa solidale e genuina

Un progetto di agricoltura biologica per promuovere l'integrazione lavorativa di persone svantaggiate

Via Due Palazzi, 16 - 35136 Padova

Orari punto vendita
Dal Martedì al Giovedì: 9:00 - 12:30 e 14:00 - 19:00
Venerdì: 9:00 - 19.00 (orario continuato)
Sabato: 9.00 - 12.30

Ogni settimana è possibile prenotare una cassetta di frutta e verdura di stagione

LE TERRE DEL FIUME
agricoltura biologica organic farm

Azienda agricola biologica Le terre del fiume

via Bainsizza, 4

Biologico al Basso Isonzo a Padova!

Negozio di cibi biologici a Padova

corti e buoni

Corti e Buoni

La spesa equa & sostenibile: dai prodotti del mondo, al Km zero.

La cooperativa sociale **Fare il Mappamondo** gestisce due punti vendita: **il Mappamondo** a Chioggia e **Cortiebuoni** a Padova. **Una bottega** che offre alimentari freschi e confezionati biologici, detersivi e cosmesi ecocompatibili, prodotti di Libera Terra dalle terre confiscate alla mafia, alimentari ed artigianato del Commercio Equo e Solidale, articoli realizzati nei circuiti dell'economia carceraria.

per un consumo etico e responsabile

Ma anche negozi del commercio equo e solidale, ecc.

IN CONCLUSIONE: CHE FARE?

Stili di vita individuali e scelte collettive, ma anche significative azioni verso i decisori politici per reali cambiamenti politici e istituzionali

Regola di Einstein: ***Non puoi risolvere un problema con lo stesso metodo che lo ha generato***.

SERVE UN CAMBIO DI PARADIGMA

Grazie