



**Filiera corta e
sostenibilità**

**Acquistare a
km zero**

L'agricoltura a Km zero è una forma di consumo ecosostenibile. Si può definire una controtendenza alla globalizzazione poiché i prodotti a km zero per essere definiti tali non possono superare i 70 km dal luogo di produzione e quindi non possono “viaggiare” molto.

I prodotti a km zero, definiti con termine più tecnico “a filiera corta”, sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione

Quali sono i vantaggi?

1. **MAGGIOR QUALITA' DEI PRODOTTI:** vengono venduti ancora freschissimi con la certezza che si tratti di cibi nazionali, soprattutto per quanto riguarda frutta e verdura. Garantiscono maggior freschezza e genuinità proprio perché è assente o ridotto al minimo il trasporto e il passaggio.
2. **PER L'AMBIENTE:** I packaging ridottissimi e il mancato trasporto rendono l'inquinamento quasi nullo, aumenta inoltre la sicurezza stradale per il minore numero di mezzi di trasporto sulle strade. I prodotti inoltre sono di solito ottenuti con tecniche più vicine a quelle tradizionali o più rispettose dell'ambiente e del benessere animale, dove viene escluso o comunque limitato a pochi casi l'utilizzo di sostanze chimiche o additivi.
3. **SOSTENIBILITA':** è un tipo di economia che sostiene le comunità locali, valorizza la loro produzione e recupera il legame con le proprie origini, esaltando sapori tipici, tradizioni gastronomiche e produzioni locali

4. **VANTAGGI ECONOMICI:** l'assenza di intermediari ed il mancato trasporto fanno scendere i prezzi.
5. **ASPETTO CULTURALE:** l'avvicinamento del consumatore alla realtà contadina permette un contatto diretto con la natura, gli animali, e ci fa conoscere i prodotti che la natura ci offre rispettando lo scorrere delle stagioni.

Dove acquistare?

È possibile acquistare prodotti presso aziende agricole, mercati di paese, distributori meccanici a gettone (ad es. quelli di latte alla spina), i mercati creati appositamente (i cosiddetti farmer market).



Quali prodotti Km zero in mensa?

La Ditta Volpi Pietro srl si rifornisce dei seguenti prodotti a Km zero e li utilizza nel menù scolastico ogni qual volta siano presenti:

- Riso
- Grana grattugiato tipico lodigiano
- Grana tipico lodigiano
- Raspadura
- Mais
- Latte



Referente ditta Volpi Pietro srl

dott.ssa Eleonora Maiocchi

dietista