

Divoratori di Kilometri

di Lo Zippe – Sull'isola hawaiana di Maui c'è un museo dello zucchero. Si trova accanto a un impianto per la lavorazione dello zucchero, circondato da ettari di coltivazione di canna da zucchero. Il museo racconta la storia della produzione nell'isola, ed è un'affascinante testimonianza della potenza di un raccolto che ha modellato la cultura di un luogo.

La canna da zucchero che cresce su quei campi viene lavorata nella piantagione dall'altra parte della strada, ma solo per la prima fase. Lo zucchero grezzo viene quindi spedito alla raffineria C & H nella contea di Contra Costa, vicino San Francisco. C & H sta per "California e Hawaii". Qui, viene raffinato in zucchero bianco.

Ma questa non è la fine del suo viaggio: lo zucchero viene poi spedito a New York, dove viene confezionato in piccoli pacchetti in carta per essere poi distribuiti in tutti gli Stati Uniti, comprese le Hawaii.

Quindi, se ti allontani di un km dal campo di canna da zucchero e ti siedi in un bar, i pacchetti di zucchero che troverai sul tuo tavolo hanno percorso più di 30 mila chilometri: California, New York, e di nuovo alle Hawaii, invece del km che hai tra la piantagione e il caffè, cioè uno!

Viaggi simili non sono l'eccezione, ma piuttosto la regola, nel nostro attuale sistema alimentare. Spedire gli alimenti a lunga distanza per la lavorazione e l'imballaggio è una pratica standard nell'industria alimentare.

Noi non mangiamo prodotti ma chilometri, siamo divoratori seriali di chilometri, nonché depredatori dell'ambiente in cui viviamo.

Nel 2016 la Gran Bretagna ha importato più di 114.000 tonnellate di latte. Questo perché gli allevatori britannici

non producevano abbastanza latte per i consumatori della nazione? No, dal momento che il Regno Unito ha esportato quasi la stessa quantità di latte quell'anno, 119.000 tonnellate. Senza alcun senso!

Al giorno d'oggi, non sono solo i prodotti alimentari tropicali, come lo zucchero, il caffè, il cioccolato, il tè e le banane, che percorrono lunghe distanze, ma anche frutta e verdura che una volta crescevano localmente.

Questo trasporto alimentare a lunga distanza e su larga scala consuma grandi quantità di combustibili fossili. Si stima che attualmente mettiamo quasi 10 kcal di energia da combustibili fossili nel nostro sistema alimentare per ogni 1 kcal di energia che otteniamo come cibo.

Il trasporto di alimenti su lunghe distanze genera anche grandi quantità di emissioni di anidride carbonica. Alcune forme di trasporto sono più inquinanti di altre. Il trasporto aereo genera 50 volte più CO₂ rispetto al trasporto marittimo. Ma il trasporto marittimo è lento, e nella nostra crescente domanda di cibo fresco, il cibo viene sempre più spedito con mezzi più veloci e più inquinanti.

Per trasportare alimenti a lunga distanza, gran parte viene raccolta ancora acerba e poi *pompata* per maturare dopo il trasporto, oppure viene trasformata in fabbriche con conservanti e altri mezzi per mantenerla stabile per il trasporto e la vendita.

Sul sito inglese Food Miles è possibile conoscere quanti chilometri percorre il cibo che acquistiamo, nonché l'inquinamento che produce durante il tragitto che compie. Basta inserire il luogo in cui ci troviamo, quello di provenienza dell'alimento che c'è dietro la confezione, e il nome in inglese del prodotto.

PRODOTTI	ORIGINE	DISTANZA IN KM DA ROMA
Vino Rosso, salmone affumicato, mele e ciliegie	Cile	12.000
Vino rosso e Astice	California	10.200
Uva	Sud Africa	8.500
Succo d'arancia e Meloni	Brasile	8.903
Salmone affumicato	Norvegia	2.000
Pomodori	Sicilia	800
Mele	Cina	8.100
Kiwi	Nuova Zelanda	18.600
Grano	Canada	6.727
Grano	Stati Uniti	7.215
Grano	Ucraina	1.675
Fagiolini	Senegal	3.300
Carne bovina, pesche e pere	Argentina	11.200
Astice	California	10.200
Asparagi	Perù	10.000
Arance	Spagna	1.800
Ananas	Kenia	5.300

Dobbiamo assolutamente ricostruire il nostro sistema alimentare, iniziando con l'acquisto di prodotti locali. Fare acquisti nei mercati degli agricoltori, mantenere magari un orto domestico o partecipare a un gruppo di acquisto, sono modi meravigliosi per sostenere un sistema alimentare locale. Allo stesso tempo, aiutiamo a costruire la sicurezza alimentare per le generazioni future, nutriamo noi stessi e sosteniamo gli agricoltori locali su piccola scala che lavorano ogni giorno per amministrare la nostra terra.