



PRODOTTI KM 0

PRESENTAZIONE SVOLTA DA: ADEMIO MONIA, LANZA
ELISA, MORAR LAURA

CHE COSA SONO?



I prodotti a chilometro zero sono quelli reperiti direttamente nella zona di produzione, con acquisto diretto dal produttore. La locuzione "chilometro zero" in ambito agroalimentare comincia ad essere di uso comune negli anni a cavallo tra il 2004 e il 2007, cercando di creare canali di acquisto sostenibili a livello ambientale.



Il nome km 0 allude al numero di chilometri che il prodotto dovrebbe fare per raggiungere il consumatore.



Un'altra espressione paragonabile è filiera corta, intesa con l'accezione di acquisto diretto.

LA SOSTENIBILITÀ

- Il termine sostenibilità è stato usato per la prima volta nel 1992, durante la prima Conferenza ONU sull'ambiente, essa è definita così: **condizione di un modello di sviluppo in grado di assicurare il soddisfacimento dei bisogni della generazione presente senza compromettere alle generazioni future di soddisfare i propri.**



LA SOSTENIBILITÀ IN ITALIA

Dopo alcuni anni in cui si è registrato un consapevole ritardo del nostro Paese in materia di sviluppo sostenibile, il rapporto 2019 evidenzia alcuni interessanti passi in avanti.

Uno step importante è stato fatto grazie alla costituzione della cabina di regia "Benessere Italia", la quale propone di coordinare, monitorare, misurare e migliorare le politiche di tutti i ministeri nel segno del benessere dei cittadini.

L'educazione e l'informazione sui temi dello sviluppo sostenibile nelle scuole, nelle università e nelle amministrazioni pubbliche e sul fronte della mobilitazione delle imprese e della finanza sostenibile.



Le manifestazioni degli ultimi anni, il fenomeno Greta Thunberg, gli allarmi sull'emergenza climatica, hanno delle conseguenze sull'economia, perlomeno sulla coscienza dei consumatori.

I brand del food che hanno compreso e intercettato le nuove priorità, sono ripagati dei propri sforzi con un rafforzamento del legame e della fiducia nei consumatori, oltre che da un aumento del proprio valore percepito.

Secondo il Rapporto Coop, l'82% dei giovani italiani è pronto a modificare il proprio stile di vita per ridurre il proprio impatto sul pianeta.



PIATTI TIPICI DELLA LOMBARDIA



Tra le numerose cucine regionali, quella lombarda è semplicemente perfetta per affrontare la stagione autunnale e invernale, infatti i suoi gusti ben si sposano con il clima tipico di questi mesi.



Le 9 ricette più tradizionali sono :il risotto alla milanese, la cassoeula, i pizzoccheri, la polenta, la cotoletta alla milanese, la trippa, la mostarda e il panettone milanese.



PIATTI TIPICI DELLA PROVINCIA DI COMO



La cucina lariana offre piatti legati al suo territorio, lago e montagne. Immancabile la polenta gialla, o mischiata a quella di grano saraceno, servita per accompagnare carne, pesce o formaggi.

- La polenta uncia o oncia è così chiamata, in lingua lombarda, perché è un misto tra polenta fusa con formaggio e con l'aggiunta del burro fuso. La ricetta è originaria della zona lariana del comasco e del lecchese.

NUOVE FORME DI COLTIVAZIONE

Esistono modelli che si pongono come alternativa all'agricoltura industriale e permettono di coltivare con maggior rispetto per l'ambiente e la biodiversità.

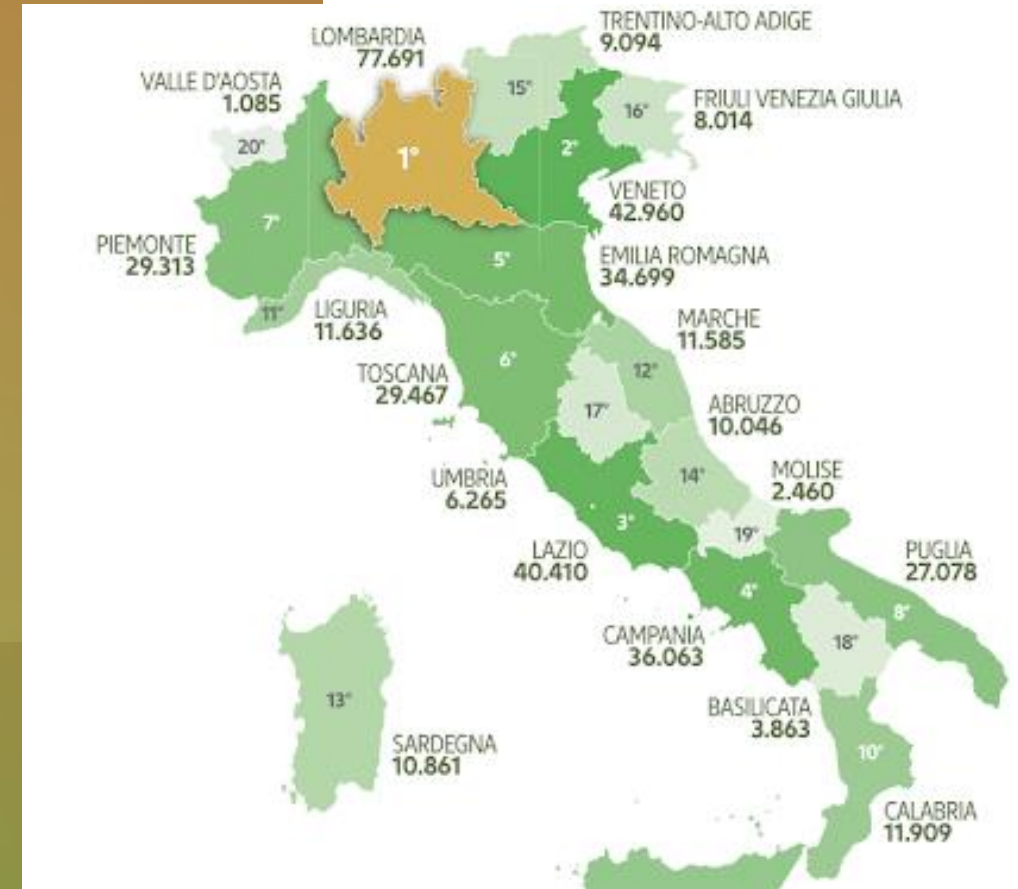
- L'agroforestazione, per esempio, associa diverse specie di alberi e coltivazioni per ricreare un ecosistema equilibrato e preservare la biodiversità
- La permacultura è una modalità di coltivazione dinamica che privilegia la rotazione e la complementarietà delle colture.



LA GREEN ECONOMY

➤ La Green Economy è un'economia che produce benessere umano ed equità sociale, riducendo al tempo stesso i rischi ambientali e le scarsità ecologiche. Nella sua espressione più semplice, un'economia verde può essere pensata come un'economia a basse emissioni di anidride carbonica, efficiente nell'utilizzo delle risorse e socialmente inclusiva.

Quindi, non è un ideale astratto ma un modello di sviluppo al quale tutti possono contribuire a partire dalla presa di coscienza che ogni nostra azione ha un impatto sull'ambiente.



AGRICOLTURA 100

- AGRicoltura 100 è una nuova iniziativa di Confagricoltura e Reale Mutua Assicurazioni, che ha l'obiettivo di promuovere il contributo dell'agricoltura alla crescita sostenibile.
- vuole premiare le imprese che hanno adottato soluzioni o promosso iniziative finalizzate a migliorare la sostenibilità ambientale, sociale ed economica della propria attività e della comunità in cui operano.
- le imprese agricole sono molto differenti per attività, dimensioni, contesti locali e sfide da affrontare. tutto questo serve per misurare il grado di sostenibilità delle aziende.



COLDIRETTI

- Costituita nel 1970, Coldiretti Lombardia è un'organizzazione sindacale di rappresentanza delle persone e delle imprese che operano in agricoltura e nel settore agroalimentare.
- svolge attività sindacale verso le istituzioni, la società, il mondo economico e tutte le forze organizzate, fornisce attività di collegamento e raccordo tra i soggetti della filiera agroalimentare e favorisce i contatti con associazioni di produttori e cooperative.
- mira a rappresentare il mondo rurale valorizzando l'agricoltura come risorsa economica, umana, sociale e ambientale. L'obiettivo è quello di coniugare tradizione e innovazione per garantire alle imprese opportunità di sviluppo e reddito e ai consumatori.



THE FARM RETAIL ASSOCIATION



It began its life as the the Farm Shop on October 11, 1979 at the Farmpick Conference in Birmingham.



Realising that the farm retail industry had no supporting body, a group of like minded farmers took the reigns and began their own. To this day, we adhere to the same principles, supporting, sharing and learning with one another. A great many people and businesses have benefited from membership of the Association over the years, many being farmers who have had to learn retailing from scratch.



ORTON FARMERS' MARKET

The small village of Orton, located in Cumbria, is a farmers' market that takes place on the second Saturday of each month. About 40 local producers, growers and farmers sell everything homemade. The quality of the food sold at Orton Market is high and all food on display must have been grown, raised, caught or processed by the producer.

It has several advantages on the environment, the main ones are:

- Reduces environmental impacts
- Makes local foods available
- Awareness of farming, seasonality
- Fresher, locally grown foods available
- Links with many climate change objectives



FISH AND CHIPS



➤ It is the most famous dish in English cuisine. Fish fillets, fried in a batter of flour and beer. The choice usually includes cod, haddock or plaice, always served with fries, pea cream and tartar sauce. A quicker alternative to fish and chips is the fish fingers sandwich - fried fish scraps served between two slices of white bread.

SAUSAGES AND MASH

- Literally sausages and mashed potatoes, is a traditional dish from Great Britain and Ireland. The meat is mostly pork but many pubs and restaurants offer wild boar sausages. Unmissable gravy sauce, a reduction of meat and vegetable broth, to be poured on the plate.



SITOGRAFIA:

- www.pltpuregreen.it
- www.secondowelfare.it
- www.confagricoltura.it
- www.Lombardia.coldiretti.it
- Farmretail.co.uk
- www.vivilondra.it