

# IVG

## Nuova dieta “made in Italy” con prodotti a “km 0”: per mangiare sano e risparmiare

di **Redazione**

28 Settembre 2010 - 10:36



A lanciare la moda, oltreoceano, è stata la first lady americana, Michelle Obama, che ha scelto di offrire a 39 “colleghe”, presenti a New York per l’Assemblea Generale dell’Onu, un pranzo in fattoria preceduta da una breve visita per esaminare in campo i prodotti portati a tavola. Un banchetto a “chilometri zero” insomma, un modo per mangiare sano con i prodotti “del territorio”.

Una tendenza, questa, che si sta diffondendo sempre più anche da noi. Secondo un monitoraggio della Coldiretti, i prodotti a chilometri zero “possono contare su una rete di oltre 63mila imprese agricole, 18mila agriturismi, 500 mercati degli agricoltori di ‘Campagna Amica’, quasi 1200 distributori di latte fresco oltre a decine di ristoranti, mense, osterie, botteghe, consorzi agrari, cooperative, agrisili, vinerie, pescherie, pizzerie e gelaterie dove si servono prodotti locali e di stagione”. E gli italiani pare che li acquistino sempre più volentieri e che, sempre secondo le stime della Coldiretti, abbiano speso in un anno 3 miliardi di euro per acquistare prodotti direttamente dal contadino.

---

Senza contare che, consumando prodotti locali e di stagione, e facendo attenzione agli imballaggi, “una famiglia può arrivare ad abbattere le emissioni di gas serra fino a 1000 kg di anidride carbonica l’anno, oltre che ottenere un risparmio di spesa pari al 30%”.