

Gentili soci,

prendendo spunto da alcune vostre osservazioni approfittiamo per darvi alcune informazioni riguardo alla questione del **km zero**, un'idea di grande valore ambientale, da perseguir il più possibile.

Il nostro gruppo di acquisto solidale, costituito nell'associazione Equologica non ritiene però la ricerca del **km zero** la propria principale caratteristica, soprattutto in quanto non sempre attuabile: non per niente questa forma di promozione dei prodotti locali fa riferimento soprattutto ad aziende di trasformazione e di ristorazione che possono rivolgersi a poche tipologie di prodotti. Infatti, sia per problemi di disponibilità legati alla posizione geografica della nostra regione, che per scelte organizzative delle aziende o per la loro vicinanza a fonti di disturbo o inquinanti (inquinamento elettromagnetico, smog, aziende limitrofe convenzionali (cioè che utilizzano sostanze chimiche e di sintesi), un maggior risultato relativamente all'obiettivo **km zero** sarebbe raggiungibile se i consumatori fossero disposti ad utilizzare una gamma limitata di produzioni, al massimo regionali, accettando una forte diminuzione delle varietà presenti e di conseguenza una certa ripetitività dell'offerta settimanale, con assenza della frutta invernale e di alcuni ortaggi. Due sono le ragioni principali di questa situazione:

- 1) Molti ortaggi e soprattutto frutta non vengono coltivati nel Lazio per motivi climatici legati alla posizione geografica e per scelte produttive delle aziende stesse, legate ad ordinamenti colturali più redditizi. Ad esempio, a meno di piccolissime produzioni di nicchia, che peraltro stiamo cercando nella nostra regione:
 - Gli **agrumi** necessitano di un clima mite, pertanto tutte le produzioni su larga scala si trovano nel Sud Italia
 - Le **mele** e le **pere**, al contrario, hanno bisogno di un clima più freddo, infatti vengono coltivate soprattutto nel centro-nord Italia
 - Per quanto riguarda l'**uva da tavola**, infine, nel Lazio mancano realtà produttive capaci di fornire il prodotto con costanza; mentre la Sicilia e la Puglia risultano, in Italia, le maggiori produttrici, anche di prodotti bio.

- 2) Se dovessimo mantenere tra i nostri criteri di selezione esclusivamente il **km zero**, diminuirebbero drasticamente varietà a disposizione e numero di aziende cui rivolgersi. Invece, tra le nostre scelte associative, abbiamo deciso di porre attenzione a prendere in considerazione oltre alla certificazione biologica, che si riferisce alla dimensione ambientale della sostenibilità, anche altri aspetti ecologici (quali la distanza da siti a rischio di contaminazione quali certe aree dell'Agropontino o Fiumicino – Maccarese) e in maniera altrettanto chiara anche aspetti sociali e di etica generale del lavoro e della conduzione aziendale (dalla regolarizzazione e non sfruttamento della manodopera, anche immigrata, allo smaltimento dei rifiuti).

Tutto ciò limita ovviamente la quantità di aziende presenti nel Lazio con cui collaborare, numero peraltro fortunatamente in crescita anno dopo anno, anche se ancora non in grado di produrre volumi sufficienti per un bacino di utenza importante come è la città di Roma.

Il fine del GAS e dell'Associazione è fornire ai soci un prodotto di qualità sia dal punto di vista nutrizionale-organolettico che dal punto di vista etico-ecologico, rispettando la stagionalità, l'ambiente, la forza lavorativa, caratteristiche che non sempre vengono garantite dal **km zero**. Non potendo disporre del 100% dei prodotti da parte dell'Azienda Casale Vecchio, nostro partner principale, per motivi legati alla sua posizione geografica, siamo costretti a rivolgerci, per differenza, ad altre Aziende secondo i criteri sopraelencati.

Sempre a disposizione per chiarire, discutere e confrontarci sulle scelte quotidiane che dobbiamo fare, grazie per le vostre sollecitazioni.

Vi attendiamo sempre con gioia in azienda.