

Un tipo di commercio nel quale i prodotti sono commercializzati nella stessa zona di produzione

Che cosa è il chilometro zero

► SIENA

Il chilometro zero (anche chilometro utile, km zero o km 0) in economia è un tipo di commercio nel quale i prodotti vengono commercializzati e venduti nella stessa zona di produzione.

La locuzione a chilometro zero identifica una politica economica che predilige l'alimento locale garantito dal produttore nella sua genuinità, in contrapposizione all'alimento globale spesso di origine non adeguatamente certificata, e soprattutto risparmiando nel processo di trasporto del prodotto, in termini anche di inquinamento. Spesso viene garantita, sempre dal produttore, anche l'assenza di organismi geneticamente modificati.

La locuzione "a chilometro zero" significa "che ha percorso, dal momento in cui è stato prodotto, zero chilometri", cioè nessun chilometro. In origine, questa locuzione si riferiva ad una particolare categoria di automobili, che i concessionari si autoimmatricolano e vendono ai clienti ad un prezzo ridotto del

20-25% rispetto a quello di mercato. Una recente accezione di questa definizione si riferisce ai prodotti agricoli: in questo caso, dicendo che un prodotto è "a chilometro zero" s'intende dire che, per arrivare dal luogo di produzione a quello di vendita e consumo, esso ha percorso il minor numero di chilometri possibile. L'idea di fondo, in sostanza, è quella di ridurre l'impatto ambientale che il trasporto di un prodotto comporta, in particolare l'emissione di anidride carbonica che va ad incrementare il livello d'inquinamento.

Secondo questa filosofia, risulta vantaggioso consumare prodotti locali in quanto accorciare le distanze significa aiutare l'ambiente, promuovere il patrimonio agroalimentare regionale e abbattere i prezzi, oltre a garantire un prodotto fresco, sano e sta-

zionale. S'interrompe così quella catena che è nata con la grande distribuzione, che lavora con i grandi numeri, a discapito della riscoperta del rapporto consumatore-produttore. L'idea di prodotti "a chilometro zero", essendo sensibile alla riduzione delle energie impiegate nella produzione, oltre a diminuire il tasso di anidride carbonica nell'aria porta ad un uso consapevole del territorio, facendo riscoprire al consumatore la propria identità territoriale attraverso i piatti della tradizione. È un modo di opporsi alla standardizzazione del prodotto, che provoca l'aumento della produttività facendo però perdere la diversità. Il sistema del "chilometro zero" si esprime attraverso diversi canali: la modalità di vendita più diffusa è quella che si effettua tramite i distributori automatizzati, tipicamente situati nelle piazze o in altri luoghi pubblici. Molteplici sono gli spazi che vengono adibiti alla vendita diretta per gli agricoltori locali all'interno dei mercati comunali e



Sempre più diffuso Per arrivare dal luogo di produzione a quello di vendita e consumo, il prodotto percorre il minor numero di chilometri possibile





I vantaggi Si aiuta l'ambiente, si promuove il patrimonio agroalimentare regionale e si abbattano i prezzi

