

MODELLI DI CONSUMO ALIMENTARE TRA GLOBALE E LOCALE

Lucia Piani

Introduzione

Affrontare il tema delle produzioni agricole locali vuol dire ragionare su modelli produttivi e distributivi che hanno implicazioni su aspetti molto diversi: culturali, sociali, economici, ambientali.

In particolare nel corso dell'ultimo secolo si è assistito ad una rapida modificazione del 'circuito del cibo', che comprende la produzione, la lavorazione, la distribuzione, la vendita, l'acquisto, la preparazione, il consumo e lo smaltimento dei rifiuti, passando da un modello 'tradizionale' ad un circuito di produzione e distribuzione cosiddetto di 'massa'.

Questo passaggio che segna l'affermarsi di un modello 'globalizzato' anche nelle produzioni agroalimentari ha segnato il progressivo distacco tra i soggetti che sono agli estremi di questo sistema: i produttori e i consumatori, distacco che ha portato ad un incremento dei passaggi intermedi a cui è sottoposto il cibo.

Nei supermercati e nel circuito della grande distribuzione, oggi il cibo che si acquista proviene da diverse parti del mondo, in alcuni casi anche da paesi lontani: per esempio molto dell'aglio che si trova in commercio è di produzione orientale, le mele, soprattutto in alcuni periodi dell'anno, provengono dal Sud America. Aglio e mele costituiscono un esempio di due prodotti agricoli che sebbene abbiano una forte tradizione anche nel nostro paese fanno parte degli scambi commerciali del sistema agroalimentare italiano al pari di altri alimenti che possono essere prodotti, per motivi climatici e ambientali, solo in determinate aree del pianeta: caffè, frutta tropicali...

Per avere un'idea di quello di cui stiamo parlando possiamo portare alcuni dati riassuntivi che riguardano gli scambi commerciali del sistema agroindustriale italiano (INEA, 2007). Nel 2006 la produzione complessiva italiana nel settore agroindustriale, in termini monetari, è stata di 72.349 (milioni di euro) con un grado di autoapprovvigionamento del 89,8%¹. Le esportazioni hanno raggiunto i 22.419 (milioni di euro), pari al 30% della produzione complessiva, e le importazioni i 30.660, pari al 38% dei consumi (milioni di euro) con un saldo negativo di 8.241 (milioni di euro). Il 32% delle esportazioni e il 31% delle importazioni ha interessato nel 2006 scambi commerciali con paesi extra UE 25² in particolare centro e sud america per le importazioni e nord america per le esportazioni. Si im-

portano molti prodotti sia agricoli che dell'industria alimentare. Tra le importazioni del settore primario le più rilevanti in termini monetari riguardano i cereali e gli animali vivi (INEA, 2007).

Sviluppo e prodotti locali

Di fronte a queste cifre che danno un'idea della dimensione del sistema che sta dietro i prodotti che ogni giorno si consumano, parlare del tema della produzione agricola e del consumo 'locale' non è facile e spesso si corre il rischio di perdere di vista la crescente complessità a cui ci sta portando un sistema di scambi globalizzato.

Di produzione e consumo locale si parla infatti sia nei paesi sviluppati che nei paesi in via di sviluppo ma spesso con approcci e significati diversi sui quali brevemente si introducono alcuni spunti di riflessione.

...nei paesi sviluppati

È diventato di moda parlare in questi ultimi anni di 'locale, tipico, tradizionale' come sinonimi per indicare un prodotto agricolo e alimentare che dovrebbe essere garanzia di qualità, di salubrità e di genuinità. In effetti queste denominazioni di per se non garantiscono la qualità del prodotto ma riflettono alcune caratteristiche che derivano dal luogo di produzione (locale), dal modello utilizzato nella produzione (tipico) e dalla storia (tradizionale) che è presente nei prodotti.

L'attenzione, la riscoperta e il mantenimento di queste produzioni nei paesi sviluppati è avvenuta soprattutto come risposta ad una richiesta di qualità e di sicurezza sui cibi, proveniente da una parte dei consumatori, spesso la più 'evoluta', e della comunità in generale. Una richiesta che ha trovato una risposta politica nello sviluppo di sistemi di garanzia come le certificazioni relative alle Denominazioni di Origine Protetta e le Indicazioni Geografiche di Provenienza che si riferiscono a norme emanate a livello Comunitario³, ma anche l'inserimento nella lista dei prodotti Tradizionali a livello Ministeriale⁴. Accanto a questi sistemi di garanzia si sono diffusi negli ultimi decenni nei paesi sviluppati altre forme di certificazione sui prodotti provenienti da agricoltura biologica che garantiscono l'utilizzo di un metodo di produzione senza l'uso della chimica di sintesi⁵.

Lo sviluppo delle certificazioni sui prodotti destinati alla alimentazione si potrebbe dire che sia andato ad occupare uno spazio nel sistema agroalimentare che precedentemente era occupato da un rapporto diretto di conoscenza e di fiducia tra il produttore e il consumatore in cui spesso anche la figura del piccolo negoziante era fondamentale in quanto si faceva lui stesso garante della qualità dei prodotti acquistati in forma anonima dai consumatori.

Oggi nel mondo chi compra, ad esempio, il famoso 'prosciutto di San Daniele' viene garantito da un sistema di controllo che certifica che quel prodotto proviene da una determinata area geografica, che le materie prime hanno una certa origine, che le caratteristiche del prodotto sono quelle che vengono indicate e tutto questo va a sostituire il rapporto di fiducia diretto a consumatore e produttore. Quindi anche a migliaia di chilometri chi compra un prodotto certificato gode di una forma di fiducia sul prodotto acquistato.

Nel caso del prosciutto di San Daniele sopra riportato, il prodotto alimentare tipico 'locale' entra in un circuito commerciale 'convenzionale' occupando uno segmento, generalmente definito di nicchia, che riveste un forte interesse in relazione allo spazio di mercato che si è conquistato.

Ma in questi anni non tutti i prodotti locali garantiti da certificazioni di tipicità si sono affermati e hanno consolidato il loro canale commerciale. Ma il circuito commerciale dei prodotti tipici locali è caratterizzato oltre che dai prodotti certificati che possono aspirare ad un mercato più ampio, anche da una miriade di prodotti che sono commercializzati a livello locale e in cui il rapporto tra produttore e consumatore è molto stretto⁶.

Ma ritornando alle diverse letture che si possono fare delle produzioni locali è possibile considerare altri aspetti che interessano una visione differente dello sviluppo in generale e in particolare dello sviluppo locale e rurale.

Un primo aspetto, quello culturale, di cui ci si occupa in questo volume, pone il problema dell'importanza delle produzioni agricole locali nel mantenimento di una identità locale e a sostegno della «differenziazione locale degli stili di sviluppo»⁷ (Magnaghi, 2000).

Le produzioni agricole tipiche si sono conservate, per la maggior parte, dove la spinta produttiva derivata dalla omologazione delle produzioni (si pensi in Friuli al mais e alla soia) e soprattutto dalle politiche attuate in campo agricolo a livello comunitario, attraverso i contributi legati al prezzo del prodotto, non si è dimostrata conveniente⁸.

Per produrre molto utilizzando mezzi meccanici e prodotti chimici, il «pavimento»⁹ doveva essere piano e quindi il progresso agricolo ha 'colpito le tipicità' maggiormente nelle zone di pianura mentre nelle aree più disagiate dal punto di vista ambientale si sono conservate le produzioni locali, produzioni che si sono adattate nel corso degli anni ad un ambiente con caratteristiche particolari.

I custodi della biodiversità agricola, quelli che hanno mantenuto i saperi e le produzioni locali sono stati per la maggior parte, nei Paesi Sviluppati, le donne e gli uomini della montagna e della collina, quelli che più sono stati 'emarginati' nel corso del XX secolo, da un punto di vista economico e sociale. Non si può sicuramente affermare che nelle zone di montagna non ci siano stati fenomeni di omologazione ma non tanto per quanto riguarda la terra: la montagna ha conservato

un suo modo di fare agricoltura più attento alle condizioni dell'ambiente, ha mantenuto molto di più di altri, con fatica e con tutti i problemi connessi allo spopolamento, le colture/culture dei luoghi.

Un secondo aspetto che è connesso alle produzioni locali è relativo al tema ambientale visto secondo due punti di vista: il primo riguarda l'importanza che hanno le produzioni agricole locali come serbatoio di biodiversità agricola e alimentare; il secondo riguarda il rapporto tra produzione locale e consumo.

A testimonianza dell'importanza che hanno queste produzioni nella conservazione della biodiversità, tema che peraltro viene ampiamente trattato all'interno di questo libro, ci sono varie iniziative che anche nella regione Friuli Venezia Giulia sono state intraprese negli ultimi anni, come la banca del germoplasma e gli studi sulle varietà locali ancora conservate, come le varietà di fagioli e di mais della Carnia, l'aglio di Resia...

L'altro aspetto, di cui si tratterà più estesamente, riguarda il circuito commerciale dei prodotti agricoli e in particolare la sostenibilità ambientale di tale circuito. Si vuole introdurre il tema, di attualità, non solo della produzione ma anche del consumo di prodotti locali¹⁰.

Oggi i prodotti che si consumano nei paesi sviluppati subiscono una serie numerosa di passaggi intermedi tra trasformatori, grossisti e distributori e percorrono spesso migliaia di chilometri per arrivare sulle nostre tavole; soltanto un quinto dell'energia che viene utilizzata per ottenere un alimento è utilizzata per la produzione agricola, i quattro quinti sono utilizzati per la trasformazione, trasporto e distribuzione dei cibi (Franco S., 2007). Si parla di *food miles*, cioè di miglia percorse dagli alimenti per arrivare dal coltivatore al consumatore finale cioè sulla tavola delle persone. Uno studio effettuato nello Stato dell'Iowa (Pirog R. *et al.*, 2001) ha mostrato come mediamente la verdura e la frutta fresche che vengono commercializzate in quello stato e che provengono dai circuiti convenzionali hanno viaggiato per circa 2414 km. Tutto questo richiede un grande dispendio di energia superiore alla energia investita nel prodotto che viene trasportato.

Un altro studio eseguito in Svezia (Pirog R. *et al.*, 2001)¹¹ sul cibo consumato nella prima colazione 'tipo' di quella nazione (mele, pane, burro, caffè, formaggio, panna, succo di arancia e zucchero) ha evidenziato come, complessivamente cioè sommando i chilometri percorsi dai vari cibi consumati, gli alimenti siano stati trasportati per un tragitto pari alla circonferenza della terra.

Ma questo non deve stupirci se si pensa che anche nei paesi di campagna, della nostra regione Friuli Venezia Giulia, spesso il cibo consumato non proviene da coltivazioni locali che pure sono presenti ma viene acquistato presso i centri della grande distribuzione al pari di quello che succede nelle grandi metropoli. Questo sistema oltre ad essere energivoro provoca anche una serie di impatti ambientali derivanti dal trasporto su strada, e necessita di sistemi di conservazione del cibo

che costringono all'utilizzo di prodotti che impediscono il deperimento del cibo stesso.

Lo stesso studio precedentemente citato realizzato negli Stati Uniti (Pirog R., *et al.*, 2001) ha evidenziato come il consumo di combustibile nel sistema commerciale convenzionale sia tra 4 e 17 volte superiore a quello di un sistema basato sul mercato regionale dei prodotti con una conseguente produzione di CO₂ dovuta al trasporto degli alimenti da 5 a 17 volte maggiore. Una produzione di CO₂ per la cui riduzione gli Stati stentano a trovare accordi. Accordi che vedono impegnato anche il settore agricolo e forestale attraverso l'accumulazione di carbonio nelle colture. E infine tutto questo comporta un aumento del costo del prodotto, che si riversa sul costo finale che in relazione all'andamento del mercato del petrolio subisce talvolta grandi rincari. Nella sola California si è stimato che ogni anno partono 485.000 camion che trasportano frutta e verdura fresche e che questi viaggiano per una distanza che varia da 100 a 3100 miglia per raggiungere la destinazione finale (Hagen J.W. *et al.* 1999).

Il prezzo dunque da pagare per avere i banconi dei supermercati sempre stracolmi di prodotti di tutti i generi e in tutte le stagioni ci costringe ad una riflessione sulla sostenibilità ambientale nel lungo periodo di questo sviluppo basato su un circuito commerciale del cibo che da un lato presenta una produzione agricola caratterizzata da una crescente specializzazione produttiva territoriale, dall'altro un mercato distributivo che vede la presenza di grandi gruppi di trasformatori e di distributori che aggrediscono i mercati mondiali e infine il consumatore che viene 'condotto per mano' anche negli acquisti alimentari.

Anche per questo motivo nei sistemi sviluppati si vanno diffondendo esperienze nuove, alternative, di produzione/consumo dei prodotti locali, che privilegiano la filiera corta rendendo minore la distanza tra produttore e consumatore, una 'riterritorializzazione' delle produzioni e del consumo come ad esempio la vendita diretta in azienda, i mercati locali, i gruppi di acquisto solidale.

Alcune recenti ricerche (Franco S., 2007) sull'argomento testimoniano come anche in Italia il consumatore 'responsabile' sia sempre più attento agli aspetti legati all'impatto ambientale dovuto al trasporto dei cibi indirizzando i propri consumi alimentari verso i prodotti locali anche se non necessariamente biologici.

La vendita diretta dei prodotti nelle aziende agricole si sta seppur lentamente sviluppando, anche nella nostra regione, e viene introdotta nelle aziende in quanto garantisce al produttore un margine maggiore sul prezzo di vendita con una crescita del valore aggiunto delle produzioni. Nel periodo 2001-2005 questo tipo di vendita è stato stimato che in Italia abbia avuto un incremento del 25% e nel 2005 nel paese si sono raggiunte le 48.000 aziende (C. Gardini, C. Lazzarin 2007). Al consumatore l'acquisto di prodotti locali permette di recuperare un rapporto di fiducia con chi produce, rapporto che per molti anni è stato assente.

Ci sono poi altre esperienze di vendita diretta dei prodotti attraverso la riproposizione dei mercati locali in cui gli agricoltori portano i loro prodotti per la vendita, mercati che recuperano l'idea di quelli che erano i mercati presenti, un tempo, nelle piazze di numerose città italiane, da cui spesso deriva il nome stesso di questi luoghi, piazza delle erbe, piazza del mercato...

Recentemente in Toscana si sono sviluppate esperienze di questo tipo come nel caso del 'mercatale' a Montevarchi, istituito nel 2005, un mercato locale che vuol essere oltre che luogo di incontro tra produttori e consumatori anche luogo di promozione e di conoscenza delle produzioni alimentari tipiche locali con lo scopo di favorire lo sviluppo di filiere corte per la trasformazione dei prodotti.

Altro esempio di filiera corta sono i GAS, Gruppi di Acquisto Solidale che sono costituiti da persone che acquistano collettivamente prodotti alimentari e non alimentari, direttamente da piccoli produttori riducendo la filiera e favorendo forme di produzione compatibili con l'ambiente e la solidarietà sia all'interno che all'esterno del gruppo di acquisto.

...nei paesi in via di sviluppo

Il circuito commerciale del prodotto locale, che va dal produttore al consumatore finale, assume significati diversi nei paesi in via di sviluppo ed entra nel dibattito in corso sulla liberalizzazione degli scambi di prodotti agricoli a livello internazionale e quindi sugli accordi commerciali in sede WTO¹².

Il prodotto locale non viene considerato, come nei paesi sviluppati perché tipico e di qualità superiore e quindi come prodotto che necessita di una certificazione ma spesso come alimento a cui si lega la sopravvivenza di una comunità locale.

Sono infatti queste produzioni legate a sistemi colturali spesso non competitivi con il resto dell'agricoltura mondiale e a produttori 'piccoli' che alimentano gran parte della popolazione mondiale. Si stima che il 70% della popolazione dei paesi in via di sviluppo viva nelle aree rurali e basi la sua alimentazione sui prodotti dell'agricoltura familiare e locale (FAO, 2007).

Dunque una visione della produzione locale diversa da quella che si va diffondendo nei paesi sviluppati e che si lega al diritto al cibo come previsto all'art. 25 della Dichiarazione Universale dei Diritti dell'Uomo.

E infatti la domanda che in molti si fanno è se la globalizzazione e la liberalizzazione degli scambi potrà portare ad una riduzione della povertà (Gorgoni M., Gorgoni S., 2005) quindi ad un beneficio reale per i popoli dei paesi in via di sviluppo o se la disuguaglianza nella distribuzione delle risorse porterà ad un vantaggio solo per pochi e a un crescente impoverimento di molti.

Di fronte a questo pericolo si è sviluppato un movimento di contadini che si batte per il riconoscimento a livello internazionale, e quindi nelle sedi in cui vengono

sottoscritti gli accordi commerciali tra gli stati, del concetto di sovranità alimentare che significa che i governi hanno innanzitutto il dovere di garantire il diritto al cibo alle popolazioni locali.

Così si esprime il movimento 'Via Campesina' sul tema della sovranità alimentare:

La sovranità alimentare è il diritto di ogni popolo a definire le sue politiche agrarie in materia di alimentazione, proteggere e regolare la produzione agraria nazionale e il mercato locale al fine di ottenere risultati di sviluppo sostenibile, e decidere in che misura vogliono essere autosufficienti senza rovesciare le loro eccedenze in paesi terzi con la pratica del dumping. La sovranità alimentare non nega il commercio (internazionale), piuttosto difende l'opzione di formulare quelle politiche e pratiche commerciali che servano ai diritti della popolazione per una produzione (alimentare) nutriente, sana ed ecologicamente sostenibile.

E anche l'Iniziativa SARD¹³, Agricoltura Sostenibile e Sviluppo Rurale lanciata nel summit di Joannesburg nel 2002 che vede la presenza di 65 governi, 5 agenzie dell'ONU e 80 organizzazioni della società civile riprende in uno dei documenti prodotti questo concetto:

Per ridurre la dipendenza dalle importazioni e promuovere lo sviluppo agricolo, le politiche e i progetti per il commercio nei mercati locali, sub regionali e regionali devono dare priorità alla produzione alimentare locale, specialmente quella dei piccoli produttori seguendo pratiche agricole sostenibili.

E le linee guida che sono state prodotte dalla FAO nel 2005¹⁴ a supporto dei governi per realizzare il diritto al cibo affermano in varie parti il tema del rafforzamento della produzione agricola su piccola scala e dei sistemi tradizionali di pesca e di coltivazione e parlano dei consumi a livello locale.

C'è un altro tema che qui solo si accenna, in quanto verrà approfondito in altro contributo a questo volume (Miceli F., 2008), che è strettamente connesso alle produzioni locali e che coinvolge tutti gli agricoltori del mondo. È quello della proprietà delle risorse genetiche e dei brevetti che costringono gli agricoltori ad una crescente dipendenza dalle multinazionali e ad un aumento dei costi per le sementi.

Da questa breve discussione emerge la complessità crescente dei modelli di sviluppo che coinvolgono l'agricoltura in un sistema commerciale globalizzato in cui i prodotti locali rivestono una attenzione al nord come al sud. Sia nei paesi sviluppati sia nei paesi in via di sviluppo, infatti, si sta ragionando sullo sviluppo di economie 'locali' e di filiere corte in cui il mondo della produzione e del consumo possano ritrovare una 'umana' vicinanza.

¹ Rapporto tra produzione e consumi apparenti. I consumi apparenti sono calcolati sommando alla produzione agroindustriale le importazioni e sottraendo le esportazioni.

² Unione Europea a 25 paesi.

³ Reg CE/510/2006. La Dop viene applicata a produzioni il cui intero ciclo produttivo, dall'ottenimento della materia prima al prodotto finito, avviene completamente all'interno di un'area geografica ben delimitata e, per questo, con caratteri e condizioni produttive non ricreabili altrove. La Igp, invece, non richiede la produzione in loco della materia prima, a condizione che comunque il prodotto finale risponda appieno ai requisiti specifici indicati. Esiste, quindi, una sostanziale differenza fra i due principi e ciò è riconducibile al fatto che, nel caso dell'indicazione geografica, viene attribuita maggiore importanza al valore della componente umana, della tradizione e dell'evoluzione caratteristica del processo di produzione ed elaborazione di un prodotto che deve comunque osservare quanto riportato nei disciplinari di produzione autorizzati.

⁴ Decreto Legislativo 30 aprile 1998, n. 173.

⁵ Reg CEE/2092/91.

⁶ Per un approfondimento: Gianluca BRUNORI, Francesca CERON, Adanella ROSSI, Massimo ROVAI, Plurality of organisational

forms in the supply of typical products: empirical evidence in Italy. Published by University of Pisa.

⁷ Alberto Magnaghi *Il progetto locale*, Torino, Bollati Boringhieri, 2000, pp. 264.

⁸ La Politica Agricola Comunitaria è stata centrata nei primi decenni al raggiungimento dell'obiettivo dell'autosufficienza alimentare attraverso contributi erogati in forma di sostegno al prezzo dei prodotti e quindi contributi che andavano a premiare in particolare chi raggiungeva maggiori produzioni. Tale politica ha favorito le aree in cui le rese potevano essere maggiori e ha portato ad un conseguente massiccio impiego di prodotti chimici nella coltivazione.

⁹ Alberto Magnaghi parlando della organizzazione del territorio parla di «una civilizzazione di pianura perché, dovendo considerare il territorio come un pavimento cosa c'è di meglio che un pavimento piano?». Alberto Magnaghi, *Lo sviluppo locale autosostenibile. Teorie, metodi, strumenti, esperienze*, dicembre 2003. **fonte???**

¹⁰ Il tema del consumo locale si lega anche al problema del sistema distributivo al consumatore. L'ISMEA ha evidenziato nel 2006 da un lato il persistere di una riduzione del numero dei piccoli negozi alimentari dall'altro un incremento delle medie e grandi strutture di vendite. In particolare, nell'ultimo quinquennio (2002-06), sono stati registrati tassi di crescita medio annui del 6,8% per gli Iper, del 2,5% per i Super e del 7,7% per gli Hard Discount mentre il Dettaglio tradizionale ha mostrato una contrazione media annua dei punti vendita del 1,1% (ISMEA, 2007)

In termini di fatturato, il contributo del Dettaglio tradizionale, che è sempre di più legato alla vendita di prodotti freschi, è dell'8,1%, a fronte del 90% circa della Grande distribuzione organizzata.

¹¹ Citato da Gunther, F. 1993. 'Phosphorus flux and societal structure.' A Holistic Approach to Water Quality Management: Finding Life-styles and Measures for Minimizing Harmful Fluxes from Land to Water, Stockholm Water Symposium 10-14 August 1992, Stockholm, Sweden, Pub. No. 2. Stockholm Water Co., pp. 267-298.

¹² Il WTO (World Trade Organization) è l'organizzazione mondiale del commercio ed è la sede istituzionale in cui si dibattono e si stabiliscono le regole del commercio internazionale di prodotti.

¹³ L'iniziativa SARD ha la segreteria operativa presso la FAO.

¹⁴ Voluntary guidelines to support Member Nations' efforts to achieve the progressive realization of the right to adequate food in the context of national food security, FAO 2005.

Bibliografia

- BRUNORI G., CERON F., ROSSI A., ROVAI M. (1999), *Plurality of organisational forms in the supply of typical products: empirical evidence in Italy*, 67th EAAE Seminar, Le Mans (France), October 28-30, 1999, in Sylvander B., Barjolle D., Arfini F. (a cura di), *The socio-economics of origin labelled products in agri-food supply chains: spatial, institutional and co-ordination aspects*, vol. 3, Le Mans (France).
- BELLETTI G., MARESCOTTI A. (2007), *Costi e benefici delle denominazioni (DOP e IGP)*, in «Agriregione», 8: 11-13.
- CRESCENZI R., FABIANI G. (2007), *Globalizzazione e convergenza dei sistemi agroalimentari nei paesi industrializzati*, in «QA», Rivista della Associazione Rossi-Doria, 2.
- DUPUIS E.M., GOODMAN D. (2005), *Should we go «home» to eat?: toward a reflexive politics of localism*, in «Journal of Rural Studies», 21: 359-371.
- GARDINI C., LAZZARIN C. (2007), *La vendita diretta in Italia*, in «Agriregione», 8: 17-18.
- GORGONI M., GORGONI S. (2005), *Globalizzazione liberalizzazione degli scambi e povertà*, in «Agriregione», 2: 27-28.
- IAGATTI M. (2006), *Se l'aumento di produzione agricola mondiale non limita più il problema della fame: entitlements ed insicurezza alimentare*, in Agriregione, 7: 52-53.
- MAGNAGHI A. (2000), *Il progetto locale*, Bollati Boringhieri, Torino.
- MAGNAGHI A. (2003), *Lo sviluppo locale autosostenibile. Teorie, metodi, strumenti, esperienze*, Università della Calabria, Dipartimento di Sociologia e Scienza politica.
- L'agricoltura italiana conta 2007*, INEA, Roma, 2007: 124.
- PIROG R., VAN PELT T., ENSHAYAN K., COOK E. (2001), *Food, fuel and freeways: an Iowa perspective on how far food and travels, fuel usage, and greenhouse gas emissions*, Leopold Center, Iowa University.
- Sustainable Agriculture and Rural Development Initiative, Policy Brief 5*, FAO, Roma, 2007
- The state of food and agriculture 2007*, FAO, Roma, 2007: 240.
- Voluntary guidelines to support Member Nations' efforts to achieve the progressive realization of the right to adequate food in the context of national food security*, FAO, Roma, 2005.

SOMMARIO

Produttori agricoli e consumatori finali sono i due estremi di un sistema commerciale che, nel corso dell'ultimo secolo, è stato caratterizzato da una crescente complessità che ha portato a un progressivo allontanamento tra la fase di produzione e quella di consumo del cibo.

Parlare di prodotti locali non significa quindi soltanto ragionare sulla qualità di produzioni legate ad un particolare territorio ma anche affrontare il tema della sostenibilità di un modello di sviluppo in cui il cibo è diventato uno dei tanti beni che si spostano da una parte all'altra del pianeta, al nord e al sud del mondo. L'impatto di questo 'circuitto del cibo' sul sistema ambientale, sociale ed economico riguarda molti aspetti: la riduzione della biodiversità legata alla omologazione delle produzioni e dei sistemi colturali, l'inquinamento dovuto al trasporto dei prodotti, la crescente dipendenza da parte delle popolazioni rurali del sud del mondo e la pressione esercitata sui piccoli produttori attraverso i brevetti sulle sementi.

ZUSAMMENFASSUNG

Landwirte und Verbraucher sind die zwei Enden von einem wirtschaftlichen System, das im Laufe des letzten Jahrhunderts von einer zunehmenden Komplexität gekennzeichnet wurde, die zu einer wachsenden Entfernung zwischen der Erzeugungs- und der Verzehrungsphase der Lebensmittel gebracht hat.

Wenn wir von lokalen Nahrungsmitteln sprechen, diskutieren wir nicht nur über die Qualität von Erzeugnissen, die an einem spezifischen Gebiet gebunden sind, sondern wir setzen uns auch mit dem Thema der Nachhaltigkeit eines Entwicklungsmodells auseinander, in dem Nahrungsmittel zu blossen Gütern geworden sind, die von einem Erdteil zu dem anderem, vom Süden nach Norden transportiert werden.

Die Wirkung von diesem 'Nahrungsmittelkreis' auf dem ökologischen, gesellschaftlichen und ökonomischen System betrifft viele Felder:

- die Verringerung der Biodiversität, die mit der Vereinheitlichung der landwirtschaftlichen Produkte und der Anbausysteme gebunden ist;
- die Umweltverschmutzung, die von der Transporttätigkeit der Produkte verursacht wird;
- die zunehmende Abhängigkeit der landwirtschaftlichen Bevölkerungen aus dem Süden der Erde und der Druck auf den kleinen Landwirten aufgrund der Samenpatente.