AGENZIA DI STAMPA AMIA VERONA SPA
Direttore Responsabile Maria Cristina Buniotto
Reg. Tribunale di Verona n.1882 del 22.10.2010

Verona, 3 settembre 2022

Frutta e verdura. Che cosa è più ecosostenibile: il biologico o lo sfuso?

Bio vs. senza imballaggio: il confronto è difficile, perché gli effetti prodotti dalla produzione e dallo smaltimento delle confezioni sull'ambiente possono soltanto essere misurati in termini di quantità di gas serra derivanti. Nel biologico, invece, assumono un peso altri fattori: il non utilizzo di pesticidi chimici di sintesi, il fatto che i terreni agricoli e il suolo siano utilizzati in modo più ecocompatibile, per il bene del Pianeta. In termini puramente aritmetici, i due criteri sono quindi difficili da confrontare.

L'imballaggio utilizzato per l'agroalimentare produce molti rifiuti – ma ha anche dei vantaggi: primo tra tutti il fatto di prolungare la durata di conservazione degli alimenti. Questa è un'argomentazione importante, perché anche il cibo sprecato ha un grande impatto ambientale: la sua produzione e l'immagazzinamento hanno consumato energia, hanno prodotto emissioni o comunque inquinato l'ambiente. Sono sempre più numerosi i supermercati che tentano di fare a meno della pellicola di plastica. Ora si trovano verdura e frutta con marcatura laser o con semplici etichette adesive indicanti origine, peso e prezzo al posto dell'involucro.

Per una spesa ortofrutticola più sostenibile, basta tenere a mente due regole generali: per prima cosa, dovremmo sempre preferire i prodotti biologici, salvo il caso in cui arrivano in Italia in aereo o confezionati in un barattolo di vetro non riutilizzabile; questo perché la produzione di articoli di vetro usa e getta ha un alto costo energetico e il peso extra del barattolo durante il trasporto porta a un aumento delle emissioni. In secondo luogo, i prodotti stagionali e regionali sono in assoluto i più sostenibili, perché in questo caso sono maggiori le probabilità che la coltivazione e il trasporto non siano stati eccessivamente dispendiosi dal punto di vista energetico.

AmiaNews
tel. 045 8063311
fax 045 8063469
e-mail amia.verona@amiavr.it