

La tendenza «chilometro zero»



Quando si va al supermercato per acquistare uno spuntino, bisogna dire che c'è proprio l'imbarazzo della scelta. Prendiamo le mele, ad esempio: in commercio si trovano non solo moltissime varietà, ma anche grandi differenze per quanto riguarda la provenienza e il tipo di produzione. Da alcuni anni si constata che la popolazione svizzera è sempre più interessata ai prodotti regionali e locali. Una tendenza che è andata rafforzandosi con la pandemia.

Compito 1

Accompagna tua madre, tuo padre, tua nonna o tuo nonno a fare la spesa e guarda bene da dove provengono gli alimenti in vendita. Prova anche a rispondere alle domande seguenti:

- Dove si possono trovare informazioni, e quali, sulla provenienza degli alimenti?
- Quale marchio garantisce che l'alimento è stato prodotto in Svizzera?
- Quali altri marchi sono utilizzati per contraddistinguere alimenti di produzione regionale?

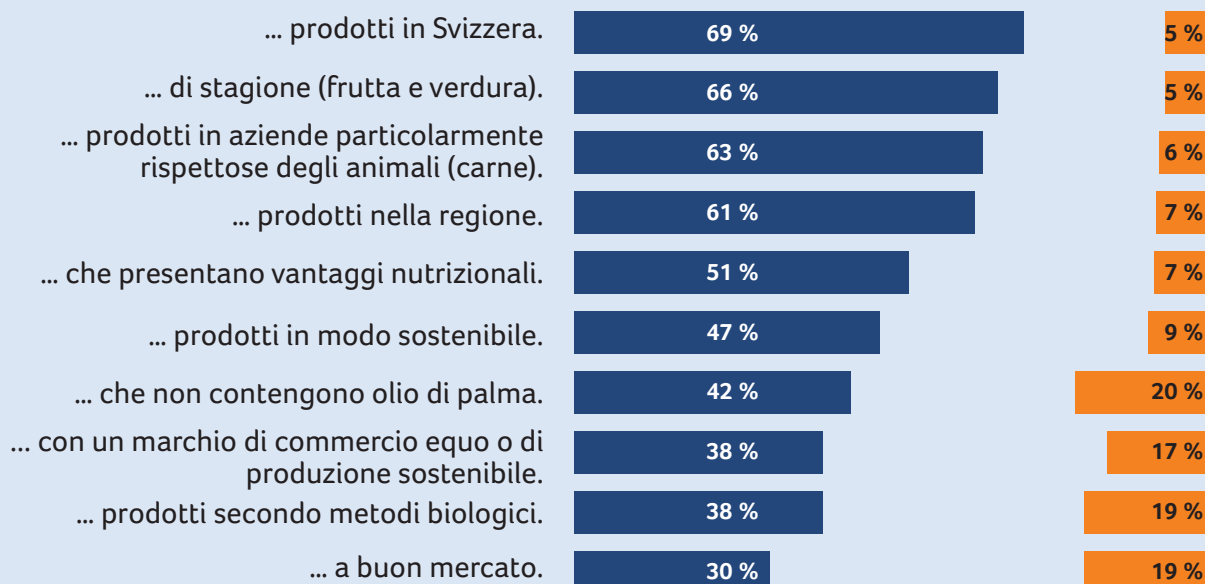
Compito 2

Osserva il grafico qui sotto e discutine con tua madre, tuo padre, tua nonna o tuo nonno:

- Vi sono alimenti per i quali la tua famiglia fa attenzione alla provenienza, per sapere dove e come sono stati prodotti? Perché?
- Per quali alimenti la provenienza e il tipo di produzione sono meno importanti per la tua famiglia? Perché?

In che misura presti attenzione ai criteri seguenti quando fai la spesa?**2021: risposte date da famiglie**

Cerco alimenti ...



Fonte: sondaggio Swissmilk, 2021

■ Faccio (molta) attenzione

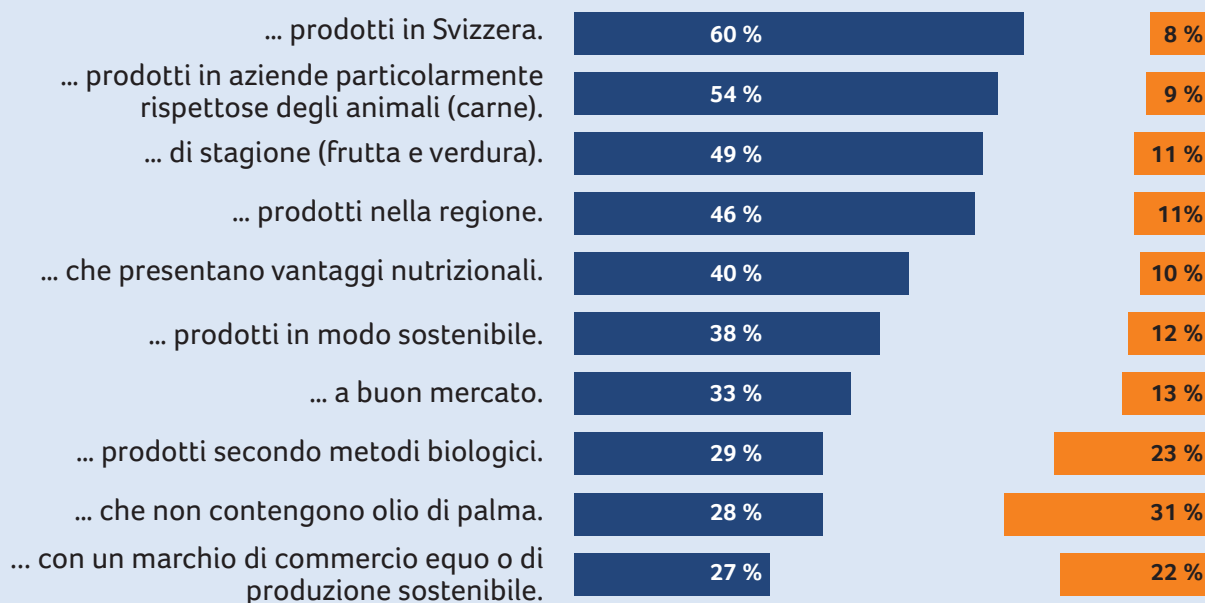
■ Non faccio (quasi) alcuna attenzione

Questo grafico riassume le risposte date da giovani adulte e da giovani adulti tra 18 e 30 anni.

- c. E tu? Ti interessa da dove provengono gli alimenti che mangi? E il metodo di produzione? Di quali? Perché?
- d. Per quali alimenti l'origine e il tipo di produzione sono meno importanti per te? Per quale ragione?
- e. A quali domande le famiglie rispondono diversamente dalle giovani adulte e dai giovani adulti? Per quali ragioni?

In che misura presti attenzione ai criteri seguenti quando fai la spesa?**2021: risposte date da giovani adulte/i (da 18 a 30 anni)**

Cerco alimenti ...



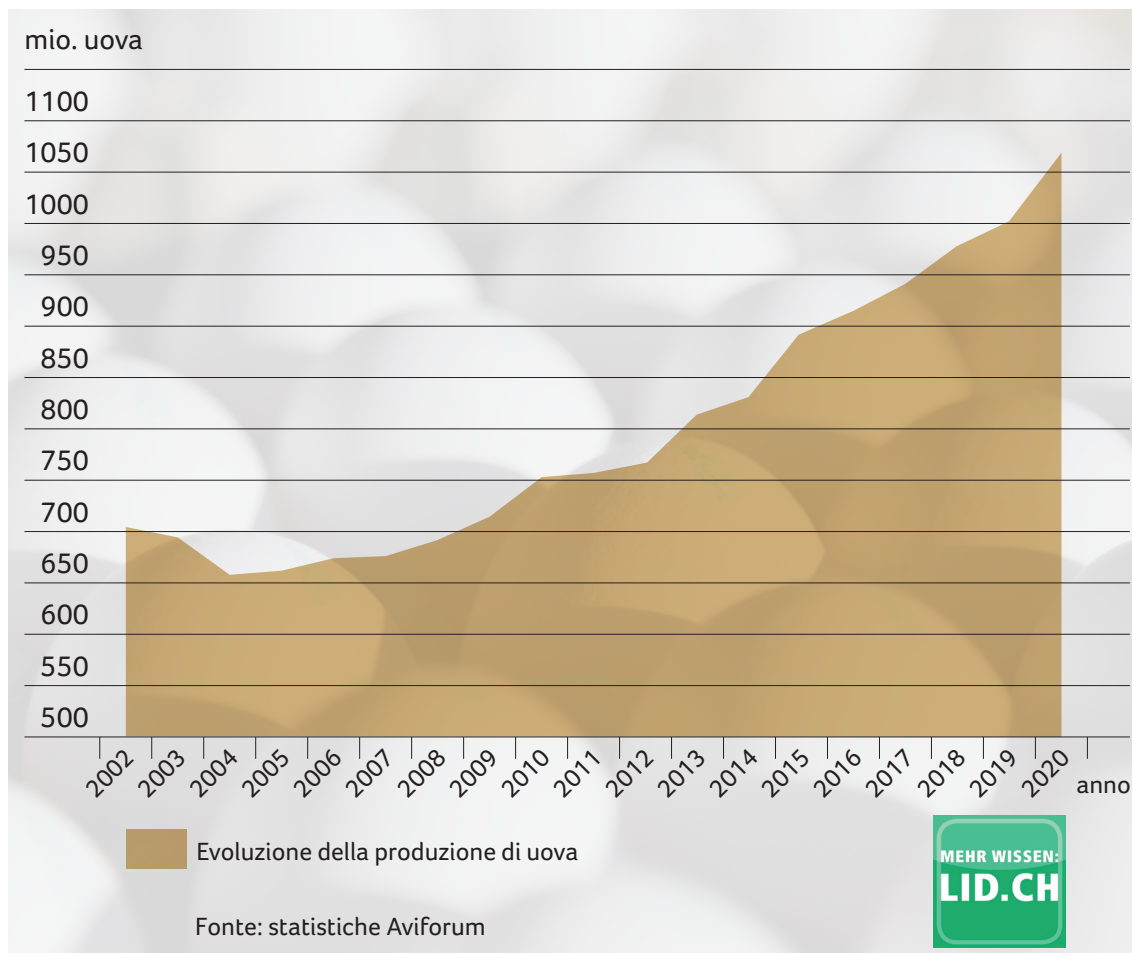
Fonte: sondaggio Swissmilk, 2021

■ Faccio (molta) attenzione

■ Non faccio (quasi) alcuna attenzione

Compito 3

Questo grafico mostra l'evoluzione della produzione di uova in Svizzera negli ultimi anni. Secondo te, quali sono le ragioni di questa tendenza?

Uova svizzere: il successo continua

Fonte: LID <https://infogram.com/schweizer-eier-1h984wo399jzd6p>

Sempre più uova bio

Sulla base delle statistiche concernenti il numero di pulcini, si valuta che nel 2020 la produzione nazionale sia stata di 1063,7 milioni di uova. Di queste 197,3 milioni sono state prodotte secondo metodi biologici, ossia l'11,1 % in più rispetto all'anno precedente.

Anche il numero di galline ovaiole allevate in Svizzera è in crescita costante: entro la fine dell'anno si stima che raggiungerà 3,5 milioni di galline, ossia il 5 % in più rispetto all'anno precedente.

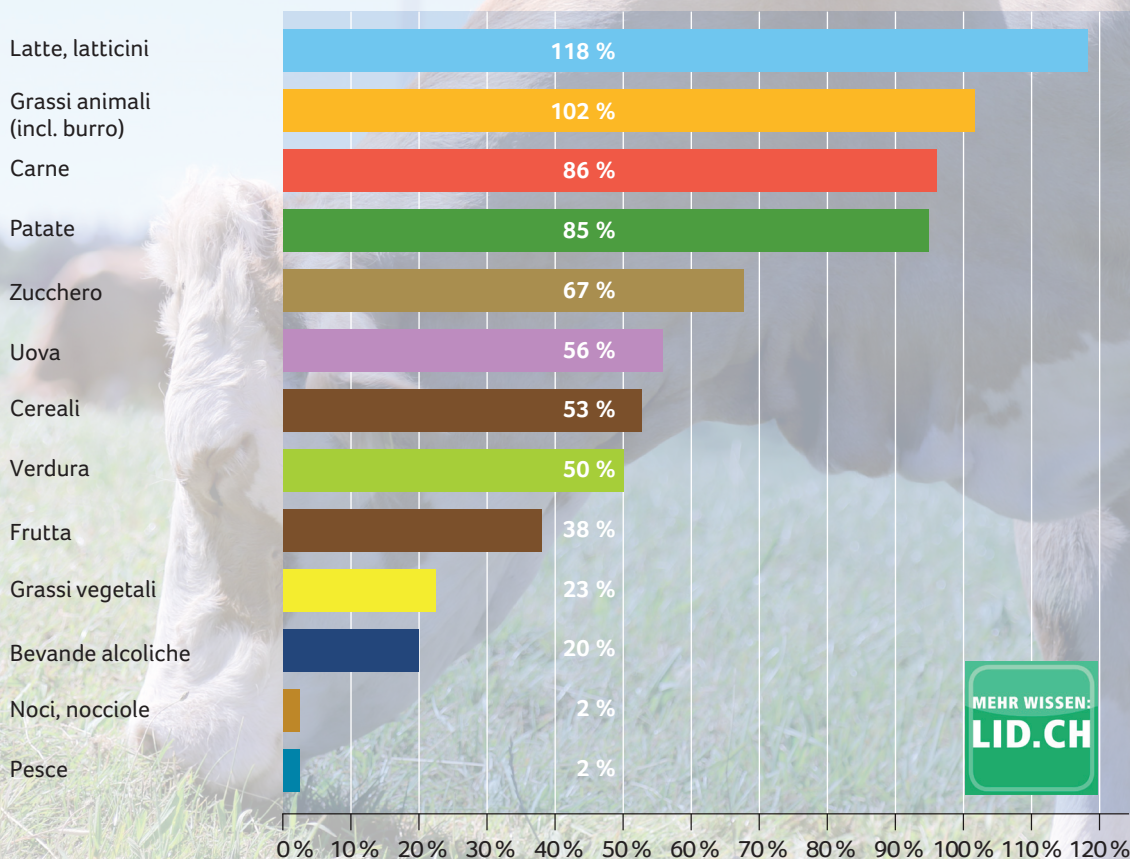
Fonte: proiezioni GalloSuisse

Compito 4

Il grado di autoapprovvigionamento è un indicatore che esprime il rapporto tra produzione interna e consumo interno. Per le uova, si situa a 56 % (v. grafico). Ciò significa che il 56 % delle uova consumate in Svizzera sono anche prodotte in Svizzera. Tuttavia, nei commerci al dettaglio si trovano praticamente solo uova fresche prodotte in Svizzera. Che cosa ne pensi? Chi acquista il restante 44 % di uova che invece sono prodotte all'estero e importate?

Differenze considerevoli nel grado di autoapprovvigionamento

Produzione nazionale in relazione all'approvvigionamento energetico pro capite, 2018



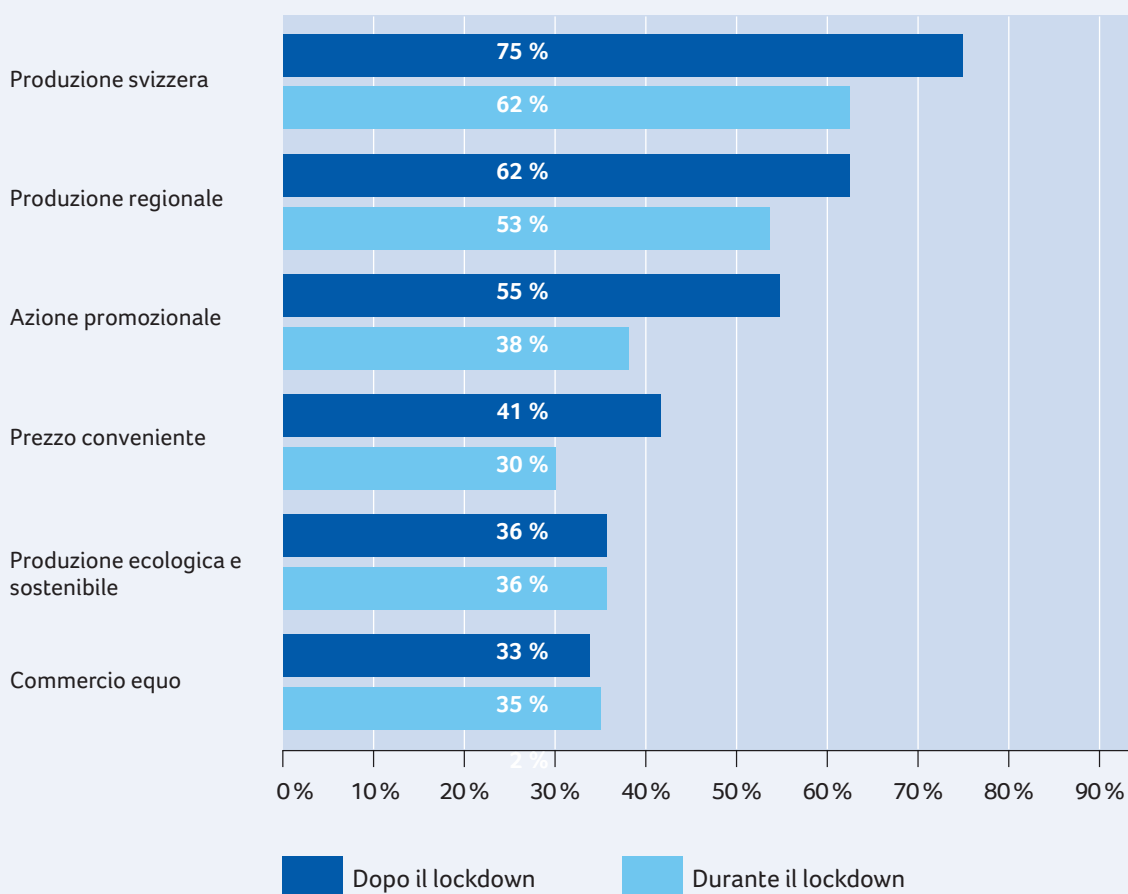
Grado di autoapprovvigionamento lordo = importazioni di foraggio incluse
Nel 2018 il tasso di autoapprovvigionamento lordo globale è stato del 58 %.

Fonte: Agristat

MEHR WISSEN:
LID.CH

Compito 5

Dai dati riassunti nel grafico sottostante, si può constatare che durante la pandemia è aumentata la domanda di prodotti locali e regionali. Che cosa pensi di questa tendenza? Secondo te, quali sono i vantaggi di questi prodotti? E quali sono i vantaggi dei prodotti importati? Prima di rispondere, rifletti sia sulla situazione delle consumatrici e dei consumatori sia su quella delle produttrici e dei produttori (=famiglie contadine). Tieni conto degli aspetti sanitari, economici ed ecologici.

Quando acquisti beni di consumo, in che misura presti attenzione ai seguenti criteri?

Fonte: Statista, 2021

La tendenza «chilometro zero»

Informazioni di fondo / Risposte per l'insegnante

Compito 1

- a. Dove si possono trovare informazioni, e quali, sulla provenienza degli alimenti?
- In Svizzera, le derrate alimentari devono essere etichettate secondo l'ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID). Le produttrici e i produttori sono liberi di fornire informazioni supplementari a quelle stabilite dalla legge, ma non devono trarre in inganno le consumatrici e i consumatori. Per quanto riguarda l'origine, ciò significa che su ogni derrata alimentare devono figurare:
- il nome o l'azienda, l'indirizzo della persona che l'ha fabbricata, messa in circolazione, imballata, confezionata, imbottigliata o consegnata;
 - il paese di produzione;
 - la provenienza degli ingredienti quantitativamente più importanti.

Link auf die Verordnung des EDI: <https://www.fedlex.admin.ch/eli/cc/2017/158/it>

- b. Quale marchio garantisce che l'alimento è stato prodotto in Svizzera?



Il marchio SUISSE GARANTIE contraddistingue derrate alimentari che sono state prodotte e lavorate in Svizzera. <https://www.suissegarantie.ch/>

- c. Quali altri marchi sono utilizzati per contraddistinguere alimenti di produzione regionale?
- La mia Terra (Coop)
 - Nostrani del Ticino (Migros)
 - Appellation d'Origine Protégée AOP, che equivale a Denominazione di Origine Controllata DOP. Tutta la materia prima di un prodotto DOP/AOP proviene dall'area geografica di origine. Lì deve anche essere stato svolto tutto il processo di lavorazione.
 - Ticino regio.garantie. Si tratta di prodotti non compositi (ad es. latte, verdura, carne) provenienti al 100 % dalla regione.
 - ... e molti altri ancora

Compito 2

Risposte individuali.

La tendenza «chilometro zero»

Compito 3

Le risposte a questo compito si possono trovare nel Rapporto agricolo presentato dall'UFAG:

<https://www.agrarbericht.ch/it/produzione/produzione-animale/produzione-di-carne-e-uova>

Nel rapporto agricolo 2020 si può leggere: «Nel 2019 la produzione di uova è nuovamente aumentata, attestandosi a 1000,4 milioni di pezzi (+2,8 %). Le vendite di uova indigene più che soddisfacenti sono riconducibili più alla crescita demografica che a un aumento del consumo pro capite (184,4 pz., dei quali 116,2 di provenienza svizzera). La quota di uova svizzere rispetto alle uova di consumo vendute è rimasta pressoché invariata al 78,4 %.»

Altre informazioni si possono trovare in questa trasmissione della SRF:

<https://www.srf.ch/news/schweiz/einheimisch-oder-importiert-schweizer-kunden-greifen-zu-schweizer-eiern>

Compito 4

Le uova importate dall'estero vengono in larga parte utilizzate, per ragioni di costo, dall'industria alimentare, per produrre ad esempio biscotti, paste già pronte e così via.

Un suggerimento per l'insegnante: porti in classe confezioni e imballaggi e proponga di riflettere in gruppo sulle informazioni che vi figurano.

Sul grado di autoapprovvigionamento (definizione precisa):

<https://www.agrarbericht.ch/it/mercato/evoluzione-dei-mercati/grado-di-autoapprovvigionamento>

Compito 5

I vantaggi delle derrate alimentari prodotte in Svizzera

- Garantiscono posti di lavoro in Svizzera.
- Garantiscono una protezione degli animali migliore rispetto a quella che vige all'estero (derrate alimentari di origine animale).
- I tragitti di trasporto sono più brevi, e in questo modo le derrate alimentari perdono meno vitamine, hanno un miglior sapore (perché sono raccolte mature), sono più ecologiche e sostenibili.
- Le condizioni di lavoro sottostanno a una legislazione che protegge le persone salariate, gli standard sociali sono più elevati rispetto all'estero.

I vantaggi delle derrate alimentari importate

- (Sovente) costano meno. Le ragioni: all'estero i costi salariali sono inferiori, così come gli standard sociali.
- Sono disponibili anche prima o dopo la stagione svizzera (ad es. mele in primavera) e non occorre immagazzinarle.
- Rendono più varia l'offerta di derrate alimentari (ad es. frutta esotica).