



---

## **COMUNICATO STAMPA**

### **Limiti e vantaggi del mercato agroalimentare locale**

Si è svolta ieri all'Accademia dei Georgofili una giornata di studio dedicata alla "filiera corta" e al mercato del prodotto locale.

Per filiera si intendono tutti i passaggi che un qualsiasi prodotto attraversa prima di giungere sulla tavola del consumatore finale.

I relatori si sono interrogati sul ruolo della filiera corta all'interno del settore primario in Italia ed hanno concluso che i prodotti locali hanno il vantaggio di dare al consumatore maggiore consapevolezza circa la loro qualità; tuttavia non si può ovviamente pensare per il momento di aumentare il reddito degli agricoltori puntando tutto sulla vendita diretta e i mercati contadini. Per ora infatti tutto il mercato locale copre soltanto il 2% della spesa alimentare totale.

I prodotti locali vengono percepiti dai consumatori come più sani e freschi, quindi anche salubri, anche se non sempre hanno costi inferiori rispetto alla grande distribuzione. Spesso infatti fra i piccoli produttori, che non hanno la necessità di essere competitivi sul mercato globale, non c'è coordinamento ed organizzazione.

Peraltro il consumo di prodotti locali risponde ad alcune esigenze di carattere ambientale come quella di ridurre i trasporti, causa sempre maggiore di emissioni di gas climalteranti, e si inserisce in una visione innovativa di un'agricoltura che tenga conto dei numerosi problemi ambientali.

In conclusione, non importa se la filiera sia corta o lunga: l'importante è che sia *colta*. Ovvero basata su trasparenza, collaborazione ed efficientemente organizzata per quanto concerne l'impatto ambientale, sociale, etico ed economico.

(ufficio.stampa@georgofili.it)