



klimastunde
heure du climat
ura za podnebje
ora del clima



IL CLIMA A TAVOLA

Happy hour territoriale: un clima diverso per il turismo, un turismo diverso per il clima

Stefania Cerutti, Università del Piemonte Orientale | Ars.Uni.Vco
Stresa, 7 giugno 2022





Cibo e vino, territorio, turismo

sono cambiati alcuni 'referenti territoriali' soggettivi e oggettivi, materiali e immateriali

è accresciuta la consapevolezza nei confronti di scelte e pratiche da fare/non fare

mondo rurale, ma non solo...paesaggi e territori partecipi

numerose sfide e opportunità



Salvare il clima a tavola: le regole d'oro

1. Preferire l'acquisto di **prodotti locali** che non devono subire lunghi trasporti con mezzi inquinanti;
2. Scegliere **frutta e verdura di stagione** che non consumano energia per la conservazione;
3. Ridurre le intermediazioni fino a fare acquisti direttamente dal produttore, come nei mercati di campagna amica della Coldiretti, per **evitare passaggi di mano** del prodotto che spesso significano inutili trasporti;
4. Privilegiare i **prodotti sfusi** che non consumano imballaggi come i distributori automatici di latte;
5. Acquistare **confezioni formato famiglia** rispetto a quelle monodose per ridurre il consumo di imballaggi per quantità di cibo consumato;
6. Fare acquisti di gruppo (anche in condominio) per **ridurre i consumi di energia** nei trasporti per fare la spesa;
7. Riutilizzare le **borse per la spesa** e servirsi di quelle fatte con materiali biodegradabili di origine agricola nazionale o di tela invece di quelle in plastica;
8. Ottimizzare l'energia consumata nella preparazione e conservazione dei cibi con **pentole e frigoriferi a basso impatto**;
9. Ridurre gli sprechi ottimizzando gli acquisti e riscoprendo la **cucina degli avanzi** per evitare che finiscano tra i rifiuti;
10. Fare la **raccolta differenziata** per consentire il recupero di energia dai rifiuti prodotti.

Salvare il clima a tavola: la filiera corta

Nella rete di **Campagna Amica**, composta da 7502 **fattorie**, 1187 **mercati**, e 2352 **agriturismi**, si trovano prodotti locali venduti direttamente dall'agricoltore tagliando trasporti, sprechi, inquinamento e impatto sull'ambiente e sui cambiamenti climatici.

È stato calcolato che ogni pasto percorre mediamente quasi duemila chilometri prima di giungere sulle tavole con la **distribuzione commerciale dei prodotti alimentari** che è tra le principali responsabili su scala globale dell'emissione di gas a effetto serra a causa di lunghi trasporti e di inefficienze di natura logistica.





Un chilo di ciliegie dal Cile per giungere sulle tavole italiane deve percorrere quasi 12mila chilometri con un consumo di 6,9 chili di petrolio e l'emissione di 21,6 chili di anidride carbonica.

Un chilo di mirtilli dall'Argentina deve volare per più di 11mila chilometri con un consumo di 6,4 chili di petrolio, che liberano 20,1 chili di anidride carbonica attraverso il trasporto con mezzi aerei.

Turismo: scelte e servizi rinnovati

Vendita diretta

Filiera cortissima

Marchi

Mercati locali

Esperienze partecipative

....

Comportamenti aziendali e culturali post-Covid che riflettono dal lato dell'offerta i cambiamenti anticipatori e/o di adattamento da parte della domanda, in una logica sostenibile.

Comunità e territori vivi e attivi.



Una questione di 'gusti',
conoscenze e possibilità

Necessità di condivisione e indirizzi
concreti

Desiderio di cambiamento evocato
e sostenuto

Minori impatti e maggiori benefici

Territorio come 'tavola'



GRAZIE !!!

stefania.cerutti@uniupo.it

UPONtourism

VISION STRATEGY RESEARCH FOR INNOVATIVE AND SUSTAINABLE TOURISM
UNIVERSITÀ DEL PIEMONTE ORIENTALE

