



CRITERI

I criteri che rendono una realtà virtuosa sono stati selezionati sulla base dei dieci principi della sicurezza e della sovranità alimentare (vedi pdf "I dieci principi della sicurezza e della sovranità alimentare").

Si è cercato d'identificare criteri concreti, il più possibile oggettivi e facilmente verificabili da un utente comune, senza la pretesa d'essere esaustivi, ma per fornire uno stimolo di conoscenza e consapevolezza.

1. **Rapporto qualità prezzo.** Il prezzo del cibo deve essere l'incontro fra le esigenze del consumatore e quelle del produttore.
2. **Km Zero.** I prodotti a chilometro zero hanno un minor impatto ambientale perché i trasporti sono ridotti, così come l'acqua e l'energia dei processi di lavaggio e confezionamento e l'imballaggio. Inoltre permettono di seguire la stagionalità degli alimenti e favoriscono il consumo di cibi più freschi.
3. **Filiera trasparente.** La tracciabilità dei prodotti è fondamentale per risalire all'origine degli alimenti, ridurre le intermediazioni e combattere la moltiplicazione dei prezzi, assicurarsi prodotti di qualità e limitare l'inquinamento ambientale.
4. **Info al consumatore.** Per acquistare in modo consapevole, i negozianti possono fornire informazioni aggiuntive sulla stagionalità dei prodotti, i metodi di conservazione, gli aspetti nutrizionali, la provenienza e gli usi meno conosciuti di determinati alimenti.
5. **Cucina del territorio.** Certi sapori sono legati ad alimenti, spezie e aromi tipici di una certa area geografica. Conservare le tradizioni culinarie di un territorio significa quindi valorizzare la cultura locale e la ricchezza delle specie (biodiversità), preservando sapori unici dall'omogeneizzazione del gusto.
6. **Tradizioni dal mondo.** Valorizzare le tradizioni culinarie del mondo significa riconoscere il diritto dei popoli ad alimenti culturalmente appropriati e accessibili e preservare le tradizioni. I prodotti locali tradizionali sono quelli anche che si sono maggiormente adattati alle condizioni del luogo (terreno, clima ecc.) e necessitano meno di concimi e antiparassitari chimici.
7. **Biodiversità.** Tutelare la biodiversità attraverso le scelte alimentari è possibile prediligendo varietà di alimenti meno diffusi sul mercato. Garantire un'elevata biodiversità è un problema che interessa la qualità della vita non solo come possibilità di scelta alimentare. La diminuzione della biodiversità altera la funzionalità degli ecosistemi e può incidere direttamente sulla riduzione di risorse fondamentali come cibo, acqua, carburante, materiali da costruzione e anche risorse genetiche o medicinali.
8. **Prodotti di stagione.** Scegliere frutta, verdura e pesce di stagione significa mangiare prodotti più freschi e più saporiti, ma soprattutto disincentivare la produzione in serra, che necessita di grandi

quantitativi di energia e ha di conseguenza un alto impatto ambientale. Seguire in tavola i ritmi delle stagioni vuol dire anche diversificare l'apporto di vitamine, sali minerali e altri nutrienti di cui il l'organismo ha bisogno.

9. **Piccoli produttori.** Sostenere la piccola produzione significa dare priorità alla sostenibilità ambientale salvaguardando i diritti dei lavoratori e il rispetto della terra, favorendo una cultura della sostenibilità contro lo sfruttamento intensivo delle risorse, e garantendo prodotti freschi e senza conservanti.
10. **Prodotti sfusi.** Fare la spesa scegliendo prodotti sfusi favorisce il risparmio economico, riduce sensibilmente i rifiuti, permette di acquistare un prodotto nella quantità desiderata e di ridurre quindi gli sprechi.
11. **Recupero avanzi.** Riutilizzare gli avanzi degli alimenti preparati è fondamentale per evitare di sprecare tutte le risorse che si sono utilizzate per la preparazione di un piatto. Consente anche sensibili risparmi economici.
12. **Doggy bag.** Offrire ai clienti una confezione dove riporre gli avanzi del pasto consumato ma non finito è un incentivo alla lotta allo spreco e alla consapevolezza alimentare.
13. **No usa e getta.** Utilizzare stoviglie, tessuti e contenitori alimentari riciclabili o lavabili consente di ridurre gli sprechi e l'inquinamento.
14. **Materiali biodegradabili.** Offrire materiali biodegradabili per il confezionamento degli alimenti o per il consumo in loco consente di ridurre gli sprechi e l'inquinamento.
15. **Acqua in caraffa.** Favorire il consumo dell'acqua di rubinetto abbate i costi economici, riduce lo spreco, il consumo di plastica e l'inquinamento dovuto al trasporto dell'acqua in bottiglia.
16. **Pasti gratuiti.** Per diritto al cibo si intende il diritto di ogni essere umano di avere accesso regolare a una quantità di cibo sufficiente, adeguata dal punto di vista nutrizionale e culturalmente accettabile, per condurre una vita attiva e salutare. Ci sono situazioni gravi in cui tale diritto base può essere garantito solo attraverso la beneficenza.
17. **Vegetariano/vegano.** Produrre carne ha un impatto ambientale importante, sia in termini di emissione di gas serra, sia in termini di consumo di cereali e quindi di terra e d'acqua. L'eccessivo consumo di carne è sconsigliato anche dal punto di vista della salute.
18. **Impiega soggetti in difficoltà.** La produzione e lavorazione dei prodotti alimentari devono garantire il rispetto dei diritti di tutti quelli che vi operano, valorizzando le realtà che danno opportunità di riscatto ed emancipazione a chi ci lavora.
19. **Materiali sul cibo giusto.** Offre pubblicazioni, materiali informativi in linea con i principi della sovranità e della sicurezza alimentare.
20. **Attività sul cibo giusto.** Organizza, in modo continuativo, seminari, laboratori, eventi per educare la cittadinanza ai principi della sovranità e sicurezza alimentare.
21. **Biologico.** Il cibo biologico contiene maggior quantità di principi nutritivi, aiuta a ridurre l'inquinamento delle risorse d'acqua potabile, sostiene l'habitat della fauna selvatica garantendo una maggior biodiversità, garantisce il sostentamento delle famiglie di agricoltori indipendenti e offre migliori condizioni lavorative perché evita o limita il contatto con agenti chimici dannosi alla salute.

22. **Prodotti equosolidali.** Il commercio equo e solidale garantisce al produttore e ai suoi dipendenti un prezzo giusto e predeterminato, assicurando la tutela del territorio. Informa e sensibilizza il consumatore sulle questioni di giustizia sociale legate ai nostri acquisti quotidiani.
23. **Allevamento non intensivo.** Scegliere prodotti provenienti da allevamenti non intensivi significa favorire migliori condizioni di vita agli animali e di conseguenza mangiare in modo più sano, ma anche combattere la standardizzazione delle specie imposta dagli allevamenti intensivi.
24. **Terre tolte alle mafie.** Il recupero sociale e produttivo dei beni liberati dalle mafie non solo mira ad ottenere prodotti di alta qualità attraverso metodi rispettosi dell'ambiente e della dignità della persona, ma svolge anche un ruolo attivo sul territorio, promuove un sistema economico virtuoso, basato sulla legalità, sulla giustizia sociale e sul mercato.

N.B. Ogni realtà, per essere mappata, deve rispondere a un minimo di 3 criteri