

Risparmio energetico e redditività maggiore

Ristorazione con prodotti pontini a chilometri zero: la rete sul territorio

Creare menù a chilometri zero, per migliorare l'ambiente, riducendo l'inquinamento, e aiutando l'economia locale. La ristorazione con prodotti locali forniti da aziende che operano nell'arco di cento chilometri, è la nuova proposta di legge regionale sostenuta dalla Coldiretti. L'obiettivo è quello di favorire, attraverso progetti e normative adeguate, l'incontro

tra produttore, trasformatore e consumatore in ambito provinciale e regionale. «Il fine - spiega Saverio Viola - è quello di creare sul territorio una rete significativa di acquirenti, partendo dalla ristorazione, per poi coinvolgere, nel corso del 2011, altre attività come quelle artigiane. Un piano di sviluppo che si lega con il progetto nazionale di Campagna Amica, che punta a mettere in evidenza,

tra l'altro, anche il fatto che le produzioni locali non siano da preferire per motivi ideologici o campanilistici, bensì perché garantiscono elevati standard di controlli e di sicurezza alimentare, risparmio energetico nella distribuzione e redditività maggiore alle imprese agricole con l'accorciamento della filiera». Il progetto legato a Made in Lazio conta già numerose adesioni.