

24 agosto 2015 11:03

USA: Consumatori sempre più interessati ai cibi a km 0. Sono i 'locavores'

"Non si tratta solo di uno scambio economico: è uno scambio relazionale e ideologico", sostiene Ion Vasi dell'UI. Per il suo studio, Vasi ha esaminato lo sviluppo dei mercati alimentari locali in diverse città degli Stati Uniti. I ricercatori hanno anche condotto 40 interviste con i consumatori e produttori in Iowa e a New York. Secondo il Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti, le vendite alimentari dirette ai consumatori sono aumentate di tre volte tra il 1992 e il 2007, una crescita due volte più veloce del totale delle vendite agricole. Il numero di questi mercati è aumentato da 3.706 nel 2004 a 8.268 nel 2014. I cibi sempre più locali e a km 0, preferibilmente prodotti da agricoltori conosciuti. Un numero sorprendentemente crescente di americani sceglie i mercati agricoli locali, le fattorie e gli allevamenti di zona, non solo perché convinto che il cibo sia più fresco e abbia un sapore migliore. A fotografare questo trend è un nuovo studio dell'University of Iowa: gli americani che acquistano da agricoltori e cooperative locali hanno raggiunto ormai numeri record, dicono gli scienziati. Tanto che è stato coniato un termine per definire gli appassionati del km 0: i 'locavores'. A spingere le persone verso mercati e coltivatori di zona è soprattutto il fatto di sentirsi parte di qualcosa di più grande, "una comunità che condivide la passione per uno stile di vita sano e un ambiente sostenibile" spiegano gli studiosi, che presentano la loro ricerca in questi giorni al meeting dell'American Sociology Association di Chicago. Per questi appassionati, infatti, sostenere il movimento del cibo locale è una sorta di dovere civico, un atto per preservare l'economia locale dalla minaccia della globalizzazione e dei supermercati.

E se questo trend sembra riscoprire il valore della tradizione, anche le tecnologie giocano un ruolo. I ricercatori hanno scoperto che le ricerche su internet relative ai 'farmers market' sono quasi triplicate nel corso di 10 anni. Ma cosa c'è dietro questo bisogno di sapere chi coltiva il nostro cibo e come lo fa? Secondo i ricercatori il trend non è che il frutto dell'impatto della globalizzazione e dei mega-store, che hanno riacceso la voglia di qualcosa di più piccolo, locale, salutare e conosciuto. (Adnkronos)