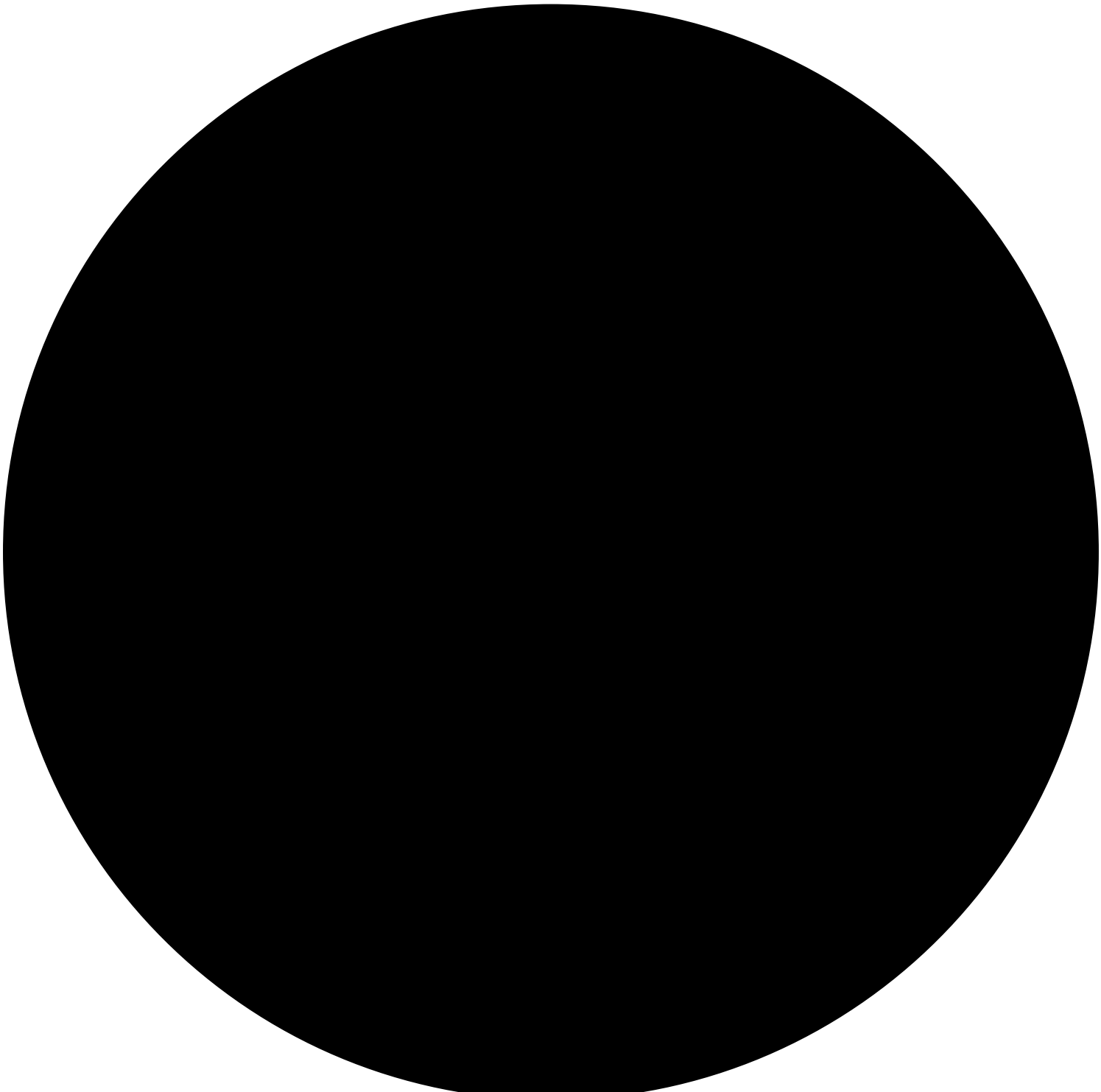


TOKIKO ELIKADURA ETA AZTARNA EKOLOGIKOA

Posted on 11/04/2018 by Naider



Batzuetan tokiko produktu bat zer den ulertzea erraza egiten zaigun arren, nolabaiteko adostasuna dago hura ekoizten den lurralde berean merkaturatzen den elikagai gisa definitzeko, izan tokian, eskualdean edo eskualdean.

Kalkulatu da kontsumitzen ditugun elikagaien zati handi batek 2.500 eta 4.000 kilometro artean bidaiatzen duela gure plateretara iritsi aurretik. Horren harira, hirurogeita hamarreko hamarkadaren erdialdean [Slow Food](#) mugimendua sortu zen AEBetan. Mugimendu hau laurogeiko hamarkadan Italiatik Europa osoan hedatu zen eta "Kilometroa 0" izeneko elikagaien aitzindaritzat hartzen da, hau da, 100 km baino gehiagoko erradioan ekoitzi eta kontsumitzen direnak.

Distantziaren zehaztasunetik haratago, "0 Kilometroa"-ko produktuak hausnarketarako deia dira, elikagaien jatorriari buruz apur bat gehiago ikertzeko, bere garaikotasunari buruz, nork ekoizten dituen, zer lehengai erabiltzen diren, eta laguntzen badute. bertako barietateen kontserbazioa, freskotasuna... Laburbilduz, kontsumitzaileak bertako elikagaiak kontsumitzeak dakarren onurez sentsibilizatzea eta ekoizleei zein eskaintzen dituzten elikagaiei buruz pixka bat gehiago ezagutzera gonbidatzea.

Argi dirudi bertako produktuak aukeratuz, freskoa izateaz gain, gure plateretara iristeko kilometro

gutxiago egin dituen produktu baten aldeko apustua egiten ari garela. Baina uste badugu, [Food Miles](#) kontzeptuak iradokitzen duen moduan, garraio moduan eta banaketa-katean, ikusiko dugu ez dela bakarrik produktu honen [aztarna ekologikoa](#) da, egindako distantziak direla eta, baina baita elikagai horien kontserbazioan eta hoztean kontsumitzen den energian aurrezpen handia dela eta. hozkailuetan edo izozkailu-kamioietan garraiatzen diren bitartean.

Era berean, garraioan kontserbatzeko ontzi-baldintza berezirik behar ez duenez,