



COMUNE DI  
PRESICCE - ACQUARICA



**SALUTE**

**A**

**Chilometro ZERO**



# **Mangiare “a Km0”: l’innovazione attraverso la tradizione**

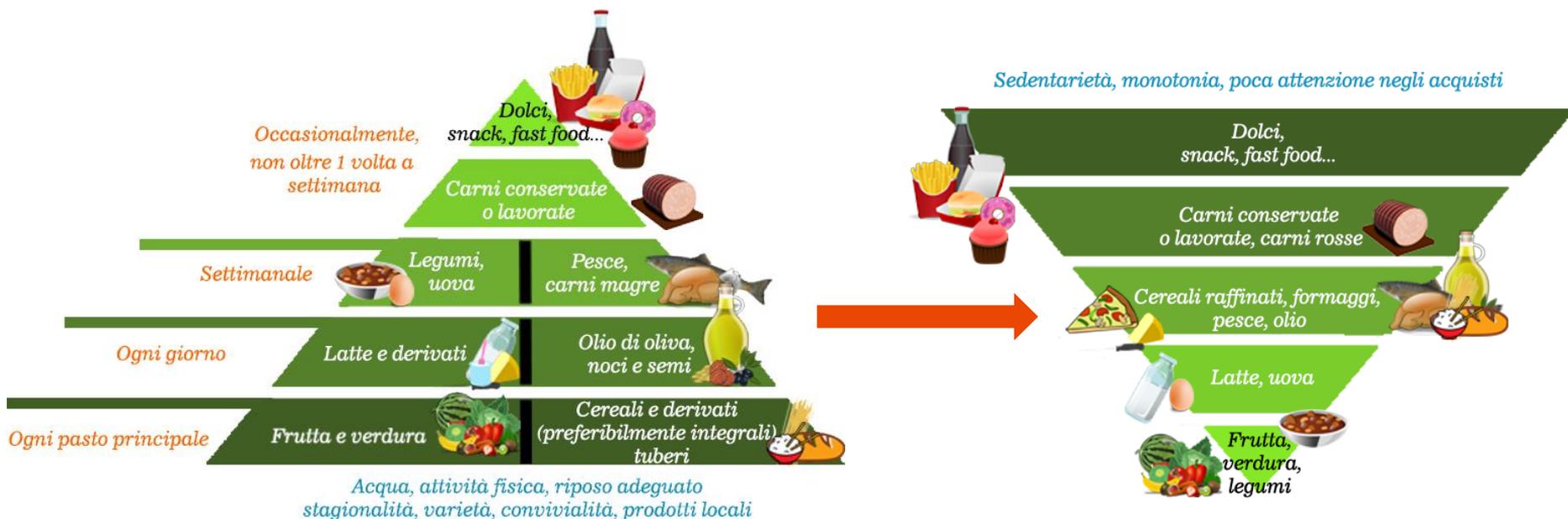
*Iniziativa nell’ambito del progetto:  
Alimentazione, salute e prevenzione attraverso  
un’agricoltura ecosostenibile a Km zero  
in collaborazione con il Comune di Presicce-Acquarica.*





# DA DOVE NASCE?

## LE ABITUDINI ALIMENTARI...





# QUALI BENEFICI?

*Aumentare  
l'aspettativa di vita*



*Migliorare la  
nostra salute*



*Lavorare e  
riposare meglio*



*Salvaguardare  
l'ambiente*



*Sprecare meno*



*Ridurre i costi  
sanitari*





# QUALI BENEFICI?

## Vantaggi per la salute

*Senescenza*

*Luce e aria*



*Metodi di conservazione*

**Prodotti locali**





# QUALI BENEFICI?

## Vantaggi per comunità

*Prodotti meno cari*



*L'assenza di intermediari tra produttore e consumatore consente di ridurre i costi*

*Promuove l'economia locale*



*L'acquisto di prodotti locali favorisce le piccole e medie aziende agricole del luogo*

*Aumenta il ricircolo del reddito comunitario*



*Comprando nel luogo in cui viviamo facciamo circolare il denaro nella nostra comunità!*



*Crea nuovi posti di lavoro*



*Di conseguenza... le aziende lavoreranno di più e assumeranno nuove persone!*





# QUALI BENEFICI?

## Vantaggi per l'ambiente

### *Meno rifiuti*



*Se compriamo dal contadino "di fiducia", di sicuro avremo meno confezioni e meno plastica da buttare*

### *Meno CO2*



*Riduciamo le emissioni di CO2 derivanti dai lunghi viaggi che spesso fanno i cibi che finiscono sulla nostra tavola*

### *Metodi meno inquinanti*



*La produzione su bassa scala, magari biologica usata dalle piccole aziende locali, prevede metodi meno inquinanti rispetto a quella su larga scala*



*Usare prodotti locali vuol dire anche inquinare meno!*

