Anche a Napoli è arrivato il commercio a “chilometro zero”. In via Nuova Poggioreale, infatti, è stato aperto il primo market biologico e solidale partenopeo, che sarà anche un punto di ristorazione e di produzione pasti. Si chiama “ Fare Più” ed è un’iniziativa del gruppo di imprese sociali Gesco, che ha l’obiettivo di offrire ai consumatori prodotti di qualità a costi accessibili, con informazioni chiare sulla loro composizione e un’attenzione particolare alle modalità di produzione, che escludano sfruttamento di lavoro nero.

Il market è una scelta che aiuta l’ambiente: tramuta i principi del commercio equo e solidale nel concetto “ chilometri zero”, rivolgendosi solo a produttori locali. Il fatto di scegliere prodotti del territorio e di stagione, che non devono percorre lunghe distanze con mezzi di trasporto, aiuta a contenere le emissioni inquinanti per l’ambiente e dannose per il clima, nonché la lievitazione dei prezzi.

Al Gore - vice di Bill Clinton alla presidenza degli Stati Uniti e premio Nobel per la Pace nel 2007 – nel suo libro, “ Una scomoda verità”, ha inserito l’acquisto di cibi locali offerti direttamente dagli agricoltori nell’elenco delle cose da fare per dare una mano a salvare la Terra dal surriscaldamento globale. Inoltre, i costi del trasporto vanno ad incidere pesantemente sul prezzo finale.

La gestione del market a “chilometri zero” è affidata alla nuova cooperativa di consumo “Terre Nostre”. Ma con il marchio "Fare Più”, Gesco propone anche un’opportunità di riqualificazione del territorio e di inserimento lavorativo: un servizio di ristoro viene affidato ad un gruppo di ragazzi disabili qualificati nel settore e riuniti nella cooperativa sociale “Zenzero”. In programma ci sono anche corsi di cucina diretti dallo chef Mauro Improta del programma Rai “ La prova del cuoco”, che ha già insegnato i trucchi del mestiere ai detenuti del carcere di Secondigliano.

Francesca Toccacielo