

COLDIRETTI

I piatti locali si dispensano col self-service

Tutti pazzi per il cibo del territorio: la spesa degli italiani per i prodotti cosiddetti a "chilometro 0" è volata a 3 miliardi in un anno, sulla spinta della ricerca per la genuinità e del risparmio garantito dalla vendita diretta, un 30% in media secondo le stime di Coldiretti.

"IL BANCOMAT". E dalle aziende e mercati contadini la distribuzione si sta affinando anche in proposte innovative, con l'arrivo a breve di distributori self-service che dispenseranno prelibatezze locali. Sarà possibile "spillare" latte fresco ma anche scaricare caciotte e salumi del posto, e pure il pesce del litorale più vicino. Lo annuncia Coldiretti, nell'ambito del Festival Internazionale dell'Ambiente organizzato a Milano assieme a **Symbola-Fondazione**

per le Qualità Italiane. Il distributore - già ribattezzato bancomat del chilometro zero - è stato presentato al Festival, attirando la curiosità dei visitatori assieme all'inedito gelato a "km 0" al gusto polenta, piuttosto che melone mantovano o mascarpone di Lodi. L'uso del self service è molto semplice: si prende una chiavetta precaricata, la si inserisce nell'apposito lettore, si digita il codice del prodotto scelto e in automatico la macchina lo seleziona, lo poggia su un ripiano con un mini carrello elevatore e lo porta sullo sportello da cui lo preleva il consumatore. Lungo circa 4 metri e profondo 2 metri è costituito da due settori: uno per il latte e un altro per gli altri prodotti. La temperatura interna può arrivare anche a zero gradi per garantire la totale conservabilità e sicurezza degli alimenti. Il distributore del latte arriva fino a 400 litri di disponibilità. Per ora sono stati costruiti 10 esemplari del distributore che stanno per arrivare in altrettante aziende agricole del nord Italia fra Treviso, Verona, Brescia e Bolzano.

