

## Pasta Barilla



- fa parte della multinazionale italiana, prima al mondo per produzione di pasta;
- utilizza materie prime provenienti da filiere di dubbia eticità;
- utilizza prodotti, nel panorama dell'offerta commerciale, dove i raccoglitori sono sottoposti al caporalato e costretti a condizioni di vita indegna.

## Pasta Libera

- fa parte dell'associazione Libera che è impegnata a contrastare le varie mafie;
- viene da terreni confiscati dalla mafia, dove i lavoratori vengono pagati in maniera giusta nel rispetto dei loro diritti;
- le cooperative di Libera sono impegnate nella produzione biologica, rispettando la natura e facendo prodotti di qualità



## Verdura confezionata (in busta)

- è una verdura di grandi quantità che viene imbustata per i supermercati;
- contiene una **carica batterica** preoccupante (indicatore della freschezza e qualità dei prodotti) su 40% dei prodotti nel giorno del confezionamento degli stessi. Dopo 5-7 giorni la carica batterica è risultata eccessiva per ben un 87% delle verdure confezionate (studio dell'Università di Torino);
- sulle buste è scritto “pronta da consumare”, ma in realtà le insalate e verdure confezionate andrebbero nuovamente lavate



## Verdura fresca dei produttori

- verdura di piccoli produttori che viene venduta fresca;
- verdura da agricolture naturali o biologiche, senza usare pesticidi e diserbanti;
- si lascia al produttore un prezzo giusto.



## Fragole a Natale

- vengono da grandi coltivazioni spesso dall'altra parte del mondo;
- oppure fatte nelle serre riscaldate nel centro e sud d'Italia;
- non solo di stagione



## Fragole a maggio

- un frutto di stagione che ci aiuta a conoscere la stagionalità dei prodotti;
- non vengono dalle serre ma dai campi, maturate dal sole;
- frutta di stagione che contiene proprietà importanti per affrontare meglio i problemi della stagione, perché la natura ci fornisce i nutrienti più utili a seconda della stagione



## Pomodori d'inverno

- vengono prodotti in grandi coltivazioni in paesi lontani;
- oppure vengono maturati nelle serre;
- non è un prodotto di stagione



## Pomodori d'estate

- fa parte delle verdure di stagione;
- in estate, tutta la frutta e la verdura ha delle caratteristiche abbastanza comuni: è povera di calorie e ricca di acqua per soddisfare le aumentate esigenze idriche;
- vengono maturati nei campi con il calore e la luce del sole



## Cioccolato Nestlé

- fa parte della grande multinazionale svizzera che è presente in tutto il mondo con un fatturato enorme e facendo molti profitti;
- è una multinazionale sotto boicottaggio perché diffonde il latte in polvere ai neonati con la complicità dei medici e pediatri, invece di incentivare l'allattamento materno, non rispettando così il codice internazionale della salute che proibisce questa pratica;
- in diverse loro fabbriche non vengono rispettati i diritti dei lavoratori.



## Cioccolato Altromercato

- fa parte del commercio equo e solidale che paga un prezzo giusto ai lavoratori;
- ha un'etichetta trasparente che presenta la tracciabilità del prodotto con i vari passaggi e costi,
- il cacao viene da cooperative che s'impegnano a rispettare l'ambiente e che rispettano i diritti lavorativi.



## Banane Chiquita

- fa parte della grande multinazionale Chiquita;
- nel 2010 è stata inserita tra le peggiori multinazionali nell'ambito dei diritti dei lavoratori: la filiale guatemalteca Cobigua sfrutta il lavoro interinale, ostacola l'attività sindacale, non paga i mini contrattuali né i contributi sociali;
- nelle loro coltivazioni delle banane, in centro America, si fa uso di DBSP, un potente vermifugo (pesticidi) usato sulle bananiere, tanto che nel 2010 è stato sotto processo per i danni subiti dai braccianti



## Banane Altromercato

- fa parte del commercio equo e solidale che paga un prezzo giusto ai lavoratori;
- ha un'etichetta trasparente che presenta la tracciabilità del prodotto con i vari passaggi e costi,
- nelle loro piantagioni, gestite da cooperative sociali, c'è la scelta dell'agricoltura biologica senza pesticidi e diserbanti



## Pollo Aia

- AIA è uno degli stabilimenti più importanti del settore alimentare italiano;
- è allevato in batteria. L'allevamento intensivo viene svolto in grandi capannoni dove possono stare decine di migliaia di volatili. Gli animali vivono dal primo all'ultimo giorno della loro brevissima vita calpestando e dormendo sulle loro deiezioni. Le infezioni batteriologiche sono contrastate dal primo all'ultimo giorno di vita con gli antibiotici contenuti nei mangimi;
- i polli mangiano esclusivamente mangimi industriali, prodotti in larghissima misura da due o tre aziende. Mentre il pollo in libertà dovrebbe mangiare solo mais, soia e fibre
- il pollo piccolo viene macellato dopo circa 36 giorni, molto prima rispetto al regime naturale, producendo così una carne meno buona a livello di qualità



## Pollo del piccolo produttore

- è un pollo ruspante allevato **all'aperto**, in modo che possa razzolare, facendo esercizio fisico, godendo dell'aria e del sole;
- viene nutrito di **soli cereali**, senza l'utilizzo di proteine animali e senza creare un'alimentazione troppo spinta;
- viene seguito **dal primo giorno** di vita all'adulto, con pieno controllo di tutte le fasi della crescita;
- viene macellato non prima di 81 giorni, ottenendo così una carne di alta qualità.



## Riso Gallo

- viene fatto in coltivazioni con altissimo impatto ambientale, perché il diserbante viene inserito direttamente nell'acqua, poi si diffonde fino alle falde;
- vengono utilizzate grandi monoculture, sempre nello stesso appezzamento e senza rotazione, impoverendo così il terreno



## Riso biologico

- viene prodotto con tecniche manuali senza utilizzare il diserbante;
- è obbligatoria la rotazione, in modo da non impoverire il terreno



## Gelato industriale Algida

- il marchio Algida appartiene oggi al gruppo multinazionale Unilever, che è stato denunciato per condizioni di lavoro indegne nelle piantagioni di tè Unilever in Kenya e in India (sfruttamento del lavoro alla giornata, ritorsioni sui sindacalisti, condizioni igieniche e abitative inadeguate);
- per produrre il gelato industriale vengono utilizzate sostanze artificiali: coloranti e aromatizzanti artificiali, oppure coloranti naturali in formato di polvere o estratti;
- vengono utilizzati molti conservanti per poter conservarlo per un lungo periodo



## Gelato artigianale

- per produrlo si utilizzano sostanze naturali e mai sostanze artificiali come coloranti e aromatizzanti,
- si fa uso di frutta fresca e non di coloranti naturali in formato di polvere o estratti
- non vengono utilizzati conservanti e non si fa uso di ingredienti con ogm



## Yogurt Parmalat

- è una grande multinazionale italiana;
- lo yogurt viene fatto in maniera industriale;
- produce rifiuti che vanno finire in discarica o raccolta differenziata: barattoli, scatole...
- vengono utilizzati conservanti per la conservazione di non oltre 40 giorni



## Yogurt fatto in casa

- viene fatto coi fermenti lattici vivi, cosa che ci permette di produrre un prodotto genuino e ricco di elementi preziosi per la salute;
- viene fatto mediante l'auto-produzione e senza usare conservanti, per cui bisogna consumarlo entro una settimana;
- non produce rifiuti: barattoli o scatole...

