

**L'INTERVENTO**

# L'EFFETTO SERRA NON È COLPA DI CHI MANGIA CARNE

di GIUSEPPE PULINA \*

**S**alveremo il mondo non mangiando carne? È questa la domanda a cui abbiamo risposto, assieme ad Elisabetta Bernardi, nutrizionista e collaboratrice del programma Rai Superquark, ed Ettore Capri, ordinario di Chimica Agraria presso la Cattolica del Sacro Cuore, nel libro appena pubblicato dall'Associazione Carni Sostenibili dal titolo "La Sostenibilità delle Carni e dei Salumi in Italia" (FrancoAngeli), presentato a Bologna la settimana scorsa presso l'Accademia Nazionale di Agricoltura. All'evento hanno partecipato anche Massimo Marino, Ingegnere ambientale e Amministratore di Lce, e, in qualità di moderatore, Carlo Alberto Pratesi, Professore di Marketing, innovazione e sostenibilità, Università Roma Tre.

Un testo di facile lettura, nonostante la complessità di alcuni degli argomenti trattati, in cui sono affrontati in modo rigoroso alcuni temi molto cari all'opinione pubblica, spesso banalizzati in luoghi comuni se non trasformati in vere e proprie fake news. Qualche esempio? La carne e la dieta nei Paesi mediterranei, i consumi reali di carne in Italia e nel mondo, l'utilizzo di antibiotici sugli animali, il rapporto tra carne e alcune malattie; o ancora, data tutta la disinformazione che circola sulla questione, cosa hanno detto davvero Iarc e Oms sulle carni rosse e trasformate; e, ovviamente, l'impatto ambientale degli allevamenti.

Si scopre così che la zootecnia non è la principale causa di emissioni di gas serra nell'atmosfera: ad esempio, un solo volo a/r da Roma a Bruxelles genera emissioni maggiori rispetto al consumo annuo pro capite di carne e salumi di un individuo che si alimenta secondo le indicazioni dei nutrizionisti (500kg vs 400kg di CO2 equivalente). «Non salveremo il pianeta non mangiando carne – ha detto Ettore Capri – Il contributo dei gas serra relativo alla produzione di carni e salumi pesa massimo per il 10% di tutte le emissioni (Fao), fortemente riducibile se si applicassero su scala mondiale le moderne tecnologie produttive. Generalmente si omette di dire che il 65-70% deriva dai combustibili fossili utilizzati per i trasporti e per produrre energia. È importante sottolineare che l'Italia vanta uno dei modelli zootecnici più sostenibili del pianeta anche grazie all'impegno nel promuovere le buone pratiche».

«Il ruolo della carne e delle proteine animali, all'interno di una dieta sana ed equilibrata è essenziale in ogni fase della vita: dalla gravidanza della donna, alla crescita dei bambini fino alla terza età per mantenersi in forza e attivi – aggiunge Elisabetta Bernardi –. I consumi italiani pro capite sono sotto la soglia di rischio dei famosi 500 grammi di carne a settimana. A tal proposito la monografia pubblicata

dallo Iarc lo scorso giugno, a tre anni di distanza dalle anticipazioni allarmistiche pubblicate dal Lancet nel 2015, ha evidenziato che su 800 studi solo 14 sono stati giudicati attendibili e di questi solo 7 hanno messo in relazione un eccessivo consumo di carni rosse con il tumore al colon retto. Gli studi epidemiologici considerati dallo Iarc, prendono in considerazione, come detto, un consumo quotidiano di carne rossa in dosi molto superiori a quelle che consumiamo abitualmente».

La risposta alla domanda iniziale è che non mangiare carne non sposterà le condizioni di impatto attuali delle attività umane nel pianeta; tuttavia, produrre bene con meno risorse è un imperativo per tutti i settori economici, zootecnia compresa.

La buona informazione e il buon senso devono essere alla base delle nostre scelte alimentari, soprattutto se riguardano le persone che dipendono da noi per l'alimentazione, in primo luogo i bambini: Andrea Bertaglio, giornalista e autore del libro appena pubblicato "In difesa della carne" (Lindau edizioni), è categorico nel confutare l'enorme massa di mala-informazione che circola sui social e che genera comportamenti quantomeno ingiustificati, se non nocivi.

\* Presidente dell'Associazione Carni Sostenibili



Le lettere non devono superare le 1.500 battute e non saranno pubblicate se prive di nome e cognome, telefono e indirizzo dell'autore. Possono essere inviate via fax al numero 079 2674086 o via mail all'indirizzo [lettere@lanuova.sardegna.it](mailto:lettere@lanuova.sardegna.it)

**“** Le proteine animali sono importanti in una dieta sana: non è smettendo di consumarle che salveremo il pianeta. Ma bisogna produrre bene con meno risorse

