



Incontro: 'La sostenibilità delle carni e dei salumi in Italia'

Gli studiosi hanno lanciato un messaggio chiaro: la produzione e il consumo di carne sono sostenibili, sia per la salute che per l'ambiente

di Redazione

Ultima Modifica: 08/11/2018

Nella Sala della cultura di Palazzo Pepoli a Bologna, affollata di studenti, ricercatori, giornalisti e imprenditori del settore, si è svolta ieri **7 novembre** la presentazione di una nuova edizione del libro "**La Sostenibilità delle carni e dei salumi in Italia**", edito da [Franco Angeli](#).

Dopo quattro anni dalla pubblicazione del primo rapporto sulla sostenibilità del settore zootecnico italiano, l'**Associazione Carni Sostenibili**, che vede unite le associazioni di categoria delle tre filiere italiane della carne (**Assocarni, Assica, Unaitalia**), ha chiamato ad un confronto gli autori del libro e alcuni esperti.

Sono intervenuti al dibattito, organizzato in collaborazione con l'Accademia Nazionale di Agricoltura, **Giorgio Cantelli Forti**, Presidente ANA, Accademia Nazionale di Agricoltura; **Giuseppe Pullna**, Agronomo, Professore Ordinario di Zootecnica Speciale, Università di Sassari, Presidente di Carni Sostenibili; **Elisabetta Bernardi**, Nutrizionista, Biologa con specializzazione in Scienza dell'Alimentazione, Docente Università di Bari; **Ettore Capri**, Professore Ordinario di Chimica Agraria, Università Cattolica del Sacro Cuore; **Massimo Marino**, Ingegnere ambientale e Amministratore di LCE.

A moderare l'incontro con bravura è stato **Carlo Alberto Pratesi**, professore di Marketing, innovazione e sostenibilità dell'Università Roma Tre.

Per sfatare i tanti pregiudizi (si è anche parlato di **fake news** e mezze verità) sulla non sostenibilità della carne, gli studiosi intervenuti hanno sottolineato, con grafici e dati alla mano, alcuni concetti e cosa hanno detto davvero IARC e OMS sulle carni rosse e trasformate; e, ovviamente, l'impatto ambientale degli allevamenti.

Gli studiosi hanno lanciato un messaggio molto chiaro: la produzione e il consumo di carne sono sostenibili, sia per la salute che per l'ambiente. Escludere nella dieta "un" qualsiasi alimento è sbagliato, vanno tutti assunti nella giusta quantità.

Ecco i principali concetti emersi dal dibattito

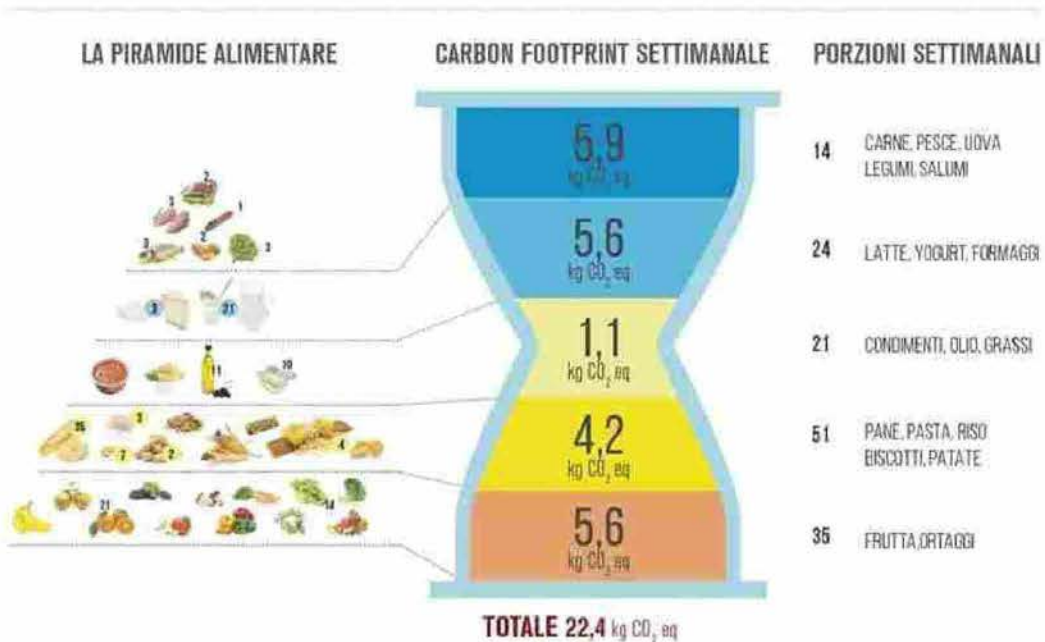
Il sistema zootecnico e l'alimentazione italiani sono un modello virtuoso in termini di sostenibilità e di tutela della salute; gli allevamenti europei sono tra quelli con le minori emissioni di gas serra per kg di proteina prodotta; i consumi italiani pro capite sono sotto la soglia di rischio di 500 grammi di carne a settimana; la sostenibilità deve basarsi su tre capisaldi: quella sociale, ambientale e del lavoro.

L'impatto ambientale della carne in confronti ad altri alimenti

Mangiare carne in giusta quantità seguendo il modello della dieta mediterranea, non comporta un aumento significativo dell'impatto ambientale. Anzi, **l'impatto medio settimanale della carne è simile a quello di altri alimenti con impatto ambientale minore ma che consumiamo in quantità maggiori.**

Nell'arco di una settimana, cioè, mangiamo **frutta e ortaggi** 35 volte alla settimana con un impatto sull'ambiente di **5,6 kg Co2 eq**; mentre ci nutriamo di **carne, pesce, uova, legumi e salumi** 14 volte e l'impatto ambientale è simile, **5,9 kg Co2 eq**.

LA CLESSIDRA AMBIENTALE RAPPRESENTA IL CARBON FOOTPRINT SETTIMANALE DI UNA PERSONA CHE SI ALIMENTA SEGUENDO LE INDICAZIONI DEL MODELLO DELLA DIETA MEDITERRANEA



La clessidra è stata aggiornata prendendo in considerazione i dati nutrizionali (porzioni e frequenze di consumo) relativi ad una dieta da 2.100 kcal al giorno indicata per adulti con attività lavorativa sedentaria e disponibili sulle attuali linee guida (INRAN (ora CRA-NUT) (www.sapermangiare.mabi).

Il libro illustra gli argomenti che riguardano sia il consumatore sia la produzione zootecnica

Il volume presenta infatti uno **studio interdisciplinare** per descrivere i **"5 volti"** della sostenibilità delle carni, rappresentati da altrettanti capitoli: la nutrizione, gli impatti ambientali e l'economia circolare applicata agli allevamenti e all'industria, la sicurezza alimentare e il benessere animale, gli aspetti economici delle filiere e la lotta allo spreco del cibo.

Un testo di facile lettura, nonostante la complessità di alcuni degli argomenti trattati, in cui vengono

affrontate in modo rigoroso alcune tematiche molto care all'opinione pubblica, spesso banalizzate in **tanti luoghi comuni.**

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, vista 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 di **carne e salumi di un solo individuo che si alimenta secondo le indicazioni dei nutrizionisti (500kg vs 400kg di CO₂equivalente).**

*"Non salveremo il pianeta non mangiando carne" – commenta **Ettore Capri**, del Centro di ricerca per lo sviluppo sostenibile. "Le emissioni di gas serra relative alla produzione zootecniche (carne, latte e uova) pesano per il 14% di tutte le emissioni, di cui solo il 10% attribuibile alle sole carni bovine, suine e avicole (FAO). 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".*

*"La sfida delle produzioni zootecniche è diventata quella di "produrre di più con meno risorse" – ha commentato **Giuseppe Pulina**. "L'obiettivo che il settore delle carni deve affrontare, oggi, è quello di una **maggiore offerta "sostenibile"** che sappia garantire una produzione efficiente, attenta all'ambiente e al benessere degli animali, degli allevatori e di tutti coloro che partecipano alla creazione del valore delle filiere italiane".*

*"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: parliamo di 500 grammi di carne cotta a settimana, l'equivalente di 800 grammi di carne cruda. Una soglia che ci fa stare tranquilli, perché in Italia tra pasta e verdure è impossibile raggiungere quote così alte di carne".*

Una dichiarazione video rilasciata ad InformaCibo dalla nutrizionista Elisabetta Bernardi

Elisabetta Bernardi, è biologa con specializzazione in Scienza dell'Alimentazione, Docente Università di Bari e da 2008 è membro dell'Efsa, l'autorità europea sulla sicurezza alimentare che ha sede a Parma.



Palazzo Pepoli a Bologna: la sala del dibattito

All'interno del libro, la prospettiva per valutare gli impatti del settore nel nostro Paese è guidata da parametri oggettivi e su cui esiste consenso scientifico allargato. È il caso della "Clessidra ambientale", che valuta gli impatti degli stili di vita alimentare dal punto di vista della sostenibilità. La Clessidra Ambientale, ottenuta dalla moltiplicazione dell'impatto ambientale degli alimenti (per semplicità il Carbon Footprint) per le quantità settimanali suggerite dalle linee guida nutrizionali INRAN, ora CREA, mostra graficamente che se si seguono i consigli di consumo suggeriti dal modello alimentare della Dieta Mediterranea, l'impatto medio settimanale della carne risulta allineato a quello di altri alimenti, per i quali gli impatti unitari sono minori, ma le quantità consumate generalmente maggiori.

"La Clessidra ambientale rappresenta il carbon footprint degli alimenti consumati in una settimana", dichiara **Massimo Marino**, "e dimostra che un regime alimentare equilibrato è positivo sia per la propria salute che per l'ambiente".

La carne secondo lo stellato Massimo Bottura



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Massimo Bottura nel luglio del 2015 all'incontro sulla carne sostenibile

Il tristellato Massimo Bottura non è stato tirato in ballo nell'incontro bolognese ma InformaCibo vuole ricordare che lo chef tristellato modenese durante l'Expo 2015 in un incontro sulla **"sostenibilità della carne"** ha firmato un menu anti-spreco basato sui tagli poveri di carne **per dimostrare la sostenibilità di questa filiera.**

Qui riproponiamo un piatto dal menu di Bottura



Mini hamburger di manzo insaporito con Parmigiano Reggiano, «il sapore perfetto», e ammorbidito con una parte di pasta di cotechino, per non buttare via nulla. Si accompagna con una salsa verde e una crema all'aceto balsamico.

Condividi L'Articolo



L'Autore

Redazione



InformaCibo.it, quotidiano online di informazione enogastronomica, con l'obiettivo di valorizzare i prodotti italiani di qualità e guidare il lettore verso un'alimentazione consapevole.

Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Parma - Registrazione aut. n. 27 del 9 novembre 2004

Iscriviti alla nostra newsletter

INVIA