



a cura della redazione di
Carni Sostenibili

www.carnisostenibili.it

“La sostenibilità delle carni e dei salumi in Italia”. Un nuovo libro per una maggiore razionalità nel dibattito su carni e salumi

A quattro anni dalla pubblicazione del primo rapporto su “La sostenibilità delle carni e dei salumi in Italia” (Bernardi, Capri, Pulina - ediz. FrancoAngeli) l'Associazione Carni Sostenibili fa un passo avanti non solo sul Web, ma anche nelle librerie, diffondendone l'ultima versione, ampliata, aggiornata e presentata a Bologna lo scorso 7 novembre. Con la firma dei tre più illustri collaboratori del Progetto Carni Sostenibili, questa importante pubblicazione, si pone come un punto di riferimento nell'ormai caotico dibattito sulla produzione e il consumo di carne, salumi e in generale di proteine animali nel panorama mediatico italiano.



Un testo di facile lettura, nonostante la complessità degli argomenti trattati, in cui vengono affrontate in modo rigoroso alcune tematiche molto care all'opinione pubblica. Che, però, finiscono spesso per essere banalizzate in luoghi comuni, trasformandosi a volte in vere e proprie fake news. Qualche esempio? L'impatto ambientale

degli allevamenti, la carne e la dieta nei Paesi mediterranei, i consumi reali di carne in Italia e nel mondo; o ancora l'utilizzo di antibiotici sugli animali, il rapporto tra carne e alcune malattie; e ovviamente, vista tutta la disinformazione che circola ancora sulla questione, cosa hanno detto davvero IARC e OMS sulle carni rosse e trasformate.

“Per la prima volta è stato creato uno strumento scientifico completo, arricchito di fonti e informazioni aggiornate, per chiunque sia interessato ad avviare un dibattito leale sulla questione carne scevro da ideologie e pregiudizi. L'obiettivo è portare all'attenzione del pubblico i risultati dell'impegno dei vari operatori del settore, offrendo un punto di vista per un confronto costruttivo e trasparente, mosso dalla volontà di analisi scientifica e oggettiva”, affermano gli autori.

re, 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”, spiega l'esperto a Repubblica. E in effetti gli allevamenti europei si posizionano tra quelli con le minori emissioni di gas serra per kg di proteina prodotta.

Nel libro una delle principali argomentazioni riguarda le emissioni di gas serra della zootecnia. Quelle di CO₂ equivalente di un solo volo andata e ritorno da Roma a Bruxelles, ad esempio, superano quelle generate da un consumo moderato di carne e salumi di un italiano per un intero anno, spiegano gli esperti. E se quelle relative all'allevamento pesano per il 10% delle emissioni globali, “generalmente si omette di dire che il 65-70% deriva dai combustibili fossili utilizzati per i trasporti e per produrre energia”, spiega Ettore Capri: “È importante poi sottolineare che l'Italia vanta uno dei modelli zootecnici più sostenibili del pianeta anche grazie all'impegno nel promuovere le buone pratiche”. Secondo Giuseppe Pulina, “l'obiettivo che il settore delle carni deve affronta-

E i consumi di carne? Quelli italiani pro capite sono sotto la soglia di rischio di 500 grammi a settimana, hanno ricordato gli esperti. “A tal proposito la monografia pubblicata dalla 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”, fa presente Elisabetta Bernardi.

Insomma, con “La sostenibilità delle carni e dei salumi in Italia” si sfatano parecchi miti. Speriamo ora che questo libro possa avere la diffusione che merita, possibilmente anche negli ambiti in cui si studiano le produzioni animali, la sostenibilità e ovviamente la nutrizione.



Da sinistra: Massimo Marino, Giuseppe Pulina, Elisabetta Bernardi, Ettore Capri