

COMUNICARE LA CARNE

Il settore fa sentire al sua voce

La sostenibilità delle carni e dei salumi in Italia

Basta fake news e mezze verità: non salveremo il pianeta non mangiando carne. A dirlo sono i dati scientifici e gli autori di questo volume, uno studio interdisciplinare completo, arricchito di fonti ed informazioni aggiornate, per descrivere i "5 volti" della sostenibilità delle carni

A quattro anni dalla pubblicazione del primo rapporto sulla sostenibilità del settore zootecnico italiano, l'associazione *Carni Sostenibili* ha fatto un passo avanti diffondendone l'ultima versione, ampliata e aggiornata, non

solo sul web, ma anche in libreria. Il volume *"La Sostenibilità delle carni e dei salumi in Italia"*, edito da [Franco Angeli](#) e presentato all'inizio del mese di novembre a Bologna in collaborazione con ANA - Accademia Nazionale di Agricoltura, si propone infatti come

punto di riferimento nel panorama mediatico italiano del dibattito sulla produzione e sul consumo di carne e salumi. All'evento di presentazione sono intervenuti **GIORGIO CANTELLI FORTI**, presidente Accademia Nazionale di Agricoltura; **GIUSEPPE PULINA**,



Gli autori del volume *"La Sostenibilità delle carni e dei salumi in Italia"*, Giuseppe Pulina, Elisabetta Bernardi e Ettore Capri, e Massimo Marino, alla presentazione del volume a Bologna lo scorso 7 novembre.

agronomo, professore ordinario di Zootecnica speciale, Università di Sassari, e presidente di *Carni Sostenibili*; ELISABETTA BERNARDI, nutrizionista, biologa con specializzazione in Scienza dell'Alimentazione e docente all'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 CARLO ALBERTO PRATESI, professore di Marketing, innovazione e sostenibilità all'Università Roma Tre.

Uno strumento scientifico per chiunque sia interessato ad avviare un dibattito leale sulla questione "carne"

Analizzare la sostenibilità delle carni e dei salumi vuol dire studiare nel modo più oggettivo possibile diversi argomenti che riguardano sia il consumatore che la produzione zootecnica. Questo 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 luoghi comuni se non trasformate addirittura in *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.

E 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 zootecnica non è la principale causa di emissioni di gas serra nell'atmosfera: ad esempio, un solo volo andata e ritorno da Roma a Bru-

Le emissioni di gas serra relative alla produzione di carne pesano per il 10% di tutte le emissioni al mondo, mentre i combustibili fossili utilizzati per il settore energetico e dei trasporti pesano per il 65-70%. Gli allevamenti europei sono tra quelli con le minori emissioni di gas serra per kg di proteina prodotta

xelles genera emissioni maggiori rispetto al consumo annuo di carne e salumi di un solo individuo che si alimenta secondo le indicazioni dei nutrizionisti (500 kg vs 400 kg di CO₂ equivalente; fonte: Ecopassenger.org). «Non salveremo il pianeta non mangiando carne» ha commentato il professor Capri, coautore del libro insieme al professor Pulina e alla dottoressa Bernardi. «Le emissioni di gas serra relative alla produzione zootecnica (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 (dati: 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».

Produrre di più con meno risorse: la sfida delle produzioni zootecniche

«La sfida delle produzioni zootecniche è diventata quella di "produrre

di più con meno risorse» ha dichiarato 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».

I vegani italiani fanno dietrofront

Nel dibattito seguito alla presentazione è stato inoltre confermato il dietrofront dei vegani (dal 3% del 2017 allo 0,9% del 2018; fonte dati: EURISPES): la scelta di rinunciare alla carne crea infatti scompensi nutrizionali, soprattutto nelle categorie più fragili della popolazione, bambini ed anziani. «Riguardo al dietrofront dei vegani — ha rimarcato Pulina — la cui percentuale è in continua discesa fra i consumatori, basta fare un excursus della storia dell'alimentazione per capire che la carne è un nutriente indispensabile e la sua introduzione nella dieta è stata un elemento fondamentale dell'evoluzione umana. Dopo la scoperta del fuoco è stata infatti proprio

■ **Carni Sostenibili** è il progetto promosso da tre associazioni di categoria — Assocarni, ASS.I.CA. e UNAlta — rappresentanti tutte le filiere delle carni in Italia (bovino, suino e avicolo) che ha l'obiettivo di trattare in modo trasversale tutti gli argomenti legati al mondo delle carni: un progetto senza precedenti in Italia che, con un approccio formativo, vuole contribuire ad una informazione equilibrata su salute, alimentazione e sostenibilità.

>> **Link: www.carnisostenibili.it**





ELISABETTA BERNARDI,
ETTORE CAPRI, GIUSEPPE PULINA
**La sostenibilità delle carni
e dei salumi in Italia**
*Salute, sicurezza, ambiente,
benessere animale, economia circolare
e lotta allo spreco*
Franco Angeli edizioni, Milano, 2018
248 pp. - € 38,00

la dieta carnivora a confermare il primato della nostra specie su altre, consentendoci uno sviluppo fisico e cerebrale senza pari, rispetto agli altri mammiferi».

I consumi italiani pro capite sotto la soglia di rischio

«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 alla crescita dei bambini fino alla terza età per mantenersi in forza e attivi» ha aggiunto 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 a giugno, a tre anni di distanza dalle anticipazioni allarmistiche pubblicate da 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». Come sempre, è la dose che fa il veleno.

Un'alimentazione equilibrata è equilibrata anche per l'ambiente

All'interno del volume, 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, *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 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 la *carbon footprint* degli alimenti consumati in una settimana — ha dichiarato Massimo Marino — e dimostra che un regime alimentare equilibrato è positivo sia per la propria salute che per l'ambiente». La scienza mette in luce quanto siano forti e numerosi i nostri pregiudizi in fatto di cibo e scelte alimentari.

■ **Elisabetta Bernardi**, nutrizionista, biologa con specializzazione in Scienza dell'alimentazione, ha un'esperienza ventennale nella comunicazione scientifica, nonché nella ricerca scientifica applicata alla nutrizione. È impegnata in progetti di educazione alimentare e si occupa di formulazione e sviluppo di integratori alimentari e del miglioramento nutrizionale degli alimenti. Dal 2008 è membro dell'EFSA's expert database, del SIO (Società Italiana Obesità) e del comitato scientifico di Assalzo. È inoltre docente all'Università di Bari e autrice per la trasmissione scientifica "Superquark".

■ **Ettore Capri**, professore ordinario in Chimica Agraria presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore dove insegna Valutazione del Rischio Alimentare dei Consumatori, è direttore dell'Osservatorio europeo per lo sviluppo sostenibile in agricoltura (OPERA), *think tank* con sede a Bruxelles e Piacenza, le cui principali attività di ricerca sono l'educazione, la formazione, la disseminazione e comunicazione dei risultati della ricerca utili agli *stakeholder* e alle discussioni politiche. È stato membro di EFSA dal 2006 al 2015 e svolge il ruolo di esperto in molte autorità nazionali e internazionali. Oltre questi riconoscimenti ha al suo attivo più di 250 pubblicazioni scientifiche in 30 anni di attività in questo settore multidisciplinare.

■ **Giuseppe Pulina**, agronomo e dottore di ricerca, è professore ordinario di Zootecnica speciale presso il Dipartimento di Agraria dell'Università di Sassari. Attualmente riveste anche il ruolo di amministratore unico dell'Agenzia Forestale Regionale per lo Sviluppo del Territorio e dell'Ambiente della Sardegna (Fo.Re.S.T.A.S.) e di presidente dell'associazione Carni Sostenibili. Nella stessa Università ha ricoperto la qualifica di direttore del Dipartimento di Agraria e di Scienze zootecniche, di consigliere di amministrazione e di senatore. È inoltre docente di Filosofia ed etica della ricerca nel corso di dottorato in Scienze agrarie, nonché coordinatore del Comitato scientifico di indirizzo di Assalzo.