

ANNO LII - N. 305

lunedì 17 novembre 2014

INTERVISTA CON IL DIRETTORE DI ASSOCARNI FRANCOIS TOMEI

di Letizia Martirano

11105 - 17:11:14/10:00 - roma, (agra press) - Le suggestioni che indicano nella carne un alimento "critico" sul piano salutistico ed ambientale hanno seguaci in ogni dove che, con diversa intensità, si battono per le proprie tesi. In questa intervista, il direttore di Assocarni Francois Tomei risponde ad alcune domande dopo la presentazione, a Cibus tec del rapporto "La sostenibilità delle carni in Italia", una ricerca sulla sostenibilità delle filiere della carne in Italia, nata dalla comunione di intenti delle tre principali associazioni industriali, Assocarni, Assica e Unaltalia che fornisce una sintesi delle conoscenze e dei più recenti orientamenti tecnico scientifici circa la sostenibilità delle carni sotto diverse chiavi di analisi: nutrizionale, ambientale, economica e sociale.

Cosa accade nel mondo dei detrattori del consumo di carne?

Dopo lo studio della FAO Livestock's Long Shadow del 2007, che indicava nella produzione di carne il 18 per cento delle emissioni di gas serra ed invitava a porre immediato rimedio alla situazione, le associazioni ambientaliste e quelle degli animalisti hanno mutato strategia comunicazionale rispetto ai tradizionali messaggi di animali martoriati. Da quel momento sono state fatte girare suggestioni soft molto più efficaci tendenti a suggerire ai consumatori una diminuzione del consumo di carne piuttosto che incitarli ad una totale rinuncia.

Con successo?

Questi messaggi si sono diffusi con una certa efficacia nei social Network con importanti sostenitori: a partire da Paul McCartney che ha lanciato i lunedì senza carne, con un approccio direi molto gesuitico, sino all'estremismo del cantante Morrissey degli Smiths che ha vietato l'ingresso al concerto dei fan che avevano con sé un mero panino al prosciutto.

Chi ha interesse a finanziare queste campagne?

Tra gli sponsor di queste campagne ci sono probabilmente le compagnie petrolifere che intendono distogliere l'attenzione dei consumatori sulle emissioni da loro prodotte.

Come avete deciso di affrontare il problema?

Con la presentazione della Clessidra Ambientale ed il più ampio rapporto sulla sostenibilità delle filiere della carne in Italia, uno studio scientifico durato più di 2 anni

che riassume le conoscenze ed i piu' recenti orientamenti tecnico scientifici circa la sostenibilita' delle carni sotto diverse chiavi di analisi: nutrizionale, ambientale, economica e sociale.

Quale strategia avete scelto?

La strategia della trasparenza. Abbiamo deciso di raccontare alle persone la filiera della carne e gli sforzi che sono attuati quotidianamente da migliaia di operatori per garantire al consumatore un prodotto sano, sicuro e sostenibile. Vogliamo solo che arrivi al consumatore una informazione oggettiva e trasparente non ci serve incentivare il consumo di un prodotto che e' gia' presente nella dieta italiana in maniera perfettamente equilibrata.

E poi?

Abbiamo incaricato una societa' esterna (Life Cycle Engineering Research & Consulting) di creare, insieme ad un comitato scientifico formato da esperti nutrizionisti, medici, economisti del settore, uno strumento nuovo, calibrato sulla popolazione italiana e sulle sue abitudini, che abbattesse alcuni luoghi comuni sul consumo della carne.

Con quale risultato?

Con il rapporto dimostriamo scientificamente che quando mangiamo la carne l'impatto che produciamo sull'ambiente e' sovrapponibile a quello di altri alimenti, soprattutto se comparato alle quantita' consumate in Italia, che poi sono perfettamente allineate con le indicazioni dei nutrizionisti.

E quindi?

La carne che si mangia in Italia non inquina piu' di altri prodotti agricoli. Negli ultimi 20 anni la politica agricola europea ha investito molte risorse sulla condizionalita'. Oggi nel nostro Paese la zootecnia e' responsabile del 3,55% delle emissioni nazionali (dati ufficiali ISPRA). Gli untori non siamo certamente noi!

Rimane sempre il fronte della salute, pero'!

Entrando nel merito della discussione sui possibili effetti negativi sulla salute derivanti dal consumo di carne il rapporto evidenzia come l'aumento di alcune patologie croniche quali, ad esempio, diabete, sovrappeso, obesita' ed ipertensione, sia da ricercare in stili di vita, sedentarieta' e cibi ipercalorici (ricchi di zuccheri e grassi), il cui consumo e' cresciuto in controtendenza alla diminuzione di quello della carne. Anche per quanto riguarda la correlazione fra il consumo di carne e l'insorgere di certe patologie tumorali e' stato fatto notare che gli studi condotti dal World Cancer Research Fund e dal The Institute of Cancer Research - primari Istituti di ricerca internazionali - hanno evidenziato che la relazione fra il consumo di carne e tali patologie non e' dimostrabile per le quantita' suggerite da una dieta equilibrata, cioe' 100-120g al giorno. Peraltro questa quantita' risulta in linea con il consumo reale degli italiani, che possono quindi beneficiare degli apporti nutrizionali della carne senza doversi preoccupare di un ipotetico rischio salute legato alla sua assunzione.

Cos'e' la clessidra?

La clessidra rappresenta, con un approccio innovativo, l'equilibrio fra nutrizione umana e tutela dell'ambiente. Mi spiego meglio, fino ad oggi si e' valutato il carbon footprint della filiera delle carni in termini assoluti cioe' emissioni di CO2 per kg di carne. Ora, il rapporto vuole proporre un nuovo approccio, che valuta l'impatto di un alimento sulla base delle quantita' realmente consumate nell'ambito di una dieta corretta ed equilibrata: cio' porta a risultati nuovi e tutt'altro che scontati, che aprono a differenti considerazioni e prospettive. La clessidra ambientale moltiplica l'impatto ambientale degli alimenti per le quantita' settimanali suggerite dai nutrizionisti italiani, che prendono a modello la dieta mediterranea, e mostra come mangiare carne nelle giuste quantita' non comporti un aumento significativo dell'impatto ambientale. Questo concetto e' espresso in maniera chiara e intuitiva dalla clessidra ambientale, dove si puo' notare come in un modello alimentare corretto il carbon footprint delle proteine sia pari a 7,5 kg di CO2 equivalente, un valore in linea con quello di frutta e ortaggi, che arriva a 6,7 kg CO2 eq.

Conclusioni?

Il consumo reale di carne degli italiani e' in linea con il modello nutrizionale della dieta mediterranea e garantisce il giusto equilibrio fra nutrizione, tutela ambientale e sostenibilita' economica. In conclusione mangiare carne nelle giuste quantita' seguendo i consigli degli esperti mantiene in salute e non danneggia il pianeta!

NOTIZIARIO TRASMESSO ALLE 13:35

E' vietata la riproduzione totale o parziale e la distribuzione con qualsiasi mezzo delle notizie di AGRA PRESS, salvo espliciti e specifici accordi in materia con citazione della fonte.

I TESTI CITATI SONO DISPONIBILI CON RIFERIMENTO AL NUMERO DI NOTIZIA

Tel 0668806721 - fax 0668807954 - email agrapress@mclink.it