

## **APPUNTAMENTO CON ASSOCARNI: LA CARNE SOSTENIBILE**

### ***Newsletter dell'Unione Nazionale Consumatori***

Negli ultimi anni, una maggiore coscienza ambientale e l'accresciuto interesse verso i temi riguardanti l'alimentazione hanno portato ad una considerazione: l'attuale consumo di carne nei Paesi più industrializzati e in maniera crescente in quelli cosiddetti in via di sviluppo è eccessivo, e l'impatto ambientale di un chilogrammo di carne resta di ordini di grandezza superiori a quello delle verdure.

Tuttavia, se è vero che la carne rossa è caratterizzata da un elevato impatto ambientale, è anche vero che, in una dieta equilibrata [come quella mediterranea](#), il consumo di carne è posizionato al vertice della piramide alimentare (e si consiglia di ridurlo), mentre il consumo di alimenti quali frutta e verdura, caratterizzati da minori emissioni di gas serra, sono alla base della piramide, e si consiglia di consumarli più volte al giorno.

Generalmente si tende a confrontare gli alimenti solamente in termini di impatto ambientale. Un metodo di paragone decisamente improprio, dato che i diversi cibi non vengono consumati allo stesso modo, e soprattutto non hanno lo stesso valore nutrizionale. Dal punto di vista dell'impatto complessivo, infatti, i prodotti che causano bassi livelli di emissioni di CO2 ma vengono consumati più frequentemente, come la frutta e la verdura, equivalgono in termini di CO2 prodotta ai prodotti con un alto valore di emissioni ma il cui consumo settimanale è ridotto, come le carni.

Per avere minori emissioni di CO2, di conseguenza, non è necessario ridurre drasticamente nella propria dieta i prodotti di origine animale. Al contrario, basterebbe seguire una dieta equilibrata, in accordo con le linee guida nutrizionali, che preveda anche un corretto consumo di carne.

Avere una dieta equilibrata, quindi, implica da un certo punto di vista la necessità di riflettere su cosa significhi davvero ridurre l'impatto ambientale delle nostre azioni. Pensiamo ad esempio alle uova provenienti da galline allevate in gabbia: causerebbero minori emissioni di quelle prodotte da galline libere di razzolare all'aperto. Eppure, si è quasi tutti d'accordo sulla necessità di abbandonare progressivamente l'utilizzo degli allevamenti in gabbia, anche per motivi etici e sociali.

Se si valuta l'impatto ambientale di due specifiche abitudini alimentari, la dieta vegetariana e quella mediterranea, che a differenza della prima non esclude il consumo di carne e pesce, si evince che entrambe sono equilibrate dal punto di vista nutrizionale e che l'impatto ambientale, in termini di emissioni di CO2 equivalente, litri d'acqua consumati e impiego di territorio non presenta differenze significative. La differenza, semmai, sta nel fatto che una dieta mediterranea equilibrata e in accordo con le linee guida nutrizionali (che prevedono anche un consumo di carne corretto) risulta più sana per le persone e ugualmente sostenibile per l'ambiente.

Già oggi, secondo i dati raccolti dal Centro Studi Sprim, in Italia i consumi di carne reale sono già vicini a quelli corretti a livello nutrizionale. La sostenibilità, invece, sembra troppo spesso ricondotta [alla sola CO2 emessa](#), fornendo appunto una visione molto parziale del nostro impatto ambientale.

Questi esempi e queste considerazioni sono il primo passo verso una riflessione che sarebbe opportuno fare, quando si considera il legame fra produzione di carne ed impatto ambientale. Difficilmente si potranno risolvere i problemi legati ai nostri ecosistemi con *slogan* pro o contro il consumo di carne, e un approccio troppo ideologico con queste tematiche può alla lunga distogliere l'attenzione dal vero problema che ci troviamo ormai a dovere affrontare a livello globale: il modello di crescita infinita in un pianeta dalle risorse finite.

20 novembre 2013

Fonte: [Unione Nazionale Consumatori](#)