CARNI Sostenibili

**Giornata Mondiale dell'Acqua**

# 15.500 litri di acqua per 1 kg di carne? L'Italia ne impiega il 25% in meno, di cui solo 1.495 litri consumati effettivamente

- *Rispetto alla media mondiale di 15.415 litri di acqua per 1 kg di carne bovina,* ***l'Italia impiega 11.500 litri di acqua, di cui l'87% è costituito da "green water"****, ovvero acqua proveniente da fonti rinnovabili.*
- *La quantità settimanale di carne bovina consigliata dai nutrizionisti nella dieta mediterranea (2 porzioni da 70-100 g.) comporta un consumo effettivo di circa* ***300 litri alla settimana.***
- *In generale, nei settori bovino, suino e avicolo* ***solo il 10-20% dell'acqua impiegata nella produzione viene effettivamente "consumata".***

*Roma, 19 marzo 2016* – Essere al di sotto della media può essere anche un vantaggio: la produzione di carne in Italia, infatti è tra le più virtuose, presentando consumi idrici inferiori alla media internazionale. In occasione della Giornata Mondiale dell'Acqua **Carni Sostenibili**, iniziativa delle principali associazioni di categoria delle tre filiere italiane della carne - Assocarni, Assica, Unaitalia -, evidenzia i **dati sul water footprint della produzione di carne in Italia,** per illustrare in modo puntuale gli impatti ambientali del settore, a partire dalla produzione bovina.

*"In merito agli impatti ambientali delle produzioni zootecniche è opportuno fare un po' di chiarezza in quanto si leggono spesso dati fuorvianti che possono confondere il consumatore* – ha dichiarato **Ettore Capri, Direttore del Centro di ricerca per lo sviluppo sostenibile (Opera – UCSC).** – *La quantità di acqua impiegata nella produzione di carne, che include anche il dato relativo alle coltivazioni agricole finalizzate a produrre alimenti per animali, è infatti costituita per la maggior parte da* ***'green water'*** *(ovvero acqua piovana), fonte rinnovabile e tra le più sostenibili. L'acqua effettivamente consumata per produrre carne ("****grey" e "blue" water****) si riduce quindi a delle quantità nettamente inferiori rispetto al dato complessivo. Inoltre, l'impiego di tecnologie avanzate di gestione dell'acqua (ad es. il recupero e la depurazione) e di un suo corretto utilizzo durante la produzione agricola, contribuiscono a renderle più sostenibili".*

Il *water footprint* della produzione di carne bovina in Italia si attesta a **11.500**[1] litri di acqua per produrre **1 kg** di carne (il **25% in meno** rispetto ai 15.415 della media mondiale), e **solo il 13%** (**1.495 l**) **di questa viene effettivamente "consumato"**. Il restante **87%, è quindi costituita da "green water"**, ovvero l'acqua piovana impiegata nella coltivazione delle materie prime per l'alimentazione degli animali.

Considerando la quantità di carne bovina consigliata in una dieta equilibrata[2] (2 porzioni da 70-100 g alla settimana), emerge che mangiare **carne in giusta quantità** non comporta un aumento significativo dell'impatto ambientale, arrivando ad un consumo effettivo di circa **300 litri di acqua alla settimana.**

Le ragioni del minore volume di acqua impiegata nelle produzioni italiane, sono da ricercarsi nel sistema zootecnico nazionale che, essendo basato sulla combinazione di allevamenti estensivi ed

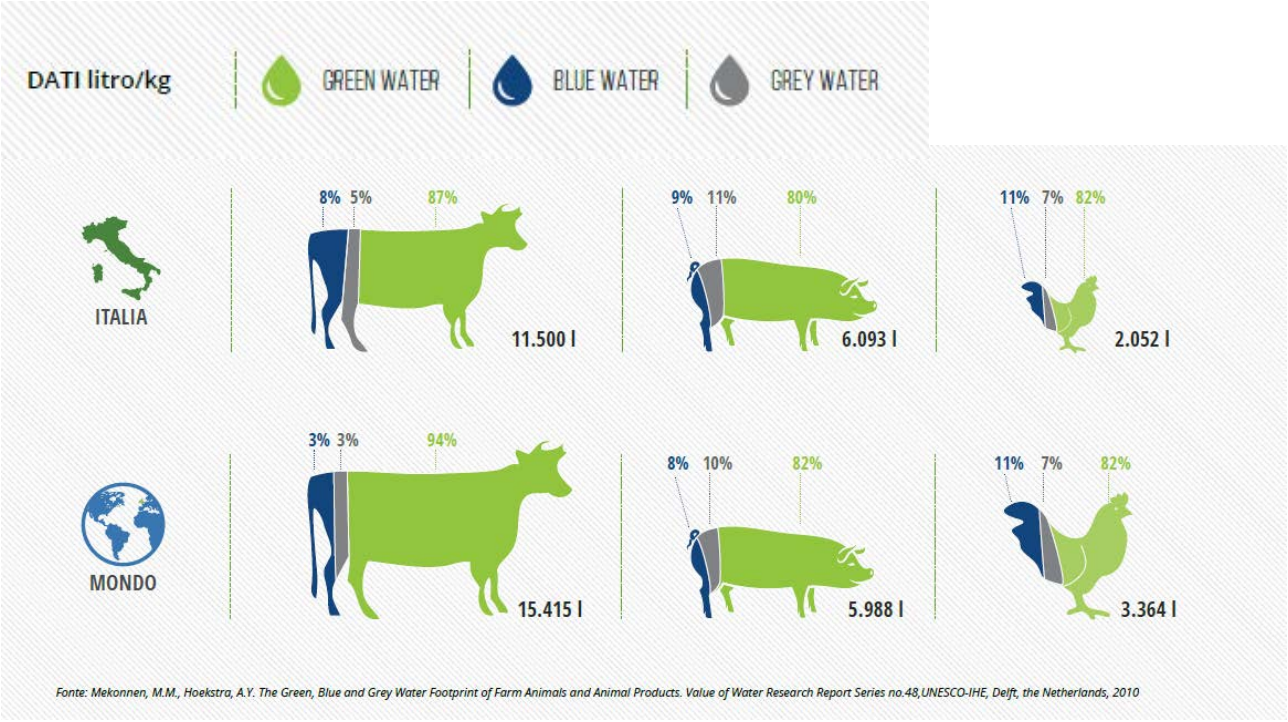
[1] Mekonnen, M.M., Hoekstra, A.Y. The Green, Blue and Grey Water Footprint of Farm Animals and Animal Products. Value of Water Research Report Series no.48,UNESCO-IHE, Delft, the Netherlands, 2010

[2] Fonte CRA-NUT (oggi CREA)

intensivi, permette di ottenere **una buona efficienza** in termini di risorse impiegate per kg di carne prodotta. Oltre a questo è da osservare come la produzione bovina italiana avvenga prevalentemente nelle zone più vocate e con la **maggiore disponibilità di acqua** (ad esempio lungo il fiume Po e dei suoi affluenti).

Il **water footprint**[3] è dato dalla somma di tre contributi in parte reali e in parte virtuali: l'acqua di evapotraspirazione utilizzata dalle piante per vivere (**green water**), l'acqua effettivamente utilizzata dai processi produttivi o per irrigare i campi (**blue water**) e l'acqua virtualmente necessaria a diluire e depurare gli scarichi **(grey water**). Per i prodotti agroalimentari, la componente di "**acqua verde**" è di gran lunga la più significativa delle tre, arrivando a **costituire la quasi totalità dell'impatto**.

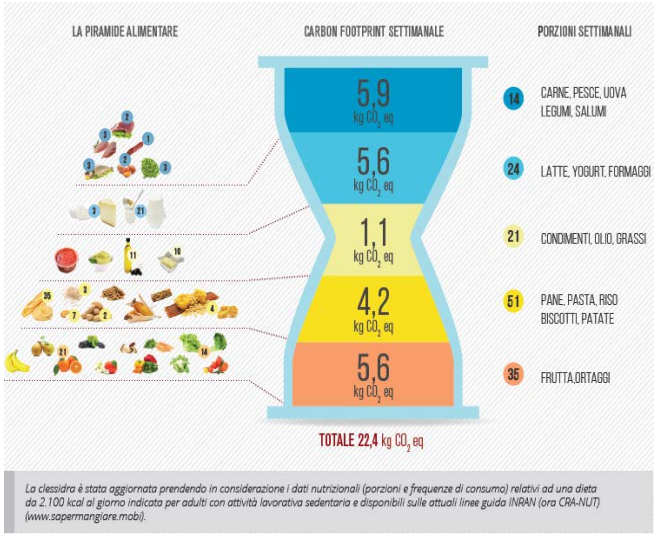
A livello complessivo l'intero settore delle carni ( bovino, avicolo e suino) impiega **per l'80-90% risorse idriche che fanno parte del naturale ciclo dell'acqua** e che vengono restituite all'ambiente come l'acqua piovana; **solo il 10-20%** dell'acqua necessaria per produrre 1 kg di carne viene quindi effettivamente consumata .




[3] Secondo quanto stabilito dal Protocollo di rendicontazione messo a punto dal Water Footprint Network - www.waterfootprint.org

CARNI Sostenibili

## La Clessidra Ambientale




*Un consumo di carne moderato non solo apporta benefici all'organismo, ma è anche **sostenibile per l'ambiente** come viene mostrato dalla Clessidra Ambientale, che rappresenta graficamente l'impatto ambientale del consumo di cibo per una settimana: la moltiplicazione degli impatti dei singoli alimenti per le quantità settimanali suggerite dai nutrizionisti, ad esempio per mezzo della piramide alimentare proposta dal CRA-NUT (oggi CREA), evidenzia come mangiare **carne in giusta quantità non comporti** un aumento significativo dell'impatto ambientale.*

***La Clessidra Ambientale** è il fulcro del progetto **Carni Sostenibili** promosso dalle tre associazioni che rappresentano 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 e informativo, vuole contribuire ad una comunicazione equilibrata su salute, alimentazione e sostenibilità. **www.carnisostenibili.it***

**Per ulteriori informazioni:**

**Laura Piovesan**
MSL Italia
Tel. +39 02 77 33 6288 / Cell. +39 335 7390159
e-mail: laura.piovesan@mslgroup.com

**Federica Lione**
MSL Italia
Tel. 02 77 33 6265
e-mail: federica.lione@mslgroup.com

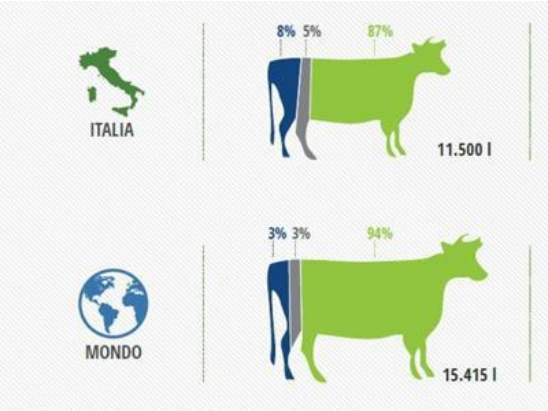
ASSICA Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi · ASSOCARNI · una italia

http://www.adnkronos.com/sostenibilita/risorse/2016/03/19/impronta-idrica-della-carne-made-italy-consuma-meno_T9FX57RJ1na5Y3lW54khBJ.html

# Impronta idrica della carne? Il made in Italy consuma il 25% in meno

## *Carni Sostenibili evidenzia i dati sul water footprint del settore*

*Pubblicato il: 19/03/2016 13:22*




fonte: Mekonnen, M.M., Hoekstra, A.Y. The Green, Blue and Grey Water Footprint of Farm Animals and Animal Products. Value of Water Research Report Series n. 48, Unesco-Ihe, Delft, the Netherlands, 2010

Impronta idrica delle carni in Italia? Sotto la media internazionale del 25%. In pratica rispetto al consumo di 15.415 litri di acqua per 1 kg di carne bovina, il nostro Paese impiega 11.500 litri, di cui l'87% è costituito da 'green water', ovvero acqua proveniente da fonti rinnovabili. In occasione della Giornata Mondiale dell'Acqua, **Carni Sostenibili, iniziativa delle associazioni di categoria delle tre filiere italiane della carne, Assocarni, Assica, Unaitalia, evidenzia i dati sul water footprint della produzione di carne in Italia**.

Il water footprint della produzione di carne bovina in Italia si attesta a **11.500 litri di acqua per produrre 1 kg di carne**(il 25% in meno rispetto ai 15.415 della media mondiale), e solo il 13% (1.495 l) di questa viene effettivamente 'consumato'. Il restante 87%, è quindi 'green water', ovvero acqua piovana impiegata nella coltivazione delle materie prime per l'alimentazione degli animali. Considerando 2 porzioni da 70-100 g a settimana di carne bovina, si arriva a un**consumo effettivo di circa 300 litri di acqua alla settimana**.

Le ragioni del minore volume di acqua impiegata nelle produzioni italiane - spiega una nota - sono da ricercarsi nel sistema zootecnico nazionale che, essendo basato sulla combinazione di allevamenti estensivi e intensivi, permette di ottenere una buona efficienza in termini di risorse impiegate per kg di carne prodotta. Oltre a questo è da osservare come la produzione bovina italiana avvenga prevalentemente nelle zone più vocate e con la maggiore disponibilità di acqua (ad esempio lungo il fiume Po e dei suoi affluenti).

Il water footprint è dato dalla somma di tre contributi in parte reali e in parte virtuali: l'acqua di evapotraspirazione utilizzata dalle piante per vivere (green water), l'acqua effettivamente utilizzata dai processi produttivi o per irrigare i campi (blue water) e l'acqua virtualmente necessaria a diluire e depurare gli scarichi (grey water).

Per i prodotti agroalimentari, la componente di 'acqua verde' è di gran lunga la più significativa delle tre, arrivando a costituire la quasi totalità dell'impatto. A livello complessivo l'intero settore delle carni (bovino, avicolo e suino) impiega per l'80-90% risorse idriche che fanno parte del naturale ciclo dell'acqua e che vengono restituite all'ambiente come l'acqua piovana; solo il 10-20% dell'acqua necessaria per produrre 1 kg di carne viene quindi effettivamente consumata.
"La quantità di acqua impiegata nella produzione di carne, che include anche il dato relativo alle coltivazioni agricole finalizzate a produrre alimenti per animali, è infatti costituita per la maggior parte da 'green water', ovvero acqua piovana, fonte rinnovabile e tra le più sostenibili. L'acqua effettivamente consumata per produrre carne, 'grey' e 'blue' water, si riduce quindi a delle quantità nettamente inferiori rispetto al dato complessivo. Inoltre, l'impiego di tecnologie avanzate di gestione dell'acqua, ad esempio il recupero e la depurazione, e di un suo corretto utilizzo durante la produzione agricola, contribuiscono a renderle più sostenibili", sottolinea **Ettore Capri**, direttore del Centro di ricerca per lo sviluppo sostenibile.

http://www.repubblica.it/economia/rapporti/osserva-italia/trend/2016/03/21/news/carne_impronta_idrica-135931427/

R.it ECONOMIA & Finanza con Bloomberg

# Acqua, l'Italia consuma il 25% in meno per la produzione di carne

**L'impronta idrica è più bassa della media internazionale: 11.500 litri contro i 15.415 del resto del mondo, ma solo il 13% viene effettivamente consumato il resto si riutilizza**

L'impronta idrica delle carni in Italia è sotto la media internazionale del 25%. In pratica, rispetto al consumo di 15.415 litri di acqua per produrre un chilogrammo di carne bovina, il nostro Paese impiega 11.500 litri, di cui l'87% è costituito da 'green water', ovvero acqua proveniente da fonti rinnovabili: di fatto solo il 13% (1.495 litri) di questa viene effettivamente 'consumato'. Per il restante 87% si tratta di acqua piovana impiegata nella coltivazione delle materie prime per l'alimentazione degli animali. Considerando, poi, due porzioni da 70-100 g a settimana di carne bovina, si arriva a un consumo effettivo di circa 300 litri di acqua alla settimana.

Le ragioni del minore volume di acqua impiegata nelle produzioni italiane - spiegano in una nota Assocarni, Assica, Unaitalia - sono da ricercarsi nel sistema zootecnico nazionale che, essendo basato sulla combinazione di allevamenti estensivi e intensivi, permette di ottenere una buona efficienza in termini di risorse impiegate per kg di carne prodotta. Oltre a questo è da osservare come la produzione bovina italiana avvenga prevalentemente nelle zone più vocate e con la maggiore disponibilità di acqua (ad esempio lungo il fiume Po e dei suoi affluenti).

Il water footprint è dato dalla somma di tre contributi in parte reali e in parte virtuali: l'acqua di evapotraspirazione utilizzata dalle piante per vivere (green water), l'acqua effettivamente utilizzata dai processi produttivi o per irrigare i campi (blue water) e l'acqua virtualmente necessaria a diluire e depurare gli scarichi (grey water).

Per i prodotti agroalimentari, la componente di 'acqua verde' è di gran lunga la più significativa delle tre, arrivando a costituire la quasi totalità dell'impatto. A livello complessivo l'intero settore delle carni (bovino, avicolo e suino) impiega per l'80-90% risorse idriche che fanno parte del naturale ciclo dell'acqua e che vengono restituite all'ambiente come l'acqua piovana; solo il 10-20% dell'acqua necessaria per produrre 1 kg di carne viene quindi effettivamente consumata.

http://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/mondo_agricolo/2016/03/21/acquacarni-sostenibiliconsumo-virtuoso-in-zootecnia-italia_646a2589-3da3-46d2-a36b-6cfaa68e1c85.html



# Acqua: Carni Sostenibili, consumo virtuoso in zootecnia Italia

## Per lo più acqua piovana, solo 10-20% effettivamente consumata

- ROMA - La produzione di carne in Italia è tra le più virtuose, presentando consumi idrici inferiori alla media internazionale. Alla vigilia della Giornata Mondiale dell'Acqua, Carni Sostenibili, iniziativa delle principali associazioni di categoria delle tre filiere italiane della carne - Assocarni, Assica, Unaitalia -, evidenzia i dati sul water footprint della produzione di carne in Italia, per illustrare in modo puntuale gli impatti ambientali del settore, a partire dalla produzione bovina.
"In merito agli impatti ambientali delle produzioni zootecniche è opportuno fare un po' di chiarezza in quanto si leggono spesso dati fuorvianti che possono confondere il consumatore - ha dichiarato Ettore Capri, direttore del Centro di ricerca per lo sviluppo sostenibile (Opera - UCSC) - La quantità di acqua impiegata nella produzione di carne, che include anche il dato relativo alle coltivazioni agricole finalizzate a produrre alimenti per animali, è infatti costituita per la maggior parte da 'green water' (ovvero acqua piovana), fonte rinnovabile e tra le più sostenibili. L'acqua effettivamente consumata per produrre carne ("grey" e "blue" water) si riduce quindi a delle quantità nettamente inferiori rispetto al dato complessivo. Inoltre, l'impiego di tecnologie avanzate di gestione dell'acqua (ad esempio il recupero e la depurazione) e di un suo corretto utilizzo durante la produzione agricola, contribuiscono a renderle più sostenibili". Il water footprint della produzione di carne bovina in Italia si attesta a 11.500 litri di acqua per produrre 1 kg di carne (il 25% in meno rispetto ai 15.415 della media mondiale), e solo il 13% (1.495 l) di questa viene effettivamente "consumato". Il restante 87%, è quindi costituita da "green water", ovvero l'acqua piovana impiegata nella coltivazione delle materie prime per l'alimentazione degli animali.
Considerando la quantità di carne bovina consigliata in una dieta equilibrata (2 porzioni da 70- 100 g alla settimana), emerge che mangiare carne in giusta quantità non comporta un aumento significativo dell'impatto ambientale, arrivando ad un consumo effettivo di circa 300 litri di acqua alla settimana. Le ragioni del minore volume di acqua impiegata nelle produzioni italiane, sono da ricercarsi nel sistema zootecnico nazionale che, essendo basato sulla combinazione di allevamenti estensivi ed intensivi, permette di ottenere una buona efficienza in termini di risorse impiegate per kg di carne prodotta. Oltre a questo è da osservare come la produzione bovina italiana avvenga prevalentemente nelle zone più vocate e con la maggiore disponibilità di acqua (ad esempio lungo il fiume Po e dei suoi affluenti).
A livello complessivo l'intero settore delle carni ( bovino, avicolo e suino) impiega per l'80-90% risorse idriche che fanno parte del naturale ciclo dell'acqua e che vengono restituite all'ambiente come l'acqua piovana; solo il 10-20% dell'acqua necessaria per produrre 1 kg di carne viene quindi effettivamente consumata .

**RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA**

**Carni Sostenibili, consumo virtuoso in zootecnia Italia**
**Per lo più acqua piovana, solo 10-20% effettivamente consumata**

**(ANSA)** - ROMA, 21 MAR - La produzione di carne in Italia è tra le più virtuose, presentando consumi idrici inferiori alla media internazionale. Alla vigilia della Giornata Mondiale dell'Acqua, Carni Sostenibili, iniziativa delle principali associazioni di categoria delle tre filiere italiane della carne - Assocarni, Assica, Unaitalia -, evidenzia i dati sul water footprint della produzione di carne in Italia, per illustrare in modo puntuale gli impatti ambientali del settore, a partire dalla produzione bovina.
"In merito agli impatti ambientali delle produzioni zootecniche è opportuno fare un po' di chiarezza in quanto si leggono spesso dati fuorvianti che possono confondere il consumatore - ha dichiarato Ettore Capri, direttore del Centro di ricerca per lo sviluppo sostenibile (Opera - UCSC) - La quantità di acqua impiegata nella produzione di carne, che include anche il dato relativo alle coltivazioni agricole finalizzate a produrre alimenti per animali, è infatti costituita per la maggior parte da 'green water' (ovvero acqua piovana), fonte rinnovabile e tra le più sostenibili. L'acqua effettivamente consumata per produrre carne ("grey" e "blue" water) si riduce quindi a delle quantità nettamente inferiori rispetto al dato complessivo. Inoltre, l'impiego di tecnologie avanzate di gestione dell'acqua (ad esempio il recupero e la depurazione) e di un suo corretto utilizzo durante la produzione agricola, contribuiscono a renderle più sostenibili".
Il water footprint della produzione di carne bovina in Italia si attesta a 11.500 litri di acqua per produrre 1 kg di carne (il 25% in meno rispetto ai 15.415 della media mondiale), e solo il 13% (1.495 l) di questa viene effettivamente "consumato". Il restante 87%, è quindi costituita da "green water", ovvero l'acqua piovana impiegata nella coltivazione delle materie prime per l'alimentazione degli animali.
Considerando la quantità di carne bovina consigliata in una dieta equilibrata (2 porzioni da 70- 100 g alla settimana), emerge che mangiare carne in giusta quantità non comporta un aumento significativo dell'impatto ambientale, arrivando ad un consumo effettivo di circa 300 litri di acqua alla settimana. Le ragioni del minore volume di acqua impiegata nelle produzioni italiane, sono da ricercarsi nel sistema zootecnico nazionale che, essendo basato sulla combinazione di allevamenti estensivi ed intensivi, permette di ottenere una buona efficienza in termini di risorse impiegate per kg di carne prodotta. Oltre a questo è da osservare come la produzione bovina italiana avvenga prevalentemente nelle zone più vocate e con la maggiore disponibilità di acqua (ad esempio lungo il fiume Po e dei suoi affluenti).
A livello complessivo l'intero settore delle carni ( bovino, avicolo e suino) impiega per l'80-90% risorse idriche che fanno parte del naturale ciclo dell'acqua e che vengono restituite all'ambiente come l'acqua piovana; solo il 10-20% dell'acqua necessaria per produrre 1 kg di carne viene quindi effettivamente consumata .

http://www.alimentando.info/carni-italiane-tra-le-piu-virtuose-al-mondo-per-consumo-dacqua/

ALIMENTANDO
IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

21 MARZO 2016 - 10.55

# Carni italiane, tra le più virtuose al mondo per consumo d'acqua

CARNI

Roma – In occasione della Giornata mondiale dell'Acqua, prevista per domani, 22 marzo, Carni Sostenibili, iniziativa delle associazioni di categoria delle tre filiere italiane della carne (Assocarni, Assica e Unaitalia), ha evidenziato i dati sul water footprint della produzione nel nostro Paese. Per produrre 1 Kg di carne servono 11.500 litri di acqua (il 25% in meno rispetto ai 15.415 della media mondiale), di cui solo il 13% (pari a 1.495 litri) viene effettivamente consumato. Il restante 87%, è quindi "green water", ovvero acqua piovana impiegata nella coltivazione delle materie prime per l'alimentazione degli animali. Le ragioni di questa virtuosità sono da ricercarsi nel sistema zootecnico nazionale che, essendo basato sulla combinazione di allevamenti estensivi e intensivi, permette di ottenere una buona efficienza in termini di risorse impiegate per Kg di carne prodotta. Oltre a questo, la produzione bovina italiana avviene prevalentemente nelle zone con la maggiore disponibilità di acqua (ad esempio lungo il fiume Po e i suoi affluenti).

TAGS: ASSICA, ASSOCARNI, UNAITALIA, WATER FOOTPRINT,

http://www.askanews.it/altre-sezioni/energia-e-ambiente/giornata-acqua-15500-litri-per-1-kg-carne-italia-ne-usa-25-meno_711766470.htm

# Giornata acqua, 15500 litri per 1 kg carne? Italia ne usa 25% meno

## Carni sostenibili (Assocarni, Assica, Unaitalia) chiarezza su dati

Roma, 21 mar. (askanews) - Roma, 19 marzo 2016 - Essere al di sotto della media può essere anche un vantaggio: la produzione di carne in Italia, infatti è tra le più virtuose, presentando consumi idrici inferiori alla media internazionale. In occasione della Giornata Mondiale dell'Acqua Carni Sostenibili, iniziativa delle principali associazioni di categoria delle tre filiere italiane della carne - Assocarni, Assica, Unaitalia -, evidenzia i dati sul water footprint della produzione di carne in Italia, per illustrare in modo puntuale gli impatti ambientali del settore, a partire dalla produzione bovina.

"In merito agli impatti ambientali delle produzioni zootecniche è opportuno fare un po' di chiarezza in quanto si leggono spesso dati fuorvianti che possono confondere il consumatore - ha dichiarato Ettore Capri, Direttore del Centro di ricerca per lo sviluppo sostenibile (Opera - UCSC). - La quantità di acqua impiegata nella produzione di carne, che include anche il dato relativo alle coltivazioni agricole finalizzate a produrre alimenti per animali, è infatti costituita per la maggior parte da 'green water' (ovvero acqua piovana), fonte rinnovabile e tra le più sostenibili. L'acqua effettivamente consumata per produrre carne ("grey" e "blue" water) si riduce quindi a delle quantità nettamente inferiori rispetto al dato complessivo. Inoltre, l'impiego di tecnologie avanzate di gestione dell'acqua (ad es. il recupero e la depurazione) e di un suo corretto utilizzo durante la produzione agricola, contribuiscono a renderle più sostenibili".

Il water footprint della produzione di carne bovina in Italia si attesta a 11.500[1] litri di acqua per produrre 1 kg di carne (il 25% in meno rispetto ai 15.415 della media mondiale), e solo il 13% (1.495 l) di questa viene effettivamente "consumato". Il restante 87%, è quindi costituita da "green water", ovvero l'acqua piovana impiegata nella coltivazione delle materie prime per l'alimentazione degli animali.

Considerando la quantità di carne bovina consigliata in una dieta equilibrata[2] (2 porzioni da 70- 100 g alla settimana), emerge che mangiare carne in giusta quantità non comporta un aumento significativo dell'impatto ambientale, arrivando ad un consumo effettivo di circa 300 litri di acqua alla settimana.

Le ragioni del minore volume di acqua impiegata nelle produzioni italiane, sono da ricercarsi nel sistema zootecnico nazionale che, essendo basato sulla combinazione di allevamenti estensivi ed intensivi, permette di ottenere una buona efficienza in termini di risorse impiegate per kg di carne prodotta. Oltre a questo è da osservare come la produzione bovina italiana avvenga prevalentemente nelle zone più vocate e con la maggiore disponibilità di acqua (ad esempio lungo il fiume Po e dei suoi affluenti).

Il water footprint[3] è dato dalla somma di tre contributi in parte reali e in parte virtuali: l'acqua di evapotraspirazione utilizzata dalle piante per vivere (green water), l'acqua effettivamente utilizzata dai processi produttivi o per irrigare i campi (blue water) e l'acqua virtualmente necessaria a diluire e depurare gli scarichi (grey water). Per i prodotti agroalimentari, la componente di "acqua verde" è di gran lunga la più significativa delle tre, arrivando a costituire la quasi totalità dell'impatto.

A livello complessivo l'intero settore delle carni ( bovino, avicolo e suino) impiega per l'80-90% risorse idriche che fanno parte del naturale ciclo dell'acqua e che vengono restituite all'ambiente come l'acqua piovana; solo il 10-20% dell'acqua necessaria per produrre 1 kg di carne viene quindi effettivamente consumata .?

http://www.lastampa.it/2016/03/22/scienza/ambiente/focus/i-produttori-di-carne-italiani-si-difendono-consumiamo-meno-acqua-di-altri-iChjPEXXRupaEvdrhvm3kK/pagina.html

LA STAMPA TUTTOGREEN

# I produttori di carne italiani si difendono: "Consumiamo meno acqua di altri"

Rispetto alla media mondiale di 15.415 litri di acqua per 1 kg di carne bovina, l'Italia impiega 11.500 litri di acqua, di cui l'87% è costituito da "green water", ovvero acqua proveniente da fonti rinnovabili

Essere al di sotto della media può essere anche un vantaggio: la produzione di carne in Italia, infatti è tra le più virtuose, presentando consumi idrici inferiori alla media internazionale. In occasione della Giornata Mondiale dell'Acqua Carni Sostenibili, iniziativa delle principali associazioni di categoria delle tre filiere italiane della carne - Assocarni, Assica, Unaitalia -, evidenzia i dati sul water footprint della produzione di carne in Italia, per illustrare in modo puntuale gli impatti ambientali del settore, a partire dalla produzione bovina.

"In merito agli impatti ambientali delle produzioni zootecniche è opportuno fare un po' di chiarezza in quanto si leggono spesso dati fuorvianti che possono confondere il consumatore – ha dichiarato Ettore Capri, Direttore del Centro di ricerca per lo sviluppo sostenibile (Opera – UCSC). – La quantità di acqua impiegata nella produzione di carne, che include anche il dato relativo alle coltivazioni agricole finalizzate a produrre alimenti per animali, è infatti costituita per la maggior parte da 'green water' (ovvero acqua piovana), fonte rinnovabile e tra le più sostenibili. L'acqua effettivamente consumata per produrre carne ("*grey*" e "*blue*" water) si riduce quindi a delle quantità nettamente inferiori rispetto al dato complessivo. Inoltre, l'impiego di tecnologie avanzate di gestione dell'acqua (come il recupero e la depurazione) e di un suo corretto utilizzo durante la produzione agricola, contribuiscono a renderle più sostenibili".

Il *water footprint* della produzione di carne bovina in Italia si attesta a 11.500[1] litri di acqua per produrre 1 kg di carne (il 25% in meno rispetto ai 15.415 della media mondiale), e solo il 13% (1.495 l) di questa viene effettivamente "consumato". Il restante 87%, è quindi costituita da "*green water*", ovvero l'acqua piovana impiegata nella coltivazione delle materie prime per l'alimentazione degli animali.
Considerando la quantità di carne bovina consigliata in una dieta equilibrata (2 porzioni da 70- 100 g alla settimana), emerge che mangiare carne in giusta quantità non comporta un aumento significativo dell'impatto ambientale, arrivando ad un consumo effettivo di circa 300 litri di acqua alla settimana.

Le ragioni del minore volume di acqua impiegata nelle produzioni italiane, sono da ricercarsi nel sistema zootecnico nazionale che, essendo basato sulla combinazione di allevamenti estensivi ed intensivi, permette di ottenere una buona efficienza in termini di risorse impiegate per kg di carne prodotta. Oltre a questo è da osservare come la produzione bovina italiana avvenga prevalentemente nelle zone più vocate e con la maggiore disponibilità di acqua (ad esempio lungo il fiume Po e dei suoi affluenti).

Il *water footprint* è dato dalla somma di tre contributi in parte reali e in parte virtuali: l'acqua di evapotraspirazione utilizzata dalle piante per vivere (*green water*), l'acqua effettivamente utilizzata dai processi produttivi o per irrigare i campi (*blue water*) e l'acqua virtualmente necessaria a diluire e depurare gli scarichi (*grey water*). Per i prodotti agroalimentari, la componente di "acqua verde" è di gran lunga la più significativa delle tre, arrivando a costituire la quasi totalità dell'impatto.

A livello complessivo l'intero settore delle carni ( bovino, avicolo e suino) impiega per l'80-90% risorse idriche che fanno parte del naturale ciclo dell'acqua e che vengono restituite all'ambiente come l'acqua piovana; solo il 10-20% dell'acqua necessaria per produrre 1 kg di carne viene quindi effettivamente consumata .

ItaliaOggi Sette

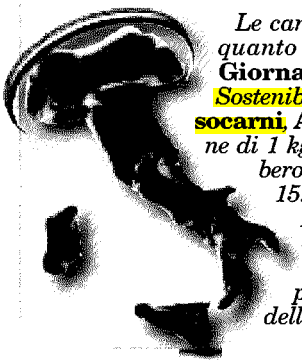
Mercoledì 23/03/2016

SELPRESS Media Monitoring & Newsbank

Direttore Responsabile
Pierluigi Magnaschi

Diffusione Testata
41.297

# Carni italiane più sostenibili Meno acqua per produrle



*Le carni italiane sono più sostenibili. È quanto ribadisce, in coincidenza con la* **Giornata mondiale dell'acqua**, *Carni Sostenibili, iniziativa delle associazioni* **Assocarni**, **Assica**, **Unaitalia**. *Per la produzione di 1 kg di carni bovine italiane servirebbero infatti 11.500 litri d'acqua, contro i 15.415 delle media mondiale. E solo il 13% di questa sarebbe effettivamente consumata, essendo la restate costituita da green water, ossia da acqua piovana impiegata nella coltivazione delle materie prime per i mangimi.*

Selpress è un'agenzia autorizzata da Repertorio Promopress

Ritaglio stampa ad uso esclusivo interno, non riproducibile

http://www.huffingtonpost.it/ettore-capri/giornata-mondiale-dellacqua-tuteliamone-il-diritto-allaccesso_b_9516680.html

L'HUFFINGTON POST
IN COLLABORAZIONE CON IL Gruppo Espresso

Ettore Capri Diventa fan
Professore ordinario presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore

# Giornata mondiale dell'acqua, tuteliamone il diritto all'accesso

Pubblicato: 22/03/2016 09:55

Il 22 marzo è la giornata mondiale dell'acqua, e dove c'è acqua c'è vita. Ogni forma di vita sulla Terra dipende dall'acqua. È nell'acqua infatti che, miliardi di anni fa, comparvero le prime forme viventi, ed anche oggi le quasi 9 milioni di specie viventi presenti sul pianeta basano la loro esistenza sull'acqua.
Lo sappiamo bene perché se vogliamo osservare animali terrestri ed acquatici, gradevoli e sgradevoli, basta passeggiare in riva al mare, lungo un torrente o un corpo idrico superficiale. Se abbiamo occhi lesti e ci dotiamo di lente d'ingrandimento (oggi basta anche uno smartphone), possiamo scoprire la vita nelle gocce d'acqua!
Basta questo per sostenere che l'acqua è una risorsa fondamentale per tutti gli esseri viventi ed amorfi, e per sancirne il diritto al suo accesso. Come tutte le cose preziose anche l'acqua va tutelata: nonostante sia una risorsa rinnovabile, infatti, essa è limitata perché meno dello 0.1 % dell'acqua dell'intero pianeta è disponibile all'uomo.
Sì, l'acqua è più preziosa dell'oro, anche perché l'oro non nutre la vita.
Ne consegue che l'acqua è sempre stata anche guerra. Una guerra fatta non di armi e acciaio, ma di attività, azioni, comportamenti illeciti contro l'interesse comune. Interi popoli nella storia dell'uomo sono stati e sono tuttora in guerra, per raccogliere confini inclusivi di corpi idrici. Nei periodi di pace, invece, attraverso le dighe sono state favorite le economie di alcuni Paesi a discapito di interi popoli di profughi (studiate con attenzione la storia dell'Eufrate o del Nilo per non andare lontani nel tempo).
E oggi è guerra alimentare. Si sfruttano le risorse di Paesi terzi per produrre i cibi che riempiono per il 60% i nostri carrelli della spesa e, se non controllati, quei Paesi potrebbero essere i deserti futuri e l'origine di tanti altri profughi in giro per il mondo.
E noi cosa possiamo fare? Ritengo che si debbano trovare soluzioni operative ed etiche a livello personale e collettivo per gestire questa risorsa in modo responsabile.
Prima di tutto impariamo a comprendere il significato di acqua virtuale e regoliamo le nostre attività su questa base. Ancora una volta si riparte dal cibo, perché l'agricoltura consuma più del 75% dell'acqua disponibile sul nostro pianeta.
Nel settore alimentare - di mia primaria competenza - se vogliamo ridurre i consumi di acqua dobbiamo acquistare i prodotti sostenibili che rispettano la responsabilità sociale nei confronti dei Paesi terzi ed utilizzano tecnologie per l'uso efficiente dell'acqua.
Occhio alle certificazioni sulla sostenibilità: non vuol dire che se i prodotti sono biologici, vegani o vegetariani rispettino per davvero queste indicazioni. Allora chiediamo a chi produce alimenti (agricoltori) e servizi (amministratori) di misurare l'acqua che usa e di comunicarcelo. Attenzione, non è questione di "contatore", o meglio, non è solo quello. Esiste un parametro che prende il nome di impronta idrica (*water footprint*) che ci permette di quantificare l'acqua. Quindi attenti a non essere raggirati da pubblicità ed informazioni ingannevoli, come quelle che girano in questi giorni fatte di piramidi alimentari e di liste di alimenti buoni e cattivi promosse da aziende, associazioni, fondazioni e circoli ricreativi che speculano per ragioni commerciali o di puro *green washing*.
La misura dell'impronta idrica nel contesto della tutela della risorsa è solo la frazione grigia ed azzurra, perché la frazione verde è la frazione che si rinnova nel ciclo biogeochimico.

E il vino? Sono voluto partire da questo prodotto per ribadire il concetto che la frazione dell'impronta idrica verde - che rappresenta sempre più del 80% del totale - è sempre da escludere quando valutiamo gli impatti sull'ambiente, in quanto funzionale alla vita.
Se siete interessati alla gestione delle risorse idriche in agricoltura e ai dati sulle misure nazionali di impronta agricola, vi consiglio di dare potete seguire le infografiche riportate in questo video della "Rete rurale". Se siete interessati ai database completi sul vino, invece, vi consiglio di visitare il sito Viticoltura sostenibile.

http://www.globalmeatnews.com/Industry-Markets/Italy-in-front-on-beef-water-use

GlobalMeat news.com

# Italy in front on beef water use

By Oscar Rousseau, 22-Mar-2016
Last updated on 22-Mar-2016 at 09:30 GMT

Post a comment

Italy boasts a low usage of water when it comes to cattle production

Related tags: Carni Sostenibili, Ettore Capri, Beef, Italy, Cattle, Milan

**Beef production in Italy is economical when it comes to water consumption and is below the international average for water use, according to the Italian meat body Carni Sostenibili.**

The international average water use for beef can be broken down into one equation: generally, 15,500 litres of water is needed to produce one kilogram of meat, according to a report from Carni Sostenibili.

These factors take into account things like the water needed to grow the crops required to feed cows, as well as water needed to purify waste and water to keep cattle hydrated. The usage of all of this is known as a water footprint – in much the same way carbon emissions have come to be known as a carbon footprint.

According to Carni Sostenibili – which loosely translates from Italian as 'sustainable meat' – beef production in Italy has a water footprint that is around 25% below the international average. In total, it takes 11,500 litres of water to produce 1kg of meat in Italy and the body responsible for sustainable meat in Italy is pleased with the study.

*"With regards to the environmental impact of livestock production some clarification is appropriate, because often one reads misleading data that can confuse the consumer,"* said Ettore Capri, a professor at the Catholic University of the Sacred Heart in Milan, which helped produce the study.

*"The amount of water employed in the production of meat, which also includes the data relating to the agricultural crops made to produce animal feed, is in fact constituted for the most part by 'green' water – like rainwater – a renewable source and among the most sustainable. The water effectively consumed to produce meat is therefore reduced to considerably smaller amounts than the overall figure. Furthermore, the use of advanced technology in water management and a correct use during agricultural production, contributes to make Italian beef more sustainable."*

Carni Sostenibili is a meat body that was established by three of Italy's meat businesses – Assocarni, Assica and Unaitalia.

agenzia giornalistica Repubblica
Quotidiano d'informazione indipendente riservato agli abbonati

## 22/03/2016 14:55 - Giornata Mondiale dell'Acqua: 15.500 litri di acqua per 1 kg di carne? L'Italia ne impiega il 25% in meno, di cui solo 1.495 litri consumati effettivamente

Essere al di sotto della media può essere anche un vantaggio: la produzione di carne in Italia, infatti è tra le più virtuose, presentando consumi idrici inferiori alla media internazionale. In occasione della Giornata Mondiale dell'Acqua Carni Sostenibili, iniziativa delle principali associazioni di categoria delle tre filiere italiane della carne - Assocarni, Assica, Unaitalia -, evidenzia i dati sul water footprint della produzione di carne in Italia, per illustrare in modo puntuale gli impatti ambientali del settore, a partire dalla produzione bovina.

"In merito agli impatti ambientali delle produzioni zootecniche è opportuno fare un po' di chiarezza in quanto si leggono spesso dati fuorvianti che possono confondere il consumatore – ha dichiarato **Ettore Capri**, Direttore del Centro di ricerca per lo sviluppo sostenibile (Opera – UCSC). – La quantità di acqua impiegata nella produzione di carne, che include anche il dato relativo alle coltivazioni agricole finalizzate a produrre alimenti per animali, è infatti costituita per la maggior parte da 'green water' (ovvero acqua piovana), fonte rinnovabile e tra le più sostenibili. L'acqua effettivamente consumata per produrre carne ("grey" e "blue" water) si riduce quindi a delle quantità nettamente inferiori rispetto al dato complessivo. Inoltre, l'impiego di tecnologie avanzate di gestione dell'acqua (ad es. il recupero e la depurazione) e di un suo corretto utilizzo durante la produzione agricola, contribuiscono a renderle più sostenibili".
Il water footprint della produzione di carne bovina in Italia si attesta a 11.500 litri di acqua per produrre 1 kg di carne (il 25% in meno rispetto ai 15.415 della media mondiale), e solo il 13% (1.495 l) di questa viene effettivamente "consumato". Il restante 87%, è quindi costituita da "green water", ovvero l'acqua piovana impiegata nella coltivazione delle materie prime per l'alimentazione degli animali.
Considerando la quantità di carne bovina consigliata in una dieta equilibrata (2 porzioni da 70- 100 g alla settimana), emerge che mangiare carne in giusta quantità non comporta un aumento significativo dell'impatto ambientale, arrivando ad un consumo effettivo di circa 300 litri di acqua alla settimana.
Le ragioni del minore volume di acqua impiegata nelle produzioni italiane, sono da ricercarsi nel sistema zootecnico nazionale che, essendo basato sulla combinazione di allevamenti estensivi ed intensivi, permette di ottenere una buona efficienza in termini di risorse impiegate per kg di carne prodotta. Oltre a questo è da osservare come la produzione bovina italiana avvenga prevalentemente nelle zone più vocate e con la maggiore disponibilità di acqua (ad esempio lungo il fiume Po e dei suoi affluenti).
Il water footprint è dato dalla somma di tre contributi in parte reali e in parte virtuali: l'acqua di evapotraspirazione utilizzata dalle piante per vivere (green water), l'acqua effettivamente utilizzata dai processi produttivi o per irrigare i campi (blue water) e l'acqua virtualmente necessaria a diluire e depurare gli scarichi (grey water). Per i

prodotti agroalimentari, la componente di "acqua verde" è di gran lunga la più significativa delle tre, arrivando a costituire la quasi totalità dell'impatto.
A livello complessivo l'intero settore delle carni ( bovino, avicolo e suino) impiega per l'80-90% risorse idriche che fanno parte del naturale ciclo dell'acqua e che vengono restituite all'ambiente come l'acqua piovana; solo il 10-20% dell'acqua necessaria per produrre 1 kg di carne viene quindi effettivamente consumata .

Un consumo di carne moderato non solo apporta benefici all'organismo, ma è anche sostenibile per l'ambiente come viene mostrato dalla Clessidra Ambientale, che rappresenta graficamente l'impatto ambientale del consumo di cibo per una settimana: la moltiplicazione degli impatti dei singoli alimenti per le quantità settimanali suggerite dai nutrizionisti, ad esempio per mezzo della piramide alimentare proposta dal CRA-NUT (oggi CREA), evidenzia come mangiare carne in giusta quantità non comporti un aumento significativo dell'impatto ambientale.

La Clessidra Ambientale è il fulcro del progetto Carni Sostenibili promosso dalle tre associazioni che rappresentano 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 e informativo, vuole contribuire ad una comunicazione equilibrata su salute, alimentazione e sostenibilità. www.carnisostenibili.it

www.agenziarepubblica.it