

SPESA LIBERA

Sorpresa, la carne che mangiamo è più "green" di quanto si pensi

Studi recenti smontano i luoghi comuni degli ambientalisti: la filiera zootecnica non sta uccidendo il pianeta. E il consumo reale di proteine animali è crollato

ATTILIO BARBIERI

■ La carne che arriva sulle nostre tavole è molto più sostenibile di quanto pensiamo. Di sicuro non si può ascrivere all'allevamento del bestiame la responsabilità dei cambiamenti climatici a cui stiamo assistendo. Anzi, è vero esattamente il contrario: la filiera zootecnica è già molto green. E può diventarlo ancora di più in un lasso di tempo assai breve, pur rispondendo alla sfida globale di dar da mangiare a un pianeta sempre più affamato. Questo è emerso dal simposio scientifico internazionale "Cow is veg" che si è tenuto in settimana a Roma e nel corso del quale sono stati presentati studi che demoliscono l'approccio ideologico alla questione.

«L'intero settore zootecnico mondiale», ha spiegato **Anne Mottet**, *livestock development officer* della Fao, «consuma circa un terzo dei cereali che produciamo. Ma questa quota può essere ridotta. In particolare, i ruminanti hanno un più efficiente indice di conversione proteica: sono in grado di produrre un chilo di proteine assumendo solo seicento grammi di proteine vegetali. Anche per quanto riguarda l'impiego dei terreni, il settore zootecnico globale utilizza circa 2,5 miliardi di ettari di suolo, il 77% dei quali sono praterie, per gran parte non coltivabili e quindi utilizzabili solo dagli animali al pascolo. Se riconvertite a colture creerebbero danni agli ecosistemi».

Secondo il professor **Frank Mitloehner**, air quality specia-

list al Dipartimento di scienze animali dell'Università della California, «i bovini sono spesso etichettati erroneamente come un problema climatico, mentre in realtà rappresentano un'opportunità: gestendo al meglio le emissioni, soprattutto di metano, i bovini diventano parte della soluzione climatica. In alcune regioni, l'allevamento può raggiungere la neutralità climatica - il punto in cui non comporta ulteriore riscaldamento climatico - con riduzioni fattibili di metano, il tutto fornendo al contempo alimenti altamente nutrienti».

Un'altra bufala accreditata dagli ambientalisti è che vi sia stata un'esplosione della zootecnia e che la popolazione

mangi quantità crescenti di carne. Come dimostra il caso dell'Italia. «Il comparto zootecnico nel nostro Paese», spiega **Luigi Scordamaglia**, presidente di **Assocarni**, «dagli anni Sessanta ad oggi ha visto crollare del 91% il numero degli allevamenti, così come è diminuito il numero dei capi allevati. Sessant'anni fa

erano quasi 10 milioni. Ora sono poco più di 6. E oggi in Italia mangiamo 8,54 chili di carne bovina pro capite all'anno: sono questi i consumi reali al netto delle parti non edibili quali ossa, cartilagini e grasso. Un valore ben lontano dai quasi 14 chili a persona del boom economico». E la crisi che stiamo vivendo è destina-

ta a ridurre ulteriormente il quantitativo di carne che man-

giamo. Eppure, conclude Scordamaglia, «le politiche che arrivano da Bruxelles sembrano andare inesorabilmente verso lo smantellamento dell'allevamento».

E dire che «la carne italiana nasce da un sistema di allevamento che per sicurezza, so-

stenibilità e qualità non ha eguali al mondo», aggiunge il presidente della Coldiretti **Ettore Prandini**, «con l'adozione di forme di alimentazione controllata, disciplinari di allevamento restrittivi, sistemi di rintracciabilità elettronica e forme di vendita diretta della carne».

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Panorama | Lifestyle | **La bistecca è il motore dell'evoluzione: "Non è mai esistita una società vegana"**

LIFESTYLE 28 Settembre 2022



La bistecca è il motore dell'evoluzione: "Non è mai esistita una società vegana"

La Ue vuole abolire la zootecnia, ma la Fao replica: senza carne non si sfama il mondo. Se ne parla domani a Roma. Ecco lo studio di uno dei più famosi paleoantropologi: Ben Dor Carlo Cambi

Se siamo ciò che siamo diventati e cioè abili, sapienti, intelligenti e longevi lo dobbiamo alla carne. Parola di paleoantropologo, anzi del massimo paleoantropologo il professor Ben Dor dell'università di Tel Aviv da almeno 30 anni impegnato a studiare come l'alimentazione ha influito sullo sviluppo umano. Un interrogativo a cui hanno tentato di dare risposta socioantropologi come Claude Levi Strauss – il suo "il crudo e il cotto" resta una pietra miliare – e nutrizionisti spesso però impegnati a guardare l'oggi piuttosto che a sondare il percorso. Sono i paleoantropologi cioè quelli che a bordo di una sorta di macchina del tempo indagano la remota contemporaneità dei nostri antenati per risalire fino a noi a descrivere le traiettorie dell'evoluzione. Ben Dor smentisce tutta la vulgata vegana e toglie anche la giustificazione ai cibi Frankenstein quelli creati in laboratorio come la falsa carne finanziata da Bill Gates e dall'Europa. Sarà il ricercatore israeliano la guest star di un convegno che si tiene oggi a Roma organizzato da Assocarni e Coldiretti sul tema: "Cow is Veg: il ruolo dei ruminanti in una dieta sostenibile."

Il convegno nasce dalla necessità di indagare se la prospettiva, sostenuta anche dalla Comunità europea con il programma Farm to Fork, di produrre meno per non nuocere all'ambiente eliminando del tutto alla dieta le proteine animali sia sostenibile dal punto di vista del bisogno alimentare e se sia giustificata dai dati ambientali, nutrizionali ed economici. A questa idea del mangiare insetti per non nuocere all'ambiente, del non mangiare carne per non avere danni alla salute e al pianeta, si contrappone un altro orizzonte che ruota attorno alla domanda centrale posta dalla Fao: come si fa a sfamare i 9,7 miliardi di uomini che abiteranno il pianeta da qui al 2050? La risposta possibile è: garantire un aumento medio del 30% della disponibilità di alimenti di origine animale, soprattutto nei paesi in via di sviluppo. Di questo si occupa la tavola rotonda sul tema "Carne rossa tra sostenibilità, nutrizione e futuro" animata dal professor Ben Dor con Anne Mottet - Livestock Development ,Officer, FAO- Frank Mitloehner - Professore e Air Quality Extension Specialist, UC Davis USA- e Frederic Leroy - Professore nel campo della Scienza dell'Alimentazione alla Vrije University. Il ricercatore israeliano ci ha anticipato in questa intervista alcuni dei contenuti che illustrerà oggi.



Professore Ben Dor quanto è durato lo studio che avete condotto sul rapporto tra consumo di carne ed evoluzione?

“Lo studio è stato condotto negli ultimi 12 anni. Ho raccolto migliaia di articoli sulla dieta, il comportamento e l'evoluzione umana durante il Paleolitico. Circa tre anni fa ho concluso che la migliore fonte di conoscenza sulla dieta durante l'evoluzione umana può essere trovata nel corpo umano, come segni di adattamento a una certa dieta. Ho quindi iniziato a rivedere più intensamente gli adattamenti umani genetici, morfometrici e metabolici legati alla dieta. Il documento risultante, *The Evolution of the Human Trophic Level*, contiene più di quattrocento citazioni da articoli scientifici.”

Come il consumo di proteine animali ha influenzato l'evoluzione?

“Posso dire che gran parte dell'evoluzione del genere Homo è un adattamento per acquisire e assimilare la carne come principale fonte di energia e nutrienti. Il genere Homo comprende Homo habilis, Homo erectus, Homo sapiens e altri. Prima dell'arrivo del genere Homo, 2,5 milioni di anni fa, abbiamo trovato davvero poca carne ma nei siti archeologici Homo troviamo ossa di animali e strumenti di pietra che servivano per catturare le prede ed estrarre la carne e il midollo dalle ossa.”

Esiste davvero una relazione tra consumo di carne e inquinamento ambientale?

“Questo non è il mio principale obiettivo di ricerca. La mia impressione è che vi sia una confluenza di interessi che porti a un'esagerazione dell'effetto della carne, rispetto ad altri effetti agricoli e industriali sull'ambiente. Pesticidi, erbicidi e altre sostanze chimiche sono abitualmente utilizzati nell'agricoltura vegetale. Le piante prodotte vengono regolarmente trasportate per migliaia di chilometri in tutto il mondo e vengono lavorate da un'industria che utilizza energia fossile e prodotti chimici. Credo che l'effetto della carne sull'ambiente non sia superiore a quello di altri alimenti. Inoltre, l'effetto della produzione industriale non alimentare sull'ambiente è probabilmente superiore a quello dell'agricoltura, per non parlare dell'effetto parziale che la carne ha all'interno dell'agricoltura. L'attenzione che la carne ha ricevuto in questo senso mi sembra esagerata.”

Ci sono tracce o testimonianze in epoche remote di popolazioni totalmente vegane?

“Non ci sono segni archeologici di società umane vegetariane durante il Paleolitico e anche dopo. Le società vegetariane oggi lo fanno per motivi religiosi. Consumano ancora prodotti animali. Non c'è mai stata una società vegana per quanto ne so.”

Che pensa di questa idea di abbandonare il consumo di carne per sostituirla con insetti o con la cosiddetta falsa carne? Nella sua prospettiva di studioso questo ha una ragione storica?

“Penso che sia una tendenza i cui risultati futuri dovrebbero essere studiati attentamente. La carne non è solo proteine. La carne e il grasso che la accompagna contengono vitamine come A, D, K2, E e B12, oltre ad altri nutrienti essenziali per la salute umana. Qualsiasi carne artificiale deve essere confrontata con la composizione completa della carne naturale. Lo stesso vale per le proteine degli insetti. Siamo metabolicamente adattati a consumare una quantità significativa di carne e penso che incasinare l'evoluzione sia pericoloso. Gli alimenti non naturali dovrebbero essere introdotti solo dopo un attento studio dei loro effetti e degli effetti collaterali sulla salute umana.”

Stalle a rischio per i deliri green

La zootecnia sfama la popolazione mondiale, dà lavoro e ha ridotto le emissioni inquinanti. Eppure le politiche europee mirano allo smantellamento degli allevamenti

di **CARLO CAMBI**

■ Le bugie alimentari hanno almeno quattro zampe. La Commissione europea ha lanciato un'offensiva contro la zootecnia per aiutare le multinazionali che producono alimenti in laboratorio, il cosiddetto cibo Frankenstein, che è fondata su dati alterati, su pregiudizi e su convenienze che nulla hanno a che fare con l'ambiente, la salute. L'alfiere di tutto questo è **Frans Timmermans**, vicepresidente della Commissione europea, olandese e sodale di **Mark Rutte**. Così ad Haarlem, vicino ad Amsterdam, dal prossimo anno sarà vietata la pubblicità della carne in attesa di vietarne la vendita. La ragione? La carne per loro distrugge l'ambiente. Greenpeace sostiene che per raggiungere l'obiettivo dell'Ue di emissioni zero entro il 2050 «il consumo di carne deve essere ridotto a 24 chili per persona all'anno, rispetto agli 82 chili odierni».

Il presidente di **Assocarni**, **Luigi Scordamaglia**, replica:

«Oggi in Italia mangiamo 8,54 chili di carne bovina pro capite all'anno al netto delle parti non edibili».

Ce n'è abbastanza per domandarsi perché la Commissione vuole farci mangiare gli insetti, finanzia la carne falsa di **Bill Gates**, sostiene le start up che lavorano alla produzione del latte da cellule fermentate, che incoraggia in tutti i modi - Nutriscore compreso - i prodotti delle multinazionali a base di integratori chimici e vegetali? Una risposta è venuta ieri dai lavori di Cow Is Veg - un'associazione di oltre 80.000 allevatori - che ricordando come i bovini si alimentino solo di erba ha acceso i riflettori sul «ruolo dei ruminanti in un'alimentazione sostenibile». In questo simposio voluto da **Assocarni** con **Coldiretti**, studiosi internazionali hanno certificato: non è vero che la zootecnia è responsabile del riscaldamento globale, ma anzi, e soprattutto in Italia, è un fattore di tutela ambientale; non è vero che il consumo di carne è nemico della salute,

ma anzi ha determinato dal Paleolitico in avanti l'evoluzione del genere umano; non è vero che la zootecnia consuma abnormi quantità di cereali, ma anzi contribuisce a sfamare oltre 3 miliardi di persone e a dare lavoro profittevole almeno a un quinto della popolazione mondiale. È invece purtroppo vero che la campagna anti-zootecnia sta provocando danni economici rilevantissimi. **Luigi Scordamaglia** ha puntualizzato: «Parliamo di un comparto che dagli anni 60 ad oggi ha visto crollare drasticamente il numero dei suoi allevamenti, registrando un calo del 91% così come è diminuito il numero di capi allevati, con un calo del 35%, passando da quasi 10 milioni di unità a poco più di 6 milioni». Il presidente

di **Assocarni** ne ha avuto anche per l'Europa: «Le politiche che arrivano da Bruxelles sembrano voler andare inesorabilmente verso lo smantellamento della produzione delle nostre eccellenze, e dell'allevamento in primis, con rischi non solo per chi oggi lavora in quelle filiere, ma anche in termini di sicurezza alimentare, condannando l'Italia alla dipendenza da Paesi terzi che producono con standard meno elevati dei nostri anche dal punto di vista ambientale».

Il presidente di **Coldiretti** **Ettore Prandini**, che è anche un importante allevatore, ha sottolineato: «La carne italiana nasce da un sistema di allevamento che per sicurezza, sostenibilità e qualità non ha uguali al mondo, le potenziali

tà di miglioramento sono alla portata della nostra zootecnia puntando fin d'ora sulla gestione dei residui e sulla produzione di energia rinnovabile attraverso il biogas e il biometano». Tema ripreso dal professor **Giuseppe Pulina** che certifica: «Il settore dell'allevamento bovino in Italia è già net zero per quel che riguarda i gas climalteranti. Con le nuove misurazioni il saldo dell'allevamento bovino è in negativo: il settore, cioè, ha contribuito maggiormente al sequestro di

Co2 che all'emissione». A spazzare via tutte le (false) accuse alla zootecnia ci ha pensato **Maurizio Martina**, vicedirettore generale della **Fao**: «Non abbiamo bisogno di approcci ideologici, ma di buone pratiche che ci facciano lavorare insieme». E le buone pratiche sono quelle che hanno portato la zootecnia negli ultimi 30 anni a sfamare quasi 2,5 miliardi di persone in più riducendo le emissioni pro-capite di circa il 20%. **Anne Mottet** (**Fao**) ha aggiunto: «L'intero settore zootecnico mondiale

consuma circa un terzo dei cereali che produciamo. Ma questa quota può essere ridotta. I ruminanti sono in grado di produrre un chilo di proteine assumendo solo seicento grammi di proteine vegetali». Il professor **Frank Mitloehner** sostiene: «I bovini sono etichettati erroneamente come un problema climatico, mentre in realtà rappresentano un'opportunità», e il professor **Federic Leroy** osserva: «La carne dovrebbe essere considerata un alimento chiave per migliorare lo stato nutrizionale nell'ambito di una dieta sana. Prescindere dal ruolo nutrizionale degli alimenti nel formulare raccomandazioni per un consumo meno impattante per l'ambiente rappresenta un grave errore». E il professor **Ben Dor** aggiunge: «Gli esseri umani, evolutisi nel Paleolitico come ipercarnivori, sono ancora adattati a una dieta in cui i lipidi e le proteine offrono un contributo importante.» Chissà se a Bruxelles sanno che una bistecca ci salverà.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Quanto inquina la carne italiana

LINK: <https://www.agi.it/cronaca/news/2022-10-02/quanto-inquina-carne-italiana-18293068/>



Quanto inquina la carne italiana Nel nostro Paese gli allevamenti sono già net zero, dice **Giuseppe Pulina**, Ordinario di Etica e sostenibilità delle produzioni animali all'Università di Sassari. Lo abbiamo intervistato di Ugo Barbàra aggiornato alle 11:21 02 ottobre 2022 Un allevamento di bovini AGI - Una filiera, che rappresenta più del 4% del fatturato del comparto agroalimentare italiano, per un valore di oltre 6 miliardi di euro, e che vede coinvolti più di 230 mila addetti in oltre 135 mila aziende attive in tutte le regioni del nostro Paese. Un settore che contribuisce alla diffusione del Made in Italy nel mondo, con le sue **carni** e suoi formaggi, ma che sempre più spesso è sotto i riflettori quando si parla di impatti ambientali. È vero che allevare mucche è un'attività incompatibile con la sostenibilità? Ne abbiamo parlato con **Giuseppe Pulina**, Ordinario di Etica e sostenibilità delle produzioni animali all'Università di

Sassari, e anche presidente di **Carni Sostenibili**, l'associazione per il consumo consapevole e la produzione sostenibile di **carni** e salumi. **Pulina** è intervenuto al simposio internazionale "Cow is Veg" organizzato da **Assocarni** in collaborazione con Coldiretti. Professore, durante il suo intervento ha affermato che l'allevamento bovino italiano è già net zero dal punto di vista delle emissioni? Cosa significa? L'allevamento italiano dei ruminanti del quale i bovini rappresentano di gran lunga la maggior componente, secondo ISPRA, ha generato nel 2019 un impatto climalterante di poco inferiore ai 20 milioni di tonnellate di CO2 equivalenti. Se consideriamo gli assorbimenti di CO2 di pascoli, prati e dalle superfici silvane pascolate, sempre utilizzando prudentialmente stime ISPRA, si arriva ad un pareggio con le emissioni. Pertanto, possiamo affermare che quanto

emesso dai bovini italiani in termini di gas serra è compensato dagli assorbimenti della CO2 nelle superfici in cui essi pascolano o in cui si ottengono i foraggi. Lei parla di bilancio delle emissioni In tutte le attività umane, eccetto l'agricoltura, gli impatti ambientali sono commisurati alle emissioni che perturbano i sistemi naturali. In agricoltura e in zootecnia, invece, le emissioni sono compensate dagli assorbimenti che gli ecosistemi effettuano per cui ciò che importa è il bilancio netto fra le prime e i secondi. Nel nostro caso, come detto, con le metriche usate da ISPRA, allineate con quelle impiegate a livello internazionale dal IPCC, il bilancio dei ruminanti in Italia è a zero. Quando si parla di allevamento in Italia quali sono le cifre alle quali guardare? E a che punto siamo rispetto al resto del mondo? Le stime ufficiali ci dicono che tutto il sistema zootecnico italiano impatta

su clima per il 5% del totale nazionale, e i bovini non raggiungono il 4%. Dati analoghi li troviamo nei Paesi con allevamenti altamente efficienti, ma nel caso italiano abbiamo il dato risolutivo degli assorbimenti che azzerava di fatto questo contributo. Se dovesse individuare le maggiori sfide del settore per gli anni a venire cosa quali sarebbero? La sfida maggiore è produrre di più consumando di meno, diventando cioè sempre più sostenibili senza privare l'attuale e futura popolazione dell'opportunità di poter mangiare un cibo essenziale quale la carne. Questa sfida deve inoltre venire incontro alle esigenze dei cittadini sui temi del benessere animale e della riduzione dell'uso degli antimicrobici, senza tralasciare il tema della sicurezza e qualità dei prodotti. Siamo abituati a sentir parlare di allevamenti intensivi come male assoluto, ma lei nel suo intervento ha parlato "dell'intensità della conoscenza", cosa significa? Fino a pochi anni fa l'aumento della produttività nelle filiere agroalimentari comportava per oltre 2/3 il maggior uso di risorse e per 1/3 la migliore organizzazione dei fattori produttivi. Nell'ultimo decennio, grazie alla rivoluzione informatica, il

rapporto si è ribaltato e abbiamo continuato a crescere in produttività grazie alla maggiore conoscenza per i 2/3 dell'incremento relegando a 1/3 l'uso maggiore di risorse. Ora siamo nella fase di transizione digitale che comporterà aumenti della produttività completamente a carico della maggiore conoscenza e addirittura la liberazione di risorse per altri fini utili all'uomo: siamo entrati nell'era del knowledge intensive. Qual è la differenza fra agricoltura a basso rendimento e ad alto rendimento? L'agricoltura a basso rendimento sfrutta estensivamente le risorse naturali per ottenere cibo per cui occupa vaste aree per ricavare una quantità limitata di prodotto. Se poi la bassa produttività riguarda gli animali, per aumentare l'output si ricorre all'aumento dei carichi con conseguente degrado dei pascoli e desertificazione. Viceversa, elevata produttività unitaria è sinonimo di uso ottimale delle risorse e, nel nostro caso, di terreno, energia e acqua: ciò consente non solo minori impatti unitari, ma anche di liberare i terreni meno produttivi per la rinaturalizzazione aumentando così i servizi ecosistemici resi dalle aree rurali.