

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 **11.500¹** 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 equilibrata² (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

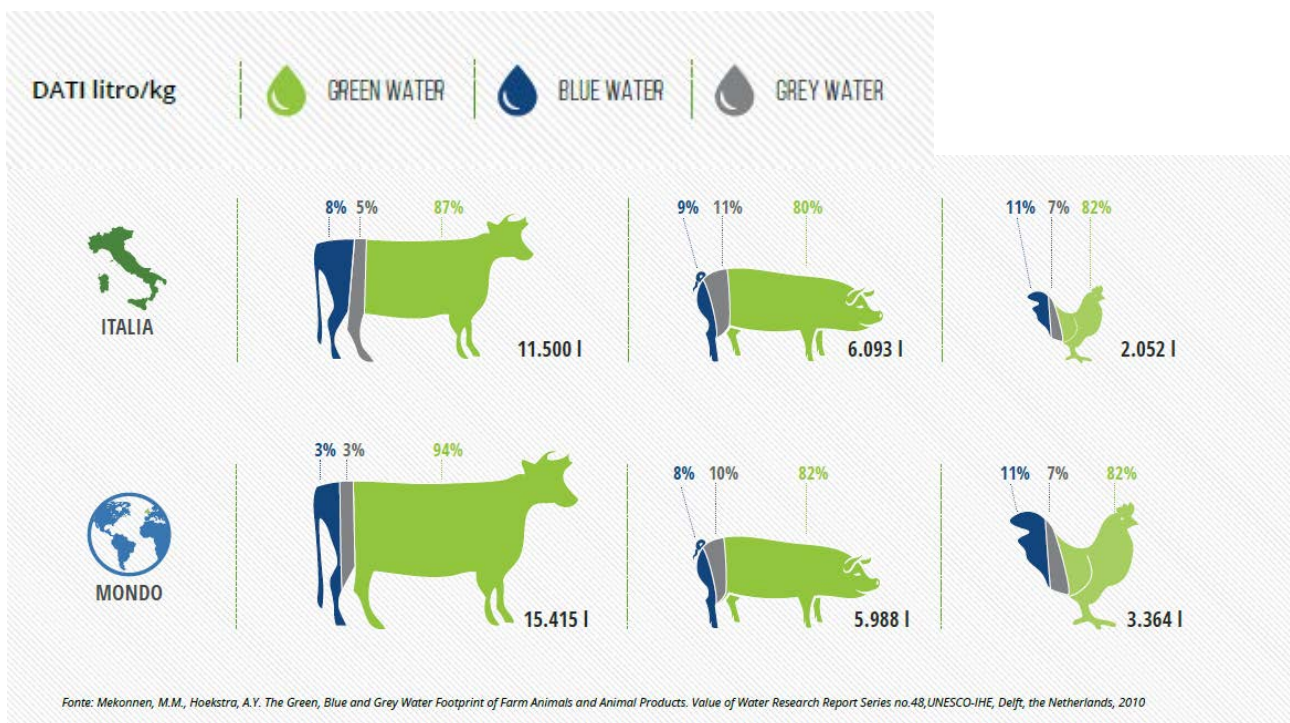
² Fonte CRA-NUT (oggi CREA)



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).

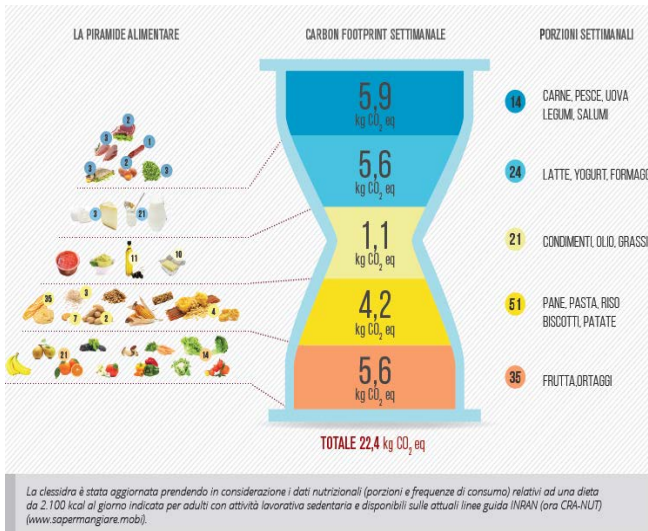
Il **water footprint**³ è dato dalla somma di tre contributi in parte reali e in parte virtuali: l'acqua di evapotraspirazione utilizzata dalle piante per vivere (**green water**), l'acqua effettivamente utilizzata dai processi produttivi o per irrigare i campi (**blue water**) e l'acqua virtualmente 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

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