

## NON SALVEREMO IL PIANETA NON MANGIANDO CARNE *Gli esperti: “Basta fake news e mezze verità”*

- Le emissioni di gas serra relative alla produzione di carne pesano per il 10% di tutte le emissioni al mondo, mentre i combustibili fossili utilizzati per il settore energetico e dei trasporti pesano per il 65-70%
- Gli allevamenti europei sono tra quelli con le minori emissioni di gas serra per kg di proteina prodotta
- I vegani italiani fanno dietrofront e rappresentano meno dell'1% della popolazione
- I consumi italiani pro capite sono sotto la soglia di rischio di 500 grammi di carne a settimana

*Bologna, 7 novembre 2018* – A quattro anni dalla pubblicazione del primo rapporto sulla sostenibilità del settore zootecnico italiano, l'Associazione Carni Sostenibili ha fatto un passo avanti diffondendone l'ultima versione, ampliata e aggiornata, non solo sul Web, ma anche nelle librerie. Il libro **“La Sostenibilità delle carni e dei salumi in Italia”**, edito da **Franco Angeli**, presentato oggi a Bologna in **collaborazione con ANA - Accademia Nazionale di Agricoltura**, si propone come un **punto di riferimento nel panorama mediatico italiano nel dibattito sulla produzione e il consumo di carne e salumi**.

Sono intervenuti all'evento di presentazione **Giorgio Cantelli Forti**, Presidente ANA, Accademia Nazionale di Agricoltura; **Giuseppe Pulina**, Agronomo, Professore Ordinario di Zootecnica Speciale, Università di Sassari, Presidente di Carni Sostenibili; **Elisabetta Bernardi**, Nutrizionista, Biologa con specializzazione in Scienza dell'Alimentazione, Docente Università di Bari; **Ettore Capri**, Professore Ordinario di Chimica Agraria, Università Cattolica del Sacro Cuore; **Massimo Marino**, Ingegnere ambientale e Amministratore di LCE. Ha moderato l'incontro **Carlo Alberto Pratesi**, Professore di Marketing, innovazione e sostenibilità, Università Roma Tre.

Analizzare la sostenibilità delle carni e dei salumi vuol dire infatti **studiare nel modo più oggettivo possibile diversi argomenti che riguardano sia il consumatore sia la produzione zootecnica**. Questo volume presenta uno **studio interdisciplinare** per descrivere i **“5 volti” della sostenibilità delle carni**, rappresentati da altrettanti capitoli: la nutrizione, gli impatti ambientali e l'economia circolare applicata agli allevamenti e all'industria, la sicurezza alimentare e il benessere animale, gli aspetti economici delle filiere e la lotta allo spreco del cibo.

Un testo di facile lettura, nonostante la complessità di alcuni degli argomenti trattati, in cui vengono affrontate in modo rigoroso alcune tematiche molto care all'opinione pubblica, spesso banalizzate in **luoghi comuni** se non trasformate in vere e proprie **fake news**.

Qualche esempio? La carne e la dieta nei Paesi mediterranei, i **consumi reali di carne in Italia** e nel mondo, l'utilizzo di **antibiotici** sugli animali, il **rapporto tra carne e alcune malattie**; o ancora, vista tutta la **disinformazione** che circola sulla questione, cosa hanno detto davvero **IARC** e **OMS** sulle carni rosse e trasformate; e, ovviamente, l'**impatto ambientale degli allevamenti**.

Si scopre così che **la zootecnia non è la principale causa di emissioni di gas serra nell'atmosfera**: ad esempio, un solo volo a/r da Roma a Bruxelles genera emissioni maggiori rispetto **al consumo annuo** di carne e salumi di un solo individuo che si alimenta secondo le indicazioni dei nutrizionisti (500kg vs 400kg di CO<sub>2</sub>equivalente).

*“Non salveremo il pianeta non mangiando carne” – commenta Ettore Capri, Professore Ordinario di Chimica Agraria, Università Cattolica del Sacro Cuore. “Le emissioni di gas serra relative alla produzione zootecniche (carne, latte e uova) pesano per il 14% di tutte le emissioni, di cui solo il 10% attribuibile alle sole carni bovine, suine e avicole (FAO). Generalmente si omette di dire che il 65-70% deriva dai combustibili fossili utilizzati per i trasporti e per produrre energia. È importante sottolineare che l’Italia vanta uno dei modelli zootecnici più sostenibili del pianeta anche grazie all’impegno nel promuovere le buone pratiche.”*

*“La sfida delle produzioni zootecniche è diventata quella di “produrre di più con meno risorse” – ha commentato Giuseppe Pulina, Agronomo, Professore Ordinario di Zootecnica Speciale, Università di Sassari, Presidente di Carni Sostenibili. “L’obiettivo che il settore delle carni deve affrontare, oggi, è quello di una maggiore offerta “sostenibile” che sappia garantire una produzione efficiente, attenta all’ambiente e al benessere degli animali, degli allevatori e di tutti coloro che partecipano alla creazione del valore delle filiere italiane.”*

Nel dibattito a Bologna si è inoltre confermato il **dietrofront dei vegani (dal 3% 2017 allo 0,9% 2018 – Fonte Dati Eurispes)**: la scelta di **rinunciare alla carne** crea infatti **scompensi nutrizionali**, soprattutto nelle categorie più fragili della popolazione, bambini ed anziani.

*“Riguardo al dietro-front dei vegani – continua il Professor Pulina - la cui percentuale è in continua discesa fra i consumatori, basta fare un **excursus della storia dell’alimentazione umana fin dagli albori della storia dell’uomo** per capire quanto la carne sia un nutriente fondamentale ed indispensabile. L’evoluzione della dieta e della cottura dei cibi sono infatti due elementi fondamentali dell’evoluzione umana. Dopo la scoperta del fuoco è stata proprio la dieta carnivora a confermare il primato della nostra specie su altre, consentendoci uno sviluppo fisico e cerebrale senza pari, rispetto agli altri mammiferi.”*

*“Il ruolo della carne e delle proteine animali, all’interno di una dieta sana ed equilibrata, è **essenziale in ogni fase della vita**: dalla gravidanza della donna, alla crescita dei bambini fino alla terza età per mantenersi in forza e attivi” - aggiunge Elisabetta Bernardi, Nutrizionista, Biologa con specializzazione in Scienza dell’Alimentazione, Docente Università di Bari. “I consumi italiani pro capite sono sotto la soglia di rischio dei famosi 500 grammi di carne a settimana. A tal proposito la monografia pubblicata dallo IARC lo scorso giugno, a tre anni di distanza dalle anticipazioni allarmistiche pubblicate dal Lancet nel 2015, ha evidenziato che su **800 studi solo 14 sono stati giudicati attendibili** e di questi **solo 7** hanno messo in relazione un **eccessivo consumo di carni rosse** con il tumore al colon retto. Gli studi epidemiologici considerati dallo IARC, prendono in considerazione, come detto, un consumo quotidiano di carne rossa in dosi molto superiori a quelle che consumiamo abitualmente: parliamo di 500 grammi di carne cotta a settimana, l’equivalente di 800 grammi di carne cruda. Una soglia che ci fa stare tranquilli, perché in Italia tra pasta e verdure è impossibile raggiungere quote così alte di carne.”*

All’interno del libro, la **prospettiva per valutare gli impatti del settore** nel nostro Paese è guidata da **parametri oggettivi e su cui esiste consenso scientifico allargato**. È il caso della **“Clessidra ambientale”**, che valuta gli impatti degli stili di vita alimentare dal punto di vista della sostenibilità. La **Clessidra Ambientale**, ottenuta dalla moltiplicazione dell’impatto ambientale degli alimenti (per semplicità il **Carbon Footprint**) **per le quantità settimanali** suggerite dalle linee guida nutrizionali INRAN, ora **CREA**, mostra graficamente che se si seguono i consigli di consumo suggeriti dal modello alimentare della **Dieta Mediterranea**, l’impatto medio settimanale della carne risulta **allineato a quello di altri alimenti**, per i quali gli impatti unitari sono minori, ma le quantità consumate generalmente maggiori. *“La Clessidra ambientale rappresenta il carbon footprint degli alimenti consumati in una settimana”*, dichiara **Massimo Marino, Ingegnere ambientale e Amministratore di LCE**, *“e dimostra che un regime alimentare equilibrato è positivo sia per la propria salute che per l’ambiente.”*

CARNI



Sostenibili

---

**Carni Sostenibili** è il progetto promosso da tre associazioni di categoria - Assocarni, Assica e Unaitalia rappresentanti 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, vuole contribuire ad una informazione equilibrata su salute, alimentazione e sostenibilità.  
[www.carnisostenibili.it](http://www.carnisostenibili.it)

CONTATTI

**Burson Marsteller – Ufficio Stampa**

Delia Ciccarelli – [delia.ciccarelli@bm.com](mailto:delia.ciccarelli@bm.com) – 02.72143539

Giulia Da Col – [giulia.dacol.ce@bm.com](mailto:giulia.dacol.ce@bm.com) – 02.72143521