

COMUNICATO STAMPA

“A spasso con Lucy”, in un libro il contributo della carne all’evoluzione umana

Al Parlamento europeo l’incontro per discutere del valore delle proteine animali e del “cibo naturale”

Bruxelles, 8 aprile - Il ruolo delle proteine animali nell’evoluzione umana, il loro valore nutrizionale, ma anche sociale e l’importanza che esse rivestono nella tutela di quel rapporto sempre più fragile fra uomo, nutrimento e ambiente: questi i temi discussi durante l’incontro che si è tenuto oggi al Parlamento europeo organizzato dal think tank **Competere** in partnership con l’organizzazione **Carni Sostenibili**. Al centro dell’evento il volume **“A spasso con Lucy. Perché mangiamo come parliamo. Virtù e valore delle proteine animali”** ([Guerini e Associati](#)) scritto da Pietro Paganini con la collaborazione di Carola Macagno. Il libro è un viaggio lungo l’evoluzione umana per scoprire l’importanza delle proteine animali nella storia dell’uomo e per dimostrare che se l’uomo è diventato ciò che è, questo è accaduto anche grazie alla carne. Compagna d’eccezione in questo percorso Lucy, la nostra paleo-antenata vissuta più di 3 milioni di anni fa.

L’evento al Parlamento Europeo. All’evento insieme all’autore del volume, Pietro Paganini, ha partecipato la dottoressa **Elisabetta Bernardi**, biologa nutrizionista, specialista in scienze dell’alimentazione e docente di Biologia della nutrizione presso l’Università degli studi di Bari. Intervenuti durante la tavola rotonda sui temi del volume anche gli eurodeputati **Stefano Cavedagna**, **Benoît Cassart**, **Carmen Crespo Díaz** e **Dario Nardella**. Ha aperto l’evento l’eurodeputato **Carlo Fidanza**. Ha moderato l’evento il giornalista ambientale, **Andrea Bertaglio**.

La carne come “motore” dell’evoluzione. Nel corso dei secoli la carne ha contribuito all’evoluzione della specie umana: l’alimentazione onnivora e adattiva dei nostri antenati ha portato ad un aumento della massa cerebrale, ha contribuito allo sviluppo della postura eretta e all’implementazione del linguaggio, ha concorso alla nascita delle comunità e all’uso di precisi strumenti, in una parola il modo in cui l’uomo si è nutrito ha avuto un ruolo determinante nella nascita della civiltà. Oggi però, una delle caratteristiche proprie dell’uomo, l’essere onnivoro, viene messa in dubbio e con essa anche il valore delle proteine animali. Sul ruolo della carne e sulla necessità di rimettere al centro del dibattito la scienza, senza cedere ai pregiudizi è intervenuto **Pietro Paganini**: *“Lucy, la nostra antenata più nota, ci accompagna in un viaggio alle origini dell’alimentazione umana, ricordandoci il ruolo cruciale delle proteine animali nello sviluppo del cervello e della nostra specie. Oggi, paradossalmente, questo patrimonio viene messo in discussione. Ridurre il cibo a ‘buono’ o ‘cattivo’ non è scienza, è semplificazione. Con ‘Lucy’ riportiamo il dibattito su evidenze, evoluzione e libertà di scelta”.*

L’impegno per l’ambiente del settore zootecnico. Il libro non trascura neppure gli aspetti ambientali connessi alla produzione di carne e li affronta da una prospettiva scientifica grazie

al contributo di Giuseppe Pulina professore di Etica e Sostenibilità degli Allevamenti all'Università di Sassari e presidente di Carni Sostenibili. *“L'agricoltura, e perciò anche la zootecnia che le appartiene, rappresenta da sempre l'unica attività produttiva che contemporaneamente emette gas climalteranti, e li rimuove dagli ecosistemi. È importante notare a questo proposito che le filiere delle produzioni agroalimentari in Europa hanno ridotto il proprio impatto da gas serra di oltre il 18% tra il 1990 e il 2021 - spiega nel volume Pulina - e questo è stato possibile grazie al miglioramento tecnologico che ha garantito maggiore efficienza dei sistemi produttivi primari e un minore consumo di risorse sia per unità funzionale che globalmente e, pertanto, assicurando un parallelo abbattimento dei carichi ambientali”.*

“Quando si parla di zootecnia - dice il professore - non si deve pensare alle sole emissioni climalteranti (o agli altri carichi ambientali in generale), ma ai bilanci fra emissioni e sequestro di carbonio, aspetto quest'ultimo che rappresenta lo straordinario valore pubblico dei servizi ecosistemici resi dagli allevamenti animali”.

La densità nutrizionale delle proteine animali. Sul valore della carne nell'alimentazione umana, la dottoressa **Elisabetta Bernardi** ha aggiunto: *“La sua introduzione nella dieta ha rappresentato un passaggio importante perché ha aumentato la densità nutrizionale dell'alimentazione, cioè la quantità di nutrienti essenziali disponibili per unità di cibo. Questo ha reso disponibili amminoacidi essenziali, ferro eme, vitamina B12 e zinco in forma altamente biodisponibile”.* E sulla cosiddetta “transizione proteica”, cioè sull'idea che le proteine animali possano essere sostituite con quelle vegetali senza alcun effetto sul valore e l'apporto nutrizionale, Bernardi ha spiegato *“il rischio è di ridurre una realtà biologicamente complessa a una semplice sostituzione tra alimenti. L'essere umano si è evoluto in un contesto onnivoro, senza escludere alimenti, ma integrandoli. E questo è un punto chiave anche oggi: la flessibilità alimentare è una forza biologica, non un limite. A partire da questa eredità si sviluppa la Dieta Mediterranea, un modello che non è semplicemente culturale, ma profondamente biologico. La sua struttura è basata su un equilibrio: prevalenza vegetale, presenza moderata ma strategica di alimenti animali, varietà e stagionalità”.*

La carne come elemento che collega nutrizione e natura. Durante la tavola rotonda l'eurodeputato **Stefano Cavedagna** è tornato sul valore culturale della carne *“Oggi più che mai assistiamo a una cultura del sospetto verso la carne e le tradizioni alimentari consolidate, promossa da ideologie ultra-ambientaliste che dimenticano l'equilibrio tra scienza, salute e rispetto dell'ambiente. Da emiliano-romagnolo conosco e sono fiero delle nostre filiere ed eccellenze; leggere “A spasso con Lucy” significa riscoprire le radici della nostra civiltà e comprendere come l'alimentazione, in particolare le proteine di origine animale, abbia plasmato l'uomo e le comunità nel corso della storia. Non a caso la nostra dieta mediterranea - che ricordo essere oggi Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità, grazie al lavoro di tutela e promozione portato avanti dal governo Meloni e, in particolare, dal Ministro Lollobrigida - include la carne come componente fondamentale, e il progresso agricolo europeo garantisce sicurezza e tutela degli animali secondo standard tra i più elevati al mondo.”*

Un richiamo alla necessità di momenti di incontro che rimettano al centro la verità scientifica è arrivato, invece, dall'eurodeputato **Dario Nardella** *"Il cibo non può diventare terreno di battaglia ideologica. Il libro 'A spasso con Lucy' riporta la scienza al centro: le proteine animali fanno parte della storia evolutiva dell'umanità e oggi continuano a svolgere un ruolo essenziale in una dieta equilibrata e sana. È proprio per questo che la presentazione di questo libro al Parlamento Europeo è un momento importante: abbiamo bisogno di spazi in cui la scienza possa dialogare con la politica, lontano dai dogmi e dalle semplificazioni"*.

Nel corso dell'incontro si è affrontato anche il rapporto fra uomo, ambiente e nutrizione, e la necessità di tornare a sostenere e promuovere un "cibo naturale", come valore della nostra cultura e come antidoto a un'alimentazione che rischia di perdere definitivamente il legame con la terra. Su questo tema **Benoît Cassart**, allevatore, deputato europeo e presidente dell'Intergruppo zootecnica sostenibile, ha detto: *"Cucinare elementi provenienti dalla natura è una delle prime attività dell'umanità. Eppure, oggi abbiamo in gran parte perso il legame con l'origine dei nostri alimenti. Molti bambini non sanno più, per esempio, che il pane deriva dal grano. Parallelamente, il consumo di alimenti ultra-processati continua ad aumentare. Questa evoluzione è accompagnata anche da una crescente messa in discussione delle proteine animali, come il latte e soprattutto la carne. Diventa essenziale ristabilire un legame con l'origine della nostra alimentazione e valorizzare una cucina più semplice e consapevole"*.

Competere.eu è un istituto di advocacy indipendente che sviluppa e promuove politiche pubbliche orientate all'innovazione, al libero scambio e alla creazione di opportunità concrete per le persone. In un contesto sempre più instabile e polarizzato, sono necessarie soluzioni fondate su evidenze e responsabilità, non su approcci ideologici. Per questo, l'attività di Competere integra evidenze scientifiche, pensiero critico e visione liberale — radicata nei principi dei mercati aperti e della responsabilità individuale — per affrontare le principali sfide del nostro tempo: dalla salute pubblica alla sostenibilità, dai sistemi alimentari alle tecnologie emergenti. Competere.eu collabora con istituzioni internazionali, imprese di ogni dimensione, media e società civile, con l'obiettivo di trasformare le idee in soluzioni efficaci e orientate al futuro.

Carni Sostenibili (www.carnisostenibili.it) è un'associazione italiana senza scopo di lucro che rappresenta tutte le filiere della lavorazione e trasformazione delle carni (bovine, suine e avicole), con l'obiettivo di promuovere la produzione sostenibile e il consumo consapevole di carni e salumi. Fondata nel 2012 l'associazione ha realizzato una piattaforma di comunicazione digitale, supportata dalla pubblicazione di studi e ricerche, per promuovere una corretta informazione scientifica e la sua diffusione, in merito alla sostenibilità ambientale, economica e sociale dell'intera filiera della carne.

Ufficio stampa Carni Sostenibili
Elena Giacchino
elenagiacchino1@gmail.com
Cell. +39 340 26 82 776