

# Salveremo il Pianeta non mangiando carne?

Alla domanda espressa nel titolo rispondono gli Autori del libro *“La sostenibilità delle carni e dei salumi in Italia”* (editore Franco Angeli): Elisabetta Bernardi, nutrizionista e biologa specializzata in scienze dell'alimentazione; Ettore Capri, ordinario di Chimica agraria all'Università Cattolica del Sacro Cuore e direttore dell'Osservatorio europeo per lo sviluppo sostenibile in agricoltura; Giuseppe Pulina, ordinario di Zootecnia speciale all'Università di Sassari, presidente dell'associazione Carni Sostenibili e accademico dei Georgofili.

La risposta è “NO”. Da anni sentiamo ripetere che per vincere la lotta contro il cambiamento climatico bisogna bandire carni e salumi dalle nostre tavole eppure, sostengono gli esperti, non solo sarebbe una scelta inutile ma anche un messaggio profondamente sbagliato, per più di una ragione. La più evidente, se si considerano i dati relativi alle emissioni di gas serra, è che la produzione di carni e salumi (considerando tutta la filiera) è all'origine soltanto del 15-18% delle emissioni, come si evince dalle statistiche pubblicate regolarmente dalla FAO. Quindi non può essere una scelta individuale, come quella di diventare vegetariani, che può risolvere il problema del clima. Non bisogna dimenticare infatti che i maggiori responsabili della crisi climatica sono soprattutto il settore dei trasporti e quello energetico, che incidono per il 65/70%. 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).

Nel volume viene citata l'autorevole opinione del professor Michael Mann, scienziato climatico, direttore dell'Earth System Science Center presso la Pennsylvania State University, il quale sostiene che chi lancia il messaggio di non mangiare carne per salvare il Pianeta non conosce affatto il settore agricolo e zootecnico e pertanto ignora che esistono modi ecologicamente responsabili per produrre carne. Far passare la scelta veg come più sostenibile a livello ambientale ignora oltre tutto l'importante contributo che il settore zootecnico ha sempre dato nel preservare paesaggi, territori, tradizioni e culture.

La carne fa parte dell'alimentazione umana fin dagli albori della storia. A partire dalla metà degli anni '80 i consumi di carne in Italia e nel mondo occidentale si sono stabilizzati e, a fronte di una sicurezza alimentare consolidata, si è assistito ad una mutata sensibilità per tematiche di matrice etica, quali il benessere animale e gli impatti ambientali degli allevamenti. Il libro affronta in maniera scientifica e rigorosa alcune tematiche molto diffuse nell'opinione pubblica, che spesso vengono banalizzate in luoghi comuni se non diventano vere e proprie fake news: l'impatto ambientale degli allevamenti, la carne e la dieta mediterranea, i consumi reali di carne in Italia e nel mondo, l'uso di antibiotici negli allevamenti, il rapporto tra carne e alcune malattie, che cosa ha veramente detto l'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) sulla carne. Emerge chiaramente 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.

Il dibattito è aperto ma deve essere scevro da ideologie e pregiudizi.

[Vedi articolo](#)

