

# Filiere delle carni: in Italia la maggior efficienza produttiva al mondo

DI PIER FRANCO RIO

A dispetto di ogni sentito dire e delle fake news diffuse dai media sul settore carni e sugli allevamenti intensivi, l'Italia si conferma come il Paese a maggior efficienza produttiva al mondo.



Gilles Luneau, giornalista francese, autore del libro-inchiesta "Carne Artificiale? NO. Grazie"



## Giuseppe Pulina



Presidente Emerito dell'Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali, professore Ordinario di Zootecnica Speciale presso il Dipartimento di Agraria dell'Università di Sassari e Presidente dell'Associazione Carni Sostenibili.

**R**oma. L'attenzione del settore carni italiano ai temi del benessere animale, della difesa dell'eredità culturale e gastronomica e della cura del paesaggio resta ineguagliato. Vediamo le ragioni del successo italiano delle filiere delle carni, delineando anche le linee di intervento per migliorare ulteriormente la competitività nazionale nel quadro della green economy.

Innanzitutto, chi ancora sostiene che in Italia si consumi troppa carne dovrà ricredersi di fronte all'evidenza dei dati.

I maggiori consumatori al mondo sono gli Stati Uniti con 126 kg apparenti a testa, seguiti dall'Unione Europea con in media 85 kg, mentre l'Italia si classifica agli ultimi posti, con 76 kg, dietro gli altri Paesi mediterranei dell'Unione. Da notare bene però che si tratta di consumi apparenti, che considerano anche le parti non edibili, come

ossa, cartilagini e grasso in eccesso. I consumi reali, al netto di queste parti, sono infatti ancora più bassi, attestandosi sui 38 kg a testa per anno. Questo è pari a poco più di 100 grammi al giorno, di cui 73 di carni rosse, delle quali appena 24 bovine. Consumi davvero bassi, perfino inferiori a quelli raccomandati dall'OMS.

Per fare chiarezza a riguardo, la IARC non ha mai affermato che la carne provochi il cancro. È il consumo eccessivo di carne rossa o trasformata che può contribuire al rischio, ma di un solo tipo di tumore sui 156 conosciuti e classificati, e cioè quello del colon-retto. Come consumo eccessivo si intende una quantità di gran lunga superiore al reale consumo italiano: più di 100 grammi al giorno per le carni rosse, dove il consumo reale ribadiamo è di 73 grammi al giorno, e più di 50 grammi al giorno per quelle trasformate, per cui il consumo reale è di appena 29 grammi al giorno. La stessa IARC precisa che la classificazione si basa su prove limitate e di bassa qualità scientifica e che il rischio assoluto è inferiore all'1%.

Inoltre, i fattori di rischio non dipendono dalla carne ma dai metodi di conservazione, preparazione e cottura della stessa. Ad esempio una cottura aggressiva su fiamma diretta, tipica del barbecue, può determinare la formazione di composti tossici e cancerogeni. Infatti lo studio successivo Global Burden Disease Diet Collaborators mostra che carni rosse e processate risultano agli ultimi posti come mortalità rispetto ad altre cause come fumo, inquinamento e alcool. Per questi motivi il rischio di contrarre un cancro al colon-retto attribuibile ai consumi eccessivi di carni si conclude in un valore praticamente nullo.

La vera carne, sia fresca che trasformata, specialmente se Made in Italy, si conferma come un alimento sano e nutriente. Essa contribuisce a soddisfare i fabbisogni di tutte le fasce della popolazione, in particolare per i bambini, le donne in gravidanza, per gli anziani, per gli sportivi e per i convalescenti. Tutte le accuse di essere causa di svariate patologie non hanno trovato riscontro in studi più nuovi e di maggior qualità scientifica. Questi al contrario hanno infatti rivelato che privarsi di carni e salumi è inutile ai fini di una salute migliore, se non addirittura controproducente.

Ad esempio, l'indagine PURE ha evidenziato che è un'elevata assunzione di carboidrati e non di grassi ad essere asso-



Carne artificiale; il libro-denuncia di Gilles Luneau, "Così si muovono le Lobby del Cibo in Provetta"

➔ SEGUE DA PAG 66



**ciata ad un maggior rischio di mortalità per patologie cardiovascolari, mostrando che invece carni e latticini sono benefici per la salute e per la longevità.** Per questo le attuali raccomandazioni dietetiche dovrebbero essere aggiornate alla luce di questi nuovi risultati.

**La domanda di carne mondiale è destinata a crescere nel prossimo decennio. Le previsioni per l'Italia sono di un assestamento o di un calo delle disponibilità attuali di carni, anche a causa delle fake-meat a base vegetale o derivanti da colture cellulari in vitro. Questi hanno un valore nutritivo totalmente diverso dalla vera carne che tentano di imitare, ma potranno influenzare il mercato, insinuando nei cittadini l'errata convinzione di una maggiore sostenibilità e salute. Ma queste prospettive presentano molti lati oscuri, come dimostrato dall'inchiesta del giornalista francese Gilles Luneau. Il continuo miglioramento della sostenibilità delle filiere zootecniche appare oggi la via di gran lunga migliore per garantire la disponibilità di carne a prezzi ragionevoli a tutta l'umanità.**

Dal punto di vista dell'impatto ambientale, infatti, le emissioni climalteranti dell'agricoltura italiana hanno rappresentato nel 2019 solamente il 7,1% di quelle



totali, di cui solo il 4,6% ascrivibili alla zootecnia. Nello specifico il settore carne ha un impatto sul totale nazionale di appena il 3,5%. Questo dato ridimensiona l'enfasi attribuita dai media alla produzione di carne quale uno dei principali responsabili delle emissioni di gas serra. Questo perché il sistema è in neutralità carbonica, cioè le attività agricole e zootecniche emettono gas climalteranti nello stesso luogo in cui questi sono assorbiti, cioè in campagna, grazie alla fotosintesi. Quindi il carbonio sequestrato è superiore a quello emesso, con un bilancio positivo per l'ambiente.

**Anche il confronto fra l'impronta del carbonio delle carni bovine italiane rispetto alla media mondiale, effettuata dalla FAO nel 2021 con il modello GLEAM, riporta per il 2017 una stima di 10,4 contro i 25,3 kg di CO<sub>2</sub>eq per kg di carcassa. Il valore è inferiore a quello effettuato da vari autori con il metodo LCA e rende comparabili i dati su scala planetaria, ponendo il nostro Paese fra i più virtuosi al mondo. Un aspetto importante della stima delle emissioni climalteranti degli allevamenti riguarda infatti la metrica utilizzata. Gli standard dell'Intergovernmental Panel for Climate Change hanno reso fisso il potenziale di riscaldamento globale (GWP) per i principali gas, ma la loro emivita in atmosfera è molto diversa. In particolare, il tempo di residenza della CO<sub>2</sub> in atmosfera può arrivare fino a migliaia di anni. Quindi è un gas a effetto prolungato, mentre il metano, principale gas climalterante emesso dagli allevamenti, ha un tempo di soli 8,6 anni. Ne risulta che il metano derivante dalle fermentazioni enteriche, oltre ad essere a effetto breve, è anche biogenico, cioè originatosi dal ciclo naturale del carbonio e non si accumula in atmosfera. Al contrario invece di quanto avviene per l'ossido di diazoto, con un'emivita di oltre 100 anni, e della CO<sub>2</sub>. Per questo il metano non contribuisce al riscaldamento globale, soprattutto se la quantità emessa tende a ridursi nel tempo.**

Ecco perché numerosi autori propongono di utilizzare una metrica più precisa che tenga in considerazione la durata del gas in atmosfera. Questa consente di affermare che se il tasso di riduzione medio delle emissioni di metano è inferiore allo -0,4% anno, non solo questo gas non con-

tribuisce al riscaldamento totale, ma addirittura provoca un raffreddamento dell'atmosfera. Le analisi storiche ISPRA 2021 dimostrano che il sistema italiano, nell'ultimo trentennio ha ridotto le emissioni di metano del -0,66%, ancora inferiore alla soglia del -0,4%. Possiamo dire dunque che la zootecnia italiana da ruminanti non solo non ha contribuito al riscaldamento globale, ma è stata parte della soluzione del problema.

La produzione delle carni in Italia, Paese in cui il consumo moderato di queste all'interno della dieta mediterranea garantisce la salute dei cittadini, è una delle più sostenibili al mondo, sia per elevata qualità e salubrità dei prodotti, sia per i limitati impatti climalteranti. Tuttavia, nella prospettiva dell'azzeramento delle emissioni, esistono ampi margini di miglioramento. Fra le soluzioni adottabili nel decennio prossimo, l'incremento della produzione può garantire la maggior riduzione degli impatti ambientali per unità di prodotto, riducendo nel contempo le superfici necessarie per produrre alimenti, liberandole per usi più estensivi.

**Questo si può raggiungere attraverso il miglioramento genetico, l'allungamento dell'età produttiva, l'aumento della prolificità e della sopravvivenza, la resistenza alle patologie, ecc.**

**La riduzione degli input sia alimentari, grazie all'alimentazione di precisione, sia energetici aziendali, può ulteriormente contribuire a mitigare gli impatti climalteranti.**

**Infine, il largo uso di superfici capaci di fissare il carbonio, come boschi, cespugliati, pascoli naturali, insieme all'adozione di pratiche agronomiche a basso impatto per la produzione degli alimenti potranno ulteriormente posizionare la zootecnia italiana, e quella da carne in particolare, fra le migliori performanti al mondo. ■**

