

La tutela della PI nell'era di IMPRESA 4.0

La filiera carne: tra tutela e valorizzazione. Le nuove frontiere.

Torino, 29 maggio 2023 - Ore 09:30 - 13:00
Webinar su piattaforma Microsoft Teams

Ma la carne naturale è davvero insostenibile?

Mauro D'Aveni – Area Tecnica Coldiretti Torino

La prima cosa da fare ...

... è ridare alle parole il loro significato originario e difenderlo!

CARNE (Vocabolario Treccani): nel senso più stretto significa la parte muscolare del corpo dell'**animale**; in senso più lato l'insieme dei muscoli e annessi (tendini e aponeurosi), del grasso intra e perimuscolare.

Non possiamo chiamare «carne» alimenti che non derivino da un animale, quindi non deve essere consentito affiancare ad essa aggettivi diversi da quelli di specie (carne bovina, suina, ecc.).

Troviamo quanto prima gli strumenti giuridici per difendere la parola «carne» (senza aspettare decenni, come abbiamo fatto per il termine «latte»).

Anche la parola «sostenibilità» è costantemente oggetto d'un uso strumentale e spesso mistificatorio.

Una delle sue definizioni è la seguente: «**un processo è sostenibile quando utilizza le risorse naturali ad un ritmo tale che esse possano rigenerarsi naturalmente**».

Ovvero **non può esistere sostenibilità senza il rispetto della Natura, dei suoi cicli e dei suoi limiti.**

Quindi **le pretese dell'uomo contemporaneo** di applicare alla produzione del cibo prima le logiche industriali (la *Green revolution*, a proposito dell'uso delle parole) poi le ultime frontiere delle biotecnologie e a brevissimo delle intelligenze artificiali, **nessuna hanno a che vedere con la sostenibilità.**

Ma la carne è davvero insostenibile?

In questa sede non si vuole negare il fatto che l'allevamento, soprattutto quello intensivo e di grandi dimensioni, sia impattante sull'ambiente, cosa che per altro accade in misura diversa a tutte le attività antropiche.

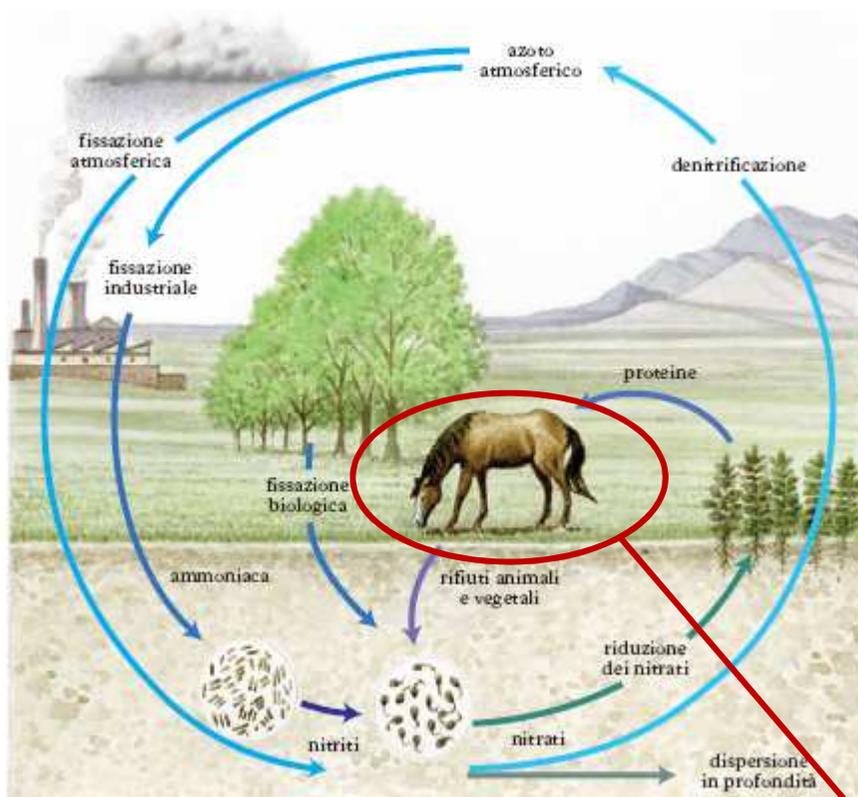
Qui si cercherà di dimostrare la superficialità e la pretestuosità di talune tesi e di restituire alla carne ed alla zootecnia nel suo complesso (soprattutto quella familiare) il loro ruolo insostituibile, tanto nella nostra dieta, quanto per la salvaguardia dell'ambiente e della fertilità dei suoli, per la tutela del paesaggio e dei territori e per il mantenimento del patrimonio storico e culturale che questi esprimono.



La Natura cerca di chiudere sempre il cerchio

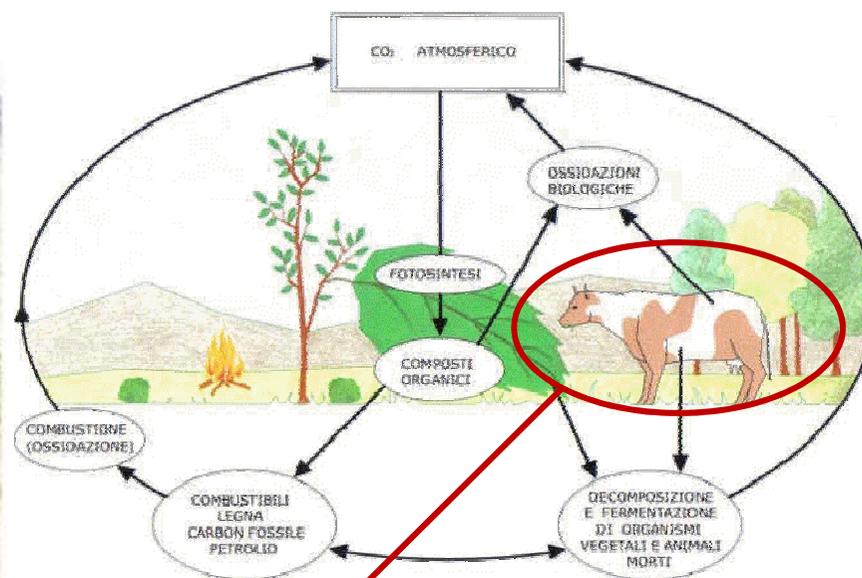
... dovremmo averlo imparato alle scuole elementari

Il ciclo dell'Azoto



Il ciclo della CO₂

(che, detto per inciso, non è un veleno, ma è il carburante di tutte le piante)



... e il cerchio non si chiude senza gli erbivori

Alcune considerazioni fondamentali

- ✓ gli erbivori sono gli unici a poter utilizzare alimenti non utilizzabili dall'uomo;
- ✓ la maggior parte dei pascoli utilizzati per la zootecnia estensiva allo stato brado o semibrado, non sono coltivabili quindi non produrrebbero nessun cibo;
- ✓ gli erbivori allevati in zootecnia intensiva in stalla, sfruttano le enormi produzioni ettaro di foraggi che l'uomo non potrebbe utilizzare; ad es. la pianta integrale di cereali insilata (un Ha a silomais produce 350 quintali di s.s. e a sorgo 280, un Ha di soia solo 30);
- ✓ le razioni alimentari zootecniche sono costituite per una percentuale che varia dal 20% al 50% da sottoprodotti che altrimenti sarebbero rifiuti da smaltire (siero di latte, melasso, crusche, pule, paglie, buccette, trebbie, polpe esauste di bietole da zucchero, ecc.).

La zootecnia è il più grande sistema di riciclo del pianeta nella storia dell'uomo, perché utilizza per produrre cibo ad alto valore biologico alimenti non utilizzabili dall'uomo, aree altrimenti improduttive, sottoprodotti dell'industria alimentare e produzioni foraggere ad alta resa (e non solo ad alta risposta).

E almeno nella U.E. esistono normative molto attente al ciclo dell'azoto (nitrati, spandimento reflui, divieto allevamenti senza terra) e al benessere animale, nonché incentivi alla estensivizzazione delle produzioni.

Per sostituire i prodotti della zootecnia con equipollenti prodotti vegetali servirebbe molta più terra arabile di quella esistente ora, quindi non è così vera l'accusa alla zootecnia di sprecare suolo.

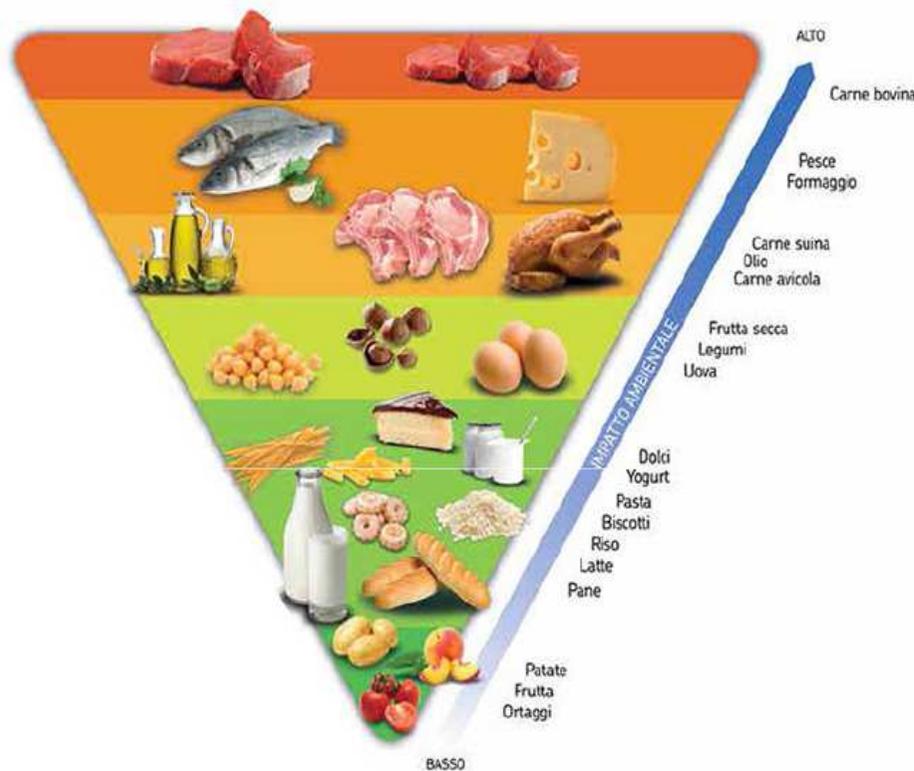
Una riuscitissima operazione di marketing ...

... ci narra che la carne ha un impatto ambientale non più sostenibile!
in termini di emissioni di gas serra e di consumo idrico.

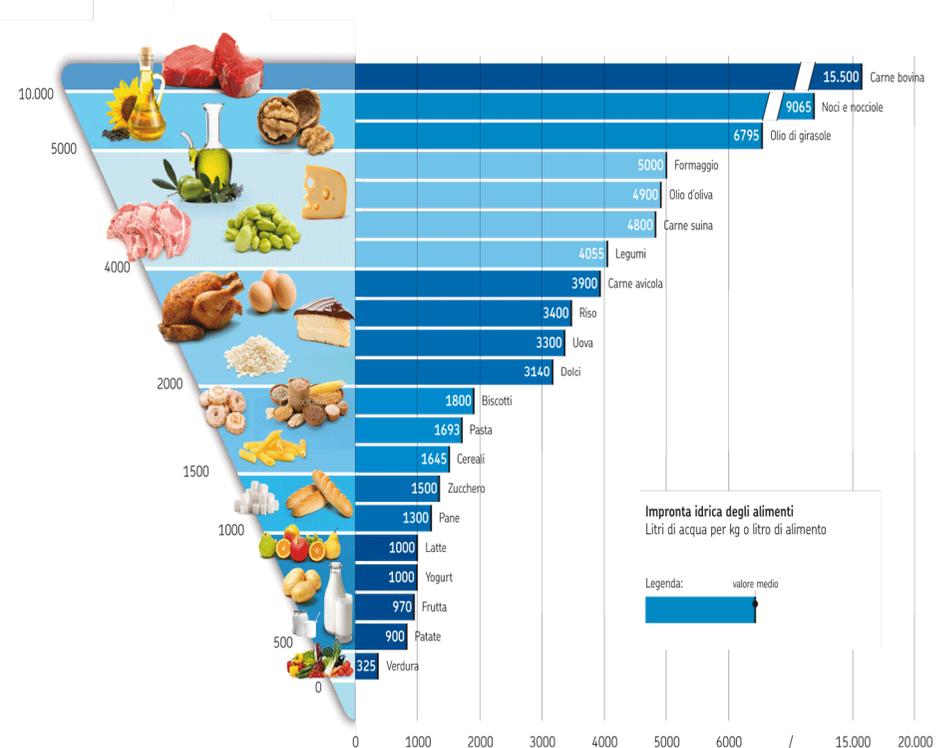
Carbon Foot Print
espressa in **kg di CO₂ equivalente**
per **kg di prodotto**

Water Foot Print
espressa in **litri di acqua**
consumata **per kg di prodotto**

PIRAMIDE AMBIENTALE



Impronta idrica degli alimenti



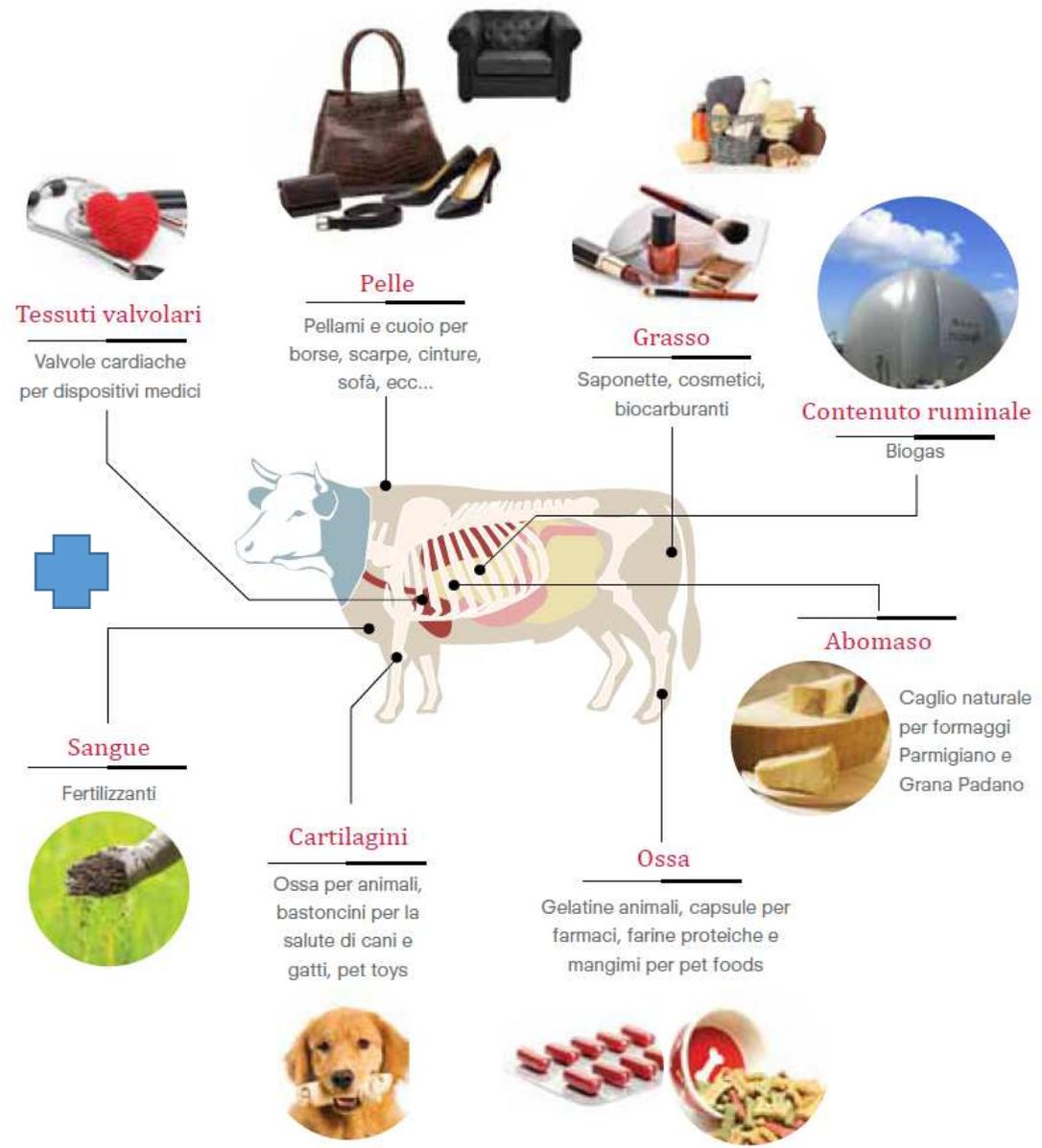
... peccato ometta molti particolari.

Non si possono confrontare cose diverse col semplice parametro della quantità di prodotto tal quale, omettendo moltissime verità.

È scorretto dividere i 1.000 kg di CO₂ eq. che servono per portare un vitellone a 600 kg per i circa 250 kg di carne che si ottiene, perché un vitellone non produce solo la carne, ma anche:

15.600 kg/anno di liquame
(sostanza organica restituita al terreno o utilizzata per produrre energia)

I sottoprodotti vegetali al massimo finiscono nei mangimi oppure a produrre compost.



La piramide alimentare della dieta mediterranea.

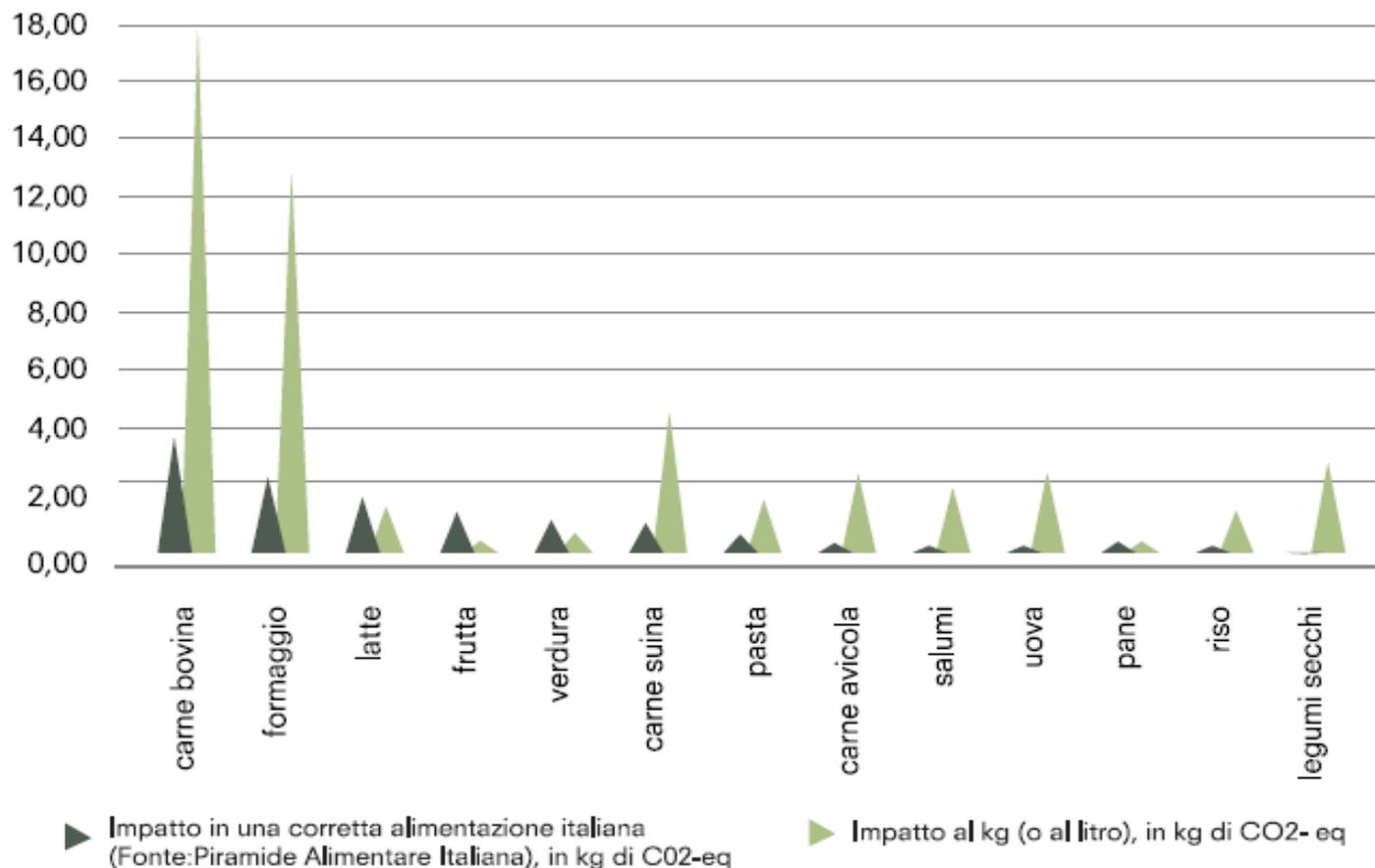
Quando si confrontano alimenti diversi si deve tener conto del loro ruolo e del loro peso nella nostra dieta. Se assumiamo **la dieta mediterranea come modello** allora vedremo che gli impatti della carne non sono così diversi da quelli dei vegetali, perché 1 kg di ortaggi dovremmo consumarlo in 2 giorni, 1 kg di carne bovina in 2 settimane.



Gli impatti ambientali corretti (carbon footprint).

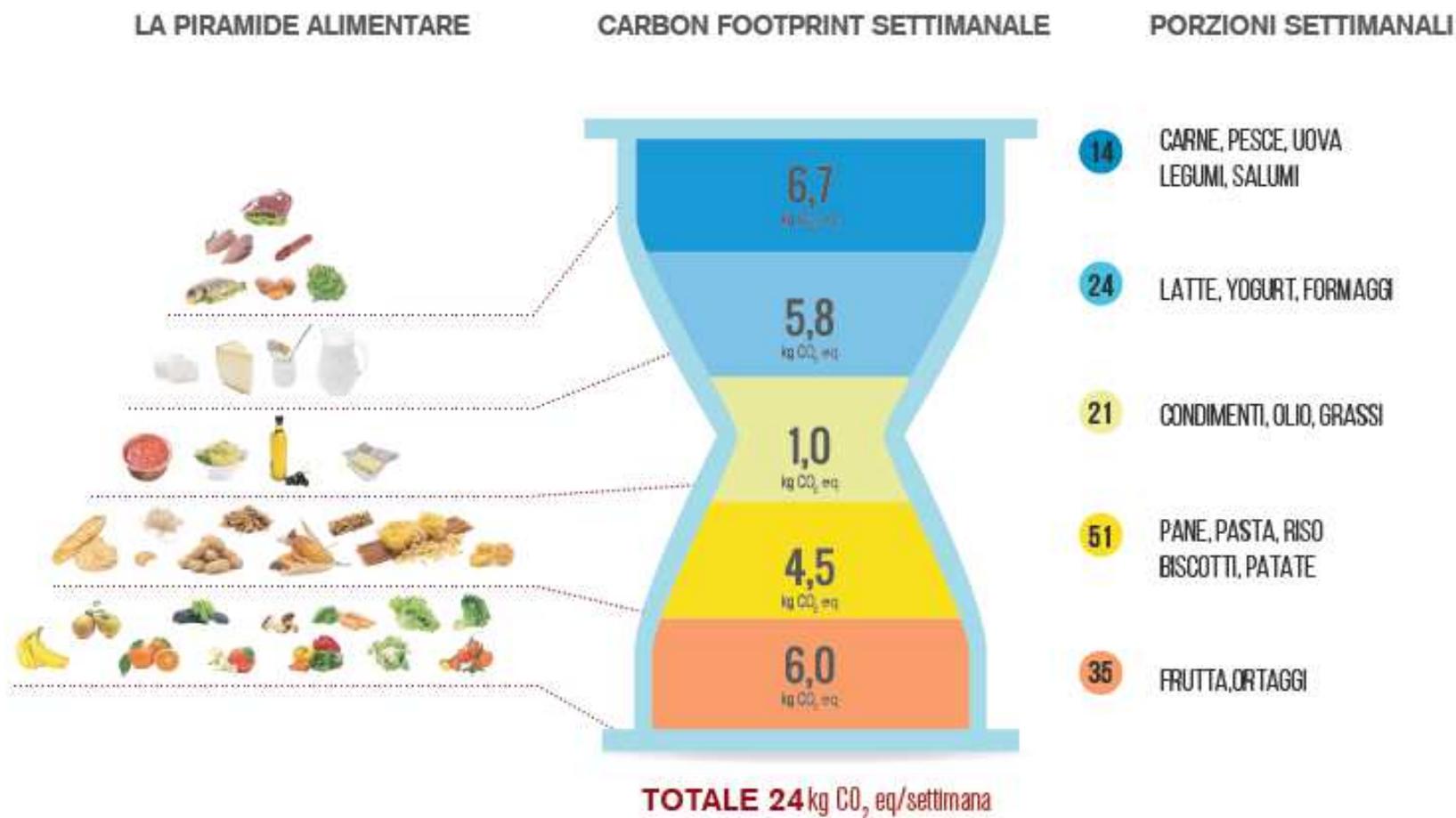
Senza considerare le valutazioni precedentemente fatte, ma **semplicemente riportando gli impatti ambientali con le quantità consigliate nella dieta**, si ottengono grafici molto più vicini al vero.

FIGURA 3: RIELABORAZIONE DELL'IMPATTO DEL CARBON FOOTPRINT DEGLI ALIMENTI IN BASE AD UNA DIETA SETTIMANALE EQUILIBRATA VS IMPATTO PER UNITÀ DI PESO



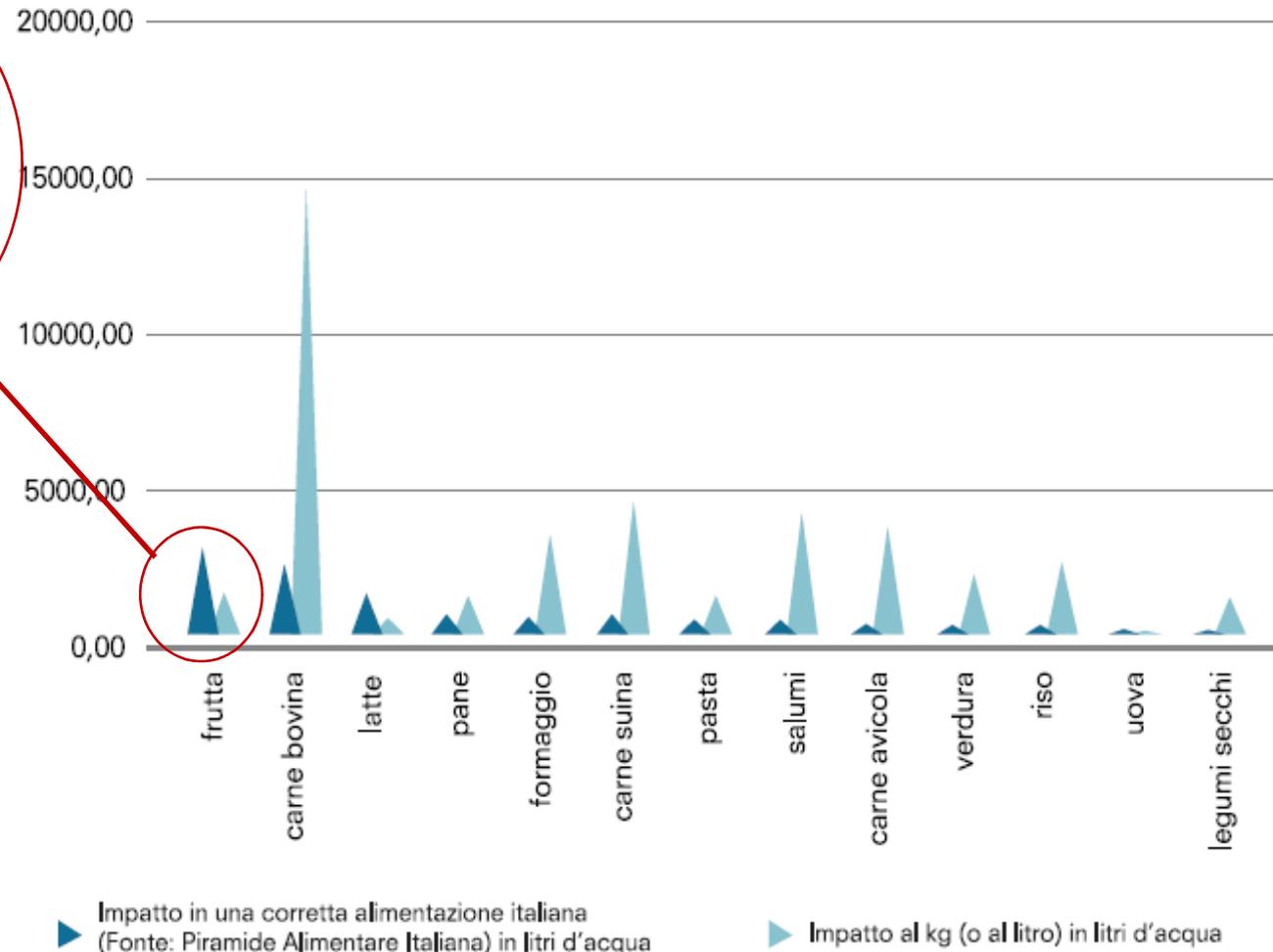
Gli impatti ambientali corretti (carbon footprint).

Un altro modo grafico per visualizzare lo stesso concetto:
se consideriamo non il valore unitario, ma l'incidenza sulla dieta,
i valori di impatto si avvicinano moltissimo.



Gli impatti ambientali corretti (water footprint).

FIGURA 2 : RIELABORAZIONE DELL'IMPATTO DEL WATER FOOTPRINT DEGLI ALIMENTI IN BASE AD UNA DIETA SETTIMANALE EQUILIBRATA VS IMPATTO PER UNITÀ DI PESO



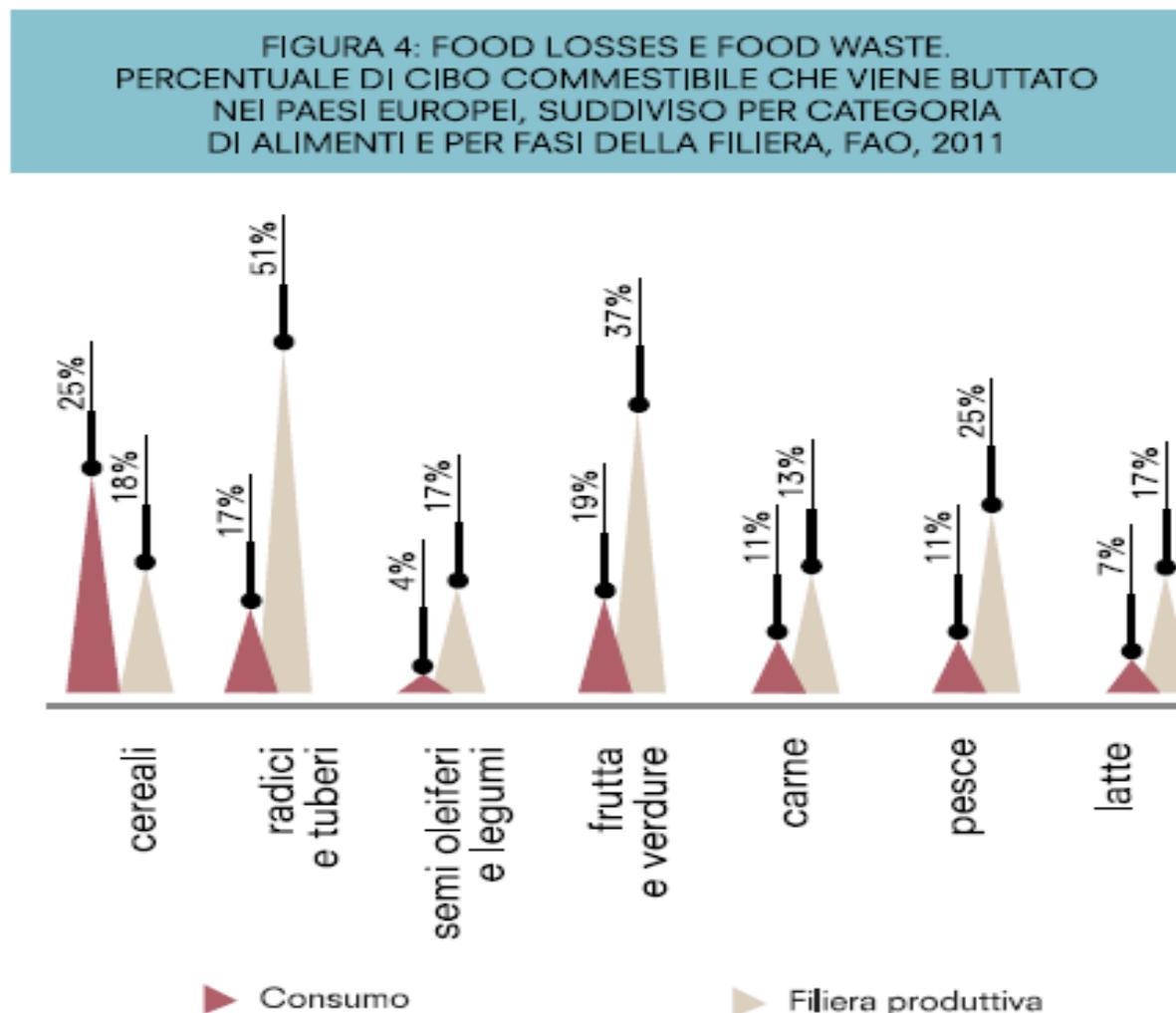
La produzione di frutta ha un'impronta idrica maggiore di quella della produzione di carne bovina

In tutte le piramidi si considera sempre e solo l'ortofrutta fresca e non si considera l'ortofrutta di IV gamma, molto più impattante, il cui consumo sta crescendo a dismisura

Fonte : NutriMi giugno 2016

Lo spreco alimentare e il suo impatto ambientale.

Sempre per completezza informativa, nel calcolo degli impatti ambientali andrebbero considerati gli sprechi, sia al consumo, sia lungo le filiere produttive. Ed anche in questo caso abbiamo delle interessanti “sorprese”.



Dove sparisce la zootecnia ...

... muta il paesaggio e si riduce drasticamente la biodiversità.

(non si può parlare di sostenibilità se si dimentica la biodiversità che ne è elemento fondante)

**IL PAESAGGIO RURALE IN ITALIA CON LA FILIERA
CEREALICOLO-ZOOTECNICO-FORAGGERA EFFICIENTE...**



**.... E L'ATTUALE PAESAGGIO DEL CENTRO-SUD ITALIA, A MONOCOLTURA DI
CEREALE VERNINO PREVALENTE, CON GRADUALE SCOMPARSA DELLA
FILIERA INTEGRATA CEREALICOLO-ZOOTECNICO-FORAGGERA EFFICIENTE**



Dove sparisce la zootecnia ...

... muta il paesaggio e si riduce drasticamente la biodiversità.

Tipico paesaggio attuale
delle terre del Prosecco
e

Paesaggio tradizionale ad
agricoltura mista con
zootecnia e vigneti



P.S. Basta scoprire in quali mani sono finiti i nostri grandi *brand* del vino, per capire come mai si è passati da paesaggi biodiversi a paesaggi monoculturali.

La vera insostenibilità sta nel ...

- ✓ aver trasformato il cibo in una merce globale come tutte le altre
- ✓ nell'aver fatto diventare le materie prime agricole prima commodities e poi futures
- ✓ continuare ad applicare all'agricoltura le stesse logiche dell'industria ipertrofica e consumistica, che ci racconta che non si è mai grandi abbastanza e che ritiene il terreno e gli animali semplici supporti inerti, da imbottire di nutrienti di sintesi;
- ✓ aver emarginato l'agricoltura familiare, quasi scomparsa in taluni comparti zootecnici, a favore di logiche che separano nuovamente (a 70 anni dalla Riforma fondiaria del 1950) il lavoro dalla proprietà della terra e degli animali (colonia e mezzadria con nomi nuovi);
- ✓ prefigurare un futuro, ormai presente, di produzione di cibo senza il terreno e senza gli animali (e ovviamente senza gli uomini che di essi si prendono cura).

Molto origina dalla pretesa di far mangiare a chiunque, nello stesso momento, in qualsiasi parte del mondo, la stessa cosa (purché abbia i soldi per comprarsela), e dall'idea che si possa produrre qualsiasi cosa in qualsiasi posto, che ha degli effetti devastanti non solo in termini ambientali, ma anche socioeconomici e culturali.

Le culture millenarie (compresa quella che era la nostra, fatta di dieta mediterranea e paesaggi da cartolina, per capirci) sono il frutto dell'adattamento evolutivo dell'uomo al proprio ambiente e non possiamo permettere che siano distrutte in una manciata di anni da un'unica monocultura globale, che insiste nel pensare che l'Uomo sia onnipotente e possa fare a meno della Natura, dei suoi limiti e dei suoi equilibri.