

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Tavolo per il Clima Luino: “La salute umana coincide con quella del Pianeta”

Ilaria Notari · Tuesday, April 4th, 2023

(Di Alessandro Perego del Laboratorio Comunicazione)

Anzitutto, una considerazione generale: quando si parla di emissioni in genere si pensa al gas usato per scaldarsi, alle grandi industrie o ai trasporti. [Una ricerca pubblicata su Nature e citata anche dall'UN ha stimato](#), tuttavia, **che circa un terzo delle emissioni di gas serra nel mondo siano connesse al settore dell'alimentazione** (dalla produzione alla distribuzione). La maggior parte di queste, circa il 71%, provengono dall'agricoltura e dal cambiamento d'uso dei suoli (inclusa la deforestazione). Nel mondo, circa tre quarti dei terreni agricoli sono utilizzati per nutrire gli animali da allevamento.

Se l'impatto del settore alimentare è così grande, è necessario chiedersi quale alimentazione sia più sostenibile per il Pianeta. Anche in questo caso, partiamo dai numeri: tra il [14.5% e il 16.5% delle emissioni mondiali provengono dall'agricoltura utilizzata per il sostentamento animale](#). Gli allevamenti richiedono grandi disponibilità di spazi che spesso sono ottenuti attraverso la deforestazione, la quale libera immense quantità di CO2 e riduce la capacità di assorbimento di carbonio delle foreste, come afferma l'UN nell'articolo [Food and Climate Change: healthy diets for a healthier planet](#).

Questi dati ancora non ci dicono molto: se la carne fosse significativamente più nutriente del cibo vegetale, potrebbe comunque essere conveniente, anche dal punto di vista del bilancio del carbonio, per sfamare un'umanità in costante crescita. **Ma è la stessa Organizzazione delle Nazioni Unite a smentire questa tesi:** nell'articolo citato, **si legge che “il cibo vegetale, come frutta e verdura, cereali integrali, legumi, piselli, lenticchie, frutta secca, generalmente usano meno energia, acqua e terra, e hanno un minore impatto in termini di emissioni di gas serra rispetto ai cibi di provenienza animale”** (traduzione mia).

L'articolo prosegue con una serie di dati interessantissimi: un chilogrammo di carne di manzo produce 70.6 kg di CO2; un chilogrammo di carne di maiale ne produce 12.3 kg, un chilogrammo di legumi 2 kg, di pasta 1.6 kg, di frutta e verdura meno di 1 kg. Ancora più interessante, a parità di proteine contenute (una delle ragioni per cui, a livello di senso comune, si ritiene fondamentale il cibo animale) 100 g di proteine da manzo richiedono più di 35 volte le emissioni necessarie per 100 g di proteine da legumi. Dati simili emergono nel confronto degli alimenti a parità di calorie contenute: il manzo risulta essere 50 volte più dispendioso dei legumi in termini di emissioni e 25 volte più dannoso dei cereali e del riso.

La morale è dunque evidente: il cibo dell'uomo, il cibo che ci mantiene in salute, coincide esattamente con il tipo di produzione alimentare che mantiene in salute il Pianeta!

A fronte di queste considerazioni, **rimane da rispondere alla seconda domanda che ci eravamo posti all'inizio del precedente articolo: i ristoranti fast-food come McDonald's sono compatibili con un modello di sviluppo sostenibile dal punto di vista del raggiungimento dei target climatici?**

La questione è complessa e proveremo ad analizzarla nel prossimo ed ultimo articolo.

Tavolo per il Clima Luino: "Alimentazione, clima e fast-food. Cosa possiamo fare?"

This entry was posted on Tuesday, April 4th, 2023 at 3:53 pm and is filed under [Lombardia](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.