

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. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.