

CARNE

Il consumo di massa di carne, in particolare quella bovina, entra nelle abitudini alimentari italiane nel secondo dopoguerra. Prima, la carne era riservata alle famiglie benestanti, il popolo la mangiava solo nei giorni di festa e nei tagli meno pregiati.

E' per questo che il consumo di carne diventa in quel periodo un vero e proprio "status symbol" che entra nella nostra cultura di "poveri arricchiti".

Il dibattito sul consumo della carne non può, quindi, concludersi con indicazioni prescrittive, ma può solo definire un percorso di consapevolezza. Percorso che non può non tener conto di alcuni punti fermi:

- L'allevamento "industriale" di bovini, da cui proviene la quasi totalità della carne che viene consumata, costituisce una pratica di grandissimo impatto ambientale

"E' raro che la gente si renda conto dell'impatto ambientale dell'alimentazione carnea. Difficilmente la persona comune associa la fettina di carne che si trova nel piatto, con le devastazioni ecologiche che la sua produzione comporta.

Se destinassimo un ettaro di terra all'allevamento bovino, otterremmo in un anno 66 Kg di proteine. Se destinassimo lo stesso terreno alla coltivazione della soia otterremmo nello stesso tempo 1848 Kg di proteine cioè 28 volte di più!

Secondo il ministero dell'agricoltura degli Stati Uniti sono necessari 16 Kg di cereali e soia per produrre un solo Kg di carne di bue.

Le emissioni di ammoniaca sono dovute, per il 90% all'agricoltura, e nello specifico, l'80% è dovuto agli allevamenti.

Per produrre 1 grammo di proteine animali è necessario usare 15 volte la quantità d'acqua necessaria per produrre 1 grammo di proteine vegetali.

Va sottolineato che le proteine della soia hanno lo stesso valore nutrizionale delle proteine contenute nei cibi animali e che la soia potrebbe essere utilizzata come unica fonte proteica nella propria dieta.

Per quanto riguarda il contenuto energetico, 1 ettaro coltivato a patate permette di ottenere 102.080 Mj (Mega joule) di energia, 1 ettaro coltivato a riso 87.768 Mj. Invece un ettaro di terreno destinato all'allevamento di manzo permette di ottenere 4.796 Mj di energia mentre lo stesso spazio adibito all'allevamento di pollame permette di ottenere 7.056 Mj."

- L'agricoltura tradizionale, con ciclo produttivo integrato, diminuisce naturalmente l'impatto ambientale della produzione.

"Nell'agricoltura tradizionale determinate pratiche quali i regimi di rotazione colturale e/o il maggese, l'utilizzo di foraggiere poliennali, le colture intercalari, le letamazioni, il sovescio dei resti del raccolto, la pacciamatura, permettono ai suoli delle aziende agrarie di recuperare le perdite imposte soprattutto dalle attività di lavorazione meccanica ed ovviamente dall'asportazione del raccolto. In tal modo ricostruendo adeguati tenori di sostanza organica sulla base delle caratteristiche tessiturali del suolo il terreno riacquista una struttura ottimale, che condiziona proprietà quali l'aereazione, la permeabilità e la ritenzione idrica che a loro volta influenzano profondamente le attività biologiche."

Resta, comunque, fermo l'impatto dovuto all'utilizzo delle aree per produzione foraggiera ed alle deiezioni.

- Solo la produzione in alpeggio con fienagione per l'alimentazione (peraltro ormai quasi inesistente perché poco redditizia) riesce a dare un basso impatto ambientale.
- Dai dati sopracitati emerge come la produzione di "carni alternative" abbia un minore impatto ambientale rispetto alla produzione di carne bovina.
- L'impatto ambientale della produzione e del consumo di carne bovina viene aumentato dalle nostre più recenti abitudini alimentari che ci portano a consumare solo i "tagli pregiati" con un enorme spreco complessivo. In controtendenza a questa abitudine c'è l'iniziativa di produttori tradizionali di offrire "confezioni" contenenti tagli di tutte le parti dell'animale; resta da vedere l'effetto sui consumi delle notevoli dimensioni delle "confezioni".

Sulla base di questi "punti fermi" e di alcune considerazioni di tipo "etico" relative alle condizioni di allevamento e di trasporto degli animali vivi ed alla stessa "legittimità etica" della macellazione, i membri del GAS sono in grado di definire un percorso personale di rapporto con questo tipo di consumo.