

Ambiente e salute I cibi che «tagliano» l'effetto serra: ecco come mangiare

Meno bistecche, più latte

La dieta ecologica europea

La Svezia, prossimo presidente Ue, detta le regole ai 27 Paesi

Il decalogo

Un opuscolo spiega quale alimentazione contribuisce meno alla produzione e al rilascio di CO2

I consumi

In Svezia il consumo di carne è aumentato in media di 10 chili a persona in 10 anni

DAL NOSTRO CORRISPONDENTE

BRUXELLES — Fra 8 giorni, la Svezia diventerà presidente di turno dell'Unione Europea. E chiederà a mezzo milione di cittadini, nei 27 Paesi: «Mangiate meno carne, bevete meno acqua minerale e più latte, e così date una mano a salvare il nostro pianeta dall'effetto-serra. Se potete, sostituite una o due bistecche alla settimana con piatti vegetariani». Alle esortazioni, si aggiungerà un decalogo dell'«alimentazione sostenibile», cioè di quella che meno contribuisce alla produzione e al rilascio nell'atmosfera di CO2, biossido di carbonio, e di altri gas-serra: con tanto di ragioni quotidiane raccomandate.

Il documento, già pronto, è intitolato «Scelte alimentari intelligenti dal punto di vista ambientale», e si basa su una conoscenza scientifica assodata: anche gli alimenti, nella loro produzione e consumo, ma soprattutto nella loro catena di trasporto dalla fonte al consumatore ultimo, fanno la loro parte nell'avvelenare l'atmosfera che respiriamo. E scegliere un cibo piuttosto che un altro, anche in una sola casa, in qualche modo può cambiare qualcosa per la salute del globo, oltre che per quella dell'individuo.

«Mangiare meno carne e avere orientamenti prudenti in campo alimentare — si legge nel "bando" che Stoccolma sta per lanciare — è la scelta ambientale più intelligente che voi possiate fare. Con poche eccezioni, le scelte alimentari sane vanno di pari passo con quelle

favorevoli all'ambiente». Niente di nuovissimo, ma è la prima volta che un governo europeo indirizza raccomandazioni così agli altri paesi-membri. Che avranno circa 3 mesi per far conoscere come la pensano.

Il documento elenca i cibi sconsigliati, a cominciare dalla carne bovina, che ha il più alto impatto ambientale: un solo chilo di manzo, nota la presidenza svedese, contribuisce a produrre 15-25 chili di gas-serra. In due parole, e semplificando al massimo: una mucca pascola in un prato, producendo biogas (metano), come producono gas i miscelatori industriali del suo cibo e le stesse strutture dell'allevamento; poi, un giorno, la mucca viene macellata, e la sua carne deve arrivare a una macelleria, a un supermercato, o al tavolo di un ristorante: e l'autocarro, o il treno che la trasportano, sono i massimi produttori di gas.

Non sono soltanto parole. In uno studio pubblicato nel 2008 dai ricercatori americani Christopher Weber e H.Scott Matthews, si calcolano le «miglia-cibo», cioè le miglia o chilometri che si dovrebbero percorrere su un'auto per produrre la stessa quantità di gas prodotta dal consumo di questo o quel cibo: e si conclude che, in una famiglia media americana, un solo giorno alla settimana di «conversione» da una dieta di carne rossa a una di pollo-pesce-uova ridurrebbe le emissioni di gas-serra di un quantitativo pari a 1.230 «chilometri-cibo» per anno; passando poi a una dieta vegetariana, sempre per un solo giorno, si tagliereb-

bero in un anno 1.860 «chilometri-cibo». Solo in Svezia, il consumo di carne è aumentato in media di 10 chili a persona in 10 anni. Mentre, con la Cina e l'India che diventano meno povere e si alimentano meglio, si pensa che aumenterà di oltre l'80% la domanda mondiale di questo alimento.

Il documento definisce meno «velenoso» il consumo di pollame. Ma in ogni caso «peggiore» di pesce, frutta, ortaggi in genere. Pollice verso anche per le bevande imbottigliate, acqua compresa. Tutte contribuiscono, fra consumo e trasporto, ad appesantire la nostra «impronta ecologica» sul pianeta.

Luigi Offeddu
loffeddu@rcs.it



La scheda

L'appello

La Svezia, prossima presidente di turno dell'Ue, chiederà ai 27 Paesi di sostituire una o due bistecche alla settimana con piatti vegetariani. Alle esortazioni, si aggiungerà un decalogo dell'«alimentazione sostenibile», quella che meno contribuisce alla produzione e al rilascio nell'atmosfera di CO2, biossido di carbonio, e di altri gas-serra



L'allarme

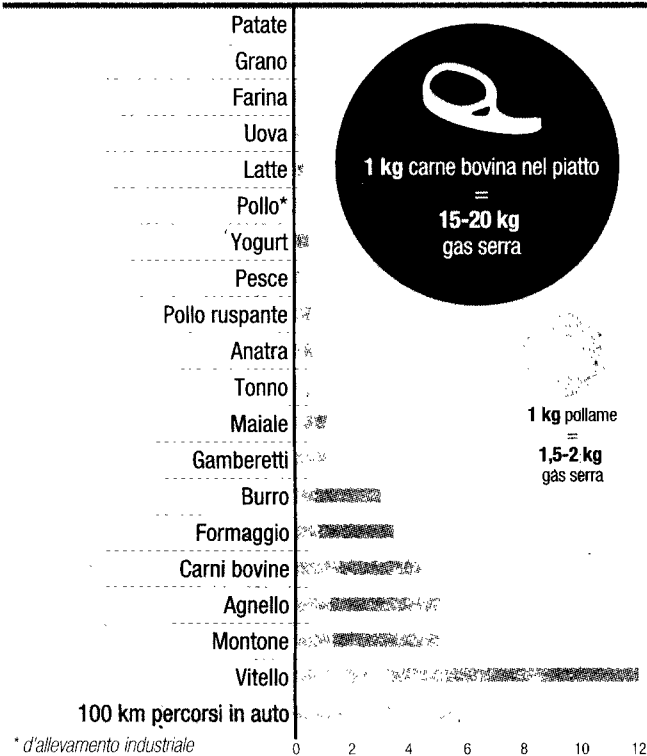
Secondo le previsioni di Nicholas Stern, della London School of Economics, la probabilità di un aumento medio delle temperature della Terra di 5 gradi entro il 2050 è del 50%. Il costo sarebbe simile a quello di due guerre mondiali: tra il 5 e il 20% dell'economia globale ogni anno

L'Italia

Il nostro Paese occupa il 44° posto su 57 nella classifica del Climate Change Performance Index del German Watch, lo studio internazionale che valuta la qualità degli interventi per la riduzione dei gas serra nei Paesi industrializzati ed emergenti che insieme producono oltre il 90% delle emissioni che alterano il clima a livello mondiale

La tabella

I chili corrispondenti di gas serra per chilogrammo di cibo



CO2: anidride carbonica
 N2O: protossido di azoto
 CH4: metano



«km-cibo»

Anche il cibo inquina. A seconda di quel che si mangia, si può infatti risparmiare l'emissione di una quantità di anidride carbonica pari all'inquinamento provocato da un certo numero di chilometri percorsi in auto

1.600 km

Si «risparmierebbero» in una famiglia media, se comprasse solo prodotti locali per un anno intero

1.860 km

Si risparmierebbero mangiando solo cibi vegetali almeno una volta alla settimana

13.000 km

Si risparmierebbero scegliendo di mangiare cibi vegetariani per tutto l'anno

Fonte: Ifen, Osservatorio ambiente del Ministero dell'Ecologia francese - Food-Miles and the Relative Climate Impacts of Food Choices in the United States D'ARCO