

AGGIORNAMENTO SCIENTIFICO

## CONTRO L'EFFETTO SERRA, TRADIZIONI ANTICHE

La lotta al surriscaldamento del pianeta si può combattere anche a tavola. Uno studio commissionato dal Consorzio tutela Grana Padano e realizzato dal Centro Studi Qualità e Ambiente (CSQA), l'ente che si occupa delle certificazioni secondo standard internazionali in tema di qualità, ambiente, sicurezza, responsabilità e comunicazione sociale, ha stimato che ogni forma del formaggio DOP prodotta sottrae all'ambiente 70 Kg di anidride carbonica.

Una quantità già di per sé notevole, ma se si considera che solo l'anno scorso ne sono state prodotte 4,5 milioni, il risultato è ancora più impressionante con un risparmio di circa 32 mila tonnellate di CO<sub>2</sub> che non vanno a gravare sulla salute dell'ambiente attraverso l'induzione di fenomeni di photo-smog, acidificazione, eutrofizzazione e distruzione della fascia di ozono.

Merito di un processo di produzione basato su metodi antichi e consolidati, che non richiede l'introduzione di tecnologie dannose per l'ambiente. La ricerca, intitolata non a caso "Una filiera produttiva contro l'effetto serra", aveva proprio lo scopo di misurare l'impatto ambientale della produzione del Grana Padano DOP considerandone ogni singola fase, dalla coltivazione dei mangimi per gli animali al trasporto del formaggio ai supermercati.

Sull'importanza di tenere conto dell'impatto ambientale dell'intero processo di produzione di un alimento hanno insistito anche Ruth Fairchild e Andrea Collins, dell'Università di Cardiff. Secondo le due ricercatrici tutta l'attenzione del pubblico ultimamente si sta concentrando solo sulla produzione di gas nocivi legata al trasporto dei generi alimentari, ma dalle loro ricerche emerge che il viaggio dal produttore al consumatore incide solo per il 2% sull'impatto ambientale totale di un alimento. Basandosi invece su una serie di parametri come la quantità di terra necessaria a produrre un determinato cibo e l'energia impiegata nei diversi stadi, hanno potuto stilare una diversa classifica degli alimenti più o meno "nocivi" per l'ambiente. Promossi a pieni voti uova e bacon. Passano il test anche frutta e verdura (purché non confezionate), pane e latte. Bocciati invece vino e superalcolici, formaggio, cioccolata, gelati e la maggior parte delle carni. A parte il dispiacere per i golosi sembra che anche in questo caso la riscoperta della tradizione locale paghi.

Il problema della produzione di carne e in generale di tutti i prodotti di derivazione animale è in realtà piuttosto controverso. A fine luglio in un articolo intitolato "La carne è morte anche per l'ambiente" il New Scientist ha anticipato i risultati di una ricerca giapponese di prossima pubblicazione sull'Animal Science Journal dalla quale risulta che la produzione di un kg di manzo causa una emissione di gas serra e altri inquinanti equivalente a quella che si otterrebbe guidando l'auto per tre ore e lasciando nel frattempo accese tutte le luci di casa. E questo solo per quanto riguarda la produzione di inquinanti perché prendendo in considerazione anche il consumo di risorse quali terreno fertile, cibo, acqua ed energia, l'impatto sull'ambiente risulta molto maggiore. Infatti secondo Akifumi Ogino e colleghi, del National Institute of Livestock and Grassland Science di Tsukuba, la maggior parte delle emissioni dei gas serra sono dovute al metano prodotto dal sistema digerente dei bovini, mentre le sostanze acidificanti ed eutrofizzanti provengono soprattutto dalle deiezioni degli animali. Per quanto riguarda invece l'energia, ben oltre il 66% viene dissipata per la produzione e il trasporto dei mangimi.

Questi studi sono solo alcuni tra tutti quelli realizzati di recente sull'argomento, ma la dicono lunga sul crescente interesse dei ricercatori verso la realizzazione di una dieta veramente ecosostenibile. Che sia un effetto della Kyoto-mania dilagante ormai a tutti i livelli non è dato saperlo, d'altra parte il rischio di trasformare la lotta al global warming in un mero oggetto di marketing è sempre in agguato, ma se questa moda del momento portasse comunque a una salutare riscoperta del gusto e a una maggiore sensibilità per l'ambiente sarebbe tanto di guadagnato.

*Fonti:*

*www.csqa.it*

*www.regione.lombardia.it*

*www.nutritionecology.org* Sito del Centro Internazionale di Ecologia della Nutrizione (NEIC), un comitato scientifico interdisciplinare per lo studio dell'impatto ambientale, ma anche socio-economico, etico e salustico, della produzione di cibo.

*Ogino A. et al., Evaluating environmental impacts of the Japanese beef cow-calf system by the life cycle assessment method. Animal Science Journal (2007);78(4):424-432.*