

## Perché è necessario ridurre sensibilmente il consumo di prodotti di origine animale.

*36 miliardi all'anno è il costo per la salute e per l'ecosistema generato dal ciclo di vita dei prodotti alimentari derivanti da bovini, suini e polli: si va dall'acidificazione terrestre all'insorgere di malattie legate al consumo di prodotti animali. A rivelarlo è uno studio indipendente realizzato da Demetra sul territorio nazionale per la LAV.*



Un **hamburger** di manzo da 100 grammi riposto nel carrello della spesa non costa solo il **prezzo** visibile sullo scontrino. C'è un costo '**nascosto**', aggiuntivo, di almeno 1,9 euro, che corrisponde al **valore economico** dei danni ambientali (1,35 euro) e sanitari (54 centesimi) prodotti durante il ciclo di vita di quell'etto di carne di **bovino**. Significa **19 euro al chilo**. Stessa cifra anche per la carne di maiale lavorata: in questo caso, però, un chilo di prosciutto, **mortadella**, wurstel o salame costa in media 5 euro per i danni ambientali, ma 14 euro per quelli sanitari. Per un chilo di carne di maiale fresca il sovrapprezzo è di oltre 10 euro (4,9 di costi ambientali, 5,4 di sanitari), mentre è di circa 5 euro per ogni chilo di pollo.

Ne deriva che ogni cittadino introduce costi annuali per **sanità e ambiente** (questi ultimi non compensati e quindi a danno netto dell'intera comunità) di circa 605€, con punte di 1530€. E si tratta di dati sottostimati che da soli equivalgono alle risorse che avremo dal Recovery Plan e cioè 200 miliardi di euro in 6 anni.

Per calcolare i costi sanitari in linea con **studi epidemiologici**, si è partiti dalle curve di rischio in funzione del consumo giornaliero in Italia di carne rossa (43,8 grammi al giorno) e lavorata (46 grammi). Utilizzando le stime sul totale degli anni di vita persi per ciascuna **malattia**, definite in studi di riferimento, come unità di misura è stato scelto il Daly (Disability-Adjusted Life Year), che esprime il carico complessivo della malattia, il numero di anni in salute persi a causa di problemi di **salute, disabilità** o morte prematura. La carne lavorata contribuisce per il 90% dell'intero impatto sanitario.

I costi ambientali sono stati stimati tramite un'analisi dell'intero ciclo di vita della carne (**Life Cycle Assessment – LCA**), convertendo in costi economici per la società le emissioni generate in tutte le fasi (allevamento, macellazione, lavorazione, imballaggio, distribuzione, consumo e trattamento reflui) ma anche quelle generate dalla produzione di

energia necessaria nei vari passaggi. Undici le categorie di impatto prese in esame, suggerite dalla **Commissione Ue** per gli studi LCA: cambiamenti climatici, riduzione dello strato di ozono, **acidificazione terrestre**, eutrofizzazione (in acqua dolce e marina), tossicità umana, formazione di smog fotochimico, formazione di particolato, eco-tossicità (terrestre, in acqua dolce e marina), radiazione ionizzante, occupazione di suolo e consumo di acqua.

L'indagine di Demetra riferisce che la tipologia di carne oggi più prodotta in **Italia** è quella di maiale, anche se la maggior parte di quella consumata arriva da animali nati o allevati all'estero. Nel nostro Paese si macellano circa 595 milioni di animali all'anno e sono quasi tutti **polli** (534 milioni). Nei nostri allevamenti, infatti ci sono 150 milioni di polli su un totale di 200 milioni di animali allevati. Per ogni persona residente in Italia ci sono quindi 2,5 polli vivi e ne vengono macellati 9 l'anno. Questi numeri rendono anche l'idea di quanto breve sia la vita degli animali negli allevamenti intensivi.

L'indagine confronta anche l'impatto dei diversi tipi di carne con possibili alternative vegetali, come pisello e soia.

Espresso negli stessi termini, **il costo nascosto della carne risulta tra le 8 e le 37 volte quello dei legumi**. Ancora di più, se il confronto è su base proteica.

Un dubbio diffuso riguarda il rischio di aumento di monoculture di soia o altri legumi.

Numeri alla mano, siamo ben lontani da questo rischio che di fatto si ridurrebbe sensibilmente se adottassimo una dieta più vegetale: come spiega la **Fao**, su un ettaro di terra è possibile produrre soia con un contenuto proteico di **1848 chili**, ma se quello stesso spazio lo destiniamo al foraggio per alimentare i bovini, alla fine ne ricaveremmo appena 66 chili di proteine animali. La **transizione** porterebbe con sé la possibilità di tornare alla differenziazione e, quindi, a un'agricoltura rigenerativa del terreno, non basata su monoculture e **modelli intensivi**.

La ricerca viene pubblicata a pochi giorni dalle parole pronunciate dal ministro della Transizione Ecologica, **Roberto Cingolani**, nel suo intervento alla conferenza preparatoria della '**Strategia nazionale per lo sviluppo sostenibile**', che ha suscitato le reazioni delle associazioni di categoria. Secondo il ministro "*si dovrebbe diminuire la quantità di **proteine animali** sostituendole con quelle vegetali*" oltre che per una questione di salute, anche perché "la proteina animale richiede sei volte l'acqua della **proteina vegetale**, a parità di quantità" e "*gli allevamenti intensivi producono il 20% della CO2 emessa a livello globale*"

Video di lancio dell'indagine <https://fb.watch/4yFCBRpzUr/>