

La carne è debole



Ma quanto mi costi!

di Luca Angelini
Foto Alberto Peroli

«Molta gente va in palestra il lunedì. Con i “lunedì senza carne”, sarà un po’ come andare in palestra, ma con il vantaggio aggiuntivo di proteggere il pianeta». Quando, a fine giugno 2008, l'ex Beatle Paul McCartney lanciò, dalle colonne del magazine *The Grocer*, questa proposta, i più avranno scrollato le spalle, pensando fosse solo la stravaganza di una popstar vegetariana: che c'entrerà mai una bistecca con la salvezza del pianeta? Quando però, due mesi e mezzo più tardi, la stessa proposta fu avanzata da Rajendra Pachauri, a qualcuno sarà venuto il sospetto che la bistecca qualcosa c'entrasse davvero. Perché Pachauri è il presidente dell'Intergovernmental Panel on Climate Change

L'allevamento produrrebbe l'80% delle emissioni di gas serra di tutto il comparto agricolo e il 18% del totale complessivo mondiale di emissioni. Più - sorpresa - di quante ne produca il settore trasporti. A essere più precisi, il 9% delle emissioni totali di anidride carbonica, il 37% delle emissioni totali di metano e, causa soprattutto il letame, il 65% di quelle di ossido di azoto

Visto che, secondo la Fao, un indiano mangia in media solo 5 chili di carne all'anno, mentre uno statunitense ne consuma 123 (dati 2003), dovrebbe essere chiaro per chi, fra ricchi e poveri, suona la campana dell'astinenza dalla carne. Ma il giorno senza carne proposto da McCartney e Pachauri, servirebbe davvero a qualcosa? ... Per una cena a base di riso, cavolfiori, melanzane e broccoli si emettono in media gas serra pari a 181 grammi di CO₂. Una bistecca di manzo da 170 grammi ne fa emettere 25 volte tanto

(Ippc), l'organismo Onu sui cambiamenti climatici, uno, insomma, che di minacce ambientali se ne intende.

Per spiegare quale fosse il costo ecologico della costata, Pachauri ha servito ai 400 invitati al Savoy Place di Londra per la Peter Roberts Memorial Lecture¹ (promossa dal gruppo Compassion in World Farming), una serie di dati piuttosto indigesti, tratti in gran parte da un recente rapporto della Fao, inquietante già dal titolo: *Livestock's Long Shadow*².

L'ombra lunga dell'allevamento

Per capire quanto sia lunga quell'ombra, ecco alcuni dati del rapporto Fao. L'allevamento produrrebbe l'80% delle emissioni

di gas serra di tutto il comparto agricolo e il 18% del totale complessivo mondiale di emissioni. Più – sorpresa – di quante ne produca il settore trasporti. A essere più precisi, il 9% delle emissioni totali di anidride carbonica (soprattutto a causa delle foreste bruciate per far posto ai pascoli), il 37% delle emissioni totali di metano (un gas-serra 21-23 volte più potente della CO₂, rilasciato, in questo caso, dal "tubo di scappamento" dei ruminanti) e, causa soprattutto il letame, il 65% di quelle di ossido d'azoto (296 volte più potente della CO₂). In aggiunta, all'allevamento si dovrebbe anche, per la Fao, il 64% delle emissioni di ammoniaca, che contribuisce in modo significativo alle piogge acide e all'acidificazione degli ecosistemi.



Non tutta la carne è uguale. Esistono esempi di allevamento virtuoso, se così si può dire, dove gli animali si nutrono ancora di erba anziché di cereali.

La carne è debole

Ma l'ombra lunga dell'allevamento si estende anche altrove. A questo, dice la Fao, è riconducibile l'8% dell'uso mondiale di acqua potabile e buona parte del suo inquinamento. «Statistiche mondiali non sono disponibili» nota il rapporto, «ma negli Stati Uniti si stima che l'allevamento sia responsabile del 55% dell'erosione dei suoli e dei sedimenti, del 37% dell'uso totale di pesticidi, del 50% dell'uso di antibiotici e di un terzo del carico di azoto e fosforo nelle fonti di acqua potabile».

Vi si sta già guastando l'appetito? Be', non è finita. Sempre secondo il rapporto, 3 miliardi e 433 milioni di ettari (il 26% dell'intera superficie terrestre libera dai ghiacci) sono dedicati al pascolo. E circa il 20% di tali terreni (con punte del 73% nelle aree più aride) sono, in misura maggiore o minore, degradati.

Deforestazione, erosione dei suoli, inquinamento delle acque non possono che avere, a loro volta, un impatto sulla perdita di biodiversità. In proposito, la Fao ricorda che, secondo la International Union for Conservation of Nature (Iucn), autrice della Red List delle specie minacciate, circa il 10% di queste ultime soffrono di perdita dell'habitat a causa dell'allevamento.

E queste sono le medie globali. A livello locale, le cose possono andare anche peggio. L'acqua potabile per dissetare le mandrie, ad esempio, a livello mondiale pesa per meno dell'1% dell'uso totale, ma in Botswana, la percentuale sale al 23%. E se il contributo dell'allevamento alla produzione di gas-serra è, a livello globale, del 18%, in Brasile ammonta a ben il 60% del totale nazionale.

Questo potrebbe essere solo l'antipasto. Perché altri milioni di commensali, specie nei grandi giganti asiatici in crescita (Cina e India), stanno per aggiungersi al banchetto. «La produzione globale di carne» si legge ancora nel rapporto Fao, «è destinata a più che raddoppiare, da 229 milioni di tonnellate nel 1999-2001 a 465 milioni di tonnellate nel 2050, e quella di latte da 580 a 1043 milioni di tonnellate». In assenza di correttivi, aggiunge il rapporto «se la produzione raddoppia, anche il danno ambientale raddoppierà».

Bocconi indigesti

Visto che, sempre secondo la Fao, un indiano mangia in media solo 5 chili di carne l'anno, mentre uno statunitense ne consuma 123 (dati 2003), dovrebbe essere chiaro per chi, fra ricchi e poveri, suona la campana dell'astinenza dalla carne. Ma il giorno senza carne proposto da McCartney e Pachauri, servirebbe davvero a qualcosa? Il presidente dell'Ipcc, nella citata conferenza, si è dilettrato con qualche esempio gustoso. Per una cena a base di riso (226 grammi), cavolfiori (113,4 grammi), melanzane e broccoli si emettono in media gas serra pari a 181 grammi di CO₂. Una bistecca di manzo da 170 grammi ne fa emettere 25 volte tanto: oltre 4 chili e mezzo. Se preferite, per produrre un chilo di carne di manzo si emettono gas-serra equivalenti a 36,4 chili di CO₂ (pari a quelli che un'auto di media cilindrata emette in 250 chilometri) e si consuma altrettanta energia che quella di una lampadina da 100 watt accesa per 20 giorni.

Non va meglio se fate il conto in litri d'acqua: per produrre un

chilo di carne di manzo ne servono dai 15 500 ai 100 000 litri. Per un chilo di mais ne bastano 900, per uno di riso 3000, per un chilo di pollo 3900 e per uno di maiale 4900. Tirando le somme, ha sintetizzato Pachauri: «Con un ettaro coltivato per produrre verdure, frutta, cereali, si possono sfamare fino a 30 persone. Se lo stesso ettaro viene utilizzato per produrre uova, formaggio e carne, si sfamano al massimo da 5 a 10 persone». E, in 70 anni di vita, un vegano (che oltre alla carne rifiuta anche pesce, uova e formaggio) fa risparmiare al nostro inquinatissimo pianeta circa 100 tonnellate di CO₂ equivalente.

Volendo, si può vedere la faccenda anche in modo diverso, tornando al parallelo con l'inquinamento causato da auto, camion e altri mezzi di trasporto. Secondo uno studio americano³, passare da una dieta "carnivora" a una vegetariana equivarrebbe a passare dalla guida di un Suv a quella di una Toyota Prius (l'ormai celebre auto ibrida benzina-elettricità).

Il buon esempio

Come per le emissioni di gas-serra legate a industrie e trasporti, anche per quelle legate al consumo di carne spetterebbe al ricco Occidente dare il buon esempio. E qualche rinuncia non dovrebbe essere difficile se, come ha calcolato Caroline Davies dell'*Observer*, un inglese, nell'arco della sua vita, mangia in media l'equivalente di 8 manzi, 36 pecore, 36 maiali e 550 tra polli, galline e affini.

Non ci sono invece molte speranze di evitare che i popoli in via di sviluppo continuino a fare il possibile per assicurarsi preziose proteine di origine animale. Né ci sarebbe da augurarselo, se si pensa che, ad esempio, come ricorda la Fao, una ricerca di lungo periodo condotta in Kenya ha dimostrato che «soprattutto i bambini hanno dimostrato di trarre enormi benefici, in termini di salute sia fisica sia mentale, quando modeste quote di latte, carne o uova sono aggiunti alla loro dieta». Difficile, quindi, non condividere quanto si legge nel rapporto Fao poche righe più avanti: «Si potrebbe ben argomentare che il danno ambientale dell'allevamento potrebbe essere significativamente ridotto diminuendo l'eccessivo consumo di prodotti dell'allevamento tra i popoli ricchi». Altrettanto condivisibili le raccomandazioni Fao a "internalizzare" i danni ambientali dell'allevamento nel costo di carne, uova e prodotti lattiero-caseari, a sfruttare il biogas per ridurre gli scarichi inquinanti e produrre energia, o l'invito a migliorare i sistemi di irrigazione, fermare la deforestazione e introdurre sistemi di coltivazione più rispettosi della terra. Meno condivisibile, semmai, è la convinzione degli estensori del rapporto che ci sia «il bisogno di accettare che l'intensificazione e forse l'industrializzazione della produzione di bestiame sia l'inevitabile esito di lungo termine del processo di cambiamento strutturale in corso per la maggior parte del settore».

Insomma, sull'altare dell'efficienza rischia di essere immolata ogni speranza di tornare a forme di allevamento più in armonia con in ciclo naturale delle cose.

Non tutta la carne è uguale

Non a caso, contro queste conclusioni si scaglia, dalle colonne dell'*Ecologist* di ottobre 2008, Simon Fairlie, direttore della rivista ambientalista *The Land*. Che oppone all'allevamento industriale le virtù di quello, per così dire, marginale (*default livestock*): «Molti contadini del mondo in via di sviluppo dipendono da ruminanti alimentati con erba per trazione, letame, carburante e latte (...). Sbarazzarsi di queste mucche per ridurre le emissioni di metano sfocerebbe in un aumento della fame. Per contro, sbarazzarsi del sistema Usa dei *feedlots* (i tipici allevamenti di ingrasso statunitensi, *ndr*), nei quali i manzi da carne sono ingrassati con una dieta basata sui cereali, sarebbe un beneficio per tutti». E Richard Young, consigliere della Soil Association, nelle stesso numero dell'*Ecologist* (in un articolo dal titolo significativo: "Not all meat is created equal", non tutta la carne è uguale), dopo avere citato vari studi sui livelli di Omega-3 e acido linoleico di animali allevati a cereali o a erba, di carni biologiche o comprate al supermercato, conclude: «I messaggi semplicistici "non mangiate carne" o "la carne rossa è nociva" rischiano di far più male che bene. C'è una crescente evidenza che un più sensato ed ecologicamente responsabile messaggio salutistico per i consumatori inglesi sarebbe incoraggiare la gente a mangiare meno carne e a mangiare carne di manzi alimentati con erba e pecore, biologiche se possibile, e polli e maiali biologici».

Mangiarne meno per mangiarne (magari) tutti. Ma quanta di meno? Tara Garnett, dell'Università del Surrey, ha provato, per conto del Food Climate Research Network¹, a calcolarlo. Partendo da un obiettivo: mantenere nel 2050, quando la terra si calcola sarà popolata da 9 miliardi di persone, gli stessi livelli del 2000 di gas-serra legati all'allevamento. Per farlo, scrive la Garnett, «i consumi pro capite di carne e latte/formaggi dovrebbero essere rispettivamente di 25 e 53 chili all'anno. Più o meno il livello medio di consumo odierno degli abitanti dei paesi in via di sviluppo e pari a mezzo chilo di carne e un litro di latte (o un etto di formaggio) alla settimana». Un taglio drastico, visto che, secondo i dati dell'archivio Faostat (2003), un inglese consuma in media 124 litri di latte, 10 chili di formaggi e 83 chili di carne all'anno (per l'Italia i consumi annui sono 32 litri di latte, 22 chili di formaggi e 91 di carne).

Forse il giorno alla settimana senza carne è solo l'inizio. Carne, latte e formaggi devono diventare l'eccezione, non la regola. Ma gli orfani di caciotte e costolete si consolino con le parole del poeta-contadino Wendell Berry: «Chi consuma cibo deve rendersi conto che l'atto di mangiare ha luogo inevitabilmente nel mondo, che è inevitabilmente un atto agricolo e che il modo in cui mangiamo determina in misura considerevole il modo in cui si usa il mondo⁵». ☺

Note

1. La registrazione audio dell'intervento di Pachauri è scaricabile all'indirizzo http://coinet.org.uk/discussion/climate_radio/drrp. Le *slides* dell'intervento sono invece disponibili all'indirizzo http://www.ciwf.org.uk/includes/documents/cm_docs/2008/london_08sept08.pps.
2. Il rapporto è disponibile all'indirizzo <http://www.fao.org/docrep/010/a0701e/a0701e00.htm>.
3. G. Eshel, A.P. Martin, "Diet, Energy, and Global Warming", in *Earth Interaction*, vol. 10, 2006, paper 9, pp. 1-17. Scaricabile all'indirizzo <http://geosci.uchicago.edu/~gidon/papers/nutri/nutriEI.pdf>.
4. T. Garnett, *Cooking up a storm. Food, greenhouse gas emissions and our changing climate*, settembre 2008, scaricabile sul sito http://www.fcrn.org.uk/fcrnResearch/publications/PDFs/CuaS_web.pdf.
5. W. Berry, "Il gusto di mangiare", in *La risurrezione della rosa*, Slow Food Editore 2006, p.131.