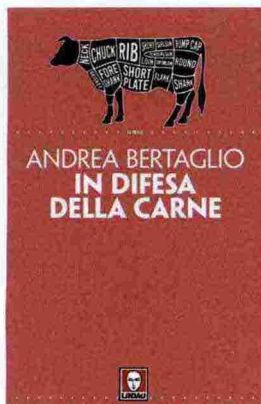


## RIFLESSIONI

# La carne si difende dalle fake news

Barbara Amati

Smentire le false notizie che circondano la carne e rivelare la verità sull'impatto ambientale e gli aspetti nutrizionali: questo è l'obiettivo del giornalista Andrea Bertaglio



La copertina del libro di Bertaglio che vuole contrastare la quantità di notizie false che circolano sulla carne, soprattutto sul web. L'intento non è di elevare un peana alla bistecca, ma di fornire un punto di vista equilibrato con basi scientifiche per una discussione serena

**I**n difesa della carne. Il titolo è emblematico: significa che la carne si deve difendere. Da cosa? Dalle fake news sicuramente, da tutte quelle false o inesatte o incomplete notizie che la prendono di mira e aggrediscono filetti e fettine e tutti coloro che la carne la mangiano, con soddisfazione. È piuttosto incomprensibile che un simile alimento, che da sempre è stato alla base dell'alimentazione e che nei secoli ha sfamato tutti i popoli della terra, debba essere più o meno costantemente sotto attacco. Tanto che qualcuno ha deciso di dire basta scrivendo, appunto, il libro *In difesa della carne* (Edizioni Lindau, 14 euro). Andrea Bertaglio, esperto di temi ambientali e sociali e collaboratore della Stampa, ha voluto puntare il dito sugli effetti della disinformazione sul tema della carne e delle proteine animali. "Senza un'informazione equilibrata non si può scegliere davvero cosa è meglio per noi, per gli animali e per l'ambiente in cui viviamo", dice l'autore che, oltre a spiegare l'impatto ambientale e gli aspetti nutrizionali cerca di dare voce ad allevatori, produttori e a chi segue una dieta onnivora. Obiettivo: fare chiarezza, contrastare le fake news, sfatare luoghi comuni e stereotipi.

"In un momento in cui il settore zootecnico sembra la causa di tutti i mali del pianeta e la produzione di carni e salumi viene sempre più stigmatizzata, disporre di una corretta informazione è più che mai essenziale -aggiunge Bertaglio- La bolla vegan

animalista è ormai scoppiata, per questo con il mio libro ho deciso di prendere posizione. Trovo assurdo che qualcuno si opponga a una nutrizione completa per i bambini o che l'amore per gli animali si sia trasformato nell'umanizzazione degli animali stessi. L'animalismo da salotto a cui siamo abituati non serve a niente. E senza un'informazione equilibrata non si può scegliere davvero cosa è meglio per noi e per l'ambiente in cui viviamo".

Informazione equilibrata vuole dire fare chiarezza sulla sostenibilità degli allevamenti e, in particolare, sulle emissioni di gas serra, sul consumo di acqua e sull'utilizzo del suolo. "Il 65% della produzione di CO<sub>2</sub> deriva dall'utilizzo dei combustibili fossili per produrre energia per l'industria e i trasporti, mentre le emissioni di gas serra relative alle produzioni zootecniche pesano per il 14,5% di tutte le emissioni, di cui solo il 6-7% attribuibile alle carni bovine -dice Ettore Capri, professore ordinario di Chimica Agraria all'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, presentando il volume, dati Fao alla mano, al ristorante *Attimi by Heinz Beck*, a Milano- Per produrre 1 chilo di carne in Italia servono 920 litri di acqua, ben lontano da famigerati 15 mila litri noti all'opinione



56

Food&amp;Beverage | marzo 2019

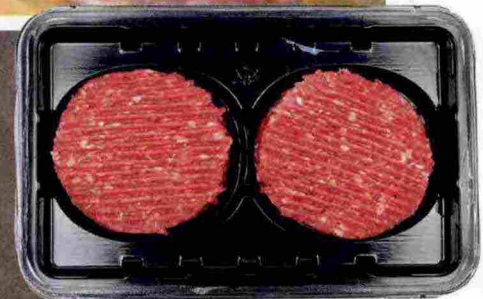
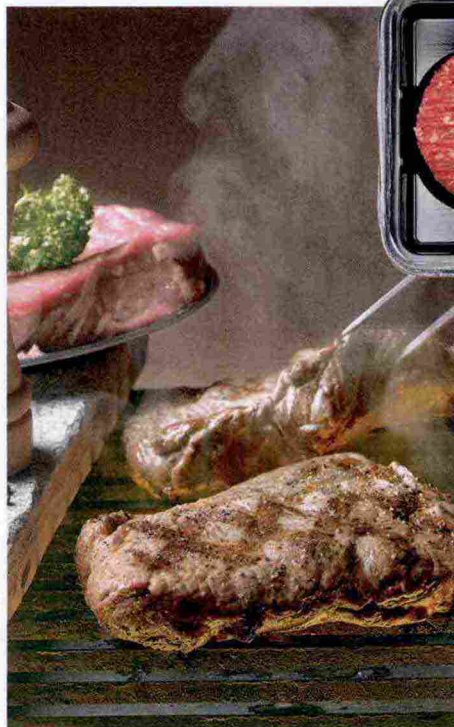
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



pubblica. Così come l'86% degli alimenti destinati agli animali non sono adatti all'alimentazione umana e pertanto non sottraggono alimenti all'uomo, ma, anzi, i ruminanti, animali erbivori, trasformano la cellulosa delle piante in proteine ad alto valore biologico". Altro aspetto che torna ogni tanto sulle pagine di siti e giornali è quello relativo alla presenza di ormoni e antibiotici nella carne. "Se c'è una cosa che siamo abituati a sentire -aggiunge l'autore- è che la carne sulle nostre tavole è piena di ormoni e antibiotici. Ma, in realtà l'impiego di antibiotici negli allevamenti è subordinato al rispetto di regole ben precise, mentre quello degli ormoni della crescita è vietato in tutta Europa da quasi quarant'anni".

In particolare gli antibiotici non vengono mai somministrati a priori agli animali, ma possono essere utilizzati esclusivamente se autorizzati dalle autorità sanitarie. E le autorizzazioni sono concesse soltanto a quelle sostanze di cui è dimostrata l'efficacia, la sicurezza d'uso per gli animali di cui si conoscono le caratteristiche metaboliche (in pratica in quanto tempo vengono smaltite dall'organismo animale). Per quanto riguarda poi i medicinali contenenti antibiotici, possono essere impiegati soltanto con una prescrizione da parte del veterinario. E l'impiego deve essere limitato nel tempo. Piani di campionamento annuali delle carni hanno il compito di verificare l'assenza di residui pericolosi, la somministrazione di ormoni è limitata ad alcuni trattamenti terapeutici o zootecnici, e i controlli delle autorità nel 2012 hanno evidenziato su oltre 6.700 analisi effettuate su prodotti avicoli solo cinque casi in cui non era stata rispettata appieno la normativa sull'uso dei farmaci.

La minuziosa e precisa indagine di Bertaglio fornisce una visione completa anche sugli aspetti nutrizionali della carne evidenziandone l'alto valore biologico delle proteine, la cui composizione in aminoacidi essenziali è la più completa ed efficiente fra gli alimenti disponibili all'uomo, le numerose vitamine, tra cui la B12 presente solo negli alimenti di origine animale, e i preziosi minerali come ferro, zinco e selenio, altamente biodisponibili.



Sono tanti gli attacchi subiti dalla carne in questi anni. Con accuse come quelle relative ai danni per l'ambiente che provengono dagli allevamenti. Una tesi smentita da Ettore Capri, professore ordinario di Chimica agraria all'Università di Piacenza, secondo il quale le produzioni zootecniche pesano per il 14,5% del totale della produzione di CO<sub>2</sub> e di queste solo il 6-7% è attribuibile alle carni bovine