

[#piemonteparchi](#)

[Salta al contenuto](#)



Toggle navigation

- [Home](#)
- [Parchi Piemontesi](#)
- [Parchi nel mondo](#)
- [Territorio](#)
- [Natura](#)
- [Ambiente](#)

- [cerca](#)
- [facebook](#)
- [twitter](#)
- [instagram](#)
- [rss](#)

CERCA

Vai

Carne? Molto poca, grazie!

Stima anche che entro il 2030 il consumo annuale di carne nell'Unione Europea diminuirà ma la popolazione mondiale crescerà insieme alla richiesta complessiva di carne. Gli allevatori, dunque, saranno posti di fronte a una sfida: aumentare la resa e ridurre le emissioni di gas serra prodotte dagli allevamenti intensivi, nel rispetto del benessere animale.

- Laura Succi
- Maggio 2020
- Mercoledì, 20 Maggio 2020

•

- Share
- [Stampa](#)
- [Email](#)
-



Foto Pixabay

Le mucche mangiano erba. In estate scorrazzano sulle montagne fiorite e in inverno calano a valle e si sollazzano con del buon fieno. Vivono una bella vita, finchè noi mangiamo la loro ottima carne o beviamo un latte sano e gustoso.

Ma è proprio tutto così semplice e lineare? A volte, ma è bene sapere, sempre più raramente.

Come 'funziona' un bovino

Intanto è opportuno sapere che, all'interno del rumine, ci sono **batteri** che fermentano e producono **gas serra, biossido di azoto, idrogeno e altro**, ma soprattutto **anidride carbonica e metano** che sono eruttati nell'atmosfera. Un bovino mangia e produce escrementi che generano **ammoniaca** che si spande anch'essa nell'aria. E proprio l'ammoniaca è uno dei principali fattori per la formazione del **pm10**, le terribili particelle microscopiche che ci ammorbano, anche se per certo non solo l'unica causa di questo ammorbamento.

L'ISPRA, Istituto per la Ricerca e Protezione Ambientale ha da poco comunicato i dati nazionali delle **emissioni in atmosfera**: il **settore agricoltura** rappresenta il 7% circa delle emanazioni totali di gas serra, che dal 1990 sono scese del 13%: la maggior parte di queste - quasi l'80% - deriva dagli **allevamenti**, in particolare dalle categorie di bestiame **bovino** (quasi il 70%) e **suino** (più del 10%), mentre il 10% proviene dall'uso dei fertilizzanti sintetici.

Anche le emissioni di ammoniaca calano rispetto al passato: dal 1990 diminuiscono del 23% - ma il settore agricoltura rappresenta comunque il **90% delle emissioni nazionali**, di cui l'80% deriva dagli allevamenti, in particolare dalle categorie bovini, suini e avicoli e riguardano le fasi di gestione delle deiezioni nei ricoveri, negli stoccaggi e durante le fasi di spandimento al suolo.

Un questione di resa ed efficienza

La **Commissione Europea** esamina il problema e nel **rapporto 2019-2030** prevede che si adottino **nuove pratiche agricole**, in particolare per la **gestione e la nutrizione delle razze bovine**, che avranno come conseguenza la riduzione del numero dei capi, delle superfici e delle produzioni agricole. Stima anche che entro il 2030 il **consumo annuale di carne**, e non solo bovina, nell'UE diminuirà trainato dalle preoccupazioni sociali, etiche, sanitarie e ambientali. Ma a differenza di quello che succede in Italia e in Europa, la popolazione nel mondo cresce e la richiesta complessiva di carne e di prodotti animali aumenterà di conseguenza. Pertanto, per gli **allevatori la sfida è chiara**: aumentare la resa e ridurre le emissioni nel rispetto del **benessere animale**.

Proprio così, resa ed efficienza; e la risposta a questa sfida in Paesi come l'Italia, dove gli **spazi per l'agricoltura** e l'allevamento sono ridotti, è sempre di più di tipo industriale con metodi di gestione degli animali via via più scollegati da quelle originali tecniche di **pascimento** che tanto bene facevano agli animali e all'ecosistema.

Le razioni sono sempre di più controllate e bilanciate, quasi che gli animali siano dei veri e propri "motori" da regolare alla perfezione: si sostituisce una parte dei foraggi con cereali e nuove **fonti proteiche** per aumentare la digeribilità della razione e ridurre le emissioni di anidride carbonica, metano e ammoniaca, i più importanti gas serra. Pure le **deiezioni** sono gestite in modo industriale: prima di essere restituiti alla terra, letame e liquami sono utilizzati per la produzione di biogas all'interno di digestori anaerobici.

Secondo il prof. **Riccardo Fortina** del Dipartimento di **Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA) ULF Produzioni animali**: "Un ruminante dovrebbe mangiare erbe e foraggi, perché così l'ha creato la natura; in un allevamento intensivo questo concetto è stato nel tempo stravolto anche se oggi si tende a un ritorno a un uso maggiore di foraggi. Nell'allevamento intensivo – in particolare del bovino da carne - vengono preparate razioni dove si usano pochi foraggi e molti cereali come mais e orzo, e legumi come la soia; queste razioni modulano le fermentazioni ruminanti e consentono accrescimenti molto più rapidi rispetto a razioni a base di solo foraggio; anche la produzione di gas serra per individuo è più ridotta", spiega.

"Spesso si dice che negli Stati Uniti d'America nell'800 c'erano poche decine di migliaia di bovini e sessanta milioni di bisonti, ruminanti veri che mangiavano solo erba e che emettevano molti più gas serra che non i trenta milioni di bovini attualmente allevati negli Stati Uniti. Se facciamo un confronto di questo tipo, il **bisonte** produce più gas serra di un bovino da carne. Ma è un confronto sbilanciato, perché in realtà i bovini di oggi mangiano tonnellate di **cereali** e di **soia** che per produrli, trasformarli e trasportarli abbiamo rilasciato in atmosfera enormi quantità di anidride carbonica e di metano".

C'è poi anche una questione di **etica**. "Con questo tipo di razioni sottraiamo all'uomo degli alimenti per darli a dei ruminanti che non fanno più i ruminanti", dice Fortina. "Se mangiassimo noi direttamente questi alimenti, la loro resa complessiva sarebbe di gran lunga maggiore. Invece che cosa facciamo? Li usiamo per trasformarli in **carne**, con un passaggio in più che consuma un sacco di energia e proteina, e produce gas serra. Dovremmo avere tutti il diritto di mangiare carne, ma in quantità eque, senza eccessi e senza sprechi, spiega il professore. Bisogna poi anche fare bene i **conti economici**. Un po' la genetica un po' l'alimentazione hanno migliorato l'efficienza alimentare dei bovini. Ad esempio, oggi in molte stalle di bovine da latte si possono produrre anche **35 litri di latte al giorno** per più di 300 giorni; ma a che prezzo? Il costo di alimentazione di una bovina da latte al pascolo che produce 10 litri è inferiore a un Euro al giorno; quello di una Frisona da 35 litri costa più di 5 Euro al giorno; entrano più soldi, ma gran parte del ricavo va a coprire i costi di alimentazione. E' sempre conveniente!?".

Una selva di contraddizioni

A questo quadro, si aggiungono pure i **digestori anaerobici**, per smaltire i liquami. Sono dei **mega rumini meccanici** alimentati per una metà con le deiezioni e l'altra metà con materiale molto fermentescibile che di solito è **mais trinciato**. La massa fermenta e genera **metano**; questo viene raccolto e alimenta un motore a gas che produce energia elettrica e calore, che può essere utilizzato per il riscaldamento. Alla fine della fermentazione rimane il digestato, una massa di sostanza organica che viene usata come **fertilizzante**. "Questi generatori, spiega Fortina, sono una bella invenzione, tant'è che spesso il *business* principale di alcuni grandi allevamenti non sia più latte ma il metano. Si potrebbe dire che le mucche quasi quasi sono lì per mettere deiezioni nei fermentatori. Il loro problema è che per farli funzionare bene bisogna usare **grandi quantità di cereali**, come il mais, e così migliaia di ettari di terreno buono di pianura sono coltivati per produrre combustibile anziché cibo; senza considerare che il mais ha il difetto di avere bisogno di tanta acqua, che sta diventando una risorsa sempre più scarsa", conclude il docente.

Un articolo di **Ángel Luis Lara** pubblicato sul *Manifesto* pone anche l'accento sulle **malattie trasmesse attraverso il ciclo mondiale della produzione alimentare**. Eravamo ancora nei primi anni del 2000 quando l'Associazione britannica **Compassion in World Farming (CWIF)** incrociando dati della Banca mondiale e dell'Onu con rapporti sulle malattie trasmesse attraverso la produzione alimentare, indicò che il modello industriale imposto all'allevamento - e cioè il moltiplicarsi della macro fattorie industriali con l'abbandono del modello di fattorie familiari - stava provocando un aumento di **malattie trasmesse attraverso alimenti di origine animale**, l'incremento di infezioni resistenti agli antibiotici e la rovina dei piccoli allevatori. L'**abbandono dei metodi tradizionali** stava avanzando velocemente, soprattutto in Asia e in Australia, dove oggi ci sono le maggiori macro fattorie del mondo. Basti sapere che, nel nord-est della **Cina**, c'è una fattoria con 100.000 vacche che è cinquanta volte più grande della più grande fattoria dell'Unione Europea.

E la conclusione di Lara è inquietante: "Le condizioni di allevamento convertono ogni animale in un potenziale laboratorio di mutazioni suscettibile di provocare nuove malattie e epidemie". Da non dimenticare che l'industria dell'allevamento è responsabile dell'epidemia di **peste suina africana** che nel 2019 ha devastato le fattorie cinesi facendo crollare del 50% la fornitura di carne maiale e creando scompensi mondiali in questo settore. Sembra che tutto sia stato preparato per la tempesta perfetta.

Le possibili relazioni con le malattie infettive

Che tutte queste storture non siano di certo sostenibili ma c'è qualche relazione con la diffusione del **Covid-19**? Se lo è chiesto anche **ISPRA** che ha annunciato uno **studio epidemiologico** nazionale sul ruolo dell'esposizione a PM nell'epidemia di COVID-19 nelle diverse aree del paese, per chiarire in particolare l'effetto di tale esposizione sulla distribuzione spaziale e temporale dei casi, sulle gravità dei sintomi e prognosi della malattia, sulla distribuzione e frequenza degli esiti di mortalità.

"Il dubbio c'è!, dice **Matteo Guccione**, responsabile scientifico di ISPRA con un passato di ricerca presso gli istituti di ricerca del Ministero dell'Agricoltura. Quando si è iniziato a dire che il **virus** poteva viaggiare nell'aria non sono rimasto per niente sorpreso perché ci sono molti virus che causano **zoonosi** e che sono trasportati dal vento tramite il particolato, tant'è che quando si progettano gli impianti per gli allevamenti intensivi si sta attenti a questo fattore e si prendono delle precauzioni per limitare i flussi d'aria, come filtri o schermature". Un intervento utile, continua il ricercatore, potrebbe essere quello di adattare le **centraline di rilevamento dell'aria** e dei pollini affinché siano idonee a intercettare meglio le **cariche virali**, magari anche suddividendole per gruppi: si tenga conto che nell'aria è sempre presente una carica virale media del 4%, così da poter dare l'allarme alla popolazione se la carica supera una certa soglia".

Meglio dunque, per citare Lara, non tornare alla normalità perché la normalità è il problema; e meglio prendere coscienza - e pure alla svelta, che l'uomo sta riscontrando determinate risposte per aver posto sempre più sotto stress gli ambienti naturali di cui è parte integrante.

P.S.

Perché scriviamo di cibo?

Questo articolo è pubblicato in occasione del progetto '**Parchi da Gustare**' che coinvolge **nove enti di gestione delle Aree naturali protette**, oltre **200 operatori economici** aderenti a un protocollo di adesione che riconosce una comunità di produttori e ristoratori accomunati dai valori della **qualità, sostenibilità e attenzione per il territorio**, in forte relazione con i parchi regionali piemontesi.

Il progetto '**Parchi da Gustare**' è coordinato e promosso dal [settore Biodiversità e Aree naturali della Regione Piemonte](#).

Altro sull'argomento

[Tipico, locale e naturale: questo il futuro del cibo di prossimità](#)

[Tipico, locale e naturale: questo il futuro del cibo di prossimità](#)



[Biodiversità nel piatto](#)



[Biodiversità nel piatto](#)

[Parte la V edizione di 'Parchi da gustare'](#)



[Parte la V edizione di 'Parchi da gustare'](#)

[Produttori e ristoratori insieme, nel nome della biodiversità](#)



[Produttori e ristoratori insieme, nel nome della biodiversità](#)

Tags

[parchidagustare](#)

Potrebbe interessarti anche...

Biodiversità nel piatto



Biodiversità nel piatto

Tutte le mattine i contadini della pianura e delle colline del Po si alzano prima del sorgere del ...

Val Borbera, terra di opportunità



Val Borbera, terra di opportunità

Matteo ed Erica sono due giovani che hanno lasciato Genova per la Val Borbera. Hanno deciso di de ...

Agricoltura, il Piemonte impegnato in sfide ambientali



Agricoltura, il Piemonte impegnato in sfide ambientali

A un anno dall'approvazione della nuova legge regionale sull'agricoltura, ecco qual è lo stato d ...

Il riso nel mare a quadretti che non c'è più



[Il riso nel mare a quadretti che non c'è più](#)

Un tempo si diceva che l'acqua è la culla del riso, per sottolineare l'importanza che la prima a ...

[Tutti gli articoli](#)

Ti è piaciuto l'articolo?

Iscriviti a Piemonte Parchi News

Ogni settimana, nella tua posta elettronica, l'informazione sui parchi del Piemonte (e molto di più!).

Per te che ami la natura e l'ambiente.

Iscriversi è semplice e gratuito: scopri di più!

Iscriviti subito



Iscriviti alla newsletter di Piemonte Parchi

Email



Con l'iscrizione **si autorizza** il trattamento dei dati personali ai sensi del Decreto legislativo n. 196/2003 e del Regolamento Generale sulla Protezione dei dati, di seguito (GDPR)

Autorizzazione al trattamento dei dati

Gentile Utente, La informiamo che i dati personali da Lei forniti a Piemonte Parchi sono trattati secondo quanto previsto dal d.lgs.196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali", di seguito Codice Privacy, e dal "Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento Generale sulla Protezione dei dati, di seguito GDPR)" e illustrata nella [Nota Informativa](#) sul trattamento dei dati personali.

invia

Tutte le categorie

- [Agricoltura](#)
- [Alimentazione](#)
- [Ambientalista sarà lei ...](#)
- [Ambiente](#)
- [Animali](#)
- [Appuntamenti](#)
- [Archeologia](#)
- [Architettura](#)
- [Arte](#)
- [Attualità](#)
- [Biodiversità](#)
- [Biologia](#)
- [Clima](#)
- [Divulgazione](#)
- [Ecologia](#)
- [Ecomusei](#)
- [Educazione ambientale](#)
- [Energia](#)
- [Enogastronomia](#)
- [Etnografia](#)
- [Eventi](#)
- [Fotografia](#)
- [Geologia](#)
- [Giardini botanici](#)
- [Interviste impossibili](#)
- [Itinerari](#)
- [Il Segna-Libro](#)
- [La Ricerca](#)
- [Le Erbe del Ben-Essere](#)
- [Le forme della Natura](#)
- [Le nostre App\(licazioni\)](#)

- [Marcovaldo 3000](#)
- [Miti, leggende, racconti](#)
- [Musei](#)
- [Natura](#)
- [Natura 2000](#)
- [News](#)
- [Outdoor](#)
- [Paleontologia](#)

- [Parchi nel mondo](#)
- [Parchi piemontesi](#)
- [Personaggi](#)
- [Photostory](#)
- [Piante](#)
- [Salute](#)
- [Scienze della Terra](#)
- [Sentieri provati](#)
- [Storia](#)
- [Sviluppo sostenibile](#)
- [Taccuini](#)
- [Territorio](#)
- [Turismo](#)
- [Video](#)

- [Chi Siamo](#)
- [Contatti](#)
- [Pubblicazioni](#)
- [Archivio](#)
- [Copyright](#)
- [Guida all'accessibilità](#)
- [Privacy Policy e Cookie](#)
- [Trattamento dei dati](#)

Editore Regione Piemonte - Piazza Castello 165 - Torino | Registrazione Tribunale di Torino n. 5944 del 17/02/2006



[I contenuti del sito sono rilasciati con licenza Creative Commons Attribution - Non Commercial - No Derivs 3.0 Unported License eccetto dove diversamente ed espressamente specificato.](#)