

● INTERVISTA AL MICROBIOLOGO FREDERIC LEROY

Perché preoccupa l'attacco alla carne

di Angelo Di Mambro

La narrazione anti-carne «avanza come un bulldozer», i «protagonisti sono sempre più importanti e numerosi, dalle Nazioni unite alle celebrità». Tutto contribuisce a mettere la produzione di carne in cattiva luce oscurando il fatto che «un allevamento fatto con le giuste pratiche è fondamentale per lo sviluppo sostenibile». A parlare è Frederic Leroy, microbiologo di formazione, che insegna alla Libera Università di Bruxelles scienze e biotecnologie alimentari. È uno dei critici più convinti della visione egemone della questione della sostenibilità dell'agricoltura, a partire dalle accuse alla carne.

Nel 2006 una nota stampa della Fao diceva che le vacche emettono più gas serra delle automobili. Da quel punto in poi, nonostante le correzioni di rotta della stessa Fao, la carne è stata nel mirino. Qual è la situazione oggi?

Quel punto di vista si sta affermando a velocità crescente. I suoi promotori sono sempre più importanti e numerosi, dalle Nazioni unite alle celebrità. Se guardiamo alle pubbliche relazioni, l'equivalenza vacche-automobili ha funzionato per un lungo periodo, qualche anno. Ora vediamo spuntare argomenti sempre diversi, dall'uso dei terreni alle implicazioni per la salute, dal consumo di acqua al benessere animale e così via. Si mette tutto in un pacchetto e si spara nel mucchio. Ma la verità è che si tratta di un approccio semplicistico.

Mettere sotto accusa gli allevamenti è ormai una «moda», ma è solo un aspetto dei tanti attacchi che subiscono l'agricoltura e i suoi prodotti, accusati spesso ingiustamente di tutti i mali

Ma l'impatto dell'allevamento sulle emissioni di gas serra c'è...

Sì, ma va messo nel contesto. Se guardi i puri dati la faccenda è molto complicata. Che tipo di bestiame? Vacche, maiali, polli? Se prendi le vacche, che tipo di allevamento? Vengono nutrite

con soia proveniente da terreni strappati alla foresta pluviale o sono capi che pascolano su terreni che sarebbe impossibile usare per qualsiasi altra cosa?

È tutto molto contestuale. Dipende molto dalla pratica. Alcuni sistemi di allevamento possono aiutare ad aumentare la sostenibilità, sono necessari.



Frederic Leroy, professore di biotecnologie alimentari

Nella strategia «A From Farm to Fork» della Commissione europea si tenta di delineare un'agenda che lega salute dell'uomo e stato degli ecosistemi. È un approccio che la convince?

Il problema con questi documenti è che i responsabili politici di solito non capiscono l'agricoltura, e neanche il metabolismo umano. Si dice che c'è un approccio di sistema, ma più che coglierne la diversità si tenta di imporre un'interpretazione su di esso. Questo è pericoloso non solo per l'allevamento, ma per tutta l'agricoltura, i servizi

ecosistemici, le realtà sociali più vulnerabili. In ultima analisi è rischioso anche per la salute pubblica.

In che senso?

Il punto di vista dominante è quello di ragionare sulla nutrizione in termini di calorie e macronutrienti. È l'approccio del Nutriscore. Seguendo questa concezione, faccio un esempio, posso dire che mangiare fagioli e mangiare carne è la stessa cosa. Non è la stessa cosa perché non è solo la quantità di proteine e calorie che conta ma la qualità dei nutrienti e come li assimili. Più che criminalizzare i macronutrienti, per esempio il grasso, si dovrebbe guardare al grado di trasformazione degli alimenti, facendo attenzione ai cosiddetti ultraprocessati.

Cosa sono?

Nella classificazione Nova, usata in Brasile per esempio, il Gorgonzola va benissimo. Ma un prodotto iperelaborato che chiamano formaggio, ma non ha più niente a che fare con il formaggio, è invece classificato con il rosso. Perché si tratta di trasformazioni profonde in cui le strutture molecolari vengono alterate, così come il modo di assimilarle.

In fondo l'industria della trasformazione funziona anche sul principio che più trasforma, più c'è valore aggiunto. Ho provato a mettere a confronto lo stesso prodotto classificato con il Nutriscore e con il sistema Nova. Bene, il Nutriscore dà punteggi bassi a molti preparati tradizionali e all'olio d'oliva, ma salva molti prodotti ultra-processati.

Ma anche quella del Nova è un'interpretazione, non trova?

Certo, il Nova è un altro punto di vista. Ma a mio parere molto più sensato del Nutriscore.

Come finirà?

Per la filiera tradizionale la battaglia è davvero in salita. È molto frammentata con attori, interessi e agende diverse. E tutto questo non è integrato in una narrazione. La grande industria alimentare ha invece una narrativa molto snella, con un obiettivo molto chiaro: dobbiamo sbarazzarci della produzione alimentare tradizionale e sostituirla con alimenti ultratrasformati. E li progetteremo in modo che abbiano i punteggi migliori e le persone penseranno che siano sani e sostenibili. ●

L'INFORMATORE AGRARIO

www.informatoreagrario.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.