

Siate onnivori fa bene al pianeta

L'ambientalista indiana è contraria alle diete vegetariane:
il bestiame è una garanzia per milioni di persone
Il problema sono consumi smodati e allevamenti industriali

di SUNITA NARAIN

Di recente, quando è stato pubblicato il mio libro *First Food: Culture of Taste* che approfondisce il rapporto tra biodiversità, alimentazione e mezzi di sussistenza, mi è stata rivolta questa domanda: «Perché proprio lei – ambientalista che ha sposato la causa dei regimi alimentari tradizionali e locali sostenibili – non condanna il consumo di carne? Dopo tutto, la produzione di carne è nociva per il clima: mentre l'agricoltura contribuisce più o meno al 15 per cento di tutte le emissioni di gas serra, la produzione di carne lo fa nella misura del 50, senza contare che produrre carne ha un'impronta enorme in termini di consumi idrici e di sfruttamento del suolo. Si calcola infatti che sia riservato alla coltivazione di alimenti destinati al consumo non degli esseri umani ma del bestiame circa il 30 per cento delle terre del pianeta non ricoperte da ghiacci. Uno studio del 2014 dell'Università di Oxford sull'alimentazione in Gran Bretagna ha appurato che i regimi alimentari contenenti molta carne – il che equivale a mangiare più di 100 grammi di carne a testa al giorno – hanno portato all'emissione di circa 7,2 chilogrammi di CO2 al giorno rispetto ai 2,9 chilogrammi di emissioni di CO2 prodotti per soddisfare le esigenze dietetiche dei vegetariani. Di conseguenza, capire qual è la dieta sostenibile per eccellenza dovrebbe essere elementare». Ho dissentito. Da ambientalista indiana (ci tengo a sottolineare "indiana"), non sono favorevole al vegetarianismo per le seguenti ragioni: uno, l'India è una nazione laica e la cultura alimentare differisce da comunità a comunità, da regione a regione, da religione a religione. Quest'idea di India non è negoziabile secondo me, in quanto riflette tutta la no-

stra ricchezza e la nostra realtà. Due: la carne è una fonte importante di proteine per un gran numero di persone, e di conseguenza è indispensabile per la loro sicurezza nutrizionale.

In terzo luogo – ed è questo a distinguere la mia posizione di "indiana" rispetto al punto di vista globale – il consumo di carne non è il punto critico. Critica è la quantità di carne consumata e il modo col quale la si produce. Da un recente studio globale, per esempio, si è evidenziato che in media gli americani consumano a testa 122 chili di carne l'anno, contro i 3-5 chilogrammi degli indiani. Un consumo di carne così alto è nocivo per la salute e per l'ambiente.

(...) Tuttavia, il motivo di fondo più importante per il quale io, ambientalista indiana, non sono favorevole ad azioni contro il consumo della carne è che il bestiame costituisce la forma più importante di sicurezza economica degli imprenditori agri-

coli di tutto il mondo. Gli agricoltori indiani praticano l'attività agrosilvopastorale, il che significa che usano la loro terra sia per le colture, sia per il legname, sia per il bestiame. Questo, non le banche, è il presupposto del loro sistema assicurativo. Inoltre, il bestiame non è mantenuto da grandi aziende della carne, bensì da imprenditori agricoli piccoli, medi, minuscoli e senza terreni di proprietà. Il sistema funziona perché gli animali hanno uno scopo produttivo: prima forniscono latte e concime, poi carne e pelame. Se si eliminasse questo sistema produttivo, si priverebbero di sicurezza economica milioni di persone di questo paese, impoverendole enormemente.

(traduzione di Anna Bissanti)



Peso:51%

LA BONTÀ DELLA RENNA

Occorre accantonare per un attimo l'immagine di Babbo Natale e del suo magico carro, così da poter pensare alle renne come fonte di proteine. I pastori Sámi, che vivono tra i confini di Svezia, Norvegia, Finlandia e Russia, tengono ben distinte le due cose, anche se rispettano gli animali infinitamente più di noi, se è vero che le renne vivono libere nelle foreste cibandosi di erbe, funghi e licheni. Quando arriva il tempo della macellazione, con un sistema simile a quello delle nostre tonnare, vengono radunate grazie a recinzioni mobili, che si restringono giorno dopo giorno progressivamente, fino al luogo dove vengono sacrificate.

Il gurpi si produce con la carne avanzata da altre preparazioni, visto che della renna si usa tutto (tranne la testa, a differenza del maiale). I filacci di carne staccati dalle ossa si mescolano a pezzettini di grasso e sale. Si lascia riposare l'impasto una notte perché il sale si scioglia e penetri nelle fibre. Una volta frollata, la carne viene arrotolata come una grande polpetta dalla forma appena allungata, avvolta nella pelle dello stomaco (un po' come il budello dei nostri salami) e affumicata con legno di betulla.

Oval di Lingotto Fiere

© RIPRODUZIONE RISERVATA



23 settembre, ore 11
L'autrice partecipa
al dibattito
"Cambiamento
climatico: come
affrontare la più grande
sfida dei prossimi
decenni?"
(Sala gialla - Lingotto)



Peso:51%