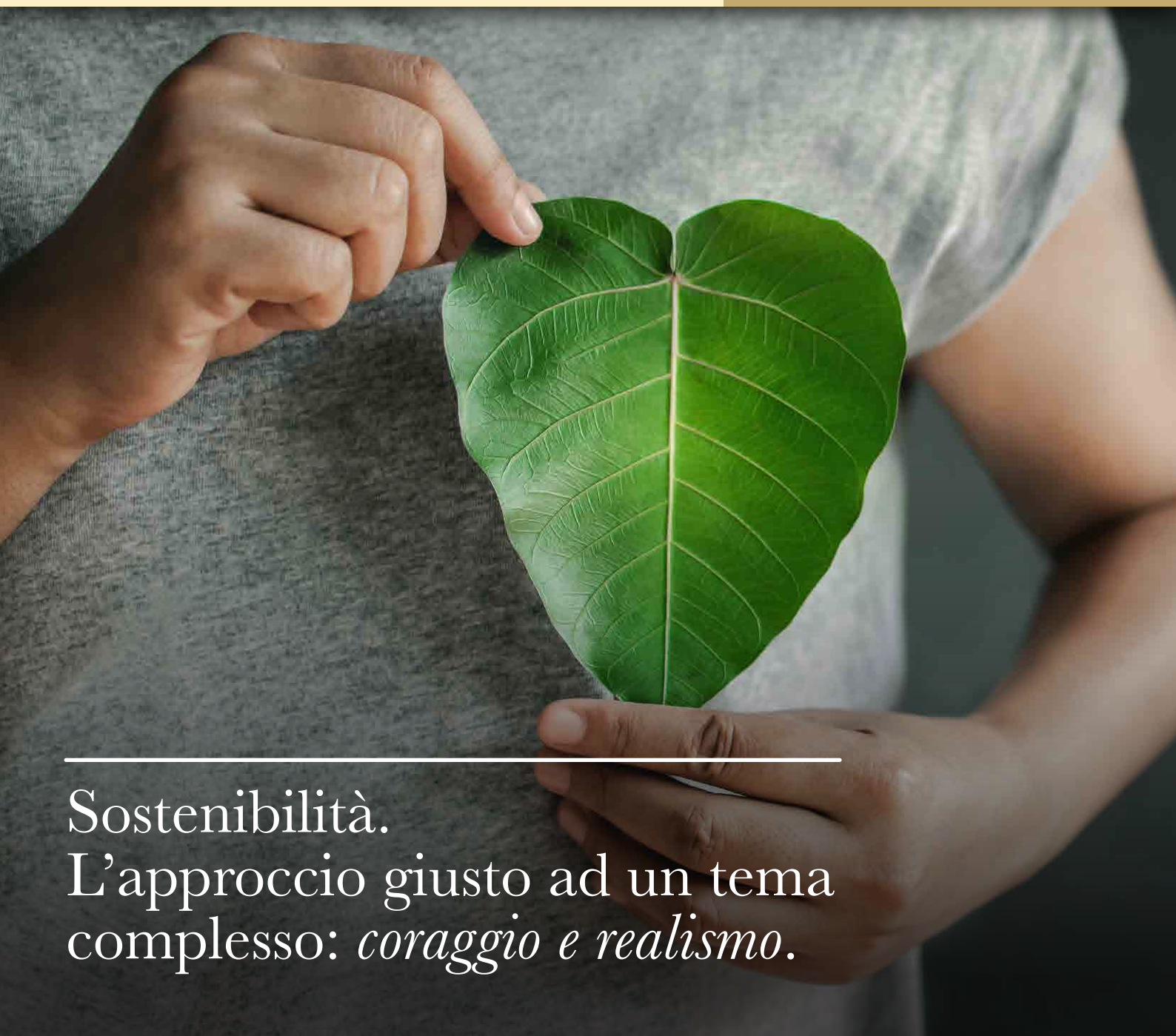


..... *Alleva*

M A G A Z I N E

PARMIGIANO
REGGIANO

Numero 32 - 26 gennaio 2022



Sostenibilità.
L'approccio giusto ad un tema
complesso: *coraggio e realismo.*

SPUNTI TECNICI PER I PRODUTTORI DI LATTE
PER IL PARMIGIANO REGGIANO

A cura del Consorzio del Parmigiano Reggiano

la forza della passione
allevatori
periodico di informazione e aggiornamento tecnico-professionale **TOP**

Alleva

Sostenibilità.
L'approccio giusto
ad un tema
complesso:
coraggio e realismo.

Questo uno dei messaggi lanciati in occasione del webinar internazionale recentemente tenutosi sulla piattaforma dall'Università Cattolica e dedicato alla sostenibilità nelle produzioni lattiero-casearie.

di Stefano Boccoli

L'impatto zero è utopia

Complessità, trade off, mitigazione. Con queste tre parole chiave, il professor **Lorenzo Morelli** – Ordinario di Microbiologia e direttore del Dipartimento di Scienze e tecnologie alimentari per una filiera agro-alimentare sostenibile (Distas) dell'Università Cattolica – ha chiosato un interessante webinar che ha messo al centro la sostenibilità. L'incontro – organizzato da Unicatt attraverso il **Progetto Craft** (CREmona Agri-Food Technologies) e con il contributo di Ircaf, Centro di riferimento agro-alimentare Romeo ed Enrica Invernizzi – ha visto relatori e partecipanti di livello internazionale. *"Agri-food sustainability: knowing to inform"*, che possiamo tradurre con "Sostenibilità agroalimentare: conoscere per informare" ecco il titolo che davvero rappresenta il concept dell'iniziativa: per informare, o parlare di sostenibilità è necessario conoscerne la matrice, i meccanismi, i corretti metodi di calcolo.

Multifattorialità

E in questo senso, già con la prima delle due relazioni del seminario erogato via web su piattaforma dell'Università Cattolica, si è andati a indagare la complessità del concetto di sostenibilità. La relazione di **Nicole Darmon** de l'Inrae ha avuto come titolo *The four domains of sustainability* (i quattro ambiti della sostenibilità) e ha messo in luce uno degli aspetti di maggior importanza quando si vuole parlare compiutamente di sostenibilità: la sua multifattorialità.

Semplificando, si potrebbe dire: **non esiste una sola sostenibilità**. Perché oltre all'aspetto ambientale – quello a cui tutti pensano quando parlano di sostenibilità – esistono almeno altri tre aspetti da considerare necessariamente: nutrizionale; culturale e sociale; economico.

Perché come ha ben spiegato Darmon, una dieta è davvero sostenibile se, oltre a rispettare l'ambiente, risulta nutrizionalmente **adeguata, sana e sicura**; è accettabile per una determinata area culturale del Mondo, e questo ci dice che non esiste una dieta sostenibile per tutte le latitudini; si mostra infine accessibile, equa e conveniente dal punto di vista economico (vedi anche box, ndr).

Alleva

Sostenibilità.
L'approccio giusto
ad un tema
complesso:
coraggio e realismo.



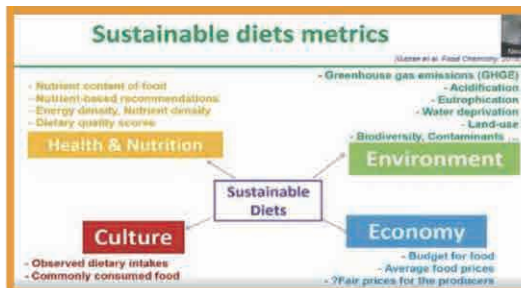
Il webinar è stato registrato e lo si può rivedere qui:



Coperta corta

Composto questo quadro su cosa si debba intendere per sostenibilità, a **Thom Huppertz** – professore di Scienze e tecnologie lattiero-casearie all'università di Wageningen University e Principal scientist a Friesland Campina (la più grande cooperativa al mondo nel settore) – è stato chiesto di fare lo stato dell'arte della **sostenibilità nel settore lattiero**. Il relatore ha innanzitutto chiarito un concetto preliminare molto importante: come da tempo ogni evidenza scientifica mostra, l'impatto zero per qualsiasi attività umana è utopia. Ciò a cui si deve realisticamente tendere è la mitigazione dell'effetto negativo sull'ambiente delle produzioni alimentari. Per il resto, sono molti i dati e le informazioni portate da Huppertz, che hanno contribuito a chiarire alcuni elementi chiave. A cominciare dai trade off che inevitabilmente si creano tra i diversi fattori della sostenibilità. Perché – ha spiegato il docente – sia mettendo in relazione le proprietà nutrienti e salutari dei cibi e il loro impatto ambientale, ma anche gli aspetti culturali ed economici, si crea il classico **effetto "coperta corta"** per cui più ci si spinge in una direzione e più ci si scopre dall'altro lato.

Eclatante, da questo punto di vista, è il fatto che molto spesso ridurre l'impatto ambientale di alcune diete fa aumentare i costi di produzione. Ma l'accessibilità economica del cibo è sia eticamente che pragmaticamente essenziale in un mondo che vede ancora la malnutrizione tra le proprie piaghe, e che deve pensare a sfamare dieci miliardi di individui nel giro di pochi decenni. Per questi motivi, la valutazione della sostenibilità di un prodotto o di una dieta – ha sottolineato Huppertz – non è una questione on/off, bianco/nero; ma al contrario è **una questione complessa**, con molte sfaccettature e richiede risposte e approcci altrettanto complessi. *



Esigenze complesse

Da un punto di vista ambientale, ha sottolineato al webinar la francese **Nicole Darmon**, si devono considerare le **emissioni di gas serra**, l'impatto sull'acidificazione e sull'eutrofizzazione delle acque, l'uso del suolo e la **biodiversità**. Questioni importantissime e imprescindibili, tanto almeno quanto quelle di ordine nutrizionale, come il contenuto di nutrienti del cibo di cui si vuol calcolare la sostenibilità. E soprattutto la quantità di nutrienti ed energia per unità di peso dell'alimento, quella che viene chiamata *nutrient density* ed *energy density*. E rapportare tutto ciò alle raccomandazioni dei nutrizionisti rispetto alle necessità di assunzione dei nutrienti.

Non meno importanti sono le considerazioni di ordine culturale ed economico. Sotto il primo aspetto – ha sottolineato Darmon – per disegnare una **dieta sostenibile** non si può prescindere dalle abitudini e tradizioni alimentari di un luogo e di una cultura. Mentre dal punto di vista economico è necessario che i costi di una dieta siano alla portata delle persone, e che vengano garantiti **redditi equi ai produttori di alimenti**. (S.B.)

I quattro pilastri della sostenibilità secondo la francese Nicole Darmon dall'Inrae.