

Cambiamenti climatici: il piatto è servito!

Luca Lombroso, divulgatore ambientale www.lombroso.it

Parma 10 maggio 2009 – Il Cantiere del Biologico, a cura di CNA Parma

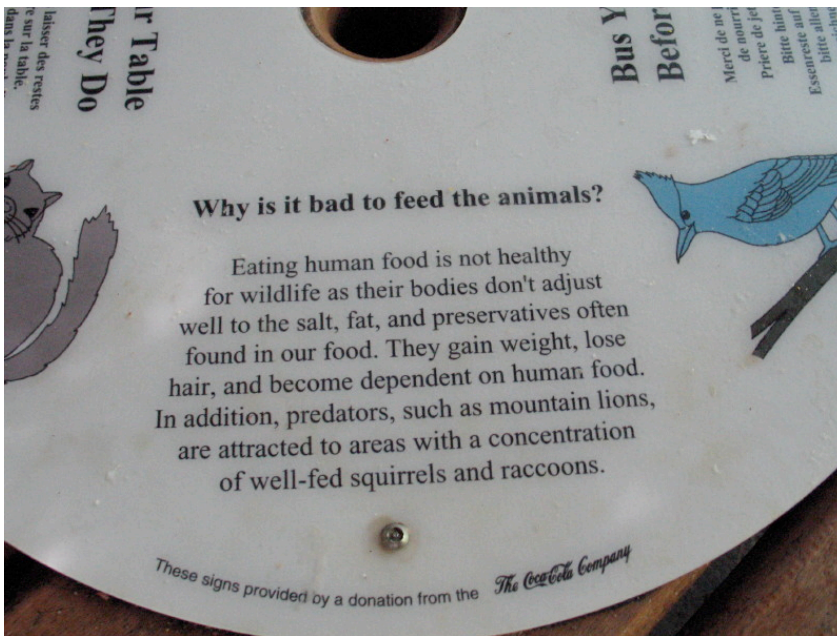


Figura 1: Questo cartello si trovava sui tavoli di un ristorante al Parco Nazionale di Yosemite, CA, USA e dice: “mangiare il cibo umano è dannoso per la salute della selvaggina perché il loro corpo non è abituato al sale, ai grassi, ai conservanti che spesso si trovano nel cibo umano. Essi ingrassano, perdono i peli, e diventano dipendenti dal cibo umano. Inoltre i predatori, come i puma, sono attratti dalle aree con concentrazioni di ben cibati scoiattoli e procioni”. Ma il cibo umano contiene anche tanto... petrolio virtuale!

Non è la prima volta che mi trovo a parlare di clima, cambiamenti climatici e alimentazione: la manifestazione “il cantiere del Biologico” di Parma (9-10 maggio 2009) organizzata da CNA Parma è l’occasione buona per buttar giù alcune considerazioni e dati sul problema clima&cibo.

Una premessa naturalmente è d’obbligo: nessuno deve sentirsi “in colpa”, come spesso ho avuto modo di dire, nei cambiamenti climatici non esiste il “capro espiatorio”

([http://it.wikipedia.org/wiki/Cap
ro_espiatorio](http://it.wikipedia.org/wiki/Capro_espiatorio)), bensì ognuno (inteso come ogni settore) deve fare la sua parte, senza sentirsi in colpa o ingiustamente accusato, ma anche senza mai tirarsi indietro. Così, se anche

c’è, in parte, del vero nell’affermazione “inquinano di più le mucche dei SUV”, ciò non significa che possiamo tranquillamente scorrazzare in fuoristrada, magari per i boschi.

Il “piatto dei cambiamenti climatici” infatti è più che servito, e a servirlo sono tutti i settori, chi più (l’energia, oltre il 25%), chi meno (i rifiuti, circa 3%) con nel mezzo trasporti e agricoltura, ex equo a circa il 13%, ma è aggregando i dati di produzione agricola, effetti di deforestazione e filiera produttiva che si arriva al 25% circa di incidenza della filiera alimentare nella produzione di gas serra.

Cambiamenti climatici: il piatto è servito

Quello dei cambiamenti climatici è un piatto servito negli effetti, ormai evidenti e fuori discussione, il riscaldamento globale infatti è inequivocabile, evidente da dati diretti quali le serie storiche di temperature, e da effetti indiretti quali il ritiro dei ghiacciai, l’innalzamento del livello del mare e la perdita di biodiversità. Riscaldamento globale e cambiamenti climatici che restano tuttora in atto, nulla è cambiamento in questo pur nevoso inverno, anzi in certo qual senso anche le anomalie appena trascorse confermano una certa estremizzazione del clima. L’inverno infatti è risultato nevoso e piovoso (piogge record in particolare da novembre ad aprile), ma non freddo, anzi le temperature appaiono ancora superiori alla media, a livello locale talvolta anche in modo considerevole come a Modena, ma anche in Italia l’inverno è risultato superiore alla media, secondo il CNR di circa mezzo grado classificandosi come 53° più caldo dal 1800, mentre a livello mondiale è risultato, secondo la NOAA e la NASA, fra il 9° e 10° inverno più caldo mai registrati. E aprile

risultando il 7° più caldo per l'Italia conferma che la “febbre” non scende affatto.

Il ritiro dei ghiacci poi non si è affatto fermato: a fine inverno il deficit dei ghiacci artici era di 590000 km², quasi due volte la superficie dell'Italia, non è in atto quindi nessuna ripresa della superficie glaciale, come letto in alcuni giornali lo scorso gennaio, tanto più che negli ultimi giorni si è assistito al definitivo collasso della piattaforma di Wilkins. Da ricordare poi la straordinaria ondata di caldo che ha colpito l'Australia a gennaio, con temperature record di 46-47°C e disastrosi incendi nonché un'ondata calda precoce in California, anche questa con incendi disastrosi. Vero che i singoli eventi sono “tempo” e non “clima”, due aspetti spesso confusi; non è il singolo evento che preoccupa ma la tendenza generale e il ripetersi di singoli eventi che risultano in linea con le proiezioni e gli scenari dei cambiamenti climatici.

Insomma, il piatto è più che riscaldato, non con un forno a microonde, mi viene da dire, ma con un forno a infrarossi, i raggi infrarossi derivati dall'effetto serra che è sì un fenomeno naturale, senza il quale il “piatto clima della Terra” sarebbe gelido, a -18°C. Invece grazie ai gas di serra naturali il “piatto clima” è servito a circa +15°C. Tuttavia questo delicato equilibrio è ormai evidentemente alterato: il piatto dei cambiamenti climatici è ormai stracolmo di gas di serra, principali responsabili, insieme alla deforestazione, dei cambiamenti in corso, mentre gli effetti dei fenomeni naturali e dell'attività del sole, responsabili di grandi variazioni del passato remoto, sono trascurabili nella scala dei tempi della vita umana.

Cambiamenti climatici: il piatto è stracolmo

Il piatto dei cambiamenti non solo è servito ma è stracolmo. E' stracolmo di gas di serra scaturiti dalle attività antropiche che vanno ad aggiungersi a quelli naturali, anidride carbonica in particolare ma anche metano. Ed è più che stracolmo visti i numeri impressionanti dei consumi e la banale ma spietata legge del “nulla si crea nulla si distrugge, tutto si trasforma”. Così, a ritmi di 1000 barili (159 litri) di petrolio al secondo nel mondo, e della banale ma spesso dimenticata relazione 1 litro di benzina=2.4 kg di anidride carbonica, ma anche 1 m³ di metano=1.8 kg, che è un eufemismo definire “combustibile ecologico” in quanto è sì un po' meno inquinante ma non certo pulito, tanto più che è lui stesso un gas serra 21 volte più potente della CO₂. I numeri diventano così enormi, passando attraverso i nostri consumi si fa presto, considerando un migliaio di litri di benzina e altrettanti metri cubi di metano a testa, a capire perché un Italiano emette 10 t di anidride carbonica all'anno, che salgono a 20 per un americano e addirittura a 80 per il Qatar. Le emissioni complessive così arrivano alle circa 600 milioni di tonnellate dell'Italia intera, 5 miliardi degli USA e altrettante della Cina (che però pro capite è a meno di 3 t). Arriviamo così a oltre 27 miliardi di tonnellate sola CO₂ (tenendo conto di altri gas serra si arriva a 40 miliardi di “anidride carbonica equivalente”) e a oltre 1000 miliardi di tonnellate di anidride carbonica nel corso dell'intera (o quasi) era industriale. Numeri pazzeschi il cui risultato è la concentrazione dei gas serra, arrivata a 386 ppm (parti per milione) di anidride carbonica, il valore più alto almeno da un milione di anni e come conseguenza il riscaldamento globale.

Ma il piatto dei cambiamenti climatici non è stracolmo solo metaforicamente, lo è anche direttamente: come è possibile che il 25% delle emissioni provenga dal comparto alimentare nella sua interezza? Presto detto, chi direbbe che dietro la filiera di un banale piatto di spaghetti c'è circa un litro di petrolio e che per nutrire un cittadino occidentale occorrono circa 1500 l di combustibile fossile, con le conseguenti emissioni? Sembra incredibile, ma per una sola caloria alimentare infatti occorrono, fra produzione, raccolto, distribuzione, conservazione e cottura ben 10 calorie di origine fossile. Se vi sembra molto, basta dire che negli USA per 100 g di cibo occorrono 340 kcal nella coltivazione, 220 nel trasporto, 105 nel packaging, 260 nel trattamento, 165 nella vendita, ed infine 510 fra conservazione e preparazione (fonte: Ecoalfabeta).

Anche cosa mangiamo influenza il clima: una dieta strettamente vegetariana è anche una dieta molto ecologica, mentre una dieta ricca di carne oltre che squilibrata per la salute lo è per l'ambiente. Alcuni dati curiosi infatti indicano che per produrre 225 g di patate si emette la stessa CO₂ che a percorrere 300 m in una media utilitaria (ca 59 g), per la stessa quantità di asparagi si

sale invece a 91 g, pari a circa mezzo km. Se invece passiamo alla carne di pollo la CO₂ di 225 g di una fettina è pari a 249 g, come percorrere 1.17 km, per il maiale una braciola di 2 etti e 25 g equivale a percorrere 4.1 km in auto (862 g di CO₂) e se passiamo a un bel filetto invece le emissioni ammontano a 3.36 kg di CO₂, come percorrere 16 km in auto! Non credo però, personalmente, occorra diventare tutti vegetariani, anche se rispetto la scelta di chi non accetta carne per qualsiasi ragione; nel mezzo, ci sta la nostra, sana, equilibrata ed ecologica, dieta mediterranea.

Ci sono infatti cose ben peggiori in circolazione e mi riferisco alla diffusione di prodotti di provenienza esotica, che se per una volta possono essere un piacere o un rompere la monotonia, quando si tratta di prodotti non disponibili nel nostro clima, a lungo andare diventano ancor più deleteri per l'ambiente. Vediamo alcuni esempi:

- Aglio argentino: per ogni kg trasportato occorrono circa 5.4 kg di petrolio equivalente causando l'emissione di 16 kg di anidride carbonica. Un assurdo, oltre che spesso più costoso e meno buono dell'aglio nostrano.
- Mandaranci spagnoli: alcune zone della Spagna non sono forse più lontane della Sicilia, a ognuno la sua valutazione.
- Ciliegie a Natale, dal Cile: 13000 km per una ciliegina sulla torta, comportando la distruzione di 5.8 kg di petrolio in poco tempo, che ci ha messo milioni di anni!
- More del Brasile: volete mettere una mora colta dal bosco, con una rinsecchita dopo 11000 km, e affumicata da 15 kg di CO₂ dovuti ai circa 5 litri di petrolio consumati nel trasporto?
- Gamberetti conservati: spesso coltivati in zone tropicali, oltre al trasporto implicano gravi problemi di deforestazione, documentati da angoscianti immagini satellitari che mostrano la perdita di mangrovie nei bacini tropicali, esponendole oltretutto ancor più agli uragani
- Cozze surgelate e sgusciate cilene: qui oltre al trasporto entra in gioco un aspetto etico-ambientale: dove saranno mai i gusci di queste cozze? Arrivando già confezionate, significa che sono in una discarica, magari non sottoposta alle rigide ma giuste norme ambientali europee, nel paese di origine. Insomma, importando certi prodotti indirettamente esportiamo rifiuti (oltre che importiamo acqua virtuale).
- Diversi tipi di merendine, biscotti, snack, pane industriale ecc (ed anche saponi, rossetti, cosmetici, ecc): l'olio di palma, contenuto in molti prodotti anche con la semplice indicazione "grassi vegetali" nasconde spesso pesanti problemi di deforestazione, con effetti sul clima e sulla biodiversità.

Al proposito di "prodotti esotici" c'è parecchio da lavorare, sul fronte informativo-culturale ma anche su quello del nostro modello di sviluppo: ci riflettevo, qualche giorno fa, vedendo al supermercato una persona di corsa infilare nel carrello un sacchetto di cipolle argentine, si è no ha guardato il prezzo, credo, dato che poi ha preso una vaschetta con 20 grammi di alloro e 40 di imballaggio, pagandola più di una fetta di prosciutto!

Cambiamenti climatici: che piatto arriverà?

Pochi sanno che, nel complesso, la produzione agricola potrebbe perfino aumentare lievemente, ma ciò non deve trarre in inganno: siccome l'aumento di temperatura non sarà uniforme e dato che il Mediterraneo è uno dei punti più sensibili, poco ci importa se aumenta la produzione di patate in Svezia o magari si potrà, anzi già si fa, ricoltivare la vigna e fare vino in Inghilterra. Il Libro Verde sull'adattamento ai cambiamenti climatici in Europa ci mette in guardia che: *"Cibo: i cambiamenti climatici dovrebbero far aumentare anche il rischio di carestie; il numero di persone in più a rischio potrebbe raggiungere svariate centinaia di milioni. I rischi per la produzione alimentare potrebbero diventare un problema in alcune regioni europee, visto che probabilmente le ondate di calore, la siccità e i parassiti tenderanno a far aumentare l'incidenza dei cattivi raccolti. Con l'aumento della variabilità a livello di rese, l'approvvigionamento alimentare globale sarà sempre più a rischio. In questo contesto, sarebbe opportuno valutare anche quale potrebbe essere*

l'impatto di un possibile aumento della produzione di biomassa a fini energetici sull'offerta alimentare a livello mondiale.”.

Senza interventi il “piatto clima” si riscalderà di 4°C circa da qui a fine secolo, un po’ come se il clima di Parma diventasse quello di Dakar, e a sua volta il clima di Parma si sposterebbe a Stoccolma.

Ma sempre l’Europa ci dice che fare e con che limite: limitare l’aumento di temperatura entro 2°C, e per (provare) a riuscirci occorre stoppare le concentrazioni di anidride carbonica entro le 450 ppm: siamo a 386, il tempo stringe, ma questa sfida è anche una grande opportunità, attraverso il discusso ma importante “pacchetto clima-energia 20 20 20 2020”.

Cambiamenti climatici: che piatto ordinare?

Occorre dunque agire, ed in fretta, ma l’azione deve spaziare su tutti i fronti: ai decisori, ai potenti, fa comodo trovare un unico colpevole ma così non è. Ognuno deve fare la sua parte, dai potenti ai singoli cittadini, i quali, fra le altre cose, possono contribuire alla riduzione delle emissioni anche ordinando, banalmente, una pizza di un gusto piuttosto che un altro o scegliendo bene al supermercato, riscoprendo il gusto dei prodotti di stagione, biologici e locali.

Sono diversi gli slogan sulle buone pratiche ambientali, dal “*Abbassa Spegni Cammina Ricicla*” dell’Unione Europea al “*AIM – Adapt – Innovate – Mitigate*” della NASA, incluso il mio “*Compra Bene – usa meno energia – muoviti senza inquinare – dai il buon esempio*”. E per le buone pratiche alimentari? Curiosamente buone pratiche alimentari coincidono con le buone pratiche ambientali, e spesso come accennato con le buone pratiche per la salute. Questo decalogo, stilato dalla COOP La Lumaca (www.lalumaca.org) per la Giornata Mondiale dell’alimentazione, coniuga perfettamente buone pratiche ambientali e alimentari:

Mangia [frutta e verdura di stagione](#) e locale (<http://tinyurl.com/c9kh4y>)

Limita il consumo di cibi troppo grassi, snack e bibite gassate

[Mangia di tutto un po’](#), in giusto equilibrio (<http://tinyurl.com/MangiaSano>)

Fai attività fisica ogni giorno

Non guardare la televisione durante i pasti

Consuma pesce almeno una volta la settimana

Riduci il consumo di [carne](#) (<http://tinyurl.com/ClimaCarne>)

[Evita](#) porzioni esageratamente abbondanti (<http://tinyurl.com/djw2gd>)

Mangia lentamente per favorire la digestione

Leggi le [etichette alimentari](#) riportate sulle confezioni (<http://tinyurl.com/ce4wyw>)

E, naturalmente, mangia biologico: il “**Manifesto sui cambiamenti climatici e il futuro della sicurezza alimentare**” (<http://www.future-food.org/>) conferma che il **biologico è una soluzione reale ai problemi climatici** per avviarci all’era post-combustibili fossili.

Insomma, dobbiamo ordinare un vero e proprio “piatto solare”!

