

## Comunicato stampa

# LE RICETTE DELLA TRADIZIONE PER UN CONSUMO SOSTENIBILE DI CARNE

- Lo Chef Massimo Bottura presenta 5 ricette a base di carne per una cucina “senza sprechi” ed “economicamente sostenibile”.
- Impronta idrica e impatto ambientale della carne: solo il 10%\* dell’acqua necessaria a produrre un chilogrammo di carne viene effettivamente “consumata”, mentre il 90%\* fa parte del naturale ciclo dell’acqua, come acqua piovana.

Milano, 17 Luglio 2015 – **Carni Sostenibili**, iniziativa delle principali associazioni di categoria delle tre filiere italiane della carne - Assocarni, Assica, Unaitalia -, e lo **Chef Massimo Bottura**, patron dell’Osteria Francese di Modena, con il **patrocinio di Expo Milano 2015** hanno presentato oggi a Milano “**Il Menù sostenibile per il mondo delle carni**”.

Lo chef Ambassador di Expo Milano 2015, ispirandosi alla ricca **tradizione culinaria emiliana e dell’entroterra italiano** ha preparato un Menù **economicamente sostenibile e senza sprechi**: 5 ricette, che grazie alla maestria del grande Chef, nobilitano tutti i tipi di carne, compresi i tagli più poveri.

*“Ispirandomi alle ricette della tradizione emiliana rivisitate in chiave moderna - ha dichiarato **Massimo Bottura** - ho valorizzato tanti tagli di carne troppo spesso dimenticati, recuperando le abitudini del passato quando in cucina non si buttava via niente. Ed è proprio da questa idea che nascono alcuni dei miei piatti “.*

La carne, infatti, è un alimento da sempre presente sulle tavole degli italiani nonché uno fra i protagonisti della dieta Mediterranea, che prevede un consumo moderato e vario di tutti gli alimenti, compresi quelli a base di proteine animali.

Nella società del benessere dove lo “**spreco alimentare**” ha raggiunto livelli insostenibili, **il settore delle carni è fra i più virtuosi**, sia dal lato della produzione che del consumo: i motivi di questa particolare sensibilità si devono ricercare nell’elevato valore economico, culturale e sociale, oltreché nutritivo, attribuito alla carne da parte dei consumatori e nella possibilità di poterlo recuperare in infiniti modi, dall’industria sino alla cucina di casa.

Per quanto riguarda l’impatto ambientale, l’approfondimento dei dati **di utilizzo dell’acqua permette** di mostrare come solo il **10%\* dell’acqua** necessaria a produrre un chilogrammo di carne

\* Valore medio dell’acqua riferito alle 3 tipologie di carni :bovine, suine e avicole.

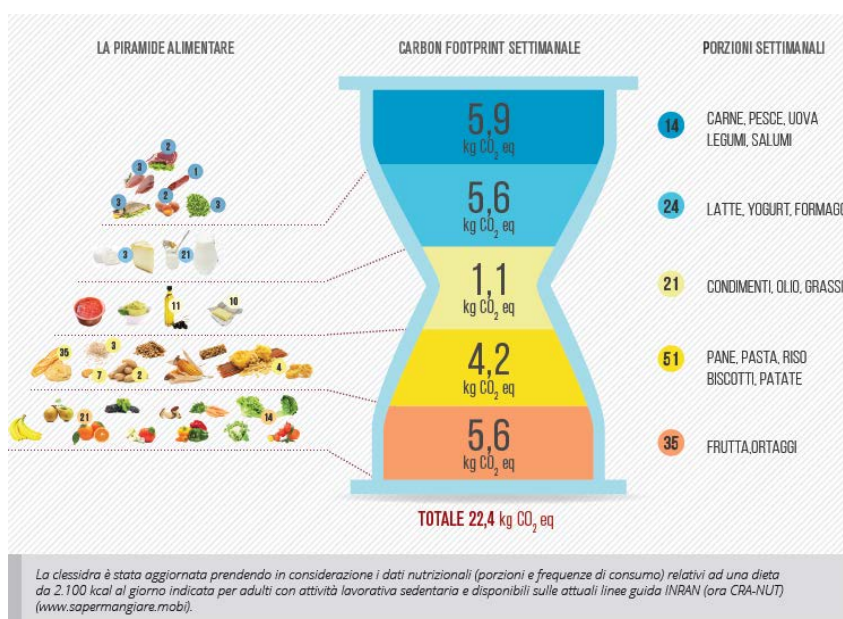
venga effettivamente **“consumata”**: la restante quota (90%)\* **fa parte del naturale ciclo dell’acqua (green water), come acqua piovana.**

*“Per un alimento il contributo più rilevante nel calcolo della **water footprint** è fornito proprio dalla **green water** in quanto fonte rinnovabile e tra le più sostenibili - ha dichiarato **Ettore Capri**, Direttore del Centro di ricerca per lo sviluppo sostenibile (Opera – UCSC). - **Quindi, per qualsiasi coltivazione agricola, comprese quelle finalizzate a produrre alimenti per animali, maggiore è il contributo di acqua piovana (green water) rispetto alle altre sorgenti idriche, minore sarà il valore di impronta idrica e quindi l’impatto ambientale, proprio come nel caso delle produzioni di carne. L’impiego di tecnologie avanzate di gestione dell’acqua (ad es. il recupero e la depurazione) e l’utilizzo di moderne tecniche di distribuzione in zone vocate all’attività zootecnica tipiche delle produzioni italiane, rendono le produzioni zootecniche tra le attività antropiche più sostenibili”.***

Inoltre, sempre in termini di **impatto ambientale**, fino ad oggi si è valutata la carbon footprint della filiera delle carni in termini assoluti (**emissioni di CO2 per kg di carne**). Ora, partendo dalla piramide alimentare, raffigurazione della dieta Mediterranea proposta dal CRA-NUT (oggi CREA) e ritenuta dal mondo scientifico un punto di riferimento in una **dieta sana ed equilibrata**, sono stati calcolati gli impatti ambientali dei singoli alimenti, tenendo in considerazione **quantità e numero di porzioni settimanali consigliate**.

Ne è risultato che mangiare **carne in giusta quantità non comporta** un aumento significativo dell’impatto ambientale: se si segue il giusto modello alimentare, infatti, **l’impatto medio settimanale della carne risulta allineato a quello di altri alimenti**, per i quali **gli impatti unitari sono minori**, ma le **quantità consumate decisamente maggiori**.

"Grazie a questo nuovo approccio è stato possibile rappresentare graficamente l’impatto ambientale della dieta mediterranea con la **Clessidra Ambientale**



\* Valore medio dell’acqua riferito alle 3 tipologie di carni :bovine, suine e avicole.

La **Clessidra Ambientale** è il fulcro del progetto **Carni Sostenibili** promossa dalle tre associazioni che rappresentano tutte le filiere delle carni in Italia (bovino, suino e avicolo) e permette di esprimere il concetto che tutti gli alimenti consumati nelle **giuste quantità sono sostenibili per la salute e per l'ambiente**.

Sito: [www.carnisostenibili.it](http://www.carnisostenibili.it)

Per ulteriori informazioni:

**Laura Piovesan**

MSL Italia

Tel. +39 02 77 33 6288 / Cell. +39 335 7390159

e-mail: [laura.piovesan@mslgroup.com](mailto:laura.piovesan@mslgroup.com)

**Federica Lione**

MSL Italia

Tel. +39 02 77 33 6265

e-mail: [federica.lione@mslgroup.com](mailto:federica.lione@mslgroup.com)

\* Valore medio dell'acqua riferito alle 3 tipologie di carni :bovine, suine e avicole.