

AGENZIA DI STAMPA AMIA VERONA SPA
Direttore Responsabile Maria Cristina Buniotto
Reg. Tribunale di Verona n.1882 del 22.10.2010

Verona, 18 novembre 2022

Quanto costa all'ambiente il cibo che mangiamo

Stimare il reale impatto ambientale di ciò che mettiamo sulle nostre tavole è decisamente complesso, soprattutto perché fino ad oggi non c'è mai stato un indice univoco che permettesse di confrontare l'impronta ecologica dei diversi cibi che mangiamo. A risolvere il problema ci ha pensato un team di ricercatori britannici che, per la prima volta, è riuscito a mettere a punto una scala con la quale misurare il costo ambientale di ogni singolo alimento ma anche di ogni prodotto alimentare acquistabile nei supermercati. Con questi dati, i ricercatori hanno quindi creato un indice relativo a 100 gr di prodotto e lo hanno applicato alla quasi totalità dell'assortimento di un comune supermercato. Lo studio è stato pubblicato su PNAS.

Michael Clark e i suoi colleghi dell'Università di Oxford hanno utilizzato le informazioni pubblicamente disponibili su oltre 57.000 cibi e bevande comunemente venduti nei supermercati inglesi, e li hanno classificati in base a quattro parametri correlati al loro ciclo produttivo: l'emissione di gas serra, il consumo di suolo, il consumo di acqua e il potenziale di eutrofizzazione, cioè la quantità di fosfati rilasciati nell'acqua o nell'aria come conseguenza del ciclo produttivo. I ricercatori hanno quindi utilizzato foodDB, un big data messo a punto dalla stessa Università di Oxford che raccoglie e analizza su base quotidiana i dati su tutti i prodotti alimentari commercializzati in 12 supermercati del Regno Unito. Lo studio ha confermato come, in generale, i prodotti a base di cereali, frutta e verdura, hanno un impatto ambientale molto più basso rispetto ai prodotti a base di carne, pesce o latticini. Soprattutto, ha rilevato come ci sia una grande varietà di impronta ecologica anche per gli alimenti non a base di carne: insomma, dal punto di vista di impatto ambientale, non tutti i biscotti o le verdure sono uguali. Infine, ciò che emerge dalla ricerca, è come i prodotti più green, e tra questi anche numerosi sostituti della carne come la soia o il tofu, siano anche quelli con il profilo nutrizionale migliore.

AmiaNews

tel. [045 8063311](tel:0458063311)

fax [045 8063469](tel:0458063469)

e-mail amia.verona@amiavr.it