

Il vero costo della carne

di Roberta Bartocci

Gli economisti dell'Istituto per lo Sviluppo Globale e l'Ambiente dell'Università Tufts degli Stati Uniti hanno rilevato alcuni dati molto interessanti sui costi della carne, dati che sarebbe molto utile conoscere anche per l'Unione Europea e per l'Italia. I dati riguardano il vero costo della carne, quello che cioè costerebbe ai consumatori se venissero considerati oneri che invece non sono caricati sul prezzo finale, ma che sono comunque pagati dai contribuenti. In particolare lo studio ha concentrato la sua attenzione sull'allevamento di suini, ma le considerazioni generali che emergono possono essere estese anche ad allevamenti di altre specie. La vendita di carne a prezzi relativamente bassi per i consuma-

Sussidi agli allevatori, inquinamento ambientale ed emergenze sanitarie rappresentano un onere per i consumatori-contribuenti

tori è dovuta essenzialmente a due fattori: sussidi agli allevatori ed esternalizzazione dei costi dovuti all'impatto ambientale. Si tratta di benefit fiscali di cui gode il settore agricolo e di cui i consumatori non hanno percezione perché sono pagati con le tasse e non sui beni di consumo. Le politiche agricole americana e analogamente si può dire per quella europea (la PAC, Politica Agricola Comune) hanno messo in atto misure di sostegno al settore agricolo in modo tale che i principali ingredienti dei mangimi animali, mais e soia, siano venduti a prezzi bassi. Addirittura il loro prezzo di mercato può essere più basso di quello necessario per la produzione, dal momento che interviene lo Stato con i suoi sussidi per colmare la differenza e consentire ai produttori di rimanere sul mercato. Negli Stati Uniti, i costi bassi di mais e soia sono stati garantiti dai sussidi statali per l'ammontare di 947 milioni di dollari all'anno tra il 1997 e il 2005, solo per ciò che riguarda l'allevamento intensivo di maiali.

Il metodo estensivo non gode invece di sussidi poiché i mangimi non sono acquistati all'esterno bensì prodotti in azienda. Con

circa 60 milioni di suini allevati ogni anno negli Stati Uniti e più del 70% provenienti da allevamenti industriali, il valore dei sussidi per ogni animale è stato di oltre 22 dollari per animale ogni anno. I contribuenti americani pagano quindi circa 25 centesimi di dollari in più per chilo di carne suina attraverso le tasse. Pensando di utilizzare questo valore per l'Italia, considerando che il consumo pro capite di carne si aggira sui 90 kg, oltre al costo della carne bisogna calcolare circa 45 euro in più all'an-

no pagati come tasse da ogni singolo consumatore, circa 180 euro a famiglia. Senza poi considerare i costi dovuti alle emergenze sanitarie come l'influenza aviaria o la cosiddetta "mucca pazza", che sono costate diversi milioni di euro.

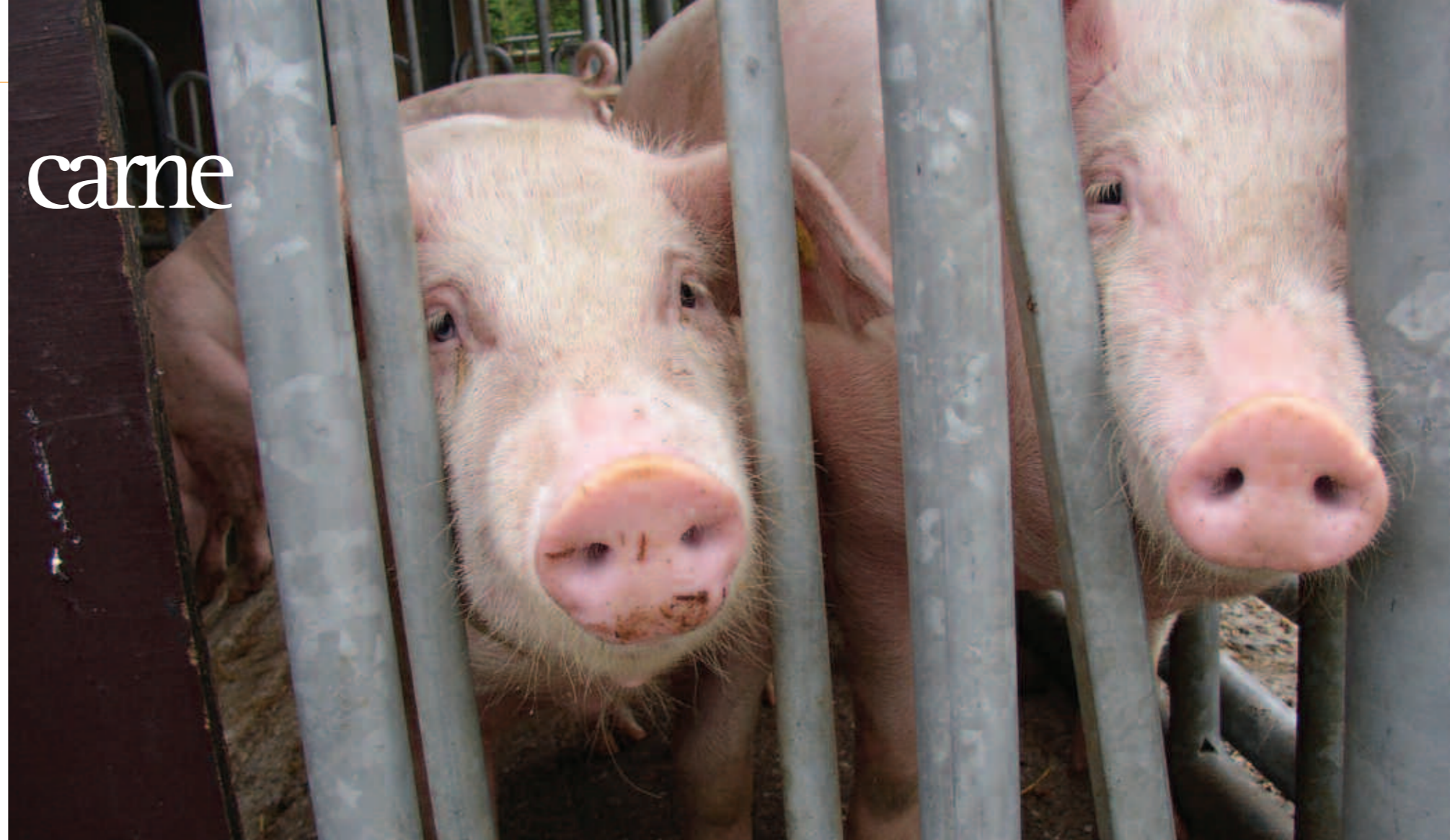
Per ciò che riguarda l'ambiente, gli economisti della Tufts University hanno calcolato i costi dello smaltimento delle deiezioni. Premesso che un suino produce deiezioni quanto 3-4 persone (a seconda dei calcoli di vari autori) e che quindi un alle-

vamento di 10.000 animali inquinava quanto una città di 40.000 persone circa, il trattamento dei rifiuti aggiunge costi che vanno dai 2,55 ai 4 dollari ogni cento chili di rifiuti.

Considerando che in Italia gli animali allevati producono ogni anno circa 19 milioni di tonnellate di reflui, estendendo il valore americano all'Italia i costi totali dovrebbero aggirarsi sui 700.000 euro.

Esistono poi altri benefit che lo studio non ha considerato, come ad esempio quello molto attuale

delle emissioni di gas serra: secondo un recente studio del World Resources Institute, pare che le emissioni derivanti dagli allevamenti arrivino a toccare il 50% delle emissioni totali di gas serra, eppure gli allevatori non sono sottoposti al pagamento di quote. Se dovessero pagarle i cittadini a quanto ammonterebbero? Per ora non lo sappiamo, ma stiamo comunque scontando un modo folle di produrre carne per pochi con l'inquinamento di acque, cibi, aria e con l'elevato costo di miliardi di vite animali.



La tua ricetta su www.cambiamenu.it

Tra i tuoi piatti preferiti c'è una o più ricette senza ingredienti animali che vuoi condividere con gli amici della LAV e con gli appassionati di cucina? Attraverso il sito interattivo www.cambiamenu.it ti offriamo la possibilità di inviarci la tua ricetta preferita, a scelta tra primi, secondi, contorni, dolci o snack: è sufficiente compilare il form (nella sezione Ricette/sug-

gerisci ricetta). Potrai anche allegare una fotografia del piatto realizzato o un breve filmato. Le ricette migliori potranno essere pubblicate su www.cambiamenu.it e in questo modo, anche grazie al tuo contributo, potremo condividere le ricette vegetariane più gustose e originali o le più semplici. Naturalmente puoi navigare su www.cambiamenu.it




cambiamenu.it

anche per cercare e sperimentare le ricette suggerite da altri e anche da rinomati chef come Vito Grossano, Pietro Leemann e Martino Ragusa: puoi fare la ri-

cerca per tipologia di portata, per ingrediente o scegliere lo chef. Analogamente troverai informazioni sui ristoranti vegetariani in tutta Italia o potrai segnalare un nuovo ristorante vegetariano. Perché mangiare "bene" è anche una questione di testa e di cuore, non solo di gusto!

Paola Segurini