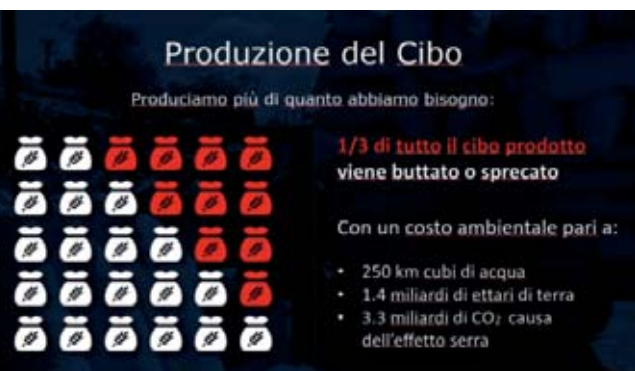




Biosicurezza e spreco alimentare

Il veterinario, la prevenzione e GLI SQUILIBRI DEL PIANETA TERRA



Natale: la festività degli alberi addobbati, dei regali incartati, delle tavole imbandite e dei sorrisi felici. Troppo spesso, però, Natale si rivela anche la stagione dello spreco: l'Osservatorio Nazionale di *Waste Watcher* stima che durante questi giorni di "festa in famiglia" in Italia sprecheremo soprattutto denaro (43%) e cibo (41%) ma anche carta e imballaggi (11%) e tempo (5%). Inevitabilmente, anche su queste colonne si socchiude così la porta a qualche riflessione meno festaiola sulla grande emergenza dello spreco alimentare. Quasi un miliardo di persone patisce malnutrizione e fame, mentre un altro miliardo e mezzo soffre invece per problemi di salute legati all'iper-nutrizione. 1,4 miliardi di ettari di terreno sono utilizzati per produrre cibo che alla fine va sprecato: sostanzialmente, un'area geografica più grande dell'intera Cina.

Il mercato alimentare è profondamente legato alle condizioni di sfruttamento ambientale di suolo e acqua, necessario per avere produzioni alimentari vegetali e animali a prezzo basso, che in larga parte vengono sprecate e distrutte generando ulteriori danni all'ambiente e malattie o sofferenze agli animali in allevamento.

Lo spreco alimentare è dunque una delle principali questioni ambientali, socio-economiche ed etiche che il Mondo deve risolvere. I numeri sono impietosi e parlano chiaro: in Europa (Eu 27), si producono circa 89 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari (179 kg pro-capite) e nella sola Italia 76 kg di cibo commestibile a testa viene buttato ogni anno. Smettere di sprecare intimerebbe anche lo stop all'inquinamento, se è vero che per produrre un kg di cibo si immettono nell'atmosfera 4,5 kg di anidride carbonica in media: in Europa, con 89 milioni di tonnellate di cibo sprecate si producono 170 milioni di tonnellate equivalenti di anidride carbonica (4 milioni di tonnellate in Italia). In questo scenario c'è molto "cibo che non nutre nessuno", cioè alimenti che escono dalla catena alimentare perché eccedenti - in particolare di origine animale - senza generare alcun beneficio: produciamo troppo cibo, princi-

palmente per finalità meramente economiche, secondo le stringenti regole di un mercato globalizzato, deteriorando il valore delle filiere agro-alimentari locali. In tale contesto, si inserisce necessariamente una riflessione sullo sfruttamento animale, sulla compatibilità ecologica, economica ed etica dell'attività di allevamento rispetto a un sentimento sempre più diffuso ma indeterminato di tutela della salute pubblica e della salvaguardia del benessere animale.

Il veterinario esperto in biosicurezza, capace di prescrizioni "prudenti" della leva antibiotica e paladino del benessere animale, può effettivamente esercitare un'importante funzione di mediazione culturale a vantaggio di chi ha bisogno di dare senso etico al rapporto tra animalità e umanità. Infatti, il veterinario, nella sua attività professionale è in contatto diretto con le istituzioni, con gli ecosistemi degli animali di allevamento e della fauna selvatica, con gli allevatori, con l'industria delle carni e con i consumatori: confrontandosi con le leggi diviene naturalmente l'interlocutore di riferimento per modulare gli estremismi e dimostrare che il benessere animale, oltre che etico, può dimostrarsi sostenibile e redditizio.

Questa funzione sottintende un'assunzione di responsabilità basata sia sulla sua vocazione professionale che sul suo "percorso" accademico senza prescindere dalla consapevole sensibilità e competenza etica del prescrittore.

Il miglior modo per salvaguardare il cibo dallo spreco alimentare è la prevenzione, a partire dalla realtà di allevamento: ad esempio, la mancata prevenzione di *Salmonella* può tradursi non solo in uno spreco per l'impresa zootecnica ma in un costo sanitario per la collettività stimato in ambito comunitario di oltre complessivi 1.000 euro per caso clinico¹. In questo scenario la sicurezza alimentare diviene un elemento chiave dei sistemi di produzione agro-zootecnici collocandosi sempre più al centro dell'attenzione crescente di consumatori, industria ed istituzioni. I veterinari anche in considerazione della prevalente origine animale delle infezioni alimentari, hanno un ruolo chiave nella tutela di produzioni alimentari sicure e di elevata qualità organolettica e nel controllo dell'intera filiera zootecnica. Le preoccupazioni dei consumatori per i nuovi rischi sanitari legati agli alimenti, in particolare i rischi chimici (residui di pesticidi ed antibiotici) richiedono un ulteriore salto di qualità nelle attività di controllo e prevenzione oltre a una riduzione del rischio di spreco². Circa un anno fa l'approvazione della "Legge Gadda"³ ha segnato una data storica per l'Italia, avviando un percorso, in primis culturale oltre che normativo, verso una concreta applicazione della cosiddetta

"economia circolare", nell'ambito della quale anche i rifiuti hanno un valore, come insegna la natura che non produce scarti, e che rappresenta quindi l'unica strada sostenibile dal punto di vista ambientale, economico e sociale anche per l'impresa zootecnica. Lo spreco può dunque divenire una risorsa: un modo intelligente per affrontare il tema della disponibilità alimentare perché significa interrogarsi sul modello produttivo, sull'impiego di fattori limitanti quali acqua e superfici coltivabili, sulla salubrità dell'intero ecosistema in un approccio OneHealth.

In un'ottica di economia circolare la sfida della disponibilità di cibo sufficiente dipende, in molti casi, anche da una robusta azione veterinaria preventiva che segue passo-passo il percorso della produzione di cibo, dal campo alla tavola, dalla produzione dei foraggi e dei mangimi per il bestiame, procedendo - dopo aver assicurato un elevato gradiente igienico-sanitario degli allevamenti - dalle produzioni zootecniche fino alla trasformazione, trasporto, preparazione, commercializzazione e somministrazione di alimenti di origine animale³: la mancata applicazione delle norme di biosicurezza, la debolezza dei sistemi di epidemiosorveglianza e di prevenzione della salute animale, della sicurezza alimentare e dell'ambiente comportano sprechi enormi, come dimostrano l'abbattimento e la distruzione delle carcasse animali durante le emergenze di influenza aviaria, piuttosto che le notifiche di zoonosi o la contaminazione di foraggi e mangimi da micotossine con conseguente scarto di latte o distruzione di tonnellate di formaggi di alto pregio nutrizionale e valore commerciale. Non è possibile soddisfare i bisogni alimentari se si producono cibi non sicuri che devono essere distrutti o che possono provocare danni alla salute di chi li consuma³.

A Natale, oltre a ricordare la "pillola di saggezza" di John Fitzgerald Kennedy per cui "la guerra contro la fame è in realtà una guerra di liberazione dell'umanità intera", non scordiamo soprattutto che il rischio di far finire nel nostro cassonetto delle immondizie 1 miliardo e seicentomila euro di "avanzi del cenone", potrebbe invece risolvere l'*Emergenza fame per 7 milioni di bambini*. In fondo se non fosse la festa di tutti i bimbi del Mondo... che Natale sarebbe? |

1. Oxford Analytica. The Costs of Animal Disease. Ifah "Healthy Animals, Healthier World" Report (2012).

2. Dm 166 Agosto 2016. Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi (2016).

3. Sorice A. Spreco alimentare come risorsa, il paradosso illuminato dell'economia circolare. Argomenti 3, XVIII (2016).