



latte vaccino e bevande vegetali: esempi di difficile comunicazione sul tema della sostenibilità

Relatore: Prof. Vincenzo Gerbi



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO
Di.S.A.F.A. - Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari

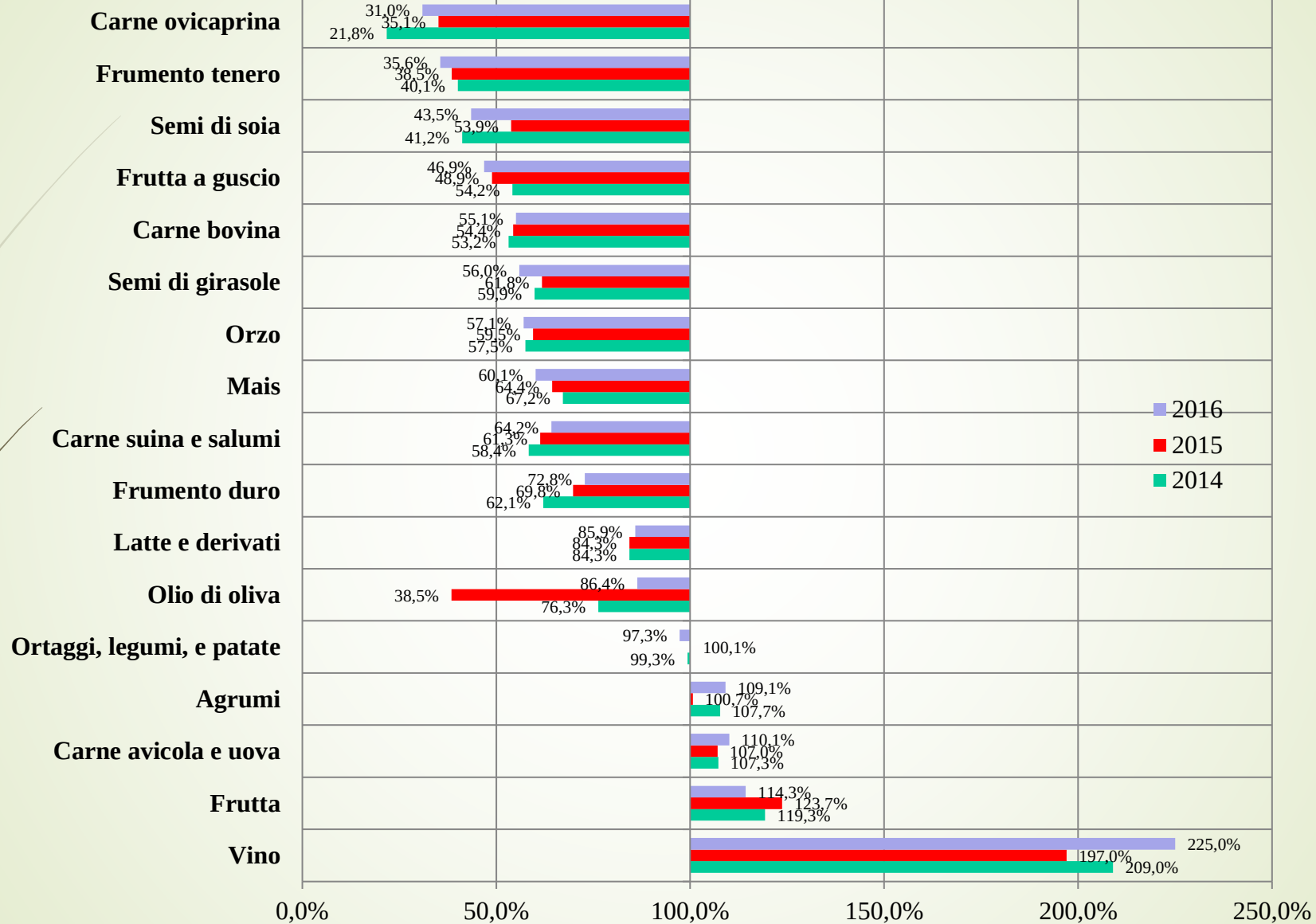




L'agricoltura italiana : 12,7 milioni di ettari

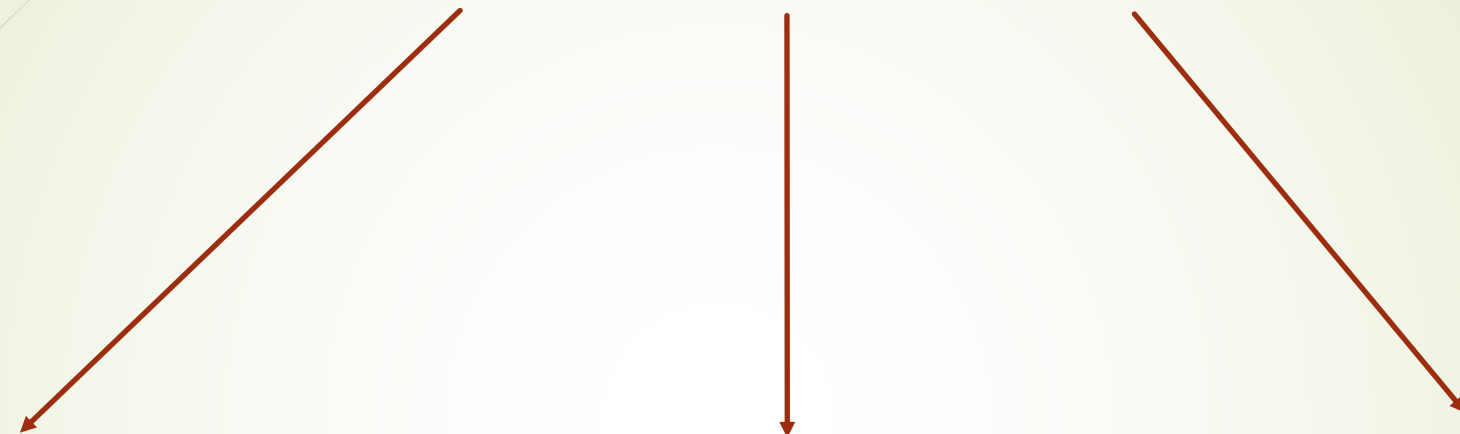
- 6,6 di arativi
- 2,4 di colture permanenti
- 3,7 di prati e pascoli
- 12,0 milioni di ha di bosco.

I terreni a coltura si sviluppano dal 37° al 46° parallelo, dal livello del mare fino ad altitudini di circa 1500 m, al sud, e 1000 m al nord





SOSTENIBILITÀ



AMBIENTALE

ECONOMICA

SOCIALE

Un sistema sostenibile dev'essere soddisfacente nel suo complesso, ma anche, singolarmente, da un punto di vista ambientale, economico e sociale.

LA FILIERA ALIMENTARE

è il percorso che un prodotto alimentare compie dalla **terra alla tavola** ed è scandito da precise fasi

Produzione agricola, allevamento e pesca



Raccolta dei prodotti vegetali, mungitura delle vacche da latte, macellazione dei bovini, conservazione e trasformazione dei prodotti agricoli

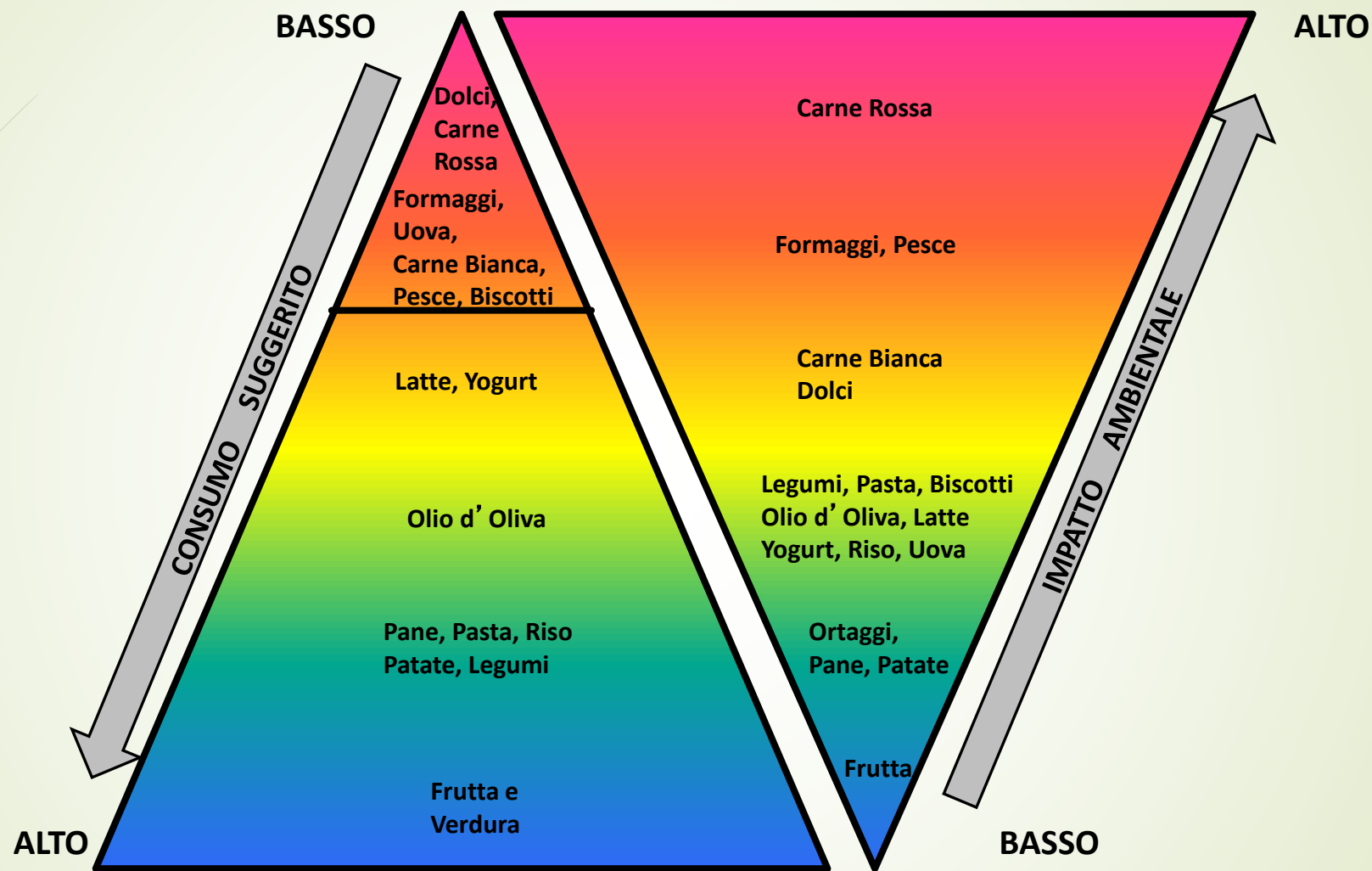


Confezionamento, etichettatura, imballaggio



Distribuzione

PIRAMIDE AMBIENTALE



PIRAMIDE ALIMENTARE

MANGIARE E GUIDARE: UN CONFRONTO ATMOSFERICO

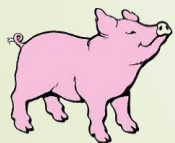
Produrre 225 grammi di questo cibo produce tante emissioni di CO₂ quante guidando un'auto per...



= **m 300 ovvero g 59 CO₂**



= **m 320 ovvero g 68 CO₂**



= **Km 4,1 ovvero g 862 CO₂**



= **Km 15,8 ovvero Kg 3,36 CO₂**



PER UN EFFICACE CONTROLLO DELLE EMISSIONI: QUALI SCELTE?

- ❑ ***Specie e razze idonee*** (possibilmente autoctone) caratterizzate da

capacità di adattamento a condizioni climatiche difficili e in grado di utilizzare convenientemente foraggi spontanei;

- ❑ ***Riduzione di impiego:***

- di N da fertilizzanti di sintesi
- di energia fossile
- di alimenti concentrati e provenienti da ambienti distanti dalle aree montane

- ❑ ***Evitare:***

- ❖ lavorazioni profonde dei suoli
- ❖ conversioni di pascoli in arativi
- ❖ gestioni pastorali scorrette

ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE

Un'alimentazione sostenibile deve essere:

- rispettosa della **biodiversità** e dell'ecosistema
- culturalmente accettata perché eticamente **corretta**
- economicamente **accessibile** in quanto conveniente
- **sana** e sicura dal punto di vista nutrizionale

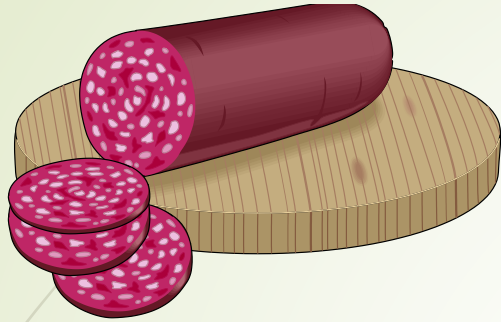
La sostenibilità alimentare è un concetto complesso che ha a che fare non solo con le scelte dei consumatori, ma anche con tutta la catena di produzione di un prodotto alimentare



MANGIA SOSTENIBILE MA... INFORMATI

Un corretto rapporto con il cibo è frutto di una adeguata educazione, non solo alimentare:

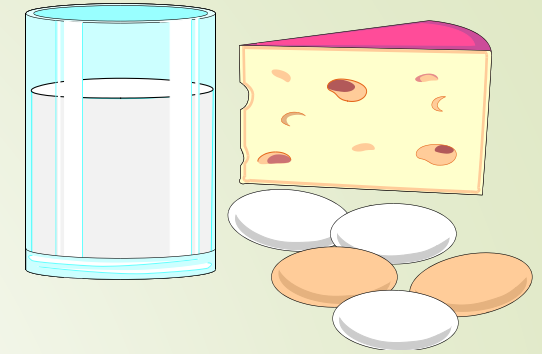
- ❖ Diverso atteggiamento nei confronti del consumo del cibo
- ❖ Conoscenza dell'origine degli alimenti
- ❖ Cultura dell'alimentazione e stile di vita
- ❖ Conoscenza delle produzioni territoriali
- ❖ Rivalutazione dell'approccio scientifico alle conoscenze



Della composizione dei
prodotti alimentari in
genere si hanno
conoscenze poco precise



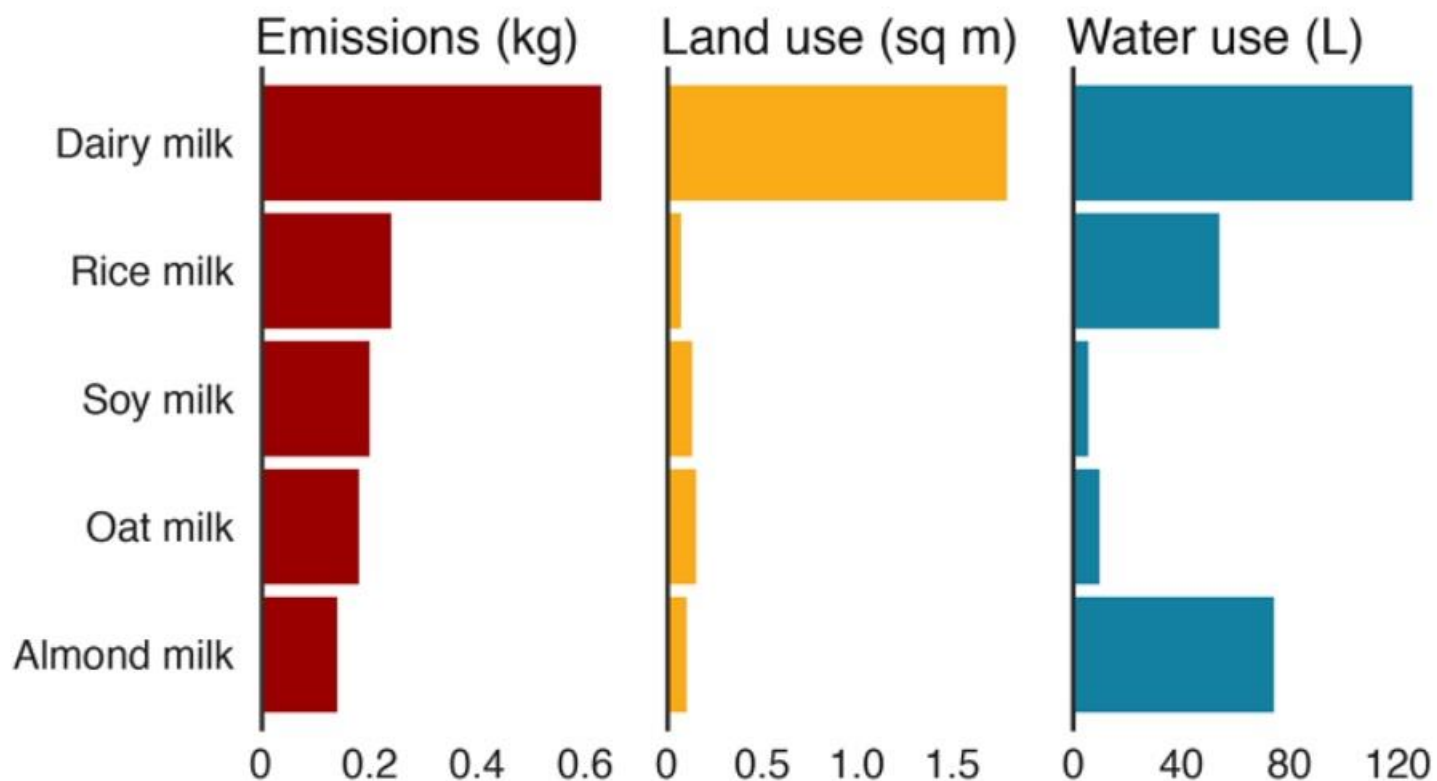
Rivalutazione dell'approccio
scientifico alle conoscenze:



NON RIFIUTARE A PRIORI
OGNI INFORMAZIONE CHIMICA
E TECNOLOGICA PERCHÉ
CONSIDERATA TROPPO
DIFFICILE O DI PARTE

Which milk should I choose?

Environmental impact of one glass (200ml) of different milks



Source: Poore & Nemecek (2018), Science

BBC

Le bevande vegetali inquinano meno, ma non sono affatto uguali tra di loro.

Tra le bevande vegetali più diffuse il latte di mandorle è il **'latte' più sostenibile?** In realtà no, visto che nei luoghi dove si producono più mandorle, come la **Central Valley**, in California, la popolazione di api è crollata. Inoltre **le mandorle necessitano di molta più acqua** rispetto alle altre piante da cui si possono ricavare bevande vegetali.



Le **bevande a base di avena** sono una delle migliori alternative al latte vaccino, dal punto di vista ambientale.

L'avena rappresenta per noi un prodotto a **chilometro zero** e anche se si acquistano bevande all'avena importate, la coltivazione di questo cereale non è associata a deforestazione o allo sfruttamento dei lavoratori poiché viene coltivata in climi più freddi.

Va però ricordato che l'avena proveniente da Stati Uniti e Canada è quasi sempre trattata con il erbicida Roundup, a base di **glifosato**, poco prima della raccolta. Dunque anche la coltivazione di avena **contribuisce all'impatto ambientale.**



LATTI VEGETALI: VIETATO CHIAMARLI “LATTE”

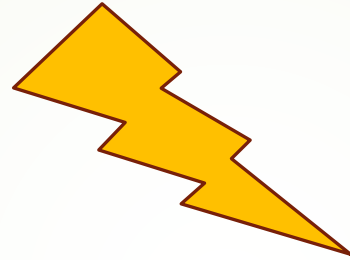


Art. 78, par. 2 in combinato disposto con l'All. VII, parte III, punti 1 e 2 del Reg. UE n.1308/2013 che regolano l'utilizzo delle denominazioni di vendita per il latte e i prodotti lattiero-caseari.

Il “latte” è esclusivamente il prodotto della secrezione mammaria normale, ottenuto mediante una o più mungiture, senza alcuna aggiunta o sottrazione e per prodotti lattiero-caseari si intendono i prodotti derivati esclusivamente dal latte (ai quali possono essere aggiunte sostanze necessarie per la loro fabbricazione, purché non servano a sostituire parzialmente o totalmente i componenti del latte).



IL LATTE DI ORIGINE
VEGETALE NON PUO'
SOSTITUIRE IN
NESSUN MODO IL
LATTE DI ORIGINE
ANIMALE



LEGGIAMO SEMPRE L'ETICHETTA!

IL LATTE VEGETALE È DI PER
SÉ **CARENTE DI ALCUNI
NUTRIENTI RISPETTO AL
LATTE DI ORIGINE ANIMALE,**
E PERTANTO NON È RARO CHE
QUESTE BEVANDE VENGANO
FORTIFICATE CON L'AGGIUNTA
DI MICRONUTRIENTI
ESSENZIALI COME **MINERALI E
VITAMINE**



Fresco Intero Alta Qualità

Dichiarazione nutrizionale

Valori medi (per 100 ml)

Energia

274 kJ – 66 kcal

Grassi

3,60 g

di cui acidi grassi saturi

2,4 g

Carboidrati

4,9 g

di cui zuccheri

4,9 g

Proteine

3,4 g

Sale*

0,13 g

Calcio**

120 mg

Pari al 15% VNR (valori nutritivi di riferimento)

** il sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente*

Il **Riso CUORE VEG** della **Centrale** è una bevanda vegetale ottenuta da solo Riso Italiano arricchita con l'aggiunta della **Vitamina B12** (cianocobalamina), che contribuisce alla riduzione della stanchezza e dell'affaticamento. È una bevanda piacevolmente e naturalmente dolce, senza **alcuna aggiunta di zuccheri, senza glutine e senza lattosio.**

Ingredienti Acqua, riso italiano (17%), olio di semi di girasole, aromi, sale marino, vitamina B12 (cianocobalamina). **Senza glutine.**



Valori nutrizionali medi (per 100 ml)

Energia	263 kJ – 62 kcal
Grassi	1,1 g
di cui acidi grassi saturi	0,2 g
acidi grassi monoinsaturi	0,3 g
acidi grassi polinsaturi	0,6 g
Carboidrati	12,9 g
di cui zuccheri	5,1 g
Proteine	0,2 g
Sale	0,10 g
Vitamina B12	0,38 mcg*

*** pari al 15%
VNR valore nutritivo di riferimento**

Proteine/grassi 0,18

Bevanda vegetale CUORE VEG a base di soia arricchita con calcio e vitamine



Ingredienti Acqua, semi di soia (7,5%), **zucchero di canna** grezzo, calcio da alga Lithothamnium, sale marino, stabilizzante: gomma di magellano, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, aroma, correttore di acidità: fosfato monopotassico, vitamine: B2 (riboflavina), B12 (cianocobalamina), D2 (ergocalciferolo). **Senza glutine.**

Dichiarazione nutrizionale Bevanda a base di soia

Valori medi (per 100 ml)

Energia	177 kJ – 42 kcal	VNR*
Grassi	1,8 g	
di cui acidi grassi saturi	0,2 g	
acidi grassi monoinsaturi	0,5 g	
acidi grassi polinsaturi	1,1 g	
Carboidrati	3,1 g	
di cui zuccheri	2,6 g	
Fibre	0,2 g	
Proteine	3,3 g	
Sale	0,3 g	
Riboflavina (Vit. B2)	0,21 mg	15%
Vitamina B12	0,38 mcg	15%
Vitamina D2	1,0 mcg	20%
Calcio	160 mg	20%

• = 15% VNR: valori nutritivi di riferimento
PROTEINE/GRASSI 1,83



Rivalutazione dell'approccio scientifico alle conoscenze:

NON RIFIUTARE A PRIORI OGNI INFORMAZIONE CHIMICA E
TECNOLOGICA PERCHE' CONSIDERATA TROPPO DIFFICILE O DI PARTE

OPEN YOUR MIND!

