

## Economia

Il congresso promosso da Brazzale

# Bestiame a “impatto zero”

## «E il latte inquina meno della soia»

• Studiosi (anche della Fao) riuniti a Thiene: la scienza sfata i preconcetti Sfida al 2050: «Sfamare 10 miliardi di persone»

ROBERTABASSAN

**THIENE** Ogni minuto 158 bocche in più da sfamare al mondo. Nel 2020 c'erano 7,8 miliardi di persone, oggi sono 8,2 miliardi, con previsioni di 10 miliardi al 2050. Bisognerà produrre dal 50 al 70% di cibo in più per sfamare tutti, nel rispetto di acqua, terra, aria, energia. Il settore lattiero caseario vuole giocare un ruolo da protagonista. «C'è bisogno di scienza e ricerca applicata per non ridurci al buon senso dei nostri antenati per i quali sarebbe bene mangiare poco di tutto». Serve in buona sostanza «conoscenza», rispetto ad un comparto accusato di inquinare e fare male alla salute. Così ieri e oggi il gruppo Brazzale di Zanè, considerata la più antica azienda familiare italiana del settore lattiero caseario, con stabilimenti tra Italia, Repubblica Ceca, Brasile e Cina, mille dipendenti e 314 milioni di fatturato, ha riunito a Thiene una decina di studiosi, grazie al suo centro scientifico nato dalla collaborazione con l'Università di Milano.

**La sfida**

Qual sarà la nuova era di latte e derivati? Con nuovi parametri di studio e visione scientifica emerge che il latte inquina meno della soia e il bestiame è a impatto zero. Il presidente del gruppo Roberto Brazzale, di recente premiato «per il coraggio di



**Congresso** Da sinistra Gianni e Roberto Brazzale, Thanawat Tiensin (Fao), Piercristiano Brazzale

**Sfatare le suggestioni**

«Il bestiame non emette un atomo di carbonio in più di quello che assume negli alimenti ed è soluzione al riscaldamento globale»

dire e fare cose scomode quando contribuiscono alla crescita del mondo che ci circonda», non si è fatto scrupolo ieri, riferendosi anche alle lobby europee, di spingere sul coraggio «di andare oltre gli interessi particolari e cambiare i comportamenti» in base alla conoscenza. «Oggi ha ribadito - sono le suggestioni che condizionano le scelte soprattutto quando si parla di diete». Così anche il fratello Piercristiano, a capo della federazione mondiale del latte, che rappresenta il

75% del latte mondiale, con 1.200 esperti dalla coltivazione dei foraggi per nutrire gli animali alla etichettatura dei prodotti, riferimento per tutte le organizzazioni mondiali, dalla Fao all'Oms. Lunedì sarà in India per partecipare al congresso asiatico del latte e spinge ovunque sulla «conoscenza». Gli allevatori sono un problema per il cambiamento climatico? «Sono parte della soluzione», la risposta all'uniscono con Thanawat Tiensin, direttore della divisione produzione e sa-

lute animale presso la Fao, tra i relatori intervenuti ieri.

**Le domande**

Come soddisfare allora la domanda di più cibo? Brazzale richiama l'Agenzia per il climate change: intensificazione sostenibile dell'agricoltura. In altre parole «produrre di più per unità di superficie e non estensificare come previsto nel green deal». Come fare? Genetica («Altra follia della comunità europea è non concedere le Tea, tecnologie di evoluzione assistita, che danno maggiore produttività con utilizzo minore delle risorse»), chimica, meccanizzazione («Agricoltura di precisione, IA, digitalizzazione»). Un bicchiere di latte impatta di più sull'ambiente rispetto ad una bevanda vegetale? «Sbagliato metterli sullo stesso piano. Il latte ha un impatto in termini di Co2 tre volte la soia, ma dal punto di vista nutrizionale vale 5 volte in più e quindi se si esprime l'emissione di Co2 per densità nutrizionale il latte ha metà impatto della soia». Il bestiame provoca riscaldamento globale? «Il bestiame non emette un atomo di carbonio in più di quello che assume negli alimenti. Parte di Co2 assorbita viene emessa come metano, che però si trasforma. Quindi il bestiame non è causa del riscaldamento globale, ma è la soluzione perché va a fissare la Co2». Etichetta «nutri-score» con composizione dei prodotti sì o no? «Assolutamente sbagliato. Un'etichetta non può essere ridotta a zuccheri, proteine, grassi ma è un effetto di combinazioni. Il latte, ad esempio, ha un valore nutritivo superiore a elementi poveri ma ultra-processati come le bevande vegetali. In Brazzale abbiamo etichette parlanti. E a parlare sono medici».