

Gamberetti e ananas eco-insidie a tavola

Il libro «100 domande sul cibo» rivela i pericoli per l'ambiente legati al consumo degli alimenti delle feste. Il cioccolato causa la deforestazione

I gamberetti sono fondamentali per le mangrovie, senza salmone il Cile rischia il disastro ecologico, mentre il cioccolato sta «distruggendo» le foreste tropicali dell'Indonesia. Il libro di Stefano Carnazzi, «100 domande sul cibo» (Edizioni Ambiente), rivela le eco-insidie di alcuni piatti presenti sulle tavole delle feste e che nascondono rischi insospettabili non solo per qualità e salubrità, ma anche per l'ecologia. «No ai gamberetti - spiega l'autore - Le foreste di mangrovie sono habitat preziosi per l'ecosistema marino, per frenare l'erosione delle onde, per la deposizione di uova di pesci e crostacei, per le economie locali». In certe zone, per ogni kg di gamberetti scompaiono 500 grammi di

pesci e altri crostacei». E il salmone affumicato? «In Cile, divenuto uno dei maggiori esportatori mondiali di salmone, s'è parlato di disastro ecologico». Si arriva alla frutta, dall'ananas alla macedonia tropicale: «Un ananas trasportato per via aerea può arrivare a generare nove volte il suo peso in CO2. Meglio, quindi, in tavola, arance, mele e melograni». Infine il dolce. Meglio evitare gli «abusi» di cioccolato: «Dal 2000 - si legge sul libro - si possono utilizzare, per produrre cioccolato, anche grassi differenti dall'autentico burro di cacao, come burro di karitè e olio di palma, fino al 5 per cento. Meno costosi, ma anche meno pregiati, danneggiano i produttori di cacao e alimentano la deforestazione».

