



blogeko

COMMUNICA
GROUP
network

Ambiente Salute Consumerismo Società Motori Fiere Tecnologie Cultura

TAGS

Artico Animali Clima

Raccolta Differenziata
Mobilità Sostenibile Solare
Biocarburanti Rifiuti Acque
Risparmio Energetico Verde
Inquinamento
Emissioni Gas Serra Lifestyle
Energie Rinnovabili
Petrolio Nucleare Effetto Serra
Energie Energia Solare
Alimentazione Ghiacci
Energia Eolica Gas Serra Salute
Diritti Umani Crisi Alimentare
Cambiamenti Climatici
Riciclaggio Deforestazione

ULTIMI COMMENTI

Giuseppe P. su La Cina promuove le energie rinnovabili. Ora hanno per legge una "corsia preferenziale"

Ivaldo su Con il primo gennaio entra in vigore in Francia la carbon tax. Benzina più cara di 4 centesimi al litro

Roberto su Riciclaggio del sughero, si avvia in Veneto "Tappo-a-chi"?

simone su L'estensione di suolo consumato in Italia negli ultimi anni dall'urbanizzazione. Nuovi calcoli

sara su Ne sono rimaste appena 3.500. Le tigri rischiano di estinguersi nel giro di vent'anni

CALENDARIO

dicembre: 2009

L	M	M	G	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20

Attenzione! Tra qualche giorno l'url di Blogeko diventerà www.blogeko.it
Clicca qui per aggiungere il nuovo indirizzo ai tuoi preferiti ed essere sicuro di trovarci!!

« Illuminare la casa risparmiando energia. In arrivo le carte da parati ad Oled che producono luce
Niente carbon tax in Francia. Inefficace e ingiusta: la Corte costituzionale l'ha bocciata »

Alimentazione, Lifestyle

Eco consigli per il pranzo di Capodanno 2010



Spesso l'anno si chiude e si inizia a tavola. E per il pranzo di San Silvestro o di **Capodanno** vengono buoni gli **eco consigli** di Stefano Carnazzi, autore del saggio "100 domande sul cibo" appena pubblicato per Edizioni Ambiente.

I suoi suggerimenti riguardano gamberetti, salmone, frutta tropicale come l'ananas, cioccolato. Mi permetto di **aggiungerne** un paio: mettete in tavola poca carne, e ricordate la guida al pesce sostenibile,

che non contempla né anguilla né (ovviamente) tonno rosso del Mediterraneo. Ma c'è ugualmente di che scegliere, tenendo presenti i consigli di Carnazzi.

Via i gamberetti dalla tavola di Capodanno, raccomanda Carnazzi, perchè per l'80% vengono **dall'Asia**, dove per far posto agli allevamenti vengono spazzate via le foreste di mangrovie, ormai ridotte ad un terzo dell'estensione originaria.

"Sono 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 chilo di gamberetti scompaiono 500 grammi di pesci e altri crostacei. Senza contare che i **gamberetti cinesi** sono stati messi per anni a più riprese sotto embargo per l'alta presenza di cloramfenicolo".

Allora si può mangiare **salmone** affumicato senza che la coscienza ecologica rimorda? No, se è salmone d'allevamento.

Carnazzi spiega che il salmone è un animale "nato per nuotare per centinaia di chilometri. Viene invece allevato in vasche chiuse, alimentato con **ormoni** della crescita, antibiotici, grassi, **coloranti**: la carne del salmone è chiara".

"In Cile, divenuto uno dei maggiori esportatori mondiali di salmone, s'è parlato di disastro ecologico. Si pescano enormi quantità di piccoli pesci per farne pastone (5 chili per un chilo di salmone) e spesso in zone inquinate: un salmone può accumulare concentrazioni di **diossina** 20-30 volte superiori a quelle che si trovano nel mangime stesso e nell'ambiente circostante".

Per la frutta tropicale, il problema sono i **viaggi del cibo**: "Un **ananas** trasportato per via aerea può arrivare a generare 9 volte il suo peso in anidride carbonica. Meglio, quindi, in tavola, arance, mele e melograni". E poi, la frutta esotica magari è stata coltivata "in

dic 09

30

Alle 05:19
Da Maria

Nessun Commento »

21 22 23 24 25 26 27
28 29 30 31
« nov

SYNDICATION



CONTATTI

Vuoi segnalarci una notizia?
Scrivici a
redazione@communicagroup.it

EDITOR

Emiliano Angelelli

BLOGGERS

Mario Stramazzo

Maria Ferdinanda Piva

PUBLISHER

Luca Ajroldi
Pro.in.con. Srl
PI: 01482531009

PUBBLICITÀ

Promuovi la tua attività su
questo blog!

CREDITS

Designed by:
Borderzero Studio Creativo
Hosting applicativo:
ICOA
Base software:
Wordpress

ARCHIVIO

Seleziona mese

CATEGORIE

Solare



Questo blog è sotto licenza
Creative Commons
Attribution NonCommercial
ShareAlike 2.0 Italy License

Privacy

Paesi dove è ancora possibile utilizzare **insetticidi epatotossici** e talvolta cancerogeni". Saggio evitare.

E il **cioccolato**, libidinoso tentazione? Il problema è l'olio di palma. Infatti "dal 2000 si possono utilizzare, per produrre cioccolato, anche grassi differenti dall'**autentico burro di cacao**, come burro di karité e olio di palma, fino al 5%".

Sono meno costosi e meno pregiati. Soprattutto, alimentano la **deforestazione**: "Dal 1985 la superficie delle piantagioni di palme da olio in Indonesia è oltre decuplicata a scapito delle foreste tropicali".

Però non tutti i produttori impiegano questi grassi meno pregiati. Bisogna leggere bene l'etichetta del cioccolato e cercare la dicitura "**puro**", che esclude l'impiego di grassi tropicali. Contiene solo burro di cacao il cioccolato preparato da molti artigiani, e quello del commercio equo solidale.

Ne distribuisco idealmente un quadratino a voi tutti lettori di Blogeko. Contiene i miei **auguri** per uno splendido 2010: che sia un anno buono come il puro cioccolato.

"100 domande sul cibo" di Stefano Carnazzi, Edizioni Ambiente

Foto Flickr

Tags: Alimentazione, Lifestyle

Condividi:

VISUALIZZA / LASCIA UN COMMENTO

Altro sull'argomento

- o Proposta di legge per i menu vegetariani e vegani nelle mense. Gli onorevoli presi per la gola
- o La Settimana Vegetariana. I risvolti sociali ed ambientali dell'allevamento del bestiame
- o Tornare alle abitudini alimentari degli Anni 70 e diventare più magri per salvare il pianeta
- o Mezzo mondo sarà senz'acqua nel 2030, i consigli per risparmiare acqua nella vita quotidiana
- o L'Onu: mangiare meno carne per salvare il pianeta
- o Anatomia e alimentazione, gli esseri umani sono fatti per mangiare carne?
- o Taricone zappa la terra? "Big Brother" con cibo autoprodotta
- o Buon Natale a tutti i lettori di Blogeko
- o L'insostenibile prelievo idrico dell'agricoltura. Un satellite calcola l'acqua perduta dalla California
- o Topi nutriti con mais Ogm approvato in Europa per il consumo umano subiscono danni alla salute

LASCIA UN COMMENTO

Nome (required)

Mail (non sarà pubblicata) (required)

Sito Web