

ALLA FACCIA DEI VERDI È l'olio di palma che ci salva dalla crisi del girasole ucraino

Demonizzato dagli ambientalisti (quelli ignoranti), questo prodotto vegetale, se certificato, si ritaglia fette sempre più consistenti del mercato mondiale

MAURIZIO STEFANINI

■ «Non contiene olio di palma». Traduzione: «quindi contribuisce a un maggiore inquinamento, a più deforestazione, e anche ad affamare il mondo». Messa così, sembra brutale. Ma siccome l'oliodi-palmaforia ormai sta quasi al livello delle sindromi che ci hanno messo in mano al gas di Putin o ai deliri No vax senza avere lo stesso discredito da parte di chi per le bufale ha sviluppato una salutare allergia, forse inizia a diventare il caso di rispondere a tono anche su questo.

Definita "granaio del mondo", in realtà infatti l'Ucraina per l'Italia non è tanto importante per il suo 10% di export mondiale di grano, 14% di mais e 17% di orzo. Su queste cose abbiamo alternative, e semmai il problema per noi è lì indiretto: nel senso che il rischio di fame in Africa e Asia rischia di spingerci addosso fiumane di disperati. Su di noi pesa invece direttamente il suo 51% di olio di girasole. Perché è vero che abbiamo l'olio di oliva migliore del mondo, ma si può produrre solo in una nicchia ecologica di tipo mediterraneo che non copre più del 2,3% della produzione mondiale. Insomma, va riservato a insalata e bruschetta, che giustamente sono la morte sua.

SOIA E CANOLA

Se dunque l'olio di girasole ucraino è sequestrato da Putin, se gli oli di soia e canola hanno i problemi di siccità delle

ultime stagioni in Usa e Canada, possiamo permetterci di continuare a trattare l'olio di palma in campo alimentare allo stesso modo in cui continuiamo a trattare il nucleare in campo energetico?

Si dirà: non è la stessa cosa. No, infatti. Nel senso che a livello internazionale organizzazioni come il Wwf o Greenpeace, in prima linea contro il nucleare, difendono invece l'olio di palma a parità di certificazione, come si vide quando nel 2015 scesero in campo a favore di Nutella, attaccata dall'allora ministro dell'ecologia francese Ségolène Royal proprio sull'assunto che avrebbe favorito il disboscamento. In campo italiano a difesa dell'olio di palma sono scesi più gli Amici della Terra, e giusto mercoledì la presidente Monica Tommasi ha partecipato a un workshop digitale dal titolo eloquente: "L'Olio di Palma in Italia. Resiliente, Sicuro, Sostenibile". Da lei anche una "modesta proposta" di imporre a chi si fa pubblicità "non contiene olio di palma" di indicare cosa mette al suo posto.

Con lei Mauro Fontana, presidente di una Unione Italiana Olio di Palma Sostenibile che è stata costituita appunto in risposta alle campane di demonizzazione, e Pietro Paganini, docente alla John Cabot University e presidente del think tank Competere. Il tutto, in accompagnamento all'audizione con cui proprio Paganini lo stesso giorno aveva depositato una memoria presso la Commissione Agricoltura del Senato, in nome della stessa battaglia.

ESTRAZIONE A FREDDO

Come è stato spiegato per l'ennesima volta, infatti, innanzitutto l'olio di palma è l'unico che, come l'olio di oliva, può essere estratto a freddo. Quindi, con meno dispendio di energia e con meno emissioni. Dati alla mano, l'olio di palma certificato contribuisce a emissioni dirette e indirette di Gas Effetto Serra da 2,5 fino a 6 volte più basse rispetto agli oli vegetali alternativi. Ma poi richiede anche meno superficie per produrlo. Le 70 milioni di tonnellate di olio di palma certificato fabbricate ogni anno rappresentano infatti il 35% di tutti gli oli, ma solo il 20% dei terreni dedicati, con una produzione per ettaro che è da 6 a 8 volte superiore. In più, per il 40% lo forniscono piccoli produttori, contribuendo così a una diffusione del reddito che promuove lo sviluppo e permette ai contadini di restare ancorati alla propria terra, senza bisogno di emigrare. Ovviamente, si insiste molto sul concetto di "certificato": olio di palma che è prodotto nei rispetti di precisi vincoli ambientali, etici ed economici. Ma come spiega Paganini, «delle circa 289.000 tonnellate di olio di palma ad uso alimentare importate dall'Italia nel 2021, il 95% è infatti certificato sostenibile dalla Roundtable on Sustainable Palm Oil (Rspo) e il rimanente 5% è conforme alle linee guida No Deforestation No Peat No Exploitation (Ndpe)».

Dunque, «a dispetto di mode e ideo-

logie che per anni hanno portato a posizioni di boicottaggio ingiustificato verso l'olio di palma, il mercato e i consumatori hanno crescente fiducia verso una filiera produttiva che opera all'insegna della trasparenza e applica regole e processi innovativi tali da permettere al prodotto di essere sempre più sostenibile, dimostrando come la sola alternativa all'olio di palma sia l'olio di palma certificato come sostenibile».

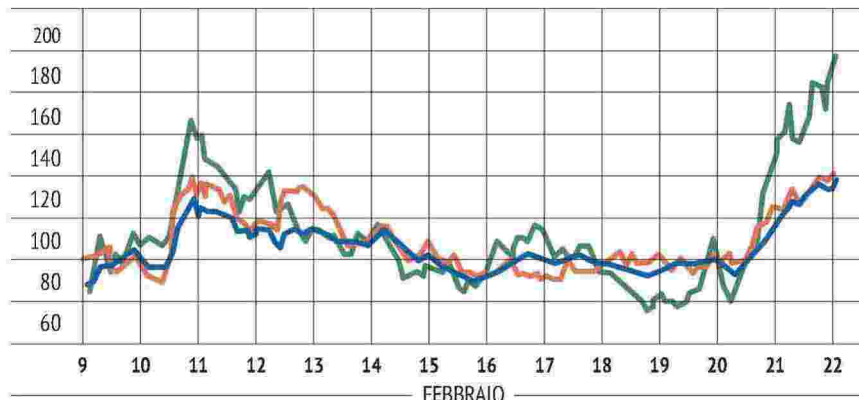
© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA CRISI DELLE IMPORTAZIONI

L'IMPENNATA DEI PREZZI DEL CIBO

Andamento del Food Price Index e delle sue componenti cereali e oli vegetali

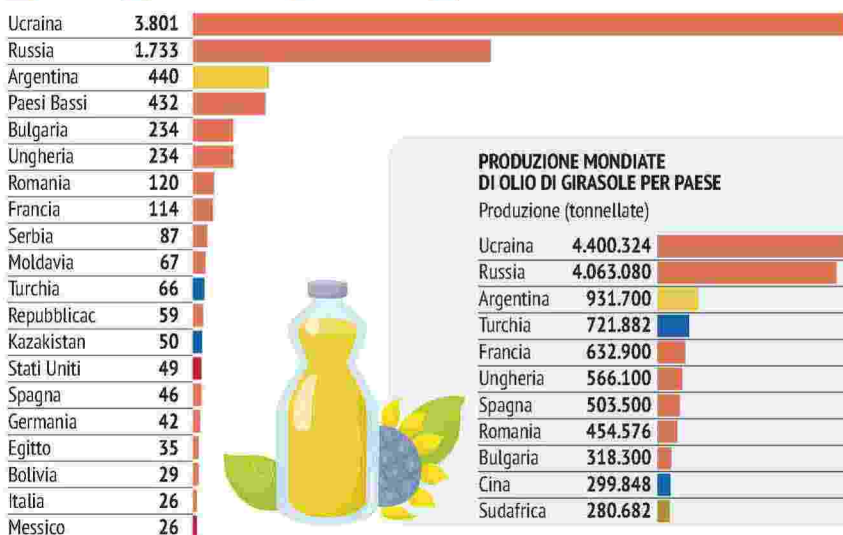
Food price index Cereali Oli vegetali



IL VALORE DELLE ESPORTAZIONI DI OLIO DI GIRASOLE

In milioni di dollari

Europa Nord America Sudamerica Asia



PRODUZIONE MONDIALE DI OLIO DI GIRASOLE PER PAESE

Produzione (tonnellate)



FONTE: Elaborazione ISPRI su dati FAO

L'EGO - HUB

