

Alimentare, la sfida dell'olio

SOSTENIBILITÀ

Certificato il 92%
del prodotto di palma
il girasole fermo al 4,5%

Micaela Cappellini

Dopo anni di battaglie ecologiste, una buona notizia: secondo il report annuale 2020 dell'Unione italiana per l'olio di palma sostenibile, la percentuale di olio di palma certificato e utilizzato dall'industria alimentare italiana ha raggiunto quota 92%. Un discreto passo in avanti, rispetto ai tempi in cui le associazioni ambientaliste e quelle dei consumatori puntavano il dito contro le imprese, accusandole di concorso di colpa nel disboscamento delle foreste vergini, e in particolare di quella del Borneo.

In questi anni, l'industria alimentare italiana si è divisa sulle strategie adottate. Una parte - Ferrero in testa - ha scelto la via dell'acquisto di olio di palma sostenibile certificato Rspo (cioè il principale standard di sostenibilità a livello internazionale). Un'altra parte - per esempio Balocco, Galbusera, Barilla o Colussi - ha preferito eliminarlo completamente dalle ricette, sostituendolo con altri olii di origine vegetale. Di girasole in primo luogo, ma anche di soia e di colza. Peccato, però, che la loro sostenibilità non sia al momento altrettanto garantita: ad esempio, l'olio di semi di girasole col bollino Iscc Plus (la certificazione riconosciuta a livello internazionale per gli olii alimentari) in Italia è solo il 4,5% di tutto quello utilizzato dall'industria alimentare. Nel nostro Paese cioè, su un totale di 550mila tonnellate di girasole raffinato, quelle certificate sono solo 25mila tonnellate.

Quante sono le imprese italiane che hanno scelto la via degli olii non di palma? Nell'industria dolciaria, incrociando i dati Iri e Rspo, la quota a valore delle imprese che

usano olio di palma risulta superiore al 40% del mercato. Significa che più della metà dei prodotti dolciari confezionati nel nostro Paese è ormai passata ad altre fonti di grassi vegetali. Non, necessariamente, più sostenibili.

«Dal punto di vista della sostenibilità ambientale bisogna valutare la produttività dei diversi tipi di olio», spiega il professor Davide Pettenella, docente di Economia e politica forestale all'Università di Padova. «Mediamente - prosegue - la palma è una coltivazione da quattro a sette volte più produttiva rispetto alla soia, al girasole o alla colza. Significa che per sostituire l'olio di palma con questi olii vegetali, a parità di quantità richiesta dall'industria, bisogna avere a disposizione almeno quattro ettari di terreno al posto di uno».

Secondo Pettenella, anche i problemi di erosione del suolo e di perdita della sua fertilità sono minori nel caso della palma: «La coltivazione di questa pianta, al pari di altri alberi da frutto, comporta la permanenza sul terreno per almeno una ventina di anni. Nel caso del girasole o della soia, invece, si tratta di coltivazioni che vanno rinnovate ogni anno, e che oltre tutto non determinano al loro interno le condizioni favorevoli alla vita di animali o di altre specie vegetali, come succede nei palmeti».

Tutte queste considerazioni non toccano però la sostanza del problema che ha portato buona parte dell'industria alimentare italiana, e mondiale, ad abbandonare l'uso dell'olio di palma in favore di altri prodotti: e cioè, l'allarme sociale legato al disboscamento delle foreste. «Peccato - ricorda il professor Pettenella - che in pochi rammentano che anche per coltivare la soia e il girasole è stata abbattuta la foresta primaria». Come si fa, allora, a scegliere un olio sostenibile? «Bisogna fare riferimento alle certificazioni internazionalmente riconosciute, ma che in Italia spesso non sono note. Per esempio, negli Stati Uniti da decenni esistono cer-



Palma da olio. Nel mondo le coltivazioni sostenibili sono solo il 19%

I NUMERI

550mila

Tonnellate di olio di girasole
Di tutto l'olio di girasole raffinato e utilizzato dall'industria alimentare italiana, quello certificato Iscc Plus è soltanto pari a 25mila tonnellate, circa il 4,5% del totale

40%

La quota di olio di palma
Nell'industria dolciaria italiana, la quota a valore delle imprese che hanno continuato a utilizzare l'olio di palma risulta superiore al 40% del mercato

tificazioni di sostenibilità anche per il cacao e per il caffè che nel nostro Paese non hanno mai preso piede». Nel caso della soia, esiste la Roundtable responsible soy (Rtrs), che però ad oggi certifica la sostenibilità di sole 4,5 milioni di tonnellate su un totale di circa 350 milioni prodotte.

Nel caso della palma, il certificato di sostenibilità Rspo assegna il bollino verde al 19% del totale dell'olio di palma prodotto nel mondo: ancora troppo poco. «Per questo siamo molto soddisfatti del risultato raggiunto dall'Italia - sostiene Giuseppe Allocca, presidente dell'Unione italiana olio di palma sostenibile -. Negli ultimi tre anni la quota di olio di palma certificato utilizzato dall'industria alimentare italiana è più che raddoppiata, passando dal 43% al 92%».