

L'uovo di Pasqua è dannoso per l'ambiente?

Con l'avvicinarsi della Pasqua, il pensiero del cioccolato è probabilmente nelle nostre menti, ma una domanda che non ci siamo mai posti è se il cioccolato possa avere un effetto dannoso sull'ambiente. Un recente studio condotto da ricercatori dell'Università di Manchester e pubblicato sulla rivista Food Research International ha esaminato l'impronta di carbonio del cioccolato e gli altri suoi impatti ambientali. Lo ha fatto valutando gli impatti di ingredienti, processi di produzione, imballaggio e rifiuti.

Lo studio stima che l'industria del cioccolato nel Regno Unito produce circa 2,1 milioni di tonnellate di gas serra (GHG) all'anno. Questo è equivalente alle emissioni annuali di tutta la popolazione di una città grande come Belfast. Servono inoltre circa 1000 litri d'acqua per produrre una sola barretta di cioccolato.

Il settore del cioccolato nel Regno Unito valeva circa 4 miliardi di sterline nel 2014 ed è destinato a crescere di un ulteriore 9% entro il 2019. Su scala globale, il Regno Unito è il sesto paese al mondo che consuma cioccolato. In media, ogni persona riceve individualmente circa 8 kg all'anno, il che equivale a circa 157 barrette di Mars.

Lo studio si è concentrato sui tre tipi più popolari di prodotti di cioccolata nel Regno Unito, che occupano il 90% del mercato del Regno Unito. Si tratta di tavolette di cioccolato al latte, e vari snack di cioccolata.

La professoressa Adisa Azapagic, responsabile dei sistemi industriali sostenibili dell'Università, afferma: "La maggior parte di noi ama il cioccolato, ma non pensa spesso al processo per ottenere dai semi di cacao i prodotti di

cioccolato che acquistiamo nel negozio. Il cacao è coltivato intorno all'Equatore in condizioni climatiche umide, principalmente nell'Africa occidentale e nell'America centrale e meridionale, quindi deve percorrere una certa distanza prima di trasformarlo nei prodotti di cioccolato che produciamo e consumiamo nel Regno Unito".

Secondo l'Organizzazione internazionale del cacao, la produzione annuale di semi di cacao nel 2016 è stata di 4,25 milioni di tonnellate. Si stima che le vendite mondiali di cioccolato valgano più di US \$ 101 miliardi, con l'Europa che rappresenta il 45% del consumo globale.

Tuttavia, non è solo il cacao – è anche il latte in polvere usato per fare i cioccolatini al latte. La sua produzione è ad alta intensità energetica e le mucche da latte producono significative emissioni di gas serra per litro di latte prodotto. Tutto ciò contribuisce sull'impatto ambientale.

Il professor Azapagic ha aggiunto: "È vero che il nostro amore per il cioccolato ha conseguenze ambientali per il pianeta. Ma siamo chiari, non stiamo dicendo che la gente dovrebbe smettere di mangiarlo. "Il punto di questo studio è quello di sensibilizzare i consumatori e consentire scelte più informate, inoltre speriamo che questo lavoro possa aiutare l'industria del cioccolato a rendere i prodotti di cioccolato quanto più sostenibili possibile".