



PN24 FOOD - La Sostenibilità degli Ingredienti nel Settore Food: Un Imperativo Economico tra Alimentazione Sana e Mercato delle Carni

Roma - 22 dic 2025 (Prima Notizia 24) L'alimentazione scorretta rappresenta uno dei principali driver di costi sanitari e perdite di produttività.

In un'era in cui le sfide globali come il cambiamento climatico, la scarsità di risorse e le disuguaglianze sanitarie dominano l'agenda internazionale, la sostenibilità degli ingredienti e delle materie prime nel mondo food assume un'importanza strategica non solo ambientale, ma soprattutto economica. Secondo la FAO, i sistemi agroalimentari generano costi nascosti annui per circa 12.000 miliardi di dollari, di cui il 70% (oltre 8.100 miliardi) deriva da abitudini alimentari non salutari, legate a malattie non trasmissibili come obesità, diabete e patologie cardiovascolari. Questi numeri evidenziano come una produzione e un consumo non sostenibili non siano solo un problema etico o ecologico, ma un peso enorme sulle economie nazionali e globali. L'alimentazione scorretta rappresenta uno dei principali driver di costi sanitari e perdite di produttività. A livello mondiale, l'obesità e le malattie correlate costano circa il 3% del PIL globale, con proiezioni che indicano un impatto di oltre 4.000 miliardi di dollari entro il 2035 se non si interviene. In Italia, dove oltre il 46% della popolazione adulta è in sovrappeso o obesa, i costi diretti e indiretti superano i 13 miliardi di euro annui, equivalenti a circa il 9% della spesa sanitaria nazionale – una "tassa occulta" di circa 289 euro per cittadino. Al contrario, un'alimentazione sana e basata su ingredienti genuini e sostenibili genera benefici economici tangibili: riduce l'assenteismo lavorativo, aumenta la produttività (fino al 20% in ambienti con programmi nutrizionali aziendali) e previene malattie croniche, con un ritorno economico stimato fino a 5-6 euro per ogni euro investito in promozione di abitudini salutari. La sostenibilità degli ingredienti non si limita alla riduzione degli sprechi o all'uso di prodotti locali e stagionali, ma implica una filiera trasparente che privilegi materie prime genuine, rispettose dell'ambiente e del benessere animale. Questo approccio non solo mitiga l'impatto ambientale (come le emissioni di gas serra dalla produzione intensiva), ma rafforza la resilienza economica del settore food, favorendo catene di valore più equa e redditizia. Un focus particolare merita il mercato delle carni, uno dei comparti più critici. La produzione intensiva di carne rossa contribuisce significativamente ai costi nascosti: emissioni elevate, uso intensivo di risorse idriche e suolo, e legami diretti con patologie come il diabete e le malattie cardiache. In Europa e Italia, il consumo eccessivo di carni processate o non sostenibili amplifica questi impatti, con trend che vedono una crescente domanda di alternative premium e responsabili. Qui emerge l'importanza di innovazioni che coniugano qualità, tradizione e sostenibilità, come quelle promosse da aziende leader nel gourmet. Il Dott. Salvatore Russo, CEO di Ham Gourmet – azienda napoletana premiata con il prestigioso Lorenzo Cagnoni Innovation Award alla Beer & Food Attraction di Rimini per l'eccellenza

nella produzione di hamburger gourmet – è un punto di riferimento nel settore. Vincitore di riconoscimenti per l'innovazione, Russo è anche promotore di iniziative istituzionali di alto profilo, tra cui un manifesto per la sostenibilità della filiera carnea presentato alla Camera dei Deputati, in collaborazione con il Parlamento Europeo e la Commissione Agricoltura di Montecitorio. "La sostenibilità non è un'opzione, ma una necessità economica e etica per il futuro del food italiano", afferma il Dott. Russo. "Nel mercato delle carni, dove l'Italia eccelle per tradizione e qualità, dobbiamo puntare su materie prime genuine, tracciabili e rispettose del benessere animale. Ham Gourmet nasce proprio da questa visione: hamburger realizzati con carni pregiate, selezionate da allevamenti sostenibili, senza compromessi sulla qualità. I numeri parlano chiaro: un'alimentazione basata su ingredienti autentici riduce i costi sanitari legati a diete squilibrate e promuove una produttività maggiore. Il manifesto che abbiamo promosso a Montecitorio, con il sostegno del Parlamento Europeo, mira a valorizzare filiere responsabili, contrastando la demonizzazione ideologica della carne e favorendo invece modelli che uniscono gusto, salute e sostenibilità ambientale. Mangiare bene significa investire nella propria salute e nell'economia del Paese: ingredienti genuini non solo prevengono malattie croniche – con risparmi enormi per il SSN – ma sostengono allevatori e produttori locali, creando valore duraturo. In un mercato globale competitivo, l'Italia può vincere puntando su premium e sostenibilità: è il momento di agire, per un food system che nutra davvero le generazioni future senza gravare sulle risorse del pianeta. In aggiunta bisogna sfatare il falso mito che fa credere al consumatore comune che la carne rossa fa male. Lo stesso consumatore che non sa cos'è una "filiera". In Argentina ad esempio il consumo procapite di carne rossa è 50 volta superiore all'Europa eppure in Argentina il tumore al colon e al fegato non ha numeri più alti rispetto alla media di altri paesi europei. "In conclusione, la transizione verso ingredienti sostenibili e un'alimentazione corretta rappresenta un'opportunità economica imperdibile. Riducendo i costi della malnutrizione e valorizzando filiere come quella delle carni premium e responsabili, il settore food può generare crescita inclusiva, salute pubblica e resilienza ambientale. Esperti come il Dott. Russo dimostrano che innovazione e tradizione possono convivere, guidando il cambiamento verso un sistema più equo e profittevole.

(Prima Notizia 24) Lunedì 22 Dicembre 2025