

# Storia naturale dell'uovo

scritto da Giorgio Nebbia | 14 Settembre 2021



*Per la serie delle "Cose" alimentari di Giorgio Nebbia pubblichiamo questo articolo uscito per la prima volta in "ambiente-plus.it", 9 giugno 2014.*

"Quanto costa un uovo? la prima risposta è dieci centesimi di euro, ma si tratta di un numero che non spiega niente dal punto di vista ambientale. Perché "dentro" l'uovo, come dentro il chilo di pasta o il barattolo di conserva di pomodoro, oltre agli ingredienti naturali è "incorporata" una certa quantità di energia fossile o di elettricità; conoscere tale costo energetico aiuta a capire come è possibile ottenere la massima quantità di proteine o di calorie con il minimo impatto ambientale negativo.

La valutazione del costo energetico (alcuni lo chiamano "impronta energetica") degli alimenti è un'operazione complicata, tanto è vero che i valori pubblicati da vari studiosi differiscono fra loro anche di molto. Prendiamo il caso dell'uovo. Un uovo, diciamo "medio", pesa circa 60 grammi

ed è costituito da circa 6 grammi di guscio, da circa 18 grammi di tuorlo e da 36 grammi di albume, quella che volgarmente si chiama la chiara d'uovo. Un uovo fornisce, a chi lo mangia, circa 300 kilojoule (circa 80 chilocalorie, come si diceva una volta) di energia vitale e circa 8 grammi di proteine, le due componenti principali dal punto di vista nutritivo, insieme alle piccole ma essenziali quantità di vitamine.

L'uovo è il risultato di un lungo ciclo vitale che è cominciato con l'alimentazione di una gallina ovaiole, la quale "consuma" ogni giorno circa 100 grammi di mangime, il cui contenuto energetico è di circa 1600 kilojoule. Supponendo che nel corso di una giornata la gallina deponga un uovo, si potrebbe dire che sia questo il "costo energetico" dell'uovo.

Ma l'uovo deve fare ancora molta strada prima di arrivare a casa nostra; dall'allevamento alle operazioni di lavaggio, poi di timbratura, poi di imballaggio, poi di trasporto al negozio, poi di trasporto dal negozio alla casa del "consumatore". Si può quindi stimare che il costo energetico di un uovo ammonti circa 2000 kilojoule. Se si considera che in Italia si "consumano" circa 13 miliardi di uova all'anno, si fa presto a vedere che il costo energetico delle uova in un anno corrisponde a quello di oltre mezzo miliardo di litri di gasolio.

Fermiamoci qui perché, a rigore, bisognerebbe anche contabilizzare altre piccole, ma non trascurabili, quantità di energia consumata per la cottura dell'uovo, per smaltire gli escrementi prodotti in un giorno dalla gallina, per lo smaltimento del guscio. D'altra parte la "pollina", cioè gli escrementi delle galline, potrebbe essere trattata con processi microbiologici che evitano l'inquinamento ambientale e generano metano utilizzabile come fonte di energia. E perché non dare un'occhiata a possibili utilizzazioni dei minerali presenti nei gusci dell'uovo, disponibili in grandi quantità

nelle fabbriche (pastifici, dolciarie, congelazione, essiccazione) in cui l'uovo viene utilizzato industrialmente?

*Testo pubblicato per la prima volta in "ambiente-plus.it", 9 giugno 2014.*