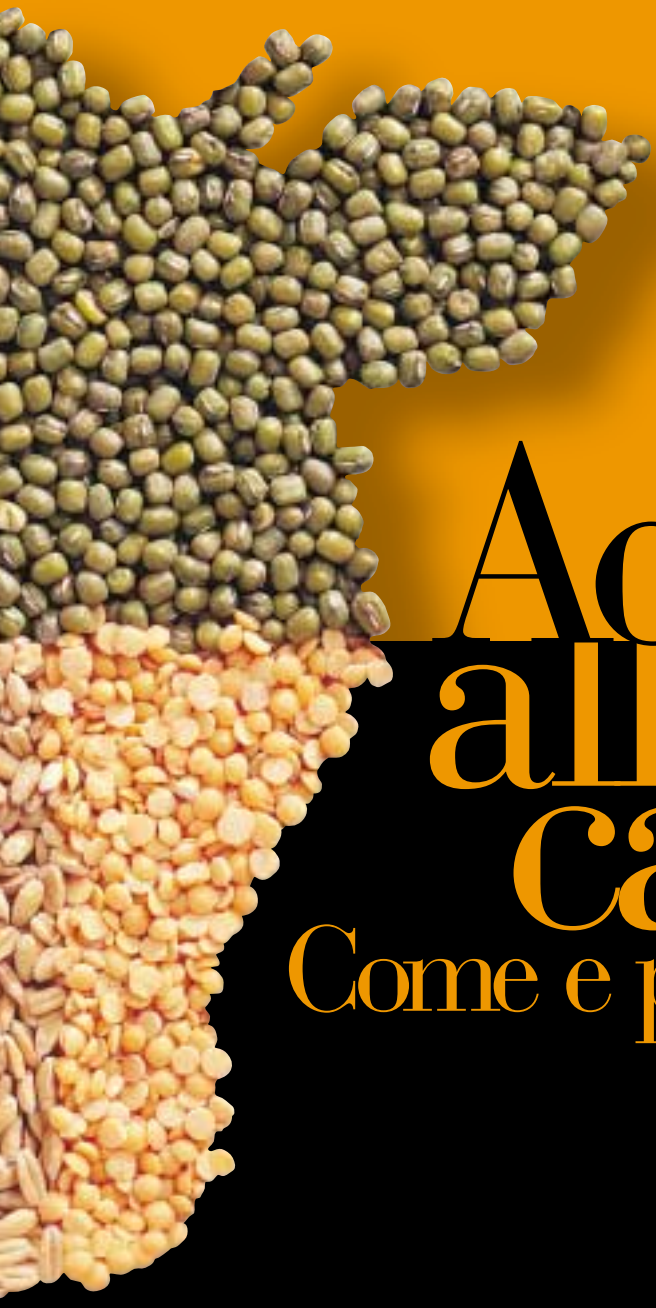


Addio alle carni

Come e perché

LAV
LEGA ANTIVIVISEZIONE

ear
europe for animal rights

"Addio alle carni"
a cura di
Marinella Correggia
con il contributo di Elisa D'Alessio e Marco Francone

© LAV 2001
Grafica: Pier Paolo Puxeddu
Fotolito: IM.A.G.E. sas - Roma
Foto: Archivio LAV
Stampa: Arti Grafiche "La Moderna" - Roma
Finito di stampare nel mese di Luglio 2001
Supplemento alla Rivista della LAV "Impronte"
Anno XVIII - N. 5 (79) Luglio 2001
Aut. Trib. 5084 del 11.2.1984

Addio alle carni

Come e perché

ear
europe for animal rights

Sommario

Tante follie per nulla 3

1. A miliardi nel piatto 6
(I numeri di un'ecatombe: produzione e consumi)

2. Le sofferenze della carne 12
(Come vivono e come muoiono)

3. A costo della salute 24
(La carne fa male, anche agli esseri umani)

4. Il grido della Terra 34
(Insostenibilità del business carne)

5. Carne e fame globalizzate 40
(Ingiustizia alimentare e spreco di risorse)

6. I danni collettivi della zootecnia 50
(Un problema di leggi e di politiche da cambiare)

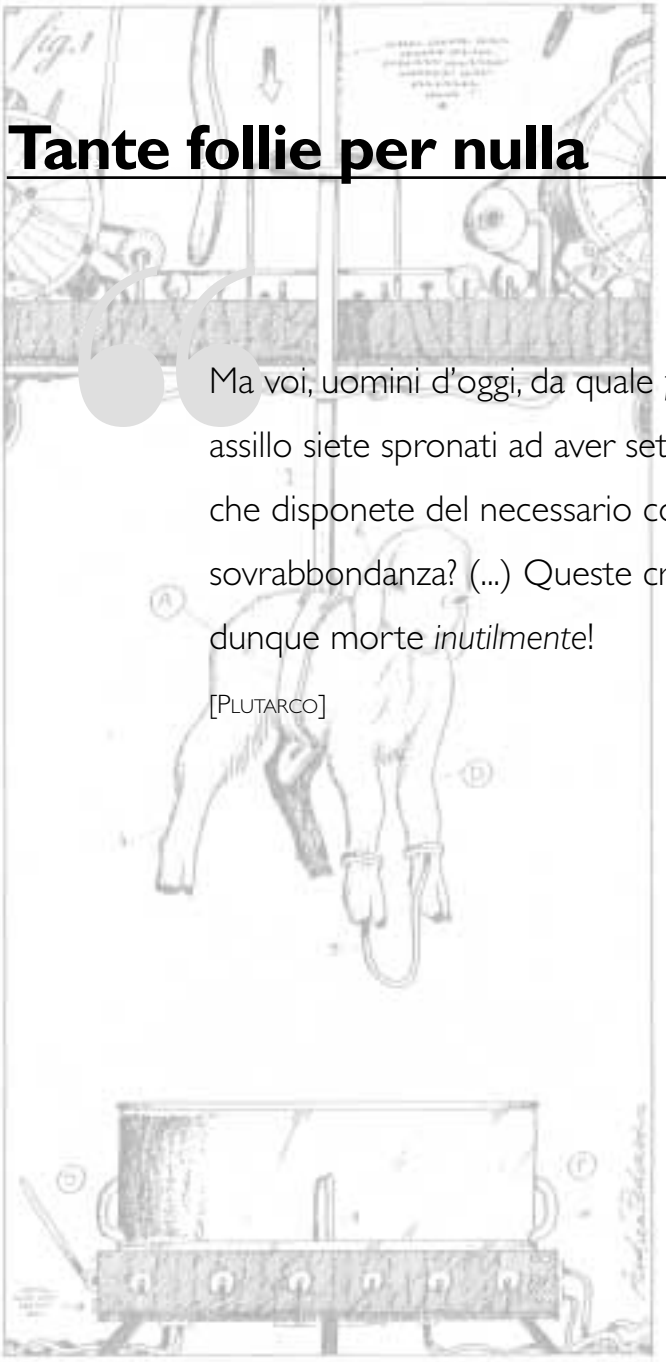
7. Cibo per il futuro 60
(Alimentazione buona e giusta)

8. Riconvertire le fabbriche animali 70
(Le nostre proposte)

Dubbi, domande e riflessioni 78

Bibliografia consigliata 80

Tante follie per nulla



Ma voi, uomini d'oggi, da quale *follia* e da quale assillo siete spronati ad aver sete di sangue, voi che disponete del necessario con tale sovrabbondanza? (...) Queste creature sono dunque morte *inutilmente*!

[PLUTARCO]

La sarcofagia porta alla pazzia

Il vaso di Pandora dell'allevamento intensivo si è scoperchiato in pochi mesi anche in Italia sotto la pressione delle più gravi emergenze sanitarie mai conosciute riguardanti gli animali. Nemmeno un'opera di fantapolitica avrebbe osato tanto. Contagio fatale di esseri umani - in numero finora indefinibile - per l'assunzione di carne proveniente da bovini ammalati di encefalopatia spongiforme bovina (Bse); ammalati perché nutriti con farine animali provenienti da loro simili; erbivori regrediti a cannibali nella corsa a produrre di più a bassi costi. La "mucca pazza" è figlia della vera follia: aver ridotto gli animali a macchine. In pochi mesi, 600.000 bovini europei a rischio Bse – perché maggiori di 30 mesi - sono stati abbattuti e inceneriti: l'hanno chiamato "schema di acquisto e distruzione".

Nello stesso periodo, quasi due milioni e mezzo di animali inglesi bruciavano in roghi "alla diossina" dopo esecuzioni sommarie: l'hanno chiamata "lotta all'afta".

Queste follie hanno finalmente interessato i mezzi di informazione. Perfino la Tivù ha mostrato stalle lager senza un filo di vento né di erba, da cui miliardi di animali escono solo per l'ultimo viaggio; ha ripreso quelle catene di smontaggio di viventi chiamate macelli. Ha mostrato così che l'ecatombe avviene tutti i giorni, anche senza epidemie.

Tante violenze per nulla. Uccidiamo ogni anno decine di miliardi di animali e non abbiamo bisogno di nessuna di queste morti. Il mangiar carne (la sarcofagia: mangiar corpi morti) non è una condizione naturale dell'umanità, ma è un passaggio traumatico della sua storia. La carne è un "alimento" non necessario, sostituibilissimo, pesante, inadatto al consumo umano. Merce prodotta da un'industria – non si tratta di agricoltura! - che va riconvertita e intanto ridimensionata; come per le armi, il tabacco, la droga, le sostanze pericolose, le merci violentemente superflue. La zootecnia intensiva-industriale – che con l'acquacoltura si è estesa ai muti pesci – minimizza i costi e massimizza le sofferenze, i danni ecologici, i rischi sanitari.

La "mucca pazza", come i polli e i pesci alla diossina, i maiali agli ormoni e l'avvelenamento da salmonella rimarranno una minaccia concreta finché non saranno aboliti gli allevamenti-lager.

Durante il panico e lo sconcerto da Bse, politici, sindacati, attivisti, consumatori hanno chiesto una riforma della zootecnia. Parallelamente, il consumo di carne è diminuito.

Molto dunque è cambiato da quando, nel 1991, pubblicammo il quaderno "Uscire dalla carnedipendenza", che solitario denunciava i sottoprodotti della carne: soffe-

renze animali, distruzioni di foreste per far posto a pascoli, inquinamento di fiumi e territori, rischi probabili e danni certi per la salute, spreco di risorse vegetali in un mondo affamato, costi finanziari collettivi. Oggi di tutto ciò si parla. Dunque, un quaderno come questo è forse carta sprecata?

Pensiamo di no. C'è infatti il rischio che si esca dalla crisi senza grandi passi avanti. Dopo i mesi della paura e del raccapriccio, i consumi di carne sono in buona parte ripresi. Quanto alle istituzioni, nell'estate 2001 il Consiglio d'Europa ha approvato una direttiva sul "benessere delle scrofe" a dir poco minimalista, rimandandone oltrettutto l'attuazione al 2013! Il tanto sbandierato cambiamento della zootecnia intensiva si limita al bando delle farine animali?

Intanto, nel mondo, la globalizzazione alimentare perpetua la fame e diffonde un modello alimentare omologato che fa solo gli interessi di alcuni imperi economici, edificati su povere zampe.

Purtuttavia un'altra strada è possibile: un modello agroalimentare sano, equo, nonviolento ed ecologico, nel quadro di un'economia nonviolenta che si proponga di non sfruttare alcun essere vivente. Ecco perché, come spiega questo quaderno, esistono quattro enormi buone ragioni per dire basta alle fabbriche animali e alla sarcofagia.

A miliardi nel piatto

I numeri di un'ecatombe: produzione e consumi

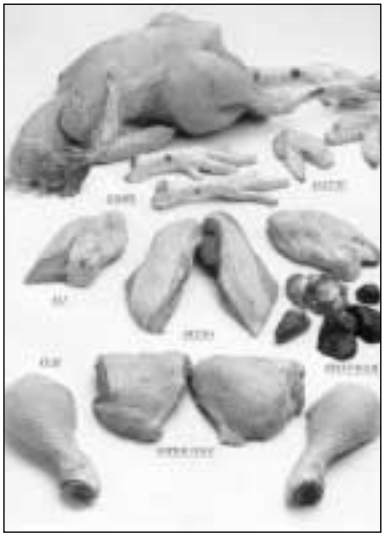
E se tutte queste vite spezzate...questa enorme montagna di cadaveri... a cosa sarebbe servita questa agonia se poi si capisse che non siamo nati per utilizzare questi prodotti? Sarebbe atroce scoprire che si è ucciso... e non era necessario

(DALLA LETTERA A UNA RIVISTA)

Nel mondo sono allevati: 15 miliardi di polli, 1,5 miliardi di bovini, un miliardo di maiali, un miliardo di pecore e capre. Sono pescati decine di miliardi di pesci, se si cerca di tradurre in individui un totale annuo di quasi 125 milioni di tonnellate.
I maggiori produttori di carne bovina sono Usa, Russia, Unione Europea, Brasile e Cina; l'India ha molti più bovini, ma ne macella di meno per ragioni filosofico-religiose, e con rese inferiori per ragioni economico-zootecniche. Per la carne di pollame gli Usa sono ancora in testa seguiti da Unione Europea, Russia e Cina. La Cina è prima produttrice di carne di maiale, seguita da Unione Europea, Usa, Russia. Sempre la Cina è in testa per la carne ovicaprina, seguita da India e Australia. L'India ha il primato nella produzione di latte, gli Usa di uova.
In totale nel mondo si mangiano 217 milioni di tonnellate di carne all'anno.
E poiché l'appetito del pianeta per le carni è alle stelle, la produzione è destinata a salire, salire, salire.
In Italia, gli animali "da reddito" allevati ogni anno raggiungono cifre a moltissimi zeri: nel 2000, circa 500 milioni di polli da carne, 40 milioni di galline ovaiole, 50 milioni di tacchini e altri volatili, 12,5 milioni di pecore e capre (fra cui circa 3 milioni di agnelli e capretti "da festa") , 10 milioni di conigli, 8,3 milioni di maiali (fra cui 560.000 scrofe da riproduzione), 7,2 milioni di bovini (fra cui 4,3 milioni di vacche da latte), 320.000 cavalli, 190.000 bufali.
Tutto compreso, si supera di molto il mezzo miliardo di macchine da carne, latte e uova.
E incalcolabili miliardi di pesci: perché se un quinto del pescato è rappresentato da grossi animali come tonni e pescispada, non pochi pesano meno di un etto. Si "producono" in Italia circa 600.000 tonnellate di abitanti del mare (di cui il 50% provenienti da allevamenti – soprattutto spigole, trote e anguille - e il 50% da cattura); altre 400.000 tonnellate sono importate. Fino a un terzo dei pesci non sono conteggiati perché non avviati al consumo.

Italia, grande macello

I 2.900 macelli italiani smontano ogni anno in media: 4,5 milioni fra vitelli, manzi, vacche, bufali; quasi 13 milioni di maiali; 7,8 milioni di pecore e capre; 500 milioni di polli da carne; 40 milioni fra tacchini, faraone, anatre e oche; 30 milioni di inutili pulcini maschi di razza ovaiola; 10 milioni di conigli; 30 milioni di galline ovaiole "vecchie"; 50.000 struzzi. Sono stati inoltre cacciati e uccisi decine di milioni di animali, e "coltivati" 68.000 quintali di lumache (pesanti ognuna pochi grammi).
Le differenze fra il numero di allevati e il numero di macellati su base annua si spie-



gano sia con le massicce importazioni di animali vivi (4,5 milioni di suini, bovini e ovicaprini, e 170.000 cavalli), sia con il fatto che alcune specie – soprattutto le vacche da latte – sono lasciate campare per alcuni anni.
Alla lista dei morti vanno aggiunte decine di milioni di animali vittime di epidemie negli allevamenti intensivi, quindi uccisi e non consumati. In pochi mesi, l'ultima crisi della Bse ha fatto uccidere e incenerire solo in Italia 81.000 bovini colpevoli di avere più di 30 mesi (in Europa quasi 600.000). L'influenza aviaria ha fatto eliminare 14 milioni di volatili negli ultimi anni, solo in Italia. In Sardegna il morbo della lingua blu è costato in un anno la vita a 2 milioni di pecore. L'afta epizootica del 2001 in Gran Bretagna ha incenerito 2,4 milioni di animali.
Gli animali rendono da vivi e soprattutto da morti. Quelli italiani, in cambio di circa 12 milioni di tonnellate di mangimi, hanno prodotto nel 2000, a titolo di esempio: 1 milione di tonnellate di carne avicola, 11 miliardi di uova, 880.000 tonnellate di carne bovina, 1,1 milioni di tonnellate di carne suina, 240.000 tonnellate di carne cunicola, 45.000 tonnellate di carne ovicaprina, 12,5 milioni di tonnellate di latte.

Consumi sofferti: carne, pesce, latte, uova

L'Italia è deficitaria per tutti i "prodotti animali" (in particolare carne bovina, suina e lat-

Mercati infernali

L'enorme mercato era nettamente suddiviso in due zone. La prima trionfava di colori e profumi, fra frutta, ortaggi, semi oleosi, spezie, cereali. Nella seconda, odore di putrefazione, sangue e paura. Strette gabbie con volatili. Cassette di plastica guizzanti di pesci in asfissia. Squarci di carne, scatole di uova. Per terra piume, rivoli di sangue, budella, escrementi. Rumori di accette, urla dei polli, urla mute dei pesci..
La passante si disse: ecco là il cibo divino, qua il cibo diabolico.

te), visti gli elevati consumi interni favoriti dai bassi prezzi di vendita. Piatti pronti, arrosti, fritti, fettine, insaccati, dolciumi: difficile risalire all'animale che fu. Occhio non vede, cuore non duole. L'italiano medio, quello del mezzo pollo delle statistiche, di polli in effetti ne mangia molti di più.
Nel 2000, i consumi pro capite di carne sono stati pari a 82 kg lordi; togliendo gli scarti di macelleria, il dato va ridotto di circa il 20%.
Il ciclone Bse a cavallo fra il 2000 e il 2001 ha fatto precipitare anche del 50% il consumo di carne bovina, poi gradualmente in risalita. È cresciuto il consumo di altre carni cosiddette "alternative", ma decine di migliaia di consumatori sono passati al vegetarismo: per paura, o per aver finalmente visto da dove vengono bistecche braciole e medaglioni. I vegetariani in Italia sono un milione e mezzo.

La carne degli italiani prima della "mucca pazza"...

Consumo annuo pro capite (2000) totale di carne: 82 kg
di cui
24,3 kg di carne bovina
31,9 kg di carne suina
18,4 kg di carne di pollo
4,5 kg di carne di coniglio

Consumo annuo pro capite di carne di pesce: 22 kg

...e subito dopo (giugno 2001)

Consumo totale di carne:	- 9%
Consumo carne bovina:	- 30%
Consumo carne di pollo:	+ 29%
Consumo carne suina:	+ 15%
Consumo carne di pesce:	+ 12%

In Gran Bretagna la popolazione vegetariana, già vicina al 10%, è crescita dopo i roghi dell'afta.
Alle statistiche sui consumi dovremmo aggiungere le tonnellate di carne e pesce che finiscono nell'alimentazione di 15 milioni di cani e gatti italiani. Ma si tratta in scarti e ritagli; d'altronde, schizzinosi, gli occidentali consumano petto di pollo ma non le ali, quarti posteriori ma non anteriori; contribuendo così a far abbassare la resa effettiva in carne di un animale e a farne uccidere di più per lo stesso livello di consumi.
In un anno ogni bocca italiana di piccini e adulti beve in media 60 litri di latte, mangia 18 kg di formaggi nonché oltre 200 uova. Purtroppo, i fiumi di latte e le montagne di formaggio e uova, consumati anche dai vegetariani, provocano molte morti, nell'ignoranza generale. Per poter ottenere il latte da vacche, bufale, pecore, capre, questi animali devono partorire; i loro figli maschi non servono e sono uccisi da cuccioli, finendo come carne "di vitella" o abbacchio. Il latte è fratello della fettina; un macabro intreccio. Le lattifere delle varie specie, dopo alcuni anni di produzione, finiscono "rottamate": non in pensione ma al macello. Ovviamente assumendo latte e formaggi si fanno molte meno vittime che mangiando carne. Tentiamo un calcolo? Occorre sacrificare un vitellino ogni 9.000 litri di latte vaccino; si "rottama" una vacca lattifera ogni 36.000 litri. (Mangiando carne di vitello, si uccide un animale ogni 200 kg di carne assunta). Per fortuna, "il corpo umano non ha maggior bisogno del latte di mucca di quanto non ne abbia di latte di cagna, di cavalla o di giraffa" (Michael Kapler, medico).
Mangiando uova, nascoste dappertutto come il latte, si uccidono pulcini maschi. Infatti, nei centri di produzione di galline di razza ovaiola, dalle uova fecondate artificialmente nasce statisticamente un 50% di pulcini maschi. Sono inutili: non fanno uova né crescono bene come polli da carne. Finiscono triturati o soffocati. Ma anche le

gallinelle ovaiole del sesso giusto sono uccise dopo poco più di un anno di "produzione" (parliamo naturalmente degli allevamenti industriali). Occorre triturare un pulcino ogni 600 uova. Una gallinella viene eliminata dopo aver prodotto circa 300 uova. Mangiare carne di pollo è comunque molto peggio, in termini di animali uccisi.

Le sofferenze della carne

Come vivono e come muoiono

Ogni volta che Herman assisteva alla macellazione di animali o alla pesca, compiva sempre la stessa riflessione: nel loro comportamento verso queste creature, tutti gli uomini erano dei nazisti. L'indifferenza con la quale facevano ciò che volevano di tutte le altre specie esemplificava la più razzista delle teorie: il diritto del più forte.

[Isaac Bashevis Singer,
Premio Nobel per la Letteratura]

Galline intelligenti, maiali puliti, vacche vivaci

Vacche e vitelli brucanti su verdi pascoli, galline razzolanti fra pietre ed erbette, maiali alla ricerca di ghiande nei boschi. Tutto ciò corrisponde alle loro esigenze naturali ma ormai nulla è più lontano dalla realtà per il 99% degli animali da reddito. Chiusi in immensi campi di concentramento – gli allevamenti intensivi – e velocemente avviati al macello. Bistecche in piedi.
L'etologia e moderni studi veterinari hanno contestato la concezione cartesiana secondo cui l'animale non soffre e il suo lamento è come lo stridìo delle ruote di un ingranaggio. La prigionia e le mutilazioni provocate dagli allevamenti intensivi e l'obbligata violenza del trasporto e dell'uccisione pongono seri problemi di salute o di sofferenza fisica all'animale e gli impediscono un comportamento naturale.
È opinione diffusa che gli animali zootecnici siano abituati a queste condizioni, non avendone mai conosciute altre. È stato invece accertato che i bisogni e i comportamenti degli animali allevati dalla "moderna" zootecnia sono quasi gli stessi dei loro antenati selvatici. Insomma: la domesticazione non ha cambiato la natura. Le caratteristiche fondamentali, selezionate in milioni di anni, non cambiano certo in pochi decenni di allevamento intensivo. Un maiale, o un pollo, fatti uscire dalle mura opprimenti della stalla, tornano a formare gruppi sociali, a nutrirsi secondo tradizione e ad appropriarsi dello spazio circostante. Una scrofa, pur abituata a passare la vita fra le sbarre, se liberata entra nel bosco, costruisce il nido e si prepara per il parto. Le ovaiole all'aperto si comportano come le loro antenate della giungla, devono appollaiarsi di notte, deporre l'uovo in speciali nidi, fare il bagno di sabbia, percorrere distanze a zig zag.
I gallinacei – accatastati in spazi francobollo - sono intelligenti: in grado di provare emozioni, sofferenze, attese, elaborare concetti astratti, distinguere "al volo" i loro simili, comunicare con decine di vocalizzi diversi. "I risultati dei nostri lavori sono nettamente a favore del miglioramento delle condizioni di vita di polli e galline negli allevamenti industriali" ha scritto un gruppo di ricercatori. I maiali sono curiosi, giocherelloni, puliti, bisognosi di molto spazio. Le vacche non sono macchine da latte ma madri premurose. Separarle precocemente dai vitellini è causa di grave stress per entrambi. Quanto alle pecore, sono animali timidi, da maneggiare con cura, altrimenti subiscono choc fortissimi.
La prigionia in spazi ristretti e l'impossibilità di esplicare comportamenti naturali sono causa di sofferenze, stress, frustrazioni, stereotipie, vere e proprie patologie fisi-

che, dalle ulcere alle malattie cardiache.
Il "benessere" animale? Lontano dalle stalle come le stelle. Occorrerebbero più spazio, un ambiente vario ricco di stimoli, contatti sociali...

Cuccioli e adulti come macchine

È nato! È un vitello, un agnello, un pulcino, un coniglietto, un tacchinotto, un lattonzolo (cucciolo di maiale). Vivrà poco, molto meno di quanto la sua specie gli consentirebbe. Quasi tutti gli animali sono macellati quando non hanno ancora raggiunto l'età adulta: la carne consumata è spesso di cucciolo. Giovani polli giganti di due mesi. Vitellini che sarebbero ancora lattanti. Maialetti e agnellini appena svezzati.
In molti casi, l'uccisione avviene alla nascita. I pulcini maschi della razza di galline ovaiole sono "esuberi": la selezione genetica li rende inadatti alla produzione di carne. Non rimane che triturarli o soffocarli in fasce.
I figli maschi delle vacche di razza da latte sono un'altra scocciatura. Sono partoriti per necessità – affinché la loro madre produca latte per svariati mesi – ma non promettono una buona resa in carne. Dunque, a pochi giorni di vita saranno allontanati, venduti a un ingrassatore. Rimarranno per sei mesi soli e immobili, in stretti box individuali, imbottiti di antibiotici e stimolanti della crescita, nutriti con una dieta quasi liquida per dare una carne bovina chiara e tenera, la carne di "vitella" o "sanato". Non vedranno mai l'esterno. Lo sguardo di una

Il consumo di carne cresce in modo esponenziale solo dopo che la borghesia, nell'800, la promuove a cibo indispensabile. Ciò rende necessrio l'allevamento intensivo dei grandi numeri e la macellazione industriale a catena. Muta così radicalmente il rapporto fra umani e animali. Nelle società tradizionali, l'uccisione portava con sé la consapevolezza di turbare un equilibrio. Oggi si tratta di un'uccisione di massa, senza colpa, rimossa.

[DA "HOMO SAPIENS E MUCCA PAZZA"]

futura fettina di "vitella" da dietro un box (per fortuna in via di abolizione) non si dimentica.
Gli altri cuccioli vivono di più, ma in modo gramo. Detenuti in batterie o box, con i pavimenti di cemento o di ferro. Ergastolani senza ora d'aria. La loro vita è come un viaggio perenne in un ascensore troppo pieno. Nei lager zootecnici gli animali non possono nemmeno girarsi, ripulirsi, alzarsi, sdraiarsi, stirare le membra: eppure queste sono state dichiarate "libertà basilari" da commissioni veterinarie internazionali.
Le vitelline, future lattifere, vivono per alcuni mesi imprigionate in metalliche gabbiette individuali sopraelevate: gli allevatori vogliono controllarne l'alimentazione e temono malattie intestinali. Da adulte produrranno fino a 40 litri al giorno, sviluppando mastiti e deformazioni articolari. Molte piccole stalle tradizionali tengono ancora le vacche alla catena perpetua. Le altre, in impianti più moderni, vivranno a stabulazione cosiddetta "libera": muovendosi all'interno della stalla, con corsia centrale e cuccette da riposo, in tutto qualche metro quadrato pro capite a disposizione e aperture per la circolazione dell'aria. Le più fortunate dispongono del paddock: il "giardinetto", uno spazio esterno recintato.
I bovini potrebbero vivere fino a 20 anni, ma le vacche da latte diventano meno produttive verso i quattro-cinque anni: via al macello allora. I maschi delle razze da carne – molti dei quali provengono dall'estero, portati via da molto piccoli – sono macellati intorno ai 18 mesi. Essi hanno la fortuna di restare qualche mese con la madre, correndo nella stalla; ma passeranno il resto della vita in box collettivi per il "finissaggio" (ingrassaggio) con pochi metri quadri a disposizione.
Il pascolo? Un miraggio. In Italia, i bovini da carne e da latte che vi hanno accesso sono poche centinaia di migliaia: quelli delle razze italiche o della zootecnia biologica; e nemmeno tutti.
Molti dei cavalli macellati e mangiati in Italia arrivano dall'Est europeo. Ma non hanno fatto la bella vita di Furia. Sono in genere grossi animali da tiro, con molta fatica sulla groppa.
I maialini neonati sono lasciati in pace – dopo l'estrazione routinaria dei denti! – qualche giorno, allattati dalla madre prigioniera; ma entro poche settimane, sono sottoposti a castrazione senza anestesia, allontanati dalla madre e trasferiti in gabbiette con pavimento metallico grigliato (i più fortunati sulla paglia). A tre mesi passeranno con i maiali all'ingrasso: pochissimo spazio da calpestare, al chiuso, senza poter grufolare né coricarsi sulla paglia, visto che il pavimento di cemento fessurato è la norma.

Le scrofe passeranno da una gravidanza all'altra recluse in allucinanti gabbie, la cui eliminazione è prevista per il 2012; partoriscono e allattano in continuazione, costrette in un'altra gabbia con i piccoli.
In condizioni naturali, i maiali vivrebbero almeno cinque anni. Ma la macellazione dei suini all'ingrasso avviene intorno ai 6-8 mesi. Nei loro box, dove si annoiano terribilmente, in estate il caldo e l'odore di ammoniaca sono quasi intollerabili.
Il 92% delle galline ovaiole sono rinchiuse in gabbie sovrapposte, a centinaia di migliaia per capannone; la buona notizia è che erano il 99% solo pochi anni fa: le lotte animaliste danno frutti. Lo spazio pro capite nelle batterie non consente nemmeno di muoversi: sono tutt'uno con la gabbia. Le zampe conoscono solo il ferro della "voliera"; le ali non possono stendersi; i bagni di terra sono un'esigenza etologica frustrata.
Le galline allevate invece a terra in capannoni stanno meglio, ma non troppo: in 8 o 10 si dividono un metro quadrato. Non possono razzolare, solo mangiare e scodellare uova. Iniziano a deporre a 20 settimane, per circa un anno. Non "vedono" mai il buio: dormirebbero troppo, farebbero meno uova.
Le (poche) galline che razzolano all'aperto sono calme e dignitose, i loro discorsi hanno numerose modulazioni. Dentro i capannoni, l'incessante pigolìo è monocorde. Un corale lamento.
Il destino dei polli delle razze da carne è esplicito perfino nel loro nome tecnico: li chiamano "broiler", in inglese "graticola". Potrebbero vivere, da liberi, fino a 7 anni, ma sono macellati a 45 giorni, perché così conviene. Il sovraffollamento – fino a 10, 15 polli al metro quadrato - provoca scoppi di violenza che portano al cannibalismo, risolto con la macchina sbeccapolli. Luce sempre accesa, perché crescano in fretta; umidità e temperatura costanti. I tacchini vivono qualche settimana in più, anch'essi mostri dalle giovani gracili zampe incapaci di sorreggere il peso innaturale. In quelle brevi vite troppo numerose i controlli veterinari per il benessere animale, e umano, sono pochi o nulli.
Decine di migliaia di oche subiscono una tortura in più: immobilizzate, vengono ingozzate con un imbuto fino a che il loro fegato si spappola. Se ne farà elegante *paté* de foie gras.
Milioni di fagiani sono allevati in batteria apposta per poi essere liberati e finire impallinati da qualche cacciatore della domenica, o morire di stenti in quanto inadatti alla vita selvatica.
Si affollano in gabbie di ferro milioni di conigli, ben lungi dal potersi scavare le tane e

perlustrare ampi territori come richiederebbe la loro specie.
Imbottiti di ormoni, nutriti illegalmente con farine di carne e legalmente con farine di pesce, i carcerati di molte specie soffrono di malformazioni, nevrosi, ulcere.
Le pecore vivono all'aperto. Ma sono anche obbligate ad adattarsi al caldo e alla scarsità di acqua. Sono tosate quando fa più freddo. Gli agnellini maschi sono ammazzati a poche settimane di vita, vittime sacrificali dei riti festivi.
Una violenza che colpisce bovini, suini e polli è la manipolazione genetica: con la fecondazione artificiale si estromette la varietà genetica spontanea e si selezionano animali adatti alla produzione massima senza alcun rispetto per il loro benessere. Ecco perché le vacche da latte si sfiancano dopo qualche anno, i suini non riescono a reggere tutto l'enorme peso, i tacchini e i polli morirebbero di infarto se lasciati in allevamento più a lungo. La selezione genetica diminuisce la reattività degli animali nei confronti dello stress e degli agenti patogeni.
Allevamento intensivo, in fondo, è anche quello delle lumache, in fosse grandi, in un ammasso unico con le erbe di cui si nutrono. Immobili, in attesa di purificarsi con il digiuno e con la bollitura da vive.

Allevamento "umano" e allevamento biologico

In tanto orrore esistono allevatori affezionati ai loro animali (fino alle porte del macello!) e allevamenti bradi o comunque con spazi all'aperto. Ma ciò vale soprattutto per le vacche da latte, i più "personali" e meno passeggeri fra gli animali da reddito, e per le razze autoctone bovine, suine e avicole da carne autoctone, talvolta valorizzate da un marchio.
E certo, esistono alcuni allevamenti di polli e ovaiole all'aperto e di maiali padani con minuscoli parchetti esterni.
Ma tutto ciò riguarda un'infima minoranza di animali, nell'assenza di norme che va-

dano oltre l'obbligo di qualche centimetro quadrato in più e di qualche mutilazione in meno.
La zootecnia biologica – riconoscibile da opportune certificazioni – pone un'attenzione particolare al benessere animale, dagli spazi alla vivibilità degli ambienti, dall'alimentazione alle cure. Polli e galline sono le specie che traggono più benefici dal sistema biologico.
Ma si può immaginare di avere carne, latte e uova interamente biologiche o comunque rispettose delle esigenze etologiche degli animali mantenendo i livelli attuali di produzione e consumo?
No, per ragioni di spazio e di costi.
Prodotti animali biologici dovranno significare molto meno consumo e prezzi più elevati.
Rimane da considerare che la destinazione finale degli animali da reddito anche biologici allevati per carne, uova e latte è il macello.

"Tir piombati"

Mese di maggio, 2001, porto di Genova, decine di galline ovaiole stipate in gabbiette aspettano da quasi due giorni di essere imbarcate per il Nordafrica. La partenza tarda per un disguido. Abbandonate, senza cibo né acqua, le galline riescono a forzare le prigioni con il becco e le ali ed escono, sparpagliandosi per il porto. La realtà supera spesso la fantasia, o quantomeno la eguaglia. Le "galline in fuga" di Genova hanno replicato il film omonimo.
Ma non succede quasi mai. I viaggi della morte hanno sbarre solide e portano lontano. Poche settimane dopo, a Pomezia 45 maiali olandesi muoiono disidratati in un Tir sotto il sole...
L'Italia è un crocevia nel commercio degli animali vivi, per motivi geografici, economici e di consumo. Il 38% della carne importata arriva viva (o quasi...). Il resto è transito Nord-Sud.
Pecore inglesi sono spedite verso le pance dei turisti in Grecia. Maiali olandesi stres-

sati sono avviati ai macelli siciliani. Cavalli russi o polacchi sono portati all'esecuzione in Puglia. Mucche tedesche attraversano l'Adriatico per giungere, sette giorni dopo, in Medio Oriente dove la loro gola incontrerà il coltello. Non di rado sono trasportati agnelli e vitelli non ancora in grado di bere e nutrirsi da soli...
Il trasporto degli animali per lunghe distanze è una violenza sempre più globalizzata. Sui camion e sulle navi, soffrono fame, sete, freddo intenso o caldo asfissiante. Manzi, cavalli, pecore, agnelli, conigli, maiali viaggiano maltrattati. Violate le regole minime del benessere animale. Per la carenza di infrastrutture, per la mancanza di attenzione da parte degli operatori economici, per la difficoltà di sanzionare trasportatori stranieri, per la insufficienza dei controlli. Animali stipati ben oltre i limiti di legge nei cassoni di camion spesso inadatti, mancanza di riposo, oppure lunghe soste sotto il sole cocente, mancanza di cibo ed acqua fino alla morte, percosse, asfissia per le esalazioni di ammoniaca delle loro deiezioni, infarti per stress. Attraverso le sbarre dei camion, parlano gli occhi.
Se tutto ciò accade in Europa, che ha le leggi più avanzate, altrove succede l'inimmaginabile.

Ammazzatoi

Suggeriva provocatoriamente Plutarco ai mangiatori di carne di occuparsi essi stessi dell'uccisione della preda a colpi di denti e artigli, e di mangiarla ancora palpitante, insanguinata e non eviscerata. Voleva sottolineare la differenza fra le specie carnivore e gli esseri umani, i quali invece aspettano che la preda diventi cadavere e sia pulita e trasformata.

Se i macelli avessero le pareti di vetro, tutti sarebbero vegetariani

[Linda Mc Cartney]

Negli ultimi secoli, poi, gli esseri umani hanno provveduto ad aumentare la separazione fra l'immagine dell'animale vivo e la sua carne. L'uccisione degli animali è delegata a intermediari: i lavoratori dei macelli, e i pescatori (o cacciatori). Istintivamente quasi nessuno avrebbe il coraggio di uccidere un pollo, un agnello, un maiale, mentre nessuno avrebbe remore a cogliere un pomodoro o una spiga o una ciliegia.
Nell'800 la macellazione venne tolta dalla strada, dove avveniva sotto gli occhi di tutti. Da allora tutto si svolge in luoghi lontani dalla vista, dall'udito e dall'odorato. I macelli sono fra i luoghi della produzione più impenetrabili: occultate catene di smontaggio dove si uccide, si fa a pezzi e ci si insanguina a ritmo continuo, per ga-

rantire in sempre maggior quantità una carne che non deve ricordare al consumatore l'animale vivo. Moltissimi mangiatori di prodotti animali non hanno mai visto nemmeno in fotografia un allevamento e un macello, o rimuovono il ricordo. E se i bambini delle scuole fossero portati in visita a un macello, per imparare come e dove si fabbrica la carne? E se gli addetti ai macelli decidessero in massa di cambiare lavoro?
La separazione fra animale vivo e prodotto alimentare animale è giunta all'ultimo livello con i piatti pronti. La carne è sempre camuffata: un hamburger o un sofficino sono più accettati di un coniglio spellato intero, di un pesce ancora guizzante, di un capretto appeso con la testa sanguinolenta.

La scrofa mentre moriva mi guardava e io per la prima volta mi rendevo conto di aver ucciso un essere vivente. Da quel giorno non ho più mangiato carne

[UN EX ALLEVATORE]

L'unica morte davvero indolore richiederebbe la somministrazione di narcotici: impossibile, in una carne destinata al consumo umano. La macellazione deve essere preceduta dallo stordimento; ma per maiali e polli, questo viene procurato con le scariche elettriche, dolorosissime. Per altri animali è un proiettile captivo, ma non di rado il primo colpo non è quello giusto...
Non basta: secondo recenti denunce, nelle troppo veloci "catene di smontaggio" degli Usa spesso i bovini sono spellati vivi, i maiali immersi moribondi nell'acqua bollente, i volatili tagliati a pezzi mentre agonizzano, senza che gli operai possano fermarsi a inorridire...bisogna fare presto, smontare molti animali in poco tempo.
Anche in Italia, qualche "incidente" del genere si verifica. Spesso gli animali vedono morire i loro compagni, sentono il sangue, sono terrorizzati. Orribili esecuzioni avvengono nei macelli illegali. Ma ecco una scena da un piccolo macello norditaliano,

legale anche se non a norma Cee. Due maiali rinchiusi in gabbie limitrofe, lambiti dal sangue di precedenti esecuzioni. Il primo viene fatto uscire dalla gabbia. Grida e si dibatte, mentre gli vengono applicati elettrodi. Lasciato solo, ma sotto gli occhi dell'altro maiale, si rotola nel dolore, agitando le zampe. Lunghi secondi, interminabili. Poi si immobilizza. Tornano gli umani a tagliargli la gola perché esca il sangue. Il termine macellazione, in effetti, indica proprio la morte per dissanguamento.
Quando gli animali si ammalano di patologie contagiose, i cosiddetti abbattimenti sanitari sono in genere effettuati sul posto, con metodi da violazione del codice penale. Randellate, monossido di carbonio, sepoltura da vivi in discarica, asfissia sui camion: tutti questi metodi sono stati usati per decine di milioni di polli e tacchini affetti da peste aviare. Colpi di pistola mal assestati hanno caratterizzato gli abbattimenti di milioni di animali inglesi colpiti dall'afta.
L'intensività degli allevamenti – con quel che comporta in termini di debolezza e contagi - provoca stragi periodiche di centinaia di migliaia di capi contagiati o sospettati di contagio per questa o quella patologia: afta, peste aviaria, Bse, morbo della lingua blu. La loro carne non è nemmeno utilizzata.
E infine, la "macellazione rituale" (praticata da ebrei e musulmani): l'uccisione senza previa anestesia, per una malintesa interpretazione dei relativi testi sacri.
In zone molto povere del sud del mondo, i macellai sono così rudimentali che un animale impiega anche un'ora per morire.

L'urlo del pesce

"Il pesce lo mangi, no? Mica è carne": una frase quante volte sentita...
Animali ancora più assenti dall'umana pietà, i pesci possono provare il dolore, molti di loro hanno sistemi nervosi complessi (alcuni estremamente intelligenti: come il polpo oltre ai mammiferi) e sono capaci di compiere attività elaborate.

La loro morte è in genere orrendamente lenta, e se si trattasse di altre specie animali ciò ricadrebbe nel reato di maltrattamento. A miliardi e miliardi catturati dalle reti, sono spesso eviscerati vivi sui pescherecci, o peggio muoiono molto lentamente per asfissia, o arrivano ancora vivi nelle pescherie, ad agonizzare in poca acqua o sul ghiaccio. Crostacei e molluschi finiscono bolliti vivi. Non è scomparsa poi l'antica abitudine di mettere le anguille – molto resistenti – in sacchi con del sale, a prosciugarsi poco per volta...

I gourmet giapponesi asseriscono di sentire la differenza che passa fra un pesce ucciso con rapidità e un altro che ha sofferto a lungo prima di morire.

Disgraziatamente i pesci non lanciano grida di disperazione, o meglio: non abbiamo le orecchie adatte a sentirle. Se i pesci urlassero nessuno tollererebbe queste agonie pubbliche.

Un terzo dei pesci pescati nel mondo, oltretutto, asfissia per niente: i metodi di cattura industriale, infatti, imbarcano varietà giudicate non commestibili. Dopo la selezione, gli "scarti" saranno ributtati in mare, ma troppo tardi per riprendersi. Ciò contribuisce al noto fenomeno dell'*overfishing*, o iperpesca, che sta portando all'esaurimento certe specie ittiche.

L'aggressiva pesca industriale che procura carne di pesce a volontà ai consumatori occidentali fa concorrenza ai pescatori del Sud del mondo che per mancanza di alternative continuano quel duro e rischioso lavoro.

I pescherecci moderni hanno motori potenti e inquinanti, con reti lunghe chilometri a cui non sfugge nulla dal fondo alla superficie. Ne resta prigioniera ogni forma di vita, di qualunque lunghezza e specie. Compresi animali ancora troppo giovani, e poi cuccioli di balena, tartarughe, delfini... Un modo sicuro e non razzista per salvare quei simpatici animali da tutti amati è non mangiare nemmeno gli altri.

Si dirà che, a differenza di altri animali da carne, i pesci almeno vivono liberi. Non è più così! Con il

Non importa che gli animali possano pensare,
non importa che possano parlare,
importa che possono soffrire

[J. BENTHAM]

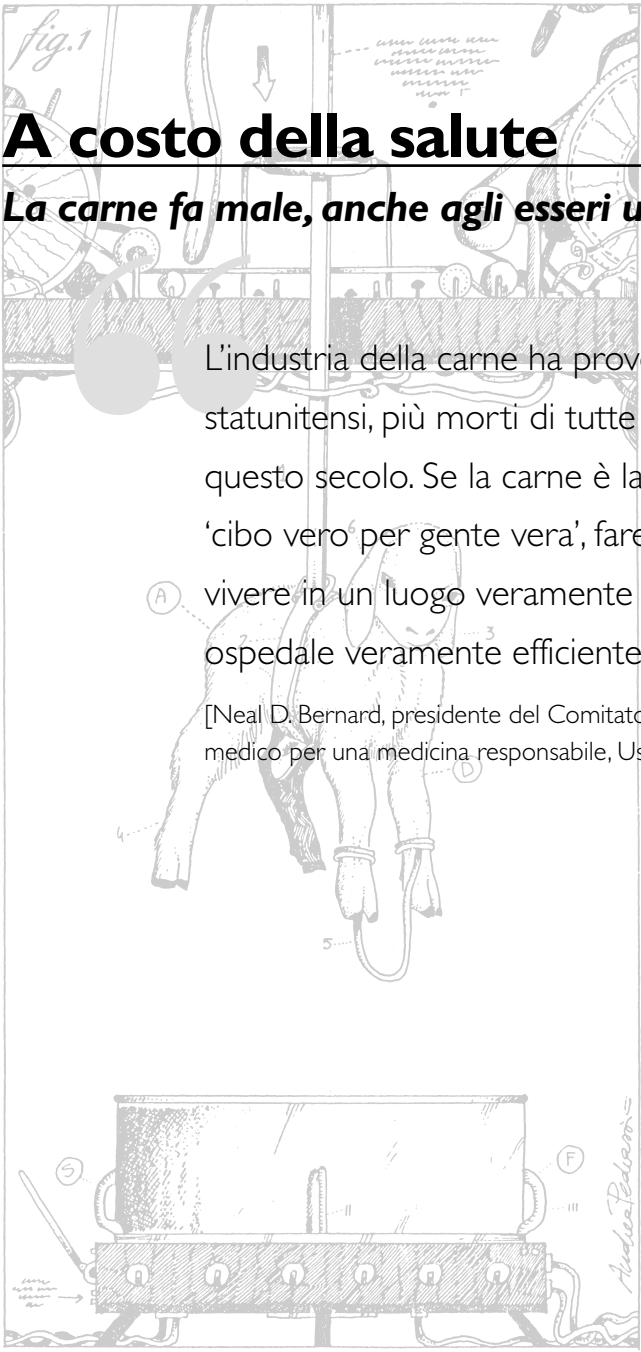
pretesto di far fronte all'esaurimento delle risorse ittiche e all'aumento della domanda di pesce, l'acquacoltura cresce esponenzialmente ovunque nel mondo e con metodi variegati. L'allevamento ittico intensivo è l'imitazione acquatica delle stalle-lager. Il pesce detenuto viene alterato in tutti i suoi cicli naturali; indebolito, viene "protetto" con farmaci e antibiotici e ironicamente nutrico con pesce selvatico. Gli spazi ristretti provocano stress e infelicità: limitare la possibilità di movimento di un salmone, abituato a muoversi su lunghe distanze e in grandi spazi è come mettere in gabbia una rondine.
Le aragoste finiranno bollite vive dopo una vita in batteria.

Animali (dei) poveri

Destini comuni fra umani e animali. Troppo nutriti e privati di qualsiasi movimento gli animali dei ricchi. Malnutriti e gravati di lavori faticosi gli animali dei poveri, nel Sud del mondo, ripetizione attuale di una storia che fu anche nel Nord, con l'allevamento tradizionale in un clima di povertà e fatica. Mucche, buoi, asini e cavalli accompagnano la fame dei loro proprietari, muoiono come mosche in tempi di carestia e siccità, e condividono con contadini e portatori la fatica del lavoro. Non esistono, molto spesso, imposizioni per legge, ma solo la convenienza dettata dalla necessità di non far morire l'animale, così utile.
Qualche anno fa il governatore di Bamako (Mali) decise di multare chi caricava in modo inverosimile gli asinelli adibiti al trasporto di legna e derrate. Come sarà andata a finire? E in India c'è un'associazione (Cartman) che inventa e cerca di diffondere modelli di carri efficienti ed ergonomici così da ridurre la fatica e l'usura degli animali da tiro. Nell'indifferenza dei tanti che si occupano di "cooperazione internazionale".
(Su pressione degli animalisti, varie organizzazioni internazionali hanno deciso di costituire unità per la valutazione del benessere animale nei progetti di sviluppo. Da vedere nella pratica).

A costo della salute

La carne fa male, anche agli esseri umani



L'industria della carne ha provocato, fra gli statunitensi, più morti di tutte le guerre di questo secolo. Se la carne è la vostra idea di 'cibo vero per gente vera', farete meglio a vivere in un luogo veramente vicino a un ospedale veramente efficiente".

[Neal D. Bernard, presidente del Comitato medico per una medicina responsabile, Usa]

Poiché gli statunitensi, a) non sono mai stati bombardati, b) sono i maggiori consumatori di carne e grassi animali al mondo, la proporzione qui di fianco indicata fra danni di guerra e danni da carne probabilmente non vale per l'Europa, né per il Sud del mondo.
In ogni caso, un fantasma si aggira per tutti i frigoriferi occidentali. E non solo.
L'altra faccia dei prodotti animali, soprattutto quelli a basso prezzo, è l'attentato alla salute umana. Minacciata da diversi pericoli e minata da fattori nuovi certi.

Infettati? Non solo BSE

È lontana nel tempo e sconosciuta ai più la febbre spagnola che intorno al 1918 uccise circa 40 milioni di persone giovani nel mondo: il virus partì dai maiali del Kentucky (Usa), allevamenti intensivi che non erano ancora "attrezzati" con antibiotici.
In tempi recenti, la prima manifestazione di panico collettivo legata al consumo di alimenti animali è stata provocata dal morbo di Creutzfeld-Jacob, variante umana dell'encefalopatia spongiforme bovina (Bse), trasmesso con il consumo di carne bovina infetta. Infetta perché? Per aver dato mangimi a base di farine di carne ad animali vegetariani come i bovini. L'impatto numerico dell'epidemia è un'incognita, poiché non si conosce il tempo di incubazione. Diversi scenari prevedono nei prossimi anni un numero di vittime umane variabile fra le tremila e le 130mila. Sempre che le farine di carne davvero non si usino più.
Altri rischi di infezione sono taciuti.
L'influenza aviaria che periodicamente colpisce polli e tacchini padani di allevamenti intensivi è molto vicina, come patologia, al ceppo virale H5N1 che qualche anno a Hong Kong uccise alcune persone, saltando la barriera di specie! Pochi anni dopo, sempre a Hong Kong, si manifestò un altro ceppo pericoloso, l'H9N2, stroncato con esecuzioni di massa. Anche gli abbattimenti sanitari di polli e tacchini in Italia nascondono il timore di questa pericolosa – e possibile - mutazione.
Le ispezioni compiute nel quadro dei controlli sulla Bse hanno portato alla scoperta di un vero e proprio mercato clandestino, con animali importati illegalmente – anche da paesi con scarsi controlli veterinari - e poi spacciati per italiani, animali alimentati con farine di carne, bovini macellati senza autorizzazione Usl di idoneità al consumo umano, allevamenti che hanno aumentato la produzione di carni "alternative" usando mangimi proibiti contenenti, fra l'altro, diossina. L'illegalità diffusa moltiplica il rischio di malattie causate dal cattivo stato di conservazione della carne e da altri virus che infettano il bestiame. La tubercolosi bovina, ad esempio, è trasmissibile all'essere umano.

Non finisce là. Da tempo, si sospetta che il virus della leucemia bovina, il Blv, provocato da un insetto e che infetta il 20% delle vacche negli Usa, possa avere legami con alcune forme di leucemia umana. E il virus della immunodeficienza bovina Biv sembra giocare un ruolo nell'infezione umana, in caso di esposizione. Malgrado questi rischi e sospetti, ogni giorno, gli americani consumano prodotti di vacche colpite da leucemia e dall'Aids delle mucche.
Un altro allarme periodicamente lanciato è quello della salmonella portata dalle uova. Poi si dimentica. Anche perché ci sono danni *certi* ben peggiori.

Imbottiti di chimica

Carne, latte, uova, formaggio provenienti dagli allevamenti intensivi accumulano residui di sostanze tossiche, presenti nella loro alimentazione o nei trattamenti farmaceutici.
Per crescere gli alimenti vegetali (soprattutto cereali, semi oleosi e proteaginose) necessari a nutrire gli animali della zootecnia intensiva occorrono enormi quantità di fertilizzanti, erbicidi, pesticidi; la carne li "concentra" dato che occorrono diversi chili di vegetali per fare un chilo di carne. È in primo luogo con il consumo di prodotti animali, carne in particolare che l'essere umano cade vittima di contaminazioni da pesticidi ed erbicidi. Quando poi i mangimi contengono ad esempio panelli di oli esausti o peggio, il rischio aumenta. La vicenda dei polli alla diossina – sostanza pericolosissima, e contenuta negli additivi ai mangimi – scoperta in Belgio ha puntato le luci sulla possibilità che inquinanti chimici contaminino i cibi. Ma in precedenza, nel 1989-90, furono trovate concentrazioni di diossina nel latte vaccino in Olanda e Gran Bretagna. Lo stesso avvenne nel 1998 in Belgio, Olanda e Germania dove furono sequestrate e distrutte migliaia di tonnellate di latte. Una dieta vegetariana minimizza l'assunzione di diossina.
Per prevenire o curare le numerose patologie legate ai metodi del tutto innaturali di

allevamento (spazi, luce, alimentazione), agli animali sono somministrati farmaci di sintesi in quantità, da cui altri residui nelle carni consumate.
Grandi protagonisti della zootecnia intensiva sono gli antibiotici. A parte gli usi fraudolenti, in Europa gli animali di allevamento consumano 5 mila tonnellate di antibiotici, di cui 1500 per favorire, artificialmente, la crescita di polli, suini, tacchini e vitelli. Si tratta di un'ipoteca sulle future generazioni. Ancora oggi possono essere impiegati come promotori della crescita dei polli, quattro tipi di antibiotici delle stesse classi che servono a curare gli umani. Gli antibiotici sono dati a tutti gli animali, sia sani sia malati. Basta qualche pollo malaticcio a giustificare una dose per 100.000 o 200.000 animali suoi compagni. Ciò continuerà almeno finché la legge non impedirà l'uso degli antibiotici in funzione preventiva.
L'abuso di antibiotici è all'origine del fenomeno della resistenza che da anni preoccupa gli scienziati: lo sviluppo di pericolosissimi superbatteri resistenti a tutti i trattamenti farmacologici e capaci di uccidere l'essere umano. (Negli Usa, in un sacco di mangime per polli sono stati trovati batteri resistenti a *tutti* gli antibiotici!).
Le condizioni di continuo stress animale richiedono un ombrello protettivo di farmaci e antibiotici, somministrati con il mangime, che va continuamente intensificato per via della selezione di microrganismi resistenti. Tutto ciò provoca un'intensa degradazione biologica degli animali, con profonde alterazioni molecolari che rendono i prodotti zootecnici non adatti a nutrire l'organismo umano.
Un recente allarme rivela che in Gran Bretagna un pollo su cinque e un uovo su 10 contengono tracce di medicinali che nell'essere umano possono aumentare il rischio di cancro e soprattutto dar luogo a fenomeni di resistenza.
Nel 1991, un'inchiesta italiana elencava quel che si trova in una fettina di carne: ormoni artificiali, antibiotici, vaccini, fattori di crescita, virus, beta-bloccanti, ritardanti tiroidei, psicofarmaci, pesticidi ed erbicidi. Molto di ciò è vietato, ma usato.
I consumatori, in tempo di "mucca pazza", disdegnano la carne bovina rossa e preferiscono la carne malata di vitella, oppure le cosiddette "carni alternative". Male!
In particolare, gli anemici vitelli a carne bianca sono sistematicamente sottoposti a trattamenti farmacologici, sia per combattere le infezioni che per mantenere le carni più chiare, tenere e magre.
Le carni "intensive" di maiale, pollame, pesce, conigli sono ancor meno sicure – e molto meno controllate - di quelle bovine. Gli animali appartenenti a queste specie sono allevati in condizioni al limite del patologico, con cocktail di antibiotici, promotori di crescita, antiparassitari, additivi di varia natura per facilitarne l'accrescimento

ponderale nel minor lasso di tempo possibile. Contrariamente a quanto si pensa, la durata del ciclo produttivo per il consumatore è inversamente proporzionale alla sicurezza alimentare: più è breve e più è a rischio.
È giunta agli "onori" della cronaca la guerra degli ormoni fra Unione Europea e Stati Uniti, i quali ultimi insistevano per il loro diritto di esportare nel Vecchio Continente, contro la sua volontà, carne bovina agli ormoni. Ma non si può certo dire che la carne europea sia indenne...
I pediatri e gli endocrinologi denunciano numerose disfunzioni ormonali, probabilmente legate al massiccio uso di estrogeni in tutti i tipi di carne. Al Centro di ginecologia dell'infanzia e dell'adolescenza dell'Università di Torino si è riscontrato negli ultimi anni un aumento dei casi di telarca (sviluppo delle ghiandole mammarie prima della pubertà) nelle bambine. La terapia? Esclusione dalla dieta di ogni tipo di carne.
I virus sono combattuti con vaccini che creano una quantità di anticorpi: così gli animali, solo apparentemente sani, vengono venduti con il rischio che il virus si trasferisca all'essere umano che li mangia.
Insomma, la carne è capace di trattenere molte "incognite chimiche": estrogeni, antibiotici, vaccini, diossine, pesticidi e metalli pesanti.

Pesce con diossina, piombo e uranio

Vediamo un po' se il pesce è così sano e salutare.
Gli animali innaturalmente concentrati nelle vasche dell'acquacoltura sono gestiti con massicce dosi di antibiotici, nutriti con mangimi compositi, contaminati da detergenti e disinfettanti - sostanze spesso tossiche e cancerogene - usati per il lavaggio degli impianti e dagli erbicidi necessari a controllare la vegetazione acquatica.
Scegliere solo pesce pescato, allora? Nemmeno quello è esente da rischi, se proviene da zone a elevato tasso di inquinamento chimico. "Meglio mangiare più vegetali e meno grassi animali, soprattutto se dal mar Baltico": così consiglierebbero i risultati di uno studio dell'aprile 2001 per il Parlamento europeo. Il merluzzo del mar Baltico, particolarmente studiato, contiene diossina, sostanza che permane nell'organismo per anni e può provocare cancro, malattie della pelle, caduta delle difese immunitarie. Essa si concentra nei pesci i quali hanno mangiato altri pesci (effetto moltiplicatore e di accumulo nella catena alimentare). L'80% della diossina assorbita dai finlandesi viene appunto dal pesce consumato. Nel Baltico si riversano scorie di industrie metallurgiche, di fertilizzanti e di carta. Quanto al mar Mediterraneo, lo studio europeo non lo condanna in modo specifico: ma più che altro

per mancanza di dati precisi. Comunque, nella laguna di Venezia ha verificato tracce di metalli pesanti e diossina. Pochi grammi di cefalo provenienti da un braccio di mare particolarmente inquinato (Marghera e dintorni) fanno superare al consumatore la dose massima consigliata dalle autorità sanitarie internazionali.
In alcuni delfini trovati morti nella laguna sono stati riscontrati mercurio, rame e centinaia di sostanze i cui effetti sull'essere umano sono ancora sconosciuti. Mangiando pesce, i delfini devono aver accumulato veleni provenienti da scarichi industriali o dai pesticidi arrivati dalla pianura Padana. Per non parlare delle bombe all'uranio impoverito scaricate in mare dagli aerei della Nato (durante la guerra alla Yugoslavia nel 1999) e fatte follemente brillare in acqua.
Il 60% del pesce consumato in Italia viene dall'estero, e in buona parte da paesi extraeuropei dove regna una totale deregulation del settore.
Problemi nuovi e antichi. La passione per i pesci del Danubio avvelenò di piombo e arsenico il musicista Strauss. (E a proposito: Mozart morì, secondo le ultime ricerche, per un'infezione contratta con un'abbuffata di braciole di maiale.)

Comunque inadatti al consumo umano

Oltre ai cocktail micidiali negli allevamenti e nelle acque, le carni sono sconsigliate per l'elevata presenza di grassi saturi e colesterolo, per le tossine generate dall'animale nello stress della prigionia e nei momenti di terrore che precedono la morte, per la loro tendenza putrefattiva immediata.
L'essere umano è un mammifero frugivoro, convertitosi all'alimentazione carnea solo dopo che le glaciazioni non avevano lasciato alternative vegetali. C'è una corrispondenza fra alimentazione e anatomia; e tutto, la conformazione dentale, il patrimonio enzimatico, le strutture di offesa, l'apparato digerente, intestinale, escretorio,

sudorifero e circolatorio, ci allontana dai carnivori (i quali riescono a digerire l'alimento carneo anche crudo e completo di interiora e sangue).
Sono ormai evidenti le correlazioni fra elevato consumo di prodotti animali – non solo carne – e: patologie cardiovascolari, tumori (del colon, del seno, della prostata, dell'utero), arteriosclerosi, osteoporosi, artrite, malattie renali, obesità. Non si stanca di sottolinearlo il Comitato americano di medici per una medicina responsabile. Un'alimentazione vegetariana libererebbe dalla malattia molte persone e permetterebbe un impiego migliore di molte decine di miliardi del bilancio della sanità. È accertata la stretta relazione esistente fra dieta ricca di carne e cancro al colon. Anche i tumori del seno, della prostata, dell'utero e altri hanno minor incidenza nei vegetariani.
Gli umani sono incapaci di assimilare le dosi eccessive di grassi e colesterolo contenute nei cibi animali, che si depositano via via sulle pareti interne delle arterie provocando l'arteriosclerosi (quasi sconosciuta presso i vegetariani) e che, impedendo il normale flusso del sangue verso il cuore, aumentano le probabilità di infarto e attacchi cardiaci.
I danesi mangiano più carne suina di ogni altro abitante della Terra: 73,7 kg lordi all'anno. Si sa quanto essi siano attenti alla sicurezza alimentare. Eppure, la loro aspettativa di vita è la più bassa d'Europa: sotto accusa proprio l'alimentazione, troppo ricca di grassi e proteine animali.
Accanto a esperienze storiche di vegetarianesimo forzato di massa in Danimarca e Finlandia (con ottimi risultati per la salute, a quel tempo) durante le due guerre mondiali, dicono molto i confronti fra popolazioni più carnivore e altre più vegetariane. Si sa che la dieta mediterranea è ora consigliata o "imposta" a molti ammalati anglosassoni con immediati miglioramenti. Un vasto studio condotto di recente in Cina ha messo a confronto villaggi con popolazioni geneticamente simili e analoghe condizioni di vita ma modelli alimentari molto diversi: alcuni ricchi di prodotti animali, altri – più rurali - meramente vegetariani. I secondi sono risultati molto più sani. La dieta cinese tradizionale, ricca di riso e vegetali, con poca carne e quasi priva di latticini, ha tenuto lontani i disturbi cardiaci e una gran quantità di altri problemi di salute tipici degli occidentali. Oggi, sfortunatamente, carne, fast food e formaggi hanno cominciato a sostituire il riso tradizionale e i piatti vegetariani in molte regioni. E in queste si è registrata la più elevata incidenza di problemi di salute simili a quelli occidentali. Mentre gli occidentali stanno riconoscendo la necessità di "orientalizzare" la loro dieta con riso, prodotti di soia e varietà vegeta-

li, i burocrati della Banca Mondiale decidono di promuovere l'occidentalizzazione della dieta cinese.
Quanto alle uova, è stato verificato che quelle provenienti da galline allevate in gabbia hanno un valore nutritivo molto inferiore alle altre; e comunque, tutte le uova contengono colesterolo. "Solo con l'esercizio fisico la gallina è in grado di ben digerire il suo cibo... Quindi le uova industriali non solo mancano di potere nutritivo ma possono causare malattie, soprattutto ai bambini e alle persone di costituzione debole": il medico indiano che scrive, essendo vegetariano, nemmeno pensa a nominare la carne di gallina.

Subentrò poi la guerra e la brama di possedere l'uno più dell'altro, assieme all'ingiustizia nei confronti degli animali.

[PORFIRIO, CITATO DA BASSIANO DA BASSANO, IN IL SACRO, LA GUERRA, GLI ANIMALI]

Ma almeno il latte, il latte! E i formaggi! Dicono che fan bene ai grandi e sono indispensabili ai piccini e all'età avanzata. Ma alcune ricerche sulle malefatte del latte sono state condotte da medici americani, con risultati imprevisti. Anzitutto due terzi della popolazione mondiale digerisce a fatica questa sostanza dopo l'infanzia. Il 50% dei bambini occidentali ne sono più o meno "allergici"; la percentuale in Africa e Asia è anche maggiore. I prodotti lattiero-caseari, scremati o grassi, non solo non sono indispensabili e non proteggono dall'osteoporosi e dai rischi di fratture (fonte ottima di calcio sono alcuni ortaggi verdi, i fagioli, il latte di soia o di riso); ma sembrano essere legati al cancro alla prostata e al seno, nonché ad alcuni tipi di diabete.

Guerre, psicologia, carne

La dieta americana standard è centrata su hamburger, hot dog, altre carni, cereali raffinati, dolci, caffè. La dieta dei marines – e quella di tutti gli eserciti - è ancora più carnivora. Ne vediamo bene i risultati, in termini di guerre, violenza e volontà di potenza. Studi sull'alimentazione che anche nel passato veniva somministrata ai guerrieri - ad esempio nell'antica Grecia e nell'antica India - rivelano che da millenni la carne è ritenuta indispensabile all'aggressività. Noti studiosi di psicanalisi ritengono che l'abbattimento di animali sia l'esercizio di base per lo scatenamento delle pulsioni individuali e dell'inconscio collettivo che portano a provocare la guerra. Insomma, se pure non basta mangiar carne per essere dei guerrafondai, all'inverso ci risulta difficile immaginare un vegetariano che parte a bombardare popolazioni inermi...

Il grido della Terra

Insostenibilità del business carne

Gli allevamenti industriali sono una delle più serie minacce alla qualità dell'aria, del suolo e delle acque. Il prezzo della carne dovrebbe perlomeno triplicare se fossero conteggiati i costi ambientali, compreso il depauperamento e l'inquinamento delle falde acquifere, le emissioni di gas serra, lo spreco di combustibile fossile

[World Watch Institute]

Da tempo è stato lanciato l'allarme: occorre frenare - fra l'altro - la produzione e il consumo di carne a livello mondiale: altrimenti la Terra non si salva.
Sono ormai insostenibili tanto i metodi moderni e intensivi di allevamento senza suolo, quanto quelli estensivi tipo ranch, ugualmente separati dall'attività agricola perché incentrati sulla sola produzione di alimenti animali. Nell'allevamento tradizionale su piccola scala, gli animali sono inseriti nel ciclo dell'agricoltura, dove forniscono lavoro e prodotti mentre sono in vita; ma l'elevatissimo consumo di carne e prodotti animali ha portato alle stalle-lager, ai ranch-latifondi e a un pianeta appesantito da miliardi di animali che producono solo da morti.
È la zootecnia industriale dei grandi numeri, che spreca risorse vegetali, inquina, distrugge foreste, degrada i suoli, contribuisce all'effetto serra.

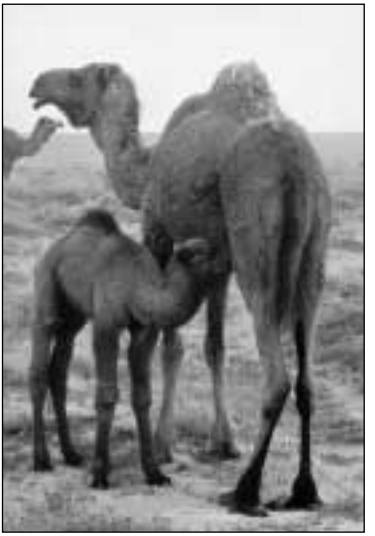
Abuso degli animali, abuso della terra e della Terra

Circa la metà dei suoli fertili del pianeta è destinata a coltivare cereali, semi oleosi, proteaginose e foraggi per nutrire gli animali allevati. Le terre emerse e coltivabili non sono infinite, perciò il "fabbisogno" di carne impone di puntare al massimo delle rese agricole, con enorme uso di concimi chimici, diserbanti e pesticidi.
I soli campi di mais consumano più fertilizzanti azotati, diserbanti e insetticidi di qualsiasi altra coltura. Negli Stati Uniti, "granaio del mondo" (o meglio delle stalle del mondo), l'80% di tutti gli erbicidi è destinato ai campi di mais e soia per l'alimentazione animale. In Italia, fa da pendant alla crisi della "mucca pazza" il temibile inquinamento da atrazina, collegato alla produzione di mais per rifornire gli allevamenti senzaterra: gli stessi a cui venivano somministrate anche farine animali.
Non sarebbe necessario spingere con tanta chimica sulla produttività delle terre se queste fossero destinate a produrre alimenti direttamente consumati dagli umani. Sarebbe possibile mantenere la fertilità dei suoli e proteggere i raccolti in modo naturale se le terre fossero coltivate, anziché a monocoltura, con rotazioni e varietà colturali.
La soia e il mais per l'alimentazio-

Dubuque, Iowa, Usa. Ecco la fascia del mais, la fascia della soia, la fascia dei maiali e dei bovini all'ingrasso. L'allevamento domina. Nei campi non si vedono animali liberi, ma la loro presenza è sovrastante. Spazi enormi sono coltivati solo per nutrire gli animali da carne, prigionieri in pochi metri quadri a testa. Odore di campo di concentramento.

[Jim Mason, An Innatural Order]

ne animale sono anche le colture maggiormente soggette alle sperimentazioni di ingegneria genetica: un'incognita per l'ambiente e la salute, una grave perdita di biodiversità. Parimenti le selezioni genetiche per ottenere animali sempre più produttivi hanno condotto alla quasi estinzione delle razze tradizionali.



Deforestazione e desertificazione

L'Italia e l'Europa importano dall'estero, anche dal Sud del mondo, buona parte degli alimenti animali e una quantità consistente di derrate destinate agli allevamenti. Ciò significa trasferire altrove parte dei problemi ambientali collegati agli allevamenti; oltre a togliere letteralmente i cereali di bocca a popolazioni in stato di insicurezza alimentare (v. capitolo successivo).

Ogni anno scompaiono circa 17 milioni di ettari di foreste tropicali. Certo non si può dire che l'allevamento, in questo caso estensivo, sia il solo responsabile, tuttavia... In Brasile, paese che in ordine di importanza è il secondo esportatore verso l'Italia di soia a uso animale, la frontiera agricola continua ad ampliarsi a scapito della foresta primaria amazzonica.

Brasile, Bolivia, Colombia, America Centrale: decine di milioni di ettari di foresta sono stati bruciati o spianati e trasformati in pascoli. La carne prodotta in queste *fazendas* di latifondisti serve a nutrire i rotondi ventri delle elite locali, oppure è esportata in paesi ad alto reddito.

Molte terre sono state sottratte a piccoli contadini, i quali hanno dovuto migrare in zone ecologicamente fragili, o disboscare aree forestali per poter coltivare. Una cinghia di trasmissione di disastri.

Chi non ricorda i mesi di incendi che si ripetono nelle foreste indonesiane? Fra le cause "oscene", la creazione di pascoli, oltretutto di cattiva qualità, presto esauriti.

È vero, molte terre sembrano adatte al solo pascolo. Ma non bastano certo a produrre tutta la carne richiesta. Così, "vendiamo il futuro del nostro paese a vantaggio di pochi allevatori", ha detto di recente un ambientalista del Messico; là pascolano animali in quantità quattro volte superiore alla capacità di sopportazione ambientale.

India: un terzo del foraggio utilizzato per nutrire centinaia di milioni di animali da latte viene letteralmente strappato da alberi e arbusti, indebolendoli e minacciando le zone naturali. Il depauperamento del manto erboso e arboreo contribuisce a dilavare i suoli e a ridurre la falda freatica in molte aree già problematiche. Anche in Nepal, la maggior parte della vegetazione prelevata dagli ambienti naturali va a nutrire gli animali.

Nelle zone semiaride, ad esempio in Africa, le produzioni animali estensive – anche là, con destinazioni estere – contribuiscono al degrado ecologico che prende la forma della desertificazione: riduzione fino allo zero della produttività delle terre aride. Stime del Programma delle Nazioni Unite per l'ambiente (Unep) indicano che oltre il 70% dei 3,3 miliardi di ettari a pascolo sono in via di desertificazione.

Quando gli abitanti di Alwar, un'area diventata desertica in Rajasthan, India, si fecero convincere da un gruppo di studenti ambientalisti-vegetariani a non far più pascolare le capre intorno a quello che era stato un fiume, non occorsero che quattro anni per rigenerare completamente la zona; gli arbusti lasciati in pace diventarono sottobosco, poi legno; e il fiume tornò alla vita. Con esso, si ripristinò l'agricoltura, e interi villaggi uscirono dalla miseria. Se l'India smettesse di far crescere ed esportare capre e bufali, potremmo rigenerare la terra e l'acqua, aiutare le piogge, avere più cibo per tutti

[Maneka Gandhi, in "The Meat Business", 1999]

Anche nelle terre del Nord ricco, il pascolo estensivo – ma intenso! – ha impoverito decine di milioni di ettari.

Deiezioni: inquinamento e spreco idrico

Cartolina dalla Pianura: un'enorme stalla chiusa e, intorno, distese a mais, a quella stalla destinato. La valle Padana ha la zootecnia più intensiva d'Europa: la densità di animali per ettaro supera di gran lunga il livello ritenuto ecologicamente accettabile. Ammorbano l'aria e inquinano l'acqua. Eppure non li vede nessuno. L'unico loro collegamento con il suolo sono le deiezioni: occorre pur gettarle da qualche parte. Nell'agricoltura integrata tradizionale il letame è ricchezza, ma diventa tragedia ambientale negli enormi allevamenti senzaterra. Milioni e milioni di tonnellate di deiezioni concorrono così insieme agli altri agenti – come i fertilizzanti chimici sulle col-

ture, spesso destinate agli allevamenti, e poi le acque reflue delle industrie e delle città – a causare l'eutrofizzazione dell'Adriatico e in generale l'inquinamento dei corsi d'acqua e delle falde freatiche. Tutti sanno che bisognerebbe togliere 4 milioni di maiali dalla Pianura Padana per far vivere l'Adriatico...

Chi di pesca ferisce, di allevamento perisce. Sardegna, stagno di S'Ena Arrubia. I pesci muoiono ancor prima di essere tirati su dalle barche locali. Muoiono di allevamenti intensivi! A monte dello stagno, numerose aziende zootecniche impiegano prodotti chimici in modo massiccio scaricando più o meno direttamente i loro reflui nelle acque basse...

Maiali e i polli eliminano buona parte dell'azoto e del fosforo contenuti nei loro mangimi. In assenza di riutilizzo nella concimazione agricola – quel che è troppo è troppo! - queste sostanze si riversano in fiumi e laghi, e nelle acque del sottosuolo, contaminando le fonti.
Ognuno degli oltre 8 milioni di maiali allevati in Italia – al chiuso e senza paglia - produce 4 kg di liquami al giorno, tre volte più inquinanti di quelli umani.
Aggiungiamo le sostanze chimiche utilizzate per la pulizia delle stalle.
Su richiesta dell'Italia, nelle norme antinquinamento europee che riguardano anche gli allevamenti è stata introdotta una clausola per cui le misure di riduzione degli agenti inquinanti saranno adottate solo se tecnicamente ed economicamente fattibili!
Oltre ad ammorbarla, gli allevamenti intensivi sprecano l'acqua. Molta acqua è nascosta nei prodotti animali; e non ci riferiamo a quella che gonfia i tessuti muscolari o allunga il latte. In Europa e Nord America la produzione di cereali e fieno per il bestiame avviene in gran parte su terre irrigate. Aggiungiamo l'acqua necessaria ad abbeverare gli animali e al funzionamento delle stalle, ed ecco che la "spesa idrica" per dare a un carnivoro medio del Nord la razione quotidiana di carne, latte e uova ammonta a varie centinaia di litri. Occorre 100 volte più acqua per produrre un kg di carne che per produrre un kg di grano.

Contro il clima

Fra gli aderenti a una campagna internazionale per la riduzione del consumo di carne nel mondo vi sono associazioni impegnate contro il riscaldamento globale del pianeta.
La zootecnia industriale è fra le cause importanti dell'effetto serra: la combustione di milioni di ettari di foresta produce milioni di tonnellate di carbonio; l'elevato consumo di energia fossile nella produzione di carne provoca l'emissione di CO_2 (ani-

dride carbonica), il principale gas serra.
Secondo alcuni calcoli, le carni rosse e bianche divorate annualmente da un occidentale provocano l'emissione di mezza tonnellata di CO_2. L'energia serve per: fabbricare pesticidi e fertilizzanti e somministrarli alle colture foraggere; produrre i mangimi; far funzionare le stalle e le infrastrutture di trasformazione. Dietro ogni caloria di carne bovina che mangiamo ci sono 78 calorie di combustibile, dietro ogni caloria di latte che beviamo, ce ne sono 36; dietro ogni caloria di fagioli di soia che scegliamo di mangiare direttamente, ci sono solo 2 calorie di combustibile. Se al mondo tutti mangiassero tanta carne quanta i paesi ricchi, per ottenerla occorrerebbe tanta energia quanta il mondo ne usa ora per tutti gli scopi...
Per controllare le fonti petrolifere si fanno le guerre (si pensi a quella del Golfo!); le "tempeste nel deserto" partono anche dal piatto.
La zootecnia è inoltre la principale fonte di emissione in atmosfera di ammoniaca (l'80-90% del totale): questa sostanza ricade al suolo sotto forma di piogge acide, rovinando suoli e boschi.
Dalle deiezioni animali si sviluppano ingenti quantità di metano. Per ogni kg di carne bovina prodotta, inoltre, l'atmosfera si "arricchisce" di tre etti di metano emesso nel corso della ruminazione. In totale gli animali allevati sono responsabili del 15-20% delle emissioni globali di questo temibile gas.

Morti che inquinano: l'insostenibilità degli scarti

Periodiche epidemie trasformano milioni e milioni di animali – bovini, ovicaprini, suini, polli e tacchini – in cadaveri non commestibili. A seconda dei casi, li si brucia sul posto, li si interra, li si getta (anche vivi) in discarica. I roghi richiedono notevoli quantità di combustibile (non è facile ridurre in cenere una vacca di 6 quintali!) ed emettono fumi pericolosi contenenti anche diossina. Le "tumulazioni" nella nuda terra o in discarica possono danneggiare gravemente le falde acquifere e contribuire all'inquinamento da antibiotici.

Molto più serio, comunque, è l'impatto ambientale degli scarti prodotti dal "normale" processo di trasformazione cruenta di un animale vivo in cadavere commestibile (parzialmente).

Fino a quando l'essere umano mangerà prodotti animali, ci saranno scarti di macello e della pesca.

La produzione di cibi animali in grandi quantità implica necessariamente una grande produzione di deiezioni inquinanti concentrate in zone ristrette e di scarti provenienti dai macelli. La produzione di cibi vegetali implica la produzione di sottoprodotti in genere non inquinanti e facilmente riciclabili per usi di compostaggio.

Un terzo dei pesci pescati viene ributtato a mare come non adatto al consumo. Il resto degli scarti ittici diventa farina: per nutrire pesci di allevamento, polli e maiali.

La vera crisi, finalmente esplosa, è quella degli scarti dei macelli. Dalle catene di smontaggio, esseri viventi escono ridotti in: carne (non tutta si mangia: una parte diventa scarto in macelleria), pellame (alimenta un'industria inquinante: la concia), sangue (viene essiccato e in parte usato come concime), grassi (in parte diventano saponi), ossa (in parte a concimi e saponi), e poi molte parti che non possono essere usate in alcun modo: testa, visceri, zoccoli, contenuto gastrointestinale, ghiandole, piume, cartilagini...

Questi orrori venivano essiccati – impossibile bruciarli umidi - e trasformati in farine di carne. Se ne producevano in Italia 600.000 tonnellate all'anno, 10 milioni di tonnellate in Europa. Si era trovato il modo di riciclarle: mescolarle nel cibo di altri animali, anche vegetariani; come si mimetizza una medicina nella zolletta di zucchero.

Con il bando all'uso delle farine animali, la gestione dei residui di macellazione minaccia ora di diventare impossibile. Non hanno più mercato, e i soldi pubblici servono a pagare un provvisorio stoccaggio.

Nel Sud del mondo la povertà induce al "riciclaggio" e alla minimizzazione degli scarti; in compenso, la maggior parte dei macelli non ha sistemi di depurazione e smaltimento e provoca danni ambientali rilevantissimi.

E le pelli? Preziose parti non commestibili della carcassa, esse richiedono processi di lavorazione davvero pesanti. Enormi inquinamenti sono legati alle concerie, capaci di acidificare vasti territori agricoli e di rendere non potabili le acque dell'area. Per questo la materia prima già parzialmente lavorata per i famosi calzaturifici e borsettifici italiani giunge ormai dal Sud del mondo. Dove le concerie sono una tragedia

per l'ambiente e per la salute dei lavoratori. Gli stessi stabilimenti italiani non scherzano. I temibili sottoprodotti della lavorazione – con tanto di metalli pesanti - che fuoriescono dalle nostre concerie superano le 500.000 tonnellate annue.

Gamberetti, overfishing e altri danni

È peggio pescare a più non posso o produrre pesci negli impianti di acquacoltura industriale?
I due fenomeni sono intrecciati.
I metodi di pesca industriale sono così invasivi che un terzo dei pesci tirati su muore asfissiato "per niente"; si tratta di centinaia di miliardi di individui l'anno. L'overfishing o iperpesca, inoltre, sottrae alle acque anche i pesci bambini, ostacola la riproduzione e contribuisce all'estinzione di numerose specie. Il 70% della fauna ittica è minacciata.
D'altro canto, coltivare pesci non è affatto indolore per lo stato dell'ambiente e delle risorse. I sistemi intensivi in mare (maricoltura) o in acqua dolce, dalla coltura dei gamberi in vasche a quella dei salmoni in gabbie, richiedono un elevato impiego di input chimici: sia perché occorrono molti farmaci, antibiotici compresi, per fronteggiare le patologie legate all'eccessiva concentrazione; sia perché gli impianti vanno lavati e disinfettati. Sommiamo il tutto alle ovvie deiezioni, ed ecco che gli inquinanti rilasciati dall'acquacoltura sono superiori alle capacità di assorbimento degli stagni e dei laghi. Per certi tipi di pesce il ricambio di acqua nelle vasche di allevamento avviene più volte al giorno. Le acque circostanti si caricano di fattori inquinanti di origine chimica e organica. E il cibo? Arriva dalla pesca distruttiva.
Nel Sud del mondo, soprattutto sulle coste asiatiche, la "coltura" dei gamberetti per l'esportazione è ormai un vero disastro socioambientale. Rase al suolo le foreste di mangrovie, che difendevano le zone costiere da alluvioni e uragani; salinizzati fino all'improduttività i suoli agricoli circostanti; non più potabili perché inquinate (dalle sostanze chimiche e dalle deiezioni) le falde acquifere dei villaggi; disoccupati gli ex contadini (l'acquacoltura crea pochissimo lavoro). In tanto disastro, vantaggi di breve periodo per pochi imprenditori e multinazionali. Che fanno terra bruciata: dopo pochi anni, dove crescevano i gamberetti non crescerà più nulla.

Carne e fame globalizzate

Ingiustizia alimentare e spreco di risorse

Ma quale vegetarianesimo! Pensate ai 40mila bambini che muoiono ogni giorno di stenti in questo mondo... agli 840 milioni di affamati. Insomma, con tutti i problemi che ci sono...

[LA PIÙ CLASSICA DELLE OBIEZIONI]

Molta carne è passata sotto le fauci umane dagli anni 70, quando Pierre Parodi, medico del movimento gandhiano nonviolento Arca, scriveva in *Giusta alimentazione e lotta contro la fame* che un'equa distribuzione delle risorse alimentari vegetali poteva risolvere la tragedia più antica del mondo e assicurare anche agli abitanti dei paesi poveri uno stato di salute soddisfacente. Anni fa, un altro saggio famoso, *Dieta per un piccolo pianeta,* definiva le stalle "fabbriche di proteine alla rovescia", che mangiano tanto rispetto alla resa.

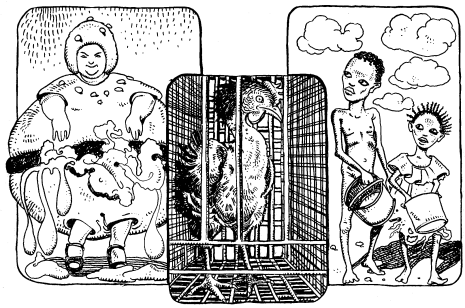
Per pochi carnivori o per molti vegetariani leggeri

La carne, come l'auto, è un consumo per pochi, pena la crisi alimentare ed ecologica. Il consumo medio di carne nei paesi occidentali è nettamente più elevato di quello dei paesi poveri del Sud del mondo: oltre 80 kg pro capite l'anno contro 17; tre quarti dell'umanità vivono con una dieta prevalentemente vegetale. Il 23% della popolazione della parte "ricca" del mondo consuma pro capite anche il quadruplo del pesce e il quintuplo del latte.

In un mondo dove le persone affamate superano tuttora gli 800 milioni, il modello alimentare carneo contribuisce all'insicurezza alimentare globale. Infatti, a) non c'è abbastanza suolo sul pianeta per nutrire un mondo di carnivori; b) lo stesso Sud affamato esporta sempre più carne e cereali (destinati a diventare mangimi) sottraendoli al consumo locale; c) il consumo di carne è previsto in grande aumento negli stessi paesi poveri, mentre non ne è prevista una sostanziale riduzione nel Nord dove non rimane che sperare nell'onda lunga della Bse.

Il consumatore occidentale ha bisogno di una tonnellata di derrate vegetali all'anno: 90 chili per il consumo diretto, il resto incorporato in carne, latte e uova; nei paesi in via di sviluppo (Pvs), invece, il consumo diretto umano assorbe tuttora la gran parte della quota. In effetti, negli Stati Uniti il 70% degli alimenti vegetali (cereali e semi oleosi) vanno a nutrire le stalle; in Europa circa il 55%; in India solo il 2%. Il 50% dei cereali e il 75% della soia prodotti nel mondo servono a nutrire gli animali allevati, anziché persone...

Supponiamo che nel 2030 il raccolto di derrate vegetali a livello mondiale sia pari a 2,2 miliardi di tonnellate. Tale quantità potrebbe bastare a nutrire popolazioni di varie dimensioni, a seconda di quel che consumano: se la dieta fosse quella statunitense, si nutrirebbero solo 2,75 miliardi di persone; se fosse quella europea un po' di più; se fosse quella indiana (degli indiani che mangiano!), ben 11 miliardi. Gli allevamenti intensivi, infatti, sono "fabbriche di proteine alla rovescia": danno rese protei-



che e anche caloriche molto basse rispetto a quanto richiedono. Gli animali competono per il cibo con gli umani; mangiano – in quantità molto maggiore – gli stessi vegetali di base.
Non c'è cibo per tutti in un pianeta di carnivori: perché non c'è abbastanza terra sulla Terra per coltivare gli alimenti vegetali necessari a nutrire la futura carne. La disponibilità di suolo coltivabile per ogni abitante del pianeta è attualmente pari a 0,27 ettari, e nel 2050 essa varierà fra miseri 1.200 metri quadrati a testa (in caso di crescita demografica elevata) e 2.000 metri quadrati a testa (crescita bassa). Per quanti pesticidi, fertilizzanti e modificazioni genetiche si possano applicare a questo poco suolo pro capite, esso non basterà a produrre i vegetali necessari a ingrassare tutti gli animali necessari a loro volta a una popolazione umana "carnivora".
Sei, sette, otto miliardi di umani "carnivori" richiederebbero di coltivare a scopo mangimistico il doppio delle terre emerse. Occorrerebbe infatti una quantità di cereali pari a due volte e mezza almeno la produzione mondiale attuale. Ma la gran parte delle terre agricole sono già ipersfruttate e le riserve cerealicole mondiali sono attualmente in crisi.
Una zootecnia nutrita con mangimi a base di cereali e semi oleosi provoca una competizione diretta per gli stessi alimenti fra umani e animali: è la cosiddetta competizione fra *feed* (mangime) e *food* (cibo). Mentre in un sistema di agricoltura complementare tradizionale, gli animali possono mangiare quello che non risulta commestibile agli umani (paglia, scarti agricoli e di cucina), nell'allevamento intensivo soia, cereali, semi proteaginosi sono spostati dall'alimentazione umana diretta a quella animale. Quanto ai foraggi, sono coltivati su terre che potrebbero dare vegetali adatti a esseri umani.
Si dirà che le stalle sfornano carne, latte e uova: proteine, grassi e calorie! Sì; peccato che l'efficienza con la quale l'industria zootecnica trasforma i cereali e le proteine vegetali in carne, latte e uova sia molto scarsa. Per la carne, si arriva a 20 kg di sostanza vegetale per un kg di prodotto animale.
Sembra troppo? Le statistiche sulle rese vegetali-animali ("indici di conversione")

sostengono che con circa 4 kg di vegetali si ottiene un kg di carne di pollo, idem per il maiale, mentre occorrono 7-8 kg di vegetali per un kg di carne bovina.
Ottimismo eccessivo! Aiutati dal saggio *The Meat Business* rifacciamo dunque quei calcoli, che non tengono conto della componente idrica degli alimenti. Dunque. Metà del peso dell'animale alla macellazione non è commestibile. Le razioni concentrate date in pasto agli animali stessi hanno un massimo di 12% di acqua; la carne invece è acqua fino all'80%. Si calcola che 2,2 kg di sostanza secca (al netto dell'acqua contenuta nel mangime) diano un kg di peso vivo di pollo industriale (considerato l'animale che "rende" di più), il che si converte in mezzo kg di carne. Ecco quindi che 1 kg di carne commestibile richiede 4,4 kg di sostanza secca vegetale; ma togliendo l'acqua dal computo sia della razione che della carne, il saldo è appunto 19,36:1!
Riferiamo ora il calcolo alle mitiche proteine, per esempio di carne bovina. L'alimento fondamentale per l'ingrasso dei bovini intensivi è fatto di cereali e semi oleosi: mais insilato, farina di cereali, farina di soia dopo l'estrazione dell'olio, orzo, poco foraggio. Si calcola che per 1,5 kg di carne bovina occorrano 10 kg di sostanza secca vegetale, corrispondenti a circa 1.400 gr di proteine vegetali. In questa quantità di carne, il tasso proteico è di soli 250 grammi. Ecco che abbiamo una riduzione proteica di quasi 6 volte (e molte di più in calorie e peso). (Quanto alla "nobiltà" delle proteine animali, si veda al capitolo "Cibo per il futuro").
Il latte, ora. Ha una percentuale di proteine di poco superiore al 3%, quindi 30 grammi al litro. Per ottenere un litro di latte da una bovina iperproduttiva occorre somministrarle circa 120-150 gr di proteine. Il latte ha quindi un indice di conversione proteica del 20-25%. Con la trasformazione in formaggio, l'indice cala.
Le uova. Per farne un chilo si calcola una "spesa" di 2 kg di mangimi. E il mitico uovo ha solo il 13% di proteine.
Occorrono meno vegetali per produrre, ad esempio, carne di pollo e di maiale che carne bovina? Apparentemente sì, e assolutamente sì nella zootecnia intensiva. Ma - a differenza di maiali e polli - i bovini e le pecore possono teoricamente nutrirsi su (o di) pascoli non adatti ad altre colture, e ruminare residui cerealicoli: così avviene almeno nella zootecnia tradizionale. Gli altri animali invece sono direttamente competitivi con l'essere umano: alla fin fine mangiano le stesse cose. (Solo nei piccoli allevamenti domestici a maiali e polli si danno i residui di cucina).
Possiamo anche ragionare in termini di ettari. Su un ettaro, in un anno, si può far pascolare un bovino, oppure produrre soia o altri legumi per uso umano, o anche ot-

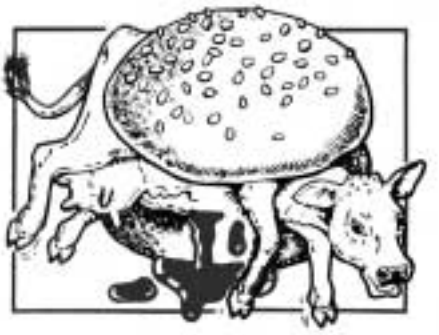
tenervi alimenti "alternativi" altamente proteici e nutritivi: l'alga d'acqua dolce spirulina. Con rese infinitamente maggiori e costi ecologici infinitamente minori.
Quanto ai pesci in acquacoltura, per ottenere un accrescimento ponderale di un kg occorrono 2 kg di mangime concentrato; si tratta di farine di pesce o di proteine vegetali nel caso di pesci vegetariani. A meglio studiare la situazione, come ha fatto un rapporto dell'organizzazione Compassion in World Farming, occorrono da 5 a 10 kg di mangime per avere un chilo di carne di pesce, se si tolgono l'acqua e gli scarti.

Quante proteine può dare un ettaro in un anno...

Lasciato a pascolo: 0,2 tonnellate proteiche di carne bovina
Coltivato a soia: 2,5 tonnellate proteiche
Destinato alla produzione di alga spirulina: 50 tonnellate proteiche

Ettari fantasma e commerci affamati

Si dirà: evitare di mangiar carne in Occidente non necessariamente reca sollievo ai poveri, la fame è là e i cereali sono qua. Sbagliato, almeno in parte. Infatti i "paesi della fame" imbarcano verso i nostri lidi un'enorme quantità di cereali oltre che di carne.
La Commissione europea ha ammesso che le terre del Vecchio continente sono in grado di nutrire tutti i suoi cittadini, ma non certo tutti i suoi animali; il grado di autosufficienza rispetto alle proteine vegetali a uso animale è infatti pari a un misero 20% del fabbisogno totale.
Con la totale apertura commerciale degli ultimi decenni le esportazioni di carne e cereali da carne dal Sud del mondo sono aumentate. Un disastro ambientale, oltre che sociale. È la globalizzazione.
La zootecnia europea importa 50 milioni di tonnellate di derrate mangimistiche all'anno. Essa dunque richiede che in altri paesi un'area complessivamente pari a varie volte la superficie europea sia destinata a produrre alimenti destinati alle stalle europee. Le chiamano "terre fantasma". Decine di milioni di ettari nel Sud del mondo hanno questa destinazione d'uso. In rapporto alle superfici disponibili, troppi animali sono allevati in Europa, sia per nutrire forchette troppo robuste, sia per invadere i mercati altrui con prodotti sovvenzionati (ad esempio il latte in polvere verso il



mercato brasiliano, rovina per i piccoli produttori locali).
L'Etiopia, emblema della malnutrizione infantile e adulta, anche nei momenti di carestia più grave coltivava ed esportava semi oleosi per l'alimentazione animale.
Il Brasile ha aumentato fino a 60 milioni di ettari la superficie coltivata a soia che esporta per metà alle stalle europee. Vende all'estero anche carne bovina in quantità; e bovini vivi, ingrassati sui pascoli per i quali è stata bruciata viva la foresta amazzonica. In Brasile, i malnutriti sono oltre 30 milioni, in gran parte contadini senzaterra che non hanno alcun accesso alle enormi distese possedute da allevatori latifondisti.
Un giornalista e sociologo colombiano ha chiesto in una lettera alla Comunità europea di non aumentare le importazioni di carne dal suo paese: per non immiserire ulteriormente i contadini poveri. Infatti, più vendite significa più terre convertite a pascolo, allevando un capo per ettaro soltanto. E sono suoli che i *ganaderos*, allevatori latifondisti, con le loro feroci squadre di paramilitari, rubano alla foresta o agli agricoltori poveri. In Colombia 40 milioni di terre sono pascoli di latifondisti, mentre solo 5 milioni sono coltivati a vegetali da piccoli agricoltori. L'allevamento ha bisogno di pochissima manodopera, a differenza dell'agricoltura "vegetale", e praticamente non paga tasse. La disoccupazione e la miseria derivanti dalla conversione a carne di intere superfici contribuiscono ad alimentare la guerra che insanguina il paese.
L'Occidente non è il solo destinatario di carne e cereali. Il Medio Oriente importa massicce quantità di carne e animali vivi dall'Asia.
Caso paradossale è l'India, perché è l'unico paese al mondo la cui Costituzione prevede l'obbligo di "compassione" per tutti i viventi; l'unico dove tradizionalmente le donne disegnano figure geometriche con farina di riso davanti alle porte (come atto beneaugurante ma anche) per nutrire le formiche; l'unico fondato su una filosofia sostanzialmente vegetariana; l'unico dove le vacche erano sacre. Eppure da qualche tempo, non solo nell'enorme paese è diventato "moderno" mangiare non vegetariano, ma l'India esporta il 75% della carne che produce: bufali, capre e

polli. Una crescita di 20 venti volte in meno di 20 anni. Quasi il 40% delle terre è destinato a produrre foraggi per gli animali da export, anziché per il miliardo di indiani. È stato calcolato che far crescere carne per venderla agli emiri provoca danni al suolo, all'acqua, al mercato alimentare maggiori dei ricavi. Ammazzare e vendere animali che da vivi aiutano i piccoli contadini nel lavoro e a fertilizzare i suoli senza ricorso alla costosa chimica significa distruggere più valore economico di quanto se ne crei. Inoltre, sono i poveri senzaterra spesso ad allevare – per venderle – capre: un vero flagello ambientale, capaci di immiserire un'area. Ma se un governo indiano più illuminato dell'attuale volesse vietare l'esportazione della carne per ragioni filosofico-religiose, le regole ultraliberiste imposte dall'Organizzazione mondiale del commercio glielo impedirebbero. Nulla va bloccato.

Il Sahel è una regione africana dove ben poco è rimasto da coltivare, per l'avanzata del deserto. Appare quindi ben poco saggio rovinare altri terreni con un eccesso di capi di bestiame erranti, anch'essi destinati all'export. Ma succede.

La carne e il pesce esportati dai paesi del Sud non provengono in genere da piccoli allevamenti contadini ma dalla zootecnia e dall'acquacoltura intensiva che arricchiscono pochi abbienti, per un enorme danno collettivo.

Grande è il rischio che l'Europa, terra della mucca pazza e dell'afta, si rivolga ancor più alle carni brade e "sane" di simili paesi, e sostituisca le bandite farine di carne con proteine vegetali made in Sud del mondo, o aumentando le importazioni con quelle transgeniche del Nordamerica.

Non finisce qui. Asia del Sud e Centramerica sono diventati forti esportatori di gamberetti da acquacoltura, ricavati su terre costiere un tempo riservate alla coltivazione di riso per uso locale. La destinazione privilegiata di tale export erano Giap-

pone e Stati Uniti, ma proviamo a leggere le indicazioni geografiche sulle scatole dei gamberetti nei supermercati italiani e avremo delle sorprese.

Non hanno pane? Mangino burger braciole e coscette

Un futuro di polli e maiali senzaterra incombe sul Sud del mondo. Là, insieme a milioni di poveri che hanno fame, milioni di meno poveri o di ricchi hanno fame di carne.

In tutte le città del pianeta uno stesso odore nauseante – grasso dolciastro e randico – appesta le vie che circondano i fast food e si somma agli altri effluvi della "civiltà" o a quelli della povertà.

La macdonaldizzazione del mondo è un processo di omologazione, colonizzazione, "animalizzazione", alla fine peggioramento dei modelli alimentari. Prosegue al ritmo delle nuove aperture di catene a base di carne bovina o, a seconda delle sensibilità religiose dell'area, suina, o di pollo (messi in fila, i polli fritti venduti da una nota multinazionale circonderebbero dieci volte la Terra). Un ricco bottino di incassi e royalties per le multinazionali e i loro stati d'origine; una rovina per la salute, il bilancio delle risorse, la condizione animale.

L'International Food and Policy Research Institute (Ifpri) prevede che nel 2020 la domanda mondiale di carne nel Sud del mondo sarà raddoppiata rispetto al 1995, per arrivare a 190 milioni di tonnellate; la domanda di carne di maiale aumenterà di tre volte in Asia e due volte in America Latina e Africa. Nello stesso periodo la domanda di carne nell'Occidente aumenterà "solo" del 25%, per arrivare a 122 milioni di tonnellate. Nel 2020 il consumo pro capite di carne sarà sempre molto diseguale: Asia meridionale, 8,5 kg annui; Africa sub-sahariana, 11,2; Medio Oriente e Nordafrica 26,4; Sud-Est asiatico 26,9; Asia orientale 63,7; America Latina 64,3; paesi occidentali 85,3. Gli Usa sono ancora la nazione che assume più carne al mondo, ma la Cina – avendo una popolazione molto maggiore – li raggiungerà presto. Farà la (carnivora) parte del leone e coprirà un quarto dell'aumento globale della domanda di cereali e due quinti dell'aumento della domanda di carne. Chi sfamerà i cinesi? Se lo chiedono in molti.

L'India rimarrà forse l'unico paese molto popoloso con relativamente bassi livelli di consumo carneo; ringraziamo le filosofie buddista e indù e il pensiero gandhiano. Però, grazie all'export carneo, in India lavorano circa 50.000 macelli.

La rivoluzione zootecnica ha profonde implicazioni per gli animali, l'agricoltura, la salute, i livelli di vita e l'ambiente. Nei lager del "Terzo mondo" i diritti degli animali

sono ancor meno rispettati che da noi. Pensiamo a situazioni incredibili come l'allevamento a strati: sopra, maiali su pavimenti fessurati; sotto, in acqua, carpe che si nutrono di quanto arriva da sopra.
Un mondo come ipermacello, in ogni caso, non è una bella visione di futuro.
Secondo gli allarmi lanciati da autorevoli istituti di ricerca e organizzazioni internazionali, la zootecnia intensiva – risposta all'accresciuta domanda di carne - nei paesi in via di sviluppo crea problemi anziché risolverne.
Molti paesi rischiano di perdere altri pezzi di sovranità alimentare. Man mano che le classi medie urbane diventano carnivore, un paese è costretto a importare più cereali e mangimi per aumentare gli allevamenti (tali importazioni dovrebbero raddoppiare entro il 2020), oppure a comprare direttamente carne, dal Nord del mondo o da paesi del Sud a più forte vocazione zootecnica, estensiva nel caso dei bovini ed intensiva nel caso di polli e maiali. Un'altra scelta, egualmente distruttiva, è destinare sempre più terre alla produzione di mangimi e foraggi. Ormai la gran parte dei cereali acquistati e buona parte di quelli coltivati dai paesi del Sud vanno ad alimentare le stalle intensive; che sostituiscono i piccoli allevamenti tradizionali.
La fame è legata alla carenza di potere d'acquisto, che peggiora quando aumentano i prezzi delle derrate vegetali, richieste come alimento per gli animali. Cresce così il divario fra ricchi e poveri. E aumenta la povertà dei piccoli produttori agricoli (sono oltre 2 miliardi), esclusi dalla zootecnia intensiva (che è anche a elevata intensità di capitale), spesso estromessi dai loro terreni per far posto a piantagioni o pascoli.
Aggiungiamo al quadro la distruzione ambientale, ancella dell'allevamento intensivo – di terra e d'acqua – e di quello estensivo. Infine, i grossi rischi per la salute umana: aumento delle "malattie del progresso" legate al consumo di grassi animali, patologie infettive da contaminazione alimentare o legate al degrado idrico.
Si diano al pesce, allora? Ma dai pesci, ipercatturati tanto che il patrimonio marino si sta depauperando, si ricava in fondo solo il 5% delle proteine totali assunte dagli esseri umani nel mondo, e l'1% delle calorie. Non solo: l'80% dei pesci provenienti dal-

le acque del pianetà è consumato dal Nord. I pescarecci occidentali depredano le coste africane. E dell'acquacultura rovinosa si è già detto: i gamberetti allevati sulle coste asiatiche non sono mangiati dagli autoctoni. Troppo cari.
La giusta alternativa alimentare per il Sud del mondo è nella riscoperta e nelle sinergie fra i nutrienti alimenti vegetali della tradizione (niente a che vedere con il grano, il riso e il mais sbiancati e poveri, o con la soia transgenica); senza escludere l'autoproduzione di integratori alimentari verdi a basso costo e la "pesca delle alghe". In questo modello, le donne contadine avrebbero un ruolo centrale e la protezione della biodiversità sarebbe assicurata.

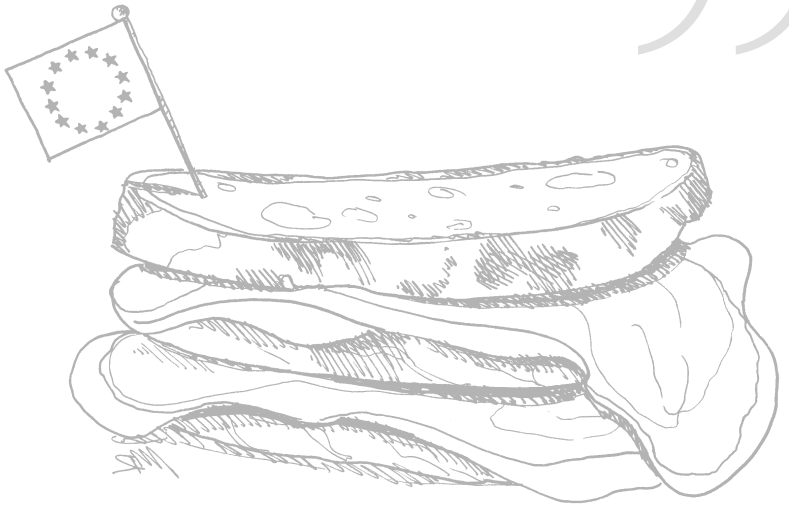
Animali globalizzati e senza diritti

Ormai una regola domina il mondo: l'assenza di regole! Ovvero, la corsa è a "produrre in qualunque modo, al più basso costo, per essere competitivi e vendere di più". Ciò è particolarmente evidente nella gestione degli scambi internazionali da parte della giovane Organizzazione mondiale del commercio (Omc). Dominata dai paesi più ricchi e delle imprese multinazionali, l'Omc alla fin fine ne tutela gli interessi, a scapito dei poveri, dell'ambiente, della salute di tutti. La globalizzazione senza regole abbatte ogni eventuale protezione dei più deboli, animali "da reddito" compresi.
Essa favorisce l'aumento delle esportazioni di prodotti animali dai paesi del Sud del mondo (a caccia di valuta forte con cui pagare il debito estero), con risultati di profonda iniquità. Favorisce la diffusione di un modello alimentare unico a forte componente animale, insostenibile e insalubre. Con l'aumento degli scambi, cresce anche il flusso transfrontaliero di animali vivi attraverso i cinque continenti: con grandi sofferenze per gli animali stessi e rilevanti rischi per la sicurezza alimentare.
C'è un'ulteriore perversione. Pena sanzioni e ritorsioni, l'Omc vieta a qualunque paese firmatario (e hanno firmato quasi tutti, per non essere tagliati fuori) di discriminare le importazioni sulla base dei Pmp, cioè dei processi e metodi produttivi. Quindi, a un paese o un gruppo di paesi che hanno leggi a protezione degli animali da reddito è fatto divieto di proteggersi dall'invasione di prodotti animali (carne, uova, pellicce) a basso costo realizzati in luoghi dove simili leggi non esistono. Un esempio: l'Unione Europea ha varato una normativa per la fine degli allevamenti in batteria delle ovaiole. Questa sarà svuotata di significato se l'Omc impedirà al nostro continente di porre freni alle importazioni di economiche uova di batteria.

I danni collettivi della zootecnia

Un problema di leggi e di politiche da cambiare

La zootecnia intensiva fa la parte del leone negli incentivi destinati all'agricoltura. Ma cos'ha di agricolo? La terra è un optional, spesso utile solo a sversarvi le deiezioni.
Finanche l'ingrassatore di animali importati e presto rivenduti, o il pescatore, nel 2001 son diventati agricoltori per la legge italiana.



Radici economiche della "pazzia"

Fino agli anni 60, la carne in Europa era molto costosa (com'è ora nei paesi del Sud del mondo). Ai prezzi correnti una gallina sarebbe costata 50.000 lire. Ciò dipendeva dal fatto che il rapporto fra zootecnia e agricoltura era diretto. Tot cereali o foraggi coltivati in azienda, tot animali allevati. A un certo punto, però, si impone in Europa il modello Usa. Non solo viene introdotta la "rivoluzione verde" che aumenta la produzione di semi con i quali nutrire gli animali. Ma, soprattutto, gli Stati Uniti ottengono di poter esportare all'Europa soia e mais senza pagare dazio alcuno, così da smaltire le loro enormi eccedenze. Queste derrate – monocolturali - arrivano nel Vecchio continente a prezzi stracciati, grazie ai bassi costi americani del petrolio e alla scarsissima presenza di manodopera nei campi: è l'agricoltura dell'elicottero. Gli europei imparano così che non serve essere agricoltori e avere terreni per allevare: basta un capannone. È nata la produzione zootecnica industriale. Interi settori della zootecnia tradizionale praticamente scompaiono. Si riduce sempre più l'area dei pascoli e delle foraggere, aumenta il numero dei bovini per azienda e si arriva alle odierne aziende senzaterra. La disponibilità a basso costo di farine proteiche di soia svincola la produzione di latte dalla disponibilità di foraggio. Alla fine, alle "macchine da latte" vengono somministrati anche economici mangimi contenenti i residui della macellazione dei loro simili: così producono ancora di più.
E il cerchio si chiude, finendo in corto circuito.

Contro le leggi complici qualche successo animalista

Nell'ultimo decennio del secolo, il mondo delle leggi sulla zootecnia è cambiato grazie a efficaci lotte animaliste e a una crescente sensibilità collettiva. Ma tuttora, le leggi europee e italiane per la protezione degli animali da reddito proteggono più i profitti del settore zootecnico e la garanzia di bassissimi prezzi per i prodotti animali.
Insomma, rimangono petizioni di principio non solo la dichiarazione universale dei diritti dell'animale (Unesco 1978) ma anche le Convenzioni di Strasburgo sulla protezione degli animali negli allevamenti e nei macelli, varate a livello europeo (1976 e nel 1979, recepite dall'Italia).
Nessuna direttiva europea né legge italiana prevede il diritto degli allevati a un sia pur minimo spazio esterno. La direttiva europea 58 del 1998 sul "benessere degli animali negli allevamenti" ha un bel nome ma è generica. Vieta ben poco; ad esempio

non le catene né gli spazi esigui né le mutilazioni. Il recepimento in Italia nel 2001 l'ha migliorata, grazie alle pressioni degli animalisti, introducendo: il divieto immediato del taglio della coda e dei tendini dei volatili (ma non della castrazione, poiché "necessaria" per certi tipi di carne e salumi); il divieto di ingozzamento di anatre e oche per produrre il foie gras; il divieto di spiumatura di animali vivi dal 2004; il passaggio a terra progressivo per gli allevamenti da pelliccia - che dovrebbe renderli non economici e quindi agevolarne la fine.

Recenti direttive comunitarie si occupano – con estrema parsimonia – di spazi minimi e "benessere" per alcune specie allevate. Ma per molte specie non ci sono direttive, né leggi italiane. Gli animali possono essere stabulati come si vuole.

Ad esempio, non ci sono regole di spazi e benessere per i polli da carne, né per le bovine da latte, né per i vitelloni da ingrasso di più di 6 mesi. Né per i conigli. Né per i pesci d'allevamento. Né per pecore e capre.

Vitelli da carne bianca, maiali e scrofe, galline ovaiole, "godono" di norme comunitarie e italiane, largamente insufficienti.

Per i vitelli di meno di 6 mesi destinati a produrre la "vitella" o "sanato", la direttiva 97/2, recepita dall'Italia, prevede la fine dei box individuali a partire dal 1999 per le aziende nuove e dal 2004 (in Italia; il 2008 in Europa) per le aziende esistenti. I piccoli vanno allevati in gruppo, con il diritto a una superficie pro capite minima di 1,8 metri quadrati quando superano i 220 kg di peso. Certo non è molto! Devono ricevere un'alimentazione adeguata alla specie bovina, con alimenti fibrosi tali da non farli più essere anemici.

Le "norme minime per la protezione dei suini" sono disposte dalla direttiva comunitaria 630 del 1991, emendata dal Consiglio d'Europa nel luglio 2001. Sono previste fra l'altro le superfici libere disponibili pro capite, per suini o suinetti allevati in gruppo: da 0,15 metri quadrati per suinetti fino a 10 kg, a un metro quadrato per suini oltre i 110 kg, compresi i 160-170 kg dei suini pesanti italiani. Dal rapporto peso-superficie, è facile capire che il principio dell'impenetrabilità dei corpi impedisce al singolo animale qualunque movimento. La legge italiana ha abolito dal 2001 le catene

per le scrofe, valide in Europa fino al 2006.
L'emendamento del 2001 prevede il bando, lontano nel tempo (2012), delle gabbie individuali in cui passano la vita le scrofe incinte o allattanti, oltre all'accesso, per le sole scrofe, a materiale per grufolare e a un'alimentazione ad alto contenuto energetico che dia sensazione di sazietà. Ma la direttiva ha molti limiti: le scrofe rimangono in gabbia per il primo mese di gravidanza (e ci torneranno per il parto e l'allattamento); le imprese con meno di dieci scrofe gravide possono mantenere le gabbie in eterno; i box – spazi collettivi che sostituiscono le gabbie – permetteranno al massimo a una femmina (che pesa anche 250 kg) di girarsi; per nessuna fascia di età e per nessun genere è previsto qualcosa che assomigli a un accesso all'esterno, anche temporaneo e limitatissimo; non c'è stato alcun miglioramento per i suini all'ingrasso.
Per i polli e altri volatili da carne, alcuni spazi minimi vanno rispettati solo se si vuole apporre un'etichetta alla relativa carne. La dicitura "estensivo al coperto" (si noti: estensivo!) richiede una densità non superiore a 12 polli per metro quadrato, e spazi egualmente ridicoli, in proporzione, per tacchini, anatre e faraone.
La legge non impedisce dunque di tenere anche 20 polli chiusi in un metro quadrato se non si vuole un'etichetta. Si potrà sempre scrivere: "pollo della tradizione".
Dopo una strenua battaglia delle coalizioni europee per la difesa degli animali da allevamento a cui aderisce la LAV, le galline ovaiole hanno ottenuto una nuova direttiva che abolisce dal 2012 le famigerate batterie, sostituite dall'allevamento terra, con un massimo di 9 galline al metro quadrato, prevedendo inoltre dal 2003 il divieto di nuove costruzioni e l'aumento della superficie delle gabbie da 450 a 550 centimetri quadrati. Sempre miseri.
Dal 2004 sarà obbligatorio il regolamento comunitario 5 del 2001, per ora facoltativo, che prevede di indicare sulle etichette delle uova fresche informazioni sui metodi di allevamento: "allevate in voliera" (25 galline al metro quadrato al massimo e un posatoio); "allevate a terra" (9 galline al metro quadrato al massimo e sabbia a disposizione); "allevate all'aperto" (4 metri quadrati per gallina); "allevate all'aperto-

estensivo" (10 metri quadrati per gallina).
Le produzioni animali certificate come "biologiche" sono disciplinate dal regolamento comunitario 1804/99. La sua attuazione per l'Italia prevede purtroppo una serie di rinvii e deroghe...Sono sì vietate alcune mutilazioni (taglio del becco, bruciatura dei tendini e delle ali); ma la castrazione è consentita per ottenere i prodotti tradizionali, fra cui l'italico prosciutto. È vietata la stabulazione fissa, in box individuali o alla catena; ma sono permessi esoneri ai piccoli allevamenti. Gli erbivori devono avere accesso ai pascoli durante la buona stagione. Gli altri mammiferi devono avere accesso a spiazzi liberi o a parchetti all'aria aperta. Mica dei pascoli: un metro quadrato per un grosso suino. Le scrofe devono essere tenute in gruppi e hanno "diritto" a 7,5 metri quadrati a testa, con 2,5 metri quadrati all'esterno. Bovini ed equini da ingrasso hanno "diritto" a un metro quadrato di superficie coperta ogni 100 kg di peso e una superficie scoperta pari a 0,75 metri quadrati sempre ogni 100 kg di peso. Per le vacche da latte la quota pro capite è di 6 metri quadrati coperti e 4,5 metri quadrati scoperti. Galline ovaiole: massimo 6 individui al metro quadrato di superficie coperta, e 4 metri quadrati pro capite all'aperto. Pollame da ingrasso: massimo 10 polli al metro quadrato di superficie coperta, più 4 metri quadrati a testa all'aperto (e 10 per i tacchini, e 15 per le oche).
I viaggi della morte – i trasporti di animali vivi su lunghissimi tragitti – andrebbero aboliti per legge. Nel 1995 il Consiglio d'Europa ha approvato la direttiva 29, che prevede procedure precise per i trasporti su lunghe distanze, con punti di sosta e ristoro periodici, densità di carico, responsabilità per i trasportatori. Ma la direttiva è molto scarsamente applicata anche per carenze infrastrutturali; e ovviamente, non proibisce i lunghi trasporti, come hanno chiesto centinaia di migliaia di cittadini.
La legge italiana ha perfezionato di recente, con il decreto 333 del 1998, la protezione degli animali durante la macellazione e gli abbattimenti sanitari. "Macellazione" è l'uccisione dell'animale per dissanguamento. Va preceduta dallo stordimento, da eseguirsi con mezzi elettrici, con il gas o con il proiettile captivo a seconda delle specie. Quasi tutto è ammesso, invece, in caso di abbattimenti "sanitari" da eseguirsi nella stessa azienda.

La legge 531 del 1992 getta un occhio distratto sulle lunghe agonie dei pesci. Obbliga in effetti a tenerli – nei mercati, sui banchi di vendita eccetera – nelle "condizioni più idonee alla sopravvivenza". Norma assolutamente disattesa. Nulla è previsto per i metodi di soppressione.
Tutte le leggi implicano sanzioni per i contravventori, ma così modeste da far ritenere più conveniente una sistematica violazione.
Tuttavia è importante che chi vi assiste ricorra alla azienda sanitaria locale o all'autorità di polizia.

40.000 miliardi: costi normali...

In Occidente i prodotti animali – carne, latte, uova - costano troppo poco. Ma questo non è conveniente, poiché porta a un circolo vizioso di: acquisti e consumi eccessivi, produzione gigantesca, malsana e sovvenzionata per star dietro alla domanda, e così via all'infinito.
Se il settore zootecnico si trasformasse quantitativamente e qualitativamente nella direzione della sostenibilità, i prezzi dei relativi prodotti sarebbero doppi o tripli.
Quel che i consumatori credono di risparmiare pagando poco i prodotti animali grava sulla collettività: sotto forma di sostegni alla filiera zootecnica, per "aiutarla" a produrre molto a bassissimi costi, e garantire lauti profitti ai grossi produttori e commercianti. Senza considerare i giri di miliardi illeciti nel business della zootecnia criminale, con false macellazioni, vendita di carni infette, allevamenti e macellerie acquistate con proventi illeciti, evasione fiscale, frode, truffa: un mondo sommerso di sangue e soldi.
In Europa come altrove, le aziende agricole più intensive sono le più sovvenzionate, in proporzione agli ettari, ai raccolti e agli animali posseduti; mentre ai produttori di aree marginali vanno briciole.
Nel 1999, su un totale di spese europee annue di 40.460 Euro – più di 80.000 miliardi - destinate all'agricoltura, al settore zootecnico (carni delle diverse specie, latte) è andato il 23,3%. Una cifra a cui va aggiunta buona parte di quel 44,2% del sostegno comunitario ai seminativi (cereali, semi oleosi, proteaginose), i quali sono soprattutto destinati all'alimentazione animale. Si può così calcolare la bella cifra di circa 40.000 miliardi all'anno a titolo di incentivi alla zootecnia d'Europa. Follemente spesi, direbbe una saggia mucca. Per l'Italia**,** che ha una vocazione produttiva mediterranea in cui mal si inserisce la zootecnia dei grandi numeri, il sostegno comunitario al settore allevamenti e ai seminativi relativi si può stimare intorno ai 2.600 mi-

liardi di lire, senza contare altri contributi pubblici delle amministrazioni locali, delle regioni e dello Stato.
L'allevamento intensivo riceve i sostegni maggiori; chi porta gli animali al pascolo invece va facilmente fuori mercato. Premi, premi: premi alla macellazione dei bovini, premi speciali per i bovini maschi, nonché per le vacche nutrici e le giovenche, premi alla cosiddetta estensivizzazione (anche se gli animali sono tenuti alla catena), intervento pubblico nel caso di caduta dei prezzi della carne, copertura dei relativi stoccaggi (fino a 500.000 tonnellate di carne all'anno), prezzi di intervento per burro e latte, premi per gli ovini. Fino a qualche anno fa vigeva un "premio Erode" per chi eliminava i vitellini da piccolissimi!
L'Unione Europea promuove anche l'esportazione di centinaia di migliaia di bovini vivi. Quanto alla carne suina, al pollame e alle uova, il sostegno europeo comprende restituzioni alle esportazioni, aiuto allo stoccaggio privato, misure eccezionali, come i miliardari risarcimenti per le epidemie.
Pesca di beneficenza o beneficenza alla pesca? Anche il sostegno al settore ittico prevede notevoli stanziamenti nazionali e comunitari. Nel Sud del mondo la distruttiva acquacoltura riceve migliaia di miliardi.

...e costi "pazzi"

Se la zootecnia ottiene sovvenzioni pubbliche quando tutto va bene, ne ottiene di più in caso di crisi: mucca pazza, influenza aviaria, afta ecc. L'Unione europea dovrà risarcire i danni zootecnici e turistici – circa 600 miliardi di lire la settimana per vari mesi – causati dall'afta 2001 in Gran Bretagna?
La crisi della "mucca pazza" (o meglio dell'uomo pazzo) dal 1996 in poi ha quasi portato la mucca Unione Europea alla bancarotta. Secondo le previsioni delle autorità comunitarie, all'inizio della crisi fino alla fine dell'emergenza nei diversi paesi colpiti, gli stati membri avranno speso l'equivalente di 40.000 miliardi di lire; oltre un quarto sono stati regalati alla Gran Bretagna negli anni scorsi.
L'arsenale di misure pubbliche anti-Bse è assai oneroso: il piano "acquisto e distruzione" copre i risarcimenti ai produttori più i costi per l'abbattimento dei bovini oltre i 30 mesi di età se non testati. La crisi europea a cavallo fra il 2000 e il 2001 ha portato all'esecuzione di circa 600.000 capi, per un costo di *distruzione* individuale di 219 euro. Poi i rimborsi ai proprietari: fra gli 1 e i 3 milioni a capo. Inoltre, costa l'incenerimento delle parti a rischio; costa l'ammasso pubblico delle carni invendute; costa stoccare e smaltire le farine animali a basso rischio, poiché usarle è ormai

proibito; costa compensare gli allevatori delle perdite; costano gli sgravi fiscali a vantaggio di allevatori e macellai. Costano le discutibilissime campagne per il rilancio del consumo di carne....
Nei soli primi sei mesi del 2001 l'Italia ha stanziato 900 miliardi per l'emergenza.

Solidi imperi su fragili zampe

Si reggono sulle altrui zampe: gli allevatori-colosso che possiedono milioni di animali affidati in soccida (magari con guadagni in borsa), l'agroindustria relativa, la mangimistica e la farmaceutica, i grossi commercianti. Chi ci guadagna maggiormente lo fa senza "sporcarsi le mani": senza vedere il sangue, senza sentire l'odore di un allevamento intensivo, senza dover iugulare un maiale o elettrificare un pollo.
Gli allevamenti veri e propri sono costituiti da 850.000 aziende e una produzione lorda vendibile di 26.000 miliardi di lire (carne 16.000, latte oltre 8.000, uova il resto). Ma la filiera zootecnica a monte (industria mangimistica e farmaceutica) e a valle (trasformazione e commercializzazione) fanno da padrone.
La fase propriamente agricola ha un peso economico limitato.
Oltretutto, in Italia l'unica forma di allevamento ancora in mano a conduttori diretti è quello delle razze bovine e ovine autoctone, e delle vacche da latte (ma il mercato del latte europeo è segnato da vergognose eccedenze di produzione, e a livello italiano è nelle mani dell'industria che controlla il mercato).
Tutto il resto della zootecnia è dominato dell'agroindustria, sempre più internazionale. Gli allevatori sono degli ingrassatori. Il 90% dei suini sono allevati in soccida. Il pollame è di proprietà di pochi industriali oligopolisti, dai grandi nomi, spesso in grado di concentrare in sé tutta la filiera: produzione dei mangimi, fornitura degli animali e degli input, cure farmaceutiche, trasformazione in carne, distribuzione. Gli imperatori delle zampe sono in grado di ottenere notevoli contributi pubblici.

Rosso sangue i conti con l'estero

Particolarmente negativo il saldo zootecnico nella bilancia commerciale italiana: in parte per accordi commerciali europei, in parte perché da noi si mangiano più animali di quanti se ne possano produrre.
Nel 1999, prima della crisi "mucca pazza" in Italia, il settore delle carni registrava un saldo negativo di oltre 6.700 miliardi di lire, con una massiccia importazione di animali vivi e carni. La bilancia zootecnica per i primi dieci mesi del 2000 era già in rosso di 6.000 miliardi. L'Italia è il più grosso importatore europeo di bovini vivi, mentre è al terzo posto per quanto riguarda l'import di carni bovine. Il saldo negativo per i suini vivi e relative carni ammontava nel 2000 a 1.400 miliardi; ma la crisi della Bse ha dato un'impennata ai consumi di carne suina.
Il deficit strutturale per il settore del latte ammonta a oltre 3.500 miliardi.
A ciò si aggiunga un saldo commerciale negativo di oltre 1.000 miliardi di lire per la mangimistica, destinato a raddoppiarsi: abbiamo bisogno di importare i sostituti vegetali delle interdette farine animali.
Oltre 4.000 miliardi il deficit recente per i "prodotti" della pesca e dell'acquacoltura.

Un pesante bilancio sanitario

Negli Stati Uniti le cure mediche e il tempo di lavoro perso per patologie relative al consumo di carne ammontano a circa 7,5 miliardi di dollari annui.
Non esiste un calcolo preciso per l'Italia, che ha una popolazione inferiore e un consumo di prodotti animali meno esasperato. Tuttavia, le malattie cardiovascolari e certi tipi di cancro sono una proporzione importante della morbilità e mortalità italiane. Da qui un grande contributo ai costi della sanità pubblica.

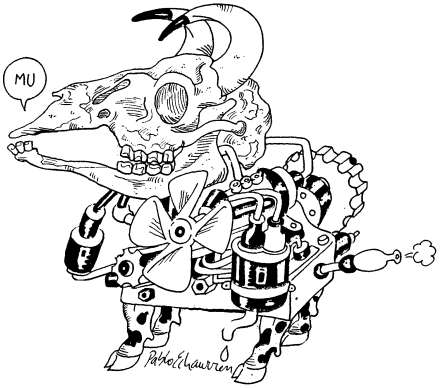
Lavori ingrati

Boia, squartatori, castratori di maiali, sessatori di pulcini, conciatori, macellai, allevatori in soccida, pescatori a rischio di tempesta.
Non si può dire che la maggior parte di mestieri della filiera zootecnica e ittica in giro per il mondo siano felici. Sarebbe un vantaggio globale riconvertirli in qualcosa di meno penoso per chi lavora e per gli animali.

Mio figlio non ha accettato di seguirmi in tutta questa fatica, un lavoro senza soste né vacanze

[ALLEVATORE EMILIANO, ALLA CATENA COME LE SUE 60 VACCHE DA LATTE]

In Italia gli addetti alla zootecnia sono 700.000, fra part-time e tempo pieno. La cifra comprende allevamenti, macelli, industrie di trasformazione, concerie, oltre a 15.000 addetti alla pesca. Più l'allevamento è intensivo e penoso per l'animale, meno lavoro umano richiede, quindi meno occupazione crea: e i guadagni vanno agli imperi, i "padroni". Nel caso di polli rurali (all'aperto), inoltre una persona ricava un buon reddito da circa 5.000 animali, con poche ore di impegno al giorno.



Il trattamento del pollame, poi, è una delle attività più pericolose e peggio pagate. In diversi paesi ricchi viene svolto solo da gruppi etnici molto svantaggiati. Gli operai – soprattutto operaie – maneggiano animali stressati e sporchi di deiezioni; rischiano infezioni, malattie respiratorie, ferite e malattie ossee.

Per i polli industriali basta un lavoratore ogni 100.000 animali.

I lavori nell'industria conciaria, malsani e sgradevoli, sono rifiutati dagli italiani; meno male che possiamo sfruttare gli immigrati. E negli stessi allevamenti, i giovani sono poco presenti.

Nel Sud del mondo è molto peggio. Istantanea di Ramghat, Nepal. Là vivono gli intoccabili che macellano le bestie; il sangue scorre fra il fango calpestato a piedi nudi dai figli dei lavoratori. Gli uomini riempiono sacchi di juta con ossa sanguinanti che verranno lavorate da un altro gruppo di intoccabili, per farne bottoni e ciondoli. Un odore nauseabondo marchia l'area di una comunità di mestiere.

Non lasciatevi impressionare dai gemiti delle bestie più che dai colpi di maglio sui metalli roventi

[PIO XII ALLE MAESTRANZE DEL MATTATOIO DI ROMA]

Cibo per il futuro

Alimentazione buona e giusta

Nulla sarà più benefico per la salute umana e
aumenterà le possibilità
di sopravvivenza della Terra
dell'evoluzione verso una dieta vegetariana

[Albert Einstein]

Fin da giovane ho smesso di mangiar carne...

[Leonardo da Vinci]

La longevità e il futuro sono vegetali

Rinunciare alla carne e al pesce è un atto personale ma con profonde implicazioni etiche, ambientali, economiche.
La rivoluzione comincia da noi. La riconversione del sistema agroalimentare a livello mondiale non avverrà mai se i politici e legislatori non saranno spinti dal cambiamento dei consumi.

Come mai quella lordura non stornò il senso del gusto, che veniva a contatto con le piaghe di altre creature e che sorbiva umori e sieri essudati da ferite mortali?

[PLUTARCO]

L'alimentazione vegetariana è il cibo del futuro, parte di un modo sano ed etico di vivere. Il responsabile di un vasto studio epidemiologico su alimentazione e salute condotto in Cina fra il 1998 e il 1999 ha affermato: "In sostanza noi siamo una specie vegetariana e dovremmo consumare un maggiore varietà di alimenti vegetali minimizzando la nostra assunzione di alimenti animali". La dieta senza carne e che minimizza l'apporto di prodotti animali può prevenire il 90% delle malattie del cuore; e l'arteriosclerosi è sconosciuta nel mondo dei vegetariani. Questi ultimi sono più magri del 10% rispetto agli onnivori, hanno metà rischi di diabete e il 40% in meno di rischio rispetto al cancro.

I nostri pronipoti troveranno barbara l'usanza di nutrirsi di animali. Nei prossimi anni milioni di persone sceglieranno di mangiare a un gradino più basso della catena alimentare, così da permettere che milioni di altri possano ottenere quanto occorre per sopravvivere. Se ciò succederà, aumenterà il livello di salute globale – nostra, del Sud del mondo, del pianeta.

[JEREMY RIFKIN, AUTORE DI ECOCIDIO]

Sarà poi un caso che le popolazioni e i gruppi etnici o religiosi che per varie ragioni escludono la carne, sono i più longevi al mondo? L'organismo non deve sobbarcarsi lavori improbi per assimilare elementi non compatibili e debellare sostanze tossiche e velenose; può quindi lavorare secondo natura.
Pochi ormai mettono in discussione la validità della dieta vegetariana, basata sugli alimenti vegetali senza escludere uova e latte. Molti "addetti ai lavori", invece, criticano tuttora l'alimentazione vegan. Ma è da prevedere che fra qualche anno anch'essa

– in fondo la scelta più coerente e sostenibile - diventerà "rispettabile" e consigliata. Difendiamola fin d'ora.

False carenze: proteine, vitamina B12, omega, ferro e altri minerali

Come abbiamo detto, l'alimentazione lacto-ovo-vegetariana non ha più bisogno di difensori. Della vegana, invece, si dice: "È scarsa di proteine, di vitamina B12, di ferro, troppo ricca di grassi e carboidrati". Falso.
Con qualche attenzione alimentare – necessaria peraltro con qualsiasi dieta! – ogni carenza potrà essere evitata, perfino ai bambini.
Anzitutto: la carne contiene sì proteine (non in grandi quantità a dire il vero) ma nient'altro, solo grassi saturi e acqua. Vale anche per la carne di pesce, il cui contenuto in grassi polinsaturi viene troppo spesso a torto mitizzato: l'umile rosa andina (rosa musqueda) ne è molto più ricca.
La dieta è equilibrio e giusto apporto dei vari nutrienti: ideale la dieta mediterranea – frutto di millenaria esperienza – ricca di giuste combinazioni (cereali e legumi, verdure e frutta, semi oleosi e olii di prima spremitura) che non per niente è adottata a livello internazionale come rimedio contro le malattie della modernità.
Il mito delle proteine "nobili", che deriverebbero solo dagli alimenti di origine animale, può essere smontato. Le proteine sono un importante nutriente necessario per la costruzione, il mantenimento e la riparazione dei tessuti dell'organismo. Fra gli aminoacidi, i "mattoni" delle proteine, 9 non possono essere prodotti dall'organismo umano e devono essere introdotti con l'alimentazione.
Un tempo si riteneva che i differenti alimenti vegetali dovessero venire combinati nello stesso pasto, per poter ottenere tutti gli aminoacidi essenziali, dal momento che i cereali sono carenti di alcuni di essi e i legumi di altri; fa eccezione la soia che da sola contiene tutti gli aminoacidi (proprio come gli alimenti animali). Ora è accertato che, purché la dieta contenga vari cereali, legumi e verdure, il fabbisogno proteico viene facilmente soddisfatto, anche senza latte né uova.
Va detto che la dieta occidentale contiene anche troppe proteine, con danni per la

salute, dall'osteoporosi al cancro, dalle patologie renali a quelle cardiovascolari. La dose giornaliera raccomandata è pari al massimo a 0,8 grammi per kg di peso corporeo. Il fabbisogno è più elevato nelle donne in gravidanza o in allattamento, e alle persone fisicamente attive. Porzioni supplementari di legumi, seitan, tofu (v. oltre), sostituti della carne possono permettere di soddisfare il fabbisogno ulteriore.

Fagioli, lenticchie, ceci, fave, piselli, soia: ecco i legumi. Hanno un contenuto proteico elevato, in media il 25%. I cosiddetti fagioli di soia rossa, o verde sono molto ricchi di fosforo e calcio e non grassi. La soia gialla, ricca di lisina e valina, ha 34/44 grammi di proteine, un ottimo rapporto calcio-fosforo-ferro, vitamine. (Paura della soia geneticamente modificata? Quella biologica per l'uso umano diretto non lo è).

Girasole, sesamo, nocciole, mandorle, noci: ecco i semi oleosi, un'ottima fonte proteica, lipidica e minerale; quasi sconosciuti ma nutrientissimi sono i ...semi di canapa: hanno tutti gli aminoacidi e gli acidi grassi essenziali a mantenere in salute il corpo umano.

Frumento, riso, granturco, avena, miglio, segale, ferro, grano saraceno ecc.: i cereali – purché non raffinati e di origine biologica o quasi - contengono dai 7 ai 16 grammi di proteine, poi calcio, fosforo, magnesio e le vitamine del gruppo B, la vitamina H, acido folico, colina. Il miglio è alcalinizzante, delicato, un'ottima fonte di ferro e vitamine

Grammi di proteine per 100 gr. di parte edule

Frumento integrale: 12
Germe di frumento: 26
Lievito: 48
Riso integrale: 7,6
Avena integrale: 13
Orzo integrale: 10
Mais integrale: 9,5
Grano saraceno: 12
Miglio decorticato: 10
Segale integrale: 12
Girasole: 26
Sesamo: 18
Pistacchio: 19
Lino: 18
Arachide: 26
Soia: 38
Fagiolo secco: 23
Fava secca: 27
Cece: 21
Lenticchia: 25
Pisello secco: 21
Latte di soia: 3,2
Latte vaccino pastorizzato: 3,5
Mandorla secca: 19
Nocciola: 14
Noce: 6
Formaggi: 16-38
Uovo di gallina: 13
[FONTE: FAO]

del gruppo B. Il riso scuro, molto più gustoso di quello bianco, contiene crusca che fornisce proteine supplementari, ferro, calcio, vitamina B. I cereali "non bio", però, aggrediti da fitofarmaci e poi raffinati, privati di germe e crusca, sbiancati, conservati chimicamente, perdono quasi tutto. Resta solo l'amido.
Le vitamina C, A, B, D, E, K si ottengono facendo germogliare cereali e legumi: basta mettere lenticchie o soia verde, ad esempio, in un piatto con poca acqua e coprire il piatto, sciacquando ogni giorno, e saranno pronti in tre-quattro giorni.
Gli acidi grassi insaturi (Age o vitamina F) sono essenziali perché il nostro organismo non è capace di sintetizzarli. Nessun problema: sono contenuti in olii vegetali (olio di lino, olio extravergine di oliva, olio di arachidi spremuti a freddo). Gli Age sono i precursori delle catene Omega 3 (acido alfalinoleico o Ala) e Omega 6 (acido linoleico), acidi essenziali e vitali per l'organismo umano che non è in grado di sintetizzarli. L'Ala si trasforma nel nostro organismo in acidi grassi ancora più insaturi (Epa, Dha, presenti soprattutto nei vegetali, oltre che in alcuni pesci dei mari freddi).
Molto "accreditata" la tesi secondo cui i vegani (non i vegetariani) rischierebbero la carenza di vitamina B12, con rischi di anemia, apatia e nevriti. In realtà, la carenza di questa vitamina è un fatto patologico legato a difficoltà costituzionali di assimilazione e indipendente dalla dieta. In situazioni normali, non soltanto occorrono piccolissime quantità di B12, non solo ne abbiamo grandi riserve nel fegato, ma essa si trova – oltre che negli alimenti animali - nei lieviti, in alcuni ortaggi verdi, nel germe di grano, nei legumi germogliati, nei semi di girasole, nelle alghe, nella soia fermentata. In ogni caso, dopo gli opportuni esami, è possibile assumere lieviti alimentari o latte di soia additivato di B12.
Un altro grido di allarme lanciato ai vegetariani – soprattutto se donne e ancor peggio se incinte - riguarda il ferro: "Diventerai anemica!". Secondo certi autori il ferro dei vegetali (abbondante nei legumi, nei pomodori secchi, nel lievito, nel sesamo e in altri semi oleosi, nella soia, nel miglio) non è ben assorbito dal nostro organismo: ma è un'affermazione "a priori". La vitamina C naturale favorisce l'assorbimento del ferro, dunque che cosa meglio dei vegetali è capace di fornire la vitamina C, più il suo indispensabile complemento, la C2 o P? L'utilizzazione del ferro è inoltre legata a una sufficiente presenza del rame, contenuto nella frutta fresca e nelle verdure.
Adottando un'alimentazione fresca e biologicamente sana si ha la certezza di assorbire la quantità di vitamine necessarie; che non hanno nulla a che vedere con quelle pillole di varia grandezza che si comprano in farmacia. Le verdure sono eccellenti fonti di vitamine, di minerali e fibre, a patto di scegliere il più possibile quelle biologi-

che e di utilizzarle il più presto possibile, perché alcune sostanze nutritive vanno perse durante la conservazione.
Integratori proteici, vitaminici e minerali sono inoltre il lievito di birra e le alghe, il cibo verde del mare.
Ecco di seguito una carrellata delle fonti vegetali di quegli oligoelementi che si ritengono in genere "abbinati" ai soli alimenti animali. Già si è detto del ferro. Il calcio si trova nelle mandorle, soia, fichi secchi, nocciole, lievito; è certo molto presente nei latticini, ma le proteine animali contribuiscono a una sua maggiore eliminazione. Magnesio: cereali integrali, frutta fresca e secca, soia, verdure fresche, lievito, lenticchie. Zinco: germe di grano, lievito di birra, frumento integrale. Selenio: lievito, germe di grano, cereali integrali, ortaggi.
L'uso orientale di associare ai piatti vegetali le alghe (ad esempio kombu) per migliorare l'assorbimento proteico andrebbe incentivato. Molte alghe hanno poi un contenuto proteico notevole. La spirulina e la chlorella sono microalghe ricche di sostanze nutritive (vitamine, sali minerali – calcio, ferro e soprattutto zinco – e aminoacidi fra cui fenilalanina). La spirulina, in realtà, è un vero alimento completo (manca solo la vit. C) tanto che viene usato nelle spedizioni in condizioni estreme (al Polo) nonché per recuperare bambini in stato di malnutrizione.
Attenzione! Molti vegetariani hanno semplicemente "sostituito" la carne con un eccesso di zucchero bianco, cereali raffinati, dolciumi vari, fritti e merendine. Così si cade dalla padella alla brace.

Cosa mangio? Cereali e legumi, inno alla biodiversità

Obiezione: "Mangiare vegetale sempre, sarà pure sano e completo, ma è molto monotono e poco pratico!". Non vero: a) un libro di cucina vegan (e ovviamente vegetariana) ci offrirà piatti gustosi, versatili, veloci (beh, non tutti), a tutto spettro; b) molti piatti vegetali completi si possono ormai acquistare già pronti, proprio come i surgelati, gli insaccati, i formaggi.
La varietà è vegetale. Molti sono i cereali e legumi da riscoprire, dalla tradizione me-

diterranea o da quella esotica. Un inno alla biodiversità in cucina.
I cereali che nutrono gli umani da millenni in tutto il mondo devono essere mangiati integri e dovrebbero provenire da coltivazioni biologiche. Il mediterraneo e versatile frumento è ricco di proteine - come il miglio e l'avena. Tanto il germe quanto la crusca possono anche essere assunti da soli, o aggiunti ai cereali nella colazione (per esempio, i cosiddetti fiocchi), al pane e alle torte. Importante però è acquistare integrali (cioè ottenuti dal chicco intero) sia il pane che la pasta, sia la farina che i fiocchi.
Con il riso si fanno minestre, risotti, budini (anche con latte di soia e riso), e piatti completi con i legumi. Non è un cereale, però si usa come tale, la proteica quinoa, coltivata dai contadini andini; arriva sulle nostre tavole attraverso i circuiti del commercio equo. Il miglio è più ricco degli altri cereali dal punto di vista nutritivo e si combina bene con altri aromi; può essere cucinato con i legumi, usato in minestre o, per la sua consistenza, in sformati. Un altro cereale antico, valoroso e buonissimo è il farro; si può trovare in chicchi, triturato, in farina, o già sotto forma di pasta o pane.
Per cuocere i chicchi integrali occorre prima risciacquarli; scegliere una casseruola con coperchio aderente o una pentola a pressione. Ungere con poco olio per evitare che i cereali aderiscano. Far bollire finché l'acqua non è assorbita. Salare dopo la cottura.
I legumi – fagioli, lenticchie, piselli, ceci, soia gialla, "soia verde", "soia rossa", cicerchie... – sono economici (anche quelli bio), facilmente reperibili, non deperibili e profondamente radicati nella tradizione mediterranea. Esaltano i sapori forti con cui si combinano: ceci con tahin (crema di semi di sesamo), lenticchie con spezie, fagioli con cipolle pomodori e peperoni. Lenticchie e fagioli piccoli sono spesso più digeribili. A eccezione delle lenticchie, dei legumi freschi e dei piselli spezzati, i legumi vanno messi a bagno una volta lavati per una notte, o in alternativa fatti bollire energi-

camente per 3-5 minuti, poi lasciati nell'acqua per un'ora. Si possono cuocere coperti di acqua abbondante ma anche stufati con verdure, erbe e spezie. Per digerire meglio i legumi è utile aggiungere gli aromatici semi di cumino, finocchio o anice oppure una striscia di alghe kombu. .
Con legumi e cereali si fanno anche crocchette, polpette, farinate, sughi...

Che cosa mangio? Latte vegetale, bistecche verdi, torte, gelati e snack alternativi...

Ma non finisce qui. Da particolari legumi sono tratti alimenti proteici facili da cucinare in molti modi. Come il "latte" di soia o di riso, da bere (anche con il caffè) o con cui cucinare frullati, dolci, torte, gelati, cappuccini, salse tipo maionese. E il millenario (in Cina e Giappone) tofu, "formaggio" di soia gialla, proteico ed economico di produzione artigianale, da stufare con salse e verdure, alghe e riso. Con la parte proteica della farina di frumento si prepara il mediorientale seitan, che è grano a cui viene lavato via l'amido e rimane il glutine. Visivamente simile alla carne, si trova sotto forma di arrosto, ragù, tagliato a fette per panini e si presta a diverse preparazioni; è meno proteico, però, dei legumi e dei derivati della soia. Interessante il tempeh, a base di fagioli di soia cotti, ricco di proteine e vitamine. Attenzione a evitare, invece, la soia "ristrutturata": quegli alimenti a "imitazione carne", sotto forma di spezzatino, bistecca o macinato, disidratati in sacchetti. Sono ricavati in modo chimico dalla soia, ben poco naturali dunque.
Un'altra gamma è offerta dalla "carne vegetale" mediterranea, derivante dalla lavorazione del "muscolo" del grano insieme a un po' di legumi, a olio e spezie: se ne ricavano "arrosti, paté, bolliti, braciole, ragù, stufati, tartarelle", ma del tutto vegetali. Già cotti, possono essere ulteriormente passati in padella, oppure consumati a fette nel panino, conditi ecc. Della carne hanno la praticità e l'apparenza; mancano invece l'odore e il gusto di sanguigno e morte. Così, piacciono sia ai "carnibali" che ai vegetariani. Regaliamo qualche pezzo di "carne vegetale" – che fra l'altro si conserva benissimo – a un amico da convertire.
Semi oleosi proteici come mandorle, nocciole, girasole sono ottimi snack per tutte le età, e componenti gustose di dolci e biscotti fatti senza latte né uova.

Che cosa mangio? Ortaggi, frutti e oli vegetali

Dalle verdure, ricche di vitamine, minerali e fibre, si ottiene il massimo – e senza veleni – scegliendo quelle coltivate in modo biologico. Attenzione! Le sostanze nutri-

tive vanno perse durante la conservazione, quindi l'utilizzo sia il più rapido possibile. Per arrestare l'azione degli enzimi distruttori, appena acquistate vanno lavate, asciugate e poste in frigo. Vanno consumati velocemente: insalate, ortaggi verdi, baccelli, zucchine, peperoni, melanzane, funghi. A temperatura ambiente, le verdure a foglia possono perdere in un giorno fino al 50% della vitamina C. Spinaci, broccoli, carote, piselli e legumi si possono congelare. Solo carote, cipolle e patate si mantengono in luogo fresco per settimane.
L'insalata dovrebbe rientrare nel menù di ogni giorno! Ma va tagliata solo al momento di servirla, e subito condita per evitare il contatto dell'ossigeno con la superficie.
Naturalmente, meglio consumare gli ortaggi crudi, perché la cottura fa perdere molte sostanze. Evitare (di lasciare in ammollo) e di far bollire ortaggi sbucciati e a pezzi; meglio lasciare la buccia dopo averla strofinata e lavata. In caso di bollitura, porre gli ortaggi in poca acqua già in ebollizione.
La cottura a vapore o lo stufato sono però i sistemi più adatti a mantenere le sostanze nutritive.
È superfluo dirlo: il "nostro" condimento sia l'olio extravergine di oliva (possibilmente biologico, e comunque "vero"): ricchissimo e salutare.

De gustibus

Non mangiare carne, né pesce, né alla fine altri prodotti animali, per molti è un piacere, e per tutti non è poi difficile. Si tratta di imparare l'arte, per bandire dalla nostra tavola una volta per tutte, insieme alla violenza, anche la chimica e tutte le schifezze colorate, pubblicizzate, sterilizzate...
Qualcuno dirà che, se certe persone istintivamente non amano il gusto della carne e/o del pesce, per altre è il contrario, e la rinuncia sarebbe un sacrificio troppo grande. Eppure...la psicologia conta molto! Si potrà provare a concentrarsi sul gusto di carne e pesce; masticarli a lungo li renderà repulsivi al palato. Senza l'apporto dei condimenti, della carne si evidenzierà la consistenza fibrosa e il retrogusto di sangue (che pare scorrere sulle gengive). Di morte.
È certo più facile diventare vegetariani che vegani – ovvero escludere carne, pesce, strutto e caglio ma mantenere il latte, i formaggi, le uova. In questo caso, si badi a scegliere solo uova di galline allevate a terra o meglio ancora all'aperto; e latte e formaggi di vacche allevate in modo biologico, o di pecore e capre (allevate all'aperto).

Sappiamo però che questi alimenti recano con sé macellazioni di vitellini e pulcini maschi, e di vacche e galline esauste. Il latte, i formaggi e le uova hanno dei sostituti gustosi, pratici, economici e completi.

Il cane, il gatto e i loro fratelli tonno e vitello

Cani e gatti: sono presenti in decine di milioni di case. Una famiglia veg probabilmente nutre Fido e Fufi con carne, pesce e molto disagio. Normalmente si tratta di ritagli e lavorazioni ottenute con gli scarti della carne mangiata dagli umani onnivori, tuttavia...
Come la metteremmo se tutti gli umani rinunciassero alla carne? L'amore per alcuni animali domestici deve forse farne sacrificare altri? Il cane è più importante del vitello, o del pesce?
I cani possono benissimo adottare la stessa dieta dei loro amici umani vegetariani, con qualche accortezza. Per i gatti è più difficile. Ma esistono già in commercio – soprattutto all'estero per la verità – alimenti vegetali che hanno integratori appositi in grado di soddisfare le esigenze nutrizionali e di palato dei nostri (a)mici; anche se non sono capaci di trattenerli dalla caccia a lucertole, topi e uccelli...

Cervelli vegetariani:
Buddha, Darwin, Gandhi, Einstein, Leonardo da Vinci, Lucrezio, Tommaso Moro, Orazio, Ovidio, Pascal, Pitagora, Platone, Plutarco, Schopenauer, Schweitzer, Seneca, G.B. Show, Socrate, Tagore, Tolstoj, Virgilio, Voltaire, Yourcenar....

Riconvertire le fabbriche animali

Le nostre proposte

> Il progresso spirituale ci porterà a smettere di uccidere altre creature per soddisfare i nostri bisogni materiali
>
> [M.K. GANDHI]

Quali fasi e quali scenari per lo smantellamento?

L'era della produzione di massa di carne dovrebbe finire in pochi decenni e anzi un giorno dovremo chiedere scusa per le immani sofferenze e distruzioni che questa barbara abitudine ha provocato.
Di questa epica ed etica conversione però, non si vede l'inizio! E non ci sarà, finché le persone non decideranno in massa di ridurre drasticamente il consumo di carne, spostandosi verso le proteine vegetali o quantomeno, in una prima fase, verso prodotti di animali allevati non intensivamente.
È certo comunque che politici, legislatori, amministratori e produttori hanno un ruolo immediato da svolgere sul lato dell'offerta: per ridurre il malessere animale, umano e ambientale, anche prima che i consumatori attuino la "rivoluzione alimentare" sul lato della domanda. Occorre dunque esercitare tutte le pressioni possibili nei loro confronti affinché il momento della "zootecnia pazza" non passi invano.
Ma ci si può forse accontentare di un po' più di spazi (sempre al chiuso) nelle stalle e un'alimentazione sana per gli animali, così da garantire un consumo di carne quasi inalterato, solo un po' meno violento e nocivo? O si può forse sostenere una riduzione numerica degli allevamenti intensivi in Europa e maggiori importazioni di carne dall'Argentina e dalla Colombia?
No! Allora quale scenario agrozootecnico proporre, ad esempio per l'Italia? Ovviamente, lo smantellamento degli allevamenti intensivi al chiuso. Ma per far posto a cosa? Immaginiamo un metodo di allevamento in cui gli animali godano di spazi anche molto limitati all'aperto e in cui il carico zootecnico sia ecologicamente sostenibile. È evidente da alcuni semplici calcoli che sarebbe possibile allevare solo un numero di animali molto inferiore. La quantità di carne, latte e uova prodotte e consumate in tal modo in Italia dovrebbe diminuire moltissimo, a meno di continuare a parassitare paesi esteri importando cereali o carne.
È stato stimato che il 20% dei bovini italiani potrebbero essere nutriti mettendo a coltura i 160.000 ettari di incolto italiano. Ma come si vede, non basta! Rimangono gli altri bovini, i suini, i polli...
E bisogna tener conto di un altro limite: le superfici che sarebbero necessarie ad allevare in modo naturale un bovino, un suino, un pollo, per non parlare di pecore e capre. Gli allevatori di suini sostengono che allevare all'aperto un maiale richiederebbe un ettaro a capo, date le continue attività di scavo ed esplorazione di questi

curiosi animali. Si pensi alla violenza fatta a un suino che ha a disposizione anziché 10.000 metri quadrati, un metro quadrato soltanto. E si pensi a quanti ettari occorrerebbero per "sostenere" in modo estensivo, ad esempio, i 12 milioni di suini consumati dagli italiani ogni anno.
E le uova? Per ragioni etologiche e di sostenibilità ambientale, l'agricoltura biologica considera un carico massimo di qualche centinaio di galline per ettaro! Ciò significa che per produrre biologicamente in Italia i 12 miliardi di uova consumati all'anno occorrerebbero circa 5 milioni di ettari: un terzo della superficie agricola italiana.
È evidente la necessità di ridimensionare drasticamente i consumi, come la produzione.
Andando oltre: proponiamo forse produzioni e consumi di latte e uova, ma non di carne, quindi la fine degli allevamenti di maiali, polli, razze bovine da carne, conigli, pesci; tutto ciò con una buona vita con spazi e aria per vacche e galline (pazienza per vitelli e pulcini maschi da eliminare subito o quasi, nonché per vacche e galline vecchie da rottamare a fine produzione)?
Oppure proponiamo uno scenario che, pur di garantire latte e uova per un mondo di vegetariani (ma non vegani), si impegna a mantenere maschi, galline vecchie e vacche stanche fino a morte naturale? Ammesso che ci siano le superfici per ospitarli e quelle per nutrirli...
Ultimo scenario (il più coerente, benché appaia estremistico): possiamo spingerci a immaginare un modello agroalimentare che prescinda dalla componente animale e si fondi in lungo e in largo sulle proteine vegetali di terra e di mare?

Tutti questi scenari possono costituire un rompicapo; ma non è necessario avere fin d'ora una risposta. Siamo ancora all'olocausto di miliardi e miliardi di animali da carne e da carne di pesce: in questa fase appare rivoluzionario perfino accordare l'ora d'aria agli ergastolani delle stalle, che infatti non l'hanno.
Per riorientare leggi, politiche, incentivi e disincentivi serve un'alleanza fra istituzioni locali, nazionali, europee, internazionali, fra agricoltori, lavoratori, attivisti per i diritti degli animali e dell'ambiente, movimenti per la giustizia alimentare, consumatori, operatori sanitari. Ecco alcune proposte, per fasi successive.
Una proposta di principio è inserire i diritti degli animali e la compassione verso i medesimi nella nostra Costituzione. Quelle che seguono, invece, sono idee e richieste molto pratiche.

Il diritto degli animali all'aria aperta

Ecco un elenco che costituisce il "minimo sindacale": proposte ampiamente disattese.

- Attuazione anticipata delle direttive europee in materia di benessere animale, quanto a spazi, luce, ventilazione, divieto di mutilazioni, alimentazione
- Promozione di direttive europee e leggi nazionali per le specie che ora sono allevate senza regole minime di benessere (pesci, polli broiler e altri avicoli, bovini adulti da carne, conigli...)
- Miglioramento a livello europeo o italiano delle direttive esistenti (ad esempio per maiali, ovaiole, vitelli), per tenere conto delle esigenze etologiche: prevedendo il divieto inderogabile di gabbie e catene e l'obbligo di parchetti esterni per tutte le specie (nessuna direttiva europea o legge italiana finora prevede l'accesso all'aria aperta)

- Promozione di un "marchio aria aperta" per il benessere animale
- Promozione di etichette obbligatorie che indichino gli spazi di vita degli animali
- Divieto di trasporto su lunghe distanze degli animali vivi
- Divieto di manipolazioni genetiche e di brevettazione di nuove specie
- Divieto di macellazione senza stordimento preventivo
- Aumento dei controlli sul benessere, con il potenziamento dei servizi veterinari
- La fine della caccia, falsa attività sportiva che procura grandi sofferenze a centinaia di milioni di esseri in genere piccolissimi, per insignificanti rese in carne.

Il diritto dei pesci all'acqua aperta

- Promozione di direttive europee e/o leggi italiane per la protezione dei pesci negli impianti di itticoltura
- Divieto della forme di pesca distruttive
- Modalità di uccisione meno dolorose e più rapide per i pesci di cattura e per quelli allevati
- Abolizione della pesca sportiva.

Riorientare i sussidi

All'Unione Europea e agli stati membri si chiede di riformare la Politica agricola comunitaria (Pac), abbandonando la scelta della produzione di alimenti animali a basso prezzo, con il seguente percorso a tappe:

- Assoggettare alla prova del pascolo – o quantomeno dell'aria aperta per gli animali – l'assegnazione dei premi speciali per l'estensivo (ora accordati anche a chi tiene animali alla catena se li nutre con vegetali coltivati su terreni dell'azienda)
- Incentivi a chi anticipa l'entrata in vigore delle direttive sul benessere animale

- Abolizione del premio alla macellazione dei bovini
- Risarcimento dei danni da epidemie zootecniche: solo a chi rispetta le direttive già esistenti
- Incentivi a chi abbandona la zootecnia intensiva a favore di un allevamento con razze tradizionali, con criteri biologici o comunque con spazi esterni
- Assegnazione dei premi latte solo a chi rispetta criteri di vivibilità per le lattifere
- Aumento dei prezzi di riferimento delle derrate vegetali così da renderne economica la produzione per il diretto consumo umano
- Stop alle campagne di promozione indifferenziata del consumo di carne e pesce
- Abolizione del premio per il mais insilato (un tipico alimento da zootecnia senza-terra, molto incentivato)
- Nessun incentivo ("restituzione") alle esportazioni di carne prodotta in modo intensivo
- Fine delle deroghe rispetto al benessere animale nella zootecnia "bio"
- Destinazione di fondi strutturali europei a progetti agricoli di autosufficienza locale in aree marginali, in cui si privilegino le produzioni vegetali e l'eventuale allevamento si svolga in condizioni di benessere e spazi per gli animali
- Nessun contributo diretto o indiretto alla zootecnia intensiva: non considerare attività agricola ciò che non ha terra sotto le zampe
- Calcolo dei costi ambientali e sociali della produzione e del consumo di carne per arrivare a una "tassa" come quella sui carburanti.

Globalizzare solo i diritti

All'Unione Europea e agli altri stati si chiede di riscrivere le regole di una globalizzazione alternativa a quella violenta e ingiusta ora in corso. In particolare si tratta di:

- Sostenere il diritto – in questo caso dell'Europa dei 15 - di discriminare i prodotti importati sulla base dei processi di produzione, impedendo l'importazione se risulta che il produttore – indipendentemente dal paese di provenienza – opera al di sotto dei criteri minimi di benessere animale previsti dall'UE
- Riscrivere i trattati commerciali nel senso della "globalizzazione dei diritti", in modo tale che la protezione del benessere animale abbia la meglio sulle mere considerazioni commerciali e un'etichettatura ad hoc non sia considerata violazione delle norme Omc
- Evitare a livello europeo e italiano le importazioni di carne e mangimi da aree e

paesi dove ciò accentua la povertà rurale, la fame e la distruzione dell'ambiente
- Eliminare i meccanismi che favoriscono l'esportazione di carne nei paesi in via di sviluppo
- Invertire il trend in corso: evitare di diffondere massicciamente l'allevamento industriale di animali monogastrici (polli e maiali) che competono con gli umani dal punto di vista alimentare
- Inserire l'attenzione per il benessere animale nei progetti di cooperazione internazionale multilaterale, bilaterale e non governativa.

Un piano di sviluppo mondiale per la produzione di proteine e nutrienti vegetali di terra e di acqua per l'uso umano diretto

Nel quadro delle azioni per la sicurezza e la giustizia alimentare, stati, enti locali, movimenti dovrebbero porre una particolare attenzione alle produzioni alternative, sia nel Nord che nel Sud del mondo, ristrutturando l'economia delle proteine a livello internazionale
- Promuovere e valorizzare la coltivazione e trasformazione di alimenti vegetali - cereali, legumi, semi oleosi, alghe - ricchi di proteine e di nutrienti
- Sostenere studi pilota su un'agricoltura che prescinda dall'uccisione di animali e produca un buon reddito per i lavoratori, in condizioni di sostenibilità.

Per i diritti sociali dei vegetariani

Le autorità ai vari livelli hanno inoltre il dovere di:

- Promuovere e diffondere studi epidemiologici sui risultati dell'alimentazione vegetariana e vegana
- Riconoscere il diritto teorico e pratico di non consumare prodotti animali, offrendo alternative nelle mense scolastiche, sui luoghi di lavoro, negli ospedali, nelle carceri, nelle caserme ecc.
- Bandire la carne di "vitella" e le uova di batteria nelle mense pubbliche
- Condurre una campagna nelle scuole in favore dell'alimentazione biologica e vegetale.

Dubbi, domande, riflessioni

"Anche le piante soffrono"

Ecco una buona ragione in più per non mangiare carne! Enormi quantità di vegetali nutrono gli animali allevati: i vegetariani e i vegani mangiano quindi molti meno vegetali degli altri. Il settore zootecnico, inoltre, contribuisce al taglio di alberi e foreste. L'alimentazione vegetale è a base di cereali, legumi e semi oleosi che sono raccolti una volta seccati; anche i frutti non richiedono di uccidere gli alberi.
Poi, che le piante siano esseri viventi non v'è dubbio ma, dato il loro sistema nervoso dovrebbero avere una sensibilità di tipo diverso, meno dolorosa. D'altronde, tagliare un ramo non danneggia un albero quanto tagliare la zampa danneggia un animale.
Infine: cosa fanno di speciale i carnivori per migliorare la sorte delle piante?

"I leoni mangiano le prede, non è una legge di natura?"

La predazione è un grande mistero e i meccanismi a essa legati non sono del tutto chiariti. Ma gli esseri umani non sono leoni, dunque perché cercare in quelli una giustificazione?

"Un'agricoltura e un'alimentazione vegane non provocherebbero forse l'estinzione degli animali domestici, cioè la perdita della biodiversità?"

Il processo verso una società che non uccida gli animali per mangiarli sarà lungo e ricco di tappe, riflessioni, accordi, aggiustamenti. Non si può né si deve pianificarlo proponendo ricette meccanicistiche. Tuttavia, occorre ricordare che con la selezione genetica gli animali allevati sono diventati macchine da carne, latte e uova, e le specie tradizionali e autoctone di animali "da reddito" (bovini, ovocaprini, suini, uccelli) sono già quasi scomparse perché meno produttive. E poi sarà sempre possibile allevare animali domestici in piccole quantità senza sfruttarli né ucciderli.

"Non ci sono troppi atroci problemi umani per pensare a vitelli e polli?"

L'esistenza di violenze sugli umani giustifica forse altre violenze? E poi l'oppressione e lo sfruttamento umano, animale e ambientale vanno di pari passo.

"Volete impedire il piccolo allevamento e la pesca ai poveri del Terzo mondo?"

Cominciamo a rifiutare gli eccessi carnei e ittici del nord; e a lavorare contro le vere cause della fame, liberando le risorse vegetali.

"Volete condannare alla disoccupazione i lavoratori della filiera?"

Si pone un problema di riconversione graduale del settore, che va assistito e incentivato. Non è del resto lo stesso per le armi, gli eserciti, il tabacco...?

"Non è meglio allevare felici maiali, polli, conigli e capre, e poi sopprimerli senza dolore, che non farli nascere affatto?"

Non riusciremmo a uccidere nemmeno un animale ben allevato. Sono comunque pochi gli animali d'allevamento a cui si possono garantire simili condizioni.

"Per non dover rinunciare anche a uova, latte e latticini, perché non si fanno nascere soltanto femmine, evitando il sacrificio di vitellini e pulcini maschi?"

Questo tipo di selezione è molto costoso e avviene ora solo per i riproduttori. Si tratta comunque di manipolazioni genetiche...poi non dimentichiamo che anche le vacche sono mandate al macello dopo qualche anno; e ancor più rapidamente le galline ovaiole.

"Come ottenere letame e cuoio in quantità, con pochi animali allevati?"

Esistono già alternative al cuoio, meno inquinanti di quest'ultimo, naturali o sintetiche. Quanto al letame, l'alternativa verde è il compost derivante da sostanze vegetali e la rotazione culturale. Inoltre, se non si dovranno più nutrire animali da carne, sarà perfino possibile accettare una minore produttività dei terreni.

"Non costano un patrimonio le alternative alla carne e ai prodotti animali?"

Le fonti vegetali di proteine, oligoelementi e vitamine costano meno della carne e dei prodotti animali: certo, se sono bio – ed è molto, molto meglio – il prezzo sale. Ma, se è per questo, la carne e il formaggio "biologici" costano ancora di più.

Bibliografia consigliata

Ecco alcuni libri apparsi in italiano e di facile reperibilità
PLUTARCO, Del mangiar carne, Adelphi, Milano 2001
RIFKIN J., Ecocidio, Mondadori, Milano 2001
SHIVA V., Vacche sacre e mucche pazze, Derive e approdi, Roma 2001
RIVERA A. (a cura di), Homo sapiens e mucca pazza, Dedalo, Bari 1998
MORICONI E., Le fabbriche degli animali, Cosmopolis, Torino 2001
MANNUCCI A., Il nostro animale quotidiano, Il saggiatore, Milano 1997
MARCHESINI R., Oltre il Muro: la Vera Storia di Mucca Pazza, Muzio, Padova, 1996
CENTRO NUOVO MODELLO DI SVILUPPO, Lettera a un consumatore del Nord, Emi, Bologna 1990
TROIANO C. (a cura di), Rapporto zoomafia 2001, Rapporto Lav, Roma
VALERIO N., Il piatto verde, guida all'alimentazione vegetariana, Mondadori, Milano 1992
HENRIKSON R., Spirulina, Tecniche Nuove, Milano 1998
BATTAGLIA L., Etica e animali, Liguori, Napoli 1998
REGAN T., SINGER P., Diritti animali, obblighi umani, ed. Gruppo Abele, Torino 1987
LEPETIT DE LA BRIGNE G., AMANTE A., L'alimentazione vegetariana, Tecniche nuove, Milano 1994
COSTANZO P., WELLS T., Cucina vegetariana dal Sud del mondo, ed. Sonda, Torino 1999
La piccola Bibbia della cucina vegetariana, Demetra, Verona 2000
Il grande libro della cucina vegetariana, Fabbri, Milano 2000
Vivere vegan (opuscolo), Progetto vivere vegan, Firenze 2001

SITI: www.infolav.org
www.pcrm.org (il sito dei medici statunitensi)
www.scienzavegetariana.it/
www.vegetariani.it
www.viverevegan.it
www.ivu.org/italian/
www.ivu.org/svi/
www.geeeing.com/muccola/
www.arpnet.it/~lav/
www.vegan.it
www.carne-vegetale.com
www.progettogaia.it

All we need is LAV

La LAV è la principale associazione animalista in Italia, riconosciuta Ente Morale ed Organizzazione Non Lucrativa di Utilità Sociale.
Ci battiamo contro ogni forma di sfruttamento degli animali, con un grande obiettivo di libertà: i diritti degli animali.
Conduciamo campagne di sensibilizzazione con la forza di 70 sedi locali, l'impegno di centinaia di volontari e il sostegno di migliaia di soci, interveniamo direttamente per la tutela degli animali e promuoviamo azioni legali in casi di maltrattamento. La LAV è membro italiano di "EAR - Europe for Animal Rights", della Coalizione Europea contro la Vivisezione (ECEAE), della Coalizione Europea per gli animali dall'allevamento (ECFA).

Le nostre finalità:
- **promuovere il riconoscimento e il rispetto dei diritti degli animali;**
- **abolire la vivisezione, pratica antiscientifica ed immorale, e salvaguardare la salute umana;**
- **combattere ogni forma di sfruttamento e violenza sugli animali;**
- **promuovere azioni legali e Leggi in favore degli animali;**
- **condurre campagne di sensibilizzazione e di informazione verso i cittadini, finalizzate alla promozione di nuovi consumi che non comportino sofferenza per gli animali;**
- **sviluppare progetti didattico educativi rivolti alle giovani generazioni con interventi diretti nelle scuole.**

Da più di 20 anni assolviamo un'importante missione:
dare risposte a grandi domande di libertà per tutti gli esseri viventi.

LAV
ASSOCIAZIONE ANIMALISTA
LEGA ANTIVIVISEZIONE

ear
europe for animal rights

LAV - Via Sommacampagna 29 - 00185 Roma - Tel 064461325 - lav@infolav.org

Una vita senza carne

perché la "mucca pazza" è un prodotto degli allevamenti intensivi che riducono gli animali a macchine

perché miliardi di animali sono uccisi ogni anno solo per il consumo in Italia di carne e pesce

perché nel mondo ci sono più di 800 milioni di affamati

perché puoi contribuire alla salvezza del Pianeta

perché essere vegetariani fa bene alla salute di tutti.