

Ti sei mai chiesto “Cosa sto mangiando”?

Un incontro a Mondovì, il 22 ottobre alle ore 20.30 presso la Sala delle Conferenze, per discutere di vegetarianesimo, rispetto degli animali e non solo, con la Dr.ssa Marina Berati

Venerdì **22 ottobre**, alle ore **20.30** presso la **Sala delle Conferenze** del comune di **Mondovì** (CN, vicino al Municipio, Corso Statuto 15) si terrà una conferenza sul tema: Ti sei mai chiesto ‘cosa sto mangiando’? Un incontro per discutere di **vegetarianesimo** ma non solo: si cercherà di riflettere sull’importanza delle nostre azioni quotidiane, a partire dall’alimentazione per arrivare al consumo di prodotti animali come, per esempio, le pelli. Azioni giudicate per lo più ordinarie e banali che al contrario, come potremo vedere, non si fermano alla nostra piccola realtà, ma si riflettono su scala mondiale.

Ci siamo mai interrogati, per esempio, sulle conseguenze che comporta il consumo quotidiano (spesso eccessivo) di carne e pesce? Gli animali sono esseri viventi, capaci di provare dolore, emozioni, sentimenti. Chi ucciderebbe il proprio gatto per cibarsene?

Nessuno che possa considerarsi civile, sensibile e sano di mente. Ma che differenza c’è tra **un gatto e un agnello, un pulcino o un vitellino**? Secondo noi poche, se non nessuna. Eppure non a tutti gli animali sono concessi gli stessi diritti: l’affetto, la cura, o più semplicemente la tutela dalle sofferenze fisiche e dalla morte. Anzi: affinché l’attività di allevamenti, mangimifici, impianti di macellazione e catene di distribuzione risponda alle esigenze di mercato, il prezzo di carne, latte e uova viene mantenuto il più basso possibile, con tristi conseguenze sul trattamento degli animali. Difficile descrivere le modalità con cui riusciamo a ridurre questi esseri viventi a cose, finalizzandole al solo profitto.

Oggi gli allevamenti sono per la maggior parte **intensivi**: ogni animale viene allevato in spazi ristrettissimi, senza la possibilità di uscire, nella maggior parte dei casi, alla luce del sole. Nel corso della sua esistenza (80 anni in media), ogni italiano uccide per cibarsene circa **1.400 esseri viventi** (bovini, polli, tacchini, maiali, conigli, cavalli ecc. ecc.): potremmo farne a meno. Trasportati in condizioni pessime sui tir, senza cibo né acqua per migliaia di chilometri e macellati con metodi brutali (talvolta senza stordimento preventivo) tra il sangue e le urla dei simili, questi animali vengono ridotti a **‘macchine produttrici’**: di carne, latte, uova... senza rispetto per la loro dignità. Alcune normative a loro

tutela (in Italia) esistono, ma non sempre vengono rispettate. I vegetariani (il **5%** degli italiani) compiono una scelta di vita nel **rispetto degli animali**. Ma ci sono altri validi motivi, per esempio combattere la fame nel mondo (24.000 persone muoiono ogni giorno per fame e malattie collegate): coltivando lo stesso terreno necessario a produrre 1 Kg di carne si possono ottenere molti, molti più Kg di soia e legumi ad alto tenore proteico, che potrebbero essere destinati al consumo umano, nutrendo un numero maggiore di persone. Per produrre 1 solo grammo di proteine animali, per esempio, sono necessari 16 grammi di proteine vegetali.

Senza contare che, per l'allevamento degli animali, sono indispensabili grandi spazi: la metà delle foreste dell' America centromeridionale è stata, per esempio, distrutta per far posto ad allevamenti.

Buona parte delle **malattie** del nostro tempo inoltre (ipertensione, diabete, colesterolo elevato ecc.), derivano da un'alimentazione sbagliata, ricca in grassi e proteine animali. Il Prof. **Umberto Veronesi** (vegetariano) uno dei più noti oncologi italiani, consiglia la dieta vegetariana come misura preventiva contro il cancro. Inoltre l'uomo non è carnivoro per natura: per le sue caratteristiche anatomiche è predisposto al consumo di vegetali e frutti. Grazie alla partecipazione della **Dr.ssa Marina Berati**, responsabile del progetto www.saicosamangi.it, affronteremo questi ed altri temi, aprendoci al confronto e al dialogo. Ogni presenza sarà importante e particolarmente gradita. Per ulteriori informazioni: aprigliocchi@email.it; tel. 333-5744178.