

Bali, vittime della prosperità

S.O.S. tartarughe

In passato destinate alle tavole dei soli ricchi, questi animali vengono ora cucinati anche nei ristoranti turistici dopo essere stati uccisi e macellati fra atroci sofferenze e in barba a tutti i trattati internazionali

di Holger Woyt



La strage continua, la fame dei turisti sembra insaziabile così come la voglia degli indigeni di fare dollari
The massacre continues: the tourists' hunger seems insatiable, like the native's desire to amass dollars



Accatastate, legate in posizioni assurde, trattate come bottiglie vuote. Com'è lontano il sorriso dei bimbi!
Piled up, tied in absurd positions, treated like empty bottles: the smiles of the children are far away

Bali è una meta turistica molto frequentata: oltre alla natura bellissima e alla sua cultura esotica e misteriosa, offre eccellenti immersioni; in lussuosi complessi alberghieri, ai turisti viene spesso offerto un angolo di paradiso. Sfortunatamente, esiste a Bali un'altra realtà, che la maggior parte dei turisti ignora: la più grande uccisione del mondo di specie in pericolo sta avvenendo proprio qui. Ogni anno vengono macellate a Bali fino a 100.000 tartarughe marine per consumo alimentare. Tutto ciò avviene apertamente nel villaggio di pescatori di Tanjung Benoa, vicino ai lussuosi hotel di Nusa Dua.

A Bali le tartarughe sono state usate come cibo per molto tempo. Di solito venivano servite come una prelibatezza nelle feste o nelle cerimonie dei templi. Ma con l'avvento del turismo e della prosperità che questo ha portato alla gente balinese, la carne di tartaruga è diventata un piatto quotidiano. Alcuni dei ristoranti turistici offrono piatti a base di tartaruga nei loro menu. Molti visitatori non resistono alla tentazione di gustarla per curiosità, senza essere consapevoli delle conseguenze che ciò comporta per queste specie a rischio. Con la scusa che le tartarughe sono necessarie per le cerimonie religiose, ai balinesi è stato garantito un permesso speciale di uccidere fino a 5.000 tartarughe l'anno ma nessuno controlla seriamente la quantità. Perfino i tentativi del governo di verificare le uccisioni si sono arrestati. La fattoria di tartarughe sull'isola di Serangan, gestita dal governo, che allevava tartarughe in cattività con metodi «scientifici», ha chiuso per mancanza di fondi. Senza parlare del fatto che il guscio di tarta-

rughe, di solito quello dalle tartarughe «becco di falco» (*Eretmochelys imbricata*), è in vendita nei negozi turistici. Tutto ciò è completamente ignorato dalle autorità. Anche se il fiorente commercio di tartarughe ha base in Bali, la maggior parte di questi rettili viene da più lontano. L'unica tartaruga usata per l'alimentazione è la tartaruga verde (*Chelonia mydas*) che nei dintorni di Bali è quasi estinta. Per questa ragione esiste un'intera flotta di imbarcazioni che fanno la spola nelle acque dell'Arcipelago Indonesiano e dei paesi vicini per raccogliere questi animali dalle loro spiagge di nidificazione. La maggior parte della popolazione musulmana dell'Indonesia non mangia carne di tartaruga, ma si è reso conto che è un buon affare venderla ai balinesi. Ogni *Chelonia mydas* scoperta a fare il nido su una spiaggia indonesiana viene catturata e venduta a un intermediario, visitato regolarmente dalle «barche delle tartarughe», alle quali consegna i suoi carichi viventi. Gli uomini bucano le pinne anteriori e le legano insieme per impedire alle tartarughe di muoversi. Ciò serve anche per trasportarle sospese su una canna di bambù. Le tartarughe sono lasciate in questa posizione, ammazzate nella stiva di una barca per tutto il viaggio che può durare fino a quattro mesi. Le barche sono abbastanza grandi da raccogliere fino a 300 animali a viaggio. Le tartarughe devono sopportare questa dura prova senza cibo; una secchiata d'acqua gettata sul caprone per evitare che si sechi è l'unico sollievo che ricevono di tanto in tanto. Quando arrivano a Bali alcuni esemplari hanno le pinne mangiate dai compagni affamati. Le tartarughe che non sopravvivono al viaggio vengono gettate in mare.



In questi luoghi sembrano vuote e inutili parole e convenzioni per salvare questi rettili
In these locations, promises and conventions are useless in the cause of saving these reptiles

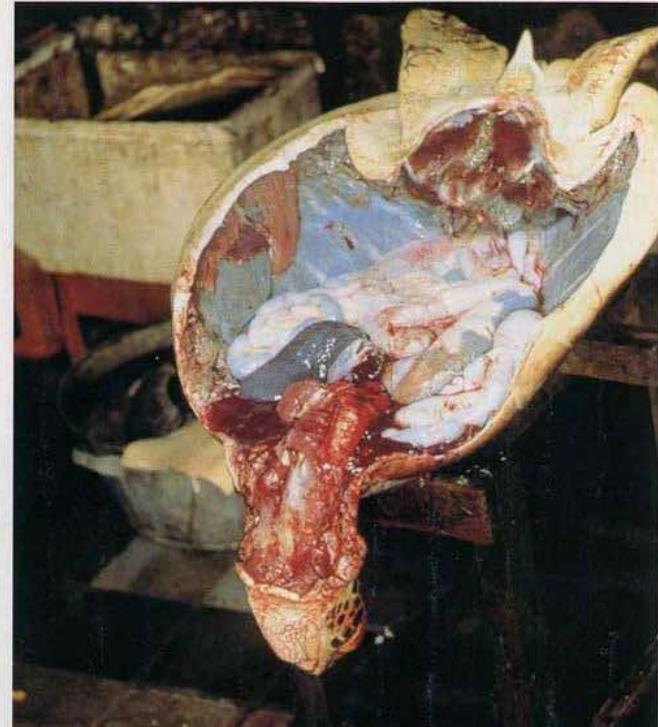


Urla dal silenzio



L'unico modo per fermare lo scempio è quello di smettere di richiedere souvenir e carne di tartaruga
The only way to halt the massacre is to stop the demand for turtle meat and souvenirs

La responsabilità è
indiscutibilmente del
turismo di massa
The responsibility can
be attributed directly to
mass tourism



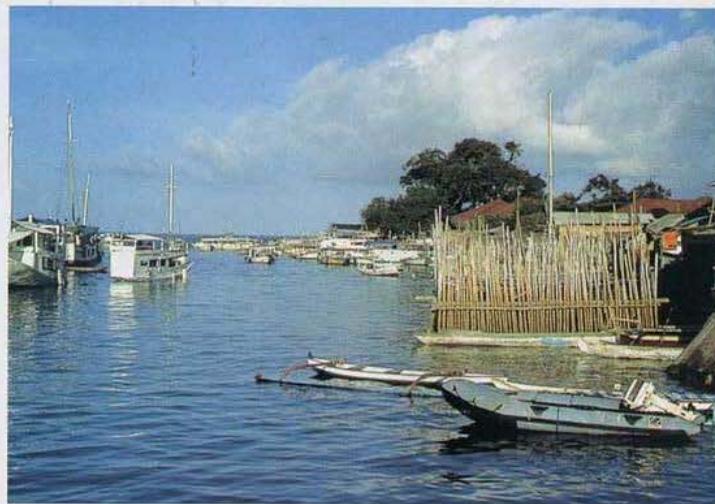
Vengono macellate ancora vive e dopo settimane di sofferenza, legate in qualche scantinato senza cibo né acqua.
The turtles are butchered, still alive, after weeks of suffering, left tied up somewhere in a cellar, with no food or water.

In Indonesia le tartarughe nidificano ancora per tutto l'anno con periodi di picco che si notano dal numero degli arrivi a Bali. Tra maggio e settembre a Tanjung Benoa arrivano fino a tre barche al giorno! Dopo essere state scaricate sulla spiaggia, le tartarughe vengono trasportate, con un palo di bambù infilato tra le pinne, fino a un luogo vicino, dove aspettano i compratori. Alcune tartarughe sono così pesanti che devono essere trasportate da quattro persone, e deve essere terribilmente doloroso per esse stare appese con tutto il loro peso (fino a 250 chilogrammi) alle pinne anteriori. Circa il 25 per cento delle tartarughe che arrivano sono maschi. Ciò significa che le tartarughe sono catturate anche con le reti, perché solo le femmine vanno sulla spiaggia a nidificare.

Gli esemplari che non vengono venduti immediatamente vengono tenuti in grandi gabbie di bambù sulla spiaggia: ce ne sono circa otto a Tanjung Benoa che accolgono varie centinaia di tartarughe. Queste, che hanno ancora le pinne anteriori legate, nuoteranno per molte settimane in un mare di buste di plastica. La loro unica fonte di cibo è un pezzo fortuito di alga che giunge con la marea.

La maggior parte degli animali viene però portata direttamente ai macelli e ai ristoranti. Ciò che inizia adesso è il culmine della tortura e deve essere visto per crederci. È praticamente impossibile uccidere una tartaruga velocemente e senza dolore. Non si può paragonare al macello di nessun altro animale. Questo è dovuto al fatto che il sangue e i tessuti della tartaruga sono capaci di immagazzinare ossigeno per un lungo tempo in modo che tutte le funzioni fisiche e vitali continuano anche quando la tartaruga è stata fatta a pezzi. Il macellaio inizia il suo lavoro tagliando le pinne frontali mentre la tartaruga giace sul dorso. La tartaruga muoverà la testa agonizzando senza essere in grado di emettere un suono percepibile dall'uomo. Poi si apre il carapace e si toglie la parte superiore. Adesso è possibile vedere le interiora che pulsano vibrando nel carapace che le raccoglie come una zuppiera. Le pinne posteriori e la testa si muovono ancora debolmente. Tutti gli organi vitali vengono tolti a uno a uno. Finalmente il carapace è vuoto ma la tartaruga si muove ancora. C'è un ultimo slancio quando il macellaio alla fine le rompe il collo. Le pinne posteriori continuano a muoversi anche dopo che la testa è stata staccata. Tutte le parti, incluso il cuore, sono sparse sul pavimento dove continueranno a

pulsare e a fremere per altre due o tre ore. Le parti della tartaruga sono usate per piatti differenti. Se si tratta di una femmina che ha ancora le uova, queste vengono prese. La carne viene trasformata in «satay», piccoli spiedini, o in zuppa. Anche il carapace viene mangiato: una volta bollito, assume la consistenza della polpa di cocco. Si macina e vi si aggiunge dell'insalata chiamata «lavara». Tutte le specie di tartarughe marine sono in pericolo e sono scherate sotto l'Appendice I degli accordi Cites. Secondo questo trattato internazionale, che l'Indonesia ha firmato nel 1979, qualsiasi vendita o esportazione di animali o piante classificati in pericolo è proibita. Ma, probabilmente, si sta violando anche la legge internazionale, esportando tartarughe vive a Hong Kong e in altri paesi asiatici. Le tartarughe marine sono note per la loro capacità di muoversi per lunghe distanze tra i loro pascoli e le loro spiagge di nidificazione. Per oltre 200 milioni di anni i nostri oceani sono stati dominati da queste creature amichevoli. In Indonesia, lo sfruttamento esagerato delle tartarughe marine come genero alimentare di lusso accelererà la loro scomparsa nell'intera regione e porterà alla loro totale estinzione in un prevedibile futuro.



Sacrificate per il nostro gusto

