

Perché mangiare gli animali?

Pubblicato: Venerdì 25 Giugno 2010

✖ Andando a fare la spesa presso il solito supermercato, mi è capitato di fermarmi, dopo molto tempo, presso il reparto carni. Ho dato un'occhiata alle vaschette, tutte uguali, dove erano raccolti pezzi tutti uguali di animali tutti uguali. Il tacchino ed il maiale erano venduti a meno di cinque euro al chilo; il pollo poteva costare anche meno di tre euro. Come il pane.

Questo ritorno di curiosità verso gli animali uccisi, fatti a pezzi e impacchettati, è stato suscitato dalla lettura del bel libro di Jonathan Safran Foer, pubblicato in Italia da **Guanda** con il titolo "**Se niente importa perché mangiamo animali?**". Il volume è uscito nel febbraio scorso. A marzo aveva già raggiunto la terza edizione.

Il titolo originale, "**Eating animals**", suonava decisamente meglio. Perché di questo parla l'autore. Mettendo ordine ad una gran massa di informazioni raccolte nel corso di una ricerca durata alcuni anni, Foer affronta il tema del mangiare animali senza il dogmatismo che spesso caratterizza i convertiti. Anche quelli che da onnivori hanno scelto di diventare vegetariani.

Io appartengo alla generazione di italiani nati negli anni del cosiddetto miracolo economico (sono nato nel 1961). Appartengo, cioè, alla **generazione della "fettina"**. La vera rivoluzione dei consumi negli anni del *boom* (1958-1963), ha scritto Silvio Lanaro nella sua *Storia dell'Italia repubblicana*, fu «la comparsa quotidiana della carne, stimolata anche da una campagna delle autorità sanitarie che si preoccupa[va]no per le carenze emopoietiche e lo scarso sviluppo antropometrico della popolazione».

Il consumo annuo pro-capite di carne è passato in Italia dai 22,1 chilogrammi del 1960 ai 37,5 chilogrammi del 1970, con un incremento di circa il 70 per cento. Prima della guerra un italiano consumava mediamente in un anno 9 chili di carne bovina e poco più di 5 chili di carne suina.

Poter soddisfare la domanda crescente di carne ha richiesto un aumento della produzione ed un abbattimento dei costi. L'animale è stato trasformato in merce. Un po' quello che sta succedendo (che è già successo) per il pesce. **Il pesce di allevamento copre ormai il 30 per cento** del consumo globale di proteine derivanti dal pesce.

Che siano vitelli, polli, maiali, tacchini o salmoni, la soluzione adottata è sempre la stessa: **l'allevamento intensivo**, che ha sempre e comunque le stesse controindicazioni. I salmoni, ad esempio, che troviamo sempre disponibili sui banchi di ogni supermercato vengono solitamente allevati in recinti delimitati da reti. In ogni recinto possono esserne rinchiusi anche 15mila. I salmoni, come i tonni, sono pesci carnivori e **per poter produrre un chilo di carne di salmone occorrono cinque chili di aringhe o di sardine**. Così, per allevare salmoni, i mari vengono impoveriti di altre specie, su cui si reggono specifici ecosistemi (oltre che piccole economie locali).

Una tale concentrazione di animali in spazi così angusti favorisce il diffondersi di malattie. Anche tra i salmoni. E allora l'industria, per prevenire la mortalità della merce, aggiunge al mangime ricche dosi di antibiotici. Così, per assurdo, si fa prima a curare un'influenza mangiando un salmone. O una fetta di pollo, di tacchino, di maiale, di vitello. Purtroppo l'influenza spesso arriva proprio dagli animali che alleviamo e consumiamo.

Ma molti animali producono molti escrementi. Un allevamento di salmoni, per intenderci, produce la stessa quantità di escrementi prodotta da tutta la città di Varese. L'impatto sull'ambiente è,

evidentemente, enorme. Ma anche quello sulla salute dei consumatori. **Il 95 per cento dei polli** (i dati si riferiscono agli Stati Uniti) **risulta contaminato dalle feci**. Tra il 39 ed il 74 per cento della carne di pollo che arriva nei banchi dei negozi è ancora infetta (anche se la carne, prima di essere distribuita, viene sottoposta a **bagni a base di varechina**).

A tutto questo, si aggiunga poi la crudeltà che accompagna la breve vita di animali creati (dalla manipolazione genetica) per essere uccisi in poco tempo e presto consumati. Foer ricostruisce minuziosamente le condizioni di vita degli animali (polli, tacchini, maiali e bovini) negli allevamenti intensivi ed il modo in cui vengono condotti a morte. **Vere pagine dell'orrore, che preferisco tralasciare.**

La nostra reazione, di fronte a tutto ciò, è ambigua. **Ci preoccupiamo del nostro cane**, del nostro gatto, dei nostri canarini, a cui non ci sogneremmo mai di tagliare il becco, la coda, di immobilizzarli in uno spazio angusto, di iperalimentarli sino a quando le giunture delle loro zampe non reggeranno più il loro peso. Non potremmo mai farli a pezzi mentre... sono ancora vivi. Eppure questi sentimenti non riusciamo ad estenderli a tutto il mondo animale. Né proviamo indignazione o ci opponiamo alle pratiche della moderna zootecnia industriale.

Kafka, raccontò il suo amico Max Brod, aveva scelto di essere vegetariano. Osservando i pesci nelle vasche dell'acquario di Berlino, pare avesse detto: «Adesso posso guardarvi tranquillamente, non vi mangio più». Finalmente non provava più vergogna.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it