



Slow Food®

**OLTRE IL BENESSERE:
GLI ANIMALI D'ALLEVAMENTO
MERITANO RISPETTO**

Documento di posizione di Slow Food sull'allevamento

2022

A cura di

Jacopo Goracci, Serena Milano, Yael Pantzer, Raffaella Ponzio e Pietro Venezia e Anna Zuliani di Veterinari senza Frontiere

Con il contributo di

Adriaan Antonis, Annalisa Audino, Luca Maria Battaglini, Elena Bichi, Salvo Bordonaro, Sergio Capaldo, Cesare Castellini, Andrea Cavallero, Salvatore Ciociola, Bosse Dahlgren, Moshe David, Emma Della Torre, Ólafur Dýrmondsson, Rupert Ebner, Luca Garavaglia, Rebeca García Pinillos, Giampaolo Gaiarin, Nitya Ghotge, Cristina Giovannini Luca, Eleonora Lano, Giampiero Lombardi, Luca Nicolandi, Mauro Pizzato, Dominique Plédel Jónsson, Roberto Rubino, Sujen Santini, Piero Sardo, Francesco Sottile, Martina Tarantola, Massimo Todaro, Luca Verneti, Marcello Volanti, Gabriele Volpato.

Layout

Claudia Saglietti

Foto

© Alberto Peroli, © Slow Food Archive, © Valerie Ganio Vecchiolino, © Wendy Barrie, © Tenuta di Paganico, © rootsofrikra.co, © Claudia Saglietti, © Luca Gilli, © Jean-Baptiste Martin, © Ivo Danchev, © Tripodphoto, © Marco Del Comune, © Federica Bolla, © Stefan Abtmeyer, © Raffaella Ponzio, © Giuseppe Fassino, © Fabio Liverani, © Paolo Andrea Montanaro

INDICE

4	Introduzione
6	Scelte insostenibili
9	Un po' di numeri
9	Che cosa caratterizza l'allevamento intensivo?
10	Le conseguenze dell'affermazione del modello intensivo
10	L'impatto sul territorio e sulla salute delle comunità
11	Dai selvatici a noi
13	One health, one welfare
14	Tutto parte dalla terra
17	Ritorniamo a pascolare
18	La situazione dei pascoli
18	Una soluzione alla crisi climatica
22	Gli animali
22	Il valore della biodiversità animale
24	L'allevamento secondo Slow Food
24	Gli animali devono poter scegliere
24	Animali sociali
25	Mutilazioni
26	Le corna servono
26	Al fresco si sta bene
26	Lunga vita agli animali
28	Niente gabbie
28	Gli animali giovani
30	Tutti gli animali sono uguali
30	Vie di fuga
31	L'alimentazione
33	Gli ogm non sono la soluzione
34	L'erba è importante
35	L'alimentazione non può essere forzata
36	La salute degli animali è la nostra salute
37	Antibiotici
38	Ormoni
39	Razioni insalubri
40	Curare gli animali
41	La macellazione
42	Il trasporto
43	Una relazione negata
44	Il benessere animale in etichetta
48	La carne: meglio poca e di buona qualità
51	La carne del futuro sarà "in vitro"?
54	Le politiche dell'Unione europea
56	La strategia Farm to Fork dell'UE (2020-2030)
57	Cosa chiede Slow Food ai decisori politici?
58	Slow Farming
60	Bibliografia

INTRODUZIONE

“I corpi degli animali da fattoria sono modellati secondo le necessità industriali.

Trascorrono la loro intera esistenza come ingranaggi di una gigantesca filiera di produzione e la lunghezza e qualità della loro vita sono determinate dalla logica del profitto.”

Yuval Noah Harari¹

Da più di 10.000 anni gli animali addomesticati vivono accanto a noi. Dopo il cane, ovini, caprini e bovini hanno condiviso per millenni la loro vita sulla terra con gli umani.

Animali che non avrebbero avuto scampo liberi nella natura, perché di taglia ridotta, privi di artigli e a volte di corna, non particolarmente veloci e agili, incapaci di arrampicarsi, mansueti, sono sopravvissuti alla inesorabile selezione naturale fino a diventare molto più numerosi degli animali selvatici, perché l'uomo li ha addomesticati, protetti, nutriti, curati. Li ha aiutati a sopravvivere in cambio del loro aiuto nel lavoro dei campi e nei trasporti, della lana per coprirsi e riscaldarsi e del latte, delle uova e della carne per nutrirsi. Li ha selezionati nel tempo per ottenere esemplari più produttivi, più specializzati e adatti ai territori, preservando le specie e moltiplicandone le razze.

Questa attività di selezione e di tutela ci autorizza a considerare gli animali domestici nostra proprietà? In altre parole: gli animali hanno diritti? E gli umani hanno doveri verso gli animali a prescindere dal fatto che essi abbiano o no dei diritti?

Non sono domande retoriche, in base alle risposte che diamo a queste domande definiamo il grado di benessere che siamo disposti a garantire agli animali domestici, e a giustificare o meno la loro macellazione.

Sono questioni che riguardano anche, sia pur in modo diverso, gli animali selvatici e gli animali che usiamo per il nostro divertimento, nei circhi equestri, negli sport.

J.M. Coetzee, premio Nobel per la letteratura e animalista convinto, mette in bocca al personaggio suo alter ego Elizabeth Costello parole definitive: “In passato la voce dell'uomo doveva contrapporsi al ruggito del leone, al mugghio del toro. L'uomo andava in guerra contro il leone e il toro e dopo molte generazioni ha vinto questa guerra una volta per tutte. Oggi queste creature non hanno più potere. Agli animali è rimasto solo più il silenzio con cui contrapporsi a noi”².

Il silenzio dei prigionieri, aggiunge.

Prigionieri, ecco lo stato degli animali domestici, inoffensivi, e quello più reattivo ma a rischio di estinzione degli animali selvatici³.

Prigionieri, e viene spontaneo pensare agli allevamenti intensivi, da migliaia di capi, spesso rinchiusi in gabbie, alle situazioni di privazione della libertà e di sofferenza che vivono milioni di animali allevati per la nostra alimentazione quotidiana. Nonostante le leggi abbiano incontestabilmente riconosciuto agli animali la capacità di provare emozioni e il diritto a non provare sofferenza, paura, ansia, fame, in molti allevamenti del mondo gli animali non hanno diritti.

Sarebbe meglio rinunciare ad allevare?

Una scelta così radicale comporterebbe l'estinzione di intere specie e razze, che esistono solo in quanto funzionali all'alimentazione umana e all'agricoltura. La stessa agricoltura, inestricabilmente

¹ Yuval Noah Harari (2014). Sapiens. Da animali a dèi. Breve storia dell'umanità, Bompiani

² J.M.Coetzee (1999). La vita degli animali, Adelphi

³ IPBES (2019). [Global Assessment Report on Biodiversity and Ecosystem Services](#).

legata all'allevamento, se privata del suo apporto, dovrebbe essere sostenuta da un grande impiego di fertilizzanti chimici per essere sufficientemente produttiva.

I territori pascolati per secoli perderebbero biodiversità, perché la ricchezza delle specie vegetali e aviarie selvatiche e anche la vita stessa del sottosuolo è migliorata dai ruminanti. Tutto l'equilibrio dell'ecosistema ne risentirebbe.

Si perderebbero patrimoni culturali e identità di intere comunità, in occidente come nelle comunità pastorali del sud del mondo.

Paradossalmente, fare a meno degli animali ci porterebbe più lontano dalla natura, in un momento storico in cui vorremmo invece riavvicinarci e riconciliarci, riconoscendole rispetto e cura.

Quello di cui non possiamo fare a meno oggi è ridurre drasticamente il consumo di carne, e trovare un modo diverso di allevare per rendere accettabile la nostra relazione con gli animali, garantendo loro una vita degna di essere vissuta, il più possibile vicina allo status originario della specie, rispettosa dei loro bisogni sociali e materiali e, infine, dare loro una morte inconsapevole.

Fare un passo in avanti rispetto alla totale indifferenza che l'umanità per secoli ha riservato alla condizione animale e che oggi, in larghi strati della popolazione, si sta sgretolando.

Un sentimento nuovo, il disagio, sommuove il profondo del sentire sociale, unito a una crescente inquietudine nei confronti del mondo animale. Stiamo parlando per ora solo di una parte della popolazione, ma il cambio di paradigma è ben visibile e tende a crescere.

Chi, come Slow Food, crede che le condizioni di vita e di allevamento degli animali destinati al consumo umano debbano migliorare radicalmente, deve promuovere e sostenere questo mutamento.

E' il momento di riconoscere rispetto agli animali.

Preferiamo usare la parola rispetto che riteniamo più adeguata di "benessere animale". Benessere animale è un termine abusato con il quale attribuiamo agli animali sensazioni umane osservando la loro vita con occhi inevitabilmente estranei.

Non bastano appelli, campagne di comunicazione per invocare leggi sempre più severe: occorre tradurre questo disagio in consapevolezza, occorre agire, scegliere. Prospettare come destino per questa nostra civiltà vacillante nel rapporto uomo-animale un approccio non fondamentalista, ma forte e condiviso, dove a dominare siano rispetto, empatia, coraggio.

Il coraggio di non voltarci da un'altra parte, facendo finta di non sapere cosa accade ogni giorno agli animali che alleviamo per il nostro nutrimento.

Piero Sardo

Presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus

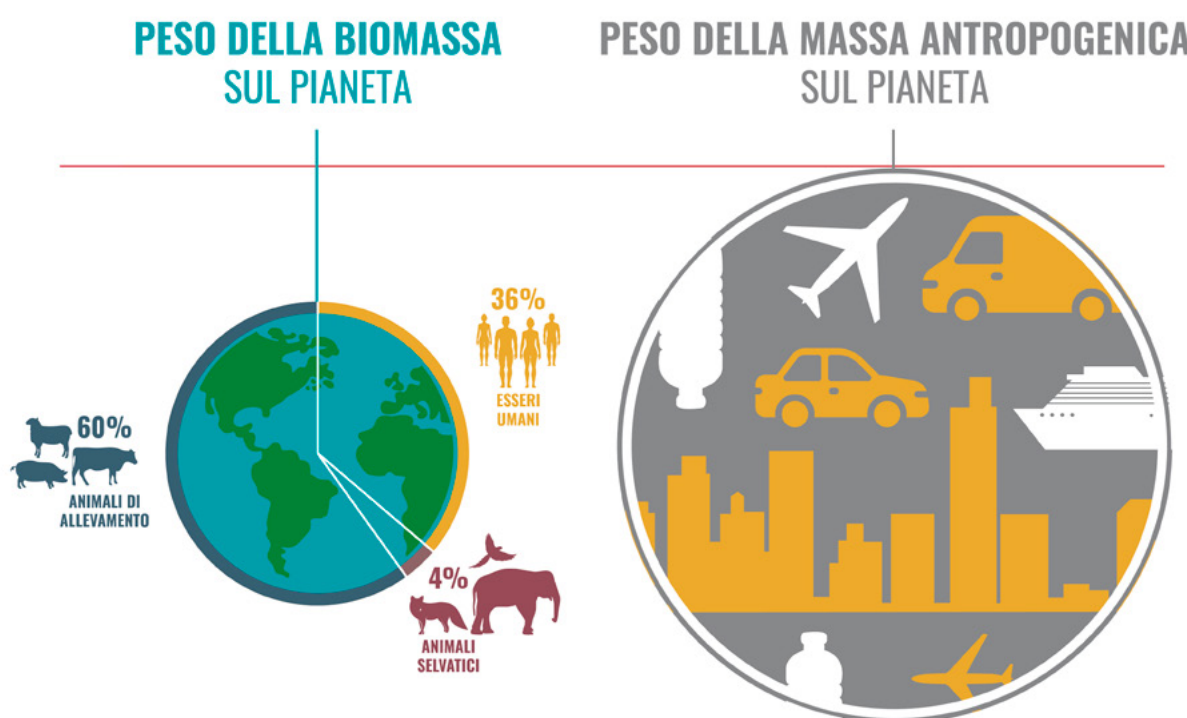
Abbiamo scritto questo documento per riassumere la posizione del nostro movimento sull'allevamento nei suoi molteplici aspetti e implicazioni: ambientali, salutistici, sociali, etici, normativi, culturali, delineando le pratiche in cui ci riconosciamo e che vogliamo promuovere e salvaguardare con i nostri progetti e la forza della nostra comunicazione. Nel testo riflettiamo sulle pratiche di allevamento da un punto di vista globale, non solo europeo o nazionale. Alcuni degli aspetti che denunciavamo sono infatti già banditi da alcune legislazioni nazionali o europee (es. uso di ormoni, gabbie, ecc..). Non abbiamo trattato, per il momento, gli aspetti legati al benessere animale delle specie ittiche e delle api che saranno oggetto di un futuro aggiornamento del documento.

SCELTE INSOSTENIBILI

L'umanità è una forza dominante nel modellare il volto della Terra. Dalla prima rivoluzione agricola, 12.000 anni fa, abbiamo abbattuto la metà degli alberi presenti sulla terra. All'inizio del '900 la massa di mattoni, ghiaia, costruzioni, auto, oggetti in genere prodotti dall'uomo, definiti massa antropica, era il 3% della biomassa terrestre, nel 2020 l'ha superata.

Poiché negli ultimi 100 anni la massa antropica è raddoppiata più o meno ogni 20 anni, in futuro il suo impatto sarà sempre più intenso. Entro il 2040 supererà le 3 Tt, quasi il triplo della biomassa globale. Alcuni dettagli sono particolarmente significativi: la massa degli oggetti in plastica, ad esempio, è superiore alla massa di tutti gli animali marini e terrestri messi insieme.

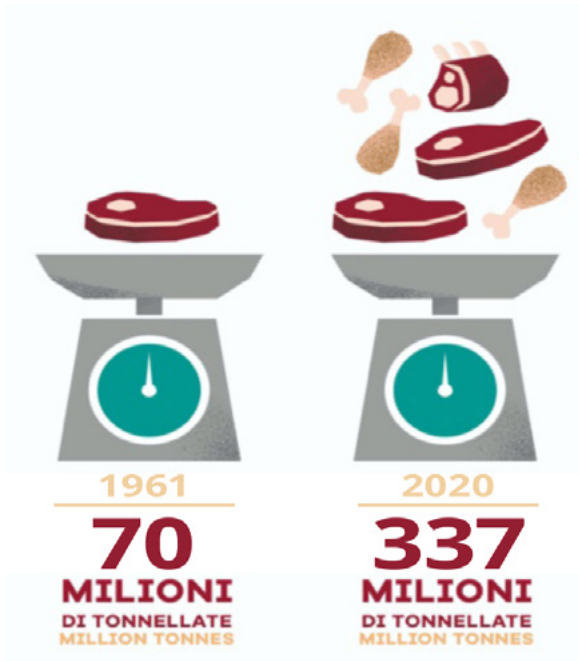
Gli studiosi che hanno realizzato questo calcolo hanno valutato anche le proporzioni tra i mammiferi presenti sul pianeta, classe alla quale appartengono gli esseri umani. I più pesanti, e più numerosi, sono gli animali da allevamento (60%), seguono gli esseri umani (36%) mentre gli animali selvatici (dai leoni agli elefanti, dai cervi agli orsi, etc) sono ridotti al 4%⁴.



In pratica, quasi due terzi dei mammiferi terrestri sono quelli delle cui carni ci nutriamo. La crescita demografica ha aumentato la domanda di carne: negli ultimi sessant'anni la sua produzione è quasi quintuplicata ed è destinata a crescere ancora per ragioni non solo demografiche, ma perché in molte aree del mondo migliorano le condizioni economiche della popolazione e le diete si "occidentalizzano".

⁴ E.Elhacham, L. Ben-Uri, J. Grozovski, Y. Bar-On, R.Milo (2020) [Global human-made mass exceeds all living biomass](#)

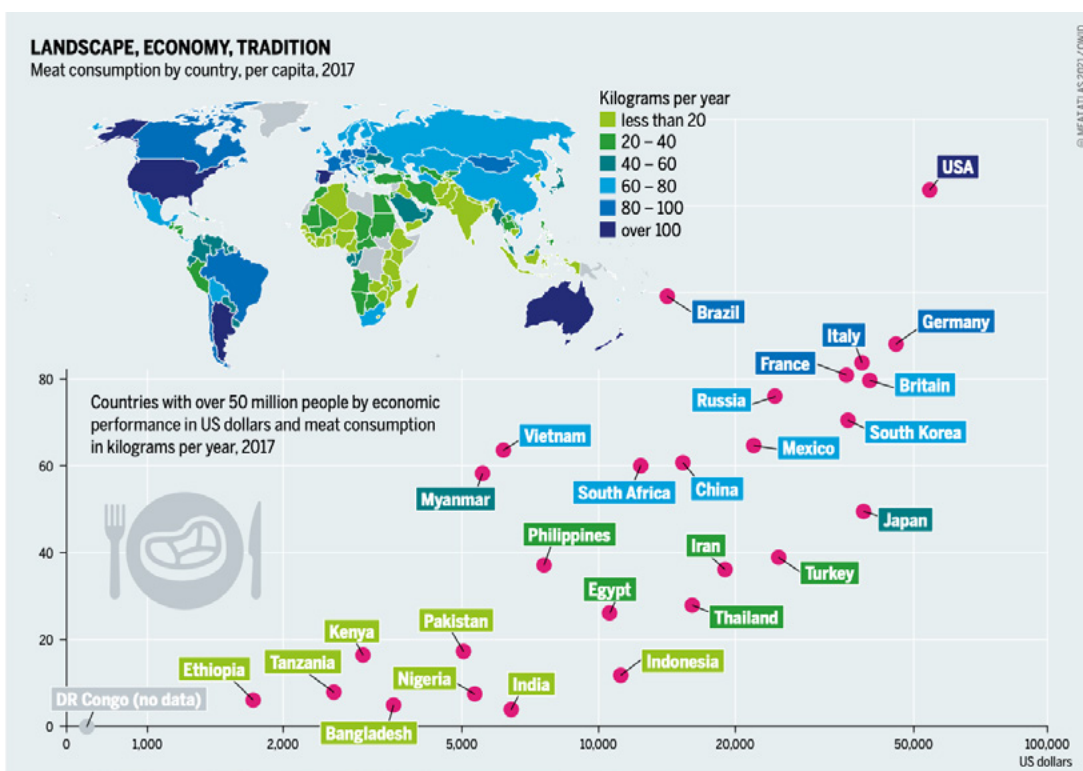
Produzione mondiale di carne 1961-2020⁵



I paesi che consumano più carne sono quelli industrializzati. Tra i più grandi consumatori al mondo ci sono gli Stati Uniti (più di 100 kg pro capite), seguiti dai paesi europei (intorno agli 80 kg pro capite)⁶, ma le previsioni segnalano una Cina in crescita poderosa. Oggi il consumo cinese è di circa 60 kg/anno pro capite, una quantità cresciuta di 15 volte dal 1961⁷, e la Cina è il paese che aumenterà maggiormente la produzione di carne in futuro.

Nei paesi in via di sviluppo i consumi pro-capite sono più bassi ma comunque in crescita. Entro il 2028 è previsto che aumentino complessivamente di 4 volte⁸.

Consumo di carne pro capite nel mondo⁹



5 H. Ritchie, M.Roser (2017). [Meat and dairy production](#), Our world in data

6 Heinrich Böll Stiftung, Friends of the Earth Europe, Belgium Bund für Umwelt und Naturschutz, (2021) [Meat Atlas. Facts and figures about the animals we eat](#).

7 H. Ritchie, M.Roser (2017). [Meat and dairy production](#), Our world in data.

8 Heinrich Böll Stiftung, Friends of the Earth Europe, Belgium Bund für Umwelt und Naturschutz, (2021) [Meat Atlas. Facts and figures about the animals we eat](#).

9 ibidem

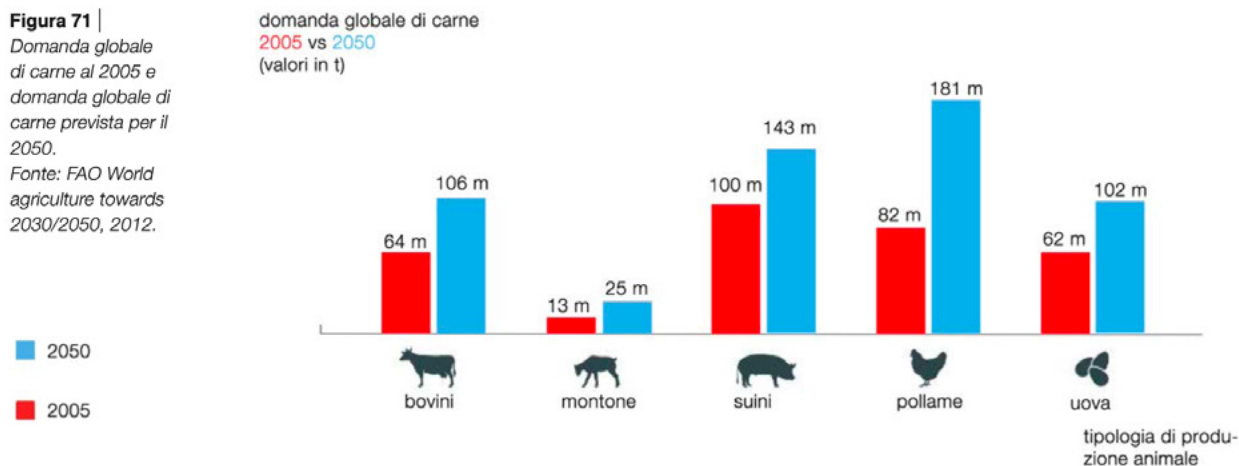
Con l'aumento della popolazione sul pianeta, che si stima raggiunga i 9,6 miliardi di persone nel 2050, è prevista una crescita della domanda di prodotti lattiero-caseari e di carne rispettivamente del 74% e del 58%¹⁰.

Secondo la FAO, nel 2030 il 41% delle proteine animali consumate saranno di origine avicola: una carne meno costosa e percepita come più salutare¹¹.

Figura 71 |

Domanda globale di carne al 2005 e domanda globale di carne prevista per il 2050.

Fonte: FAO World agriculture towards 2030/2050, 2012.



Con i sistemi attualmente praticati, non ci sarà una superficie agricola sufficiente a nutrire il bestiame. Già ora un terzo delle terre coltivabili del pianeta è destinato a colture da mangime¹². La crisi climatica ridurrà le rese e peggiorerà la loro qualità nutrizionale nei prossimi decenni¹³.

Nonostante i sistemi pastorali tradizionali costituiscano il fondamento di molte economie rurali, più del 70% della carne di pollame, il 50% della carne di maiale, il 40% della carne bovina¹⁴ e il 60% delle uova sono prodotti a livello globale in sistemi intensivi su larga scala¹⁵.

Il sistema industriale ha travolto i piccoli allevatori, molti dei quali vivono e lavorano con grandi difficoltà in territori marginali, svolgendo un lavoro importante per conservare l'equilibrio del territorio, preservare la biodiversità vegetale e animale, sostenere un'agricoltura di qualità.

Da molti anni la tendenza globale è "concentrare": a fronte di una riduzione del numero delle aziende, aumentano cioè i capi negli allevamenti.

10 H.P.S. Makkar (2018). [Review: Feed demand landscape and implications of food-not feed strategy for food security and climate change](#)

11 OECD/FAO 2021. [OECD-FAO Agricultural Outlook 2021-2030. 6.Meat](#)

12 FAO (2012) [Sustainable pathways. Livestock and landscapes](#).

13 IPCC (2019). [Climate Change and Land An IPCC Special Report on climate change, desertification, land degradation, sustainable land management, food security, and greenhouse gas fluxes in terrestrial ecosystems](#)

14 CIWF (2013). [Strategic Plan 2013-2017 for Kinder, Fairer Farming Worldwide](#)

15 <https://www.ciwf.org.uk/farm-animals/chickens/egg-laying-hens/>

Un po' di numeri

- La Cina è all'avanguardia nei fenomeni di concentrazione. Prima del 1995, i suini erano allevati in aziende familiari di piccola scala. Oggi il 40% dei suini proviene da allevamenti con più di 1000 scrofe e una sola società produce più di 30 milioni di suini all'anno (il 21% dei suini allevati negli USA)¹⁶. Il 29% del latte prodotto nel paese proviene da 25 aziende che allevano circa 68.000 capi ciascuna¹⁷.
- I tre quarti del bestiame dell'Unione Europea è allevato in aziende molto grandi¹⁸. In soli otto anni - dal 2005 al 2013 - il numero dei capi allevati in aziende di questa dimensione è cresciuto di circa 10 milioni di unità, raggiungendo i 94 milioni di capi. Nel medesimo lasso di tempo, oltre 3 milioni di aziende zootecniche di piccola dimensione chiudevano¹⁹.
- Negli USA le aziende zootecniche che allevano più di mille capi (CAFO) – aziende speciali che non svolgono nessun tipo di attività agricola, cioè non producono l'alimentazione per il loro bestiame, ma si limitano all'ingrasso con risorse provenienti dall'esterno – sono meno del 5% del totale degli allevamenti, ma commercializzano l'80-85%. Il 40% del bestiame proviene da CAFO con più di 32.000²⁰.

Che cosa caratterizza l'allevamento intensivo?

- è altamente specializzato, concentra l'attività aziendale su una specie animale mentre in passato prevaleva la diversificazione, cioè l'allevamento di più specie nella stessa azienda, insieme alla pratica agricola;
- ricorre a poche razze selezionate che consentono un'elevata produttività con minori costi di produzione;
- la riproduzione degli animali si fonda su seme di proprietà di poche multinazionali, che in questo modo governano anche la selezione genetica;
- la necessità di un rapido accrescimento, per la riduzione dei costi di produzione, prevede in alcuni paesi l'uso di promotori della crescita a base ormonale;
- la gestione di molti animali in poco spazio, privati della possibilità di esercitare i propri bisogni etologici, genera stress, e comporta la pratica di varie mutilazioni (taglio della coda e delle zanne, spuntatura del becco e delle ali, decornazione...);
- negli stabilimenti intensivi i bovini, i suini e il pollame vivono una vita molto più breve di quanto sarebbe possibile naturalmente;
- l'allevamento di molti animali in spazi confinati rende necessario il ricorso a trattamenti veterinari (antibiotici) preventivi e continuati, per evitare - non sempre con successo - il diffondersi di malattie pericolose anche per la salute umana, oltre che per quella animale;
- le razze selezionate per essere sempre più produttive sono molto esigenti in tema di apporto ener-

16 AG WEB Farm Journal (2021). [High-Rise Piggeries: What China's Pork Industry Transformation Means to U.S. Farmers](#)

17 Dairy Global Website (2021). [Going bigger! Big scale dairy farming a main trend in China](#)

18 EUROSTAT (2018) [Small and large farms in the EU - statistics from the farm structure survey](#) secondo le norme di valutazione dell'UE per azienda molto grande si intende un'azienda con una produzione standard di almeno 100 000 euro

19 Ibidem

20 www.ers.usda.gov/topics/animal-products/cattle-beef/sector-at-a-glance/

getico e per questo motivo sono nutrite con un'alimentazione molto proteica ed energetica a base di insilati di mais, soia, mangimi completi contenenti anche prodotti di origine animale e scarti industriali, che hanno sostituito nel tempo diete più naturali con più fieno e foraggi freschi;

- i cereali, le leguminose, il fieno e la paglia necessari agli animali raramente sono prodotti in azienda o a livello locale, spesso provengono da luoghi anche molto lontani, con gravi costi ambientali per il trasporto;
- la coltivazione di mais e soia si pratica in monocoltura, con gravi implicazioni ambientali perché i terreni sui quali si coltivano sono il risultato della deforestazione di foreste primarie e di aree di savana cruciali per l'equilibrio climatico del pianeta;
- le monocolture - in buona parte di ogm - richiedono anche molta acqua, un'elevata meccanizzazione, fertilizzanti, pesticidi, erbicidi.

Le conseguenze dell'affermazione del modello intensivo

- la scelta di allevare poche razze particolarmente produttive e adatte alla stabulazione ha contribuito in modo determinante a ridurre la biodiversità animale;
- l'aumento dei capi allevati, in aziende che non sono più in grado di provvedere alla coltivazione dei fieni e cereali per la loro alimentazione, ha sviluppato una potente domanda di colture da mangime e contribuito così a scatenare la deforestazione;
- l'esigenza di ospitare numeri crescenti di capi stabulati ha portato alla costruzione di strutture sempre più grandi, aggravando cementificazione del territorio e impermeabilizzazione dei suoli;
- la zootecnica industrializzata ha reso necessari grandi centri di macellazione in cui il personale, spesso poco formato, sopprime in tempi rapidi grandi numeri di animali. La macellazione causa sofferenza e angoscia a causa dei processi automatizzati, spesso sbrigativi e sommari;
- le carni e gli animali vivi sono trasportati su lunghe distanze, anche intercontinentali, per accedere ai centri di macellazione e ai mercati globali.

L'impatto delle aziende intensive sul territorio e sulla salute delle comunità

Il sistema zootecnico e le monocolture necessarie per alimentare gli animali, in larga parte collegati, producono a livello globale il 14,5% dei gas serra²¹. Questa percentuale è data dalle emissioni di gas climalteranti globali provenienti dalle deiezioni degli animali, dai fertilizzanti usati nelle colture necessarie all'alimentazione degli animali, dal trasporto degli animali stessi e dai processi di lavorazione delle carni. Le deiezioni, di solito sparse su campi e prati, contengono azoto e fosforo che, se distribuiti in eccesso, contribuiscono fortemente all'inquinamento delle acque superficiali e di falda e ai conseguenti fenomeni di eutrofizzazione e perdita di biodiversità. Le deiezioni e i fertilizzanti usati per coltivare cereali e leguminose per l'alimentazione animale emettono protossido di azoto (N₂O): un gas serra dal potenziale di riscaldamento globale superiore di ben 265 volte²² a quello dell'anidride carbonica. Le deiezioni spesso contengono residui di antibiotici e altri antimicrobici che aumentano il rischio sanitario per le comunità circostanti.

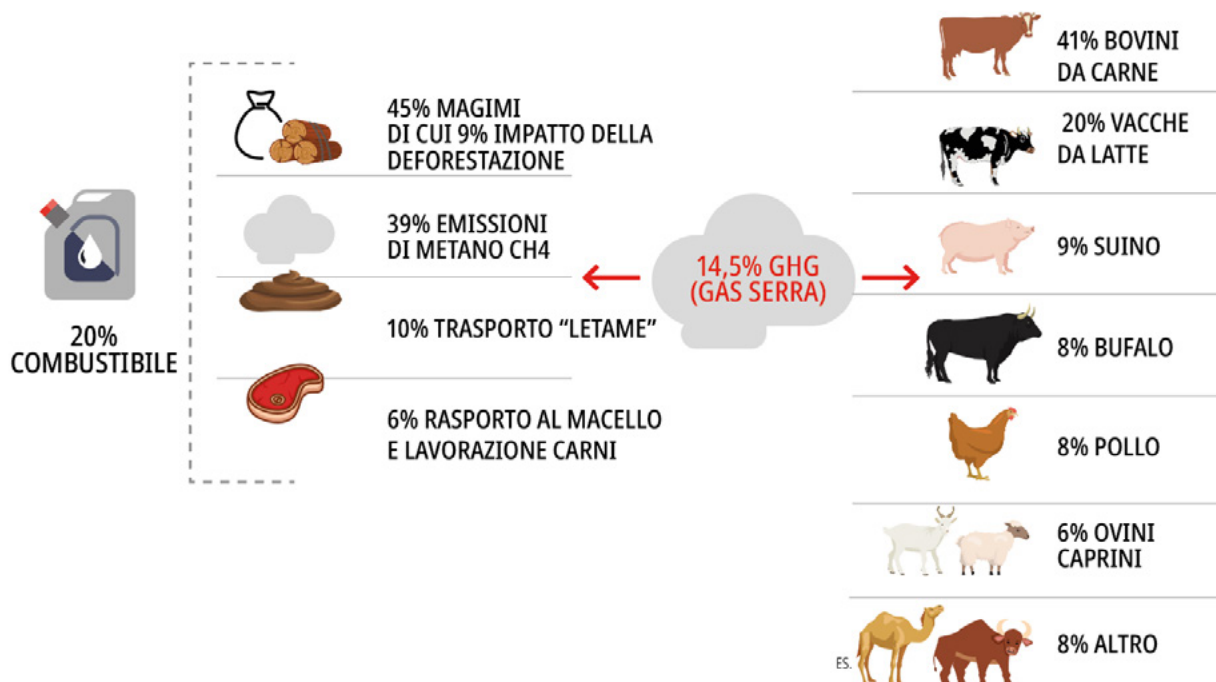
Gli animali da allevamento (ruminanti) producono inoltre metano (CH₄) per effetto delle fermentazioni ruminali innescate dai microrganismi coinvolti nel processo digestivo. Anche se non ha un effetto diretto sulla salute delle persone, il metano ha un potenziale di riscaldamento globale in un arco di tempo di 100 anni pari a 28 volte la CO₂²³.

21 FAO (2018). [FAO's Work On Climate Change United Nations Climate Change Conference 2018](#)

22 IPCC (2018). [Greenhouse Gas Protocol. Global Warming Potential Values](#)

23 Ibidem

Impatto del settore zootecnico (7,1 Gt CO₂-eq/anno)²⁴



I costi nascosti di un sistema zootecnico globale squilibrato riguardano anche la salute umana. Una delle minacce più gravi per la salute delle comunità che vivono in zone ad alta densità di allevamenti intensivi proviene inoltre dal particolato atmosferico (Particulate Matter: PM). Ricerche svolte in pianura Padana, una delle zone in Europa con maggiore densità di animali per km², evidenziano che il 94% del particolato atmosferico (PM) secondario si forma quando l'ammoniaca proveniente dagli allevamenti reagisce a contatto con altri composti nell'aria. Le PM sono fibre, particelle carboniose, metalli, silice, inquinanti liquidi e solidi che finiscono in atmosfera per cause naturali o attività umane. Le più pericolose hanno un diametro inferiore a 10 micrometri (PM10). Le PM_{2,5}, le più leggere, rimangono più a lungo nell'atmosfera prima di cadere al suolo. Entrando più in profondità nei nostri polmoni, aumentano il rischio di asma, bronchiti, enfisema, allergie, tumori, problemi cardio-circolatori e sono responsabili dai 3 ai 4 milioni di morti premature in tutto il mondo ogni anno²⁵.

Dai selvatici a noi

Il 60% delle malattie infettive emergenti è rappresentato da malattie che si trasmettono dagli animali all'uomo²⁶: dal primo caso di influenza aviaria, verificatosi nel 1878, alla influenza spagnola, all'asiatica, all'HIV, all'Ebola, fino al recente SARS-CoV-2²⁷. Negli ultimi 80 anni le zoonosi sono in crescita. Questi virus insorgono nella fauna selvatica (ad esempio, pipistrelli, zibetti, pangolini, scimmie), grazie a mutazioni attraversano la barriera di specie e arrivano all'uomo (un fenomeno definito spillover). Il passaggio è diretto oppure avviene tramite ospiti intermedi, come gli animali di allevamento. Gli allevamenti intensivi (soprattutto di polli o di suini), con grandi numeri di animali a bassa variabilità genetica, rappresentano un luogo di potenziale sviluppo e rapida diffusione delle zoonosi²⁸.

²⁴ FAO (2013). [Tackling Climate Change Through Livestock. A global assessment of emissions and mitigation opportunities](#)

²⁵ In Lombardia e in Emilia Romagna, le regioni con l'aria più inquinata in Italia, si sono registrati più della metà dei decessi da SARS-CoV-2. Una ricerca individua negli elevati livelli di PM un fattore co-addizionale causa di letalità della malattia, vedi E. Conticini, B. Frediani, D. Caro (2020). [Can atmospheric pollution be considered a co-factor in extremely high level of SARS-CoV-2 lethality in Northern Italy?](#)

²⁶ <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/18288193/>

²⁷ ibidem

²⁸ WHO/CBD (2015) [Connecting Global Priorities: Biodiversity and Human Health.](#)

Per esempio il virus Nipah, apparso tra gli esseri umani in Malesia nel 1998, aveva trovato un serbatoio naturale nel cosiddetto pipistrello della frutta. La conversione di una parte di foresta all'allevamento intensivo di suini aveva favorito il contatto tra pipistrelli e maiali e la successiva trasmissione del patogeno da questi ultimi agli esseri umani²⁹. La concentrazione della produzione zootecnica su specie monogastriche (come suini e pollame) piuttosto che sui ruminanti è proposta come strategia per ridurre l'intensità delle emissioni globali di gas serra, ma potrebbe aumentare il rischio di insorgenza di pandemie³⁰.

Il rischio di insorgenza di malattie zoonotiche è altissimo nelle zone tropicali perché in queste aree l'uso del suolo cambia più velocemente e la fauna selvatica entra più facilmente in contatto con le comunità umane. Il disboscamento, l'estrazione mineraria, l'espansione agricola nelle aree selvatiche e nelle foreste causano sconvolgimenti ecologici; e alla distruzione di ecosistemi in equilibrio, va aggiunta la mercificazione degli animali selvatici (e delle risorse naturali in generale) e l'espansione della domanda e del mercato di carne selvatica e di animali selvatici vivi, come alimento o come medicina, in particolare nelle aree tropicali e subtropicali³¹.

La povertà e l'insicurezza alimentare, in Africa in particolare, aumentano la domanda di animali selvatici per il consumo e il commercio, e quindi il contatto tra questi animali e l'uomo. In questo contesto socio-economico si sono sviluppate ad esempio le epidemie di Ebola e HIV. In diverse parti dell'Africa la domanda e il consumo di carne di animali selvatici sono aumentati come conseguenza del collasso della pesca artigianale, per via dell'eccessivo sfruttamento industriale (da parte di Cina, Corea, UE) e della riduzione della popolazione ittica lungo le coste. In alcune aree del continente, la difficoltà nell'accesso alle proteine spinge gli uomini ad addentrarsi nelle foreste per la caccia di animali selvatici da vendere sul mercato per i consumi turistici e delle classi più abbienti ma anche, spesso, per nutrire i loro famigliari³².

La globalizzazione dell'economia mondiale (alta densità di popolazione umana, trasporto e movimento globale di persone, diffusione di informazioni via internet, comprese informazioni gastronomiche e ricette che coinvolgono animali selvatici) ha aggravato questi fattori di diffusione. Le naturali migrazioni di uccelli selvatici, inoltre, possono veicolare i virus a livello planetario³³. Per timore dell'avaria - che al momento non ha ancora sviluppato una mutazione in grado di causare contagi tra umani - solo negli ultimi mesi tra fine 2021 e 2022 sono stati abbattuti 24 milioni di avicoli in USA³⁴, 16 milioni in Francia³⁵, 14 milioni in Italia³⁶.

La cattiva gestione degli animali selvatici (ad es. i cinghiali, gli ungulati, i lupi), che si avvicinano ai centri abitati dove trovano facilmente nutrimento e maggiore sicurezza, è una delle cause della diffusione della peste suina africana in Europa, una malattia che non colpisce gli esseri umani ma che sta mettendo a grave rischio l'allevamento suino e di conseguenza il mercato delle produzioni norcine³⁷.

29 ibidem

30 <https://www.pnas.org/doi/10.1073/pnas.2001655117>

31 G. Volpato, M. F. Fontefrancesco, Paolo Gruppusu, D.M. Zocchi, A. Pieroni (2020) [Baby pangolins on my plate: possible lessons to learn from the COVID-19 pandemic](#)

32 ibidem

33 M.Di Marco, M. Baker, P. Daszak, S. Ferrier (2020) [Sustainable development must account for pandemic risk](#)

34 <https://eu.usatoday.com/story/news/2022/04/19/avian-flu-2022-killing-birds-egg-prices/7275697001/>

35 <https://www.ouest-france.fr/sante/grippe-aviaire/grippe-aviaire-la-circulation-du-virus-diminue-sauf-dans-le-grand-ouest-ou-le-risque-reste-eleve-467d2f0a-d035-11ec-9a5d-1e5046ed7ce7>

36 https://www.repubblica.it/salute/2022/01/18/news/aviaria_un_epidemia_che_sta_uccidendo_milioni_di_animali-333858414/

37 <https://www.efsa.europa.eu/it/topics/topic/african-swine-fever>

ONE HEALTH, ONE WELFARE

L'azienda agricola, nella sua interezza e complessità, è un elemento cardine per la produzione di cibo ma anche per una soluzione positiva delle sfide che l'umanità sta affrontando sul fronte del cambiamento climatico, della salute e della biodiversità. Anche le Nazioni Unite, nell'ultima Assemblea sull'Ambiente (UNEA) hanno approvato una risoluzione³⁸ che riconosce il nesso tra ambiente, sviluppo sostenibile e benessere degli animali.

Per troppo tempo si è considerato il benessere animale come un tema isolato, mentre non può essere considerato se non in relazione ad altri aspetti.

Nel 1984, il padre dell'epidemiologia moderna, Calvin Schwabe, docente alla UC Davis School of Veterinary Medicine in California, coniò il termine "One Health" per indicare un approccio innovativo che riconosce l'ecosistema, le persone e gli animali come ambiti tra loro correlati, promuovendo quindi la cooperazione tra medicina umana e veterinaria per meglio affrontare le nuove sfide di salute globale. Nel tempo l'approccio One Health si è diffuso nella pratica clinica e nel lavoro delle istituzioni (dai ministeri della salute e dell'agricoltura alle organizzazioni internazionali) rinnovando profondamente il pensiero e l'azione di tutti gli operatori e i soggetti coinvolti: la salute animale e il benessere animale sono considerati strumenti per raggiungere obiettivi di salute pubblica.

Questa visione sistemica è però sostanzialmente antropocentrica, mentre il mondo animale e i suoi bisogni devono essere considerati anche con un senso di responsabilità etica. Uomini, animali, ecosistemi, tutti sono egualmente parte della natura. Salute e benessere sono dunque possibili solo se garantiti a tutti³⁹.

La salute, come afferma l'OMS, è infatti " uno stato di completo benessere fisico, psichico e sociale, non mera assenza di malattia"⁴⁰. Nel 2016, l'approccio One Welfare⁴¹, messo a punto da Rebeca Garcia Pinillos, diventa complementare al One Health, enfatizzando la necessità di una visione più ampia del concetto di salute.

Se l'approccio One Health vuole migliorare lo stato sanitario dell'animale e la funzionalità dell'ecosistema per assicurare all'uomo una salute migliore, l'approccio One Welfare⁴² considera il benessere dell'uomo e dell'ambiente fondamentali per promuovere il benessere animale. Se gli allevatori vivono condizioni di sofferenza e indigenza, dovute alla crisi climatica, allo sfruttamento sociale e a problemi economici, non potranno essere aperti e sensibili a comprendere i bisogni dei loro animali. Secondo l'approccio One Welfare, migliorare la situazione degli allevatori e la loro consapevolezza aiuta a stabilire modi diversi di lavorare. Allo stesso modo, migliori pratiche di allevamento agiscono in modo positivo sul benessere degli allevatori stessi, dell'ambiente e della comunità.



³⁸ <https://www.awresolution.org/read-the-resolution>

³⁹ Zinsstag et al., 2011

⁴⁰ Costituzione dell'OMS (1946) <https://apps.who.int/gb/gov/assets/constitution-en.pdf>

⁴¹ Pinillos et al, 2016, Pinillos et al, 2018

⁴² www.onewelfareworld.org



Reproduced from 'One Welfare – a platform for improving human and animal welfare' by RG. Pinillos, M. Appleby, X. Manteca, F. Scott-Park, C. Smith and A. Velarde. 2016. VetRecord 179(16):412, copyright notice 2019, with permission from BMJ Publishing Group Ltd.

TUTTO PARTE DALLA TERRA

Qualsiasi allevamento, anche quello più industrializzato, ha bisogno del suolo: gli animali si cibano di vegetali, siano erbe e fieni dei pascoli oppure cereali coltivati in un campo.

Il ruolo della terra è quindi fondamentale per la produzione di tutti gli alimenti, non solo i vegetali, ma anche i derivati delle filiere animali: carni, latte, uova.

Un suolo sano, fertile e ricco di biodiversità, inoltre, influenza positivamente sia la salute umana, sia quella degli animali. L'intestino e la rizosfera del suolo, ovvero la porzione di suolo che circonda le radici delle piante, sono ambienti ricchi di microrganismi di straordinaria importanza per la salute dei loro ospiti. Diverse ricerche provano come la presenza nelle prime decine di centimetri di suolo di batteri, funghi, lombrichi, artropodi e molti altri microscopici esseri viventi sia strettamente connessa all'allevamento di animali in buona salute⁴³.

In un terreno sano, il peso degli organismi che vivono nel sottosuolo può essere fino a 3-4 volte superiore rispetto al carico degli animali che vi crescono sopra⁴⁴, mentre in un suolo impoverito la sostanza organica deve continuamente essere reintegrata da fertilizzanti.

Un suolo che contiene meno del 2% di sostanza organica, come accade spesso nei paesi occidentali (in Italia circa l'80% dei terreni è sotto questa soglia⁴⁵), è povero, destrutturato e degradato.

Purtroppo le prospettive non sono buone: il 33% dei suoli della Terra è già degradato e oltre il 90% potrebbe esserlo entro il 2050⁴⁶.

43 Aksoy E., Louwagie G., Gardi C., Gregor M., Schröder C., Löhnertz M. (2017). [Assessing soil biodiversity potentials in Europe](#)

44 Preuschen G. (1983). Verifica della fertilità del terreno. Terra biodinamica, Anno 3° numero 10, p. 13.

45 <https://www.isprambiente.gov.it/files/pubblicazioni/pubblicazioniidipregio/soilo-radice/49-57.pdf>

46 <https://www.fao.org/about/meetings/soil-erosion-symposium/key-messages/en/>

Questo è il frutto di decenni di agricoltura intensiva, conseguenza delle monocolture (principalmente destinate alla produzione di mangimi animali) e delle pratiche agricole collegate, che compattano il suolo e lo inquinano con fertilizzanti chimici di sintesi e pesticidi.

La quantità di pesticidi usati nel mondo è quasi raddoppiata tra il 1990 e il 2019. L'Asia (in particolare la Cina) ne consuma il 52,8%, ma USA, Brasile e Argentina - i maggiori produttori di soia e mais per l'alimentazione animale - ne consumano un altro quarto⁴⁷.

In Brasile, il 52% dei pesticidi è usato nei campi di soia, sestuplicati rispetto al 1990 (oggi l'area coltivata a soia in Brasile è grande come la Germania) e dove si spruzza un quantitativo di pesticidi nove volte superiore a quello di trent'anni fa⁴⁸. Per coltivare soia e mais destinati all'allevamento si devasta la foresta amazzonica, la più grande foresta pluviale del mondo e si distruggono porzioni enormi di suolo con pesticidi pericolosi per la salute. Tre di questi (come il paraquat) sono proibiti in Europa da 15 anni.

Il pesticida più venduto al mondo per le monocolture di mais e soia è il glifosato, classificato dall'International Agency for Research on Cancer (IARC) come "probabilmente cancerogeno"⁴⁹, benché ampiamente usato.

Sono ormai moltissimi gli studi che mettono in guardia dagli effetti dei pesticidi usati in agricoltura⁵⁰ sull'uomo, sugli animali e sull'ecosistema.

Anche se i residui nelle colture non superano la soglia di pericolo indicata per l'assunzione giornaliera, preoccupa l'effetto dell'accumulo di residui nell'organismo umano nel tempo.

Gli erbicidi e altre sostanze chimiche di sintesi sono inoltre responsabili della grave moria di api⁵¹ ma anche di bombi, vespe, farfalle e altri insetti necessari a impollinare i $\frac{3}{4}$ delle colture fondamentali per la nostra alimentazione⁵².



Che cosa fa Slow Food?

Slow Food condanna le monocolture e promuove l'agroecologia.

A differenza dell'approccio agronomico e zootecnico convenzionale, che punta sulla specializzazione e sulla diffusione di tecnologie uguali in tutti i contesti, l'agroecologia si basa su principi vitali quali la biodiversità, il riciclo dei nutrienti, la sinergia e l'interazione tra le colture, gli animali, i suoli, la rigenerazione e la conservazione delle risorse e dei saperi locali. In questa visione, ogni singolo elemento di un ecosistema è interconnesso e dipendente dagli altri, e gli animali hanno un ruolo importante, esattamente come tutte le altre risorse naturali e umane. Secondo i principi dell'agroecologia, il riconoscimento dei bisogni etologici degli animali è basilare, la loro alimentazione deve basarsi innanzitutto su materie prime del territorio, deve essere favorito il pascolamento e devono essere tutelate le razze autoctone, più rustiche.

47 <https://www.fao.org/faostat/en/#data/RP/visualize>

48 <https://eu.boell.org/en/2021/09/07/pesticides-banned-brussels-allowed-amazon#:~:text=In%20Brazil%2C%2052%20percent%20of,Brazil%20as%2030%20years%20ago.>

49 https://www.iarc.who.int/wp-content/uploads/2018/11/QA_Glyphosate.pdf

50 <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2214750021001104>

51 <https://link.springer.com/journal/11356/22/1/page/1>, <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/25063858/>

52 Klein et al. (2007) ["Importance of pollinators in changing landscapes for world crops](#)

L'agroecologia limita allo stretto necessario l'uso della chimica nei trattamenti e nei farmaci veterinari; riduce i consumi energetici e privilegia le energie sostenibili e rinnovabili; è attenta alla conservazione dei paesaggi agrari e della loro bellezza, alla riduzione dell'impatto delle strutture edilizie, a evitare il più possibile il cemento. A questo [link](#), il documento di posizione di Slow Food sull'agroecologia.

I PRESIDI SLOW FOOD

Uno degli strumenti più efficaci di Slow Food per promuovere l'agroecologia è il progetto dei Presidi. Dal 2000 i Presidi aiutano produttori e allevatori che custodiscono biodiversità a valorizzare i loro territori, recuperare mestieri e tecniche di trasformazione tradizionali, salvare dall'estinzione razze autoctone, specie e varietà vegetali ma anche paesaggi rurali ed ecosistemi. Promuovono sistemi di coltivazione, allevamento e pesca sostenibili.

Per sostenere i produttori dei suoi 600 Presidi, Slow Food organizza attività di formazione, promuove e valorizza i prodotti in occasione di manifestazioni ed eventi, li mette in rete con altri attori (cuochi, tecnici, università, media), favorisce la commercializzazione diretta, racconta i prodotti, le storie dei produttori e dei territori, anche tramite l'etichettatura narrante.

In particolare, 220 Presidi coinvolgono allevatori e, tra questi, 70 valorizzano razze autoctone. Le linee guida che sono alla base dei disciplinari dei Presidi si ispirano ai principi dell'agroecologia e sono consultabili a questo [link](#).

SALVIAMO LE API E GLI AGRICOLTORI

Slow Food aderisce regolarmente alle iniziative promosse da PAN Europe (Pesticidi Action Network) per sensibilizzare i consumatori sulle conseguenze dell'uso dei pesticidi su ambiente e salute e per promuovere metodi alternativi.

In particolare, nel 2021 Slow Food ha sostenuto in modo importante l'iniziativa dei cittadini europei (Eci) "Salviamo le api e gli agricoltori", una campagna di raccolta firme che ha coinvolto più di 25 organizzazioni internazionali per chiedere all'Ue misure per l'eliminazione progressiva dei pesticidi sintetici entro il 2035, il ripristino della biodiversità e il sostegno agli agricoltori nella fase di transizione. Le firme raccolte hanno superato quota 1,2 milioni.

LA COALIZIONE CAMBIAMO AGRICOLTURA

Slow Food Italia aderisce alla coalizione "Cambiamo Agricoltura", una rete di associazioni che si battono per un'agricoltura più sostenibile.

Nel 2021 la Coalizione ha pubblicato un Manifesto con 11 indicazioni per il Piano Strategico Nazionale (PSN), tra cui l'attenzione per l'agricoltura biologica, per il ripristino degli spazi naturali nelle aree agricole, per la gestione di pascoli e foreste e per il benessere animale.

RITORNIAMO A PASCOLARE

Il pascolo ben gestito è fondamentale sia per un allevamento sostenibile, sia per la salute dell'ecosistema. Rappresenta un fattore cruciale per la cura delle aree montane e per la rigenerazione della terre di pianura. Senza l'allevamento, nelle terre alte le piante pioniere riconquistano spazio.

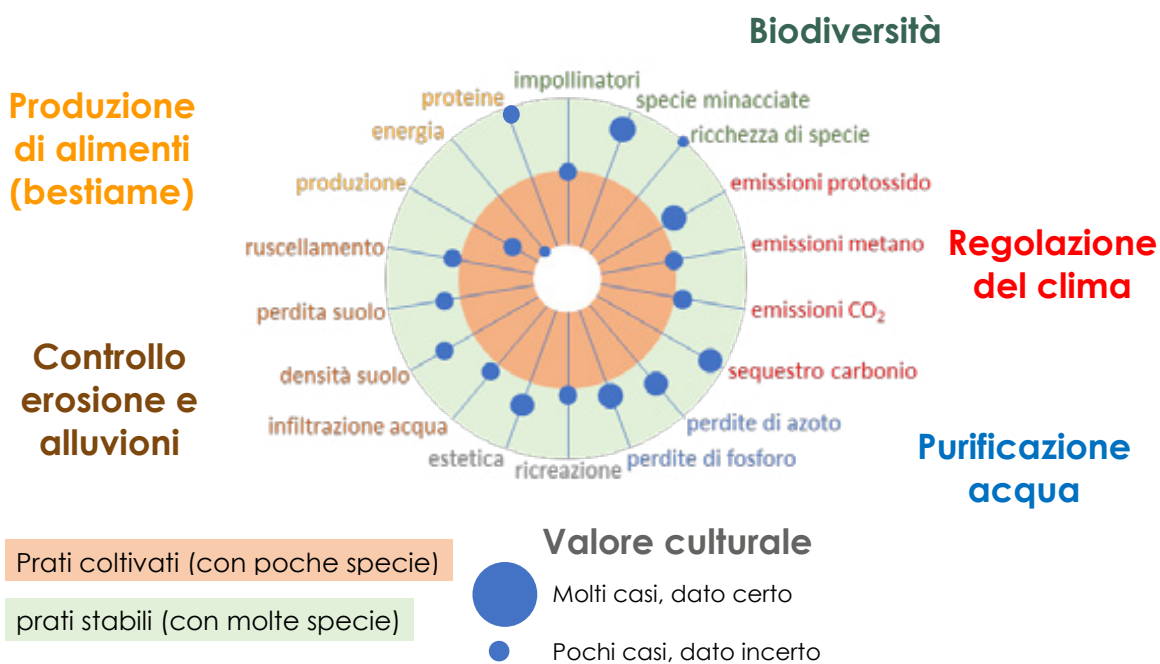
Il lavoro dei pastori - che prevede anche la pulizia del sottobosco, il mantenimento dell'alveo dei torrenti e la manutenzione delle opere idrauliche, come i canali di scolo e gli argini - può essere decisivo per la prevenzione di incendi e frane. Una corretta pratica del pascolamento evita il formarsi di strati di erba secca, che possono agevolare lo scorrimento della neve (provocando pericolose slavine in inverno) e ridurre la penetrazione nel terreno dell'acqua, rendendola meno disponibile nei paesi e nelle città a valle nel periodo estivo.

Le erbe secche contribuiscono allo svilupparsi di incendi: ciò vale sia per i prati, sia per il sottobosco: curare bene il pascolo significa anche farvi ruotare i propri animali in base alla disponibilità degli spazi e alle stagioni. Le attività di brucatura e le deiezioni degli animali generano maggiore biodiversità ed erba più abbondante, grazie all'effetto rinettante sulle piante infestanti e a quello concimante. Le deiezioni, infatti, contribuiscono al reintegro della sostanza organica e degli elementi indispensabili per la crescita delle piante (azoto in primo luogo).

I pascoli delle "terre alte" sono presenti in contesti in cui sarebbe complicato, o talvolta impossibile, prevedere altre colture finalizzate al consumo umano, contribuiscono quindi a limitare la competizione alimentare tra animali ed esseri umani.

In pianura, invece, i prati stabili, ormai sempre più rari, oltre ad avere un notevole valore paesaggistico, supportano un alto livello di biodiversità, sia vegetale, sia animale (insetti impollinatori, piccoli mammiferi, uccelli) e proteggono la salute delle falde acquifere: sui prati stabili, infatti, non si effettuano lavorazioni per favorire lo sviluppo delle erbe spontanee e, in generale, gli interventi da parte dell'uomo sono ridotti al minimo.

Prati stabili a confronto con prati coltivati⁵³



Schils et al., 2022

⁵³ Schils et al. (2022) [Permanent grasslands in Europe: Land use change and intensification decrease their multifunctionality](#)

La situazione dei pascoli

Nel mondo, il terreno riservato al pascolo, dopo aver raggiunto un picco, in tempi diversi e a seconda dei Paesi, tra la fine del XX e l'inizio del XXI secolo, negli ultimi sessant'anni ha iniziato a ridursi sempre di più. Si è persa globalmente una superficie di pascolo pari a quella dell'Indonesia (> 8 milioni di km²).

In alcune zone la riduzione dei pascoli è stata più marcata: l'Europa ha perso il 16% dei pascoli e delle aree foraggere, una superficie pari all'intera Bulgaria. In Australia, il paese più colpito al mondo a causa della desertificazione e del cambiamento climatico, i pascoli si sono ridotti del 32%⁵⁴.

Sulle Alpi italiane il fenomeno è ancora più grave: secondo alcune stime, a partire dal 1960, si è persa un'area pari al 45% delle aree foraggere precedentemente disponibili⁵⁵.

Contemporaneamente, le produzioni animali hanno continuato a crescere: tra il 2000 e il 2013 la produzione globale di carne e latte in bovini, bufali, capre e pecore è aumentata rispettivamente del 13% e del 32%⁵⁶.

La produzione di alimenti di origine animale è dunque "disaccoppiata" dalla presenza dei pascoli⁵⁷.

In Europa la diminuzione del pascolo si è tradotta in un aumento della riforestazione in montagna, e delle monocolture in pianura, causando una perdita di biodiversità vegetale in entrambi i contesti. Anche l'avanzare del sottobosco sulle terre alte (che procede a ritmi di 0,6% l'anno⁵⁸), infatti ha significato una contrazione delle specie presenti e una maggiore diffusione delle specie legnose, meno adatte al nutrimento del bestiame.

Questo fenomeno sembra inoltre aggravato dagli effetti del cambiamento climatico, il quale in molte aree tenderà a ridurre i pascoli di qualità: sulle Alpi si stima una perdita del 30%. Aumenteranno i pascoli con erbe più resistenti, meno interessanti da un punto di vista zootecnico, anche se utili dal punto di vista dello stoccaggio di carbonio⁵⁹. La perdita di pascoli mette a rischio anche la biodiversità animale, dato che i prati stabili rappresentano un rifugio per molte altre specie di animali selvatici: alcuni uccelli vi nidificano (gli uccelli sono importantissimi perché spargono semi e si nutrono di insetti, proteggendo indirettamente le colture e la nostra salute), mentre gli insetti impollinatori hanno bisogno della grande varietà di fiori presenti nei prati stabili.

Una soluzione alla crisi climatica

Il pascolo ha anche un'importante valenza ambientale, poiché è in grado di favorire lo stoccaggio di carbonio nel suolo in alcuni casi ancor più delle foreste⁶⁰: una tipologia di allevamento che utilizzi e valorizzi tali aree può dunque far parte della soluzione alla crisi climatica.

54 FAO. FAOSTAT data 2019.

55 Chemini C. & Gianelle D. (1999). Pascolo e conservazione della biodiversità. In: Presente e futuro dei pascoli alpini in Europa. Ed. F. Angeli; Bovolenta S. (2004). Gestione della vacca da latte in alpeggio: la sperimentazione in malga. In: Politiche e scenari dell'Unione Europea per il settore agricolo-forestale della montagna alpina. Atti del convegno. Pedavena, 12-13 March 2004.

56 Fao, 2019

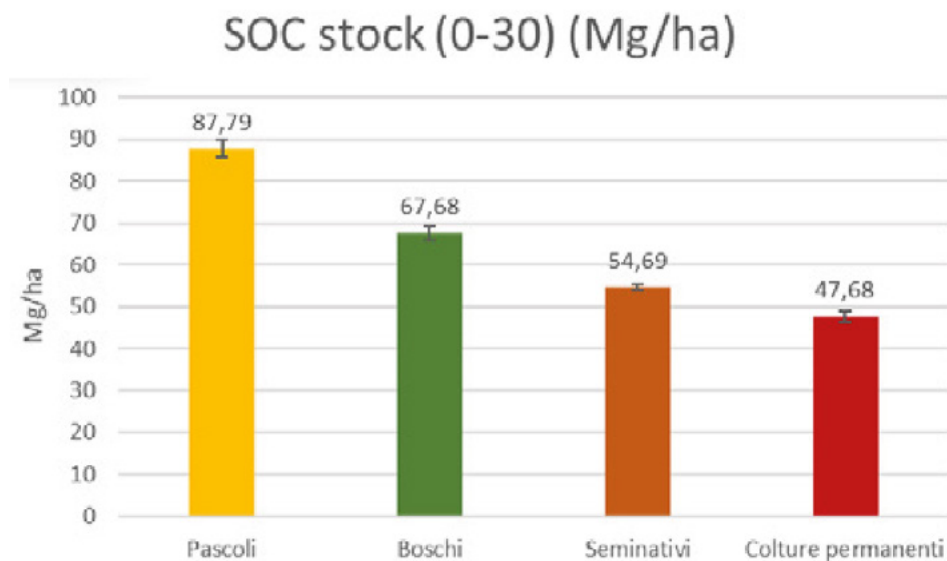
57 Poore J.A.C. (2016). Call for conservation: Abandoned pasture. Vol 351, Issue 6269: 132.

58 Garbarino M. et al. (2020). Contrasting land use legacy effects on forest landscape dynamics in the Italian Alps and the Apennines. *Landscape Ecology* volume 35: 2679-2694

59 S.Ravetto Enri, F.Petrella, F.Ungaro, L. Zavattaro, A.Mainetti, G.Lombardi, M.Lonati (2021) [Relative Importance of Plant Species Composition and Environmental Factors in Affecting Soil Carbon Stocks of Alpine Pastures \(NW Italy\)](#)

60 Hopkins A. & Del Prado A. (2007). [Implications of climate change for grassland in Europe: impacts, adaptations and mitigation options: a review.](#) Grass and Forage Science

Stock di carbonio in diverse tipologie di suolo⁶¹



Il suolo è il più grande serbatoio di carbonio terrestre: la sua capacità di stoccaggio è circa 3 volte quella dell'atmosfera, ben 4 volte quelle di tutte le emissioni antropogeniche e fino a 250 volte le emissioni di combustibile fossile annuali⁶².

Le foreste stoccano carbonio nelle foglie, nel legno e anche nel suolo spesso a grande profondità, ma gli incendi, purtroppo sempre più frequenti in varie parti del mondo, inceneriscono gli alberi, liberando nell'aria in breve tempo il carbonio sequestrato.

Le praterie e i pascoli stoccano carbonio nel suolo, nel loro sistema radicale: anche se incendiate, non liberano il carbonio. Qualora tutte le praterie fossero convertite in terreni agricoli coltivati in modo convenzionale (cioè con lavorazioni profonde del terreno e con l'impiego di fertilizzanti di sintesi ed erbicidi, con una forte riduzione nel tempo di sostanza organica) gli stock di carbonio del suolo tenderebbero a diminuire in media di circa il 60 %⁶³. Le pratiche agricole "conservative", che mantengono la sostanza organica nel terreno, possono contribuire a ripristinare la salute dei suoli, ridurre il degrado ambientale e la desertificazione, incrementando la resilienza degli ecosistemi agricoli al cambiamento climatico⁶⁴.

I paesaggi pastorali possono contribuire al raggiungimento della neutralità carbonica: il pascolo compensa le emissioni prodotte dagli animali che ne usufruiscono, proprio grazie all'effetto sequestro nel sottosuolo della CO₂⁶⁵.

Puntare sul pascolo significa ovviamente riconsiderare anche la genetica degli animali allevati. Non tutte le razze sono adatte al pascolo.

61 S.Ravetto Enri, F.Petrella, F.Ungaro, L. Zavattaro, A.Mainetti, G.Lombardi, M.Lonati (2021) [Relative Importance of Plant Species Composition and Environmental Factors in Affecting Soil Carbon Stocks of Alpine Pastures \(NW Italy\)](#)

62 Bellieni M. et al. (2017). [Il contributo dello stoccaggio di carbonio nei suoli agricoli alla mitigazione del cambiamento climatico](#). *Ingegneria dell'Ambiente* 176.

63 Paustian K, Collins H.P., Paul E.A. (1997). [Management Controls on Soil Carbon](#). Chapter in *Soil Organic Matter in Temperate Agroecosystems*. CRC Press.; Guo L.B. & Gifford R.M. (2002). [Soil carbon stocks and land use change: a meta analysis](#). *Global Change Biology*

64 FAO (2017) [Soil Organic Carbon. The hidden potential](#)

65 Schuman et al. (2001) [Influence of livestock grazing on carbon sequestration in semi-arid mixed-grass and short rangelands](#)

Che cosa fa Slow Food?

SALVIAMO I PRATI STABILI E I PASCOLI

Un progetto di Slow Food si propone di valorizzare i prati stabili e di:

- salvaguardare la biodiversità delle essenze foraggere
- ripristinare i prati stabili polifiti abbandonati negli ultimi decenni per far posto alle monocolture
- recuperare le marcite che nella pianure consentivano di fornire foraggio fresco anche nei mesi freddi
- ripristinare le opere idrauliche di regimentazione e gestione delle acque (es. le risorgive)
- reintrodurre le siepi ricche di essenze necessarie agli insetti impollinatori ma anche le aree umide e boschive utili alla fauna selvatica
- consentire agli animali da allevamento di vivere e nutrirsi in contesti più rispettosi della loro natura e dei loro bisogni
- favorire il ritorno all'allevamento di razze più rustiche e locali e della pastorizia ovicaprina
- contribuire a migliorare la vitalità e la ricchezza di biodiversità degli ecosistemi a pascolo e dei suoli
- produrre formaggi, latte e carni più nutrienti e salubri e recuperare i sapori più autentici delle produzioni tradizionali
- favorire lo stoccaggio del carbonio nel suolo, contribuendo a mitigare il riscaldamento globale

Il progetto coinvolge gli allevatori delle pianure, incoraggiandoli a riconvertire i loro terreni ipersfruttati dalle monocolture, e gli allevatori delle terre alte, che custodiscono le praterie sulle montagne, sugli altipiani, sulle colline, nelle aree più marginali, riconoscendo e valorizzando il loro prezioso lavoro di conservazione ambientale. Grazie alla collaborazione di tecnici della rete Slow Food e di studiosi che da anni studiano i sistemi pastorali, si svolgerà un lavoro importante di informazione e comunicazione per divulgare il valore delle pratiche pastorali.






Per maggiori informazioni puoi consultare la pagina dedicata al progetto a questo [link](#)

I PRESÌDI STOCCANO CARBONIO

Slow Food ha condotto analisi su aziende di piccola scala appartenenti ai Presìdi Slow Food con il supporto scientifico di IndaCO2 (azienda nata come spin off dell'Università di Siena che oggi svolge attività di consulenza e comunicazione ambientale) per misurare la loro carbon footprint e il loro impatto sull'ambiente. L'impatto di allevamenti sostenibili che praticano il pascolo è stato messo a confronto con quello generato da produzioni simili, ma provenienti da sistemi zootecnici industrializzati. Sono state misurate le emissioni dei processi produttivi tramite l'analisi del ciclo di vita (Life Cycle Assessment) e l'impatto (carbon footprint) espresso in quantità di anidride carbonica equivalente (CO2-eq). Le differenze evidenziate dall'analisi sono significative, con risparmi in termini di emissioni che vanno dal 30% all'83%⁶⁶.

66 Slow Food (2018) [Buoni per il pianeta, buoni per la nostra salute](#)

Emissioni di CO2 di aziende estensive a confronto con produzioni analoghe realizzate in modo convenzionale in allevamenti intensivi *

	 EMISSIONI ANNUE	 RISPARMIO DI CO ₂ ANNUO**	 ASSORBIMENTO ECOSISTEMA AZIENDALE	 COMPENSAZIONE ANNUA	 RISPARMIO CO ₂ RISPETTO A ANALOGA PRODUZIONE "CONVENZIONALE"
LATTE DA Fieno VALLE DEL LESACH (AUSTRIA)	48 tCO ₂ anno	46.000 km	239 tCO ₂ /anno	190 tCO ₂ /anno	-31%
FORMAGGIO D'ALPEGGIO MACAGN PIEMONTE	126 tCO ₂ anno	154.100 km	1161 tCO ₂ /anno	1035 tCO ₂ /anno	-83%
RAZZA BOVINA MAREMMANA TOSCANA	180 tCO ₂ anno	36.200 km	748 tCO ₂ /anno	568 tCO ₂ /anno	-30%
UOVA DA GALLINE ALLEVATE ALL'APERTO AL PASCOLO	20 tCO ₂ anno	30.200 km	63 tCO ₂ /anno	43 tCO ₂ /anno	-35%

*da: *Buoni per il pianeta, buoni per la nostra salute (Slow Food/Indaco2, 2018)*



GLI ANIMALI

Il valore della biodiversità animale

In oltre 10.000 anni di storia dell'agricoltura, il sapere dei contadini ha dato vita a migliaia di varietà vegetali e razze animali, che sono l'espressione della diversità culturale ed ecologica dei loro territori e che, a loro volta, hanno dato origine a tradizioni gastronomiche ricche e diversificate. Un patrimonio culturale delle comunità, ma anche base essenziale per garantire una dieta varia, piacevole e salutare.

Nel corso dei millenni, le razze animali si sono adattate a climi e ambienti diversi, a condizioni ostili (arido, freddo, paludoso, ecc.) e a zone marginali, dove la presenza dell'uomo contribuisce a proteggere l'ambiente.

Delle 7745 razze locali censite dalla FAO nel 2019, selezionate dalle comunità contadine di tutto il mondo nei secoli per garantire le migliori rese possibili in relazione alle caratteristiche dei territori, 594 si sono già estinte e il 26% è a grave rischio di estinzione perché ne sono rimasti meno di mille capi. Del 67% (quasi tutte appartenenti ai paesi più svantaggiati) non si conosce la situazione e solo il 7% non sembra essere in pericolo. Il 25% delle razze avicole, l'83% delle razze bovine, il 44% delle caprine e il 50% delle suine sono minacciate di estinzione (una categoria immediatamente precedente al rischio di estinzione)⁶⁷.

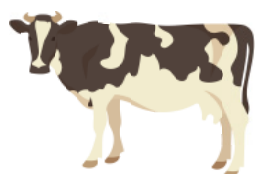
In Italia, delle 299 razze di interesse agricolo censite nei database della FAO, solo 75 non corrono rischi⁶⁸.

Molte delle razze animali locali sono ridotte oggi a piccoli numeri e sopravvivono soprattutto grazie agli allevatori di piccola scala.

La perdita di biodiversità animale è legata all'affermazione dell'allevamento intensivo, fondato su poche razze, più produttive, gestibili in stalla anche in grandi numeri, applicando processi standardizzati e meccanizzati che richiedono meno forza lavoro.

Negli Stati Uniti, il 60% del bestiame allevato nelle grandi aziende industriali prevalentemente per la carne proviene da tre sole razze: Simmental, Hereford e Angus, e oltre il 90% delle vacche da latte americane è rappresentato dalla razza Frisona.

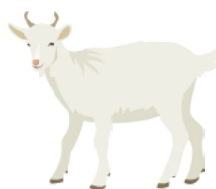
Le razze più diffuse al mondo⁶⁹



FRISONA
IN 128 PAESI



LARGE WHITE
IN 117 PAESI



CAPRA SAANEN
IN 81 PAESI



PECORA SUFFOLK
IN 40 PAESI

67 FAO (2019) [The State of the World's Biodiversity for Food and Agriculture](#)

68 F.Panella (2011) [La salvaguardia della biodiversità animale. Iniziative generali ed azioni intraprese in Italia a tutela delle razze minacciate](#). Fondazione iniziative zooprofilattiche e zootecniche - Brescia

69 FAO (2009) [The State of Food and Agriculture](#)

Altri fattori che hanno contribuito alla perdita di molte razze autoctone sono l'abbandono delle aree di montagna e di campagna, gli incroci indiscriminati, l'aumento della consanguineità o dell'inbreeding, l'introduzione di razze esotiche, la mancanza di politiche pubbliche di conservazione. Le razze importate sostituiscono spesso quelle locali, considerate meno produttive, anche se difficilmente riescono ad adattarsi al nuovo ambiente: sono quindi tenute in stalla, e sono spesso trattate con maggiori quantità di farmaci, con rischi per l'ambiente e la nostra salute. Richiedono inoltre diete standardizzate e con un elevato apporto di mangimi (i cui ingredienti sono in buona parte importati).

Le razze locali sono meno produttive e quindi apparentemente meno redditizie, ma raramente si considerano altri fattori: comportano meno costi di gestione, hanno meno esigenze nutritive, sfruttano bene il pascolo e, se possono utilizzare anche spazi all'aperto per il movimento, si ammalano molto di meno e sono più resistenti e frugali; caratteristiche indispensabili per chi alleva in aree marginali e in estensivo.

Favorire le razze locali, che si sono adattate nel tempo ad aree geografiche specifiche, aiuta a preservare la biodiversità e favorisce l'adozione di pratiche più rispettose del benessere degli animali. Più resistenti, fertili e longeve, frugali perché abituate a sfruttare al meglio i pascoli poveri per millenni, possono inoltre migliorare la possibilità dei produttori di sopravvivere alla crisi climatica.

Che cosa fa Slow Food?

Per preservare la biodiversità Slow Food svolge da oltre 25 anni attività di ricerca e di mappatura in oltre 160 Paesi del mondo.

La biodiversità in pericolo è censita nell'Arca del Gusto, un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire. Sull'Arca salgono varietà vegetali e razze animali autoctone, ma anche trasformati, perché, insieme alla biodiversità vegetale e animale, stanno scomparendo formaggi, salumi, pani, dolci: espressione di saperi contadini e artigiani non scritti ma complessi e tramandati per generazioni.

L'Arca del Gusto di Slow Food ha catalogato nel tempo più di 5600 prodotti, tra i quali 600 razze animali autoctone, selezionate e allevate dalle comunità locali di 150 paesi del mondo. Grazie alla carne, al latte e alla lana di queste razze, oltre che al loro aiuto nel lavoro agricolo, molte comunità hanno potuto vivere e procurarsi sostentamento in aree a volte anche marginali e difficili. In molti casi, sul lavoro di ricerca si innestano progetti concreti di valorizzazione che coinvolgono direttamente i produttori, come a esempio i Presìdi.

I Presìdi intervengono per salvaguardare un prodotto tradizionale (un prodotto dell'Arca), una tecnica tradizionale (di pesca, allevamento, trasformazione, coltivazione), un paesaggio rurale o un ecosistema.

Slow Food coinvolge i produttori e i trasformatori invitandoli a collaborare insieme per costruire disciplinari di allevamento e di produzione sostenibili, interviene con i suoi tecnici per aiutarli a risolvere specifici problemi, svolge un lavoro importante di comunicazione e di valorizzazione delle loro produzioni mettendoli in contatto con iniziative e manifestazioni con un pubblico di consumatori più sensibili, disponibili a sostenerli riconoscendo loro un prezzo più giusto e remunerativo.

L'ALLEVAMENTO SECONDO SLOW FOOD

Gli animali devono poter scegliere

Al pascolo, gli animali possono recuperare la possibilità di scegliere, da tempo sottratta loro.

La zootecnia intensiva si è indirizzata da decenni verso la standardizzazione e la ripetitività, invariata nel tempo e nello spazio, delle pratiche e delle risorse impiegate (es. l' "unifeed"⁷⁰).

In un modello sostenibile di allevamento, invece, l'ambiente, ricco di biodiversità, permette all'animale di selezionare a proprio piacimento alimenti e anche contesti diversi in cui brucare, becchettare o grufolare, esercitando i propri bisogni etologici e comportandosi diversamente in base all'età, allo stato fisiologico ed emotivo e alla stagione⁷¹. Una gestione di questo tipo è strettamente legata all'impiego di razze o popolazioni locali, le quali si sono coevolute geneticamente con l'uomo e con l'ambiente, creando sinergie - e un'efficienza - insuperabili. Le razze iperspecializzate, invece, sono selezionate per vivere in stalla e dipendono da un'alimentazione a base di mangimi proteici ed energetici.

Razze autoctone e allevamenti estensivi sono dunque strettamente legati e possono generare importanti vantaggi, anche ecosistemici, ma non possono soddisfare la crescente domanda del mercato di carne e latte a basso costo.

Animali sociali

Tutti gli animali allevati sono "animali sociali": per loro la vita di gruppo rappresenta un'esigenza etologica e garantisce benessere, appagamento, gioia. Il gioco, così come il grooming - cioè il prendersi cura l'uno dell'altro attraverso la reciproca pulizia del mantello, lo scacciarsi via le mosche o il leccarsi a vicenda - è un'attività fondamentale per l'apprendimento delle relazioni sociali di branco, indispensabili per la conduzione di una vita sicura e sana all'aperto⁷².

Anche la fase riproduttiva dovrebbe avvenire attraverso la fecondazione naturale: il ruolo del maschio adulto ha un valore fondamentale nel branco, dando stabilità gerarchica e protezione. Bisognerebbe ricorrere alla fecondazione artificiale solo quando non è possibile evitarlo, ovvero quando si utilizzano razze a limitata diffusione con un esiguo numero di riproduttori disponibili, quando c'è un alto rischio di consanguineità e di trasmissione di malattie e nel caso di estrema difficoltà nel gestire un maschio all'interno del branco.

Questa "società animale" ha bisogno di relazioni reciproche e salde, di rapporti costanti e armoniosi tra animali e uomini. Gli allevatori devono conquistare la fiducia della mandria e in genere dei propri animali attraverso azioni e attenzioni in grado di soddisfarne quotidianamente i diversi fabbisogni: ad esempio è importante la ripetizione di comportamenti che producono gratificazione e appagamento negli animali, perché queste azioni rappresentano un costante rinforzo positivo.

Al contrario, nell'allevamento intensivo, ferro, cemento e un uso smodato della tecnologia delimitano gli spazi, scandiscono i tempi e guidano i bisogni degli animali, svilendo la natura stessa dell'allevare e allontanando progressivamente l'uomo dalla gestione degli animali.

A volte gli animali allevati in estensivo hanno comportamenti più attivi. Tali comportamenti, chiamati "agentività" sono la conseguenza dell'aumento del livello di competenza dell'animale: sfruttare al meglio le risorse ambientali, evitare i pericoli e imparare dall'osservazione dei conspecifici e dalle conseguenze dei propri comportamenti sono capacità di apprendimento fondamentali, necessarie per vivere in un ambiente ricco e complesso com'è quello di un allevamento estensivo. L'espressione dell'agentività sembra produrre uno stato emozionale positivo nell'animale: bovine che avevano imparato ad aprire un cancello per raggiungere del cibo hanno dimostrato un aumento della frequenza cardiaca proprio in relazione a tale processo di apprendimento⁷³.

⁷⁰ La razione completa impiegata in particolare per i bovini nei sistemi intensivi: una miscela composta da foraggi, concentrati, sottoprodotti, integratori minerali e vitaminici ed acqua. Se troppo liquida, pregiudica la possibilità di ruminare.

⁷¹ Provenza F. (2018). Nourishment: what animals can teach us about rediscovering our nutritional wisdom. Chelsea Green Publishing Co.

⁷² Phillips C. (2007). Cattle Behaviour and Welfare. John Wiley & Sons Pub. 2nd Edition

⁷³ Hagen K. & Broom D.M. (2004). [Emotional reactions to learning in cattle](#)

Mutilazioni

L'adozione di pratiche di mutilazione continua e standardizzata è un'altra caratteristica dell'allevamento intensivo: l'assemblamento di animali in spazi confinati può infatti scatenare l'aggressività e certamente provoca noia negli animali, che non sono stimolati dall'ambiente circostante. Tutto ciò porta ad esercitare sugli altri animali pratiche che vanno dalla plumofagia nei polli, al mordere la coda o le orecchie nel caso dei suini, a ferire con le corna gli altri bovini o ruminanti per esprimere la gerarchia al momento dei pasti o della mungitura. Per tutte le specie la gestione dei calori diventa inoltre un problema negli spazi chiusi e circoscritti.

La soluzione adottata dall'allevamento industriale prevede una serie di mutilazioni: tagliare il becco e le code, castrare, decornare, eliminando così la parte del corpo che può essere ferita o quella che può provocare ferite. Se il taglio del becco negli avicoli o la recisione della coda e il pareggiamento dei denti nei suinetti riguardano esclusivamente l'allevamento industriale, è possibile - e non infrequente - trovare altre tipologie di mutilazioni anche in allevamenti all'aperto: parliamo, per esempio, della castrazione in suini e bovini, la quale consente l'accesso al pascolo di gruppi di animali misti altrimenti difficili da controllare, oppure dell'apposizione dell'anello al naso in suini, che può garantire tempi maggiori di permanenza degli animali in un appezzamento, senza arrecare danni eccessivi al cotico erboso. O ancora, della frequente decornazione per evitare rischi agli allevatori. Le mutilazioni sono in generale da condannare, e l'allevamento estensivo consente di non praticarle.

La decisione di non praticarle in allevamento intensivo, invece, comporta un'attenta revisione di molti altri aspetti (come la densità degli animali, l'ampiezza del fronte mangiatoia, la struttura interna dei recinti, l'omogeneità dei gruppi,...), altrimenti si potrebbe causare, paradossalmente, un peggioramento della qualità della vita degli animali. Nel caso dei suini, evitare di tagliare le code può portare a un maggior numero di attacchi e quindi ferite se, ad esempio, non si garantisce loro uno spazio sufficientemente ampio in cui vivere e accesso per tutti alle mangiatoie.

La normativa comunitaria sul benessere dei suini (Dir EU 2008/120) prevede che il taglio della coda sia limitato quanto più possibile (solo il veterinario può eventualmente autorizzarlo) ma è ancora ampiamente praticato negli allevamenti intensivi.

Un allevamento rispettoso degli animali dovrebbe cercare, gradualmente, di modificare la gestione dei propri animali per evitare le mutilazioni.

In merito alla castrazione, occorre considerare alcune complessità.

In alcuni paesi, come ad esempio l'Italia e la Spagna, i suini, e in alcuni casi anche i bovini, sono allevati per tempi più lunghi al fine di raggiungere un peso maggiore, funzionale alla lavorazione di salumi tradizionali di qualità. Indipendentemente dal tipo di allevamento praticato, se i suini non sono castrati i loro ormoni possono dare alla carne di alcuni maschi un odore e un sapore sgradevole, compromettendo il sapore dei prodotti trasformati. Questo odore è causato dalla produzione di androstenone e scatolo accumulati nel tessuto adiposo dei suini maschi in fase di sviluppo. La formazione di questo odore si può evitare con la castrazione (asportazione dei testicoli) che, se praticata nelle prime settimane di vita da personale formato, usando i necessari anestetici e antidolorifici, non ha grandi conseguenze nell'animale.

La castrazione evita i comportamenti aggressivi tipici dei maschi interi più irrequieti sugli altri suini dominati. Il 75% dei suini maschi nella UE sono ancora castrati chirurgicamente.

Le alternative all'intervento chirurgico non sono altrettanto efficaci e praticate ad oggi.

La somministrazione dell'ormone progesterone è praticata in alcuni Paesi, ma è giustamente proibita

nella UE. L'immunocastrazione è utilizzata in particolare nei Paesi Bassi, in Australia, Nuova Zelanda e Sud America (soprattutto in Brasile). Si tratta della somministrazione di un vaccino contenente sostanze inibenti l'azione degli ormoni maschili. Non è ancora chiaro cosa comporti nel tempo per i consumatori. Potrebbe infatti avere conseguenze sulla fertilità umana. L'immunocastrazione comporta anche un rischio per chi somministra il vaccino, perché le iniezioni devono essere ripetute nel tempo anche su maschi adulti difficili da gestire⁷⁴.

Le corna servono

Le corna servono agli animali per diverse ragioni. Consentono loro di difendersi dai predatori, di stabilire gerarchie stabili nella mandria, di aprire varchi in un sottobosco inaccessibile per trovarvi rifugio o per partorire in sicurezza. Inoltre, contribuiscono alla termoregolazione a livello cerebrale, grazie alla fitta rete di vasi sanguigni e di cavità areate nelle quali scorre aria a ogni inspirazione nasale dell'animale⁷⁵. Anche per questo troviamo animali dalle grandi corna soprattutto in ambienti caldi e siccitosi, come la razza bovina Maremmana o la Podolica (Presìdi Slow Food) in centro-sud Italia o la bovina Ankole in Uganda (Presìdi Slow Food). La decornazione è praticata comunemente anche in contesti di allevamento estensivo.

Una delle strade possibili per evitare questa pratica è fare ricorso a riproduttori portatori del gene polled f (carattere dominante, utile per selezionare animali acorni).

Se non si può evitare la decornazione, è necessario effettuarla ricorrendo a personale veterinario formato e competente, intervenendo (con analgesia e anestesia) solo nelle prime settimane di vita dell'animale, non appena si è formato l'abbozzo corneale.

Al fresco si sta bene

Gli animali devono mantenere un'adeguata temperatura corporea in tutte le stagioni: mentre nebulizzatori, ventilatori e sistemi di circolazione forzata dell'aria risultano necessari in stalla, un allevamento estensivo può contare su sistemi differenti, a basso input, economici, che includono la biodiversità come risorsa. Foreste o alberi sparsi in un pascolo possono fornire ombra sufficiente in estate, mentre siepi frangivento e boschi possono riparare dal vento e dalle intemperie in inverno. Anche il "lavoro animale" può essere incluso in tale ragionamento: per esempio, la scarsa capacità di termoregolazione dei suini (non possono sudare) può essere compensata dalla loro attività di grufolamento, che consente loro di creare autonomamente una pozza di fango impermeabile, che mitiga il caldo estivo e controlla il numero dei parassiti che possono attaccarsi alla loro pelle.

Lunga vita agli animali

La longevità degli animali in azienda è un fattore strettamente collegato alla qualità della vita che l'allevatore è stato in grado di garantire loro: per questo è un importante indicatore del benessere animale di un allevamento⁷⁶.

Una bovina allevata in modo industriale dopo quattro anni in media è macellata, mentre le razze locali allevate con metodi estensivi possono vivere più di 15 anni.

La vita così breve degli animali delle razze specializzate negli allevamenti intensivi è la conseguenza del loro sfruttamento: una bovina di una razza specializzata per la produzione di latte, nutrita con una dieta

74 Bonneau e Weiler (2019) [Pros and Cons of Alternatives to Piglet Castration: Welfare, Boar Taint, and Other Meat Quality Traits](#)

75 Neff A.S., Ivemeyer S., Schneider C. (2015). [Mother-bonded and Fostered Calf Rearing in Dairy Farming](#). Bio Dynamic Farming and Gardening Association NZ & Bio-dynamic Association of India BDAI, Biolande.V. & FiBL. Hrsg. Pub.

76 Bruijnijis M.R.N., Meijboom F.L.B., Stassen E.N. (2013). [Longevity as an Animal Welfare Issue Applied to the Case of Foot Disorders in Dairy Cattle](#). J. Agric. Environ. Ethics (26):

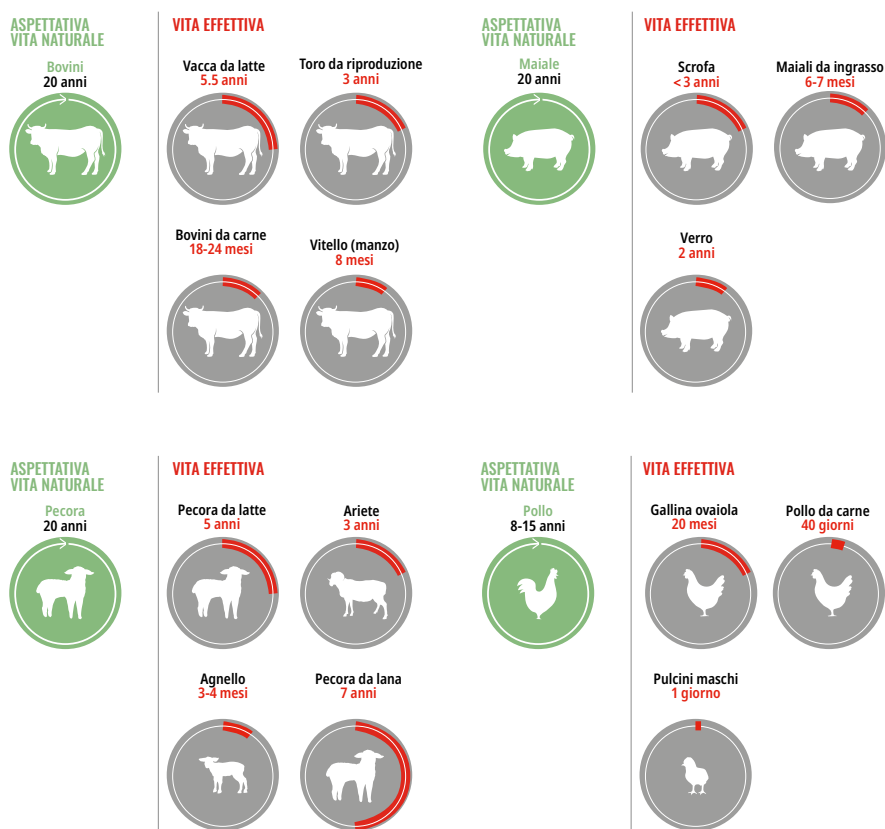
iperenergetica a base di mangimi, può produrre fino a 20 volte la quantità di latte necessaria per la buona salute del proprio vitello.

La selezione per una sempre maggiore produttività ha aumentato la dimensione delle sue mammelle, le quali molte volte creano persino difficoltà di deambulazione. I problemi podali molte volte si aggravano anche a causa della pavimentazione delle stalle, spesso molto dura o di cemento liscio e scivoloso. Per di più, le bovine da latte negli allevamenti intensivi di solito non escono mai dalla stalla, tranne talvolta un paio di mesi, periodo che corrisponde alla fase di asciutta - cioè quando non sono in mungitura e si preparano al parto – e quando possono uscire hanno a disposizione solamente un paddock esterno dove possono esercitare un po' di movimento, ma non pascolare.

Un'altra delle cause della macellazione di animali sempre più giovani è legata al mercato della carne: i prezzi bassi a cui sono venduti gli alimenti di origine animale obbligano gli allevatori a destinare al macello capi ancora in grado di produrre, ma non con i ritmi imposti dal sistema economico della zootecnia intensiva.

La presenza di capi più anziani è importante per riequilibrare l'etologia di un branco: ad esempio le vacche adulte mantengono stabili le gerarchie e trasmettono competenze fondamentali⁷⁷, come il riconoscimento delle tante erbe differenti su un pascolo e le tecniche di prevenzione e difesa dai predatori, conservando allo stesso tempo una buona autonomia nel parto e una forte attitudine materna.

L'aspettativa di vita degli animali da allevamento



*Tratto da: <https://www.four-paws.org/campaigns-topics/topics/farm-animals/age-of-farm-animals>

77 Beilharz, R. G. & Zeeb, K. (1982). [Social dominance in dairy cattle](#). *Applied Animal Ethology*

Niente gabbie

Ancora oggi nella UE oltre 300 milioni di animali trascorrono tutta la loro vita - o una parte significativa di essa - imprigionati in gabbie: dalle scrofe nelle gabbie-parto, alle galline ovaiole nelle cosiddette gabbie "arricchite", con dimensioni solo lievemente superiori alle precedenti, fino ai vitelli confinati individualmente in piccoli recinti per le prime 8 settimane di vita, distanti dal resto della mandria.

In seguito a una petizione dei cittadini europei (ECI), nel 2021 la Commissione Europea ha deciso di rivedere la normativa e interdire l'uso delle gabbie entro il 2027⁷⁸, ma nel resto del mondo la situazione è ancora grave: in Russia, Cina e Turchia, per esempio, le gabbie sono di uso comune; l'India, che è il terzo più grande produttore di uova al mondo, mantiene le galline ovaiole principalmente in gabbia, con uno spazio a disposizione molto inferiore agli standard europei (o americani)⁷⁹. Negli USA, il secondo produttore di uova al mondo, il 73% delle galline ovaiole è ancora allevato in batteria (320 milioni di capi).

L'impiego di gabbie deve essere evitato, anche se relativo ad una sola fase di vita dell'animale.

Per quanto la selezione abbia sviluppato linee genetiche con minori esigenze di movimento, e quindi teoricamente più adatte ai sistemi intensivi, non esistono gabbie, per quanto ben gestite, che possano garantire un soddisfacente livello di benessere per gli animali. Il movimento è uno degli aspetti più importanti per garantire agli animali una vita "degnamente vissuta"⁸⁰.

Gli animali giovani

Nell'allevamento intensivo gli animali giovani e maschi sono quasi sempre un problema. L'interesse a massimizzare le produzioni e contenere i costi comporta spesso la loro soppressione o la collocazione sul mercato di carni immature, provenienti da animali ingrassati in tempi rapidi con diete non sempre appropriate.

Nel caso delle aziende che allevano bovine da latte, i vitelli - ma accade anche con gli agnelli e i capretti - sono allontanati dopo poche ore dal parto dalle madri, per evitare che con la suzione e le prime cure materne si stabilisca un legame difficile da scindere senza problemi di gestione in stalla, ma soprattutto per evitare che i piccoli sottraggano latte destinato alla produzione aziendale. I piccoli sono sistemati in gabbie individuali o box di gruppo dove sono nutriti con latte in polvere oppure, nei casi migliori, con latte naturale somministrato tramite succhiatoi e, più raramente, da vacche-balia. Il distacco e la solitudine nelle gabbie singole, che dura spesso settimane, genera un trauma che indebolisce il loro delicato sistema immunitario. Il loro bisogno naturale sarebbe di poppare dalle 8 alle 12 volte al giorno, ma non essendo accanto alla madre, questo non è possibile. Dopo due mesi i vitelli sono svezzati e inseriti in recinti con altri coetanei. I maschi delle linee da latte sono venduti prima possibile per essere destinati alla produzione di vitelli a carne bianca.

Negli allevamenti da carne la situazione è migliore perché i piccoli rimangono di solito con la madre per un periodo di 6 mesi.

78 L'iniziativa "End the Cage Age" lanciata nel 2018 da una coalizione di 170 organizzazioni tra le quali Slow Food, ha raccolto 1,4 milioni di firme. In risposta a questa petizione, il Parlamento ha approvato una risoluzione che impegna la Commissione all'eliminazione graduale, entro il 2027, delle gabbie per galline ovaiole, conigli, polli da carne, quaglie, anatre, oche, scrofe e vitelli.

79 Bracke M.B.M. (2009). Animal Welfare in a Global Perspective - A Survey of Foreign Agricultural Services and case studies on poultry, aquaculture and wildlife. Rapport 240. Wageningen UR Livestock Research Pub.

80 D.Van de Veer, Interspecific Justice and Animal Slaughter, 1983

La sorte degli agnelli e dei capretti maschi è simile: sono spesso macellati quando ancora succhiano solo il latte materno, a poco più di 30 giorni di vita, e venduti come “agnelli e capretti da latte”. Questa definizione è utilizzata come sinonimo di qualità della carne. Indubbiamente, a questo stadio di sviluppo, le carni sono molto morbide e tenere, ma sono molto meno saporite di quelle di un agnello che ha potuto pascolare e sviluppare carni più mature.

Entro 6 ore dalla nascita deve essere garantita un’opportuna somministrazione del colostro, pratica fondamentale per il benessere e la salute dell’animale, garante della trasmissione dell’immunità materna. È da preferirsi l’impiego di latte proveniente dalla stessa specie, rispetto a quello artificiale in polvere: l’impiego di balie potrebbe aiutare concretamente nel raggiungimento di tale obiettivo. L’impiego della museruola va evitato⁸¹: il leccamento reciproco tra coetanei, il libero accesso all’acqua e al foraggio garantiscono ottime premesse per il raggiungimento di una buona qualità della vita nella fase di accrescimento.

La gestione degli animali giovani, siano essi vitelli, agnelli, capretti o suinetti, dovrebbe essere oggetto di grande attenzione per l’allevatore. Questi soggetti sono animali sociali, con un forte bisogno di collettività e di relazioni visive e uditive; devono essere accolti in box omogenei per età e dimensione, nei quali sia possibile un buon sviluppo psico-emotivo dei piccoli⁸².

L’industria mondiale dell’allevamento di galline ovaiole sopprime ogni anno 7 miliardi di pulcini maschi di un giorno di vita⁸³, di cui 330 milioni in Europa⁸⁴. I maschi, ovviamente, non producono uova e il loro accrescimento non è abbastanza rapido da consentire una buona redditività sul mercato della carne. La soppressione avviene di solito tramite asfissia o direttamente tramite la triturazione da vivi. Le carni dei pulcini sono quindi trasformate in farina e utilizzate per l’alimentazione di altri animali.

Una soluzione per evitare l’uccisione dei maschi è l’uso di spettroscopi per ovo-sexing, che rilevano prima della schiusa quali uova genereranno maschi, evitandone lo sviluppo.

La soluzione più naturale e più giusta è ritornare ad allevare razze a duplice attitudine (da uova e da carne), evitando la specializzazione, anche se comporta un aumento dei costi di produzione.

La selezione di razze commerciali sempre più produttive fa sì che oggi un’ovaiola produca più di 300 uova l’anno, mantenendo un trend utile economicamente per meno di due anni. Il numero di uova deposte inizia poi a diminuire, e quindi viene soppressa.

Le galline delle razze autoctone producono 150/180 uova circa: la produzione cala o si blocca del tutto quando fa troppo freddo o troppo caldo, quando le ore di luce si riducono e durante la muta, cioè tra settembre e ottobre. Però i maschi di queste razze possono essere allevati per la carne.

La soluzione per allevamenti medio o grandi potrebbe essere lo sviluppo di incroci dove il maschio garantisca comunque un buon accrescimento ponderale, anche se questo avviene a scapito della produttività delle uova nella linea femminile.

81 Nell’UE non è consentita la museruola secondo la Direttiva 2008/119/CE

82 Neff A.S., Ivemeyer S., Schneider C. (2015). Mother-bonded and Fostered Calf Rearing in Dairy Farming. Bio Dynamic Farming and Gardening Association NZ & Bio-dynamic Association of India BDAI, Biolande.V. & FiBL. Hrsg. Pub.

83 M.E. Krautwald et al. (2018) [Current approaches to avoid the culling of day-old male chicks in the layer industry, with special reference to spectroscopic methods](#)

84 C. Reithmaier, O. Musshof (2019) [Consumer preferences for alternatives to chick culling in Germany](#)

Tutti gli animali sono uguali

Spesso nello stesso allevamento gli animali sono gestiti in modo diverso. In alcuni allevamenti da carne ci sono da un lato vacche da carne al pascolo e dall'altro con vitelli all'ingrasso chiusi in recinti; negli allevamenti da latte, a volte le vacche giovani o non in lattazione sono allevate all'aperto, mentre i soggetti in mungitura sono tenuti in stalla e alimentati con unifeed liquido. Spesso proprio i soggetti destinati alla produzione di cibo sono gestiti in modo più intensivo. Non si può parlare di benessere animale se in un allevamento non sono garantiti trattamenti rispettosi a tutti gli animali e per tutte le diverse fasi fisiologiche o produttive.

Vie di fuga

Gli animali sono profondamente gerarchici. Nel momento in cui si forma un gruppo automaticamente un individuo prevale e viene riconosciuto dagli altri capi come dominante.

Quando si è stabilito nella mandria, come nei box, un ordine gerarchico, questo si mantiene tendenzialmente stabile nel tempo, fino a quando un nuovo ingresso oppure un soggetto giovane non insidia il ruolo del capo-branco. I soggetti all'apice della gerarchia mangiano per primi e guidano gli altri sui pascoli, ad esempio.

L'allevatore può contribuire a non aumentare o creare occasioni di conflitto, garantendo posti sufficienti alla mangiatoia, all'abbeveratoio e nelle aree di riposo, e prevedendo spazi e via di fuga che consentano agli individui "dominati" di fuggire o evitare attacchi.

Che cosa fa Slow Food?

LINEE GUIDA PER I PRESÌDI

Slow Food, con l'aiuto dei tecnici e dei veterinari della sua rete, ha definito linee guida per l'allevamento delle principali specie di animali: bovini, ovicaprini, suini, avicoli e palmipedi.

Le linee guida dei progetti dei Presìdi privilegiano le forme di allevamento estensivo di piccola scala, in cui gli alimenti sono in buona parte prodotti in azienda o nel territorio circostante. Le razze autoctone hanno un ruolo centrale: 70 Presìdi promuovono la reintroduzione di razze a rischio di estinzione, valorizzando i prodotti che ne derivano. Gli spazi sono superiori a quelli previsti dall'allevamento convenzionale, sono vietate le gabbie e le mutilazioni (a parte la castrazione che può essere effettuata solo da personale esperto in modalità chirurgica, con anestesia). L'alimentazione è di qualità e naturale, a base di foraggi freschi, fieno, cereali e leguminose no ogm. L'accrescimento non è spinto e gli animali sono macellati al momento in cui raggiungono la maturità necessaria. Le distanze da coprire per il trasporto al macello devono essere inferiori a 50 km. Non sono consentiti i trattamenti preventivi e gli antibiotici si somministrano solo quando non è possibile curare altrimenti l'animale.

END THE CAGE AGE

Nel 2019 Slow Food, insieme a una coalizione europea di associazioni, ha partecipato alla diffusione della ECI "End the Cage Age", avviata da Compassion in World Farming. L'obiettivo della mobilitazione era spingere il Parlamento europeo a bandire le gabbie dagli allevamenti europei. La petizione ha raccolto oltre 6 milioni di firme e porterà alla proibizione delle gabbie in allevamento entro il 2027.

L'ALIMENTAZIONE

Una buona alimentazione è fondamentale per il benessere degli animali e inizia da una corretta gestione agronomica dei terreni coltivati per la produzione di fieni, cereali e legumi, così come dei pascoli: solo una conduzione a basso input può favorire sia un buon valore nutritivo, sia l'assenza di residui di sostanze chimiche e il mantenimento – o meglio, il miglioramento – della salute del suolo.

La razione somministrata deve essere adeguata in base all'età (animali in accrescimento richiedono concentrazioni maggiori di proteine, rispetto a soggetti in ingrasso o in mantenimento) e allo stato fisiologico (per esempio, maschi in riproduzione e femmine dopo il primo terzo di gravidanza hanno bisogno di un'integrazione opportunamente formulata). Gli animali non devono mai essere spinti ad alimentarsi al di là del loro bisogno fisiologico. E' molto importante, infine, il rapporto tra foraggi e cereali e leguminose forniti come integrazione (l'ideale è almeno il 70% di foraggio lungo, verde o secco, sul totale della razione secca) ma a seconda della razza i bisogni possono essere diversi.

Una buona alimentazione, con foraggi e miscele di cereali e leguminose di qualità (pisello proteico, favino, lupino), preferibilmente di provenienza locale, aiuta la prevenzione di patologie digestive, metaboliche e comportamentali. Per gli animali in stalla sono fondamentali il numero di somministrazioni quotidiane (meglio se la razione viene suddivisa in più distribuzioni) e un adeguato fronte mangiatoia in grado di permettere un'alimentazione omogenea e costante

per tutti i soggetti presenti, senza creare competizioni. Infine, un regolare accesso ad acqua fresca e pulita per tutto l'anno è un requisito essenziale per mantenere una buona qualità della vita degli animali.

L'alimentazione degli animali allevati nei sistemi intensivi ha visto crescere nel tempo l'impiego di soia e cereali (in particolare mais insilato)⁸⁵, a svantaggio di altre colture meno energetiche locali o dei foraggi. Le nuove genetiche animali, più efficienti e produttive, hanno esigenze nutritive maggiori rispetto alle razze allevate in passato.

La produzione intensiva di carne o di latte richiede grandi monoculture di cereali e leguminose per i mangimi, ma le conseguenze sono pesanti.

In Sudamerica la superficie dedicata alle coltivazioni di soia è cresciuta di 200 volte a partire dagli anni '60. Oggi la soia è la sesta coltura al mondo per quantità prodotte e la quarta per area coltivata e valore economico. Il 75% è destinato all'alimentazione animale: la metà circa è destinata agli avicoli e circa un terzo ai suini⁸⁶.

I maggiori acquirenti di soia sono Cina e Europa, soprattutto dal Sud America. L'Europa infatti produce solo il 7% del proprio fabbisogno⁸⁷.

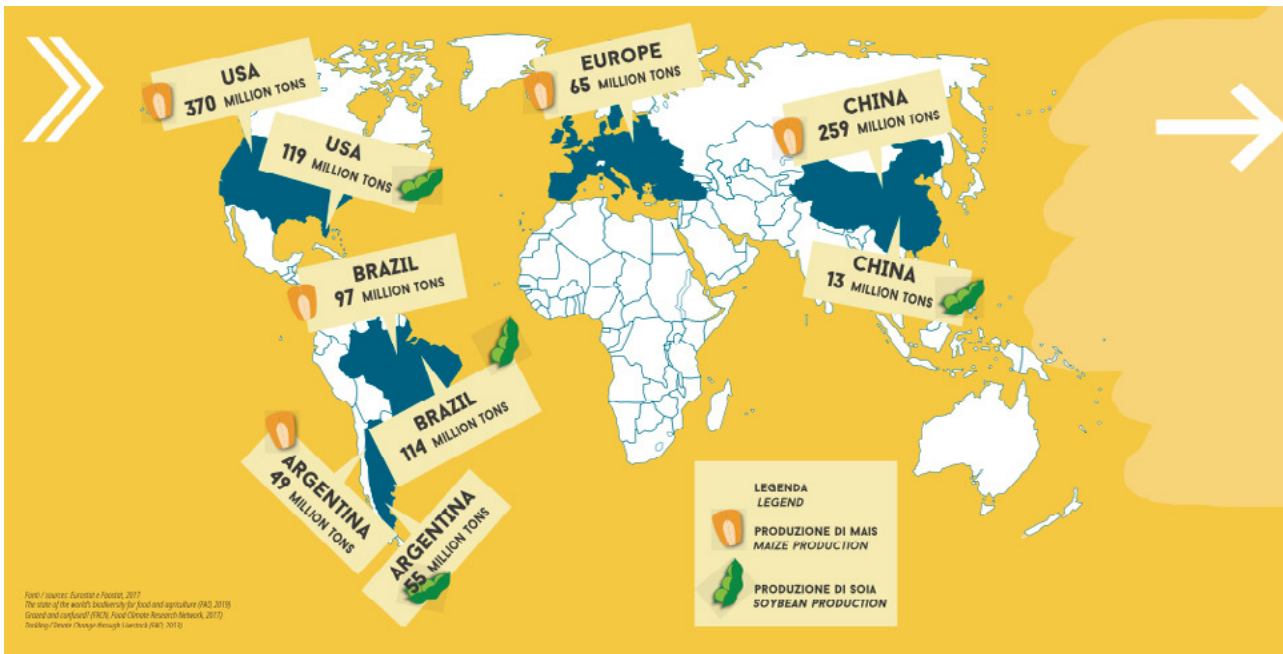
A quale prezzo Cina ed Europa nutrono i propri polli e maiali?

85 L'insilamento è un processo che stabilizza la flora batterica aiutando la conservazione dei vegetali e aumentando il loro potenziale nutritivo. Se non sono somministrati correttamente causano acidosi agli animali. Gli insilati, oltre a rilasciare sentori sgradevoli e amarognoli nelle carni o nei formaggi derivati, se non prodotti correttamente, sviluppano pericolose aflatoxine, muffe ad azione carcinogenica nell'uomo.

86 FCRN (2020) [Building Block. Soy: food, feed, and land use change](#)

87 T. Hein (2021), [The soybean situation, 2021 and beyond](#). All About feed

Da dove arriva il cibo delle vacche?



La soia è la maggiore responsabile della deforestazione e dell'inquinamento dovuto a pesticidi e diserbanti negli ecosistemi del Gran Chaco, la più grande foresta tropicale secca del Sudamerica (compresa tra Argentina, Paraguay, Brasile e Bolivia), e del bioma del Cerrado, la savana brasiliana. Questi ecosistemi non sono protetti dal Soy Moratorium che nel 2006 ha in parte arginato la coltivazione di soia in Amazonia.

L'Argentina ha già perso il 22% delle sue foreste tra il 1990 e il 2015 soprattutto a causa della soia⁸⁸. Uno studio dell'Università Humboldt di Berlino stima che più della metà degli uccelli e il 30% dei mammiferi del Chaco paraguayano si estingueranno in 10-25 anni se non verranno prese misure di conservazione⁸⁹. Secondo la Banca Mondiale l'uso di prodotti agrochimici in Argentina è aumentato del 1000% negli ultimi 20 anni, a causa del passaggio alla soia geneticamente modificata resistente al glifosato⁹⁰.

Anche sul mais c'è da riflettere. Nei paesi più poveri di Africa e America Latina è molto importante per l'alimentazione umana, ma a livello globale il 63% del mais è impiegato nel settore zootecnico. Su questa risorsa la competizione tra uomini e animali è più evidente che mai. La sua produzione dal 1961 a oggi è quasi sestuplicata a causa delle rese delle varietà migliorate e dei maggiori input di fertilizzanti, acqua e pesticidi⁹¹.

La crisi climatica metterà a serio rischio le produzioni, perché questa coltura richiede molta acqua per le irrigazioni.

Le varietà di mais autoctone sono più resistenti alla siccità e sono più adatte ai territori nei quali si sono acclimatate. La minore produttività rispetto ai nuovi ibridi è compensata da minori costi di coltivazione e da una maggiore sostenibilità.

88 Mighty Earth, Regnskogfondet, Fern (2018) [The avoidable crisis. The European Meat Industry's Environmental Catastrophe](#)

89 Semper Pascual et al. (2018) [Mapping extinction debt highlights conservation opportunities for birds and mammals in the South American Chaco](#)

90 PROFOR e World Bank Group (2016) [Argentina. Country Environmental Analysis](#)

91 [Faostat](#)

Gli Ogm non sono una soluzione

La maggior parte della soia e del mais usati per la zootecnia sono Ogm e sono geneticamente modificati anche colza, semi di cotone, patate, erba medica (alfalfa) impiegati per l'alimentazione animale. Da quando sono stati messi in commercio all'inizio degli anni '90, gli Ogm sono stati indicati come soluzione per combattere la fame nel mondo e contrastare gli effetti del cambiamento climatico sull'agricoltura, oltre che come alternativa all'uso eccessivo della chimica, per la loro resistenza agli attacchi dei parassiti. A trent'anni dalla loro introduzione, gli Ogm non hanno mantenuto le loro promesse. La fame nel mondo, dopo una fase di arresto negli anni scorsi, è nuovamente in aumento e anche l'uso di pesticidi e diserbanti.

La perdita di biodiversità procede speditamente, perché i semi Ogm soppiantano quelli che in passato erano conservati e riprodotti dai contadini. Anche se non ci sono evidenze circa l'impatto sulla salute dato dal loro consumo, tracce di dna modificato sono state trovate negli organi degli animali e nei loro derivati (es. latte). Inoltre, alcuni insetti iniziano a sviluppare resistenze, rendendo necessario adottare nuovi trattamenti chimici.



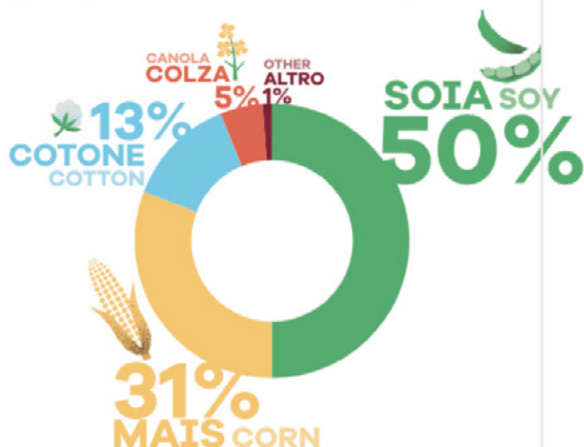
Che cosa fa Slow Food?

Slow Food è fortemente contrario all'impiego di Ogm perché consolidano un modello di agricoltura fondato sul controllo di poche multinazionali che possiedono i brevetti degli ogm e la maggior parte del mercato dei semi, dei fertilizzanti chimici e dei pesticidi.

Un modello basato sulla monocoltura, sulla deforestazione, sulla dipendenza di interi paesi dalle importazioni, rafforzando la subordinazione degli agricoltori dei paesi più poveri. Il problema della fame nel mondo non può essere risolto solo con sementi più produttive, ma con cambiamenti strutturali, economici e politici profondi.

QUALI OGM SONO COLTIVATI NEL MONDO?

WHAT GMOS ARE BEING GROWN IN THE WORLD?



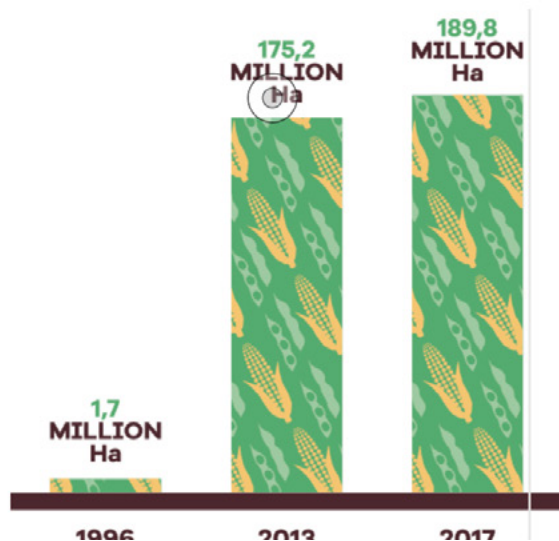
A COSA SERVONO GLI OGM?

WHAT ARE GMOS USED FOR?



SUPERFICIE COLTIVATA CON OGM

WORLDWIDE SURFACE AREA PLANTED WITH GMOS



Per maggiori informazioni sugli Ogm, consulta il documento di posizione di Slow Food a questo [link](#)

L'erba è importante

Negli allevamenti di ruminanti, oggi prevalentemente stabulati, l'erba fresca è scomparsa dalla dieta e il fieno è somministrato in quantità ridotte, rappresentando solo dal 30 al 50% della sostanza secca. Una buona alimentazione, invece, dovrebbe garantire almeno un 70% di foraggi freschi o affienati sul totale della razione. I ruminanti, in relazione alla stagione e alla zona geografica, devono alimentarsi prevalentemente di erba e di foraggi, per poter vivere una situazione di salute e benessere: è "innaturale" privarli della possibilità di ruminare, pascolare, vivere l'interazione con altri soggetti della mandria all'aperto, soddisfacendo le loro esigenze etologiche di specie e razza. Ovviamente il pascolo deve essere adeguato ed essere praticato con le necessarie rotazioni (cioè con la presenza di animali alternata a periodi di riposo). Per le razze locali più rustiche è indispensabile, ma anche le frisone stabulate e nutrite con alimentazione a base di soia e insilati (quelle che l'allevamento industriale da latte macella dopo un parto e mezzo perché non più in grado di garantire una quantità di latte sufficiente alla redditività d'impresa) se alimentate al pascolo, con un po' di integrazione, restano forti e attive, si ammalano di meno, e il loro latte, benché prodotto in minore quantità, è di qualità migliore.

Il fieno somministrato negli allevamenti proviene spesso da prati monofiti di pianura (cioè seminati con una sola specie di erba, di solito loglio o erba medica). Gli animali che si alimentano invece su pascoli o con fieno di prati stabili ricchi di molte essenze producono un latte ricco di aromi e molecole antiossidanti, come il beta-carotene e la vitamina E, e con un profilo di acidi grassi polinsaturi importante da un punto di vista salutistico. Il rapporto omega-6/omega-3 in questi casi è inferiore a 4, quindi in grado di produrre effetti positivi da un punto di vista nutrizionale e salutistico. L'apporto di fieni e foraggi freschi ricchi di omega-3 compensa infatti l'apporto di omega-6 dovuto a un'alimentazione ricca di cereali⁹².

Anche la carne ottenuta da animali alimentati con foraggi polifiti ha un profilo di grassi migliore, più acidi grassi omega-3 e antiossidanti dall'azione anticancerogena⁹³.

Nelle specie monogastriche (suini, conigli e pollame), il consumo di erba ha un effetto positivo diretto sugli acidi grassi, sulla stabilità ossidativa e sul contenuto di antiossidanti di carni e uova. I sistemi di allevamento estensivi (biologico, free-range e a basso input) rappresentano solo una piccola parte della produzione di pollame, perlomeno nell'Unione Europea (circa il 5%), ma l'interesse dei consumatori è sempre più forte e la tendenza annuale è in crescita, pari a circa il 10%⁹⁴. L'allevamento all'aperto, sull'erba, con possibilità di razzolare, camminare, approfittare di nascondigli naturali, alimentarsi di granaglie, erbe e piccoli insetti, che rispetta i bisogni etologici tipici di questa specie, consente un maggiore benessere e una vita più lunga rispetto agli avicoli allevati in modo intensivo. Con l'alimentazione al pascolo aumenta il contenuto di acidi grassi mono e polinsaturi a lunga catena e diminuiscono quelli a catena corta, i saturi e gli omega-6. Aumentano anche l'acido fitanico, il CLA, i composti aromatici e i polifenoli e il contenuto di omega-3, con effetti positivi da un punto di vista nutrizionale. Resta tuttavia ancora da individuare una genetica ideale che garantisca rusticità e buona produzione di carne. A questo scopo sono interessanti gli incroci con razze tradizionali⁹⁵.

Analisi condotte su razze appartenenti a Presidi Slow Food (gallina bianca di Saluzzo e pollo guascone) hanno rilevato carni più magre e uova con meno grassi saturi, livelli minori di colesterolo e più proteine rispetto ai polli comuni⁹⁶. In particolare la carne di pollo di razza guascone (Francia) presenta un contenuto in grassi pari a 1,33g/100g contro 3,6g/100g: quasi tre volte meno grassa della media dei polli in commercio⁹⁷.

L'alimentazione non può essere forzata

In alcuni paesi è consentito praticare l'alimentazione forzata (gavage) a oche o anatre al fine di produrre foie gras. La pratica consiste nel somministrare il mangime durante il periodo di finissaggio (l'ingrasso durante le ultime 2-3 settimane prima della macellazione) usando un tubo metallico della lunghezza di 20-30 cm che viene inserito in gola, dispensando fino a 450 grammi di cibo, operazione ripetuta 2 o 3 volte al giorno. Come conseguenza il loro fegato ingrossa (steatosi epatica). Il peso medio di un fegato di un'anatra alimentata senza forzature è di 76 grammi, con un contenuto di grassi del 6,6%. Il peso medio di un fegato di un'anatra alimentata forzatamente va dai 550 ai 982 grammi, con un contenuto di grassi del 55,8%. Diversi studi sul comportamento animale dimostrano come tale pratica causi disagi

92 A.P. Simopoulos (2010) [Healthy Agriculture, Healthy Nutrition, Healthy People](#). World Review of Nutrition and Dietetics. Vol.102

93 C. Daley et al. (2010) [A review of fatty acid profiles and antioxidant content in grass-fed and grain-fed bee](#)

94 C. Castellini et al. (2021) [Extensive Rearing Systems in Poultry Production: The Right Chicken for the Right Farming System. A Review of Twenty Years of Scientific Research in Perugia University, Italy](#)

95 ibidem

96 Slow Food (2022) [Il cibo è la nostra salute](#)

97 Le analisi del Presidio del pollo guascone sono state effettuate presso il Laboratorio chimico della Camera di Commercio di Torino (Italia) su un campione di pollo guascone della Ferme du Vidalies, L'Isle-de-Noe (France), messo a confronto con i dati delle [tabelle di composizione degli alimenti](#) del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA).

e sofferenza agli animali⁹⁸, ciò nonostante è ancora diffusa in numerosi paesi, non solo in Ue, dove si concentra il 90% della produzione mondiale, ma anche in Cina, Stati Uniti, Canada⁹⁹. Circa 37 milioni di anatre e 700.000 oche sono allevate per la produzione di foie gras solo nella UE¹⁰⁰. D'altra parte numerosi Stati ne hanno bandito la produzione e/o la vendita, sotto la pressione di associazioni che ne condannano sempre di più la produzione e il consumo.

Nel 2002 la FAO si è schierata contro la pratica del gavage, dichiarando che la produzione di foie gras "pone dei gravi problemi di benessere animale"¹⁰¹. La produzione di foie gras tramite alimentazione forzata è proibita dal 2007 nei 29 paesi eccetto quelli dove è "pratica comune"¹⁰², ovvero Francia, Spagna, Bulgaria, Ungheria e Belgio.

Che cosa fa Slow Food?

Nel 2015 Slow Food si è opposto all'alimentazione forzata degli animali e ha deciso di non promuovere i prodotti ottenuti con queste pratiche. [Puoi trovare a questo link il documento.](#)

LA SALUTE DEGLI ANIMALI È LA NOSTRA SALUTE

L'allevamento industrializzato ha conseguenze pesanti sulla salute degli animali ma anche sulla salute umana. Gli allevamenti intensivi che ospitano migliaia di capi assembrati in spazi confinati sono i contesti ideali per la diffusione dei patogeni, favorita spesso anche dalle deiezioni non accuratamente rimosse.

Gli animali hanno disturbi ricorrenti: mastiti, zoppie, diarree, legate all'eccessivo sfruttamento e al tipo di alimentazione, ferite dovute al contatto con le strutture di allevamento (come i grigliati in metallo e i pavimenti in cemento) o causate da attacchi degli altri animali. Per non parlare delle stereotipie, cioè quei comportamenti o gesti anomali determinati dallo stress, da problemi di socializzazione, e dal distacco prematuro dalla madre.

Si verificano anche morie per il caldo in certi periodi dell'anno, quando i sistemi di ventilazione non sono adeguati. Gli elevati livelli di ammoniaca dovuti alle deiezioni, inoltre, causano gravi problemi di respirazione agli animali.

Un elemento che testimonia la condizione di malessere degli animali negli allevamenti, come detto sopra, è la loro breve vita, se comparata al numero di anni che potrebbero vivere in un contesto più naturale e senza forzature a fini produttivi.

Per far fronte a questo stato di salute precario, invece di rimuovere il problema originario, si fa ricorso in modo eccessivo a trattamenti terapeutici.

⁹⁸ EU Scientific Committee on Animal Health and Animal Welfare (1998) [Welfare Aspects of the Production of Foie Gras in Ducks and Geese](#)

⁹⁹ EURO FOIE GRAS The production <https://www.eurofoiegras.com/en/the-production/> consultato nel 2022

¹⁰⁰ ibidem

¹⁰¹ FAO (2002) [Goose Production. FAO animal production and health paper](#) 154, chapter 11

¹⁰² https://web.archive.org/web/20090401220339/http://www.coe.int/t/e/legal_affairs/legal_co-operation/biological_safety%2C_use_of_animals/farming/Rec%20Muscovy%20ducks%20E%201999.asp

Antibiotici

Il 73% degli antibiotici impiegati al mondo è utilizzato in zootecnia¹⁰³, sia per curare le malattie degli animali sia per prevenirle. In alcuni paesi si usano anche per favorire l'accrescimento ponderale¹⁰⁴ (i primi studi che hanno dimostrato che gli animali aumentano di peso quando vengono somministrati antibiotici risalgono agli anni '50) o per annullare i rischi legati a una scarsa igiene nell'allevamento. L'uso eccessivo degli antibiotici in allevamento – somministrati nel mangime spesso a tutta la mandria e non solo ai capi ammalati – è un grave problema globale. I batteri (E.coli, Staphylococcus aureus, Salmonella, Campylobacter..) si adattano infatti costantemente alle nuove condizioni, sviluppando geni resistenti che passano ad altri batteri e anche da specie a specie. Le resistenze si trasferiscono dagli animali agli umani poiché le molecole utilizzate nei farmaci antibiotici sono le medesime.

I farmaci antibiotici diventano così sempre meno efficaci nel trattare le malattie.

Secondo un rapporto dell'EFSA (European Food Safety Authority)¹⁰⁵ il numero dei patogeni resistenti a più di un antibiotico (multidrug-resistance) è in costante crescita.

Ogni anno 700 mila persone al mondo muoiono a causa di infezioni batteriche che non è stato possibile trattare per la resistenza sviluppata agli antibiotici¹⁰⁶.

Nel 2050 l'antibiotico resistenza (AMR) sarà la prima causa di morte per gli esseri umani, in grado di causare 10 milioni di morti l'anno¹⁰⁷.

Patogeni antibiotico resistenti sono stati ritrovati nel 51% dei campioni di pollame commercializzati dai maggiori produttori in 5 paesi europei. Nel 35% dei casi sono stati rintracciati batteri resistenti anche agli antibiotici considerati di emergenza, i HP-CIAs (Highest Priority-Critically Important Antibiotics), cioè quelli usati per trattare le malattie quando gli antibiotici comuni non sono efficaci¹⁰⁸.

Un rapporto del Natural Resources Defense Council (NRDC) degli Stati Uniti rivela che gli allevatori statunitensi usano per uso zootecnico il 42% di tutti gli antibiotici importanti dal punto di vista medico, cioè quelli usati anche nella medicina umana, e li usano da tre a sei volte più intensamente di molti loro colleghi europei¹⁰⁹.

I microbi resistenti possono essere assunti dagli esseri umani mangiando carni e altri derivati animali che li contengono, o cibi che sono entrati in contatto con escrezioni animali (urine, feci, saliva, muco,

103 <https://www.science.org/doi/10.1126/science.aaw1944> e Antimicrobial resistance. World Health Organization.

104 L'impiego per migliorare le performance degli animali in allevamento è consentito in Brasile, mentre in UE è proibito.

105 EFSA (2020). The European Union Summary Report on Antimicrobial Resistance in zoonotic and indicator bacteria from humans, animals and food in 2017/2018. EFSA Journal, 18(3).

106 <https://www.who.int/docs/default-source/documents/no-time-to-wait-securing-the-future-from-drug-resistant-infections-en.pdf>

107 O'Neill J. (2014). Antimicrobial Resistance: Tackling a crisis for the health and wealth of nations. The Review on Antimicrobial Resistance. UK Prime Minister Press.

108 <https://eu.boell.org/en/2021/09/07/antibiotics-useless-medicines>

109 <https://www.nrdc.org/sites/default/files/better-burgers-antibiotics-ib.pdf>



sangue degli animali), ma possono essere assunti anche lavorando semplicemente le carni o entrando in contatto con ambienti in cui le carni li hanno rilasciati; perfino con insetti o parassiti degli animali stessi (pulci, zecche, zanzare). Il rischio di contrarre patogeni antibiotico resistenti è 100 volte più elevato per i veterinari, i lavoratori nei macelli, gli allevatori e per coloro che vivono nei contesti vicini agli allevamenti. Se le falde sono contaminate, anche un bicchiere di acqua può diventare fonte di trasmissione¹¹⁰. I geni che causano resistenza possono permanere nell'organismo delle persone che li hanno assunti e rendere inefficaci in futuro eventuali trattamenti.

Se non potremo più in futuro ricorrere all'efficacia di questa classe di farmaci, sarà molto difficile far fronte a gravi patologie.

I ricercatori hanno previsto che senza un freno posto dai governi, ci sarà un incremento nell'uso di antibiotici in zootecnia (rispetto ai consumi del 2010) del 67% entro il 2030, percentuale che nel comparto avicolo e suinicolo sale al 100%¹¹¹. La UE ha previsto misure¹¹² volte a contenerli¹¹³ e il loro impiego è in calo nei paesi dell'Unione¹¹⁴, ma nel resto del mondo non si è ancora colta la gravità del problema.

L'antibiotico-resistenza è particolarmente grave negli allevamenti in India e Cina, ma sta crescendo molto anche in Brasile e Kenya¹¹⁵ a causa dell'aumento impetuoso dell'allevamento intensivo per far fronte alla crescente domanda globale di carne.

Una migliore formazione sull'uso degli antibiotici e degli altri antimicrobici e l'impiego di migliori pratiche gestionali in allevamento eviterebbe l'uso improprio di questi farmaci.

Ormoni

In alcuni paesi agli animali da allevamento si somministrano farmaci ormonali steroidei (estrogeni naturali, progesterone, testosterone e le loro versioni sintetiche) per aumentare il tasso di crescita degli animali e l'efficienza con cui convertono il mangime che mangiano in carne, con ovvie riduzioni nei costi di produzione. Uno studio dell'Università dello Iowa afferma che, a seconda del tipo di impianto, dell'età e del sesso dell'animale, il tasso di crescita aumenta dal 10 al 20%¹¹⁶.

L'UE vieta¹¹⁷ l'uso di ormoni come promotori della crescita (Dir. 96/22/EC) sulla base di studi che hanno accertato la cancerogenicità di alcuni ormoni, la possibilità di ripercussioni sul sistema riproduttivo umano, e la persistenza di dubbi circa la relazione tra assunzione di ormoni in derivati animali e fenomeni di pubertà precoce, senza contare gli effetti della contaminazione degli ecosistemi.

L'rBGH ad esempio (la somatropina bovina, un ormone sintetico) indurrebbe l'aumento nel latte vaccino di un ormone chiamato IGF-1 che numerosi studi ritengono sia un fattore importante nella crescita dei tumori del seno, della prostata e del colon¹¹⁸.

110 <https://www.cdc.gov/onehealth/basics/zoontic-diseases.html>

111 <http://www.fao.org/antimicrobial-resistance/key-sectors/animal-production/en/>

112 <https://www.efsa.europa.eu/it/news/use-antibiotics-animals-decreasing>

113 <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2019/6/>

114 <https://www.ecdc.europa.eu/en/publications-data/antimicrobial-resistance-eueea-one-health-response>

115 <https://www.scidev.net/global/news/india-and-china-top-hot-spots-of-antimicrobial-resistance-in-animals/>

116 <https://www.iowabeefcenter.org/information/IBC48.pdf>

117 https://ec.europa.eu/food/safety/chemical-safety/hormones-meat_en

118 <https://www.centerforfoodsafety.org/issues/1044/rbgh/about-rbgh>

Razioni insalubri

Gli ingredienti dei mangimi “completi” (fabbricati dall’industria per soddisfare i fabbisogni nutritivi degli animali di allevamento) derivano da una grande varietà di materie prime di origine vegetale e animale, nonché da fonti farmaceutiche e industriali. Riutilizzano carcasse di animali, residui di macellazione, sangue, gusci d’uovo, caseine, farine di pesce, residui di fermentazione della birra, sottoprodotti industriali, grassi di origine vegetale e animale, conservanti, glicerina, sorbitolo, riboflavina, destrani, ecc. Perfino residui di deiezioni animali (lettiere di polli, suini). Il tutto trattato per essere reso somministrabile come nutrimento.

A causa di alcuni ingredienti usati, analisi hanno rilevato nei mangimi la presenza di batteri (es. Salmonella, E.coli), batteri antibiotico resistenti (E. faecium, E. coli, C. jejuni), arsenicali (es. roxarsone) e altri metalli pesanti (nichel, mercurio), micotossine (aflatossine, ocratossine, tricoteceni, fumonisine, zearalenone e alcaloidi). Le micotossine derivano dal trattamento e dalla conservazione inadeguata dei cereali. Nonostante l’obbligo di rispettare limiti massimi, è molto difficile determinare l’entità della contaminazione da micotossine perché sono distribuite in modo non uniforme nei mangimi, e questo può causare errori di campionamento.

La presenza di diossine (PCDD, PCDF e PCB) è legata invece all’ingestione di composti presenti nell’ambiente e derivanti dall’incenerimento di plastiche o da altri processi industriali. Studi realizzati negli USA hanno segnalato che i prodotti alimentari di origine animale (compresi pesce e latticini) sono i maggiori responsabili dell’esposizione a PCDD, PCDF e PCB nella popolazione statunitense.

Altre analisi hanno rilevato la presenza anche di prioni, cioè di proteine animali derivanti dall’impiego nei mangimi di parti animali quali midollo spinale, cervello, occhi, viscere, e altre parti in grado di determinare la BSE (nei bovini) o la scrapie (negli ovicapri).

Da quando è stato identificato il primo caso di encefalopatia spongiforme bovina (BSE), nel 1986, è aumentata l’attenzione sulle produzioni di mangimi per animali.

Nella Ue è proibito¹¹⁹ alimentare animali con proteine derivanti da ruminanti (bovini e ovicapri), con eccezioni per il latte, il collagene e la gelatina. Il divieto non vale per i non ruminanti (polli e suini) ma in questi casi non è consentito il cosiddetto “cannibalismo”, cioè la somministrazione di proteine derivanti da animali della stessa specie. La Ue ha inoltre emanato una direttiva sulle sostanze proibite nei mangimi¹²⁰. In molti altri paesi, alcuni dei quali esportatori di carni e animali vivi, la situazione è meno chiara.

I potenziali effetti negativi sulla salute delle sostanze sopra indicate possono essere, a seconda della tipologia: infezioni batteriche, malattie neurologiche, cancro, danni al sistema immunitario, al sistema endocrino e agli organi riproduttivi. Anche se i quantitativi rilevati nei vari studi sono al di sotto della soglia di pericolo per gli umani, è ancora da indagare l’effetto che può determinare l’accumulo nel tempo di queste sostanze nell’organismo umano.

La FAO, in un suo report del 2015 invita i governi e le istituzioni internazionali a migliorare il monitoraggio e gli studi sui rischi collegati ai mangimi¹²¹.

Uno degli ingredienti più importanti dei mangimi è la soia, impiegata in modo particolare nei mangimi di polli e suini. Questo alimento iperenergetico è in grado di garantire rapido accrescimento ponderale ma, allo stesso tempo, ha come conseguenza la produzione di carni molto più grasse che in passato.

Un esempio è il broiler Ross 308, in grado di pesare a 56 giorni quattro volte il peso di un pollo da carne del 1957¹²². Secondo alcune analisi condotte su petti di pollo in alcuni supermercati inglesi, il loro contenuto di grassi supera fino a tre volte la quantità presente nella carne di pollo 40 anni fa¹²³ e spesso

119 https://ec.europa.eu/food/system/files/2021-08/qa-animal-feed-auth-proteins_en_2.pdf

120 <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX:32002L0032>

121 FAO (2015) [Hazard associated with animal feed](#)

122 <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0032579119385505>

123 The Guardian, It’s supposed to be lean cuisine. So why is this chicken fatter than it looks?(2005)

i grassi eccedono l'energia fornita dalle proteine¹²⁴.

Il pollame e le uova rappresentano una delle poche fonti terrestri di acidi grassi a catena lunga omega-3, in particolare di acido docosaesaenoico (DHA - Docosahexaenoic acid), prodotto a partire dall'acido linolenico presente nelle piante verdi disponibili al pascolo. Alimentare i polli con cereali o leguminose come la soia significa produrre carni e uova con un basso contenuto di omega-3, contribuendo a favorire l'insorgere di obesità, cancro, malattie metaboliche e del sistema cardio-circolatorio. La carenza di omega-3 e un rapporto omega-6/omega-3 elevato comportano inoltre un maggiore rischio di sviluppare aterosclerosi e malattie neurodegenerative¹²⁵. Prendendo il DHA come elemento di valutazione della qualità e salubrità della carne, per ottenere la stessa quantità di DHA che un pollo conteneva cinquant'anni fa, oggi si dovrebbero mangiare sei polli e ingerire dunque circa 9000 kcal¹²⁶. Esistono alternative alla soia meno impattanti dal punto di vista ambientale: leguminose locali più salubri, adattate ai diversi territori e a sistemi di allevamento più sostenibili, che consentono oltretutto di evitare la dipendenza dai paesi produttori.

Curare gli animali

Esattamente come avviene per gli esseri umani, gli animali che vivono in condizioni ottimali e sono nutriti con alimenti di buona qualità sono più sani e meno stressati, si ammalano più di rado e richiedono una minore somministrazione di farmaci.

I veterinari dovrebbero essere soggetti proattivi, in grado di aiutare gli allevatori nella gestione degli animali, evitando che possibili squilibri o errori di gestione possano sfociare in patologie.

Ovviamente, l'animale malato o ferito deve essere tempestivamente curato e accudito con quanto offre la scienza, ma è importante incentivare l'impiego della medicina non convenzionale (ad esempio i probiotici, i prebiotici, i simbiotici, gli oli essenziali, gli estratti di piante o alghe, ..). Antibiotici e antiparassitari si dovrebbero utilizzare solo se necessari e mai come trattamenti preventivi. Fare movimento all'aperto e pascolare è anche una fonte di benessere per gli animali. Gli animali al pascolo selezionano le erbe che ritengono più utili per ristabilire il loro equilibrio. Oltre ad essere un alimento di grande valore nutrizionale, le erbe possono rivestire anche un ruolo preventivo e curativo¹²⁷.

Molte delle patologie animali possono essere curate efficacemente anche con trattamenti naturali o prevenendole con i vaccini.

Che cosa fa Slow Food?

Le linee guida di Slow Food vietano l'uso di ormoni, di trattamenti antibiotici preventivi e richiedono tempi di sospensione dei farmaci doppi rispetto a quanto previsto dalle normative. Nelle linee guida di Slow Food si promuove l'impiego di trattamenti naturali, fitofarmaci e omeopatici, riservando i trattamenti antibiotici ai casi in cui non sia possibile intervenire diversamente. Da sempre Slow Food sensibilizza i produttori alla pratica del pascolo e alla ricerca di leguminose e cereali locali in alternativa alla soia. Promuove l'allevamento all'aperto, il movimento, l'alimentazione di qualità e l'espressione dei bisogni etologici da parte degli animali, al fine di garantire una salute migliore.

124 Wang Y, Lehane C., Ghebremeskel K., Crawford M.A. (2010). Modern organic and broiler chickens sold for human consumption provide more energy from fat than protein. *Public Health Nutrition*: 13(3), 400-408.

125 <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/29689357/>

126 <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/19728900/>

127 Engel C. (2002). *Wild Health: How Animals Keep Themselves Well and What We Can Learn from Them*. Houghton Mifflin Harcourt Pub.

LA MACELLAZIONE

Gli animali dovrebbero essere rispettati e trattati con attenzione per tutta la loro vita, dalla nascita alle ultime fasi di vita, durante il trasporto fino al macello e nel corso della macellazione.

La soppressione dei piccoli macelli locali a vantaggio di pochi, grandi centri di macellazione ha portato alla creazione di strutture in cui l'attenzione e il rispetto per gli animali è venuto meno, dove gli animali vivono stress e sofferenze inutili, in nome delle tempistiche da rispettare, delle necessità logistiche e dell'ottimizzazione dei costi.

Non solo, ha contribuito fortemente alla scomparsa dei piccoli allevamenti e al declino delle razze autoctone. Questa tendenza è visibile in molti Paesi.

Negli Stati Uniti, negli ultimi trent'anni del XX secolo, il numero di impianti di piccole (sotto i 50 mila capi l'anno) e medie dimensioni (sotto i 500.000 capi l'anno) è diminuito rispettivamente del 112% e del 165% mentre il numero di impianti di lavorazione più grandi (sopra i 500 mila capi l'anno) è aumentato del 45%¹²⁸.

Secondo i dati del Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti, quattro aziende controllano il 55-85% del mercato della carne bovina, suina e avicola degli States¹²⁹.

In Fuyang (Cina) un impianto macella 5.000.000 suini l'anno. Il più grande in assoluto si trova in North Carolina e macella 36.000 suini al giorno, cioè 13 milioni l'anno¹³⁰.

Nel Regno Unito i macelli si sono ridotti da 1900 nel 1971 a 249 nel 2018¹³¹.

In Italia i macelli attivi sono 1362¹³², sono essenzialmente privati e concentrati nelle regioni del nord del paese. Ancora nel 1982 in Italia una rete di 1900 macelli comunali garantiva un servizio molto diffuso sul territorio, ma nel 1999 i macelli pubblici erano già scesi a 376¹³³.

Negli anni successivi, la necessità di ristrutturarsi per adeguarsi alle norme UE ha portato alla chiusura di piccoli stabilimenti a capacità limitata in tutta Europa.

La macellazione deve essere praticata sempre da personale formato, in grado di impiegare strumenti e procedure adeguati per non causare sofferenza, stress o paura, e deve prevedere lo stordimento preventivo.

La macellazione è un momento complesso in particolare negli allevamenti estensivi di razze rustiche locali, con bisogni etologici molto diversi da quelli allevati in modo intensivo. A causa della loro genetica e di una vita trascorsa all'aperto non sono abituati all'impiego di sistemi di contenzione e trasporto meccanizzato. Per questo le operazioni di carico, scarico e macellazione dovrebbero seguire un iter specifico e il mattatoio dovrebbe essere - più che mai in questi casi - vicino all'allevamento e in grado di gestire correttamente gli animali.

Dovrebbe essere consentito e agevolato - in particolare per le piccole aziende in estensivo - l'abbattimento in azienda con l'impiego di macelli mobili, trasportando poi al macello solo la carcassa per la lavorazione.

128 Meat Processing in North America: Successes, Failures and Opportunities. Southern Agricultural Economics Association Annual Meetings Orlando, Florida (2006)

129 <https://www.whitehouse.gov/briefing-room/blog/2021/09/08/addressing-concentration-in-the-meat-processing-industry-to-lower-food-prices-for-american-families/>

130 Meat Atlas (2021)

131 <https://sustainablefoodtrust.org/articles/why-britain-needs-small-abattoirs/>

132 <https://www.salute.gov.it/consultazioneStabilimenti/ConsultazioneStabilimentiServlet?ACTION=gestioneSingolaCategoria&idNormativa=2&idCategoria=1>

133 <https://www.isprambiente.gov.it/files/ippc/lq-mtd-macelli-carcasse-12settembre2005.pdf>

IL TRASPORTO

Il numero degli animali commercializzati vivi è aumentato progressivamente e milioni di capi sono oggetto di trasporto su lunghe distanze, anche intercontinentali. Negli ultimi 30 anni i chilometri percorsi dagli animali di allevamento sono raddoppiati¹³⁴.

Il trasporto riguarda i trasferimenti al macello, gli spostamenti legati a fasi diverse di allevamento (es. da aziende in cui nascono a quelle in cui sono ingrassati), la commercializzazione, ed è una conseguenza dell'alta specializzazione del settore. Nella UE circa il 70% degli animali sono spostati da un paese membro all'altro, e ogni paese gestisce una fase diversa della catena del valore. I suinetti nati in Danimarca, per esempio, sono portati in Polonia o in Italia per essere ingrassati a costi minori¹³⁵.

Nel 2019, quasi 1,4 miliardi di animali "da reddito" sono stati trasportati all'interno dell'Unione Europea, di cui: 1,3 miliardi di polli o altre specie avicole e circa 43 milioni tra bovini, suini, pecore e capre¹³⁶. Il trasporto via terra è limitato a un massimo di 8 ore al giorno (Regolamento CE n 1/2005), un tempo comunque molto lungo. Nonostante il regolamento, secondo un'inchiesta della UE, le norme sovente non sono rispettate¹³⁷. Otto milioni di questi fanno viaggi di oltre 8 ore e la durata del viaggio non è raro che duri 30 ore o più, anche 96 ore¹³⁸.

Non c'è limite di tempo per gli animali trasportati nel mondo via nave: il viaggio può durare settimane (a volte le conseguenze sono tragiche, come nel caso della nave neozelandese affondata a causa di un tifone nel 2020 con 5800 bovini diretti in Cina, o del cargo rumeno affondato nel Mar Nero con 14 mila pecore a bordo nel 2019¹³⁹). I polli sono in assoluto gli animali più trasportati. I suini viaggiano in particolare verso USA e Polonia, ovini e bovini verso i paesi arabi¹⁴⁰.

Il trasporto e le operazioni connesse possono essere una notevole fonte di stress (gli animali sono esseri senzienti, e non sono abituati ad essere spostati su veicoli) e sofferenza causata da sovraffollamento (gli animali sono stipati in piccoli spazi per i viaggi), esaurimento e disidratazione (soprattutto nei mesi estivi più caldi). Inoltre, il trasporto di animali vivi favorisce la diffusione di malattie ed epidemie.

Per queste ragioni, gli animali dovrebbero essere allevati e macellati in prossimità del luogo di nascita¹⁴¹ e non trasportati, in particolare se non sono ancora svezzati.

Un risultato immediato sarebbe il rafforzamento dei sistemi alimentari locali: gli allevatori sosterebbero meno costi, sarebbero agevolati in particolare coloro che custodiscono razze rustiche locali allevate in modo estensivo, ci sarebbero meno costi ambientali legati ai trasporti, e i consumatori potrebbero contare su carni di provenienza locale.

134 FAO (2006) <http://www.fao.org/docrep/010/a0701e/a0701e00.HTM>

135 <https://eu.boell.org/en/MeatAtlas>

136 [https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/BRIE/2021/690708/EPRS_BRI\(2021\)690708_EN.pdf](https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/BRIE/2021/690708/EPRS_BRI(2021)690708_EN.pdf)

137 <https://www.europarl.europa.eu/news/it/headlines/priorities/benessere-e-tutela-degli-animali/20211215STO19501/trasporto-degli-animali-carenze-nell-applicazione-delle-norme-intervista>

138 [https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/ATAG/2020/646170/EPRS_ATA\(2020\)646170_EN.pdf](https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/ATAG/2020/646170/EPRS_ATA(2020)646170_EN.pdf)

139 <https://euobserver.com/world/151394>

140 AA.VV. (2021). The Green Political Foundation, Meat Atlas. Heinrich Böll Foundation, Berlin, Germany

141 Federation of Veterinarians of Europe, FVE (2008). The welfare of animals during transportation

Che cosa fa Slow Food?

Slow Food promuove la filiera corta che si realizza quando consumatori e produttori (in questo caso allevatori) condividono gli stessi obiettivi. Una strategia che si concentra su sistemi alimentari territoriali e decentralizzati, riducendo al minimo gli intermediari nella catena del cibo e le distanze che il cibo deve percorrere.

Eliminando alcuni passaggi intermedi tra produzione e consumo si crea una nuova relazione tra il mondo agricolo e quello urbano e si valorizzano i territori, insieme ai prodotti. La filiera corta facilita l'ottenimento di un prezzo giusto, poiché i consumatori possono comprendere i costi reali dell'allevamento.

Slow Food ha avviato un progetto specifico i [Mercati della Terra](#) promuovendo la nascita di tanti piccoli mercati di produttori che rispettano linee guida improntate alla sostenibilità.

Hanno lo stesso scopo i GAS (Gruppi di Acquisto Solidale), le esperienze di CSA (Community Supported Agriculture) e molte altre esperienze di vendita diretta.

UNA RELAZIONE NEGATA

Una conseguenza del sistema zootecnico industrializzato che è stata poco indagata e considerata è la frattura radicale che si è generata tra animali, umani e ambiente.

Il lavoro agricolo, che in passato comprendeva sempre l'allevamento – una relazione stabilita tra le persone, la natura e gli animali dal Neolitico, addomesticandoli, allevandoli per ottenere cibo, indumenti, lavoro – e che rappresentava una condizione dell'esistere¹⁴², è diventato nei contesti di allevamento industrializzati un'attività finalizzata solo alla produzione di un reddito. Gli animali, trasformati in mezzi di produzione, in commodities, sono un costo da sostenere in vista di un rendimento, un mero strumento, alla stregua di un mezzo agricolo. Anche il lessico è cambiato: l'allevatore è definito "imprenditore agricolo", l'allevamento si definisce "zootecnia".

La frammentazione degli stadi di vita degli animali, che durante la loro esistenza possono cambiare più volte la struttura in cui sono allevati - dalla stalla in cui nascono all'azienda che si occupa dell'ingrasso - fino alla tappa finale, il macello, non consente l'instaurarsi di una relazione empatica tra uomo e animale.

Il numero sempre più elevato dei capi allevati nelle stalle moderne contribuisce ad allontanare mondi che in precedenza erano complementari.

Non è detto che gli allevamenti di piccola dimensione, dove teoricamente è più facile allevare con rispetto, siano sempre una garanzia di maggiore benessere per gli animali, ma certamente la grande dimensione esclude in partenza la possibilità di una interazione sufficiente.

Secondo alcuni ricercatori¹⁴³, il comportamento del personale addetto alla cura degli animali può incidere in modo determinante sullo stato di benessere di un animale. Chi cura gli animali può anticipare i problemi, identificarli quando si sono verificati e applicare i rimedi. Le conoscenze, le attitudini, le competenze, la formazione e la familiarità della persona che si occupa degli animali sono importanti, ma lo sono anche la motivazione e la soddisfazione personale, le condizioni in cui si lavora, le politiche e le regole organizzative aziendali, che se trascurate, aggravano la relazione con gli animali.

La formazione degli operatori è necessaria per migliorare gli atteggiamenti e i comportamenti delle persone che si prendono cura degli animali, migliorando la gestione degli animali, il loro benessere e anche la loro produttività.

142 Mendras, H. (1967), *La fin des paysans*

143 <https://www.eurogroupforanimals.org/news/animal-welfare-top-mind-eurobarometer-2016>

IL BENESSERE ANIMALE IN ETICHETTA

L'opinione pubblica è sempre più attenta e sollecita le istituzioni ad agire. Uno storico sondaggio realizzato da Eurobarometro nel 2016 ha rilevato che il 94% dei cittadini europei ritiene importante il benessere degli animali negli allevamenti¹⁴⁴.

Per intercettare una sensibilità in continua crescita il settore privato usa slogan, terminologie, simboli, creando confusione e malintesi nei consumatori, che avrebbero invece il diritto di sapere come sono stati allevati gli animali dai quali si ottengono carne, formaggi, latte e uova, per esercitare scelte di acquisto consapevoli.

La normativa di riferimento per l'etichettatura in Europa¹⁴⁵ prevede alcune informazioni per orientare l'acquisto quali ad esempio - molto importante e non ancora pienamente implementata - l'origine (il paese o il luogo di provenienza delle carni, compresa la distinzione tra paese di nascita, allevamento e macellazione) di tutti i prodotti di origine animale (carni e salumi, latticini, uova).

Al momento solo le uova devono riportare anche un codice alfanumerico che identifica il tipo di allevamento dal quale provengono.

Cosa raccontano le etichette di carne bovina fresca?



Gli Stati membri hanno la possibilità di legiferare a livello nazionale su aspetti non armonizzati a livello comunitario e imporre ulteriori requisiti secondo schemi di etichettatura "volontaria", associati a regolamenti di applicazione.

Non esiste un sistema di etichettatura chiaro e condiviso che riguardi il benessere animale. Questa lacuna normativa penalizza chi alleva con rispetto e in modo sostenibile i propri animali, perché non li rende riconoscibili sul mercato.

Quali sono i punti di riferimento per i consumatori sensibili a questo tema?

Il marchio del biologico prevede un livello elevato di benessere degli animali¹⁴⁶, decisamente migliorativo rispetto all'allevamento convenzionale.

L'agricoltura biologica si integra al ciclo della natura, rispetta l'ambiente e la salute degli animali. Gli animali devono essere allevati con tecniche che promuovono il benessere rispettando il loro comportamento

¹⁴⁴ ibidem

¹⁴⁵ <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:it:PDF>

¹⁴⁶ [https://eur-lex.europa.eu/IT/legal-content/summary/eu-rules-on-producing-and-labelling-organic-products-from-2022.html#:~:text=Regolamento%20di%20esecuzione%20\(UE\)%202021%2F2307%20della%20Commissione%2C%2030](https://eur-lex.europa.eu/IT/legal-content/summary/eu-rules-on-producing-and-labelling-organic-products-from-2022.html#:~:text=Regolamento%20di%20esecuzione%20(UE)%202021%2F2307%20della%20Commissione%2C%2030)

di specie: hanno accesso ogni giorno a spazi aperti e la loro densità è limitata (all'incirca gli spazi a disposizione sono il doppio rispetto ai minimi previsti per gli allevamenti convenzionali dalla normativa di legge). Non è permesso aumentare i tempi di accrescimento o incrementare la loro produzione di carne, latte e uova ricorrendo a sostanze non naturali come antibiotici e promotori della crescita. L'alimentazione si basa su mangimi e foraggi biologici (freschi e secchi); le eventuali cure veterinarie utilizzano, di preferenza, prodotti omeopatici o fitoterapici. Non sono consentiti ogm.

Federbio, la federazione che riunisce in Italia gli operatori del settore del biologico, ai fini di promuovere una corretta interpretazione del benessere animale nella normativa sul biologico, ha recentemente sviluppato uno standard ancora più restrittivo rispetto alla normativa di base. Lo Standard "High Welfare FederBio"¹⁴⁷ prevede, ad esempio, l'obbligo di pascolo per almeno 120 gg l'anno per bovini, scrofe in gestazione e ovini, vitelli nutriti alla mammella, utilizzo di razze a lento accrescimento/a duplice attitudine/a minore produttività, divieto di decornazione per le vacche e di debeccaggio per le galline, superamento dell'eliminazione dei pulcini maschi nell'allevamento di ovaiole.

Il marchio dell'agricoltura biodinamica Demeter¹⁴⁸ richiede il rispetto del regolamento del biologico, integrato da altre misure volte ad applicare una visione filosofica in cui l'azienda agricola è vista come un ecosistema integrato e in equilibrio, in grado di autoprodurre in buona parte gli alimenti per gli animali e tendendo alla completa eliminazione di input esterni. In questa visione, la presenza dell'animale è obbligatoria: il letame, infatti, compostato e arricchito di preparati biodinamici, è la risorsa principale per favorire la vitalità dei suoli.

Secondo il metodo biodinamico, la fertilità - l'obiettivo a cui tendere nel tempo è arrivare a 6% di sostanza organica - deve essere ottenuta solo con mezzi naturali: oltre al letame, si usa il compost prodotto da materiale vegetale derivante dalle coltivazioni gestite senza chimica, con rotazioni colturali e lotta antiparassitaria meccanica o con pesticidi a base di sostanze minerali e vegetali. La specializzazione agricola non è consentita perché contraria all'equilibrio che si fonda invece sulle relazioni tra molte specie, animali e vegetali, dove anche gli impollinatori, gli uccelli e i piccoli animali selvatici sono contemplati e protetti.

In Italia è stato recentemente riconosciuto il marchio "Agricoltura simbiotica"¹⁴⁹, sviluppato per certificare sistemi di agricoltura sostenibile che ripristinano, mantengono e migliorano la biodiversità e la funzionalità microbica dei suoli. Oltre a certificare produzioni agricole, fornisce indicazioni anche per le pratiche zootecniche. Al primo posto tra gli elementi in grado di garantire benessere agli animali di allevamento, pone l'attenzione all'alimentazione, che deve essere fondata su foraggi polifiti e miscele di cereali naturali e leguminose, e in particolare semi di lino, capaci di migliorare nei derivati (latte o carne) il profilo degli acidi grassi a catena lunga benefici per la salute (omega-3).

Esistono poi alcuni marchi volontari che si limitano a garantire alcuni aspetti.

Nei Paesi Bassi il marchio Beter Leven¹⁵⁰ prevede tre livelli di qualità raffigurati da stelle. In Francia il Label Rouge identifica prodotti ottenuti in aziende di piccola scala con caratteristiche migliorative rispetto alla produzione intensiva. In Danimarca il marchio Bedre Dyrevelfaerd¹⁵¹ identifica con uno o più cuori i diversi tipi di allevamento.

147 https://feder.bio/wp-content/uploads/2017/07/Standard-Benessere-Animale-Rev-0-del-18_10_2017.pdf

148 <https://demeter.it/>

149 <https://www.agricolturasimbiotica.it/>

150 https://eu.boell.org/sites/default/files/2021-09/MeatAtlas2021_final_web.pdf

151 ibidem

In Italia è stata avanzata una proposta¹⁵² da parte di CIWF, Legambiente e LeU, che prevede diverse icone da porre in etichetta per chiarire le modalità di allevamento per suini e vacche da latte, ma al momento non è stata presa in considerazione.

E' urgente trovare una visione condivisa, perlomeno a livello europeo.

L'esperienza positiva del regolamento che ha imposto un codice sul guscio delle uova per individuare la tipologia di allevamento (0=biologico, 1= all'aperto, 2= a terra e 3=in gabbia) non sembra facilmente replicabile per la carne, a causa delle diverse sensibilità nazionali sul tema. Nonostante la strategia Farm to Fork consideri l'etichettatura "uno strumento centrale per fornire ai consumatori informazioni di alta qualità, per quanto riguarda il livello di sostenibilità della produzione alimentare, il valore nutrizionale dei prodotti alimentari, così come le informazioni ai consumatori relative al benessere degli animali", nel 2021 la UE ha scelto di lasciare agli Stati membri la decisione di normare questa complessa questione. Una scelta che aumenterà la confusione nei consumatori, producendo marchi diversi a seconda dei Paesi.

Sintetizzare in un marchio un concetto complesso come il benessere animale è difficile, così come categorizzare un sistema di allevamento. Prima del marchio, occorre sviluppare un sistema per la valutazione del benessere animale che deve tener conto di molti fattori interconnessi. Questo sistema deve poter essere applicato in allevamenti diversi, dagli intensivi di grandi dimensioni alle aziende estensive di piccola scala, e in contesti geografici di ogni genere.

Solo un sistema fondato su criteri di valutazione "animal-based"¹⁵³ può funzionare senza creare distorsioni nella valutazione. I parametri cosiddetti "animal-based" si fondano sull'osservazione diretta dell'animale e riflettono la risposta dell'animale alle condizioni di allevamento, registrando segnali di disagio, malessere o al contrario di quiete e benessere. Ad esempio, un'elevata percentuale di animali in stalla che mostrano zoppie o uno stato di eccessivo timore dell'animale all'avvicinarsi di una persona rappresentano un segnale incontrovertibile di disagio o di sofferenza fisica che dovrebbe tradursi in un punteggio penalizzante.

Gli schemi di valutazione del benessere animale che si basano, al contrario, su standard di tipo strutturale, manageriale, di biosicurezza o di gestione del rischio finiscono con il penalizzare le aziende estensive o di piccola scala, perché varie domande della check-list sono inapplicabili: una stalla di piccola scala in un'area di montagna può non avere strutture tecnologicamente all'avanguardia per garantire comfort all'animale; in questi contesti, in compenso, l'animale può vivere una situazione più naturale, muoversi e pascolare ogni giorno. Nelle stalle più grandi, in pianura, gli animali hanno spazi più grandi nei box ma spesso non possono uscire all'aperto e muoversi a sufficienza.

Se il peso attribuito agli indicatori di tipo strutturale è superiore a quello derivante da criteri animal-based, si creano disparità tra piccole e grandi aziende e tra aziende estensive e intensive. Paradossalmente, un allevamento estensivo, di dimensione ridotta, che custodisce razze locali in ambienti naturali di valore, con produzioni di alta qualità, potrebbe avere un punteggio più basso di un allevamento intensivo convenzionale dai grandi numeri, solo perché molte domande della check-list - in alcuni casi addirittura il 90% delle domande - sono inapplicabili.

Occorre insomma che siano prodotti strumenti normativi di valutazione e di controllo flessibili oppure diversi, secondo le specie e le tipologie di allevamento. Strumenti normativi inadeguati rischiano di contribuire alla chiusura di molte aziende di piccola scala, prive delle risorse necessarie ad adeguare le strutture produttive.

152 https://www.legambiente.it/wp-content/uploads/2020/05/Criteri_per_etichettatura_suini.pdf

153 Con animal-based si intende un indicatore fisico (es. un'elevata percentuale di animali in stalla che mostrano zoppie oppure uno stato di eccessivo timore dell'animale all'avvicinarsi di una persona) che rappresenta un segnale incontrovertibile di un disagio o di una sofferenza fisica.

Che cosa fa Slow Food?

L'ETICHETTA NARRANTE

Gli allevatori della rete Slow Food autocertificano il loro sistema di allevamento tramite l'impiego dell'etichetta narrante, sviluppata da Slow Food nel 2011.

L'etichetta narrante affianca l'etichetta obbligatoria e crea una connessione più forte tra il produttore e il consumatore. Riporta informazioni sul territorio da cui il prodotto proviene, descrive le pratiche di coltivazione o di allevamento e le tecniche di trasformazione. L'etichetta di un formaggio, ad esempio, descrive la razza animale dalla quale proviene il latte, il tipo di allevamento e l'alimentazione degli animali, l'area di pascolo, le pratiche in grado di garantire il benessere degli animali, la lavorazione, il luogo e i tempi di stagionatura.

Purtroppo l'esistenza di normative specifiche legate all'etichettatura volontaria in Italia non consente l'adozione di questo sistema di autocertificazione per le carni fresche bovine e il pollame.



Pecora brogna

I **Presidi** sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

www.fondazione Slow Food.it

 Slow Food®
Presidio

 Slow Food®
Presidio

ETICHETTA NARRANTE

L'etichetta narrante è un progetto Slow Food e racconta il prodotto, chi lo produce e tutta la filiera.

La razza

La pecora brogna è una razza autoctona dell'altopiano della Lessinia. Conosciuta anche come badiota, prognola o nostrana, a seconda della vallata, ha taglia media, zampe sottili e una struttura più snella e proporzionata rispetto alle razze più produttive. La testa dal profilo montonino presenta macchie di colore tendente al rosso e le orecchie, anch'esse talvolta maculate, sono portate obliquamente verso il basso. Si caratterizza per il ventre privo di lana che, così come le zampe e il muso, è di colore fulvo o castano, sia nei maschi che nelle femmine, entrambi generalmente privi di corna.

Il territorio

I produttori del Presidio allevano gli animali su tutto il territorio montano della Lessinia, in provincia di Verona e di Vicenza, ad un'altitudine che varia dagli 800 ai 1800 metri circa. Territorio vocato alla pastorizia già a partire dal Neolitico, quello dei Monti Lessini è un ambiente incontaminato, ricco di pascoli e protetto in parte dall'omonimo Parco Regionale. La zona si contraddistingue per la presenza di una roccia calcareo-marnosa, la pietra della Lessinia,

o pietra di Prun, utilizzata tradizionalmente dai pastori per la costruzione di recinti.

Gli animali

Gli allevatori del Presidio allevano complessivamente alcune migliaia di capi, tra i quali circa 2500 fattrici. Solo nel periodo invernale e in caso di condizioni meteorologiche estreme gli animali sono tenuti in stalla e alimentati con foraggio essiccato di provenienza aziendale o locale, integrato con miscele di cereali o mangimi acquistati a livello locale. Per tutto il resto dell'anno gli animali pascolano sui prati polifiti dell'alta Lessinia, recentemente censiti nel Registro Nazionale dei Paesaggi Rurali Storici. Non si praticano mutilazioni e non si somministrano insilati di mais, fasciati, paglia o ormoni. Gli agnelli restano accanto alla madre e sono alimentati con latte materno fino allo svezzamento. La macellazione avviene quando gli animali hanno raggiunto un'età di circa 3/4 mesi e un peso di circa 20 kg, oppure ad un'età di circa 7/8 mesi ed un peso di 35/40 kg. Il macello si trova a Tregnago, in provincia di Verona.

I prodotti

La pecora brogna è una razza a triplice attitudine. Si alleva per la carne, con la quale si producono anche salumi, e per la lana, particolarmente duttile e dalla fibra morbida e fine. Con il latte crudo, miscelato a latte vaccino, si producono formaggi.

PROSSIMA TAPPA: LA GARANZIA PARTECIPATA

I Presidi si stanno organizzando per adottare in futuro un sistema di garanzia partecipata ([Participatory Guarantee System, PGS](#)). Si tratta di un sistema orizzontale, in cui tutti partecipano alla verifica e al controllo del rispetto di linee guida condivise, non solo i produttori ma anche altri portatori di interesse (tecnici, consumatori, cuochi, commercializzatori). Questo sistema riduce i tempi e i costi delle certificazioni, perché si fonda sul volontariato dei suoi membri, è trasparente, sviluppa un rapporto di fiducia tra i partecipanti e attiva processi di apprendimento collettivo e permanente. Inoltre, promuove e rafforza una forte visione comune. Già ora i produttori sono riuniti in Comunità Slow Food dotate di due referenti: il portavoce dei produttori e il referente di Slow Food che fa da collegamento tra i produttori e l'associazione Slow Food. In futuro la Comunità Slow Food del Presidio costituirà il comitato etico e il gruppo di garanzia necessari per sviluppare il sistema di garanzia partecipata (PGS). Attualmente sono in corso sperimentazioni in Italia, Messico e Kenya.

LA CARNE: MEGLIO POCA E DI BUONA QUALITÀ

Forse nessun alimento come la carne nel tempo è stato così controverso, perlomeno in Occidente. Da alimento per secoli accessibile solo alle classi abbienti è diventato, nel giro di pochi decenni, un cibo quotidiano per tutti, a costi bassissimi, salvo poi finire sul banco degli imputati per ragioni etiche, ambientali e salutistiche. Secondo il Fondo Mondiale per la Ricerca sul Cancro (WCRF), il consumo di carni lavorate¹⁵⁴, i salumi in sostanza, con molta probabilità aumenta il rischio di cancro al colon-retto¹⁵⁵. Tali prodotti, spesso altamente calorici, contengono anche molto sale: due fattori legati al rischio di mortalità da malattie cardiovascolari e all'ipertensione. Alcuni metodi di trasformazione, come l'affumicatura, la stagionatura e la salatura, favoriscono la formazione di sostanze cancerogene¹⁵⁶.

Un ruolo importante ce l'hanno anche i nitriti e i nitrati, utilizzati come conservanti e per ostacolare la crescita di microrganismi nocivi, in particolare il *Clostridium botulinum*, batterio responsabile del pericoloso botulismo. I nitriti, insieme ai nitrati, si aggiungono spesso alla carne per mantenerne il colore rosso e migliorarne il gusto. I nitrati sono anche usati per impedire che alcuni formaggi si gonfino durante la stagionatura.

Nel nostro organismo i nitriti causano la formazione di un gruppo di composti detti nitrosammine, alcuni dei quali sono cancerogeni. I nitrati non sono certo meno pericolosi perché, a contatto con la saliva, in parte si trasformano in nitriti¹⁵⁷. Queste sostanze sono particolarmente pericolose per i bambini e gli adolescenti, più vulnerabili ai pericolosi effetti degli additivi sulla salute¹⁵⁸.

Per questo le raccomandazioni del WCRF per la prevenzione del cancro invitano "a consumare con estrema moderazione carni rosse come manzo, maiale e agnello e a rinunciare o limitare al massimo le carni lavorate"¹⁵⁹.

154 Le carni lavorate sono quelle trasformate mediante salagione, stagionatura, fermentazione, affumicatura o altri processi che ne incrementino il gusto o migliorino la conservazione. La carne lavorata include prosciutto, salame, pancetta e alcune salsicce come wurstel e chorizo. Le carni macinate come le salsicce fresche possono talvolta essere incluse in questa categoria. Fonte: [Limit red and processed meat](#).

291 World Cancer Research Fund. American Institute for Cancer Research. Continuous Update Project Expert Report 2018. [Meat, fish and dairy products and the risk of cancer, 2018](#)

155 World Cancer Research Fund. American Institute for Cancer Research. Continuous Update Project Expert Report 2018. [Meat, fish and dairy products and the risk of cancer](#)

156 Johnson C, Raj TS, Trudeau L, et al. [The science of salt: a systematic review of clinical salt studies 2013 to 2014](#). J Clin Hypertens (Greenwich). 2015

157 European food safety Authority. EFSA explains risk assessment - Nitrites and nitrates added to food. 2017

158 Martyn DM, McNulty BA, Nugent AP, Gibney MJ. Food additives and preschool children. Proceedings of the Nutrition Society. 2013;

159 "Se mangiate carne rossa, limitate il consumo a non più di tre porzioni a settimana, che equivalgono a circa 350-500g di peso cotto. Evita o limita al massimo la carne lavorata". Fonte: World Cancer Research Fund. American Institute for Cancer Research. Continuous Update Project Expert Report 2018. [Meat, fish and dairy products and the risk of cancer](#).

La Ue impone già dosi massime per l'impiego¹⁶⁰, e in Francia il dibattito sulla loro interdizione, dopo la divulgazione di uno studio scientifico nel 2021, è arrivato all'Assemblea Nazionale¹⁶¹.

Carni lavorate a parte, sembra che ad avere effetti nocivi non siano le componenti nutrizionali della carne di per sé, ma la struttura complessiva della dieta, che sembra avere la capacità di modulare o perfino di causare gli effetti nocivi osservati. Chi consuma più carne in assoluto, per esempio, tende a consumare meno pesce, meno verdura e meno cereali integrali: indizio di un minore apporto di fibre e di abitudini alimentari meno sane in generale. E' complicato dunque stabilire una relazione diretta tra un elevato consumo e l'emergere di gravi malattie¹⁶².

La carne, da sempre, è una delle principali fonti di proteine di alta qualità per gli esseri umani. La carne rossa, in particolare, è ricca di micronutrienti come il ferro, lo zinco, il selenio, la vitamina D e la vitamina B12¹⁶³. Le carni bovine e quelle di altri ruminanti, inoltre, apportano Acido Linoleico Coniugato (CLA), dalle proprietà antitumorali e anticancerogene¹⁶⁴. Nei Paesi dove accedere a cibi nutrienti non è facile, la carne costituisce un presidio contro la malnutrizione e migliora lo sviluppo cognitivo in età infantile¹⁶⁵.

La carne e le uova sono una preziosa fonte di acidi grassi polinsaturi (PUFA), essenziali per la nutrizione. La maggior parte delle diete umane hanno un basso contenuto di omega-3, quindi gli alimenti ricchi di PUFA dovrebbero essere sempre presenti nella dieta. Il pesce è la fonte più ricca di omega-3, ma non è sufficiente a soddisfare il fabbisogno mondiale, anche perché gli stock ittici sono in declino. Gli animali terrestri (principalmente pollame, maiali e conigli), se allevati in sistemi free-range (poiché l'erba è ricca di omega-3) o con alimenti specifici finalizzati ad aumentare gli omega-3 (semi di lino, alghe, di canapa...) possono essere un valido integratore di omega-3 nelle diete umane¹⁶⁶.

Nel valutare i rischi sanitari del consumo di carne, specialmente in ambito oncologico, è fondamentale distinguere dunque tra carni fresche e carni lavorate e tenere in considerazione i sistemi di allevamento. Le carni non sono tutte uguali. In termini nutrizionali il profilo varia in funzione del tipo di allevamento.

La ricerca evidenzia che gli animali allevati all'aperto, con la possibilità di pascolare, hanno carni più magre¹⁶⁷, con un maggiore contenuto di acidi grassi omega-3, precursori delle vitamine A ed E, ma anche di altri antiossidanti dall'azione anticancerogena come il glutatione e il superossido dismutasi¹⁶⁸. Il latte è più ricco di omega-3 e CLA, composti dalle proprietà antinfiammatorie, antitrombotiche e immuno-modulatorie.

Un esperimento condotto su un gruppo di persone alimentate per quattro settimane con carne allevata a erba ha rivelato, nelle analisi realizzate al termine del periodo sperimentale, livelli più elevati di omega-3 di quelli del gruppo di controllo, che si è invece nutrito di carni da allevamenti intensivi in cui gli animali sono alimentati con concentrati¹⁶⁹.

I benefici di questa pratica di allevamento sono particolarmente evidenti nelle specie monogastriche (pollame, conigli e suini) dove il consumo di erba ha un effetto diretto e positivo sul profilo degli acidi grassi, la stabilità ossidativa e il contenuto antiossidante della carne e delle uova.

160 Secondo la normativa, la quantità di nitriti aggiunta nei salumi durante la lavorazione non deve superare i 150 mg per kg di prodotto, quantità che si riduce durante la vita commerciale. La dose giornaliera massima di nitriti, considerata sicura dalla Commissione europea, è pari a 0,06 mg per kg di peso corporeo, quindi meno di 2 mg per un bambino di 30 kg e poco più di 4 mg per un adulto che pesi 70 kg. Se nel salume finito si trovasse 50 mg di nitriti per kg di prodotto – dose massima ammessa dal disciplinare biologico – sarebbe sufficiente un etto di prosciutto cotto per superare la dose di nitriti giornaliera. Occorre poi tenere conto che nitriti e nitrati sono presenti anche nelle verdure a foglia o nell'acqua, non è facile quindi calcolare il ruolo delle diverse fonti per una popolazione.

161 Le Figaro (2022) Charcuterie: l'interdiction des nitrites au menu de l'Assemblée nationale

162 Geiker NR, Bertram HC, Mejbourn H, et al. Meat and human health—current knowledge and research gaps.

163 Salter AM. The effects of meat consumption on global health. Rev Sci Tech. 2018

164 Pighin D, Pazos A, Chamorro V, et al. A contribution of beef to human health: A review of the role of the Animal Production Systems. The Scientific World Journal. 2016

165 Salter AM. The effects of meat consumption on global health. Rev Sci Tech. 2018

166 Dal Bosco A, Mattioli S, Cartoni Mancinelli A, Cotozzolo E, Castellini C. Extensive Rearing Systems in Poultry Production: The Right Chicken for the Right Farming System. A Review of Twenty Years of Scientific Research in Perugia University, Italy. Animals (Basel). 2021

167 Van Elswyk ME, McNeill SH. Impact of grass/forage feeding versus grain finishing on beef nutrients and sensory quality: the U.S. experience. Meat Sci. 2014

168 Daley CA, Abbott A, Doyle PS, Nader GA, Larson S. A review of fatty acids profiles and antioxidant content in grass-fed or grain-fed beef. 2010. Nutr. J.

169 McAfee, AJ, McSorley, EM, Cuskelly, GJ et al. (2011) [Red meat from animals offered a grass diet increases plasma and platelet n-3 PUFA in healthy consumers](#)

Che cosa fa Slow Food?

La campagna **Slow Meat**, avviata da Slow Food ha come obiettivo la sensibilizzare dei consumatori alla riduzione dei consumi di carne e alla scelta di carni provenienti da allevamenti sostenibili e rispettosi degli animali. Intorno ai contenuti della campagna si sta costruendo una rete di allevatori, tecnici, cuochi impegnati ad affermare un allevamento più giusto e pulito, in grado di fornire alimenti buoni e salubri.

Alcune analisi nutrizionali svolte sulle carni di alcune razze animali protagoniste di Presìdi Slow Food hanno confermato quanto riportato dagli studi sopra citati. Alcuni esempi:

RAZZA BOVINA MAREMMANA (TOSCANA)

La carne presenta caratteristiche diverse a seconda che l'animale sia stato ingrassato in stalla o al pascolo¹⁷⁰. Il rapporto tra omega-6 e omega-3, meno elevato nei maschi allevati al pascolo, in conseguenza di un tenore più elevato di acido alfa-linoleico (3,9 nel manzo allevato al pascolo contro 12,4 negli animali nutriti in modo convenzionale, cioè con fieno e mangimi) è estremamente salubre. Una dieta ricca di omega-6, specialmente a fronte di un rapporto omega-6/omega-3 molto elevato, come quello che si riscontra nella dieta occidentale, può correlarsi a moltissimi disturbi, come malattie cardiovascolari, cancro, infiammazioni e malattie autoimmuni¹⁷¹. Livelli elevati di omega-3 e un basso rapporto omega-6/omega-3, per contro, hanno effetti cardioprotettivi e proprietà antinfiammatorie, vasodilatatorie e antiossidanti¹⁷².

AGNELLO SAMBUCANO (PIEMONTE)

Si contraddistingue per una carne tenera dal basso tenore di grassi, un rapporto omega-6/omega-3 moderato e una buona ritenzione idrica. Gli animali crescono in piccole aziende di montagna, trascorrono l'estate al pascolo libero ad alta quota e nel resto dell'anno sono tenuti in ricoveri e nutriti con fieno locale¹⁷³.

AGNELLO DI ZERI (TOSCANA)

La sua carne è tenera e delicata, povera di grassi e ottima in termini di composizione degli acidi grassi. La produzione di latte è assai modesta in termini quantitativi, ma la concentrazione di proteine e grassi è tale da garantire un rendimento eccezionale in ambito caseario¹⁷⁴. Inoltre, il livello di CLA è superiore a quello di altre razze autoctone della stessa zona e il colesterolo è molto basso, simile a quello della carne bovina¹⁷⁵. Gli ovini sono allevati negli ovili solo nei mesi più freddi e il resto dell'anno sono al pascolo sopra i 600 metri di altitudine, in Lunigiana, dove i pascoli sono a prato stabile¹⁷⁶.

170 Ciucci F. Productive, qualitative and metabolic response of Maremmana and Aubrac steers maintained in feedlot or grazing systems. Department of Agricultural, Food and Agro-Environmental Sciences. Università di Pisa. 2020.

171 Simopoulos AP. The importance of the ratio of omega-6/omega-3 essential fatty acids. Biomed Pharmacother.

172 Anderson EJ, Thyne KA, Harris M, et al. Do fish oil omega-3 fatty acids enhance antioxidant capacity and mitochondrial fatty acid oxidation in human atrial myocardium via PPAR γ activation?. Antioxid Redox Signal. 2014

173 Battaglini LM, Tassone S, Lussiana C, Cugno D. Sambucana sheep breeding in Valle Stura di Demonte and meat characteristics: Present situation and outlooks on future. 2004.

174 Yarvin B. Lamb. A global history. The Edible Series. 2015.

175 Benvenuti M Net al. Zerasca sheep: environment, characteristics and production. 2013

176 https://www.vetjournal.it/images/archive/pdf_riviste/4614.pdf

Al netto delle differenze tra le razze, gli studi confermano che le razze autoctone presentano in genere un profilo nutrizionale vantaggioso per la salute dei consumatori.

Ma la qualità della carne è determinata da un insieme di elementi: oltre alla genetica, contano le condizioni di allevamento, l'alimentazione, la qualità dell'ambiente e degli ecosistemi, la salute del terreno, la gestione del pascolo.

Slow Food ha avviato un progetto volto a valorizzare i salumi "naturali" ovvero prodotti in filiere chiuse, con carni di elevata qualità (di animali allevati con rispetto e con un'alimentazione naturale), trasformate senza additivi e conservanti ma impiegando conservanti di origine naturale quali erbe e spezie, peperoncino, processi meccanici quali la gestione del freddo e una grande esperienza norcina.

La carne del futuro sarà "in vitro"?

Per dare una risposta alla domanda crescente dei consumatori che rifiutano la carne e i derivati animali (esistono anche varianti cosiddette sintetiche del latte, delle uova, del pesce), la ricerca scientifica ha sviluppato negli ultimi anni sostituti della carne basati sulla produzione in laboratorio di cellule animali coltivate con tecniche di "agricoltura cellulare". Un'alternativa alla carne da allevamento che non richiederebbe ai consumatori di modificare le abitudini alimentari.

Mentre i sostituti della carne a base di proteine vegetali sono già disponibili per il consumo da anni, la carne coltivata (conosciuta anche come carne cellulare o carne "in vitro"), a causa degli alti costi di produzione, non ha ancora un prezzo competitivo, e i suoi sviluppatori devono risolvere ancora notevoli sfide tecniche.

Nei prossimi anni la carne coltivata potrebbe diventare un'opzione sul mercato, ma la sua produzione pone questioni cruciali.

Le cellule utilizzate per produrre carne coltivata sono prelevate da muscoli di animali e sono poi conservate nel siero fetale precedentemente aspirato dall'utero di animali femmine gravide, causando la morte dei feti (un aspetto sensibile per i consumatori che scelgono questi prodotti per ragioni etiche). La sua produzione richiede componenti, inorganici e organici (antibiotici/mitotici, carboidrati, sali, micronutrienti, amminoacidi, vitamine, conservanti aromi, colori e altri additivi e coadiuvanti tecnologici) per i liquidi di coltura. La crescita è innescata da lieviti ogm, promotori della crescita di origine ormonale. Per renderla simile a quella vera si aggiunge tra gli altri additivi la leghemoglobina (SLH) che simula l'effetto del sangue, mai introdotta precedentemente nella dieta umana. La SLH si ottiene usando un lievito geneticamente modificato che nella lavorazione ha generato la produzione di 46 proteine inaspettate, alcune non note, il cui produttore non ha poi identificato, e di cui quindi non è stata valutata la sicurezza. I rischi sanitari imprevedibili dovuti a effetti fuori obiettivo e mutazioni genetiche sono possibili e le valutazioni di sicurezza in alcuni paesi non sono adeguate¹⁷⁷

Non esiste ancora un controllo regolamentare obbligatorio per queste nuove tecnologie in rapida evoluzione e, in generale, le informazioni a disposizione sono poche.

Al di là dei dubbi per le conseguenze sulla salute date dal consumo di questi alimenti altamente processati e ricchi di vari additivi, sotto il profilo ambientale il loro impatto non è ancora chiaro. Secondo

¹⁷⁷ Friends of the Earth (2018). [From lab to fork. Critical questions on laboratory-created animal product alternatives.](#)

il produttore Mosa Meat, da 0,5 g di tessuto muscolare bovino si possono ottenere 80 mila hamburger¹⁷⁸. E' evidente che l'implementazione di queste carni eliminerebbe l'esigenza di allevare animali, con la riduzione di grandi quantità di emissioni di gas climalteranti.

I bioreattori necessari per sviluppare i tessuti e i mezzi di coltura per produrli in quantità richiedono molta energia e le potenziali emissioni complessive del comparto sarebbero quindi elevate. Gli stessi scienziati che la stanno sviluppando ammettono che è necessaria ancora molta ricerca¹⁷⁹.

Ci sono anche altri aspetti sociali ed economici da considerare: quali saranno le conseguenze che si determineranno sul settore zootecnico quando saranno ampiamente commercializzate a prezzi accessibili? Il messaggio promosso da Impossible Foods, una delle maggiori aziende produttrici, è chiaro: "abbiamo una missione semplice: sostituire il bisogno di animali come mezzo di produzione della carne, globalmente, entro il 2035" afferma Pat Brown, Fondatore e CEO¹⁸⁰.

Se si avvererà la visione di Pat Brown, che ne sarà degli animali da allevamento? Possiamo farne a meno? Può farne a meno l'agricoltura? Le diverse forme di allevamento non hanno lo stesso impatto. Il marketing sbrigativo a favore della carne coltivata, ma forse anche di più i sostitutivi della carne ottenuti da cellule vegetali, potrebbero colpire non solo l'allevamento industrializzato che sta minando le risorse del pianeta, ma anche gli allevatori sostenibili e virtuosi, già penalizzati dal mercato e poco sostenuti dalle istituzioni.

Una professoressa dell'Università di Davis in California, Alison Van Eenennaam¹⁸¹, rileva che la natura ha già sviluppato un bioreattore perfetto alimentato da energia pulita (cioè dal sole), in grado di convertire materiale celluloso in proteine di alta qualità: il bovino. I ruminanti in genere si sono evoluti, insieme ai microbi del loro rumine, per digerire la cellulosa, un carboidrato insolubile e non commestibile per l'uomo, che è il principale costituente delle cellule vegetali (dell'erba). Pascolando in ambienti spesso marginali e impossibili da convertire a colture agricole per l'alimentazione, svolgono un duplice servizio: ci nutrono e, se ben gestiti, si occupano dell'equilibrio del territorio. I pascoli hanno un grande ruolo nello stoccaggio di carbonio nel suolo.

Scegliere le carni alternative potrebbe avere come conseguenza l'ulteriore chiusura di molti allevamenti sostenibili la cui presenza è funzionale all'equilibrio dei territori, la perdita di razze animali locali, di saperi tradizionali e manualità legate all'allevamento e alla lavorazione della carne e dei suoi derivati. Senza contare la necessità di puntare ancora di più sulla chimica per le colture agricole, se mancherà il concime di origine animale. Le conseguenze ambientali, sul paesaggio, sul patrimonio culturale e gastronomico sarebbero notevoli.

Che dire inoltre dei potenti finanziatori del settore, alcuni dei quali sono le stesse multinazionali responsabili dei danni prodotti dal sistema al sistema agroalimentare e zootecnico negli ultimi decenni (tra i finanziatori ci sono ad esempio, Cargill e Tyson Foods)? Come evitare che questo mercato sia condizionato e cooptato da potenti corporations?

Il dibattito sulle normative del settore e sulla corretta definizione in etichetta di questi prodotti, per evitare malintesi nei consumatori, è sostanziale e ha già scatenato proteste negli USA e nell'Unione europea. Gli allevatori chiedono che questi prodotti non possano essere definiti "carne" o comunque non siano identificati con nomi in grado di generare confusione sulla loro origine (es. hamburger, salsiccia..).

I consumatori dovrebbero essere tutelati, per consentire scelte d'acquisto consapevoli.

178 <https://mosameat.com/growing-beef>

179 C.Mattick, A.E.Landis, B.R.Allenby, N.J.Genovese (2015). [Anticipatory Life Cycle Analysis of In Vitro Biomass Cultivation for Cultured Meat Production in the United States.](#)

180 <https://impossiblefoods.com/impact-report-2019/letter-from-the-ceo>

181 Alison Van Eenennaam, Genetic Literacy Project (2019). [Lab-grown meat isn't as 'clean' as you might think](#)

Nel 2020 la UE ha già autorizzato alcuni sostituti che usano nomi che comunemente definiscono trasformati a base di carne (ad esempio gli hamburger vegetali) mentre, per ora, non consente di definire “carne” un prodotto non derivante da un animale.

La trasparenza in etichetta è cruciale, è lo strumento più importante a disposizione dei consumatori per sapere cosa mettono nel carrello e fa parte di questo principio non consentire l'uso di termini fuorvianti.

Che cosa fa Slow Food?

RICERCHE, CONFERENZE, CAMPAGNE

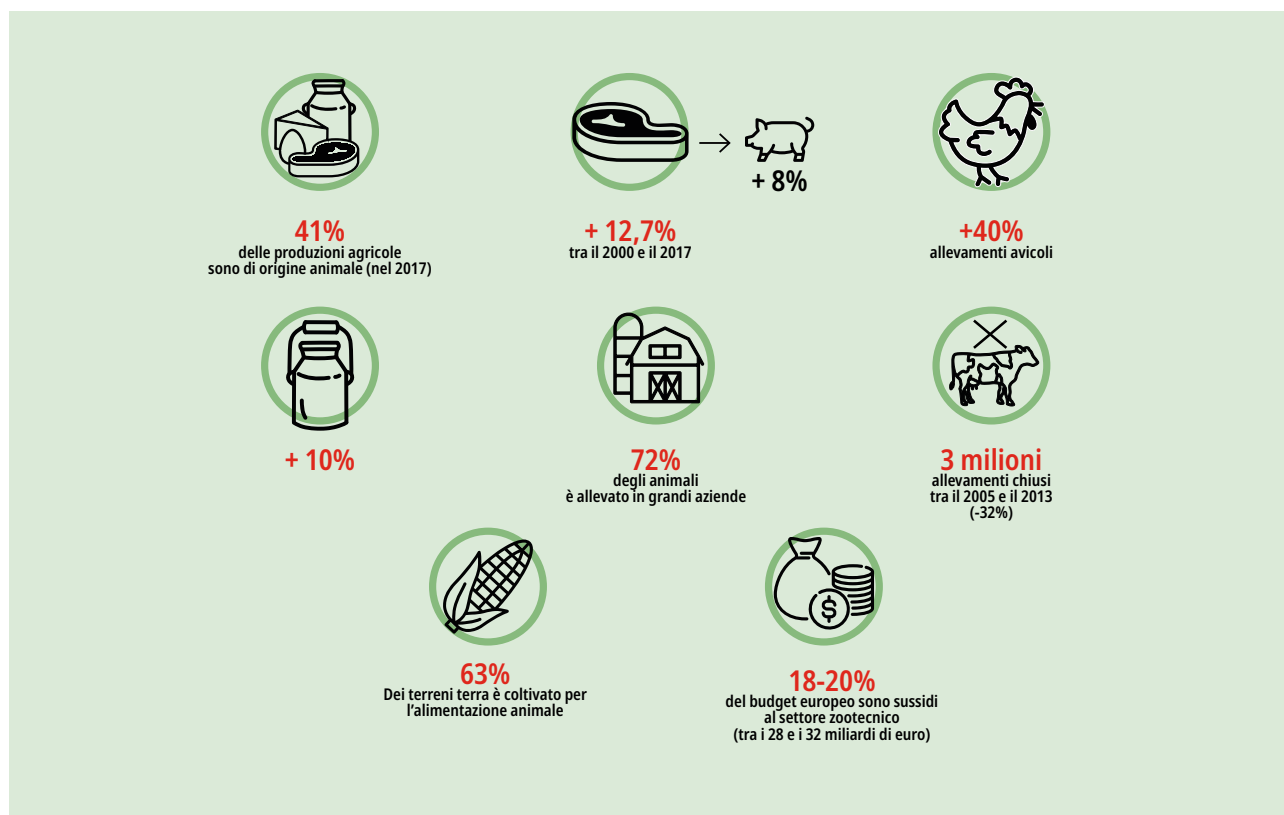
Per comprendere le implicazioni legate alla produzione dei sostituti della carne, Slow Food ha svolto nel 2020 la ricerca, [“I sostituti della carne”](#), esaminando vari studi scientifici per approfondire gli effetti della loro introduzione sul mercato, con un’attenzione particolare alle implicazioni sulla salute umana, l’ambiente, il mondo produttivo. Le conseguenze anche di tipo sociale ed economico dell’introduzione a costi competitivi potrebbero avere un impatto potente e incidere sulla sopravvivenza proprio degli allevatori più sostenibili.

Nel 2020, la conferenza di Terra Madre 2020 - [“Terra e cibo: i pomodori fuori dal suolo e la carne coltivata in laboratorio”](#)- ha approfondito il tema coinvolgendo nel dibattito il giornalista investigativo e saggista americano Eric Schlosser, il sociologo e politologo francese Paul Ariès e Winona LaDuke, economista e scrittrice americana. E’ possibile riascoltarne il contenuto sui canali you tube di Slow Food.



LE POLITICHE DELL'UNIONE EUROPEA

Un po' di numeri sull'allevamento europeo*



Dalla fine degli anni '70 l'Unione Europea ha stabilito regole per il benessere degli animali, spinta dalla crescente importanza attribuita al tema dai cittadini europei.

La prima legge europea in materia, nel 1974, ha regolato la macellazione degli animali. È stata progressivamente estesa al trasporto di animali e ai diversi tipi di produzione animale.

Un passaggio importante è stato fatto quando, ai sensi dell'articolo 13 del Trattato sul funzionamento dell'Unione Europea (Lisbona, 2007), gli animali sono stati riconosciuti come esseri senzienti e, di conseguenza, l'UE e gli Stati membri sono stati vincolati a prestare la dovuta attenzione alle esigenze di benessere degli animali nel momento in cui legiferano e attuano le proprie politiche.

Oggi, la legislazione sulla protezione degli animali da allevamento copre tutte le diverse fasi della produzione, dall'allevamento stesso al trasporto e alla macellazione.

Le direttive e i regolamenti sono:

- Direttiva del Consiglio 98/58/CE riguardante la protezione degli animali negli allevamenti. La prima e più importante direttiva, che regola la protezione degli animali da allevamento fornendo regole generali per la protezione degli animali di tutte le specie, allevati per la produzione di cibo, lana, pelle o pelliccia, o per altri scopi di allevamento.

Queste regole riflettono le cosiddette “5 Libertà”, riportate nel Rapporto Brambell (1965), uno dei primi documenti ufficiali che hanno studiato le condizioni degli animali negli allevamenti intensivi.

- Libertà dalla fame e dalla sete
- Libertà dal disagio
- Libertà dal dolore, dalle ferite e dalle malattie
- Libertà di esprimere un comportamento normale
- Libertà dalla paura e dall’angoscia

Altre direttive e regolamenti sono più specifici per una specie o per una fase dell’allevamento.

- Direttiva 2008/119: Vitelli
- Direttiva 2007/43: Polli da carne
- Direttiva 1999/74: Galline ovaiole
- Direttiva 2008/120: Suini
- Regolamento 1/2005: Trasporto di animali
- Regolamento 1099/2009: Macellazione

La Strategia dell’Unione europea per la protezione e il benessere degli animali, pubblicata nel 2012, ha delineato la visione dell’UE per il benessere degli animali fino al 2015 (la Commissione sta attualmente lavorando a una nuova strategia; dal 2015 c’è un vuoto strategico che è anche un segnale della bassa priorità politica che è stata data finora al tema). Benché la strategia abbia segnalato l’impegno dell’UE sul tema, molti aspetti non sono stati affrontati (per esempio, il trasporto di animali su lunghe distanze, l’etichettatura, il benessere delle vacche da latte, l’uso di antibiotici), come evidenziato anche da una valutazione esterna pubblicata nel 2021. La maggior parte dei problemi e delle cause delle cattive condizioni di benessere degli animali identificati dalla strategia come rilevanti nel 2012 rimangono attuali. La valutazione evidenzia la mancanza di conformità alle leggi dell’UE tra gli Stati membri, l’eccessiva complessità delle norme sul benessere degli animali, le mancate sinergie con la politica agricola comune (PAC) e altri settori politici come la pesca, il commercio, l’ambiente e i trasporti, nonché le lacune legislative relative alla protezione di alcune specie animali per le quali non esiste alcuna normativa specifica a livello di UE. Inoltre, la valutazione ha rilevato che i consumatori hanno informazioni limitate sul benessere degli animali nel momento dell’acquisto di prodotti derivati.

Negli ultimi anni sono stati fatti alcuni passi avanti, ma non sono ancora sufficienti: le gabbie da batteria per le galline ovaiole sono state messe fuori legge dal 2012, sostituite dalle gabbie arricchite, così come le gabbie per la gestazione delle scrofe (dopo le prime settimane di gravidanza), la legatura delle scrofe e le gabbie per i vitelli sopra le 8 settimane di vita, consentendo loro di muoversi e interagire socialmente con gli altri vitelli.

Il sostegno dato ai sistemi alimentari industriali che operano con standard molto intensivi, incorporato nella politica agricola comune (attraverso sussidi basati sugli ettari che favoriscono i modelli intensivi industrializzati), rappresenta una forte barriera allo sviluppo di un modello di allevamento sostenibile che rispetti gli animali, gli esseri umani e il pianeta. Finché non sarà messo in discussione, non saranno attuati cambiamenti significativi.

La strategia Farm to Fork dell'UE (2020-2030)

Con l'arrivo alla Commissione europea di Ursula von der Leyen, nel 2019, il benessere animale ha trovato uno spazio centrale negli impegni della politica alimentare dell'UE, considerato come uno degli elementi centrali della transizione verso sistemi alimentari sostenibili. Nel dicembre 2019, la Commissione europea ha presentato la European Green Deal, una strategia ombrello per rendere sostenibile l'economia dell'UE trasformando le sfide climatiche e ambientali in opportunità e rendendo la transizione giusta e inclusiva per tutti.

Il Green Deal europeo è composto da diversi regolamenti e strategie che affrontano settori politici interconnessi, due dei quali giocheranno un ruolo significativo nella trasformazione dei nostri sistemi alimentari: la strategia dell'UE per la biodiversità per il 2030 e la strategia Farm to Fork pubblicata il 20 maggio 2020 che Slow Food ha analizzato in dettaglio nel suo policy brief "Farm to Fork e Biodiversità: le due nuove strategie Ue viste da Slow Food".

La strategia Farm to Fork è un piano decennale per accelerare la transizione verso un sistema alimentare sostenibile attraverso un approccio integrato, e affronta gli aspetti ambientali, agricoli e di salute pubblica legati alla produzione alimentare. Elenca 27 misure nel suo piano d'azione che aprirebbero la strada a una produzione alimentare più verde, a diete più sane e sostenibili e a meno sprechi alimentari. Tra le misure, molte riguardano il miglioramento delle condizioni di benessere degli animali e dell'allevamento in generale.

La Commissione ha annunciato una valutazione e una revisione della legislazione esistente sul benessere degli animali (compreso il trasporto degli animali e la loro macellazione) per il 2023, e prenderà in considerazione le opzioni per l'etichettatura del benessere degli animali, in gran parte non regolamentata, lasciando però gli stati membri liberi di sviluppare schemi volontari.

In particolare, la strategia Farm to Fork dell'UE afferma che "c'è un urgente bisogno di ridurre la dipendenza da pesticidi e antimicrobici, ridurre l'eccesso di fertilizzazione, aumentare l'agricoltura biologica, migliorare il benessere degli animali e invertire la perdita di biodiversità".

Con queste parole, la Commissione europea sta prendendo un chiaro impegno che, tuttavia, deve essere tradotto in legislazione e adottato dal Parlamento europeo e dal Consiglio dell'UE per diventare vincolante. I prossimi mesi e anni saranno cruciali per influenzare questo processo e per assicurarsi che la legislazione riveduta sul benessere animale (prevista per il 2023) sia attrezzata per affrontare le sfide della sostenibilità alimentare così come delle questioni etiche.

COSA CHIEDE SLOW FOOD AI DECISORI POLITICI?

- Costruire migliori sinergie tra la legislazione sul benessere animale e le altre politiche europee come la Politica Agricola Comune (PAC), il Green Deal attraverso le strategie Farm to Fork e la biodiversità, gli accordi commerciali, il pacchetto clima Fit for 55, il piano Europe Beating Cancer, ecc.
- Una PAC che includa il benessere degli animali come questione centrale e sistemica per affrontare anche le sfide correlate (cambiamento climatico, perdita di biodiversità, salute del suolo, sviluppo rurale, solo per citarne alcune).
- Adottare l'approccio One Welfare come principio guida per le politiche sul benessere degli animali.
- Riconoscere il ruolo essenziale della biodiversità negli animali da allevamento, per preservare e sostenere l'allevamento di razze autoctone ben adattate ai territori, come indicato anche nella strategia dell'UE sulla biodiversità fino al 2030.
- Facilitare la diffusione di macelli su piccola scala e/o mobili per evitare la sofferenza degli animali durante il trasporto e lo stress del fine vita.
- Sostenere gli allevatori nella transizione verso pratiche rispettose degli animali, finanziando la formazione e la creazione di istituti scolastici specifici in grado di formare allevatori e pastori alle pratiche di allevamento estensivo.
- Favorire con agevolazioni fiscali e contributi il ritorno di agricoltori e allevatori in aree di montagna o marginali al fine di incrementare l'allevamento al pascolo e la produzione di foraggi di alta qualità.
- Proibire le esportazioni di animali vivi al di fuori dell'UE ed emanare regole più severe per il trasporto all'interno dell'UE (diminuire i tempi di trasporto al di sotto delle 8 ore, prevedere maggiori spazi, vietare il trasporto di animali non svezati). Imporre gli standard UE anche ai prodotti provenienti dall'estero per proteggere gli allevatori europei dalla concorrenza sleale, evitare incoerenze con quanto è consentito nell'UE. È importante che gli accordi commerciali riflettano questi standard.
- Fornire una migliore informazione ai consumatori sulle diverse fasi della vita dell'animale, comprese le condizioni di vita negli allevamenti e l'origine dei mangimi, adottando un marchio europeo in grado di aiutare i consumatori a individuare gli allevatori che realmente rispettano i loro animali. A questo scopo, predisporre sistemi di valutazione del benessere animale fondati su indicatori animal-based, condivisi a livello comunitario, che non penalizzino allevamenti di diversa scala ma consentano un equo accesso ai finanziamenti comunitari per il miglioramento del benessere animale.
- A proposito degli Ogm, la cui autorizzazione alla coltivazione in Ue è demandata ai singoli stati, Slow Food chiede che sia obbligatorio indicare in etichetta non solo la presenza diretta di Ogm nei prodotti (es. sulle etichette dei mangimi, come già accade) ma anche di segnalare sulle etichette dei derivati animali (latte, formaggio, carne, uova) l'uso eventuale di Ogm nell'alimentazione degli animali stessi. Per quanto riguarda i cosiddetti "nuovi Ogm" (il genome editing, ad esempio la tecnica Crispr/Cas9), Slow Food ha lanciato una [campagna](#) insieme ad altre associazioni per chiedere che venga adottata la normativa in materia di Ogm anche per queste nuove tecniche, conosciute in Italia come Tecniche di evoluzione assistita, TEA che, in caso contrario, come è stato deciso dalla Corte Europea nel 2018, potrebbero non essere segnalate in etichettatura, precludendo la possibilità di scelta ai consumatori.
- In merito alla legislazione relativa alle Denominazioni di origine europee, Slow Food chiede alla Commissione UE e ai Ministeri competenti nei vari Paesi che nei disciplinari di produzione sia indicata la modalità di allevamento degli animali, esigendo un maggiore rispetto, una migliore alimentazione legata al territorio e la limitazione del trasporto di animali vivi al di sotto dei 100 km; la valorizzazione delle razze locali con il recupero dove è possibile dei genotipi storici.

- Vietare l'utilizzo di nitriti e nitrati e di altri additivi chimici, sostituendoli con processi tecnologici e sostanze naturali di origine vegetale. Per quanto riguarda i latticini, che sia obbligatoria almeno nelle DOP la somministrazione agli animali di fieno polifita di provenienza locale (almeno 75% della razione secca).
- Vietare l'uso di termini quali carne o altri nomi di prodotti riconducibili a una possibile origine animale, sulle etichette di prodotti ottenuti da agricoltura cellulare.
- Promuovere nelle scuole l'educazione alimentare obbligatoria, lungo tutto il percorso di studi, al fine di rendere consapevoli i ragazzi della necessità di adottare consumi più salubri e sostenibili e acquisire consapevolezza sui sistemi di allevamento e produzione.

SLOW FARMING

I temi affrontati in questo documento sono anche i punti cardinali di una delle più importanti campagne che impegnerà Slow Food nei prossimi anni: "Slow Farming".

Una campagna che parte dalla riflessione sul rapporto fra esseri umani e animali, fra mondo selvatico e mondo domestico, fra cibo e salute (nostra, degli animali, del pianeta) e che coinvolge molti soggetti diversi (allevatori, pastori, casari, norcini, veterinari, imprese, istituzioni, università, istituti agrari, piccola e grande distribuzione, cuochi, ristorazione collettiva, cittadini) per trovare soluzioni comuni e promuovere un sistema più equo e sostenibile, basato sulla riduzione dei consumi e degli sprechi di prodotti di origine animale, sul sostegno e la valorizzazione di chi alleva gli animali con attenzione e rispetto, di chi si prende cura del suolo, della biodiversità, del paesaggio.

Questo percorso è iniziato nel 1997, con la prima edizione dell'evento Cheese: diventato negli anni, la manifestazione sui formaggi artigianali più importante al mondo, ma anche un vero e proprio progetto culturale che ha acceso un faro su temi come la centralità del latte crudo, la tutela dei pascoli di montagna, la valorizzazione del sapere di pastori, casari, affinatori.

I Presìdi, nati poco dopo, hanno spostato l'attenzione sull'allevamento, sul suo rapporto con la biodiversità (delle razze, dei pascoli) e con la qualità dell'alimentazione degli animali, sul suo impatto ambientale e sociale.

Nel 2015 Slow Food ha lanciato la campagna "Non mangiamoci il clima" e nel 2016 ha mosso i primi passi la campagna "slow meat", per promuovere scelte di acquisto consapevoli - riducendo i consumi dei prodotti provenienti da allevamenti intensivi-, e per sostenere gli allevatori che rappresentano un modo diverso di allevare e relazionarsi con gli animali e il contesto in cui vivono e producono.

Per qualche tempo la filiera lattiero-casearia e Slow Meat hanno rappresentato fronti distinti di lavoro e di impegno. Ma poco per volta l'intreccio fra questi ambiti è diventato evidente e sempre più stretto. Oggi è chiaro che l'unione di questi due ambiti è inevitabile e ci chiede di affrontare temi etici, oltre che ambientali ed agronomici.

L'allevamento che immaginiamo per il futuro rimette insieme terra, acqua, animali, pastori, allevatori, cittadini. E allora "Slow Cheese" e "Slow Meat" si fondono in un'unica grande sfida, che abbiamo denominato "Slow Farming". Un percorso verso un modo diverso di allevare e verso un valore nuovo che tutti noi dobbiamo dare al cibo e, più che mai, a tutti quei prodotti che arrivano dagli animali (carne, latte, formaggi, uova, miele, lana).

Slow Farming comprenderà molte attività:

- Il nuovo progetto nazionale "Salviamo i prati stabili e i pascoli"
- La mappatura di razze animali e prodotti da salvare (Arca del Gusto)
- L'avvio di nuovi Presìdi per salvare razze autoctone e promuovere i loro prodotti (carne, latte, formaggi, uova, lana)
- Il coinvolgimento di produttori virtuosi (allevatori, pastori, casari e norcini) negli eventi Slow Food (Cheese in primis e Terra Madre), nei Mercati della Terra, nel progetto Slow Food Travel.
- La sensibilizzazione di cittadini di ogni età su consumi più responsabili, tramite attività di educazione nelle scuole (il tema che svilupperanno gli orti in condotta italiani nell'anno scolastico 2022/23, ad esempio, sarà l'allevamento sostenibile dei polli) e attività di comunicazione e formazione su tutti i canali di Slow Food.
- La promozione di attività di advocacy, in collaborazione con molte altre realtà della società civile, per influenzare le politiche nazionali, europee ed internazionali sul tema dell'allevamento, della produzione e del consumo di prodotti di origine animale.



BIBLIOGRAFIA

- AA.VV. (2021). The Green Political Foundation, Meat Atlas. Heinrich Böll Foundation, Berlin, Germany.
- Aksclassyoy E., Louwagie G., Gardi C., Gregor M., Schröder C., Löhnertz M. (2017). Assessing soil biodiversity potentials in Europe. *Sci. Total Environ.* (589): 236-249.
- Beilharz, R. G. & Zeeb, K. (1982). Social dominance in dairy cattle. *Applied Animal Ethology*, 8(1-2), 79–97
- Bruijnis M.R.N., Meijboom F.L.B., Stassen E.N. (2013). Longevity as an Animal Welfare Issue Applied to the Case of Foot Disorders in Dairy Cattle. *J. Agric. Environ. Ethics* (26):191-205.
- De Benedictis C., Pisseri F., Venezia P. (2015). *Con-Vivere: l'allevamento del futuro*. Arianna Editrice.
- Ebner.R., Rosenkranz E., (2021). *Pillen vor die Säue*, Oekom Verlag München
- Engel C. (2002). *Wild Health: How Animals Keep Themselves Well and What We Can Learn from Them*. Houghton Mifflin Harcourt Pub.
- FAO (2019). *Food Outlook - Biannual Report on Global Food Markets – November 2019*. Rome.
- Fernandez A., Liu B., Galante A.P., Slattery S., Sekine K., Ponzio R., Palandri C., Pantzer Y., Barletta M.T., Martin G. (2020). *Globally Important Agricultural Heritage Systems, Geographical Indications and Slow Food Presidia*. Technical note. Food and Agriculture Organization of the United Nations Pub.
- Federation of Veterinarians of Europe, FVE (2008). *The welfare of animals during transportation*. FVE position paper. Federation of Veterinarians of Europe AISBL Pub. (FVE/08/doc/069).
- Greenpeace (2019). *Feeding the problem. The dangerous intensification of animal farming in Europe*
- Hagen K. & Broom D.M. (2004). Emotional reactions to learning in cattle. *Appl. Anim. Behav. Sci.* 85, 203-213
- Hopkins A. & Del Prado A. (2007). Implications of climate change for grassland in Europe: impacts, adaptations and mitigation options: a review. *Grass and Forage Science*, 62, 118–126.
- ISDE - Associazione Medici per l'Ambiente (2021), *Allevamento intensivo e allevamento biologico*
- IPCC (2019). *Climate Change and Land: an IPCC special report on climate change, desertification, land degradation, sustainable land management, food security, and greenhouse gas fluxes in terrestrial ecosystems*. Intergovernmental Panel on Climate Change Pub.
- Lymbery P. e Oakeshott I. (2015). *Farmageddon. Il vero prezzo della carne economica*. Igloo - Nutrimenti Ed.
- Mellor D. et al. (2006) *Updating Animal Welfare Thinking: Moving beyond the "Five Freedoms" towards "A Life Worth Living"*
- Molle G. & Decandia M. (2001). *Buone pratiche di pascolamento delle greggi di pecore e capre. Da "L'Alimentazione degli Ovini da Latte", a cura di Giuseppe Pulina, Edizioni Avenue Media, Bologna*.
- Neff A.S., Hurni B., Streiff R. (2016). *Why cows have horns*. Bio Dynamic Farming and Gardening Association NZ & Biodynamic Association of India BDAI, Biolande.V. & FiBL. Hrsg. Pub.
- Neff A.S., Ivemeyer S., Schneider C. (2015). *Mother-bonded and Fostered Calf Rearing in Dairy Farming*. Bio Dynamic Farming and Gardening Association NZ & Bio-dynamic Association of India BDAI, Biolande.V. & FiBL. Hrsg. Pub.
- Phillips C. (2007). *Cattle Behaviour and Welfare*. John Wiley & Sons Pub. 2nd Edition.
- Pinillos R.G. (2018). *One Welfare: A Framework to Improve Animal Welfare and Human Well-being*. CABI Publishing.

- Pinillos R., Appleby M.C., Manteca X., Scott-Park F., Smith C. and Velarde A. (2016). One Welfare – a platform for improving human and animal welfare. *Veterinary Record*, 179, 412-413.
- Porcher J. (2017). *Vivere con gli animali*. Slow Food Editore
- Preuschen G. (1983). Verifica della fertilità del terreno. *Terra biodinamica*, Anno 3° numero 10, p. 13.
- Provenza F. (2018). *Nourishment: what animals can teach us about rediscovering our nutritional wisdom*. Chelsea Green Publishing Co.
- Sereni E. (1961). *Storia del paesaggio agrario italiano*. Roma-Bari: Laterza.
- Slow Food (2022). *Il nostro cibo è la nostra salute. Solo con la biodiversità si nutre il pianeta*.
- SMI - Mercalli L., Buffa A., Ricciardi G. (2017). *Cambiamenti climatici e sistemi agro-alimentari*
- Tranchina M., Villani R., Mantino A., Cappucci A., Goracci J., Del Tongo A., Ragolini G., Mele M. (2021). Semi-extensive agrosilvopastoral system as low-carbon livestock strategy: a case study on beef meat in Tuscany. 5th European Agroforestry Conference. Book of Abstracts EURAF 2020. Agroforestry for the transition towards sustainability and bioeconomy: 141-142.

WWW.SLOWFOOD.COM



The contents of this publication are the sole responsibility of Slow Food and CINEA
is not responsible for any use that may be made of the information contained therein.