

Dagli allevamenti intensivi derivano prodotti che non c'entrano con la carne e sono dannosi per l'ambiente. Anche di questo si discuterà al Cibus Tour organizzato da Slow Food e che prende il via oggi a Parma



CARLO PETRINI

«**Q**ui i giovani che vogliono fare agricoltura pulita non possono tornare in campagna, perché manca la terra» e «La nostra prima difficoltà è l'accesso alla terra». Sono frasi che ho sentito in diverse zone d'Europa, dall'Emilia alla Bretagna. Sembra di tornare indietro nel tempo, quando i contadini si scagliavano in violente rivolte per il diritto alla terra. Invece parliamo dell'oggi e dei nostri "vizi" alimentari. Sono cose che sento dire in zone in cui è molto sviluppato l'allevamento intensivo bovino, di pollame e soprattutto suino. Territori in cui ci sono più maiali che abitanti, come la Provincia di Cuneo, pezzi di Romania o la Danimarca. Allora è facile fare due più due.

Il metodo di allevamento intensivo prevede l'ottimizzazione degli spazi, una standardizzazione di tutti i processi e una riduzione dei costi. È un'attività che segue i crismi della produzione industriale. Siccome però parliamo di animali vivi e non di bulloni, sorgono molti problemi. C'è bisogno di una normativa: per garantire il benessere degli animali; per farsi che non si abusino di antibiotici; per regolare la filiera (questi animali viaggiano più di molti uomini: magari nascono in Olanda, passano per la Germania, s'ingrassano in Provincia di Cuneo e poi diventano prosciutti a Parma). Anche lo smaltimento di liquami degli animali va controllato. Le delezioni da allevamenti intensivi sono un problema grave. Potrebbero fertilizzare i suoli, infatti si spargono nei campi, ma quando si supera il limite la terra non riesce a metabolizzare tutto. Producono azoto, che sarebbe un concime, ma quando ce n'è troppo finisce nelle falde acquifere in forma di nitrati che rappresentano un problema per la salute. Sarà per questo che in Bretagna mi hanno sconsigliato di bere dal rubinetto.

Esiste una "dirtiva nitrati" europea, che compie vent'anni, e che in Italia abbiamo iniziato a recepire, a suon di deroghe, soltanto pochi anni fa. Prevede che non s'immettano più di 170 kg di azoto per ettaro, il che significa che per ogni capo deve corrispondere un sufficiente quantitativo di terra per lo smaltimento. Per capirci, è necessario un ettaro ogni 2 o 3 bovini. Per molti anni ciò è stato disatteso e ora bisogna correre ai ripari. Come? Procurandosi terre a tutto spiano.

Comprare o affittare la terra è quindi diventato un'impresa impossibile in questi luoghi. Come se non bastasse, ci si è messa di mezzo la recente frenesia per gli impianti fotovoltaici a terra o per la produzione di biogas. Un allevatore della provincia di Cuneo mi raccontava che il prezzo d'affitto era di 550 euro per ettaro. Le imprese che realizzano impianti fotovoltaici arrivano a offrire 1500 euro: non c'è più partita. Così la terra

Se la fabbrica della bistecca produce anche lo shampoo

IL RACCONTO

DI GIANNI MURA

INNO AL MAIALE

Maiale ha la stessa radice di Maia, la dea, di maggio, di magnum e di maior. Quando i Romani sentenziavano "unicuique suum" era un refuso. Unicuique sus, semmai: a ciascuno un maiale. Ben lo sanno i Cinesi: lo stesso ideogramma serve per maiale e per casa. Sarà un caso che in inglese pig sia così simile a big? E che l'anagramma di porco sia corpo? La carne di porco è proibita a ebrei e islamici, è tabù come nessun altro cibo. Da noi si usa il porco, ingiustamente, per insultare gli abitanti della terra e del cielo. Dicono: ma è sporco. Avete mai provato ad annusare una capra o a vedere dove dormono le galline? Dategli creme per la pelle e piscine e il maiale vi stupirà. Maiali, li amai è un anagramma bugiardo, perché l'amaio ancora lì amerò sempre. Non perché qualcuno deve pur farlo, ma per stima e riconoscenza. Perché non ho mai capito come fema faccia un maiale a mangiare le peggiori schiffe, quelle che gli diamo noi, e ad avere carni così buone. Era molto in forma, il Creatore, il giorno che inventò il maiale, questa prodigiosa macchina che tutto ricicla e tutto sublima. Certe cose può capirle solo chi ha assaggiato il vero jamòn serrano de bellota, la soppresata lucana, la coppa piacentina. Si dice anche capocollo, ma coppa sa più di premio. Il maiale vola solo nei titoli dei libri: mai alifè è una condanna alla terzietà. Il maiale non fa uova né latte, serve solo da morto. La riconoscenza mi spinge a parafrasare Gianni Brera (grande amico del nobile animale) che parafrasava Guido Gozzano (non pervenuto sul tema): porco, mistero senza fine bello.

muore non solo per nitrati, ma anche per la desertificazione che provocano questi impianti posti su terra fertile senza i dovuti accorgimenti: un disastro nel disastro.

Vien da pensare che almeno gli allevamenti intensivi producano grandi profitti, ma non sono mai stati in crisi come oggi. Non si è mai visto un numero così grande di stalle chiudersi, di aziende agricole fallire. Le stalle di bovini italiane nel 1990 erano 318.000, nel 2007 sono scese a 145.000, il tutto a

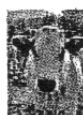
fronte dell'aumento del numero dei capi in media per azienda passato da 24 a 42. Una concentrazione che si riflette anche nella fase del macello: dal 1990 al 2000 i macelli sono scesi da 5000 a 2200.

Intanto i prezzi della carne sono crollati, a vantaggio di grandi gruppi industriali come mangimifici o immense cooperative. Il sistema è oggi un'unica grande industria e gli allevatori diventano i suoi operai: il grande gruppo possiede gli animali, li dà da allevare, fornisce i man-

gimi e poi li ritira per avviarli al macello e magari seguirli fino allo smercio. Si è calcolato che soltanto il 20% di

ciò che paghiamo finisce all'allevatore, il resto è appannaggio di questa "catena di smontaggio animali".

I numeri



VACCHE DA LATTE
Nel 2007 le aziende con vacche da latte erano oltre 200.000; nel 1990 solo 60.000



BOVINI
Il numero di capi per azienda nel 2007 erano quarantadue nel 1990 erano solo ventiquattro



MACELLI
I macelli sono scesi da 5000 a 2.200 dal 1990 al 2000; gli impianti pubblici da 1.000 a meno di 400

Ma cari lettori, non indignatevi senza un esame di coscienza perché siamo noi che finanziamo questo sistema. Gli italiani consumano in media 250 grammi di carne al giorno pro-capite, 92 chili all'anno. Le quantità consigliate dal punto di vista nutrizionale e della salute, si aggirano sui 500 grammi a settimana: non è una buona abitudine. E vogliamo spendere sempre meno, quindi siamo noi a far tendere il sistema verso maggior velocità e quantità prodotte, verso l'intensivo che fa aumentare i costi per l'ambiente, la salute, gli animali e gli agricoltori. Produrre un chilo di manzo equivale a produrre gas serra pari a un viaggio di 250 Km in automobile. Chi paga questi costi?

Influenziamo il sistema con le nostre scelte e il sistema influenza noi, perché siamo diventati dei consumatori che non conoscono più il prodotto: per esempio siamo diventati fletto-dipendenti. Un bovino vivo pesa 700 chili, i tagli di lombata 35 chili, il fletto cinque o sei, dove finisce il resto? Non siamo più abituati a consumare tutto l'animale, abbiamo perso l'abitudine al quinto quarto — le frattaglie come trippa o altri organi interni — ma anche ai tagli meno nobili come spalle e stinchi. È colpa nostra o dell'industria, che intanto con gli scarti di macellazione riesce a fornire altri filiere di prodotti di consumo non alimentari, come shampoo, adesivi, laminati, creme e cosmetici, lozioni, coloranti o filtri per l'aria tanto per citarne solo alcuni? A questo punto forse non è più il caso di cercare un colpevole, cominciamo da noi stessi. La formula è semplicissima: bisogna mangiare meno carne, pagarla il giusto e che sia migliore, più buona per noi, sostenibile per l'ambiente e giusta per gli allevatori. Non è certo al sistema di allevamento intensivo che quindi dobbiamo guardare, ma agli esempi virtuosi che resistono eroicamente. Allevamenti di razze autoctone, produzioni su scala locale, chi rispetta il benessere animale e cresce con ritmi e alimentazione più naturali le bestie: se mangiassimo meno carne state tranquilli, ce ne sarebbe a sufficienza per giderne tutti, a partire dalla terra.

Direzione Generale degli Armamenti Aeronautici
COMUNICAZIONE
Questa Direzione Generale ha in programma la commissione delle attività di integrazione di sistemi Automatic Identification System (AIS) in versione Airborne in configurazione stand-alone per gli elicotteri EH-101 della Marina Militare. La fornitura dovrà essere realizzata mediante Procedura Negoziale con la ditta Agusta S.p.A. in quanto trattasi della ditta costruttrice e progettista degli elicotteri EH-101 ed in grado di assicurare, con le dovute cautele, capacità tecniche ed il rispetto delle norme nonché il controllo della configurazione degli elicotteri EH-101. Informazioni possono essere richieste alla D.G.A.A. 2° Reparto 74 Divisione - Viale dell'Università, 4 - 00195 ROMA - Tel. 06.49865690 entro il 15.05.2011. Ritiramento da chiarire: N.P. 07/21/0030 del 18.03.2011. Il Direttore Generale (Gen. Isp. Capo GAESPORITO Ing. Domenico)

COMUNE di CECINA
(Provincia di Livorno)
Settore Servizi alla Persona
ESTRATTO DI BANDO DI GARA
- Il Comune di Cecina, rende noto ha indetto una procedura aperta per la "gestione dei corsi della scuola di musica e dei corsi di educazione permanente", per un importo a base di gara di **€ 457.000,00**.
Termine ricezione offerte: **02.05.2011** alle ore **12.00**.
Bando integrale e documentazione correlata pubblicati sul sito internet dell'Ente: **www.comune.cecina.li.it**
Cecina, li 22.03.2011
p. Il Dirigente del Settore Il Vicario (Dott. R. Rocchi)

MINISTERO DEGLI AFFARI ESTERI
Direzione Generale per la cooperazione allo sviluppo
ESTRATTO BANDO DI GARA A PROCEDURA APERTA
Si rende noto che sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, serie S, numero 62 del 30/03/2011 è stato pubblicato il bando di gara europea a procedura aperta per l'affidamento dei servizi di valutazione ex post dell'iniziativa di cooperazione "Etiopia - progetto idroelettrico di Gilgel Gibbe II". Il prezzo a base d'asta è di 200.000 euro. L'aggiudicazione avverrà con il metodo dell'offerta economicamente più vantaggiosa in base ai criteri indicati nel disciplinare di gara. Le offerte dovranno pervenire entro il **13 maggio 2011**, alle **12:00** (ora italiana), al seguente indirizzo: Ministero degli Affari esteri - Direzione Generale per la Cooperazione allo Sviluppo, Ufficio X, piazzale della Farnesina n. 1 00135 ROMA. Il termine per il ricevimento di eventuali richieste di informazioni è il 2 maggio 2011, h 12:00 (ora italiana). La documentazione completa di gara è disponibile sul sito www.cooperazioneallosviluppo.esteri.it, alla sezione "gare e incarichi", link "documentazione di gara".

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE
Direzione generale - Servizio cooperazione sicurezza sociale, emigrazione, immigrazione
AVVISO DI ESITO DI GARA
Il Servizio della Cooperazione, Sicurezza sociale, Emigrazione e Immigrazione di questo Assessorato, con riferimento alla procedura aperta CIG 08218504124 e CUP E79C10000280002 per l'appalto dei servizi di realizzazione del periodo con testata "Messaggero Sardo", per un importo a base d'asta di Euro 150.000,00 IVA esclusa, da aggiudicarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, comunica che con determinazione n. 15985/1587 del 6/4/2011 è stata disposta l'aggiudicazione definitiva. A fronte di n. 1 offerte presentate, l'appalto è stato aggiudicato in favore del RT misto con capofila EDES s.r.l. e mandanti Associazione culturale IL PORTICO e GRAFICHE GHIANI s.r.l., per l'importo di Euro 147.975,00 IVA esclusa. L'avviso di esito di gara è stato inviato per la pubblicazione all'albo pretorio del Comune di Cagliari in data 6/4/2011.
IL DIRETTORE DEL SERVIZIO
Salvatore Addis