

allevamenti bio



# Allevamenti e sfruttamento, un'epidemia da fermare

È l'ora di arrestare la diffusione degli allevamenti industriali, luogo privilegiato per la diffusione del Covid-19 e per la creazione di superbatteri resistenti agli antibiotici. Le alternative possibili all'allevamento intensivo e i loro benefici.

di Gabriele Bindi

**C'**è forse una relazione tra la propagazione di un virus con le nostre abitudini alimentari, la produzione di cibo industriale e la diffusione degli alle-

vamenti intensivi? Si tratta di un tema complesso, ma con diversi punti fermi. Come l'influenza aviaria e la febbre suina, anche il Covid-19 sembra essere il risultato di una

mutazione genetica dei virus, microscopici esseri viventi, capaci di adattarsi alle condizioni ambientali che cambiano. È la legge dell'evoluzione e della selezione naturale, che



sta al passo con i cambiamenti della nostra società e con i meccanismi del nostro beneamato progresso scientifico e tecnologico.

Nel tritacarne dell'agroindustria e del consumismo selvaggio oggi si allevano oltre 70 miliardi di animali all'anno, i due terzi dei quali in sistemi intensivi. Immaginate dunque 25 miliardi di animali costretti in gabbie strettissime o in capannoni ad altissima densità: è questa la condizione più favorevole per la trasmissione di virus e la creazione di batteri resistenti agli antibiotici, che rendono inefficaci i nostri farmaci. Virus e batteri hanno cambiato il loro bersaglio e deciso di puntare primariamente agli allevamenti e agli esseri umani che vivono ammassati nei grandi sobborghi urbani.

Rispetto a centomila anni fa gli equilibri terrestri sono mutati parecchio. I mammiferi selvatici presenti sulla Terra si sono ridotti a un 4% della biomassa totale. Oltre il 60% sono animali da allevamento (bovini e suini), il 36% sono umani e il 4% appena sono mammiferi selvatici.

È chiaro che per batteri e virus si sono chiuse delle porte e si sono spalancati portoni, nuove praterie da colonizzare: 7,6 miliardi di esseri umani, con una densità di popolazione molto alta, visto l'ammasso di popolazione delle metropoli, con tendenza costante all'aumento. Queste sono condizioni ottimali per la propagazione di un virus. Tra gli umani, quasi due miliardi soffrono di qualche forma di malnutrizione, con un'alimentazione ridotta o fortemente sbilanciata, esposti quindi a una facilità di contagio enorme.

Il Coronavirus non sembra che sia nato negli allevamenti. Ma è comunque il risultato di un disequilibrio globale. Come ha sostenuto Vandana Shiva, la Terra ci ha inviato un messaggio che dobbiamo ascoltare. «La storia ci dimostra che invadendo gli ecosistemi forestali, distruggendo gli habitat delle specie selvatiche e manipolando piante e animali a scopo di lucro, creiamo le condizioni per nuove epidemie» sostiene la scienziata indiana. «E sappiamo che quando gli animali sono

costretti a vivere in allevamenti industriali per massimizzare i profitti, nascono e si diffondono nuove malattie, come è accaduto per l'influenza suina e l'influenza aviaria».

### Lavoratori come carne da macello

Il gruppo *Tönnies*, con sede a Rheda-Wiedenbrück, nel distretto di Gütersloh della Renania settentrionale, è di gran lunga il più grande produttore di carne in Germania e comprende anche *Vion*, *Westfleisch* e il gruppo PHW. Nel suo mattatoio, il 17 giugno 2020 sono stati trovati 1331 contagiati da Coronavirus, e i 7 mila residenti del quartiere sono stati subito messi in quarantena. Per colpa dei macelli è tornato velocemente il lockdown nell'intera provincia di 365 mila abitanti, con la chiusura di bar, palestre, cinema, teatri, musei. Il governo tedesco non ha più potuto girarsi dall'altra parte: sono stati immediatamente vietati i contratti d'opera e la cessione del lavoro a terzi con contratti interinali. Si è aperto il vaso di Pandora e



▲ La produzione italiana è fortemente caratterizzata dal cosiddetto «suino pesante», utilizzato per la produzione di salumi e insaccati. Fatti i dovuti calcoli, a 1 kg di prosciutto corrispondono 11 kg di feci, 4 kg di mangimi, 6 mila litri di acqua, 1,4 mg di antibiotici, 12 kg di CO<sub>2</sub>, con dei costi che vengono scaricati interamente sulla comunità.

sono emerse tutte le contraddizioni del sistema: in Germania, la produzione industriale di carne ha tassi di esportazione così elevati, che superano il 20% della produzione nazionale. Come è velocemente venuto a galla si tratta di un settore pesantemente sovvenzionato dalle casse pubbliche: la carne viene esportata per soddisfare le pressanti richieste di mercato di Cina e degli altri paesi asiatici.

Negli Stati Uniti, il paese dei grandi allevamenti di suini, sono stati oltre 180 gli impianti di macellazione della carne colpiti dal Coronavirus. Situazioni analoghe sono state registrate in Irlanda, Spagna, Germania, Regno Unito, Canada, Brasile e Australia. L'effetto è l'abbattimento obbligato di migliaia di capi che gli allevatori non si possono più permettere di mantenere a causa dell'inceppamento della filiera della carne.

I contagi sono dovuti non alla trasmissione del virus da parte degli animali, ma alle condizioni di lavoro a cui sono sottoposti i lavoratori, con orari massacranti, in ambienti angusti, senza pause, con salari bassi e situazioni abitative con condizioni igieniche scarse.

Ma il Coronavirus non è l'unico problema di salute nei grandi macelli: uno degli incubi sanitari del presente, e del prossimo futuro, è la resistenza agli antibiotici, che si diffonde prevalentemente negli ambienti di lavorazione delle carni. Anche qui vale la stessa legge della natura: o morire o combattere, e virus e batteri sanno combattere eccome. Si adattano alle nuove condizioni, mutando ve-



▲ Allevamento di mucche nella fattoria dell'azienda biodinamica Sativa Rheinau Ag in Svizzera. Qui, a tutti gli animali viene dato un nome e assegnato un trattamento rispettoso, dalla pulizia alla mungitura.

locemente il proprio Dna. Dalle indagini effettuate dalle autorità sanitarie tedesche è emerso che gran parte dei lavoratori impiegati nei macelli sono essi stessi contagiati da batteri resistenti agli antibiotici. Batteri che vanno poi a finire nelle acque di scarico e si diffondono inevitabilmente nell'ambiente.

### Un ingrannaggio ben oliato

Per lunghi decenni, il sistema è andato avanti per inerzia, basandosi su alcune premesse essenziali: gli allevatori sotto ricatto incapaci di reagire alle richieste dell'industria alimentare, gli attori della grande distribuzione che ingaggiano una guerra senza quartiere per accaparrarsi quote di mercato con beni a basso costo e, non per ultimo, una folta

schiera di consumatori che reclamano, e pensano di averne pieno diritto, carne a prezzi irrisori. Se ognuno avesse il coraggio di guardare in faccia alla realtà, il barbecue sarebbe meno appetitoso.

La sofferenza animale è solo uno dei singoli aspetti, forse il più eclatante, di un sistema spietato, che senza distinzioni di sorta ha incoraggiato l'intensificazione degli allevamenti. Il risultato è stato quello di creare una sovrapproduzione, con la conseguente caduta dei prezzi. Ovviamente c'è stato anche bisogno di indurre la popolazione ad aumentare, in alcuni casi a quintuplicare, il consumo di proteine animali, a cui ha fatto eco la rapida espansione della popolazione mondiale. Il problema è che per ottenere un chilo di carne



Simbiosi di microrganismi

**Detergenti probiotici:  
la RIVOLUZIONE dell'igiene**

Igiene sicura e duratura  
Pulizie veloci e facili  
Drastica diminuzione della polvere



[www.embio.it/igiene](http://www.embio.it/igiene)



bisogna dare a un manzo dieci chili di cereali. Le fredde regole dell'efficienza aziendale hanno poi influito sulla riduzione del tempo e dello spazio necessari alla produzione tipici degli allevamenti intensivi. Questo riguarda i bovini, ma anche polli, tacchini, conigli e maiali.

In Italia, l'88% dei maiali è rinchiuso in allevamenti di grande dimensione. Pur essendo appena il 10% delle aziende totali, contengono ciascuno più di 500 animali. Come ci rivela il rapporto «Prosciutto Nudo»<sup>1</sup> di *Terra Onlus*, la produzione italiana è fortemente caratterizzata dal cosiddetto «suino pesante», che arriva a 160 Kg e viene macellato dopo circa nove mesi di vita. Il suino pesante è utilizzato per la produzione di salumi e insaccati.

Fatti i dovuti calcoli, a 1 kg di prosciutto corrispondono 11 kg di feci, 4 kg di mangimi, 6 mila litri di acqua, 1,4 mg di antibiotici, 12 kg di CO<sub>2</sub>, con dei costi che vengono scaricati interamente sulla comunità.

### Allevamenti senza crudeltà?

Le scelte antispecista, animalista e vegana rifiutano in blocco l'idea che degli animali debbano essere sfruttati e uccisi per ricavarne cibo o altri beni utili. Dal punto di vista nutrizionale, in effetti, si può anche fare

a meno della carne, del latte e di tutti i derivati. Così come, oggi, si può vivere senza il pellame. Ma dentro il mondo rurale questa è un'idea che stenta a prendere piede, vista l'importanza che il bestiame ricopre all'interno della produzione agricola, fondamentale per il ciclo vitale e la fertilità del suolo. L'idea è quella che possa esistere un altro modo di allevare animali, in modo rispettoso. Siamo spesso stati testimoni di battaglie ideologiche tra vegani e carnivori, vegetariani e paleodietisti, ma forse è giunta l'ora di assumerci tutti una responsabilità di fronte all'evidenza di un sistema produttivo invasivo e malato. Al di là delle questioni etiche di principio, anche chi si professa orgogliosamente onnivoro, ovvero la maggioranza della popolazione mondiale, deve cominciare a confrontarsi con la realtà: dietro la produzione di carne a buon mercato ci sono allevamenti lager e la macellazione seriale degli animali che, come vedremo, ha dei risvolti drammatici.

*LatteAmore* ci mostra che è possibile produrre latte e derivati senza sofferenza. Si tratta di un allevamento diverso, dove nessun animale viene ucciso, allontanato dalla madre o macellato. I produttori garantiscono di utilizzare per la produzione di for-

maggi (realizzati con caglio vegetale) solo ed esclusivamente il latte in esubero, quello che capre e mucche continuano a produrre negli otto-dieci mesi successivi allo svezzamento dei piccoli. In più, viene garantito che mai i cuccioli vengano allontanati dalle madri, né tantomeno che gli animali improduttivi vengano venduti o mandati al macello.

Si tratta della più grande oasi in Italia, a Castiglion Fibocchi (Ar), a pochi chilometri da Arezzo, con circa un migliaio di animali destinati a vivere a lungo, alla larga dai macelli e dallo sfruttamento intenso. Una libertà che ovviamente richiede un grosso impegno in termini di lavoro e di gestione dello spazio. L'oasi è aperta alle collaborazioni con privati, caseifici, venditori e organizza visite guidate per tutti gli interessati. Chi vuole può adottare capretti, agnelli e vitelli, andando a coprire le spese per l'alimentazione, per il pascolo, la gestione della stalla, le cure mediche e quelle del personale.

### Migliorare è possibile

In Italia, *Compassion in world farming* (Ciwf) è l'associazione no profit che lavora esclusivamente per la protezione e il benessere degli animali negli allevamenti. La sua mission è quella di mettere fine all'allevamen-



MONDO BIO

di Maria Grazia Mammuccini, FederBio

## Un uso sostenibile dei pesticidi è possibile?

Sono scaduti il 7 di agosto i termini della consultazione lanciata dalla *Commissione europea* per offrire a organizzazioni e cittadini la possibilità di dare un contributo alla redazione di una nuova normativa per ridurre l'uso dei pesticidi.

La direttiva Ue sull'uso sostenibile dei pesticidi deve infatti essere rivista. Come la *Corte dei conti europea* ha messo in luce nella relazione uscita a inizio 2020, gli agricoltori sono poco incentivati ad adottare metodi alternativi considerato che non c'è collegamento efficace tra l'obiettivo di ridurre in maniera concreta e misurabile l'uso dei pesticidi e i pagamenti a titolo della Pac. E nessuno verifica la reale consistenza del fenomeno pesticidi considerato che mancano sistemi di monitoraggio adeguati sull'effettiva riduzione del loro utilizzo nel territorio dell'Ue.

*FederBio* è intervenuta nella consultazione per la campagna *Cambia la Terra*, di cui fanno parte anche *Legambiente*, *Lipu*, *Medici per l'ambiente* e *Wwf*, con un documento che indica le necessità principali per un cambio di rotta deciso nell'uso dei pesticidi.

### Cosa vuol dire in pratica

Oggi è ormai evidente che usare in modo sostenibile i pesticidi significa in primo luogo puntare sulle alternative, a partire dall'agricoltura biologica, basata sull'utilizzo di prodotti fitosanitari naturali o minerali, e attivando procedure che facilitino e velocizzino l'ingresso sul mercato di prodotti per il biocontrollo. Al tempo stesso vanno ridotti drasticamente i rischi connessi all'utilizzo dei pesticidi con norme più stringenti sulle distanze minime di sicurezza dalla popolazione e dalle coltivazioni biologiche, per tutelarle efficacemente dal rischio della contaminazione accidentale. Servono inoltre limiti più stringenti e sistemi di monitoraggio efficaci per verificare l'effettiva presenza di pesticidi nelle acque, nel suolo e nel cibo, attivando anche un sistema di controllo sulla loro presenza nel corpo umano a partire dagli agricoltori e dalle loro famiglie, che sono tra i soggetti più esposti. Serve infine investire in studi e ricerche indipendenti per valutare gli effetti dei pesticidi sulla salute dei cittadini e sull'ambiente anche in relazione all'aspetto del multiresiduo fino ad ora non adeguatamente indagato.

La salute dei cittadini e la difesa dell'ambiente vengono prima di tutto e un'informazione adeguata e trasparente sui rischi da pesticidi è un diritto. Ecco perché l'Europa deve impegnarsi a sostenere le alternative adeguate che l'agroecologia offre.

to intensivo, maggior causa di crudeltà verso gli animali sul pianeta, e di collaborare con le aziende per migliorare gli standard di allevamento. Sotto osservazione non ci sono solo gli allevamenti destinati alla produzione di carne. Prendiamo il caso dell'allevamento delle vacche da latte, che in Italia è particolarmente diffuso per la produzione di formaggi cosiddetti di qualità: nella maggior parte dei casi, si ha a che fare con allevamenti a carattere intensivo e a pascolo zero. Quando pensiamo alla produzione di latte e formaggio, ci viene in mente l'immagine di vacche che pascolano liberamente nei prati, ma purtroppo la realtà, nel nostro paese, è molto diversa. Trasformati in vere e proprie macchine da latte, questi animali trascorrono tutta la loro breve vita in capannoni chiusi, senza mai calpestare un filo d'erba.

L'allevamento intensivo ha sostituito il metodo naturale del pascolo; oggi, la consuetudine è di tenere gli animali imprigionati. La maggior parte delle due milioni di vacche da latte allevate in Italia attualmente passa tutta la propria breve vita con le mammelle spremute all'inverosimile. Come spiega Philip Lymbery, Ceo di Ciwif, nel suo ultimo libro, *Dead Zone*, «l'allevamento e l'agricoltura intensivi in Italia non solo non rispettano il benessere animale, ma hanno anche un impatto negativo sull'ambiente e sulla biodiversità». Per produrre di più gli animali vengono nutriti con soia e cereali: oltre la metà dei cereali coltivati è in effetti destinata agli animali. Difficile trovare una varietà di mais, ad esempio, che non sia stata pensata per uso foraggero. Inquinamento, alterazione degli ecosistemi naturali, monoculture che fanno largo uso di pesticidi: tutti fenomeni connessi che hanno come denominatore comune l'allevamento intensivo. I consumatori hanno il diritto di poter conoscere il metodo di allevamento da cui provengono i prodotti di origine animale. Un altro modo di allevare è possibile, a cominciare dai pascoli, che garantiscono una buona qualità di vita agli animali e un prodotto alimentare di qualità migliore.

## Latte da fieno

Secondo voi, se potesse scegliere, una mucca mangerebbe più volentieri l'erba o i prodotti fermentati? Sceglierebbe un filare di fagioli o un prato ricco di erba fresca e aromatica?

A partire dagli anni '50, per aumentare la produzione di latte, le mucche vengono nutrite con mangimi industriali, miscele di mais, soia e foraggi fermentati. Sui prati l'erba può crescere sempre più alta, perché le mucche non pascolano più: la soia transgenica è diventata un elemento

fondamentale nella dieta non solo di bovini, ma anche di suini e pollame.

Per capire se le mucche vengono allevate in una stalla o in mezzo ai pascoli, se mangiano soia e insilati o fieno ed erba fresca, basterebbe controllare la presenza di grassi acidi essenziali omega 3: nelle mucche allevate in stalla, che non mangiano erba, la quantità di questo acido essenziale è più che dimezzata.

La carne di bovini allevati al pascolo contiene dal 25 al 50% di grasso in meno e più vitamina E e be-



▲ Il modello intensivo riduce i tempi e gli spazi necessari alla produzione. Questo riguarda i bovini, ma anche polli, tacchini, conigli e maiali.



▲ Quando pensiamo alla produzione di latte e formaggio, ci viene in mente l'immagine di vacche che pascolano liberamente nei prati. La realtà, purtroppo, è molto diversa. Trasformati in vere e proprie macchine, questi animali trascorrono tutta la loro breve vita in capannoni chiusi, senza mai calpestare un filo d'erba.

## Ridurre il consumo di carne e latticini

Alcuni studi dimostrano che in Ue la riduzione del consumo di prodotti di origine animale avrebbe diversi vantaggi. Il passaggio a diete più salutari, con il 50% in meno di carne rispetto alla media di consumo attuale, porterebbe a:

- una riduzione delle patologie cardiache e di certi tipi di tumore;
- una riduzione del 20% dell'uso e relativo inquinamento dell'acqua di superficie e sotterranea;
- una riduzione del 40% delle emissioni di azoto causate dall'agricoltura;
- una riduzione del 23% dell'utilizzo di terra coltivata;
- una riduzione del 25-40% delle emissioni di gas serra;
- una riduzione del 75% delle importazioni di semi di soia usati come mangime animale.

Fonte: Ciwf Italia

tacarotene di quella di animali allevati intensivamente, che vengono alimentati a mangimi e insilati. Uno studio dell'*Università delle risorse naturali e delle scienze della vita* di Vienna ha dimostrato che il latte di fieno austriaco contiene in media circa il doppio degli acidi grassi omega-3 e degli acidi linoleici coniugati (Cla) rispetto al latte standard. Ma anche il rapporto tra acidi grassi omega-3 e omega-6 è molto più favorevole a una sana alimentazione. La stessa cosa si può dire di formaggio di montagna ed emmental delle principali zone di produzione austriache.

Il «latte fieno», dal tedesco *Heumilch*, meglio traducibile come latte da fieno, si è sviluppato principalmente su pressione degli allevatori austriaci e nel marzo 2016 ha ricevuto il marchio dell'Unione europea come *Specialità tradizionale garantita* (Stg). Si tratta di una forma tradizionale di produzione del latte, con la differenza principale che le vacche non ricevono alcun mangime fermentato (insilato), ma solo foraggio fresco, fieno e cereali. Il diritto al pascolo non è quindi garantito. Resta il fatto che questo tipo di alimentazione ha un effetto positivo, oltre che sulle caratteristiche nutritive e la presenza di omega 3, sul gusto del latte e sugli stessi formaggi.

In Italia, la produzione si è sviluppata a partire dalle aziende montane dell'Alto Adige, ma si sta espandendo in altre aree, soprattutto grazie ad aziende a conduzione biodinamica, come la *Società agricola biodinamica San Michele* a Cortellazzo, vicino alla foce del Piave, nei pressi di Jesolo (Ve). Nelle aziende biodinamiche, l'azienda agricola è

considerata a tutti gli effetti un organismo vivente, di cui la stalla, in cui le mucche hanno spazio a sufficienza e i vitelli vivono più a lungo insieme alle loro madri, è considerata il cuore pulsante. A ogni mucca viene dato un nome, le corna non possono essere tagliate e il loro benessere è ritenuto fondamentale.

### L'allevamento misto

L'allevamento misto di due o più specie animali è un'interessante tecnica di produzione che ha il potenziale di apportare diversi benefici per le aziende agricole che la adottano, soprattutto in questa fase di mutamenti ambientali e di mercato. È quello che stanno studiando Bruno Ronchi, docente di nutrizione e alimentazione animale, e Riccardo Primi, ricercatore in zootecnia speciale al *Dipartimento di scienze agrarie e forestali* dell'Università della Tuscia di Viterbo, partner in un progetto europeo finanziato da *Core Organic Cofund* dal titolo «Mixed livestock farming for improved sustainability and robustness of organic livestock» (Allevamento misto per una migliore sostenibilità e robustezza del bestiame biologico).

«In Italia, come nel resto d'Europa» afferma Bruno Ronchi «anche le aziende zootecniche biologiche tendono a specializzarsi e mostrano una limitata integrazione tra le varie componenti aziendali, come le coltivazioni, i pascoli, i boschi e gli animali. Maggiore integrazione significa migliore sinergia nel trasferimento di risorse, ottimizzazione del ciclo dei nutrienti, della fertilità del suolo, del controllo dei parassiti e un più efficiente uso degli alimenti. In genera-

le si ha un beneficio in termini di efficienza economica e del lavoro, perché si riducono i costi di produzione e, soprattutto, i rischi legati alle fluttuazioni del mercato».

L'allevamento misto non è la trovata di qualche visionario, ma rappresenta una tradizione di molte realtà rurali. Pecore, capre e vacche, ad esempio, vengono portate insieme in monticazione estiva sui pascoli alpini e appenninici da centinaia di anni, e si sono affermate razze e prodotti caseari tipici, di riconosciuto pregio e con alto valore aggiunto.

Ma quali sono i limiti e le difficoltà di allevare più specie contemporaneamente? «Quando si allevano specie simili» spiega Riccardo Primi «ad esempio piccoli ruminanti, come capre e pecore, le scelte imprenditoriali non richiedono particolari attenzioni. Ovviamente è importante puntare sulle razze più idonee e sulla definizione degli obiettivi di produzione; sotto il profilo della gestione alimentare, ad esempio, le due specie si complementano a vicenda. Richiede maggiore attenzione, invece, l'allevamento di monogastrici e ruminanti insieme. A parte la necessità di disporre di apposite strutture per ciascuna specie - si pensi alla diversità dei ricoveri per gli avicoli rispetto a quelli per bovini - grande attenzione va prestata all'aspetto sanitario».

«Nel nostro paese» continua Primi «non ci sono specifiche normative che regolano l'allevamento misto, né nel sistema convenzionale, né in quello biologico. In generale è consentito allevare qualsiasi specie zootecnica insieme ad altre. Tuttavia, esistono buone prassi gestionali e veterinarie finalizzate a ridurre la pos-



sibilità di trasmissione di malattie diffusibili, infettive o parassitarie. Ad esempio, è stato scientificamente dimostrato che allevare in sequenza prima i bovini e poi le pecore riduce fortemente l'infestazione da parassiti intestinali negli agnelli. Con questo progetto, l'*Istituto di ricerca dell'agricoltura biologica FiBl*, con sede in Svizzera, sta studiando, nell'ambito del progetto Mix-Enable, i possibili benefici dell'allevamento congiunto di vitelli, agnelli e polli sul loro accrescimento e sul loro stato di salute, soprattutto in relazione alle infestazioni da parassiti gastrointestinali».

### Suggerimenti pratici

Rivolgendoci al vasto pubblico degli onnivori e dei carnivori più convinti, il primo suggerimento utile è un monito di poche parole: consumare meno carne e ridurre l'uso di tutti i prodotti animali!

Indicazioni come «allevato in Italia» o «secondo tradizione» dicono ben poco sui metodi di allevamento e sul livello di benessere animale e nascondono spesso la presenza de-

gli allevamenti intensivi. Anche la dicitura «senza antibiotici», pur meritevole di attenzione a tutela dei consumatori attenti alla salute, non indica necessariamente un maggior livello di benessere per gli animali. Gli animali si ammalano con più facilità quando vivono in spazi angusti e in cattive condizioni igieniche, che sono la regola dei sistemi intensivi. Meglio rimuovere le cause e poi pensare al tipo di cura.

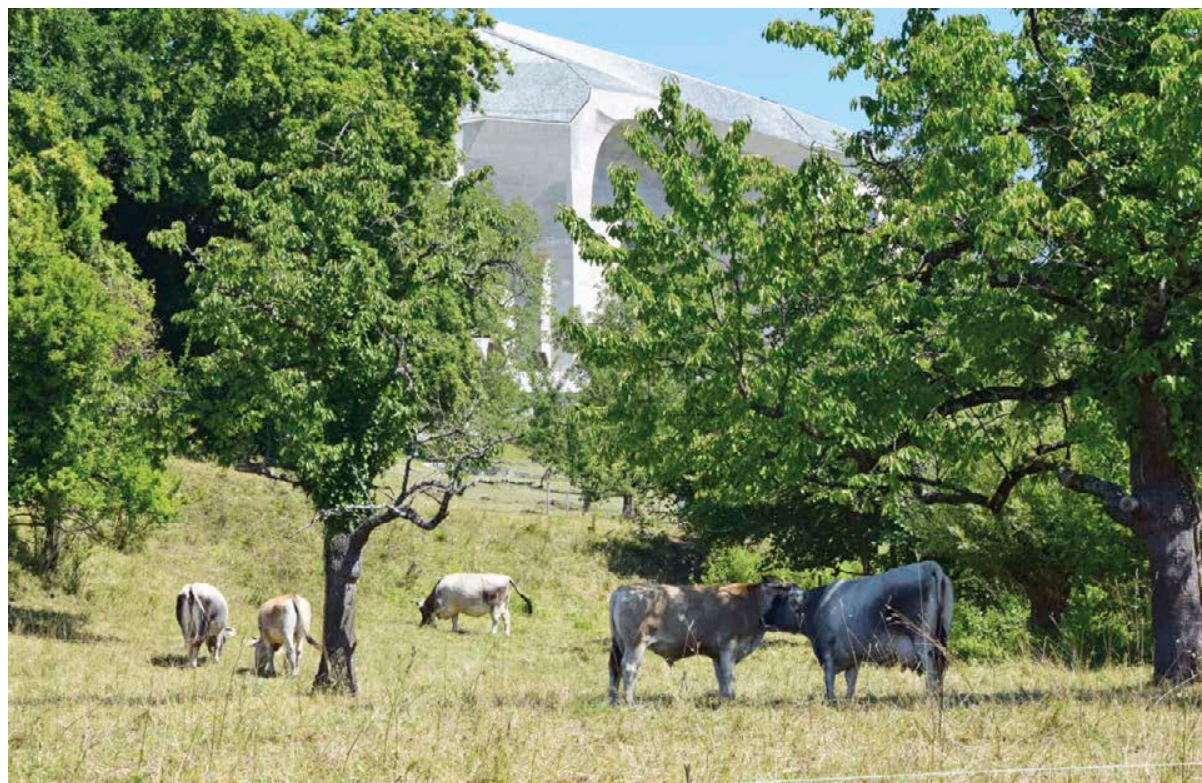
*Ciwf Italia* è critica anche sulla dicitura «benessere animale in allevamento» rilasciata dal *Centro di referenza nazionale per il benessere animale*, poiché traccia lo stato di sicurezza della stalla e non implica necessariamente che i bovini siano in condizioni di completo benessere.

Per orientarsi nella scelta è consigliato affidarsi al marchio del biologico, che attesta pratiche agricole di allevamento più rispettose del benessere degli animali. Tuttavia, come sottolinea *Ciwf Italia*, esistono anche dei limiti per la presenza di interpretazioni non omogenee della normativa sul biologico. «Succede che alcuni aspetti centrali della norma non

venivano sempre applicati correttamente. Un esempio è l'effettiva fruizione del pascolo da parte degli animali, che non sempre viene garantita e che disattende le aspettative del consumatore di prodotti biologici». Più vincolante e rigido il marchio *Demeter* dove l'allevamento dei ruminanti fa parte del concetto di agricoltura biodinamica: mucche, pecore o capre sono al centro dell'organismo agricolo funzionante, perché il loro letame è la base per mantenere e migliorare la fertilità del suolo. Il benessere animale è visto come un fattore fondamentale nelle produzioni biodinamiche e per il corretto mantenimento della struttura produttiva delle fattorie. Gli allevatori devono rendersi responsabili delle loro cure e l'interazione uomo-animale è considerata una parte fondamentale del loro benessere. La conoscenza diretta della stalla, dell'allevatore e delle sue pratiche di gestione rimane comunque la migliore forma di garanzia. ●

### Note

1. Prosciutto Nudo di Terra onlus, 2018.



▲ Nelle realtà biodinamiche, l'azienda agricola è considerata a tutti gli effetti un organismo vivente e la stalla è vista come il suo cuore pulsante. Qui vediamo delle vacche al pascolo nei pressi del Goetheanum a Dornach (Svizzera).