

Considerazioni iniziali

0. Laicità: Da Wikipedia - Il termine laico nell'accezione moderna del termine ha significato di "aconfessionale", ossia di slegato da qualsiasi autorità ecclesiastica e da qualsiasi confessione religiosa.
[...]
Laico è anche una persona priva di pregiudizi. Ragionare laicamente è una espressione usata per indicare un ragionamento che non parte da presupposti aprioristici e non sfocia in prese di posizione imm modificabili.
0. “c'è una certa tendenza dei giornali ad applicare la regola del marketing e a «vendere le notizie che il pubblico richiede». Nella convinzione, non sempre infondata, che quel medesimo grande pubblico che riconosce e non accetta bufale sportive o economiche, è più che disponibile a bersi una «bufala» scientifica. Poi ci sono i tempi per la valutazione critica. Che, per una serie di ragioni, nei giornali diventano sempre più brevi. Proprio mentre la complessità crescente delle notizie provenienti dal mondo scientifico richiede tempi sempre più lunghi per una verifica efficace.”. (Pietro Greco giornalista e divulgatore scientifico, 2005.)

IL RAZIONAMENTO DELLA VACCA DA LATTE

Il concetto di razione alimentare

La ricerca scientifica nel ramo della nutrizione e della selezione genetica, ha consentito di ottenere dalle vacche da latte produzioni davvero considerevoli (una frisona può superare tranquillamente i 100 quintali di latte per lattazione). Si comprende facilmente che produzioni così elevate inducano fabbisogni di principi nutritivi (proteine e calorie prima di tutto, ma anche macro e micro minerali, vitamine) altrettanto importanti. Il soddisfacimento di questi fabbisogni si può ottenere solo se si ricorre a una razione giornaliera che contenga quei principi nutritivi in maniera bilanciata e che la vacca ne possa disporre con corretta gradualità. Non è pensabile somministrare in tempi diversi fonti proteiche, poi fonti energetiche e così via. È ovvio che quantità elevate di principi nutritivi richiedano adeguate quantità di alimenti che li contengano, ma si deve anche considerare la capacità d'ingestione della vacca che non è illimitata ed è strettamente correlata al volume degli alimenti. Questo è uno dei principali motivi per cui il razionamento della vacca si basa sulla sostanza secca della razione. Se un Kg di fieno contiene 150-200 grammi di acqua (l'acqua è un solvente indispensabile, tuttavia non apporta nutrienti) mentre un Kg di erba ne contiene almeno 800, è evidente che sarà nella porzione secca che si dovranno reperire i principi nutritivi necessari, tenendo conto del volume di ingombro degli alimenti. Né si può dimenticare che, più che di “vacca”, anche nella stessa stalla, si dovrebbe parlare di “vacche” poiché la vacca che a inizio lattazione produce 40 e più litri di latte non è lo stesso animale che, dopo alcuni mesi, ne produce 25. Il fabbisogno di sostanza secca, anche per questi motivi, può variare fra 15-17 e 22-23 kg per capo per giorno.

Il rumine

Quanto detto sin qui trova spiegazione nel fatto che l'apparato digerente dei ruminanti, come le vacche per l'appunto, si caratterizza per la presenza di uno stomaco di grandi dimensioni suddiviso in quattro parti. Il rumine, che è il maggiore dei quattro, svolge una funzione di stoccaggio e parziale demolizione degli alimenti, che in questa sede subiscono una prima e profonda trasformazione indispensabile per la loro utilizzazione.

Si dice normalmente che un corretto razionamento è quello che rispetta innanzitutto la fisiologia del rumine. È vero, perché questo grande fermentatore ha dei suoi fabbisogni precisi che bisogna rigorosamente rispettare, pena grave compromissione dello stato di salute dell'animale. L'inizio della digestione avviene per opera delle popolazioni batteriche del rumine che, a loro volta, hanno specifici fabbisogni in termini di substrati. Il substrato basilare è costituito dalla cellulosa che è il principale componente dei foraggi. In carenza di cellulosa la massa batterica non può svilupparsi, di conseguenza non può esplicare la sua azione di degradazione di amidi, proteine, zuccheri, ecc.;. La massa batterica si rinnova continuamente e quella che abbandona il rumine transita nell'intestino apportando principi nutritivi, in particolare proteine, di alto valore biologico. Quest'apporto, tuttavia, per la lattifera a forte attitudine produttiva, non è sufficiente a coprirne i fabbisogni. Dosando sapientemente la razione, soprattutto ricorrendo ad alimenti più concentrati dei foraggi e con volumi d'ingombro ridotti (cereali, farine proteiche, ecc. –da qui l'uso del termine “concentrati” tout-court per indicare questi alimenti soli o miscelati fra loro) si ottiene che alcuni dei nutrienti non siano degradati ma passino integri oltre il rumine per essere meglio utilizzati a livello intestinale. Attenzione, però: ciò è possibile solo a condizione che il rumine funzioni perfettamente, siano cioè rispettati tutti i presupposti di cui sopra.

A questo proposito sembra giusta una piccola digressione per parlare delle farine animali.

Quando scoppiò il caso BSE (mucca pazza), ennesimo esempio di criminale sottovalutazione delle più elementari norme d'igiene e sicurezza (le farine animali sono prodotte a partire dagli

scarti dei macelli e delle macellerie e devono subire un adeguato trattamento di sterilizzazione), si scatenò il popolo dei male informati (molti anche in mala fede) che, tirando in ballo i soliti pseudo - temi etici, lanciò fulmini e saette contro gli allevatori ingordi di guadagno che obbligavano i poveri animali ad alimentarsi “contro natura”. In effetti, gli allevatori utilizzavano quantità ben modeste di dette farine (non più di 500 grammi capo/giorno) sfruttando la loro caratteristica di essere poco–nulla degradate nel rumine, quindi apportatrici direttamente nell’intestino di amminoacidi indispensabili. Questa pratica, utilizzata solo per le vacche grandi produttrici, consentiva di ridurre la quantità di farine proteiche, soia in particolare, nella razione evitando inconvenienti da sovradosaggio. La messa al bando delle farine animali (ora riammesse in parte per alcune categorie di monogastrici) provocò un consistente aumento dei consumi di soia. È interessante anche ricordare che alcuni studiosi predissero, per un periodo che arrivava fino ai giorni nostri, alcune centinaia di migliaia di decessi dovuto alla variante della Malattia di Creutzfeldt-Jakob indotta dal consumo di carne proveniente da animali affetti da BSE. Questa previsione non si è avverata, ma nessuno lo fa notare; stupisce che qualche “guru” dei giorni nostri non abbia già avanzato il sospetto che le centinaia di migliaia di morti siano volutamente occultate dalla Spectre delle Multinazionali ... L’aumento dei consumi di soia ha determinato un aumento delle importazioni e gran parte della soia importata è G.M. Riprenderemo in seguito questo argomento.

I sistemi di razionamento

Alimentare correttamente la vacca ad alta attitudine produttiva, significa coprire i fabbisogni rispettando rigorosamente la salute del rumine. Per far questo occorre conoscere bene gli alimenti che si somministrano e il loro comportamento a livello ruminale. Da svariati decenni per fare ciò si ricorre all’aiuto dei calcolatori con software appositamente studiati. Per semplicità possiamo affermare che si utilizzano i modelli di due grandi scuole. Quella francese dell’INRA (Institut National de la Recherche Agronomique) e quella statunitense della Cornell University. La complessità di questi modelli ci impedisce di entrare nei dettagli in questa sede, basti sapere che entrambi, seppur con approcci abbastanza diversi, partendo dalla composizione degli alimenti (concentrati e foraggi) e dalle interazioni di questi a livello ruminale, forniscono la composizione ottimale della razione; ovviamente valutando i fabbisogni dell’animale che cambiano in misura sostanziale dall’inizio della lattazione al procedere di questa verso il periodo della “asciutta” che coincide all’incirca con gli ultimi tre mesi di gestazione.

Gli alimenti

Si è già detto che la base dell’alimentazione della vacca è costituita dai foraggi, quindi erbe, fieni, insilati. L’insilato è il prodotto di una tecnica di conservazione del foraggio (l’insilamento) che si realizza per acidificazione della massa vegetale ad opera di microrganismi anaerobi. Riguardo a questo aspetto, il mais può considerarsi il foraggio “perfetto” per l’insilamento; all’opposto, la medica è certamente il più difficile; le graminacee contengono in genere una maggior quantità di carboidrati idrosolubili ed hanno un potere tampone (capacità di opporsi all’acidificazione) inferiore a quello delle leguminose. Il mais da silo è costituito dalla pianta intera con la granella della pannocchia non ancora giunta a completa maturazione. Per la quantità di amido che apporta, l’insilato di mais è valutato in una fascia intermedia fra foraggi e concentrati (vedi sopra). Si considera che, per non compromettere il buon funzionamento del rumine, la percentuale dei foraggi, sulla sostanza secca della razione, non debba scendere sotto il 50%. A seconda di razza, stadio di lattazione, età dell’animale, la quantità di concentrati può quindi variare, all’incirca, fra 7 e 12 kg per capo per giorno. In questo quantitativo devono trovar spazio carboidrati, proteine, minerali e vitamine in misura sufficiente per colmare il divario fra fabbisogni e quantità apportate dai foraggi.

Si comprende, quindi, come già accennato sopra, perché si tenda a impiegare alimenti ad alta concentrazione nutritiva come mais per la quota di carboidrati e farine proteiche come la soia, per la quota proteica. Peraltro si comprende anche perché a questo proposito si stia dibattendo sull’antagonismo uomo-animale perché sia mais sia soia sono alimenti che possono essere consumati direttamente e la loro trasformazione in proteine animali avviene con grandi perdite e rilevante dispendio di energia. Per non parlare delle tecniche di coltivazione che, al momento, richiedono notevoli quantità di acqua e di fertilizzanti. La domanda che sorge spontanea è: se i ruminanti hanno la mirabile capacità di trasformare foraggi, anche grossolani, in fonti proteiche ed energetiche (carne, latte, burro) di alto valore biologico, perché mai non sfruttare al meglio queste caratteristiche invece di trasformarli in competitori dell’uomo? Una risposta è già contenuta nella definizione “vacca da latte ad alta attitudine produttiva”. Quell’attitudine, per manifestarsi, deve essere adeguatamente sostenuta. D’altronde quell’attitudine è frutto di ricerche volutamente orientate per consentire di contenere i costi di produzione. Per anni, le stesse Organizzazioni che ora sembrano diversamente orientate, hanno predicato il verbo dell’efficienza e della produttività. Basta scorrere i vari bollettini dove si pubblicavano le graduatorie degli allevamenti. I vari piani di assistenza e i tecnici che li applicavano “in campo” avevano un solo imperativo: produrre. Il discorso si fa molto ampio e lo riprenderemo.

I mangimi

Non tutti gli allevatori sono in grado gestire nella razione dei loro animali i concentrati presi singolarmente; la maggior parte ricorre al servizio delle industrie mangimistiche che confezionano miscele di vario tipo. Per maggior chiarezza riportiamo le definizioni previste dal REGOLAMENTO (CE) N. 767/2009 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 13 luglio 2009 sull'immissione sul mercato e sull'uso dei mangimi:

1. «materie prime per mangimi»: prodotti di origine vegetale o animale, il cui obiettivo principale è soddisfare le esigenze nutrizionali degli animali, allo stato naturale, freschi o conservati, nonché i derivati della loro trasformazione industriale, come pure le sostanze organiche o inorganiche, contenenti o meno additivi per mangimi, destinati all'alimentazione degli animali per via orale, in quanto tali o previa trasformazione, oppure alla preparazione di mangimi composti oppure ad essere usati come supporto di premiscele;
2. «mangimi composti»: miscele di almeno due materie prime per mangimi, contenenti o meno additivi per mangimi, destinati all'alimentazione degli animali per via orale sotto forma di mangimi completi o complementari;
3. «mangimi completi»: mangimi composti che, per la loro composizione, sono sufficienti per una razione giornaliera;
4. «mangimi complementari»: mangimi composti con contenuto elevato di talune sostanze, ma che, per la loro composizione, sono sufficienti per una razione giornaliera soltanto se utilizzati in associazione con altri mangimi;

Questo regolamento, affiancato dal REGOLAMENTO (UE) N. 242/2010 DELLA COMMISSIONE del 19 marzo 2010 che istituisce un catalogo delle materie prime per mangimi, stabilisce in maniera inequivocabile le norme per la fabbricazione e l'elenco degli ingredienti ammessi in alimentazione animale. Con buona pace di quelli che "chissà che porcherie gli danno da mangiare". Di passaggio non è inutile ricordare che la legislazione sugli alimenti per animali ha spesso preceduto (le prime norme organizzate in legge risalgono al 1963), perfino con maggiori vincoli, quella destinata ai prodotti per l'alimentazione umana.

Gli OGM

A prescindere dai singoli orientamenti, sarebbe innanzitutto doveroso distinguere fra sementi e alimenti.

Sulle sementi non ci soffermiamo, significherebbe entrare nel merito della selezione degli ibridi F1 e di cosa sia rimasto, in questo settore, della Ricerca italiana. Perché non si può ignorare che il mercato delle sementi è ormai da un ben oltre un cinquantennio nelle mani di poche aziende multinazionali, oppure che il rischio ambientale è molto concreto, basti considerare l'impoverimento della biodiversità che secondo la FAO, segnalazione di alcuni anni fa, dal 1900 a oggi, ha provocato l'estinzione di circa il 75% delle varietà vegetali nel mondo. Tuttavia è giusto ricordare che tutto ciò inizia ben prima dell'immissione sul mercato degli ogm; così anche la pratica di riacquistare sementi a ogni campagna è del tutto svincolata dagli ogm. Chi si strappa i capelli oggi e attribuisce alle biotecnologie ogni possibile male, pare che non si sia mai accorto di ciò e abbia dormito sogni tranquilli, quasi un letargo...

Peraltro costoro preferiscono i canali televisivi senza contraddittorio a quelli istituzionali, dove dovrebbero impegnarsi un pochino. Leggasi sulla **RELAZIONE DELLA COMMISSIONE AL PARLAMENTO EUROPEO E AL CONSIGLIO sulle implicazioni socioeconomiche della coltivazione degli organismi geneticamente modificati basata sui contributi degli Stati membri, come richiesto dalle conclusioni del Consiglio Ambiente del dicembre 2008 Bruxelles, 15.4.2011 (leggi allegato OGM relazione Commissione EU) a pag. 2.**

“Gli Stati membri sono stati invitati a:

- riferire ex post sugli effetti socioeconomici della coltivazione di OGM nel loro territorio;
- valutare ex ante le possibili implicazioni socioeconomiche della futura coltivazione di OGM.

Tutti gli Stati membri tranne due 2 (Bulgaria e Italia) hanno inviato contributi”. No comment! (nonostante la mancanza del ... fondamentale contributo italiano, la lettura di questa relazione è molto interessante e fa giustizia di molte, diciamo, imprecisioni diffuse da sedicenti esperti; ma si sa, chissà che lobbies si nascondono dietro la Commissione ...).

Gli alimenti, che oltretutto di solito sono immessi sul mercato dopo aver subito trattamenti fisico-chimici (le farine di soia, per esempio, sono il residuo dopo estrazione dell'olio e sono tostate per abbattere fattori antinutrizionali) non possono certo propagarsi nell'ambiente. Resta, quindi, l'effetto su animali e sui loro prodotti destinati all'alimentazione umana. A parte certi scandalosi pseudo - studi su topi ecc., resta la realtà dell'impiego di questi ingredienti da molti anni ormai in tutta la filiera alimentare. Svariate generazioni di animali si sono succedute dall'avvento degli ogm, continuando ad esprimere ottime performance sia nella sfera produttiva sia nella sfera riproduttiva.

Tonnellate di prodotti dop o appartenenti alle nostre “eccellenze”, provengono da animali alimentati con alimenti gm.

E' interessante leggere cosa prevede il disciplinare di produzione del Parmigiano Reggiano.

<p>Art. 6_Mangimi Nell'alimentazione delle vacche da latte possono essere utilizzati, nelle forme indicate nell'allegato, le seguenti materie prime:</p> <p>D. cereali: mais, orzo, avena, frumento, triticale, segale e sorgo;</p> <p>. semi di oleaginose: soia, lino, girasole;</p> <p>. semi di leguminose: fava, favino e pisello proteico;</p> <p>. foraggi: farine delle essenze foraggere ammesse;</p> <p>D. polpe secche di bietola.</p> <p>D.</p> <p>Fatto salvo quanto previsto dall'art. 8, possono essere inoltre utilizzati i prodotti e gli alimenti autorizzati dalla legislazione vigente per le vacche da latte.</p> <p>Art. 8_Materie prime e prodotti vietati Non possono essere impiegati nell'alimentazione della vacca da latte:</p> <p>D. gli alimenti di origine animale (farine di pesce, carne, sangue, plasma, penne, sottoprodotti vari della macellazione nonché i sottoprodotti essiccati della lavorazione del latte e delle uova);</p> <p>D. i semi di cotone, veccia (comprese le svecciature), fieno greco, lupino, colza, ravizzone e vinaccioli;</p> <p>D. i sottoprodotti della lavorazione del riso: lolla, pula, puletta, farinaccio, gemma e grana verde;</p>	<p>D. le farine di estrazione, pannelli ed expeller di arachide, colza, ravizzone, cotone, semi di pomodoro, girasole con meno del 30% di proteine, babassu, malva, neuk, baobab, cardo mariano, cocco, tabacco, papavero, palmisto, olive, mandorle e noci;</p> <p>D. la manioca, le patate e i derivati;</p> <p>D. gli alimenti disidratati ottenuti da ortaggi e da frutta e i sottoprodotti della loro lavorazione;</p> <p>D. il melasso in forma liquida, i lieviti in forma umida e tutti i sottoprodotti dell'industria saccarifera, ad eccezione del melasso usato come legante per mangimi e delle polpe secche di bietola, delle birrerie (trebbie, anche essiccate) e dell'industria dolciaria o della panificazione;</p> <p>D. i terreni di fermentazione;</p> <p>D. l'urea e i derivati, i sali di ammonio, il concentrato proteico di bietole (CPB), le borlande e i distiller di ogni tipo e provenienza.</p> <p>.....</p>
---	---

Punto e basta! (è così anche per altri disciplinari di prodotti dop, mentre il divieto è previsto per la filiera”bio”).

Alla luce di quanto detto fin qui, risulta abbastanza sorprendente questa notizia:

Roma, 14 mag. - (Adnkronos) - Gli allevamenti di bestiame, oltre 300 mila stalle, sono invasi da **mangime Ogm di provenienza estera**. Più di **quattro milioni di tonnellate di soia** (un quarto del fabbisogno nazionale) e **due milioni di tonnellate di mais biotech** (in pratica, oltre il 25 per cento del totale) entrano nell'alimentazione degli animali allevati in Italia. Una cifra destinata a raddoppiare nel giro di 4-5 anni. E così, inevitabilmente, prodotti (carne, latte e formaggi) con presenza di organismi geneticamente modificati finiscono sulle tavole degli italiani. La denuncia è della **Cia - Confederazione italiana agricoltori**, il cui presidente **Giuseppe Politi** insieme a **Guido Pollice**, presidente dei **Vas (Verdi ambiente e società)** oggi presenta la quinta giornata "Mangiasano" che si svolgerà sabato 22 maggio con centinaia di iniziative in tutte le Regioni.

Senza interventi mirati, entro un quinquennio c'e', poi, il rischio che la disponibilità di mais Ogm-free a livello internazionale, - spiega la Cia - compreso quello prodotto nel nostro Paese, si riduca di circa il 70 per cento. E questo significa che ne circoleranno meno di 26 milioni di tonnellate, quando già adesso il doppio non è sufficiente a soddisfare le esigenze degli allevatori".

Occorre, quindi, **predisporre e varare al più presto un Piano nazionale di proteine vegetali**, utilizzando, eventualmente, anche territori del Demanio, per incrementare la coltivazione di soia italiana, di piselli, fave, favini e sviluppando, contemporaneamente, la produzione di mais, in modo da garantire uno sviluppo di una

zootecnica realmente sostenibile e di assicurare alimenti di qualità e privi di biotech.

"Si è mai pensato -hanno sottolineato Politi e Pollice - che fine farebbero i prodotti tipici e di qualità delle nostre terre con le coltivazioni Ogm? Prodotti che sono frutto di una biodiversità eccezionale che contraddistingue e rende unica l'agricoltura italiana. Con il biotech c'è, infatti, il fondato pericolo di far scomparire dalle tavole una varietà straordinaria di produzioni d'eccellenza".

"Rischiando di non poter mangiare e assaporare, ad esempio, la mela annurca, le pesche di Romagna, - continuano i due presidenti - il pomodoro Pachino e San Marzano, le nocciole del Piemonte, le arance di Ribera, le clementine di Calabria, la pasta fatta con grano duro italiano, il Brunello di Montalcino, il Dolcetto d'Alba, l'Amarone, il Primitivo di Manduria, i tantissimi oli d'oliva di cui sono ricche le nostre campagne. Sarebbe, insomma, la morte di un mondo agricolo che ha permesso all'agroalimentare 'made in Italy' di conquistare i mercati internazionali".

"Ecco perché vogliamo -hanno aggiunto i presidenti di Cia e Vas- **fare fronte contro gli Ogm e impedire che anche il nostro grande e straordinario patrimonio zootecnico continui ad essere contaminato.** D'altra parte, l'agricoltura italiana è riuscita a tutelare la sua inimitabile varietà sia grazie all'azione svolta dai produttori che a quella della scienza che, però, non ha avuto certo bisogno degli Ogm per andare avanti. Il transgenico porta unicamente all'appiattimento produttivo, all'omologazione 'tout court', alla distruzione della biodiversità. E tutto ciò significa consegnare agricoltura e zootecnia nelle mani delle multinazionali che pensano soltanto al 'business' e non certo alla tutela delle tradizioni secolari, della tipicità e della qualità delle produzioni agricole nazionali".

(Le evidenziazioni sono nostre.) Domanda: perché i "due presidenti" non fanno cenno a produzioni come il Parmigiano, il Grana, oppure ai prosciutti san Daniele, Parma, che non risulta siano morendo né siano rifiutate dai mercati internazionali? E sulla base di quali evidenze affermano che in carne, latte e formaggi ci sia presenza di ogm?

Considerazioni finali

Se c'è un effetto nefasto degli ogm, questo è rappresentato dal fatto che appena si sfiora quest'argomento, scatta un riflesso che tende a confondere le coscienze e a far smarrire il corretto quadro di riferimento.

Un settore fra i più controllati è di solito presentato come una giungla in cui soggetti di pochi scrupoli agiscono da posizioni di predominio incuranti della salute del pianeta e dei suoi abitanti.

Se la stampa, scientifica e no, liberandosi dai vincoli cui si accenna al punto 2 delle considerazioni iniziali, si dedicasse ai suoi compiti, tutti saprebbero che:

L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha pubblicato una versione aggiornata delle linee guida per la valutazione del rischio associato ad alimenti e mangimi derivati da piante geneticamente modificate (GM). Il documento amplia una precedente guida dell'EFSA e tiene conto dei più recenti sviluppi scientifici in settori quali la valutazione dell'allergenicità e la scelta della varietà di controllo con la quale la pianta GM viene confrontata. Stabilisce altresì una nuova metodologia statistica per rafforzare ulteriormente la valutazione comparativa del rischio associato alle piante GM. Comunicato stampa 24 maggio 2011

Oppure che norme sull'etichettatura di alimenti e mangimi ogm, molto chiare, esistono fin dal **Regolamento CE 1829 del 18.10.2003**

Così, nell'attuale dibattito sulla fame nel mondo e sulle risorse alimentari, sembra che la soluzione sia il divieto di coltivazione degli ogm. Allo stesso modo, le produzioni bio, meglio sarebbe dire "organiche", che sicuramente rappresentano una risposta alle preoccupazioni per l'impatto ambientale provocato da uso eccessivo di pesticidi e fertilizzanti, sono accreditate di riportare sapori e odori di "una volta", oppure di essere più sane e nutrienti (queste caratteristiche sono stati ampiamente smentite da studi indipendenti vedi ad esempio: Agence française de sécurité sanitaire des aliments - Evaluation nutritionnelle et sanitaire des aliments issus de l'agriculture biologique, Luglio 2003).

Per non parlare dei sedicenti aspetti "etici" (per esempio, il regolamento bio consente la fecondazione artificiale, ma non l'embryo transfer!) e, ovviamente, del divieto degli ogm.

Questa moderna inquisizione (con tanto di roghi, seppur mediatici, su cui si sono "bruciati" via via Umberto Veronesi, Rita Levi Montalcini, Margherita Hack e molti altri) sta ottenendo il pregevole risultato di impedire una seria riflessione sugli argomenti citati prima o sull'antagonismo uomo-animale cui si accenna sopra, che sono e si avviano a diventare sempre più, il vero dramma di questo secolo. Presentare, sempre e ovunque, agricoltura e zootecnia intensive come le pratiche più subdole e criminali (tempo fa su uno dei maggiori quotidiani italiani, in un servizio sulle presunte malefatte degli allevatori, si citava il caso di allevamenti in cui ai suini era stato impedito di abbeverarsi per costringerli a mangiare

di più e ottenere così maggiori accrescimenti; naturalmente una nostra lettera fra il sarcastico e l'indignato, non fu mai pubblicata) ottiene solo di esacerbare gli animi ed elevare muri. Vien da pensare che a chi lancia frementi "denunce", di complotti o altro, interessi in buona sostanza proprio questo.