

Nutriamoci rispettando la vita il cibo non è solo profitto



CARLO PETRINI

IL PROBLEMA è che mancano le relazioni, parte da lì il disastro che la produzione industriale di cibo ha creato. Addomesticare, dice la volpe al Piccolo Principe, significa “creare dei legami”. E “addomesticare” è la parola che l’agricoltura tradizionale usa sia per i vegetali che per gli animali. Creare dei legami significa riconoscere nell’altro un essere senziente.

Prima di distruggere ambiente, salute pubblica, diritti e coscienze, il modello di produzione industriale distrugge la relazione. Con gli altri umani (coloro che comprenderanno), con gli animali, con gli ecosistemi. Da qui parte tutto. Dal fatto che non ci si assume nessuna responsabilità perché si nega la relazione.

Di questo parliamo quando parliamo di benessere animale: di altri esseri senzienti, che noi alleviamo per farne cibo. Ai quali, quindi, occorre che ci riferiamo anche in termini di relazione, riconoscendo il ruolo che essi hanno nel nostro sostentamento e riconoscendo loro, fintanto che sono in vita, dei diritti.

Questo è quel che ha sempre fatto l’agricoltura familiare. Il momento dell’uccisione diventava rito proprio perché era comunque un momento di relazione. Relazione che non terminava con la vita dell’animale, ma continuava nei processi di macello, trasformazione, conservazione o cucina. E poi nella fase della condivisione del pasto.

Non erano calorie anonime e senza storia quelle che si assumevano in quel pasto. Erano, pur senza esplicitazione, ricordi, competenze, conoscenza dell’altro.

È da qui che occorre ripartire. La carne prodotta nel rispetto della vita e della dignità degli animali che alleviamo è il frutto di un sistema relazionale, prima che economico o produttivo. Per questo sarà anche migliore: perché sarà stata pensata, fin dall’inizio, senza perdere di vista la complessità di un sistema vivente di cui noi umani facciamo parte, e senza confondersi sulla finalità principale di quel processo, che non è il profitto ma il nutrimento.

Statisticamente mangiamo molta più carne di quella che ci farebbe bene. Circa 7 volte di più. Statisticamente buttiamo via un terzo della carne che produciamo. Quindi fatto 100 gli animali che alleviamo, potremmo allevarne 65. E di questi 65, che sono quelli che davvero mangiamo, in realtà ne dovremmo mangiare circa 10.

Se allevassimo solo quei dieci animali che possiamo consumare evitando di incrementare il rischio di infarti, diabete, ischemie e il resto del catalogo delle “malattie da benessere”, se li allevassimo rispettandoli, se chi li alleva potesse venderli al loro vero valore, nel rispetto del proprio lavoro e dei servizi ecosistemici che esso comporta, probabilmente riusciremmo a tornare ad una relazione con quel tipo di cibo — la carne, il latte, i formaggi — che salvaguardi la dignità di tutti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

