



ADAMO, PRESIDENTE DELL'ASSOCIAZIONE ARISTA - Assoristoratori zona Albano e Castelli Romani - CHE PROMUOVE TRADIZIONI ENOGASTRONOMICHE LOCALI, MI HA MANDATO UNA MAIL PER INVITARMI AD ACQUISTARE UNO SPAZIO PUBBLICITARIO ALLA "SAGRA DELLE ALICI" DI PAVONA. QUI SOTTO LO SCAMBIO DI MAIL CHE ABBIAMO AVUTO.

Forse non sapete che questo è un negozio biologico vegetariano.

Non siamo interessati alle sagre dove si vendono animali!

Pensiamo che gli animali non siano "cose" da mangiare.

Diffondiamo una cultura contraria allo sfruttamento e alla morte degli animali. Forse è il caso che ci cancelliate dal vostro gruppo di distribuzione mail, che ne dite? Grazie, saluti

ALLE SCUSE PER LA GAFFE, OVVIAMENTE INVOLONTARIA, AGGIUNGO SERENA RIFLESSIONE.

LE PECULIARITA' DELLA TRADIZIONE ENOGASTRONOMICA DA SEMPRE INCLUDONO L'ALLEVAMENTO, LA TRASFORMAZIONE E L'UTILIZZO DELLE SPECIE ANIMALI COLTIVATE ALL'UOPO, QUESTO NON E' UN INSULTO ALLA VOSTRA VISIONE MA E' SOLO LA CONSTATAZIONE DEL FATTO CHE I DIVERSI MODELLI SOCIO CULTURALI NON AMMETTONO L'OLTRANSISMO DI UNA PARTE O DELL'ALTRA.

QUESTO TEMA MI AFFASCINA, IN QUANTO DOCENTE, OVVIAMENTE NON POSSO ESIMERMI DALL'EFFETTUARE UNA SERIA VALUTAZIONE DELLE SCELTE MACROBIOTICHE, VEGETARIANE IN GENERE, SALUTISTICHE IN SENO ALLA CULTURA OLISTICA ED OMEOPATICA DI GENERE.

IL TUTTO CHIARAMENTE NON PRESCINDE DAL FATTO CHE IN UN RISTORANTE CHE VOGLIA AVERE UNA CHANCE DI QUALCHE TIPO, LE COSE DI CUI PARLIAMO DEBBANO E POSSANO COESISTERE, OVVIAMENTE, COME LE SARA' CAPITATO, QUANDO CON AMICI O ALTRI VI RECHIATE A CENA INSIEME, OPPURE FORSE NON FREQUENTA CARNIVORI INCALLITI?

NON SI SCHERZA SU QUESTI ASPETTI E IL LATO IRONICO NON PRECLUDE IL RISPETTO CHE LE SCELTE MERITANO. RINGRAZIANDOVIS PER LA CORTESE ATTENZIONE SAREBBE INTERESSANTE APPROFONDIRE IL TEMA. ADAMO

Caro Adamo,
diamoci pure del tu, se vuoi. Nessun oltranzismo, per carità, solo un po' di consapevolezza.
Beata consapevolezza! per ciò che mi riguarda.

Condivido: gli animali venivano allevati dai nostri nonni per il loro sostentamento e io ricordo bene il maiale, le due mucche e il cavallo nella stalla.
La stalla era il luogo dove la sera si soggiornava con gli animali, dove c'era la stufa accesa d'inverno per riscaldare tutti e dove mia nonna, seduta su un treppiede, intagliava con una piccola roncola gli stuzzicadenti. La mucca veniva munta a mano da mio nonno che prendeva da lei solo un po' di latte (circa 5 litri) per la famiglia.
Le galline vivevano libere nell'aia e mangiavano cibi autoprodotti. Quando una di loro covava, nonno gli preparava un giaciglio perché stesse comoda.
I pulcini nascevano ed era una bellezza vedere come seguivano la madre ...
Tutti gli animali vivevano bene, alcuni di loro molti anni, sino alla loro morte.
E quando dovevano ucciderli, un colpo secco e via, era un attimo.

L'allevamento dei nostri giorni comporta sofferenze indicibili per gli allevati e io ho scelto di non prendervi parte. Ho scelto di fare informazione, di far sapere in giro cosa capita al riparo dagli sguardi e di non guadagnare dalla vendita di esseri trattati così.
Le mucche di oggi vivono ammassate in allevamenti dove mangiano farine di dubbia origine, bombate di antibiotici e ormoni della crescita. Inseminate artificialmente fanno il triplo dei vitelli che farebbero in una vita normale.
I vitelli nati gli vengono tolti poco tempo dopo il parto perché loro vengono rimesse nella catena del latte e il vitello viene allevato nel box con sostanze che dilavano l'intestino, di modo che la carne – anemica – rimanga il più possibile “bianca” perché così è richiesta e così si vende meglio, al prezzo più alto.
Munte con mungitrici automatiche incorrono spesso in mastiti perché la mammella non viene stimolata a dovere; le infezioni producono pus (niente paura, è prevista per legge una certa soglia di pus nel latte!) e per risolvere il problema è necessario l'antibiotico.
Le galline ovaiole vengono sfinite di mangimi e di luce fino a che sono in grado di produrre le uova. Poi, di solito entro l'anno di vita, al massimo due, vengono uccise: la vita di una gallina è normalmente di sei, sette anni.
I pulcini maschi nati dalle uova – essendo improduttivi - vengono gettati ancora vivi e tritati nelle macchine che producono mangimi. Lo stesso dicasi per i bufalotti, che non danno il latte per la famosa mozzarella di bufala ...
Forse non sai o non hai mai visto come vengono uccise galline e maiali negli allevamenti. Esistono vere e proprie catene automatizzate di morte dove le galline vengono appese per i piedi, bloccate. Sono lunghe, molto lunghe e finché l'animale non arriva al punto dove una scossa lo stordisce, si dibattono per tentare di liberarsi. Le galline vengono prima ustionate con spruzzi di vapore, per sterilizzarle, dicono, ma sono ancora vive.

I maiali invece vengono messi in fila, così come i cavalli e vedono cosa accade all'essere che è in fila prima di loro. I maiali vengono sgozzati dalla vena del collo; i cavalli ricevono un colpo secco, di solito una sparachiodi.

Capirai che dopo aver visto, la voglia di mangiare un animale mi è passata ...

Sono 19 anni che sono VEGETARIANA, sono felice.

Condivido che un ristorante di questa zona non ha un granché di chances se fosse solo vegetariano: lo sa bene Paola – titolare de L'uva rara, a Nettuno – che avrebbe tanto voluto rimanere vegetariana ma si è piegata al mercato ... comunque offrire un'alternativa gustosa è possibile, almeno, lei lo fa e io vado lì quando voglio mangiare bene ...

La cosa bella (e te la dico per esperienza diretta) é che ci sono sempre più persone che non desiderano più mangiare gli animali. Si avvicinano ad un cibo nutriente e diverso perché sentono di fare una cosa che li fa stare meglio.

E per me, che faccio informazione e sto in piedi dignitosamente da sei anni oramai, è motivo di grande soddisfazione.

Posso fare una battuta? Una volta c'erano gli schiavi ... oggi non ci sono più ... si è capito che era sbagliato imprigionare un altro essere ...

La tradizione enogastronomica non può passare per la sofferenza di un altro essere, seppur diverso da noi: sarai d'accordo anche tu ...

Io credo che gli animali non siano "nostri". Io credo che gli animali debbano poter vivere la loro vita in pace, così come noi possiamo vivere la nostra.

Noi dobbiamo smetterla di imprigionarli e trattarli come se fossero cose a nostro esclusivo uso e consumo. Non è così.

Spero di aver un po' approfondito il tema. Spero di averti fornito informazioni che non avevi.

Se ti va di leggere di più, questo è il mio sito - MANGIABIOLOGICO.IT - il sito del negozio, dove mi diverto a mettere anche notizie e commenti.

Come avrai capito mi piace scrivere ... sono pure un po' prolissa ... Grazie della chiacchierata. Grazie dell'occasione di confronto. Ciao, Valeria

PS sono contornata da carnivori! Ma dopo tanti anni oramai si sono abituati a me: se vado da loro mi cucinano veg e quando vengono qui fanno che non si mangiano animali.

In parte hanno anche cambiato le loro abitudini: nessuno mangia più carne di agnello a pasqua, che è davvero una cosa apprezzabile.

I pascoli prima di pasqua sono il paradiso terrestre, con le mamme e i loro agnellini. Bellissimi.

Gentilissima Valeria,

sono soddisfatto della più chiara consapevolezza che mi hai trasmesso, interessato ovviamente alla cultura parallela credo che ciò che dici sia una ragione in più per sentirsi in pace con se stessi, quando cioè si fa la cosa giusta.

Chiaramente hai centrato nel segno, ma purtroppo o per forza non vedo altra soluzione se non quelle deprecabili del sistema produttivo attuale.

Cara Valeria, nonostante la mia sensibilità sia piuttosto impregnata di bello e di bellezza, amando la vita rurale come tu la descrivi, avendola vissuta negli anni dell'infanzia, sono stato presente e veramente coinvolto dall'affetto per i miei nonni su due stili opposti di vita e di cultura. da un lato il mio nonno materno politico di lungo corso, uomo di potere e di rispetto, dall'altro il mio nonno paterno, uomo di grande rispetto e di cultura contadina. capirai benissimo che le disponibilità economiche dell'uno e dell'altro erano diverse, saprai anche che la disponibilità economica consente di ottenere maggiori opportunità e maggiori possibilità di essere acculturati, i libri costano ecc...ecc... tra i due modelli mia cara sono sempre stato affascinato in parte dall'uno ed in parte dall'altro, ma di fatto in entrambe ho visto che "ciò che deve essere fatto deve essere fatto".

Sensibile si ma non cieco di fronte al meccanismo della competitività. Noi siamo un Paese esportatore di prodotti del comparto zootecnico su larga scala, produciamo i prodotti conservieri dell'arte norcina e di altro genere migliori al mondo, la richiesta è in continuo aumento, quindi posti di lavoro, benessere, qualità della vita delle famiglie legato al comparto reggono una buona fascia dell'economia nazionale, non vogliamo togliere il pane sano e buono (biologico magari), oppure il pregevole prodotto vegetale di filiera dalle tavole e dalle bocche di questi lavoratori giusto? non vogliamo togliere al sottoscritto ed altri la possibilità di degustare un carrè di presalè di agnello oppure il filetto ai porcini, ma neanche a chi come te preferisce altro dalla sua di tavola. quindi perdonami la schiettezza cara Valeria, abbiamo bisogno anche del crudele modello della massimizzazione dei profitti, tirare il collo ai polli in catena di montaggio è un mero calcolo economico sulla convenienza del sistema, il pollo ucciso in quel modo, deprecabile ed abietto, può comprarlo il povero operaio della catena, darlo ai suoi tre figli e sfamarli adeguatamente, credi che compri forse il bio oppure il polletto ruspante che sogni becchettare nell'aia della splendida masseria di "Neverland"...cosa ne dici???? ti piace parlare con me? Sono prolisso anch'io ma ci va bene cos'ì, anche perche ultrasformismo e l'adattamento è insito nel DNA umano. Adamo

Caro Adamo,

questo stile di vita, questi posti di lavoro e benessere di cui parli non saranno sostenibili a lungo. Il petrolio scarseggia, diventa viepiù costoso, inquina nella produzione, nel trasporto, nell'utilizzo.

La terra è l'unico posto dove potremo mai vivere – noi e le nostre generazioni – e l'economia globale che sposta prodotti di qui e di là ha i giorni contati. Quando non potrai più trasportare i tuoi prodotti così richiesti, che farai? Che faremo?

Non dovremo ritornare tutti ad uno stile di vita più piccolo, più locale, meno inquinante?

La famiglia indigente non deve necessariamente comperare bio: potrebbe benissimo sostentarsi con nobili proteine vegetali, a bassissimo costo, come si faceva nei tempi di cui parli

e la carne si mangiava raramente, nelle feste comandate. I legumi secchi li trovi ovunque e siccome vengono coltivati in alternanza alle coltura verdi arricchiscono il terreno ... non c'è bisogno di allevare e macellare nulla, è la pratica più inquinante al mondo, per come è fatta ...

ma sai quanta acqua ci vuole per allevare? Quanto foraggio per dar da mangiare al bestiame? Quanto inquina una mucca che stazione nello stesso posto per un anno?

Io ti capisco, capisco le tue origini, ma cerca di capire anche me: perché pensi che gli animali siano tuoi?

Chi te lo da questo diritto? Secondo me tu già sai la verità su questa faccenda ma ancora non riesci a rinunciarvi, a cambiare un'abitudine ... Gli animali sono belli e ci piacciono vivi, pochissime persone hanno il fegato di uccidere un animale, la maggior parte non ne sarebbe capace.

Lo sappiamo tutti ed è per questo che le macellazioni avvengono lontano dagli occhi e dal cuore.

Ce li fanno trovare belli e pronti al supermercato, e non sembrano più animali ... io vedo bambini che non sanno nemmeno che l'hamburger è un animale. Se si sapesse di più cosa accade, molte cose cambierebbero, io ne sono certa. Ciao, Valeria

Il 18 giugno 2011, a MILANO alle ore 14 con partenza da Piazza Missori avrà luogo il Veggie Pride - Vegetariani e vegani in corteo per gli animali