

GIULIA INNOCENZI

TRITA CARNE



best
BUR

**PERCHÉ CIÒ CHE MANGIAMO
PUÒ SALVARE LA NOSTRA VITA.
E IL NOSTRO MONDO**

Giulia Innocenzi

Tritacarne

Perché ciò che mangiamo
può salvare la nostra vita.
E il nostro mondo

BUR
Rizzoli

Proprietà letteraria riservata

© 2016 Rizzoli Libri S.p.A. / Rizzoli, Milano

© 2017 Rizzoli Libri S.p.A. / BUR Rizzoli

Published by arrangement with S&P Literary – Agenzia
letteraria Sosia Pistoia

ISBN 978-88-17-09730-7

Prima edizione Rizzoli 2016

Prima edizione Best BUR ottobre 2017

Seguici su:

Twitter: @BUR_Rizzoli

www.bur.eu

Facebook: /RizzoliLibri

Tritacarne

Prefazione all'edizione BUR

Dalla prima edizione di questo libro a oggi sono successe tante cose. Ho girato l'Italia, dal Friuli alla Puglia, per raccontare i contenuti di *Tritacarne* alle persone che entravano alla presentazione con curiosità e ne uscivano fra sbigottimento e indignazione. Ho ricevuto delle querele, alcune dai protagonisti dei casi giudiziari raccontati in queste pagine, all'epoca indagati e oggi condannati. Ho partecipato a tante trasmissioni TV, dove mi sono confrontata con i rappresentanti del settore zootecnico e i produttori di carne e formaggi che difendevano l'indifendibile. Ma ho anche trovato il modo per neutralizzarli: citare il consumo di antibiotici degli animali negli allevamenti italiani, che troverete nelle prossime pagine. Davanti a quel dato, infatti, è praticamente impossibile sostenere che gli animali allevati in Italia stanno bene. Sono stata attaccata da alcuni allevatori (e questo era prevedibile) e da gruppi di vegani (questo era meno prevedibile) perché accusata di non essere abbastanza radicale. «Devi dire che non bisogna mangiare più la carne! Tu in realtà promuovi l'allevamento estensivo!» Un vegano che durante la presentazione del libro si è alzato in piedi urlando mi ha addirittura chiesto: «In che rapporti sei con l'industria zootecnica?».

È andata in onda su Raidue *Animali come noi*, la mia trasmissione denuncia sugli allevamenti intensivi, un unicum per la TV. Nell'ultima puntata abbiamo mandato in onda venti minuti di immagini di violenze sugli animali girate da telecamere nascoste all'interno di un macello senza alcun tipo di censura! E a ogni puntata denuncia è corrisposto un intervento da parte dei carabinieri, grazie alla collaborazione dell'allora comandante del Nucleo Antisofisticazione Claudio Vincelli. Molti allevamenti in cui sono entrata e di cui leggerete in queste pagine sono stati successivamente multati, sanzionati o sequestrati. Tantisime sono state le interrogazioni parlamentari partite da *Tritacarne*, e le proposte concrete che trovate alla fine del libro sono state trasformate in proposte di legge da diversi parlamentari e presentate in una conferenza stampa, supportata dagli oltre 100.000 cittadini che hanno firmato la petizione di Avaaz per fermare gli allevamenti dell'orrore.

Risultato raggiunto, quindi? No. O almeno solo in parte. Perché di tutti gli allevamenti e macelli che leggerete in questo libro, tutti, nessuno escluso, oggi sono aperti e lavorano. I conigli non hanno ancora una legge che stabilisca gli standard minimi per le condizioni in cui vengono allevati, e le leggi per galline, maiali, polli, vacche, seppur minime, vengono spesso disattese. I controlli continuano a essere il grande bubbone di tutta questa storia, nonostante la ministra Lorenzin avesse promesso nel 2015, a seguito della mia prima denuncia sugli allevamenti intensivi, di fare una legge perché i veterinari ruotassero e cambiassero così gli allevamenti loro assegnati. E allora? Chi è preoccupato del benessere degli animali (quello vero però, non quello enunciato da chi poi non lo rispetta) deve pensare che sia tutto inutile, e che neanche una trasmissione TV, un libro e una compagine di parlamentari servano a niente?

È una cosa su cui ho riflettuto molto. In questo libro troverete una denuncia molto forte degli allevamenti intensivi, e a questa corrisponde la volontà altrettanto forte di cambiarli. E nei mesi che sono seguiti alla pubblicazione di *Tritacarne* ho capito in maniera ancora più netta che il cambiamento non può che partire da ognuno di noi. Sono le persone, quando si trovano al supermercato, al ristorante, o con gli amici, che possono promuovere il cambiamento. Cambiamento che è già partito: solo nell'ultimo anno i vegani sono triplicati e sono oggi 1.800.000, gli acquisti di carne continuano a diminuire nonostante i consumi siano tornati ai livelli precedenti la crisi economica, e aumentano le vendite dei prodotti biologici. La mia soddisfazione più grande è quando ricevo email o messaggi su Facebook in cui qualcuno mi scrive che dopo aver letto il mio libro o visto i servizi TV ha cambiato il modo in cui si rapporta al cibo. Non è necessario diventare vegetariani o vegani, l'importante è essere consapevoli che il cibo ha un costo. E ognuno di noi deve valutare se ritiene quel costo accettabile. Questo libro, sono certa, vi darà degli strumenti in più per fare le vostre valutazioni.

G.I.

Luglio 2017

Introduzione

«Dove andiamo a mangiare questo fine settimana?» è la domanda ricorrente che aleggia prima di ogni uscita di gruppo con le mie amiche di Rimini. E se la risposta cambia ogni volta, il menù è sempre lo stesso: affettati misti per antipasto, tagliatelle al ragù, strozzapreti con la saliccia, pappardelle al cinghiale, grigliata di carne, gratinati (verdure!), il tutto accompagnato dalla piadina. Con lo strutto, ovviamente. A casa della mia famiglia, invece, in cucina c'è un gran mischione, o meglio, il risultato dell'incontro fra mia mamma che è inglese e mio papà che è umbro. Ma la quantità di prodotti di origine animale è la stessa. «È pronto il vostro piatto preferito!» urlava mia mamma, consapevole che bastasse quella formula per far sedere in un lampo me e mia sorella a tavola. Il piatto consisteva fondamentalmente in rigatoni con besciamella, ripassati al forno e con spruzzate di ketchup (scuserete il nostro sangue anglosassone). Mi leccavo i baffi quando mia mamma preparava il fegato di vitellone alla griglia o la lingua, sempre di vitello, in salsa verde. Per non parlare degli uccellini arrosto. Vi svelerò subito un segreto inconfessabile: mio papà è un cacciatore. Alla fine di ogni partita di caccia invita gli amici ad assaggiare