

Ma se un pollo... sapesse... di pollo?



La barbarie dell'uomo che non si contenta di mangiare gli animali, come è pure previsto nelle leggi della natura, ma si arroga il diritto di trasformarli in oggetti sotto tortura, è arrivata a un punto tale che persino il palato di molti -diseducato e condizionato- apprezza ormai solo l'animale allevato in sofferenza. Ribelliamoci a questa inciviltà, che non serve a garantire cibo sufficiente all'umanità ma solo maggior guadagno ai soliti pochi. Bastano un pizzico di conoscenza e coscienza

La storia del cinema è piena di film di fantascienza o dell'orrore in cui uno scienziato pazzo crea e plagia bambini dotati di una grande forza e malvagità, destinati a dominare il mondo. Immaginiamo, allora, un film in cui lo scienziato pazzo riesce a creare una genia umana in cui bambini di tre anni hanno il fisico di diciottenni con già la capacità di procreare. Beh, non abbiamo bisogno di immaginarlo: l'aberrante "miracolo" è da tanto tempo realtà. Solo che, almeno per ora, riguarda un altro essere vivente, il *Gallus gallus*, altrimenti noto come pollo, invece dell'*Homo sapiens*.

Solo bestie precoci... e senza sapore

Nella nostra storia di queste pagine non ci sono scienziati pazzi, bensì semplicemente il progressivo e barbaro lavoro dell'industria zootecnica che ha "inventato" strane bestie, chiamate perlappunto polli, che in soli quaranta giorni raggiungono le dimensioni che in natura raggiungerebbero in quattro o cinque mesi. Bestie con carni dal gusto insignificante, quand'anche non sgradevole, e dalle dubbie qualità nutrizionali, ma tanto diffuse e "spinte" dal mercato che ormai il palato della gente ha dimenticato i sapori veri e non ap-

prezza più le carni gustose e consistenti: le multinazionali non hanno banalizzato solo il sapore, ma pure il nostro palato! È anche quest'ultimo, quindi, a parte il crudele e inaccettabile trattamento inflitto a questi "animali-oggetto", il grosso guaio combinato da un sistema industriale votato al cibo becerato, privo di etica e nemico della diversità come fonte di vita. Di vita "vera" e non lista d'attesa per la morte...

Una denuncia vecchia ma inascoltata

Già ormai dieci anni fa la trasmissione televisiva *Report* raccontò con dovizia di particolari le crudeltà perpetrate ai danni di questi polli costruiti in laboratorio, mentre furono pubblicate notizie allarmanti anche da parte del consorzio Almaverde Bio: si fa molta più fatica a vendere un pollo allevato secondo natura, con le carni saporite e consistenti, piuttosto che un pollo "industriale", ovvero un animale a rapido accrescimento con carni bianchissime ma di gusto più standardizzato. È una questione di prezzo? Forse, con il progredire di questa crisi, anche il prezzo ha il suo perché ma nel recente passato non è stato così determinante. Non a caso, prove effettuate mediante l'offerta di polli bio o semiruspanti "sottocosto",



Nelle foto sopra e sotto, polli allevati industrialmente. A destra, l'allevamento come una volta.



ovvero a prezzi uguali a quelli dei polli industriali, hanno dimostrato che ormai il consumatore medio non riconosce più come “pollo” quello sano: lo trova strano perché con polpa più consistente e meno bianca, quindi lo rifiuta. D'altra parte un pollo biologico ha costi di circa il 40 per cento superiori (incide molto anche la certificazione) rispetto a un pollo allevato in modo “convenzionale” (è questa l'espressione utilizzata in contrapposizione al termine “biologico”), ma non certo tripli o quadrupli come un certo mercato furbetto vorrebbe far credere. Mentre un pollo “semiruspante”, di una razza che cresce secondo tempi naturali e lasciato vivere almeno fino a 120 giorni prima di essere macellato, costa al produttore circa il 20 per cento in più, purché allevato da una grande azienda zootecnica. La differenza non è tale, quindi, da scoraggiare un consumatore sempre più attento ai sapori veri e genuini: basterebbe essere più accorti negli acquisti e scegliere piuttosto l'ala e la coscia di un pollo buono che il petto di un pollo cattivo. O, meglio ancora, comprare il pollo intero e non i soli petti: si risparmierebbe pure, perché con le carcasse (o anche solo con collo e zampe) si può ottenere un brodo sano e nutriente!

Ma è cambiato qualcosa dopo dieci anni di denunce? Non

solo la sensibilità della gente non ha portato a reazioni numericamente significative, ma le statistiche rivelano che il pollo industriale è giunto al primo posto tra le carni nelle preferenze dei giovani consumatori!

Come si è arrivati a questo punto?

«Il pollo da carne più venduto nella grossa e media distribuzione», racconta Alberto Pederzini, ex restauratore di mobili antichi e ora allevatore di polli e suini bio a Volpedo (Alessandria), «non è un pollo derivato da una razza specifica ma è un ibrido commerciale selezionato apposta per ottenere un animale che cresca tanto nel minor tempo possibile. A livello mondiale esistono pochissime multinazionali (Ross, Cob, Hubbard...) che selezionano geneticamente i polli per arrivare al prodotto perfetto che soddisfi il mercato. Però questi polli non sono più polli, ovvero non hanno più nulla a che vedere con la specie *Gallus gallus*, un animale in origine tutt'altro che stupido e imbecille, perché hanno perso tutte le caratteristiche tipiche della loro specie: per esempio, non cercano più dei rifugi in alto dove andare a dormire, stanno spesso seduti, sviluppano una grande massa scheletrica e aumentano talmen-



Ciò che scriviamo sembra raccapricciante? Siamo stati ancora moderati! Per saperne di più basta cliccare su <http://violenzaintensiva.blogspot.it/2010/05/conosci-i-tuoi-pollii-parte.html>



te di peso che, se non vengono macellati nel periodo giusto, rischiano di morire di infarto perché il volume cardiaco è troppo piccolo rispetto alla massa ponderale, lo stomaco ghiandolare è più sviluppato di quello muscolare (così assimilano di più il mangime sfarinato), hanno perso l'istinto di accoppiamento. E non è vero quanto dicono certi allevatori, ovvero che questi polli non si accoppiano perché non fanno in tempo a farlo: l'epoca giusta di macellazione, infatti, coincide con la maturità sessuale. Questi ibridi, se anche venissero lasciati vivere più a lungo in un pollaio, continuerebbero a comportarsi da "polli", e non da galli!»

L'era dell'avicoltura "globale"

«Questo processo», aggiunge Paola Pederzini, moglie di Alberto e, come lui, studiosa attenta di tutte le problematiche legate all'avicoltura, «avviene gradatamente dal secondo Dopoguerra e ha portato all'estinzione di molte razze avicole in varie parti del mondo. Conseguentemente, ha portato anche all'unificazione del tipo di pollo in tutto il mondo: ovunque si sia... si mangia lo stesso pollo.

D'altro canto, la selezione genetica ha portato un gran vantaggio economico per i produttori avicoli che hanno trovato un pollo pronto alla macellazione in poco tempo (anche quaranta giorni) rispetto al tempo necessario alla macellazione per le razze antiche che è intorno ai centottanta giorni». Quel 20 per cento di costi in più può essere poca cosa per un consumatore che compra bene, ma è un supervalore enorme per il produttore industriale che ha, così, i margini per eliminare dal mercato le aziende più piccole. I costi minori di un pollo a rapido accrescimento non sono tanto dovuti agli spazi aziendali più sfruttati: i polli da carne italiani non sono allevati "in batteria", ovvero in gabbiette, ma a terra e gli al-

levamenti possono benissimo essere situati in aree dove i terreni non hanno un gran valore. Sono costi finanziari e, in parte, di minori consumi perché mangiano molto di più ma per molto meno tempo. Poi aumentano di peso anche per l'impossibilità di fare movimento.

«In Italia», prosegue Paola, «vi sono oggi poche grandi aziende che commercializzano i polli: possiedono gli animali, i mangimifici, i macelli e i centri di trasformazione delle carni. Gli allevatori, invece, possiedono solo i capannoni dove allevarli. Ricevono dalle grandi aziende i pulcini, il mangime, le cure veterinarie: il loro rischio d'impresa è basso, ma anche il guadagno è misero: poco più di dieci centesimi al chilo». Questo tipo di rapporto si chiama "contratto di soccida" e ha conseguenze drammatiche perché standardizza il prodotto e sottrae alla produzione molte piccole aziende che, se operassero autonomamente, potrebbero proporre altre razze a favore della biodiversità. Nei capannoni la densità di polli è di 33 chili di animali per metro quadrato, anche di più in condizioni tecnologiche perfette. Significa che quasi non riescono neppure ad aprire le ali! Vengono regolate la temperatura atmosferica, l'umidità e la luce per accelerare la crescita dei polli e per controllare il propagarsi di malattie: viene data, per esempio, luce per molto più delle sedici ore al giorno come in natura ("fingendo" di essere sempre in estate), e c'è chi arriva persino alle ventiquattro ore di luce! Questo incrementa la crescita, perché fin che c'è luce il



pollo mangia... Quindi non smette mai di mangiare. Nei capannoni, inoltre, si utilizzano grossi ventilatori per abbassare il tasso di umidità che potrebbe veicolare infezioni di coccidiosi causate dall'eccessiva promiscuità.

Quaranta giorni di sofferenze

«Durante la loro permanenza nel capannone», precisano i nostri due giovani allevatori, «i polli producono deiezioni che sarebbe antieconomico smaltire con regolarità: alla lunga determinano la produzione di ammoniaca che irrita le vie respiratorie dei polli e può danneggiare la cute provocando bruciate localizzate (macchie nere visibili dopo la spiumatura del capo macellato)». Quindi è «normale» ripulire i capannoni solo a fine ciclo, ovvero quando i polli vengono tutti macellati e sostituiti da nuovi pulcini! Per noi entrare anche per pochi minuti nel capannone è doloroso e irritante, figurarsi per le povere bestie che vivono sempre lì.

Ciò che è davvero comico è che si rinnovano i convegni e gli studi, anche finanziati dalle grandi aziende, sul «benessere» degli animali. Ma quale benessere? Quello indispensabile affinché durante la crescita e il trasporto non soffrano così tanto da crepare: è solo questo il benessere su cui questi convegni sproloquiano! Certo: gli impianti di aerazione, climatizzazione, deumidificazione costano tanti soldi, ma a che servono? A non far soffrire le povere bestie? No, a farle ammalare il meno possibile, perlomeno a tenerle sane quanto basta a poterle commerciare. Così gli animali sono sottoposti per legge a un ciclo vaccinale al quale va aggiunta alle volte anche una terapia antibiotica, se si rendesse necessario secondo le aziende produttrici, in realtà spesso come prevenzione. Ma sono sani? «Pensate», aggiunge l'allevatore Alberto Pederzini, «che i polli così ammassati si annoiano, non sanno cosa fare a parte mangiare, per cui prendono l'abitudine di beccare le piume intorno all'ano dei compagni. Capita, così, che arrivino prima o poi a sentire il gusto

del sangue e dunque insistono, a volte fino a «strappare» gli intestini dell'altro pollo. Per ovviare a questo «inconveniente», è comune la pratica di spuntare i becchi e di mettere ai polli una sorta di occhiali che rendono più difficile raggiungere con il becco l'ano del compagno di sventura». Mentre la selezione genetica che punta a un supersviluppo del petto (con invece ossa fragili), la luce che dura tutto il giorno a impedire il sonno e via dicendo provocano altre malattie, soprattutto agli occhi e alle zampe, che sono causa di dolori tremendi: una percentuale di morti (quasi sempre dopo lunga agonia) è messa in cantiere dai produttori, mentre i polli malati che sopravvivono a questo tipo di patologie sono comunque commestibili. Quindi...chisseneffrega!

Lo fanno insipido per vendercelo condito

Per far crescere un pollo in fretta occorre anche un'alimentazione adeguata che preveda una percentuale del 5-12 per cento di grasso derivato dall'olio di palma o di cocco e una percentuale del 16 per cento di soia (Ogm free? Dobbiamo crederci?) che apporta proteina, la restante razione alimentare è composta da mais, frumento e orzo. Alla luce di tutto questo, risulta che per raggiungere i profitti nell'industria avicola non si tiene più in conto del benessere animale al momento dell'allevamento né dell'ambiente (l'industria avicola intensiva produce masse fortemente inquinanti) né, tantomeno, della qualità organolettica delle carni, perché in ogni caso il consumatore ha ormai disimparato a riconoscere il vero sapore del pollo. Grazie all'industria avicola la carne di pollo deve essere esasperatamente tenera e molto chiara, inoltre il sapore deve essere quasi inesistente, tanto da poter essere coperto da altri aromi aggiunti durante la preparazione della pietanza. E questo alimenta un mercato ancora più redditizio per le multinazionali e le grandi industrie alimentari: il pollo non sa di nulla? Allora ecco i semilavorati e i piatti



L'allevamento Antichi Sapori Scudellaro di Candiana (Pd) alleva i polli con rispetto per il loro benessere e ancora con sapore di pollo (www.scudellaro.it) e nell'Azienda agricola Paola Finetti di Volpedo (cascinetta.9@gmail.com, 01318.06.700) i polli vivono come una volta.

pronti, spesso con ingredienti sulla cui salubrità e naturalità è bene stendere un pietoso velo, e con una remunerazione ben superiore al valore del prodotto.

In Italia è un po' meno peggio?

Ma il pollo sul mercato è tutto così? Quasi tutto perché ormai il consumatore lo preferisce, pur se ci sono aziende più o meno attente alla qualità e quindi ci può essere molta differenza tra un marchio e un altro: cambia l'alimentazione, l'accrescimento può essere più o meno rapido, c'è chi arriva a cinquanta, sessanta giorni invece di limitarsi a quaranta, per esempio, c'è chi è più assiduo nel ripulire la lettiera e si impegna per evitare certe crudeltà. Per chi vorrebbe poter individuare il "meno peggio" o per chi non ha perso il gusto del pollo che sa di pollo e vorrebbe poterlo mangiare con la coscienza di non aver contribuito al maltrattamento di una povera bestia, le regole obbligatorie sull'etichettatura, per quanto riguarda un pollo proveniente da allevamenti convenzionali, non aiutano. Possiamo facilmente conoscere la provenienza dell'animale, ma è un problema relativo: è vero che il pollo italiano è più sano e meno maltrattato di quello estero, ma è anche vero che siamo pressoché autosufficienti, che il 95 per cento almeno della carne di pollo sul mercato proviene da allevamenti nazionali. Per saperne di più -razza, età ovvero tempo di accrescimento, alimentazione più o meno naturale e così via- possono essere utili le dichiarazioni aggiuntive sulla confezione che, se qualificano il prodotto con caratteristiche migliorative rispetto alle norme standard di legge, devono essere certificate. Ma non facciamoci prendere per i fondelli dalla scritta "allevato a terra" che, come abbiamo potuto vedere, non significa nulla di più rispetto alla produzione standard.

Oppure c'è anche il meglio?

Gli allevamenti minori, non industriali o legati alle grandi aziende, ci sono ancora ma non sono molti e i loro prodotti sono più facili da trovare nei ristoranti, nei mercatini e in qualche macelleria di qualità piuttosto che nella grande distribuzione. Naturalmente esistono, eccome, i piccoli allevamenti, gli agriturismi, le fattorie vecchia maniera: i polli veramente ruspanti, a volte persino di razze antiche, ci sono ancora ma i prezzi sono davvero più alti perché quel piccolo 20 per cento in più è calcolato per grandi aziende meccanizzate e ben organizzate sul mercato, non per una piccola attività familiare. Il pollaio tradizionale, magari con il cibo per l'animale prodotto in azienda, ovvero con la filiera completa garantita, ha sicuramente costi molto più alti e non possiamo scandalizzarci per certi prezzi strameritati. Ma, accidenti! Ne vale sicuramente la pena, per il palato e per la salute. Oltre tutto, le razze antiche -osemmo dire "naturali"- non consentono scorciatoie: o vengono lasciate vivere secondo i loro istinti e con i loro spazi e tempi, oppure muoiono!

Le razze italiane

Se la selezione genetica degli ultimi decenni è stata finalizzata al rapido accrescimento, il lavoro svolto secolo dopo

secolo dai nostri contadini tendeva invece a ottenere galli e galline più prolifici, più resistenti alle emergenze climatiche, più capaci di procurarsi il cibo da soli -più rustici, insomma- e meno bisognosi di cure. Le nostre razze tradizionali, quindi, mal si adattano all'allevamento moderno e pretendono spazi, aria aperta, cibo sano, altrimenti non sopravvivono. Tra i Pat, ovvero i Prodotti Agroalimentari Tradizionali selezionati e "schedati" regione per regione, ci sono diversi tipi di polli, in gran parte reperibili occasionalmente da qualche contadino. Non esiste ancora, purtroppo, una realtà veramente attiva e produttiva come avviene in Francia con *le poulet de Bresse*, un pollo molto antico di cui si parla fin dal 1600 circa. Ci sono quattrocento produttori del pollo di Bresse che ne allevano i capi seguendo uno stretto disciplinare che prevede un ampio pascolo e un'alimentazione vegetale molto consona all'animale. I casi italiani di tutela sono di modesta portata e sicuramente meno spinti dagli enti pubblici: il presidio per la Gallina padovana e la sperimentazione del Pollo all'erba dell'università di Perugia ne sono due esempi.

Il "bio" viene allevato così

Ben diversa è la situazione nel caso degli allevamenti condotti secondo le regole del biologico, che tengono conto sul serio del benessere dell'animale e impongono un lento accrescimento: in effetti se un pollo vive solo quaranta giorni non fa in tempo a essere ucciso dall'eccessiva promiscuità e dalle sofferenze che gli vengono imposte, il suo apparato gastrointestinale riesce a reggere l'alimentazione di fatto forzata... Per vivere più a lungo, invece, deve star bene. Così le regole per ottenere il marchio bio prevedono che il pollo debba poter vivere da *Gallus gallus*. Innanzitutto deve poter disporre di una zona chiusa per ripararsi che abbia le medesime caratteristiche di ventilazione, temperatura e via dicendo necessarie per la sopravvivenza anche dei polli industriali, ma non è consentita una concentrazione superiore ai dieci polli per metro quadrato, con un massimo di 21 chili di peso vivo. Se poi i ricoveri sono mobili la concentrazione è maggiore: sedici polli per metro quadrato con un massimo di 30 chili di peso vivo. Ma la differenza fondamentale sta nel fatto che i ricoveri devono essere dotati di uscioli di entrata e uscita attraverso i quali gli animali possano accedere a pascoli all'aria aperta di almeno 4 metri quadrati per pollo e dotati di adeguate protezioni dal sole eccessivo, dalle intemperie e via dicendo. Se i ricoveri sono mobili, bastano 2,5 metri quadri per pollo ma, in ogni caso, esistono ben precisi limiti sulla produttività per ettaro di pascolo. Poiché gli animali possono uscire all'aperto, le lettiere dei ricoveri chiusi -composte di paglia, trucioli di legno, sabbia, torba eccetera- possono essere più frequentemente e facilmente ripulite dalle deiezioni e da tutto ciò che possa attirare topi e insetti.

L'alimentazione, ovviamente, non è mai forzata e le pratiche d'ingrasso devono essere reversibili in qualsiasi stadio dell'allevamento: gli alimenti devono essere biologici certificati e la macellazione deve avvenire dopo ottantuno giorni dalla nascita. Ovviamente, la spuntatura del becco è consentita solo in rari casi determinati dal veterinario ed è vietato l'uso degli "occhiali".