GLI ALLEVAMENTI INTENSIVI

Peter Singer

Per la maggior parte degli umani, specie nelle moderne comunità urbane e suburbane, la più diretta forma di contatto con gli animali non umani è all'ora di pranzo: ce li mangiamo. Questo semplice fatto spiega il nostro atteggiamento verso gli altri animali, e spiega anche quello che ognuno di noi può fare per cambiare questo atteggiamento. L'uso e l'abuso degli animali allevati a scopi alimentari supera di gran lunga, già nel semplice numero di animali interessati, ogni altro tipo di maltrattamento. Centinaia di milioni di capi di bestiame, maiali, pecore, sono allevati e macellati nei soli Stati Uniti ogni anno; e per il pollame la cifra è, sembra incredibile, tre miliardi (il che significa che circa cinquemila uccelli, per lo più galline, saranno uccisi nell'arco di tempo che a voi occorrerà per leggere questa pagina). È qui, sulla nostra tavola da pranzo e nel supermercato o nella macelleria del nostro quartiere, che veniamo a contatto diretto con il più vasto sfruttamento delle altre specie che sia mai esistito.
In generale, noi ignoriamo l'abuso di creature viventi che si nasconde dietro il cibo che mangiamo. Il prodotto che acquistiamo è il culmine di un lungo processo, tutto accuratamente tenuto lontano dalla nostra vista eccetto che nel prodotto finale.
Si considerino le immagini evocate dalla parola "fattoria": una casa, un granaio, uno stuolo di galline sorvegliate da un gallo che cammina impettito grattando con la zampa su e giù per l'aia, una mandria di mucche che viene riportata dai campi per la mungitura e forse una scrofa che grufola per l'orto con uno stuolo di maialini rumorosi che le corrono dietro allegramente.
Pochissime fattorie ebbero mai un aspetto così idilliaco come vorrebbe farci credere quest'immagine tradizionale. Tuttavia noi continuiamo a immaginarle come posti ameni, completamente separati dalla nostra vita nella città industriale, dove tutto è corsa al guadagno. Anche fra quei pochi sensibili al problema della condizione degli animali nelle fattorie, non sono molti quelli che conoscono i moderni metodi per l'allevamento degli animali. Qualcuno si domanda se gli animali vengono macellati in modo da non provare dolore, e chiunque sia capitato dietro un camion carico di bestiame deve sapere che gli animali di fattoria sono trasportati in modo da stare stipati l'uno contro l'altro; ma pochi subodorano che il trasporto e l'uccisione sono qualcosa di ben diverso dalla breve ed inevitabile conclusione di una vita di agio e benessere, fornita dei piaceri naturali tipici dell'esistenza animale e libera dalle difficoltà che gli animali selvatici devono, invece, sopportare nella lotta per la sopravvivenza.

Tali ottimistiche supposizioni hanno poco a che fare con la realtà delle moderne fattorie. Tanto per cominciare, l'agricoltura non è più sotto il controllo di semplici contadini. È un "business", e anche grosso. Negli ultimi trent'anni l'ingresso di grosse corporazioni e di metodi di produzione a catena di montaggio hanno trasformato l'agricoltura nel "business dell'agricoltura".
Il primo fra gli animali a subire il passaggio dalle condizioni relativamente naturali delle fattorie tradizionali a quelle stressanti del moderno allevamento intensivo è stata la gallina. Le galline hanno la sfortuna di servire agli umani in doppio modo: per la propria carne e per le uova. Oggigiorno esistono tecniche standardizzate di produzione su larga scala per ottenere tutti e due questi prodotti. I sostenitori del business dell'agricoltura considerano la nascita dell'industria dei polli come uno dei più importanti capitoli nella storia dell'allevamento. Alla fine della seconda guerra mondiale il pollo usato per l'alimentazione era ancora piuttosto raro. Proveniva per lo più da piccoli allevatori indipendenti oppure era costituito dai polli maschi nati nei raggruppamenti di galline da

cova e poi scartati. Oggi i broilers, come sono comunemente chiamati i polli alla griglia, vengono letteralmente prodotti da quel milione di impianti di tipo industriale altamente meccanizzati, dalle grosse corporazioni che posseggono o controllano il 98% di tutta la produzione di polli alla griglia degli Stati Uniti.
Tappa essenziale della trasformazione del pollo da animale da cortile in articolo confezionato fu il momento in cui venne rinchiuso. Un produttore di polli ricava oggigiorno un carico di 10.000, 50.000 o anche più pulcini di un giorno di vita dalle stazioni di covatura artificiale e li mette direttamente dentro un lungo capannone privo di finestre, generalmente a terra, sebbene alcuni produttori usino strati di gabbie allo scopo di contenere, in un capannone di ugual misura, un numero di volatili maggiore. All'interno del capannone, ogni aspetto dell'ambiente in cui gli uccelli vivono viene tenuto sotto controllo, allo scopo di farli crescere più in fretta e con meno mangime. Cibo ed acqua vengono somministrati automaticamente da serbatoi appesi al tetto. L'illuminazione viene regolata in accordo con i consigli degli studiosi di scienze agrarie: per esempio, possono esserci ventiquattro ore al giorno di luce forte per le prime una o due settimane, al fine di aiutare i pulcini a crescere in fretta; poi le luci possono essere diminuite leggermente oppure spente e poi riaccese ogni due ore, secondo la supposizione che i polli sono più pronti a mangiare dopo un periodo di riposo; infine si arriva a un punto, quando gli uccelli hanno più o meno sei settimane di vita, in cui sono cresciuti così tanto che stanno stretti l'uno contro l'altro, per cui le luci sono tenute costantemente molto basse, allo scopo di ridurre gli effetti del super affollamento.

Verso la fine della ottava o nona settima di vita, possono esserci quindici centimetri quadri di spazio per ciascun pollo, ovvero meno dello spazio di questo foglio per un uccello di un chilo e mezzo. In simili condizioni, con una luce normale, lo stress dovuto all'affollamento e la mancanza di sfoghi naturali per le proprie energie provocano negli uccelli scoppi di violenza, come il beccarsi le penne l'un l'altro e qualche volta l'uccidersi e il mangiarsi fra di loro. La luce molto bassa, si è visto, riduce questi fenomeni, cosicché gli uccelli finiscono con il passare le loro ultime settimane di vita nell'oscurità quasi assoluta.
Il beccarsi le penne e il cannibalismo sono "vizi" nel linguaggio del produttore di polli. Eppure, non si tratta di vizi naturali, ma del risultato dello stress e dell'affollamento cui il moderno produttore sottopone i propri animali. I polli sono animali dal forte istinto sociale e quando vivono in cortile sviluppano una gerarchia talvolta chiamata "ordine di beccamento". Ogni uccello cede il posto, alla mangiatoia o altrove, a quelli che lo superano di grado, e a sua volta si procura la precedenza su quelli che gli sono inferiori.
Possono esserci dei momenti di confronto prima che l'ordine sia fissato definitivamente, ma il più delle volte, piuttosto che un vero e proprio scontro fisico, è sufficiente un'esibizione di forza per mantenere un'altra gallina al proprio posto.
Scrisse Konrad Lorenz, nome di fama nel campo del comportamento animale, al tempo in cui le galline erano ancora allevate in piccoli gruppi:
"Dunque gli animali si riconoscono fra di loro? Certamente sì ... Ogni allevatore di galline sa che... esiste un ordine ben preciso, secondo il quale ognuna ha paura di quelle che le sono superiori di grado. Dopo pochi contrasti, che non comportano necessariamente scontri violenti, ognuna sa quali sono quelle di cui deve aver paura e quali invece quelle che le devono rispetto. Non solo la forza fisica, ma anche il coraggio personale, l'energia e persino la sicurezza di sé di ogni uccello contribuiscono decisivamente a mantenere l'ordine di beccamento."

Altri studi hanno mostrato che un'accolita di galline fino ad un massimo di novanta individui può mantenere un ordinamento sociale stabile, in cui ognuna riconosce il proprio posto, ma diecimila individui calcati in un solo capannone sono certo tutt'altra cosa. Non possono stabilire un ordinamento sociale, per cui ne consegue che spesso si combattono a vicenda. A parte l'impossibilità da parte del singolo uccello a riconoscere così tanti altri individui, già il semplice fatto dell'eccessivo affollamento contribuisce probabilmente all'irritabilità ed eccitabilità delle galline, così come avviene fra gli umani, e fra gli altri animali. Di questo sono ben consapevoli le riviste sull'allevamento, le quali spesso avvertono i propri lettori:

"Strapparsi le piume e mangiarsi a vicenda facilmente diventano gravi vizi fra gli uccelli tenuti in condizioni di allevamento intensivo: significano riduzione nella produzione e perdita di guadagno. Gli uccelli si annoiano e beccano qualche parte sporgente del piumaggio degli altri uccelli... Mentre l'inattività e la noia sono motivi che predispongono a tali vizi, l'alloggio ristretto, con aria viziata e surriscaldata sono i motivi che contribuiscono ad essi."
Strapparsi le piume e mangiarsi a vicenda sono fenomeni in notevole aumento negli ultimi anni, a causa, senza dubbio, dei mutamenti nella tecnica e del passaggio verso una gestione del tutto intensiva delle galline da cova e dei polli da tavola... I più comuni difetti di gestione che possono portare a tali vizi sono la noia, il super affollamento in locali male areati... la mancanza di spazio per l'alimentazione, il mancato dosaggio di cibo o la carenza di acqua, nonché la forte infestazione di insetti.
Ovviamente, l'allevatore deve porre fine a tali "vizi", visto che gli costano denaro; ma benché lui sappia che la causa basilare è l'affollamento eccessivo, non sa farci niente, perché, data la situazione competitiva dell'industria, eliminare il super affollamento potrebbe significare eliminare contemporaneamente il proprio margine di profitto: verrebbe ad avere meno uccelli da vendere, ma dovrebbe pagare la stessa spesa per l'alloggio, il sistema automatico di alimentazione, il combustibile necessario al riscaldamento e alla ventilazione dell'alloggio e la mano d'opera.
Quindi l'allevatore si limita a diminuire le conseguenze di quello stress che gli provoca perdita di denaro. Il modo innaturale in cui tiene i propri animali determina i vizi, ma per tenere questi sotto controllo deve rendere ancor più innaturali le condizioni di vita di quelli: l'illuminazione molto bassa ne è un esempio. Un espediente più drastico, benché oramai usato quasi universalmente in campo industriale, è lo "sbeccamento", consistente nell'infilare la testa della gallina in un arnese simile ad una ghigliottina che gli taglia parte del becco. La stessa operazione può essere fatta in alternativa con un coltello arroventato. Alcuni allevatori sostengono che è indolore, ma una commissione di esperti del governo britannico, sotto la guida dello zoologo professor F. W. Rogers Brambell, designata per investigare all'interno dell'allevamento intensivo, trovò invece che:

...fra il corno e l'osso c'è un sottile strato di tessuto leggero altamente sensibile, che assomiglia alla "parte viva" dell'unghia umana. Il coltello caldo usato per la spuntatura del becco passa attraverso questo insieme di corno, osso e tessuto sensibile, causando forte dolore."
Lo sbeccamento, comunemente effettuato dalla maggior parte degli allevatori di polli per scongiurare il cannibalismo, riduce senz'altro i danni che una gallina può fare alle altre, ma contemporaneamente, per usare le parole della commissione di Brambell, "priva l'uccello di ciò che di fatto è il suo membro più versatile", mentre di certo non fa nulla per ridurre lo stress e il super affollamento che portano a questo innaturale fenomeno di cannibalismo.
"La gallina", scrisse una volta Samuel Butler, "non è che un uovo che fa un altro uovo". Butler, senz'altro, voleva fare dello spirito; ma quando Fred C. Haley, presidente di una ditta di pollame nella Georgia che tiene sotto controllo la vita di 225.000 galline da cova, descrive la gallina come "una macchina che produce uova", le sue parole hanno implicazioni più serie. A sottolineare la propria mentalità affaristica, Haley aggiunge: "Lo scopo della produzione di uova è fare denaro. Quando dimentichiamo questo scopo, dimentichiamo quello che si sta facendo".
Ma non si tratta di un atteggiamento tipicamente americano: una rivista di agricoltura britannica ha detto ai propri lettori: "La moderna gallina da cova è,

dopo tutto, nient'altro che un'efficientissima macchina convertitrice, che trasforma il materiale grezzo - mangime - nel prodotto finito -l'uovo - a parte, naturalmente, i costi del mantenimento".
Si possono trovare affermazioni di questo tipo nelle riviste commerciali dell'industria delle uova per tutti gli Stati Uniti e l'Europa, affermazioni che rivelano un atteggiamento ben diffuso nel campo dell'industria.
Come ci si può aspettare, le sue conseguenze per le galline da cova non sono certo positive.
Le galline da cova subiscono molti degli stessi procedimenti usati per i polli broilers, ma con qualche differenza. Come i broilers devono subire lo sbeccamento, per evitare il cannibalismo che diversamente avrebbe

luogo in quelle condizioni di super affollamento, ma, giacché vivono molto più a lungo di quelli, spesso subiscono questa operazione due volte. Troviamo così uno specialista in pollame del New Jersey College of Agriculture che consiglia agli allevatori di spuntare il becco ai propri pulcini fra la prima e la seconda settimana di vita, perché, dice, si procura meno stress agli animali in questo periodo piuttosto che se l'operazione fosse fatta prima, e in più "ci sono meno animali da eliminare dal raggruppamento di galline da cova come risultato di uno sbeccamento fatto male". In ogni caso, continua l'articolo, gli uccelli devono essere sbeccati di nuovo quando sono pronti per iniziare la cova, cioè quando hanno venti settimane di vita.
Le galline da cova non ricevono più attenzione individuale dei polli broilers. Alan Hainsworth, proprietario di una fattoria di polli nel nord dello stato di New York, riferì ad un giornalista locale che stava svolgendo un 'inchiesta che quattro ore al giorno era tutto il tempo di cui aveva bisogno per curare le sue 36.000 galline da cova, mentre sua moglie si occupava delle 20.000 pollastre (le galline più giovani non ancora pronte per la cova): "Le occorrono circa quindici minuti al giorno. Tutto quello che controlla sono i distributori automatici di cibo, le tazze dell'acqua e qualche animale morto durante la notte".
Questo tipo di cura non contribuisce a far felice una comunità di galline, come risulta infatti dalla descrizione dei giornalisti: "Se cammini nella casa delle pollastre, la reazione è immediata: un vero e proprio pandemonio. Gli stridii sono forti e continui, mentre qualcosa come 20.000 uccelli si muovono a spintoni verso il lato estremo delle proprie gabbie per paura degli intrusi umani".
La Egg City (Città delle Uova) di Julius Goldman, cinquanta miglia a nord-est di Los Angeles, è uno dei maggiori complessi produttivi di uova del mondo, comprendente due milioni di galline suddivise in fabbricati a blocco, che contengono 90.000 galline ciascuno, con cinque galline per ogni gabbia di cm 45 per 50. Quando il "National Geographic Magazine" compì una entusiastica rassegna dei nuovi metodi di allevamento, Ben Shames, vice-presidente esecutivo della Egg City, spiegò alloro reporter i metodi usati per prendersi cura di tanti animali:
"Noi teniamo il conto del cibo mangiato e delle uova raccolte in due file di gabbie tra le 110 file contenute in ogni edificio... Quando la produzione scende a un livello antieconomico, tutti i 90.000 uccelli vengono venduti alla trasformazione per ricavarne pasticci di carne o minestre in brodo. Non conviene tenere il conto di ogni fila nell'edificio, e tanto meno delle singole galline; con due milioni di uccelli sotto le mani bisogna basarsi sui campioni statistici."
Quasi tutti i grossi produttori di uova oggigiorno tengono le proprie galline in gabbia. All'inizio si usava mettere una sola gallina per gabbia, questo perché in quel modo l'allevatore poteva capire quali uccelli non deponevano un numero di uova sufficiente a controbilanciare la spesa economica del mangime e poteva di conseguenza eliminarli.
Poi si passò ad accogliere un maggior numero di uccelli e si scoprì che i costi per ogni uccello diminuivano se se ne mettevano due in ogni gabbia. Questo era appena il primo passo; ora, come abbiamo visto, non ci si pone più nemmeno il problema di fare il conto delle uova prodotte da ogni uccello. I vantaggi delle gabbie per i produttori di uova consistono oggi nel più alto numero di uccelli che può essere alloggiato, riscaldato, alimentato e dissetato in un solo edificio, nonché nel maggiore uso che è possibile fare dell'attrezzatura automatica al posto della manodopera.

Le gabbie sono accatastate in file, con i contenitori di mangime e acqua che scorrono lungo le file, riempiti automaticamente da un serbatoio centrale. Il pavimento di filo metallico è inclinato. L'inclinazione, di solito un dislivello di uno su cinque, rende più complicato per gli uccelli lo stare diritti in maniera comoda, ma permette alle uova di rotolare verso la parete anteriore della gabbia dove possono essere facilmente raccolte a mano oppure, negli stabilimenti più moderni, trasmesse da un nastro trasportatore allo stabilimento per la confezione.
Quando un giornalista del "Daily News" di New York si propose di vedere una tipica fattoria moderna di galline da cova, visitò la Frenchtown Poultry Farm, nel New Yersey, dove scoprì:
"Ogni gabbia di 45 centimetri per 50 della fattoria Frenchtown contiene nove galline che parevano premute dentro da qualche mano invisibile. Avevano a stento lo spazio per girarsi."
"In realtà, non si dovrebbero tenere più di otto uccelli in una gabbia di quelle dimensioni - ammise Oscar Grossman, il locatore della fattoria -, ma qualche volta bisogna darsi da fare per ricavare il massimo dal proprio quantitativo di uccelli".

In realtà, se il signor Grossman avesse messo nelle proprie gabbie solo otto uccelli, sarebbero stati ancora costipati, anche rispetto agli stringati criteri britannici; stando in nove per gabbia, viene ad esserci uno spazio di soli dieci centimetri quadri per uccello, ovvero il 33% in meno di quanto è richiesto in Gran Bretagna.
Con le condizioni standard delle moderne fattorie produttrici di uova negli Stati Uniti e in altre "nazioni progredite", ogni naturale istinto degli uccelli viene frustrato. Non possono camminare a proprio agio, grattare il terreno, razzolare nella terra, costruire il nido, o stendere le ali. Non fanno parte di una comunità specifica. Non possono tenersi lontane dallo spazio appartenente alle altre e quelle più deboli non hanno scampo dagli attacchi delle più forti, ormai rese pazze dalle condizioni innaturali.
Fra tutte le forme di allevamento intensivo oggigiorno praticate, l'industria della carne di vitella di buona qualità si presenta come la più ripugnante da un punto di vista morale, paragonabile soltanto a barbarie come l'alimentazione forzata delle oche, per mezzo di un imbuto, per produrre i fegati deformati che poi costituiscono il paté de foi gras. L'essenza di questo tipo di allevamento consiste nel nutrire vitelli segregati ed anemici con cibo ad alto valore proteico, che dovrebbe essere usato per combattere la fame nei paesi più poveri del mondo, con la conseguenza di produrre una carne tenera e scolorita che verrà servita ai buongustai nei ristoranti costosi. Fortunatamente, quest'industria non ha le stesse proporzioni di quella del pollame, carne di manzo o maiale; ciò nondimeno merita la nostra attenzione perché rappresenta una punta estrema, sia nel grado di sfruttamento cui sottopone gli animali, sia come metodo assurdamente inefficiente nel fornire sostanze nutritive alla gente.

La "vitella" è la carne del giovane vitello; in origine il termine era riservato ai vitelli uccisi prima dello svezzamento. La carne di questi giovanissimi animali era più chiara e più tenera di quella di un vitello che avesse cominciato a mangiare l'erba; ma non se ne trovava molta, perché i vitelli cominciano a mangiare l'erba quando hanno appena poche settimane di vita e sono ancora molto piccoli. Perciò si ricavava poco denaro con la carne di vitella e quella limitata quantità che si trovava era costituita dai vitelli maschi non desiderati, prodotti dall'industria casearia. Si trattava di animali maschi inutili per gli allevatori di mucche da latte, perché le razze da produzione casearia non producono bestiame di manzo dalla carne buona. Quindi i vitellini venivano venduti al più presto. Uno o due giorni dopo la nascita venivano trasportati al mercato dove, affamati e spaventati dalle novità circostanti e dall'assenza della madre, venivano venduti per essere consegnati immediatamente al macello.
Una volta era questa la principale fonte di carne di vitella negli Stati Uniti. Ora, usando metodi originari dell'Olanda, gli allevatori hanno trovato un modo per riuscire per più tempo a mantenere la carne dei vitelli chiara e tenera. Ciò significa che il vitello, al momento della vendita, può pesare fino a centocinquanta chili, invece dei quaranta o poco più dei vitellini da latte. In più, siccome la vitella raggiunge un prezzo elevato, l'allevamento di vitelli è diventata una attività proficua.
Il sistema consiste nel tenere il vitello in condizioni enormemente innaturali. Se fosse lasciato libero di crescere all'aperto, la sua natura amante del gioco lo porterebbe a ruzzare nei campi. Presto comincerebbero a svilupparglisi i muscoli, che renderebbero dura la sua carne. Contemporaneamente mangerebbe l'erba, cosicché la sua carne perderebbe quel colore pallido tipico della carne dei vitellini appena nati. Per questo il produttore specializzato in carne di vitella porta i propri animali direttamente dal recinto dove è avvenuta la vendita all'edificio dove saranno reclusi. Qui, in una autorimessa riadattata o un capannone costruito allo scopo, ci sono file di box di legno. Ogni box è largo circa trenta centimetri e lungo circa un metro e mezzo. Il pavimento è di legno a stecche, elevato sopra quello cementizio del capannone. I vitelli sono legati con una catena al collo affinché non si rigirino nei propri box. La catena può essere tolta quando sono cresciuti tanto da non potersi muovere in spazi così ristretti. I box non avranno né paglia né altro tipo di giaciglio, perché il vitello se la mangerebbe, rovinando il colore chiaro della propria carne.
Qui i vitelli vivranno per le successive tredici-quindici settimane. Lasceranno i box solo per essere portati fuori al macello. Verranno nutriti con una dieta del tutto liquida, a base di latte magro in polvere con l'aggiunta di vitamine, minerali e medicine per la crescita.

I box stretti e i pavimenti a sbarre di legno sono una grave causa di scomodità per i vitelli e l'impossibilità di girarsi è frustrante. Quando si sdraia a terra, l'animale deve stare rannicchiato, quasi seduto sulle proprie zampe piuttosto che tenerle da un lato stese, come potrebbe fare se avesse più spazio. Un box troppo stretto per rigirarsi è anche troppo stretto per eseguirvi con comodo le proprie pulizie: i vitelli hanno un desiderio innato di girare la testa e pulirsi con la lingua. Un pavimento di legno senza alcun giaciglio è duro e scomodo; è ruvido per i ginocchi quando si alzano o si stendono a terra. Inoltre, gli animali con gli zoccoli stanno scomodi sui pavimenti ad assi. Un pavimento ad assi è come un'inferriata, che il bestiame cerca sempre di evitare, le cui assi sono più ravvicinate fra loro. Gli interspazi, però, devono essere sempre abbastanza larghi da permettere al letame di cadere e essere lavato via, il che significa che sono larghi abbastanza da comportare scomodità ai vitelli.

La natura speciale della carne di vitella e dell'animale da cui deriva possiede altre implicazioni che rendono questa industria incompatibile con qualunque serio interesse nei riguardi del bene degli animali. Ovviamente i vitelli sentono molto la mancanza della madre. Sentono anche la mancanza di qualcosa da succhiare. Tale bisogno è forte in un vitellino da latte, così come lo è in un neonato umano. Questi vitellini non hanno nessun capezzolo da cui succhiare, né alcun sostituto. Dal loro primo giorno di reclusione, che può benissimo essere appena il terzo o il quarto giorno della loro vita, essi bevono da un secchio di plastica. Si è provato a nutrirli con tettarelle artificiali, ma il problema del mantenerle pulite e sterilizzate non pareva abbastanza importante da preoccupare l'allevatore. È facile vedere i vitellini che cercano freneticamente di succhiare qualche parte dei loro box, benché in genere non trovino nulla di adatto. Se si porge loro un dito ci si accorgerà che cominciano subito a succhiarlo, proprio come un piccolo umano succhia il proprio dito. Più tardi il vitello sviluppa il desiderio di ruminare, cioè di mandar giù il foraggio e ruminare il bolo. Ma la paglia come foraggio è strettamente proibita, per cui, ancora una volta, il vitello ricorre a vani tentativi di masticare i lati del proprio box. Disordini nella digestione, comprese ulcere allo stomaco, sono frequenti nei vitelli, a causa dei movimenti intestinali cronicamente rilassati. Come se questo non bastasse, c'è il fatto che il vitello viene deliberatamente mantenuto anemico. Come ha detto lo "Stall Street Journal" della Provimi:

"Il colore della vitella è uno dei fattori primari per ottenere un ricavato in topdollar dal mercato di vitella scelta... la vitella "di colore chiaro" è un articolo eccellente, molto richiesto nei migliori clubs, hotel e ristoranti. Il colore chiaro o rosa è parzialmente connesso alla quantità di ferro contenuta nei muscoli dei vitelli. "

Per questo i mangimi sono mantenuti deliberatamente a un basso quantitativo di ferro. Un comune vitello ricaverebbe il ferro dall'erba o da qualche altra forma di foraggio, ma un vitello che serve a fornire carne scelta non può farlo, per cui è anemico. La carne color rosa pallido è in effetti carne anemica. La sua richiesta è un fatto di snobismo. Il colore non influenza il gusto e di certo non la rende più nutriente, anzi il contrario.

I vitelli tenuti in queste condizioni sono animali infelici e non sani. Anche se il produttore seleziona solo i più forti e i più sani, anche se usa giornalmente un mangime arricchito di sostanze medicinali, anche se fa iniezioni al minimo segno di malattia, i disturbi di tipo digestivo, respiratorio e le infezioni sono molto diffuse. È frequente che il produttore trovi che uno su dieci in una partita di vitelli non sopravviva ai quindici giorni di reclusione. Una mortalità del dieci per cento in un periodo così breve sarebbe disastrosa per chiunque allevasse vitelli per fame carne di manzo, ma il produttore di vitelli per carne di vitella può permettersi questa perdita a causa degli alti prezzi che i ristoranti sono pronti a pagare per averla. Se il lettore terrà a mente che tutto questo faticoso, dispendioso e penoso processo esiste per il solo scopo di compiacere presunti buongustai che insistono nel pretendere la pallida e tenera carne di vitella, nessun altro commento sarà necessario.

Tratto da: "Animal Rights and Human Obligations", 1976.

Scansione del testo a cura di Snarkyoshio
Immagini tratte da: all-creatures.org