

LE UOVA... NASCONDONO UNA BRUTTA SORPRESA!

Gli italiani consumano in un anno più di 200 uova a testa, sia per uso domestico che industriale nella produzione di pasta, maionese, merende e dolci, gelati e prodotti da forno. Sono 40 milioni le galline "ovaiole" che le forniscono e il 90% di queste sono allevate in batteria, cioè ingabbiate dentro capannoni industriali. Le galline "ovaiole" appartengono ad una razza selezionata per la produzione di uova. Vi sono quindi allevamenti che "producono" solo galline ovaiole, e le vendono agli stabilimenti di produzione di uova. In questi allevamenti i pulcini nascono nelle incubatrici, ma la metà di essi sono maschi, che non possono fare uova e non è economicamente conveniente farli diventare carne per consumo umano: vengono quindi scartati e uccisi, con il gas o macinati vivi, per finire nelle discariche o diventare mangime. Ergo: impossibile far nascere una gallina ovaiola senza uccidere un pulcino maschio.

Le femmine subiscono, per prima cosa, il taglio del becco, operazione dolorosa, fatta senza anestesia, che serve per evitare che le galline, rese aggressive dalle loro innaturali condizioni di vita, si feriscano tra loro o addirittura si uccidano. Il taglio a volte lascia scoperti i terminali nervosi del becco provocando agli animali dolore per tutta la vita.

Negli allevamenti in batteria, le galline sono stipate, fino a un numero di sei, in gabbie talmente piccole - delle dimensioni di un giornale - da impedire loro persino di aprire le ali. Negli allevamenti a terra, le galline vivono stipate al chiuso in capannoni sempre illuminati e dall'aria irrespirabile per l'ammoniaca che si sviluppa dall'urina e dalle feci.

All'età di due anni tutte le galline, a prescindere dal tipo di allevamento, vengono catturate, caricate su camion, spesso in modo violento e trasportate ai macelli per essere uccise. Vengono subito rimpiazzate da produttrici di uova più giovani e il ciclo si ripete.

La produzione di uova, anche del contadino o biologiche, comporta sempre e comunque l'uccisione degli animali. Sarebbe economicamente improponibile tenere in vita pulcini maschi che uova non potrebbero mai produrre e galline "a fine carriera" che uova non producono più.

Quindi... non basta scegliere uova di galline allevate a terra, o uova del contadino che conosciamo, per non uccidere animali. Bisogna rinunciare a mangiarle. E' l'unico modo per evitare sfruttamento e uccisioni.

Per mangiare bene, le uova non sono assolutamente necessarie, nemmeno per i dolci. Si tratta solo di cambiare abitudini, non è difficile... consulta un libro, opuscolo, sito di ricette vegan!

Fonte: volantino dell'associazione Progetto Vivere Vegan (www.viverevegan.org)

LATTE: NON SAI COSA BEVI

TUTTE LE STRADE PORTANO AL MACELLO

Un luogo comune vuole che chi non mangia carne ma solo derivati animali, come latte e uova, non contribuisca all'uccisione degli animali. Non è così.

La strada verso il macello per le mucche "da carne" è breve (2-3 anni); quella delle mucche "da latte" si allunga un po' (5-6 anni), ma porta ugualmente al macello. E dopo sofferenze atroci. Bere latte vaccino o mangiare formaggio (o altri derivati del latte), con o senza caglio animale, significa causare la macellazione dei vitelli, dato che la mucca viene costretta a partorire, per poter produrre latte. La mucca, infatti, non è una macchina da latte: è un mammifero, che, come tutti i mammiferi, umani compresi, produce latte quando partorisce un figlio.

Il vitello viene separato dalla madre subito dopo il parto. La madre lo cercherà invano per giorni. Suo figlio, costretto ad una alimentazione artificiale, se maschio verrà macellato entro pochi mesi (per produrre la "vitella da latte"), se femmina trascorrerà alcuni anni, imprigionata in un allevamento, a figliare per produrre latte. In ogni caso, tutti questi animali sono destinati al macello.

Una mucca che in natura potrebbe vivere fino a quarant'anni, chiusa in un allevamento o in una fattoria biologica viene uccisa dopo pochi anni di sfruttamento, quando la sua "produttività" cala. Le mucche "da latte" forniscono molta della carne che troviamo nelle macellerie italiane, e negli hamburger di McDonald's.

E' IMPOSSIBILE produrre latte senza uccidere i vitelli: chi mai vorrebbe mantenere "a sbafo" animali maschi (quindi improduttivi) per anni e anni? Sarebbe impossibile, sia come costi che come spazio. Quindi, la produzione di latte causa direttamente ed ineluttabilmente la morte di animali. Se sei vegetariano, pensaci: oggi è facile diventare vegan!

IL LATTE VACCINO E' NECESSARIO... AI VITELLI

In natura, nessun animale beve il latte di un'altra specie, né, una volta svezzato, continua a bere quello materno. Non stupisce, quindi, che molte persone siano intolleranti al latte vaccino. L'industria alimentare, per vendere, commercia tipi di latte modificati "per ogni esigenza", compreso un latte per chi è intollerante. La verità è che una dieta equilibrata, a base vegetale, fornisce tutto ciò di cui ha bisogno il nostro organismo.

La ricerca biomedica, inoltre, mostra come l'assunzione di latte e latticini sia collegata a diverse patologie: diabete, artrite, tumori, otiti, infiammazioni delle mucose e delle vie respiratorie. Anche l'osteoporosi è più diffusa proprio nei paesi che maggiormente consumano latte vaccino. Nei paesi orientali, in cui si consuma solo latte di soia, è una malattia sconosciuta.

ALCUNI DATI

- 95.000: gli allevamenti con mucche "da latte" in Italia nel 1999 (1)
- 2.065.000: le mucche "da latte" detenute negli allevamenti italiani nel 2000 (2)
- 386.000: i vitelli italiani di meno di un anno destinati al macello nel 2001 (3)
- 86.872.000: i litri di latte prodotti in Italia nel 1998 (4)
- 643.963: le mucche macellate in Italia nel 2000 (5)

(1) (2) (3) (4) (5) dati ISTAT.

Fonte: volantino dell'associazione Progetto Vivere Vegan (www.viverevegan.org)