

# Il benessere animale secondo Slow Food

## Documento di posizione

settembre 2013



---

**A cura di**

Anne Marie Matarrese, *dottoranda presso l'Università di Leicester – Centro per gli Animali e la Giustizia Sociale*  
([www.casj.org.uk](http://www.casj.org.uk))

**Con la collaborazione e la consulenza tecnica di**

Cristina Agrillo, Daniela Battaglia, Elisa Bianco, Maurizio Busca, Silvia Ceriani, Rupert Ebner, Jacopo Ghione, Simone Gie, Silvio Greco, Serena Milano, Annamaria Pisapia, Raffaella Ponzio, Paola Roveglia, Piero Sardo, Martina Tarantola

**In copertina**

Presidio della razza bovina maremmana - Foto Manfredo Pinzauti

*Il Documento di posizione può essere scaricato anche dal sito:*  
[www.slowfood.it/resistenzacasearia/ita/20/benessere-animale](http://www.slowfood.it/resistenzacasearia/ita/20/benessere-animale)

**Per maggiori informazioni:**

[animalwelfare@slowfood.it](mailto:animalwelfare@slowfood.it)

---

La responsabilità di questa pubblicazione è esclusivamente del suo autore. L'Unione europea non è responsabile dell'uso che può essere fatto delle informazioni ivi contenute.

## IL BENESSERE ANIMALE SECONDO SLOW FOOD

Ogni anno il benessere di milioni di animali allevati per produrre latte, carne e uova destinati al consumo umano risulta gravemente compromesso. Inoltre, gli allevamenti intensivi industriali mettono altamente a repentaglio la sostenibilità ambientale, la salute umana e la sopravvivenza economica dei piccoli agricoltori e delle comunità rurali. Il costante aumento del consumo di prodotti di origine animale impone di affrontare questi problemi per tutelare la salute umana, promuovere una maggiore sostenibilità ambientale e consentire ai piccoli agricoltori di continuare a operare rispettando il benessere animale.



*Razza podolica calabrese, Italia*

### Benessere animale e piccoli agricoltori

Secondo i dati FAO, gli esseri umani che dipendono dall'allevamento degli animali per ricavarne reddito e cibo, ma anche per affermare la propria identità culturale e status sociale sono circa un miliardo. Si calcola che il 60% delle famiglie stanziate nelle aree rurali praticano una forma di allevamento<sup>1</sup>. Il benessere animale è un parametro fondamentale per queste comunità, perché la sicurezza alimentare è legata alla salute e alla produttività degli animali, che a loro volta dipendono dalle cure e dall'alimentazione che essi ricevono. Gli animali che vivono in condizioni ottimali sono più sani e meno stressati, e quindi si ammalano più di rado e richiedono una minore somministrazione di farmaci. Se da una parte gli investimenti strutturali per migliorare la produzione possono essere molto costosi a breve termine, i costi sono compensati dal miglioramento della qualità del prodotto, ma anche dalle maggiori rese produttive.

Il sistema alimentare attuale costituisce una grave minaccia per la sopravvivenza dei piccoli allevatori che non riescono a sostenere la competizione con i grandi produttori e con i bassi prezzi della produzione industriale di carne. La mancanza di un sistema adeguato di etichettatura, inoltre, impedisce ai consumatori di fare scelte davvero consapevoli, rendendo così più difficile "premiare" gli agricoltori che impiegano tecniche più rispettose del benessere animale. Conoscere la storia della carne che mangiamo è dunque importante non solo dal punto di vista gastronomico, ma è un dovere di ogni consumatore responsabile, poiché si tratta di una scelta che determina la sopravvivenza dei piccoli agricoltori e le condizioni in cui gli animali sono allevati.

### Carne di scarsa qualità a prezzi troppo alti

Negli ultimi cinquant'anni, l'agricoltura ha vissuto un processo di crescente industrializzazione e insieme anche un aumento progressivo nei consumi di carne. Questa spinta verso la produzione industriale e questo cambiamento nei consumi alimentari hanno imposto un prezzo elevato all'ambiente. Secondo la FAO, ogni anno si producono circa 280 milioni di tonnellate di carne<sup>2</sup>. Ogni cittadino degli Stati Uniti consuma annualmente circa 125 kg di carne, mentre la media europea è pari a 74 kg. La domanda di carne cresce a livello globale e negli ultimi decenni ha iniziato a interessare anche i paesi in via di sviluppo e le economie emergenti, a causa dell'aumento della ricchezza pro capite e allo sviluppo della classe media urbana. I dati relativi al consumo di carne in Cina sono particolarmente significativi, poiché il consumo, dai 20 kg pro capite del 1980, è giunto oggi a 52 kg<sup>3</sup> nel 2006.

Le ripercussioni di questi modelli di consumo sono devastanti: si calcola che le emissioni di CO<sub>2</sub> causate dal ciclo di produzione e di distribuzione mondiale della carne siano tra il 18% e il 51% delle emissioni globali<sup>4</sup>. Le pratiche di allevamento

1 FAO (2009) The State of Food and Agriculture <http://bit.ly/anwmnC>  
World Livestock – Livestock in Food Security (2011) <http://bit.ly/vRIZBC>

2 FAO (2008) Food Outlook – November Edition <http://bit.ly/1aH5PXb>

3 FAO (2006) Livestock's Long Shadow <http://bit.ly/CRCLd>

attualmente in uso, inoltre, contribuiscono in misura determinante al degrado dei terreni, favorendo la desertificazione, l'inquinamento, la riduzione delle risorse idriche e la perdita di biodiversità vegetale e animale. Consumare meno carne sarebbe un primo passo per affrontare questi problemi, ma anche scegliere prodotti conformi a elevati standard di benessere animale può contribuire a un miglioramento nella sostenibilità ambientale.



Vacche al pascolo a Ciminà (Rc), Italia

## Un sistema insostenibile

La produzione intensiva di carne richiede grandi superfici per consentire il pascolo e la produzione di mangimi animali: circa 3,5 miliardi di ettari di terra (che costituiscono il 26% del totale della terraferma)<sup>5</sup> sono interessati dalla produzione animale. Circa 470 milioni di ettari sono destinati alla produzione di mangimi, pari a un terzo delle terre arabili<sup>6</sup>. I mangimi utilizzati in Europa provengono in larga parte da aree extraeuropee, con una media di 40 milioni di tonnellate di proteine vegetali importate ogni anno dal Sudamerica, principalmente sotto forma di germogli di soia e di glutine di grano<sup>7</sup>. La produzione intensiva di mangime animale ha un impatto ambientale devastante: si calcola che l'allevamento del bestiame sia responsabile di circa l'80% della deforestazione nella regione amazzonica<sup>8</sup>.

L'Europa, oltre a essere il principale importatore mondiale di mangime animale, esporta su grande scala carne e prodotti caseari nei paesi in via di sviluppo, entrando in competizione con i produttori locali e minacciando lo sviluppo delle economie locali e la sopravvivenza delle comunità.

Oltre a interessare gli allevamenti che li utilizzano, il problema dei mangimi animali coinvolge anche tutti i paesi produttori delle materie prime impiegate per confezionarli. Le monocolture di mais e soia, infatti, hanno un impatto molto pesante sullo sviluppo delle comunità locali e sull'equilibrio ecologico del pianeta.

---

4 World Watch Institute (2009) *Livestock and Climate Change* – <http://bit.ly/2mKHdl>

5 FAO (2006) *Livestock's Long Shadow* – <http://bit.ly/CRCLd>

6 Ibidem

7 Friends of the Earth (2010) *Less Soy, More Legumes* – <http://bit.ly/1eWfvlr>

8 Greenpeace (2009) *Slaughtering the Amazon* – <http://bit.ly/f2IDmb>  
vedi inoltre il breve video <http://bit.ly/19TE10L> e la galleria fotografica <http://bit.ly/KoXTRT> che Greenpeace ha dedicato all'argomento.

## Allevamento industriale e sofferenza degli animali

Nel 2007, il Trattato di Lisbona<sup>9</sup> sottoscritto dai paesi dell'Unione Europea ha ufficialmente riconosciuto agli animali lo status di esseri senzienti, impegnando gli Stati membri ad adoperarsi per adottare politiche il più possibile rispettose del loro benessere. Di fatto, in questo modo il benessere animale è stato equiparato ad altri principi etici, come la parità tra i sessi, la protezione sociale, la tutela della salute umana, lo sviluppo sostenibile e la tutela dei consumatori. Eppure, nonostante quel significativo passo avanti, si tende ancora troppo spesso a trascurare il benessere degli animali di allevamento.

Nel sistema attuale gli animali pagano un prezzo elevato. Gli allevamenti industriali riducono gli animali a mere macchine, a merci: essi sono costretti in gabbie strettissime o confinati in spazi ridotti dove trascorrono una vita breve quanto dolorosa. Prima di essere macellati subiscono varie mutilazioni: viene spuntato loro il becco, viene mozzata loro la coda e le corna vengono segate per evitare che lo stress prodotto dalla reclusione e dalla condanna a uno stile di vita innaturale possa indurli a ferirsi o a ferire i vicini. Dopo aver trascorso la loro intera esistenza in quelle condizioni sono portati al macello, un trasferimento che in molti casi richiede ore di viaggio in condizioni di grande sofferenza. Strappati al loro ambiente abituale, e affidati a operatori spesso impreparati, gli animali accusano stress e tensioni di ogni genere<sup>10</sup>. Vivere in queste condizioni rende gli animali più vulnerabili alle malattie: in molti allevamenti intensivi si iniettano loro, a intervalli regolari, vaccini e antibiotici, sostanze potenzialmente nocive per chi ne consumerà la carne. Solo negli Stati Uniti l'80% dei vaccini prodotti è destinato al settore dell'allevamento<sup>11</sup>, e i dati relativi alla Germania mostrano che gli antibiotici per uso veterinario utilizzati ogni anno sono pari a 1700 tonnellate, a fronte delle circa 300 tonnellate destinate all'uomo<sup>12</sup>.



Razza salers, Francia

## Conoscere la provenienza del cibo che consumiamo

Il benessere animale è un aspetto che ha sempre maggior importanza per i consumatori: essi vogliono sapere da dove viene il cibo che acquistano, avere la certezza che sia sicuro e prodotto in base a standard elevati. I soci di Slow Food mostrano un'attenzione superiore alla media nell'ambito delle proprie scelte alimentari e un'indagine svolta fra i soci europei<sup>13</sup> ha confermato ulteriormente la loro consapevolezza in materia di consumo di carne e di benessere animale. Infatti, l'87% degli intervistati ha affermato di essere disposto a modificare le abitudini di acquisto privilegiando cibi prodotti con maggior rispetto degli animali, una percentuale più elevata rispetto al 62% del totale dei consumatori rilevato da un'indagine simile della Commissione Europea<sup>14</sup>. Inoltre, il 90% dei soci europei di Slow Food che hanno partecipato all'indagine ha indicato che sarebbe disposto a pagare prezzi più elevati per prodotti che garantiscano standard elevati di benessere animale. La stessa percentuale ritiene inoltre che le scelte d'acquisto possano avere un impatto positivo sul benessere animale. Per consentire ai consumatori di prendere decisioni informate e per garantire sostegno agli agricoltori che investono nel benessere animale è necessario però prevedere sistemi adeguati e obbligatori di etichettatura dei prodotti animali.

9 Trattato di Lisbona: <http://bit.ly/Gzwwfn>

10 Sulle sofferenze degli animali negli allevamenti industriali si vedano in particolare due importanti saggi usciti negli ultimi anni: Singer P. e Mason J. (2007), *Come mangiamo*; Foer J.S. (2010), *Se niente importa. Perché mangiamo gli animali?*.

11 Centers for Disease Control and Prevention (2013) *Threat Report 2013* – <http://1.usa.gov/1eH9sSL>

12 Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (2013): Hintergrundinformation: Zahlen über die Antibiotikaabgabe 2011 in der Tiermedizin nach Regionen und Wirkstoffklassen <http://bit.ly/1fxeOPO>

13 Per consultare i dati del sondaggio realizzato da Slow Food vedi: <http://bit.ly/1aH6UOD>

14 European Commission (2006) *Attitudes of EU Citizens towards Animal Welfare* – <http://bit.ly/nHctNf>

## A che punto siamo e dove stiamo andando?

Fin dai primi anni novanta del secolo scorso l'Unione Europea è stata all'avanguardia nel campo dell'innovazione giuridica in materia di benessere animale. Negli anni sono stati raggiunti risultati significativi: l'allevamento di pollame in batteria è stato bandito, così come le gabbie di gestazione per le scrofe (dopo le prime settimane di gravidanza) e l'uso di pastoie per le scrofe e i vitelli. Eppure resta ancora molto da fare. Il nocciolo del problema resta l'effettiva implementazione delle norme.

La seconda Strategia dell'Unione europea per la protezione e il benessere degli animali, che precisa la posizione dell'UE in materia di benessere animale fino al 2015, è stata resa pubblica nel 2012. Il documento conferma l'impegno della UE, ma elude diversi aspetti del problema, per i quali spesso esiste un grave vuoto legislativo:

- ▶ **Il trasporto degli animali:** la legislazione vigente consente ancora di trasportare gli animali per più giorni consecutivi. I comitati per la tutela dei diritti degli animali premono per introdurre un tetto massimo di otto ore (una quantità di tempo ancora troppo elevata per Slow Food).
- ▶ **Le vacche da latte:** non esiste ancora una legge sul benessere delle vacche utilizzate nell'industria lattiero-casearia.
- ▶ **Antibiotici:** occorre elaborare una strategia per una drastica riduzione dell'uso di antibiotici nell'allevamento.
- ▶ **Animali clonati:** il divieto di commercializzare carne ottenuta da animali clonati o da loro discendenti non è ancora formulato in modo sufficientemente esplicito. La clonazione di animali o l'allevamento dei loro discendenti comporta gravi sofferenze per gli animali.
- ▶ **Etichettatura:** non esiste ancora un sistema di etichettatura chiaro per i prodotti a base di carne. I consumatori sensibili al problema del benessere animale non sono messi in condizione di fare scelte consapevoli.

Un altro problema ancora aperto è la progressiva chiusura dei macelli locali, che costringe gli allevatori, anche i più piccoli, a far subire agli animali trasporti pesanti e prolungati, sottoponendoli a un forte stress prima e durante la macellazione, con il rischio di compromettere la qualità della carne e quindi la produttività. È necessario predisporre un maggior numero di macelli di piccola dimensione distribuiti sul territorio, introdurre norme sull'utilizzo dei macelli mobili e richiamare l'attenzione sul problema con apposite iniziative.

Un altro aspetto rilevante è l'effettiva implementazione delle normative europee nei paesi UE. La legge sull'allevamento di pollame in batteria è stata introdotta nel 2012, e benché il termine per la ratifica fosse stato fissato a 12 anni, molti stati europei non hanno ancora provveduto, prolungando indebitamente il disagio dei polli allevati in gabbie sovraffollate. La stessa situazione si è verificata nel 2013 per la messa al bando delle gabbie di gestazione. Gli stati membri devono garantire un monitoraggio efficace e predisporre controlli per assicurare il rispetto delle leggi sul benessere animale e l'implementazione capillare delle norme che possono contribuire a ridurre le sofferenze.

Nella Strategia 2012-2015 l'Unione Europea si è detta intenzionata a mettere allo studio il problema del benessere dei pesci, che le ricerche più recenti hanno dimostrato essere creature intelligenti capaci di provare dolore, paura e stress psicologico<sup>15</sup>. Lo sfruttamento degli ecosistemi marini e le conseguenze devastanti dell'acquacoltura minacciano il benessere ittico, penalizzando in tutto il mondo le comunità locali che da generazioni vivono di pesca. I pesci di allevamento vivono



Galline bianche di Saluzzo (Cn), Italia

15 A questo proposito vedi anche Foer J.S. (2010) cit., che dedica una lunga parte del suo saggio alla descrizione delle sofferenze provate dai salmoni di allevamento.

in vasche piccolissime, dove la pessima qualità dell'acqua e il sovraffollamento non consentono agli animali di respirare in modo adeguato. L'allevamento in vasca, inoltre, impedisce ai pesci di nuotare liberamente, e quindi di adottare il loro comportamento naturale. In futuro sarà necessario impegnarsi anche per garantire il benessere e la sostenibilità negli allevamenti ittici.

Slow Food ritiene necessaria una maggior coerenza delle politiche alimentari a livello dell'Unione Europea e, a questo scopo, auspica che le misure della Politica agricola comune in materia di benessere animale diano un sostegno concreto agli agricoltori. In particolare, è necessario introdurre misure che consentano di riconoscere il costo del benessere animale, sostenendo gli allevatori che scelgono volontariamente di migliorare i loro standard in misura superiore ai requisiti minimi legali. Slow Food si impegnerà ulteriormente per il pieno riconoscimento del benessere animale come elemento fondante della futura strategia dell'Unione Europea per la sostenibilità del sistema alimentare.

## La filosofia di Slow Food in materia di benessere animale

Slow Food è attivamente impegnata da molti anni nella promozione di un approccio olistico al cibo e all'agricoltura: le buone pratiche a vantaggio del benessere animale sono un aspetto fondamentale di questo approccio. Esse sono importanti non soltanto perché rispettano gli animali in quanto esseri senzienti, ma anche perché costituiscono un valore aggiunto per gli allevatori, i consumatori e l'ambiente.

Dai dati di un'inchiesta realizzata da Slow Food sul consumo di carne e sul benessere animale e rivolta ai propri soci in Europa, risulta che l'89% degli intervistati ritiene che il benessere animale non goda di sufficiente attenzione nel quadro delle politiche attuate dai loro paesi. I soci hanno inoltre invitato Slow Food ad impegnarsi attivamente per accrescere la consapevolezza delle pubbliche autorità e per sostenere i produttori che lavorano per migliorare le condizioni dei propri animali.

Attraverso i suoi progetti, Slow Food può far sì che un numero crescente di persone comprenda l'interdipendenza fra benessere animale, salute umana, sostentamento economico delle comunità rurali e sostenibilità ambientale. In particolare, grazie a progetti come i Presidi, Slow Food può avere un impatto concreto sul benessere degli animali. Slow Food inizierà quindi un percorso importante per elaborare linee guida specifiche sul benessere animale, coinvolgendo gli allevatori e i produttori delle comunità del cibo di Terra Madre.

Attualmente i disciplinari di produzione dei Presidi Slow Food che riguardano l'allevamento di animali prevedono già molte norme legate al benessere animale. I disciplinari prevedono la salvaguardia delle razze animali autoctone e delle popolazioni animali che si sono adattate all'ambiente in cui i Presidi operano. Gli allevatori devono prestare particolare attenzione alle lettiere e allo spazio destinato a ogni animale e garantire accesso ai pascoli, dove possibile, o altri spazi in cui gli animali possano spostarsi liberamente. L'alimentazione prevede foraggio fresco integrato, quando è necessario, con fieno, cereali e legumi prodotti il più possibile localmente. Gli interventi terapeutici privilegiano rimedi fitoterapeutici o cure omeopatiche: gli antibiotici e i comuni medicinali veterinari sono utilizzati soltanto in caso di patologie e se non esistono altri rimedi efficaci.

Slow Food condanna le pratiche che prevedono il confinamento degli animali in spazi angusti; l'allevamento di animali geneticamente modificati; il trasporto su lunghe distanze; le mutilazioni abituali; l'uso di antibiotici e la macellazione di animali che non siano stati preventivamente storditi. I mangimi animali utilizzati non devono contenere urea, insilati di mais, alimenti o prodotti ottenuti anche parzialmente con organismi geneticamente modificati, additivi e scarti industriali.



*Pecora texel, Olanda*

## Cosa fa Slow Food

Il sondaggio svolto nel 2013 mostra come il benessere animale sia un aspetto che riveste sempre maggiore importanza per i soci europei di Slow Food: il 93% degli intervistati ha dichiarato di provare interesse per l'argomento e l'84% ha espresso il desiderio di saperne di più. Fra le ragioni alla base di questo interesse troviamo in particolare la preoccupazione per l'impatto sull'ambiente e sulla salute umana della produzione e del consumo di carne (quasi l'80% degli intervistati).

Il benessere animale è un elemento fondamentale dell'approccio "buono, pulito e giusto" di Slow Food alla produzione e al consumo alimentare. Gli interventi futuri di Slow Food in questo ambito saranno quindi orientati su due assi principali. In primo luogo Slow Food collaborerà con gli allevatori e i produttori dei Presidi Slow Food per migliorare le condizioni di allevamento degli animali, con una particolare attenzione per gli aspetti legati alle mutilazioni (in particolare la decornificazione) e all'alimentazione forzata degli animali. La seconda area di intervento riguarderà la promozione di iniziative educative sul benessere animale e sul consumo di carne rivolte ad adulti e bambini.

Nel quadro del proprio lavoro sul tema del benessere animale, Slow Food si impegna anche a:

- ▶ riesaminare entro il 2020, insieme ai suoi produttori, i protocolli di produzione dei Presidi che riguardano l'allevamento, per garantire che rispettino buone pratiche per il benessere animale;
- ▶ promuovere attività educative inerenti il benessere degli animali d'allevamento e il consumo di carne. Mediante campagne specifiche, Slow Food intende operare per rendere i consumatori più consapevoli dell'importanza di ridurre il consumo di carne e di scegliere i prodotti ottenuti da allevamenti estensivi che prestino particolare attenzione alla qualità, all'alimentazione naturale e al comportamento naturale degli animali;
- ▶ sostenere politiche volte a rendere i sistemi di etichettatura più trasparenti, in grado di descrivere in modo approfondito il metodo di produzione. Da parte sua, con il progetto dell'etichettatura narrante, Slow Food ha proposto un esempio positivo di etichettatura, che consente al consumatore di comprendere facilmente da dove proviene e come è prodotta la carne.

## I Presidi Slow Food

Il futuro dell'agricoltura auspicato da Slow Food si basa sull'agricoltura su piccola scala e i piccoli produttori devono ricevere l'assistenza, le informazioni e la formazione necessarie ad affrontare gli aspetti relativi al benessere animale. Un esempio costruttivo sono i Presidi Slow Food, dove gli allevatori e gli esperti si impegnano insieme per migliorare il processo produttivo nel suo insieme e adeguare le pratiche di allevamento. I disciplinari di produzione sono rigorosi e vincolanti, ma vengono realizzati direttamente con i produttori.

Oltre all'indagine fra i propri soci, Slow Food ha svolto un sondaggio sulle pratiche di allevamento e sul benessere animale riservato agli allevatori dei Presidi europei. L'indagine ha sottolineato la stretta relazione che gli allevatori hanno con gli animali e il desiderio dei primi di fornire alimenti di elevata qualità, allevando gli animali nel rispetto delle abitudini e dei comportamenti naturali.

Circa il 60% degli intervistati consente agli animali il libero accesso ai pascoli e, quando ciò non è possibile, consente loro di muoversi liberamente all'interno dei ricoveri. I piccoli sono tenuti vicini alle madri per un periodo di tempo significativo. Il tempo di trasporto degli animali dalla fattoria al macello è particolarmente importante: nella maggior parte dei casi non supera l'ora.

Più in generale, il 97% dei produttori concorda sul fatto che il benessere animale influenzi la qualità del prodotto finale e più del 60% ha dichiarato di essere disponibile a seguire attività di formazione su questa tematica. Nel corso dell'indagine, i produttori hanno invitato Slow Food a sensibilizzare le autorità pubbliche sui problemi che i piccoli allevatori e agricoltori devono affrontare e hanno chiesto maggior sostegno alla promozione di prodotti che rispettano il benessere animale.



## L'educazione in materia di benessere animale e consumo di carne

Educare è uno degli obiettivi prioritari di Slow Food: informare adulti e bambini sulla provenienza del cibo che consumano, sul modo in cui è stato prodotto e sui soggetti coinvolti significa aiutarli a conciliare piacere e responsabilità nelle scelte alimentari di tutti i giorni. Per sviluppare un approccio più sano al consumo di carne e contribuire a creare un ambiente sostenibile è indispensabile sapere da dove proviene la carne che mangiamo e come è stato allevato l'animale.

Grazie alla sua vasta rete e ai progetti in tutto il mondo, Slow Food può esercitare un'influenza durevole sui consumatori di ogni fascia di età, coinvolgendo produttori, cuochi, rivenditori al dettaglio, veterinari ed esperti. L'educazione può iniziare già in tenera età: integrando il benessere animale nei programmi e nei progetti esistenti, come gli orti scolastici e comunitari, Slow Food può far sì che le nuove generazioni dispongano degli strumenti necessari per fare, nel corso della loro esistenza, scelte più sane e sostenibili.

## L'etichettatura dei prodotti animali

L'indagine di Slow Food sul consumo di carne e sul benessere animale ha indicato che più della metà degli intervistati acquista carne da fornitori affidabili, come le macellerie locali di fiducia. Tuttavia, soltanto il 9% concorda sul fatto che gli attuali sistemi che regolano l'etichettatura consentano di identificare i prodotti rispettosi del benessere animale. Quando deve scegliere prodotti di origine animale il consumatore procede quindi alla cieca. Questo penalizza i produttori che credono in un approccio rispettoso del benessere animale e nega al consumatore il diritto di sapere da dove proviene e come è prodotto il cibo.

Per questo Slow Food ha sviluppato il progetto dell'etichettatura narrante che si fonda sulla convinzione che la qualità di un prodotto alimentare è innanzi tutto una narrazione, che parte dall'origine del prodotto (il territorio) per raccontare successivamente la tecnica di coltivazione, di trasformazione, i metodi di conservazione e, naturalmente, le caratteristiche organolettiche e nutrizionali. Soltanto la narrazione può restituire al prodotto il suo valore reale. Per questo Slow Food ha sviluppato un nuovo modello di etichettatura dei prodotti che affianca le indicazioni previste dalla legge. L'etichetta narrante (sostanzialmente una contro-etichetta) fornisce informazioni precise sui produttori, sulle loro aziende, sulle varietà vegetali o le razze animali impiegate, sulle tecniche di coltivazione, allevamento e lavorazione, sul benessere animale, sui territori di provenienza.

Per giudicare la qualità di un prodotto, infatti, non bastano analisi chimiche o fisiche e non è sufficiente neppure la degustazione. Qualunque approccio tecnico non tiene conto di ciò che sta alle spalle di un prodotto – l'origine, la storia, la tecnica di trasformazione – e non consente al consumatore di capire se un cibo è prodotto nel rispetto dell'ambiente e della giustizia sociale. Questo approccio vale più che mai per i prodotti di origine animale.



*Agnello sambucano, Piemonte, Italia*



Questa pubblicazione è realizzata con il contributo finanziario dell'Unione europea.  
La responsabilità di questa pubblicazione è esclusivamente del suo autore. L'Unione europea non è responsabile dell'uso che può essere fatto delle informazioni ivi contenute.