

Forse non tutti sanno com'è “vivere” in un allevamento intensivo.  
Vediamo se è come ci aspettiamo:

## L'ALLEVAMENTO

Spazi sovraffollati, luce artificiale, nessuna possibilità di mettere in atto comportamenti naturali: questa è la realtà degli allevamenti intensivi, nei quali gli animali destinati al consumo alimentare umano trascorrono la loro breve.

## POLLI

L'80% delle galline ovaiole allevate in Italia vive in gabbie di batteria, che lasciano loro pochissimo spazio per muoversi, incolonnate in file che arrivano anche a sei piani, in cui residui di mangimi ed escrementi franano sui piani inferiori e sugli animali imprigionati.



I broiler, polli da carne selezionati geneticamente per anni perché sviluppassero esageratamente il petto, sono allevati in 10-15 per metro quadro, in grossi capannoni che contengono dai 20.000 ai 30.000 polli per ciclo produttivo.



## MUCCHIE E VITELLI

In seguito ad anni di selezioni genetiche, le mucche da latte producono circa dieci volte la quantità di latte necessaria per nutrire i propri vitelli: un abuso metabolico che ne consuma letteralmente il corpo.

In natura vivrebbero fino a 40 anni, mentre in allevamento vengono avviate al macello dopo soli 7/8 anni, ormai usurate e meno produttive.

Per produrre enormi quantità di latte destinate all'uomo, una mucca è costretta a partorire un vitello l'anno: allattamento e gravidanza coincidono durante la maggior parte dell'anno.

I cuccioli sono allontanati dalla madre dopo 1- 3 giorni dalla nascita. Le femmine rientrano nel ciclo produttivo del latte. I maschi, invece, sono nella maggior parte dei casi inviati alle aziende per ingrassarli e vengono alimentati unicamente a scopo di ricavare un prodotto commerciabile.



## SUINI

In Italia vi sono 26 mila allevamenti di suini che uccidono ogni anno 12 milioni di animali. In Italia quasi tutti i suini vengono castrati chirurgicamente.

La castrazione chirurgica viene effettuata entro i primi sette giorni di vita dei maialini ed è consentita dalla legge ed è una mutilazione.

La castrazione viene effettuata senza anestesia e nemmeno da un veterinario.



I maialini subiscono altre dolorose mutilazioni come la mozzatura della coda e il troncamento dei denti!

Una realtà di sofferenza che milioni di maiali ogni giorno subiscono negli allevamenti d'Italia e d'Europa!

## IL MACELLO

Atto finale del processo che porta l'animale nel piatto, la macellazione nel senso normativo del termine identifica "l'uccisione di un animale mediante dissanguamento", ma la definizione abbraccia tutti i procedimenti con i quali l'animale viene ucciso.

Gli animali vengono uccisi con pistola o fucile a proiettile libero, con elettrocuzione (folgorazione) o uso di gas, per passare a metodi altrettanto cruenti come il dissanguamento, la decapitazione, la dislocazione del collo o l'impiego del "cassone a vuoto", un metodo praticato per la "selvaggina" da allevamento, inserita in una scatola a tenuta stagna in cui viene provocato il vuoto che causa la morte.

