

Lisa Kemmerer, *Mangiare la Terra. Etica ambientale e scelte alimentari*, Safarà, Pordenone 2016, pp. 200.

Se io avessi compreso l'impatto ambientale del consumo di prodotti animali [...] forse avrei avuto più successo nel persuadere il mio amico a orientarsi verso una dieta vegetale due decenni prima. Questo è stato un momento eureka anche per me, e la mia ispirazione per scrivere *Mangiare la Terra* (p. 14).

Così Lisa Kemmerer ci introduce a *Mangiare la Terra*, pubblicato presso Safarà editore e tradotto da Cristina Pascotto nella prima edizione italiana. Il libro, che originariamente era stato pubblicato nel 1995, illustra il nesso tra etica ambientale e scelte alimentari in modo limpido. Un nesso che investe a trecentosessanta gradi la questione alimentare con le sue implicazioni etiche – questione che chiaramente riguarda chi ha la possibilità e la libertà di operare una scelta e non chi, invece, possibilità di scelta non ne ha. Pertanto l'autrice si rivolge ad un pubblico occidentale poiché, in genere, è nei paesi occidentali e ricchi che le persone hanno possibilità di scelta.

Questo breve e illuminante libro illustra come allevamenti, pesca, industria ittica e caccia non siano altro che il risultato di modelli culturali che considerano gli animali mangiabili. L'allevamento ha un impatto gravissimo sull'ambiente: aria, acqua, clima, suolo ne sono coinvolti. Il basso prezzo dei prodotti alimentari risultanti dall'allevamento sono un'illusione, dal momento che paghiamo con preziosi ettari di foreste, acque dolci, suoli degradati. Le emissioni di combustibili fossili sono dieci volte maggiori. L'allevamento consuma cereali che potrebbero essere destinati direttamente all'alimentazione; produce anidride carbonica, il 40 % emissioni globali di metano, ossido di azoto e altri gas serra; è gravemente responsabile dell'inquinamento delle acque. Il letame, infatti, adoperato come fertilizzante, rilascia nel terreno sostanze che poi percolano nelle acque mediante le precipitazioni. Si tratta di pericolose quantità di azoto, nitrato, arsenico, ammoniaca: sostanze chimiche adoperate per immunizzare gli animali (antibiotici) o per facilitarne in modo innaturale la crescita (ormoni), ma che lasciano traccia di sé nelle feci e che quindi entrano nel ciclo dell'acqua quando queste ultime sono utilizzate come fertilizzanti. Negli ecosistemi acquatici ciò crea vere e proprie "zone morte", zone cioè dove non è possibile la vita a causa di un'eccessiva eutrofizzazione.

Anche le monoculture sono finalizzate agli allevamenti: esse hanno bisogno di una maggiore quantità di pesticidi e di un maggiore apporto di acqua. Inoltre le risorse idriche sono usate anche per l'approvvigionamento degli allevamenti, con conseguente impoverimento delle falde. La deforestazione è il risultato di una estensione sregolata delle terre coltivabili a danno delle foreste per supportare le necessità di foraggio per gli allevamenti. Il Brasile conta il maggior numero di ettari destinati a questo scopo. L'estensione eccessiva dei pascoli è responsabile, inoltre, di un'erosione irreversibile del suolo. Specie di animali selvatici stanno scomparendo perché il loro habitat è sacrificato in nome di monoculture per l'allevamento. I predatori, percepiti come una minaccia per il bestiame, sono il bersaglio prediletto di sistematiche uccisioni, spesso perpetrate con trappole e veleni.

Tra queste specie, molte sono in via di estinzione. Infine, gli stessi ecosistemi, fondati su fragili equilibri, sono stati irreversibilmente danneggiati. Dati alla mano, Kemmerer illustra come, di fatto, questa politica di “contenimento dei predatori” si vanifichi. Il controllo e mantenimento delle terre destinate all'allevamento negli Stati Uniti è un controsenso dal momento che richiedono ulteriori investimenti per ripristinare ecosistemi distrutti o per limitare i risultati inquinanti dei sottoprodotti dell'allevamento.

Preoccupante è l'aumento del consumo di carne, un fattore che interessa ora anche paesi dove per tradizione l'uso di proteine animali in cucina era molto ridotto, come la Cina e l'India. Non che il “cruelty free” sia una soluzione. Le cosiddette “carni felici” perché allevate all'insegna del “biologico”, “sostenibili”, “a terra”, ecc., non sono una garanzia di riduzione dei gas serra: poiché ogni animale allevato, e quindi destinato al macello o alla produzione di latte o uova, necessita di terra, di cibo, foraggio e produce escrementi prima di essere macellato. Come scrive Lisa Kemmerer: “Non ha importanza che tipo di etichetta conforta-consumatore venga apposta sul prodotto finale: comprare carne, prodotti caseari e uova dimostra un'incoscienza disprezzo per l'ambiente ed è immorale” (p. 63).

Un passo importante è stato compiuto nel 2008 con la relazione *Livestock's Long Shadow* delle Nazioni Unite in cui gli allevamenti sono individuati come la causa prima del cambiamento climatico. Eppure le ovvie conclusioni “se vogliamo proteggere l'ambiente dobbiamo smettere di allevare” non ci sono.

Conclude Kemmerer:

Piuttosto che alterare i piani per i pasti, e chiedere agli altri di fare lo stesso, gli ambientalisti hanno preferito sollecitarci a usare meno acqua per i prati e sotto la doccia, a scegliere auto a basso consumo di carburante e lampadine fosforescenti, e di riciclare cartone e vetro. Nonostante questo siano importanti misure, ognuna di esse è irrilevante se messa a confronto con i benefici ambientali di passare a una dieta vegana. Mangiare piante e cereali senza farli passare attraverso gli animali allevati è di gran lunga il cambiamento più importante che possiamo intraprendere in nome dell'ambiente. Se avete sinceramente a cuore il pianeta e/o gli animali, e/o l'umanità, potete offrire almeno una legittima ragione per continuare a consumare prodotti animali? (p. 65).

Nel secondo capitolo dal titolo “un affare torbido” l'autrice illustra le conseguenze di una dieta a base di pesce: il consumo di pesce è considerato da varie associazioni sanitarie “salutare”. Luogo comune che è sfatato da un dato allarmante: il mercurio, inquinante diffuso nelle acque perché risultante di vari processi di lavorazione resta a lungo nei tessuti e, specialmente nella carne di pesce, può entrare nel ciclo alimentare. Eppure, se questo argomento può preoccupare i consumatori di pesce, ben pochi si interessano delle sofferenze causate dal consumo della carne di pesce. Recenti studi hanno dimostrato che anche i pesci soffrono, provano dolore, paura; hanno sistemi sociali ed emozionali al pari di qualsiasi altro animale e, pertanto, ucciderli per mangiarli è disumano quanto l'uccisione di qualsiasi altro essere vivente.

La pesca industrializzata, illustra l'autrice, ha determinato il collasso silenzioso degli oceani: 100 milioni di tonnellate di fauna selvatica ogni anno vengono distrutte per finire nei nostri piatti. Con la pesca a strascico si riduce notevolmente la biodiversità degli oceani. Bisogna inoltre considerare che la pesca selvaggia toglie cibo ad altre specie animali, come leoni marini, foche, orsi bruni, pinguini ecc., che

muoiono di fame. Si aggiungano poi le catture “accessorie” di una pesca indiscriminata che con ami e reti uccidono migliaia di altre specie animali all’anno: uccelli e mammiferi marini destinati all’estinzione. L’alternativa dell’acquacoltura non si può definire una soluzione “felice” alla pesca selvaggia. Prima di tutto perché spesso la prima dipende dalla seconda: l’allevamento, cioè, di specie predatrici in molti casi è foraggiato da specie pescate. In secondo luogo le zone di allevamento acquatico non sono sostenibili dagli habitat. Gli allevamenti possono diffondere malattie tra specie acquatiche selvatiche. Cibo, rifiuti, antibiotici, ormoni usati per l’allevamento sono riversati nelle acque e vanno ad inquinare anche gli habitat delle specie selvatiche.

Nonostante siano state prese delle misure in merito, esse si sono rivelate troppo blande ed intempestive. Ora come ora nemmeno un semplice rallentamento del ritmo del pescato potrebbe arrestare l’irreversibile collasso verso cui stanno cadendo gli oceani.

Gli esseri umani stanno divorando gli abitanti degli oceani a ritmi senza precedenti, distruggendo nel mentre fragili ecosistemi marini. Non ci sono dubbi sul fatto che la nostra relativa indifferenza verso il salmone dell’Atlantico o per il granadiere *Macrourus* sorga, almeno in parte, dal fatto che sono lontani dalla vista e perciò più facilmente relegati al di fuori dei nostri pensieri. Quando guardiamo il mare, le luci brillano e danzano sulla superficie, ed è facile credere che tutto vada bene – niente sembra fuori posto [...]. Che ci importi o meno e che siamo o meno consapevoli, pesci comunemente elencati nei menu ora appaiono nell’elenco delle specie a rischio di estinzione. Ognuno di noi decide se consumare o meno gamberetti, granchi, salmone, tonno, scampi, merluzzo giallo o altri cittadini del mare. Nel farlo, decidiamo il destino degli oceani della Terra. Dobbiamo decidere tra lente tartarughe marine e albatrici in volo, colorate barriere coralline e alghe ondulate – oppure di avere pesce per cena (p. 120).

In terza analisi è il mito della caccia a cadere dallo status di “sport naturalistico” o “tradizione ed eredità del passato”. Non solo Kemmerer dimostra, con dati esaurienti, come il mantenimento di questa attività sia costoso per i contribuenti (visto che la maggior parte delle spese nella gestione delle riserve è assorbita dalla caccia, da attività di ripopolamento e di “riduzione” dei predatori visti come principali “concorrenti”); ma la caccia distrugge inesorabilmente ecosistemi dall’equilibrio già reso precario da altre attività umane. Se poi dovessimo considerarla una “tradizione”, Kemmerer smentisce subito: non possiamo paragonare la caccia del passato con quella che si compie oggi. Sono cambiati i fucili, che sparano a un raggio di distanza più esteso e in successione, sono mutate le varie strumentazioni, i mezzi con cui si va a caccia. Non possiamo dire che si tratti di una tradizione. Tra i vari aspetti messi in luce dall’analisi, il più preoccupante è il fatto che i cacciatori vanno a caccia per il piacere di uccidere, segno che vi è qualcosa di sbagliato nel concetto di virilità della cultura occidentale. Altrimenti proposta come “uccisione compassionevole” per salvare i grandi erbivori dalla voracità dei lupi, oppure come “carne compassionevole” di un animale che “almeno è vissuto all’aperto”, la caccia emerge con il suo vero volto: un volto crudele e inutile.

Il libro si conclude con importanti documenti in appendice che ci consentono di contestualizzare nel caso italiano l’analisi di Kemmerer (che si è invece basata su dati raccolti negli Stati Uniti). Nel documento *Produzione e consumo di carne in Italia* curato da Annamaria Procacci, consigliera nazionale ENPA, illustra, con dati

aggiornati al 2015, il livello preoccupante di consumo di carne in Italia. Segue *Il modello zootecnico intensivo in Italia* di CIWF Italia Onlus che offre dati sul grado di consumo di cereali e il livello di inquinamento causato dagli allevamenti intensivi italiani. *La caccia in Italia* di Massimo Vitturi, responsabile Area Animali Selvatici LAV, offre un cupo scenario della caccia in Italia, con l'aggravio di prassi illegali perpetrate dai cacciatori a danno della fauna selvatica.

In conclusione, *Mangiare la Terra* offre motivazioni molteplici e interconnesse della necessità di una dieta vegana che vanno dal rispetto per gli animali, alla preoccupazione per la nostra salute e per la salute dell'ambiente, al riconoscimento che nelle varie religioni il rispetto per l'Altro comprende anche animali non-umani e l'attenzione per gli oppressi. Una dieta vegana ha, così come le ecofemministe hanno dimostrato, una forte implicazione con il concetto di rispetto dell'Altro.

Possiamo dunque definire il libro della Kemmerer uno strumento utile e necessario che dovrebbe ricevere adeguata visibilità per rendere nota l'importanza della dieta vegana in un senso olistico e che tenga conto della salute animale e umana, del pianeta Terra e della società. È un passo culturale che va compiuto al più presto, pena la perdita delle immense ricchezze della nostra biodiversità e della salute terrestre. Kemmerer offre un'analisi accurata di dati e informazioni dettagliate che riuscirebbero a far crollare anche i più scettici, ma, certo, resta sempre di fondo la questione più importante, la questione etica: se sia giusto o meno uccidere (e qui specifichiamo: uccidere per gola o per divertimento) un altro essere vivente.

Chiara Corazza