

CRONISTI in CLASSE 2021

Med Store

BPER:
BancaCONAD
Persone oltre le coseCIRFOOD
Feed the future

Istituto comprensivo di Pievpelago - sede di Fiumalbo

A Fiumalbo animali allevati con rispetto

Le mandrie vanno al pascolo in aree incontaminate e in alcune aziende la mungitura viene ancora effettuata a mano

Vi siete mai chiesti da dove arriva il latte per la vostra prima colazione o la carne del vostro hamburger e come sono trattati gli animali che li producono? Bene, se non siete informati o ne volete sapere di più, in questo articolo vi sveleremo i segreti dell'allevamento di montagna, in particolare del nostro paesino Fiumalbo e dell'allevamento intensivo.

Fiumalbo, un piccolo paesino in provincia di Modena, è uno dei borghi più belli d'Italia dove un cartello, che di sicuro vi colpirà, recita: 'Attenzione Rallentare! In questo paese i bambini giocano ancora per strada'. Qui, nel magnifico luogo in cui viviamo, ci sono molti allevamenti estensivi. Nell'allevamento di montagna la qualità di vita è ottimale perché l'animale vive nel suo habitat naturale e ha maggior libertà di movimento; segue un risparmio parziale sul mangime poiché una parte dell'alimenta-

VANTAGGI

Le mucche ascoltano anche la musica. Così latte e carne sono più buoni



Il cartello all'ingresso di Fiumalbo e animali al pascolo



zione è data dal foraggio e non serve costruire impianti chiusi per l'allevamento. L'allevamento di montagna è praticabile soltanto in zone montane e aride, non destinate all'agricoltura, tuttavia quest'ultima pratica si sta diffondendo sempre più negli ultimi anni, soprattutto nelle zone meridionali come Calabria e Si-

cilia. L'allevamento di montagna, compreso quello di Fiumalbo, ha un bestiame ridotto rispetto all'allevamento intensivo, ma non fraintendeteci, in questo modo gli animali della prima pratica vengono più curati e anche la maggior parte delle attività sono compiute non da

macchinari, ma dall'uomo, come per esempio l'assistenza al parto. Per le pecore e le capre ci sono pastori che al mattino le portano a pascolare in alta quota, la sera le riaccompano a casa e il giorno seguente ripartono per una nuova avventura, una meta immersa nel verde dei

campi. A Fiumalbo ci sono circa 10 stalle e in alcune di esse il numero di bovini è così ridotto che la mungitura viene effettuata addirittura a mano! Alcuni allevatori trattano le loro mucche come bambine facendo ascoltare loro musica classica, come quella di Mozart, per rilassarle e favorire la produzione di latte. I prodotti ricavati dall'allevamento di montagna e che noi assaporiamo alla nostra tavola sono di miglior qualità e...certamente più gustosi! Quindi, morale della favola, le nostre mucche vivono all'aperto, respirano aria buona, mangiano l'erba verde dei prati, dormono nelle loro calde stalle blu e l'uomo le coccola, le assiste e si prende cura di loro. Cos'ha in cambio un allevatore di montagna? Latte per produrre anche il Parmigiano Reggiano, carne di prima scelta e tanta, tanta soddisfazione per ricompensare le sue fatiche! Se queste emozioni vuoi provare, a Fiumalbo devi andare!

Sofia Mordini, Ilaria Fraulini, Cistian Rondoni, Tommaso Migliori, Alessandro Nesti e Dario Giordano
Docente: Sara Rosaria di Nuzzo

Il sistema industriale

Gabbie, antibiotici e galline ammassate: negli impianti intensivi non c'è libertà

L'allevamento intensivo ha anche un grande impatto ambientale: falde inquinate

Dopo esserci avventurati nel mondo dell'allevamento di montagna, vi vogliamo mostrare tutti i misteri dell'allevamento intensivo-industriale, nonché di quel tipo di allevamento che prevede la custodia, la crescita e la riproduzione di innumerevoli animali in spazi ristretti e confinati, il tutto affidato a delle macchine e non all'uomo. L'allevamento intensivo non è rispettoso nei confronti del benessere

degli animali ed è fonte di un importante impatto ambientale, dovuto innanzitutto ai prodotti di scarto di un alto numero di animali. Una delle principali conseguenze è l'inquinamento delle falde acquifere, la contaminazione dell'acqua e dell'aria. La cosa inaccettabile, tra le tante, è la pratica che prevede l'amputazione del becco dei pulcini fin dalla nascita. In più la qualità de-

PRATICHE

Inaccettabile l'amputazione del becco dei pulcini fin dalla nascita

gli alimenti è molto scarsa, poiché per curare gli animali e prevenire un'epidemia, nell'allevamento vengono utilizzati sostanze chimiche e antibiotici. Le galline da uova vengono chiuse in gabbie molto piccole e sono costrette a riprodursi meccanicamente fino alla morte, mentre i polli da carne vengono chiusi in capannoni tutti ammassati fino alla macellazione. L'unico elemento 'positivo' è poter soddisfare un'ampia richiesta del commercio, ma a che prezzo? Relegando l'esistenza dell'animale a una vita non vissuta in libertà, a una predestinazione verso la morte tra atroci sofferenze.

