

G. INNOCENZI, *Tritacarne. Perché quello che mangiamo può salvare la nostra vita. E il nostro mondo*, Rizzoli

VINCITORE

Il genio dei pensieri

“Tritacarne” si colloca sulla scia di “Se niente importa” di Jonathan Safran Foer, opera in cui l’autore squarciava il velo sulla terribile verità che si cela dietro gli allevamenti intensivi statunitensi. Nel nostro caso, la giovane giornalista Giulia Innocenzi ci racconta del suo viaggio – o meglio della sua discesa agli inferi – nel mondo dell’industria della carne italiana. Un viaggio lungo e complesso, fatto anche di blitz notturni compiuti in prima persona e di faccia a faccia con personaggi poco raccomandabili, che ha dato vita a un’inchiesta, senza precedenti per il nostro paese, sfociata nella pubblicazione di questo libro e nella messa in onda di un programma tv dal titolo “Animali come noi”.

Nonostante i mass media e la politica nostrana ci vendano quotidianamente il made in Italy come un marchio di comprovata affidabilità e qualità, e nonostante il nostro paese, sempre a detta loro, sia quello con i maggiori controlli sui prodotti (ma ne siamo proprio sicuri?), varcando la soglia di un allevamento intensivo la situazione che ci troviamo davanti è lontana anni luce dagli slogan e dalle pubblicità. Infatti, quando si parla di allevamenti intensivi, si deve pensare a luoghi, sovente non areati, dove gli animali vengono stipati, in condizioni igieniche precarie (se non assenti) e in situazioni di sovraffollamento. Le loro zampe poggiano sul nudo pavimento (mai sull’erba) e, nel corso della loro esistenza, non vedranno mai un filo di paglia e non potranno mai mettere in atto i comportamenti specifici della loro specie, cosa che li rende aggressivi tra loro o li porta a compiere atti autolesionistici. Per non menzionare l’altissimo tasso di malattie, dovute alla convivenza coatta in un ambiente tanto promiscuo, a causa delle quali vengono imbottiti di antibiotici.

Ma perché gli animali, questi esseri senzienti che sentono la gioia e il dolore proprio come noi, patiscono questo inferno sulla terra? È la legge del mercato, signori. Una legge che in questo settore prende il nome di “indice di conversione” che sta ad indicare la capacità di un animale di convertire il foraggio a basso costo in carne ad alto costo.

Pertanto, gli animali che hanno un alto indice di conversione, cioè che sono efficienti in termini di produttività, “vincono”. È questo il caso, ad esempio, della mucca frisona, una razza importata che, in breve tempo, ha soppiantato le sue sorelle autoctone italiane perché più resistente allo stress derivante dai ritmi ossessivi della mungitura intensiva. Mentre gli animali con un indice di conversione basso vengono eliminati, senza pietà. Come i bufalini e i vitellini (non producono il latte), lasciati morire di fame o barbaramente uccisi (per non pagare nemmeno il costo di mandarli al macello) o i pulcini maschi (non depongono le uova), triturati vivi ad appena un giorno di vita.

Dopo aver passato in rassegna il funzionamento degli allevamenti intensivi e il ruolo, di vittime, svolto al loro interno dagli animali, l’autrice si sofferma sulle conseguenze dell’attuale modo di produrre carne che rischiano – anzi lo stanno già facendo – di impattare in maniera catastrofica sull’uomo e sull’ambiente e che, pertanto, lo rendono un sistema assolutamente non sostenibile. Si pensi, a tal proposito, al fenomeno dell’antibiotico-resistenza: in Italia il settanta per cento degli antibiotici sono destinati agli animali da allevamento e già “oggi sono cinquemila i morti ogni anno per antibiotico-resistenza”. Oppure al fenomeno della competizione alimentare tra persone e animali: “Il settantacinque per cento del cibo dato agli animali potrebbe essere consumato dagli uomini: soia, mais e altri cereali”. Oppure, ancora, all’inquinamento: “Gli allevamenti sono responsabili per il diciotto per cento delle emissioni di gas serra, più di tutto il settore dei trasporti, cioè più di aerei, macchine, camion, treni”.

Insomma, lo scenario che viene fuori da questa inchiesta è sconcertante, sotto tutti i punti di vista, tanto che viene da chiedersi se non sia già troppo tardi per poter cambiare le cose. Tuttavia l’autrice, i cui

comportamenti alimentari sono sensibilmente cambiati dopo quello che ha visto, ci fornisce alcuni (semplici) accorgimenti che tutti noi consumatori dovremmo chiedere a gran voce, come l'etichettatura sui metodi di allevamento (così da essere messi in grado di scegliere, ad esempio, tra allevamento intensivo ed estensivo, dove almeno gli animali pascolano) e le telecamere nei macelli (per evitare gli abusi che ad oggi sono all'ordine del giorno).

Personalmente non mi ritengo una persona ingenua e, di certo, prima di leggere questo libro, non credevo che gli animali negli allevamenti vivessero dignitosamente, ciononostante sono uscita devastata e trasformata da questa lettura. Scoprire che uno degli aspetti fondamentali per il sostentamento non solo fisico, ma anche sociale della vita umana, cioè la nostra alimentazione, si basa sullo sfruttamento più osceno e indegno degli animali mi ha scossa profondamente. E mi viene di fare mia la constatazione del Premio Nobel per la Letteratura Isaac Bashevis Singer riportata nelle Conclusioni del libro: «Ciò che i nazisti hanno fatto agli ebrei, gli umani lo stanno facendo agli animali.»

Sì perché ciò che fa realmente inorridire è la scientifica pianificazione dello sfruttamento estremo e della soluzione finale che spetta a tutti gli animali che passano per gli allevamenti intensivi: "L'uccisione dell'animale in sé non mi ha mai scandalizzato più di tanto. La ritenevo una cosa naturale, che stava nell'ordine delle cose. L'allevamento intensivo no. È un sistema in cui «gli animali sono trattati come macchine [...]». Un sistema che tortura gli animali per un briciolo di profitto in più".

Andrea Ostoni

Leggere per prendere coscienza

Questa recensione partecipa al Premio Estense Digital 2017" Dopo aver letto diversi libri sull'argomento, mi è stato regalato questo libro di una giovane giornalista italiana. Libro molto interessante che ci apre gli occhi sulla realtà di tà di allevamenti e macelli in Italia.

Iperteo

Vegani o consapevoli?

Giulia Innocenzi parte dalla ricca base di informazioni sugli allevamenti intensivi in Italia raccolta durante i reportage televisivi di Annozero per fornire un impressionante dietro le quinte sulla carne che arriva sulle tavole degli italiani. In un percorso che sembra sempre partire da chi produce, ma che alla fine arriva sempre a chi consuma, l'autrice di "Tritacarne" ci sbatte davanti agli occhi le infinite azioni di ordinaria crudeltà e degrado degli allevamenti intensivi, presenta senza tanti giri di parole la terribile fine dei bufali neonati maschi (che dunque non possono fare latte), entra nel mondo della genetica spinta e dell'abuso di farmaci sugli animali, denuncia una legislazione ambigua sul settore e le continue connivenze tra controllati (gli allevatori) e controllori (ASL e veterinari), infine ci mette in guardia sul fare uso di carne (di quella carne che proviene dalla produzione intensiva).

Lo sguardo della Innocenzi è appassionato e spesso indignato, ma non privo di una certa onestà intellettuale: cerca di dare voce a tutte le parti in campo, non lesina nel descrivere anche esempi positivi (purtroppo, per la maggior parte riferiti a stranieri), soprattutto nelle conclusioni non pone la sua scelta di vegetarianesimo tendente al veganesimo su un piedistallo. Si augura solo – afferma nelle battute finali – che le persone comincino a mangiare con consapevolezza associando "quello che si mangia a quello che è stato, così che ognuno possa trarre le conseguenze che più si avvicinano al proprio grado di accettabilità etica".

Non mi ha convinto. Continuerò a mangiare la carne. Ma, anche grazie a questo libro, facendo qualche domanda in più al macellaio di fiducia.

Carol

Che flash leggere questo libro! E io che credevo di essere almeno un po' informata su questi argomenti, mi ritrovo a capire di non saperne davvero abbastanza! Dovrebbero leggerlo tutti!

Istrice

Sono uscita distrutta (e allibita) da questa lettura.

Allibita per la mia totale ignoranza sull'argomento (e di conseguenza su quello che mangio e sulla mia salute) e distrutta perché no..certe cose non possiamo essere noi a farle...

Ila Chiara

"Tritacarne" è un libro che parla di abusi e maltrattamenti sugli animali, di consumismo, di numeri e dati, il tutto perfettamente inserito in una cornice di mera crudeltà. Apre gli occhi gli occhi sulla realtà degli allevamenti intensivi italiani, una realtà che molti non conoscono. Apre gli occhi sul fatto che tante, troppe cose, decisamente non vanno.

Giulia Innocenzi ha condotto ricerche in prima persona, entrando di nascosto negli allevamenti, arrischiandosi a parlare con persone direttamente coinvolte negli abusi sugli animali, riportando nero su bianco tutto ciò che ha visto con i suoi occhi.

Non è una lettura facile, ma è una lettura necessaria: viviamo circondati da troppe cose che non vanno e informarsi è fondamentale.

Sofia Martelozzo

Nella gabbia del bianconiglio

Giulia Innocenzi in questo libro ci racconta il suo viaggio, durato un anno e mezzo, nel mondo delle eccellenze italiane dell'industria della carne e dei formaggi. Siamo veramente il paese più controllato del mondo? Purtroppo, come il "paese delle meraviglie" di Lewis Carrol, la realtà degli allevamenti intensivi si è rivelata essere ricca di orrori e contraddizioni.

Il "benessere animale" è diventato ormai un optional: "Realizzare concretamente il benessere animale costa. Laddove si possono fare dei tagli, mantenendo una produzione soddisfacente, si fanno, come in una qualsiasi industria". Viene sacrificata così la qualità a favore della quantità e vengono eliminati tutti quegli animali, come il bufalino o il pulcino della gallina ovaiole, considerati scarti di produzione.

Questo sistema ha inoltre ripercussioni sulla salute umana. Le grandi quantità di antibiotici assunte dagli animali e di conseguenza dai consumatori, rischiano di renderci assuefatti, favorendo così la diffusione di "batteri che non possono più essere debellati con gli antibiotici".

Per non parlare dell'inquinamento dovuto al cattivo smaltimento delle deiezioni animali, o delle malattie trasmissibili dagli animali all'uomo mediante la carne, in caso di mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie.

Tutto questo ci viene raccontato in modo diretto e preciso in questo libro, talvolta dallo stile volutamente crudo e pungente.

Sebbene vengano dedicati diversi paragrafi alla dieta vegana e vegetariana, quello di "Tritacarne" non vuole essere un appello al vegetarianesimo, bensì all'associazione. "Associare quello che si mangia a quello che è stato. Così che ognuno possa trarre le conseguenze che più si avvicinano al proprio grado di accettabilità etica. Sarebbe già di per sé una piccola grande rivoluzione".

Aria Saracena

Scegliere consapevolmente il modo migliore di nutrirsi

Non ho letto (ma probabilmente lo farò presto) il libro reportage di Jonathan Safran Foer "Se niente importa. Perché mangiamo gli animali?" da cui sembra aver tratto spunto tutto spunto la Innocenzi per la sua ricerca. Pensavo che, nonostante la globalizzazione e gli scambi sempre più mondiali, il mercato americano fosse molto lontano da quello italiano. Mi sono dovuta ricredere dopo aver letto questo libro e avere ancora dinnanzi agli occhi immagini così crude. Dove crudo non è il termine per definire il grado di cottura della carne.

Con incursioni a sorpresa anche al limite della violazione del diritto di proprietà, la Innocenzi è andata a curiosare su cosa accade negli allevamenti e nei macelli italiani. La situazione dell'industria della carne italiana non sembrerebbe tanto diversa da quella riscontrata negli Stati Uniti.

Dovremmo, pertanto, sempre più chiederci cosa finisce nel nostro piatto. Perché il piacere conviviale dello stare insieme a tavola, molto spesso non ci fa riflettere su cosa portiamo alla bocca. E dopo la lettura di questo libro, prima di addentare un boccone di carne dovremo anche sperare di non immaginare la vita e la morte che può aver avuto quell'animale.

Bisognerebbe chiedersi, a lettura finita, se made in Italy è davvero sinonimo di maggiore qualità e se davvero i controlli sui prodotti nel nostro paese sono maggiori e sicuri, perché le immagini degli allevamenti intensivi che purtroppo resteranno impresse nella nostra mente sono davvero vomitevoli: ambienti angusti, pressoché assenza di condizioni igieniche, sovraffollamento, eccessivo utilizzo di antibiotici.

In nome del profitto, in questo libro, leggeremo di barbarie inimmaginabili, che non possono scuotere anche chi animalista non si sente al 100%.

A parte l'aspetto etico preoccupa inoltre l'impatto sulla salute e sull'ambiente (a seguito del riscaldamento globale cui contribuiscono gli allevamenti degli animali).

La mia attenzione si è concentrata soprattutto sui rischi per la salute che allevamenti industriali e intensivi possono causare. Pur non essendo vegetariana o vegana, sono sempre più convinta che dovremmo seguire l'alimentazione dei nostri nonni (è grazie a loro che l'aspettativa di vita si è tanto elevata, non credo che tra 50 anni avremo molti centenari nel nostro paese, a meno che non vi sia una presa di coscienza ed una inversione di rotta su ciò che portiamo in tavola), quindi mangiare poco e soprattutto verdura, pochissima carne di cui si conosce la provenienza (o addirittura eliminarla dalla nostra dieta: secondo alcuni medici, infatti, l'uomo non sarebbe stato programmato in natura per consumare cibi di provenienza animale, essendo frugivoro e non carnivoro). Peccato che i contadini e i piccoli allevatori siano sempre di meno. Basterebbero frutta, verdura, cereali e legumi, possibilmente tutto fresco e non trattato, prodotti di stagione, magari del nostro orticello, per rispettare una sana alimentazione.

Basterebbe quindi acquisire una maggiore consapevolezza e scegliere, laddove lo si ritenga necessario, di invertire la rotta e cambiare stile alimentare.

La lettura di questo reportage mi ha fatto riflettere su quanto ripete da anni il mio amico Tommaso: l'aumento del consumo di carni ha reso gli uomini più aggressivi e violenti degli animali carnivori! Non è forse vero che "gli erbivori dello stesso genere (pecore), o di area diversa (ovini e bovini) pascolano assieme senza litigare, mentre i carnivori mangiano spesso anche della stessa famiglia su tavoli separati, come ad esempio i leoni?".

E, a leggere delle torture e di ciò che l'essere umano è in grado di perpetrare per denaro, viene il sospetto che forse siamo davvero diventati più aggressivi, violenti e crudeli degli animali carnivori.

Thule

Vivo in un paese dove ancora, quando d'estate si va a fare una passeggiata in montagna, non è raro vedere le mucche pascolare libere nei pascoli alpini, e a volte è possibile persino comprare il latte fresco appena munto. Dove a settembre ti capita apita di dover aspettare dei bei quarti d'ora fermo in auto aspettando che passi la transumanza, perché al pastore non gliene frega un accidente se tu hai fretta, gli animali vanno al loro passo, e allora tu ti metti l'anima in pace, spegni il motore e guardi mucche, capre e pecore sfilarti davanti tutte belle unite e ordinate.

Dove le capre passano tutta l'estate in cima alle montagne, e il proprietario va a recuperarle a fine stagione per riportarle nella stalla giù a valle.

Dove le uova spesso te le porta l'amica di famiglia, che ha il pollaio in un bel cortile dietro casa, e le sue galline muoiono di vecchiaia perché *"anche se non fanno più le uova fa niente, tanto spazio e mangime non gliene manca"*.

Ma, come in tutti i paesi, ci sono anche i supermercati. E sui banchi dei supermercati ci sono carni, latticini, uova. Tutti prodotti di origine animale il più delle volte provenienti da grandi industrie alimentari di cui noi consumatori sappiamo poco o niente. Anche perché, ammettiamolo, poco ci interessa. Perché siamo sempre di corsa, perché tanto una cosa vale l'altra, perché non abbiamo più il tempo e la voglia di farci delle domande.

Il libro di Giulia Innocenzi è forte, d'impatto. Descrive una realtà, quella degli allevamenti intensivi, difficile da immaginare, ma soprattutto a cui si preferisce non pensare perché, del resto, *"occhio non vede, cuore non duole"*. E' così che si dice, no?

L'intento della sua inchiesta non è quello di giudicare, di puntare il dito contro chi mangia carne o più in generale prodotti di derivazione animale, ma di sensibilizzare i consumatori, tutti, affinché prestino maggiore attenzione ai prodotti che acquistano e consumano. Perché le leggi di mercato, la domanda e l'offerta, son poi sempre le stesse, e anche noi nel nostro piccolo possiamo fare la nostra parte.

E allora comprare meno, piuttosto. Ma comprare meglio. E l'appello che Giulia ci rivolge è chiaro e forte: qualunque sia il vostro credo in fatto di alimentazione, informatevi e fate scelte strutturate e consapevoli. Per noi, per il nostro bene e per quello degli animali.

ClaMor

Che cosa compriamo davvero quando andiamo al supermercato a prendere una porzione di carne di manzo, una bottiglia di latte o una confezione di uova? Noi vediamo il prodotto "finito", trasformato in un mero bene di consumo, ma dietro cosa ci sta?

Il libro di Giulia Innocenzi affronta un tema scomodo, quello degli allevamenti intensivi e dei meccanismi che ruotano attorno all'industria delle carni e più in generale dei prodotti di origine animale.

La giornalista riporta in poco più di 200 intense pagine la propria esperienza, vissuta sul campo, all'interno di questi grandi "stabilimenti dell'orrore", insieme a quelle persone che ogni giorno lottano contro una politica economica distorta e corrotta, dove l'obiettivo finale è il guadagno e non il benessere dell'uomo ed il rispetto della natura.

Ciò che emerge dalla sua inchiesta è a tratti agghiacciante. Agghiacciante pensando a cosa succede in alcuni grandi allevamenti, in spregio a tutte le normative nazionali e dell'unione europea. Ma ancora più agghiacciante, rendendosi conto che ciò accade perché qualcuno permette che sia così.

Perché spesso sono proprio quelle istituzioni, che dovrebbero vigilare e prendere i dovuti provvedimenti per garantire un'economia sana e il benessere dei cittadini a chiudere un occhio (se non due) consentendo - di più, favorendo- il dilagare di questo fenomeno deleterio sia sul piano etico che su quello sanitario.

E che fine fa chi non ci sta? Chi si mette di traverso e denuncia tali attività illegali e deontologicamente scorrette? Viene fatto fuori (figurativamente, per fortuna), a quanto pare.

E tutto ciò, diciamo, è estremamente scoraggiante. Ennesima dimostrazione del fallimento della società moderna.

Tuttavia, un briciolo di speranza nel cambiamento sembra esserci. Dai piani alti qualcosa si sta muovendo per imporre normative più rigide. E alcune imprese del settore stanno iniziando ad adottare e promuovere politiche più ecosostenibili, fornendo una valida alternativa al consumatore.

Credo che uno dei messaggi più forti di "Tritacarne" si basi proprio su questo: tutti possiamo dare il nostro piccolo contributo, anche soltanto cercando di stare più attenti a ciò che acquistiamo, magari favorendo una produzione, piuttosto che un'altra. Dando una mano a noi stessi, alla natura e a tutti coloro che portano avanti la propria attività nel rispetto dell'uomo e dell'ambiente. E della legge.

Insomma, qui non si parla di essere carnivori, vegetariani, vegani o fruttariani. Ogni persona è libera di scegliere liberamente il proprio regime alimentare, ma con coscienza, consapevolezza ed INFORMAZIONE.

“Come fate a non chiedervi?”

Carne, uova, latte, formaggi. Prodotti che rappresentano la normalità sulle tavole italiane, al punto che solo pochi si interrogano sulla loro provenienza, su quali siano i processi cessi produttivi che consentono la produzione di milioni di tonnellate di carne ogni giorno. L'immagine dell'allevatore che fa pascolare e correre liberi i suoi animali che ci è tanto cara, purtroppo, non è che un ricordo. Con i ritmi del XXI secolo, dettati da una domanda in costante crescita, non ce lo si può più permettere: la realtà dominante è, ormai, quella dell'allevamento intensivo. 'Tritacarne' ci accompagna in un viaggio in questo mondo degli orrori di cui nessuno parla, sebbene sia sotto gli occhi di tutti.

Quella della Innocenzi è un'inchiesta cruda, spietata – al pari dei fatti che racconta – che svela un sistema economico che non risparmia crudeltà nei confronti degli animali in vista della massimizzazione del profitto. Un meccanismo spesso – e purtroppo – corrotto, che si nasconde dietro fitte reti di parentele e favoritismi. E c'è di più: la realtà dell'allevamento intensivo si sta rivelando sempre più dannoso. Con le sue tecniche brutali colpisce non solo gli animali, ma anche l'ambiente e la salute degli stessi consumatori.

Distanziandosi dalle posizioni più estremiste, la Innocenzi conduce un'indagine che analizza in modo chiaro e equilibrato la situazione degli allevamenti italiani, consegnando, così, al lettore tutti gli strumenti necessari per compiere una scelta.

Quale? Quella di decidere in modo consapevole se, e in quale misura, contribuire al risolversi di questo problema, in base al proprio personale e non opinabile «grado di accettabilità etica»

Come? Semplice: sono i consumatori a determinare le dinamiche del mercato, ad avere «in mano la leva più grossa del cambiamento».

Perché, in fondo, basta poco. Basta una domanda.

Federica Mantovani [studente]

Un invito all'informazione

“Tritacarne” di Giulia Innocenzi, edito da “Rizzoli” nel 2016, ha come tema le condizioni in cui vivono gli animali negli allevamenti intensivi italiani. Figlia di un glia di un cacciatore e assidua mangiatrice di carne fino a pochi anni prima di leggere il libro dell'autore statunitense Jonathan Safran Foer: “Se niente importa”, la cui lettura cambia la sua vita ed il suo modo di vedere le cose.

Spinta dalla necessità di verificare la veridicità delle affermazioni di Foer, compie diverse “visite” notturne in molti allevamenti intensivi al limite della legalità, affiancata da alcuni animalisti.

Nel libro riporta testimonianze di veterinari e allevatori che svelano al lettore un mondo di cui non saremo a conoscenza se non tramite riprese “illegali”, le quali documentano e riportano la voce di chi non può parlare. L'autrice parla di animali che sopravvivono a malapena in spazi microscopici e sovrappopolati dagli stessi “Assistetti in diretta a un maiale che defecava sulla schiena di un altro maiale. Potevano starci, lì dentro, tutti quei maiali?” – scrive Innocenzi.

Vivono nella sporcizia e senz'aria, alcuni di loro non hanno mai visto il Sole, se non nel tragitto verso il macello allo stremo delle forze e senza la capacità di reagire.

Vengono sottoposti a torture quotidiane, spesso feriti e malati sono imbottiti di antibiotici che finiscono poi sulle nostre tavole.

Nonostante gli animali siano tenuti in condizioni pessime e non abbiano spazio nemmeno per muoversi nei recinti o nelle gabbie, egoisticamente parlando, queste condizioni sono deleterie anche per l'uomo e per l'ambiente circostante, poiché le emissioni prodotte dagli allevamenti intensivi contribuiscono all'inquinamento atmosferico del nostro pianeta.

In un'inchiesta senza precedenti sull'industria italiana della carne e dei formaggi dell'eccellenza “Made in Italy”, Giulia Innocenzi tiene ad informare i consumatori di ciò che troppo spesso accade nell'industria “di processo” e che non viene riportato sulle etichette dei prodotti da supermercato. L'autrice continua: “Il consumatore non ha nessun modo per difendersi: non vi è l'obbligo in etichetta di scrivere com'è stato macellato l'animale. [...] Sarebbe il caso di adottare più trasparenza, e di informare il consumatore sul tipo di macellazione. E di decidere se vogliamo continuare ad accettare questa pratica nel nostro Paese.”

Ritengo che la lettura del libro sia stata molto scorrevole e illuminante. Una sfida che mette alla prova anche i carnivori più convinti. Purtroppo molto spesso si ingurgita cibo senza nemmeno fermarsi a pensare

se questo sia dannoso o meno per il nostro corpo, lo si fa spesso per abitudine, ma credo sia giunto il momento di informarsi “perché ciò che mangiamo può salvare la nostra vita. E il nostro mondo”. È necessario che le persone sappiano in che condizioni questi animali siano stati serviti su un piatto e solo allora decidere se è davvero giusto anteporre il proprio appetito alla loro sofferenza.

Cristina [studente]

Dalla forca alla forchetta: vite da allevamento

Le condizioni di vita degli animali negli allevamenti italiani sono davvero a norma di legge come si vuole far credere? Giulia Innocenzi racconta la propria esperienza di giornalista investigativa sul campo e fa aprire gli occhi al pubblico consumatore. Senso di giustizia e tenacia spingono la scrittrice a investigare dall'interno degli allevamenti, costringendola ad andare incontro a pericoli e scomode verità. Ciò che le case produttrici riferiscono riguardo alla produttività, alla qualità e alla quantità degli alimenti pronti al consumo rispecchia davvero la realtà? E, in caso contrario, cosa spinge gli allevatori a mentire? Un libro che affronta la tematica dal punto di vista del consumatore cosciente, che dopo anni di inconsapevolezza affronta la dura realtà dei fatti.

Adriano Basile

A questo libro avrei voluto dare due voti: uno per il tema trattato, la sua profondità e il metodo investigative; l'altro per la prosa letteraria... Specificatamente avrei dato 4,5 stelle al primo e 2 al secondo, ed ecco il mio finale. L'autrice trice Giulia Innocenzi narra le indagini compiute da lei e alcuni attivisti presso molti macelli, dalle alpi al cileto (sarei curioso di conoscere la realtà siciliana dove vedo ancora le mucche al pascolo ma si macellano cavalli), mostrando al lettore i dettagli di quel che accade in questi luoghi: i maltrattamenti subiti dagli animali e il basso tasso di igiene.

Come descritto nelle conclusioni l'autrice è cambiata dopo questa indagine e, sicuramente non credo ci sia un lettore che resti illeso dalla lettura... Qualcosa dentro ti cambia, prendi consapevolezza di cose a te sconosciute, personalmente più per i problemi igienici e per l'abuso di antibiotici che per i maltrattamenti agli animali. L'uomo, e non solo l'uomo, quando caccia porta sofferenza nell'animale cacciato, breve o lunga che sia. Ma questa è una mia idea personale.

Il Made in Italy, simbolo di qualità all'estero è minato alle fondamenta ma nessuno fa nulla. Perché?

Risposta semplice: soldi e voti secondo Giulia Innocenzi. Beh, non esito a crederlo al 100%.

Complimenti quindi all'autrice!

Vorrei spiegare un po' meglio cosa non mi è piaciuto: ho avuto la personale sensazione che l'autrice volesse riversare sulle pagine del libro tutte le informazioni e i dati raccolti negli anni. Però limitandosi in sole 210 pagine (se escludiamo la ricca bibliografia, magari per scelte editoriali) il risultato che ho percepito è un'abbuffata di notizie nonostante a quanto scrive l'Innocenzi lascia fuori dalle pagine ancora tanto... La separazione in argomenti non mi ha aiutato nella lettura, anzi mi ha dato un senso di "ripetizione", forse tipico di uno story-board televisivo. Avrei preferito l'autrice avesse organizzato la lettura in modo da accompagnare il lettore seguendo un filo più narrativo.

Nicole Rinaldi

Tritacarne: il processo all'industria della macellazione in Italia

Dovendo spendere due parole sulle inchieste condensate in circa 200 pagine da Giulia Innocenzi, partirei raccontandoti di come sia venuta a conoscenza di questo libro qualche mese fa. Quando è uscita la sua inchiesta sono stata invitata alla sua presentazione presso la libreria a Roma della Galleria Alberto Sordi, dove ho avuto l'occasione di conoscere molti amici e incontrare attivisti, ragazzi e signore che abbracciavano già da tempo uno stile di vita come il mio, diverso dalla “norma”. Quella è stata un'occasione che mi ha permesso di allacciare con persone rapporti di amicizia che sono rimasti saldi e uniti ancora oggi.

Certo, le battute con Vissani e la presenza di una personalità, notoriamente conosciuto per la sua frase “io, i vegani li ammazzerei tutti!” come la sua, che potrebbe essere risultare contraddittoria con le idee messe in discussione dall’autrice, mi aveva un po’ sconvolto, inizialmente. Premetto che non sono neofita a questi argomenti e parto già con qualche nozione in materia alle spalle, diciamo, che sono un po’ di “parte”. Ma il confronto, credo che abbia fatto bene. Quantomeno alla coscienza, la consapevolezza e alla possibilità di porsi domande. Perché alcune domande, alcune immagini io le avevo già viste da tempo, e nel mio piccolo non avrei potuto fare nulla se non cominciare a cambiare da me stessa e da quello che portavo a tavola. Ho letto e riletto comunque il libro, e lo avevo già aggiunto in libreria, spolverato e prestato in giro. La sua lettura ad ottobre mi aveva aiutato certamente se non ad aprire gli occhi sulla realtà degli allevamenti intensivi in Italia, quanto meno a delucidarmeli e a far sì che potessi sentirmi in grado di argomentare con tesi sostenute e comprovate su quanto accadesse in Italia, parlandone con famigliari e amici. Ho regalato e passato la mia copia a chiunque (e spero che ne sia stato fatto buon uso). C’è da sottolineare che la Innocenzi non è la quasi vegana come è stata deplorvolmente accusata sui social, alla lettura del suo riferimento ai bufalini (meglio una vita ben vissuta che una stroncata sul nascere, sebbene il risultato finale non cambi). La Innocenzi è molto più vegana e attivista di tanti altri, non si è nascosta dietro ad uno schermo, dietro a vane parole, è uscita allo scoperto, è entrata negli allevamenti intensivi, è un’attivista che ha dato voce (e messo la sua faccia) lavorando come giornalista e mostrandoci il suo lavoro nella trasmissione televisiva “Animali come noi”, a una realtà fin troppo spesso celata, a una realtà di cui nessuno, o pochi, si pongono domande e ancor meno (ma spero in futuro sempre più) si diano delle risposte.

Chi sapeva che il prosciutto di Parma DOP e il San Daniele fossero frutto di animali, stipati e costretti a subire vessazioni e a riversare in condizioni disumane, tra i propri rifiuti, senza aria, animali che si reggevano stretti l’uno sull’altro, nervosi, indotti a mordersi l’un l’altro, producendosi ferite e addirittura mutilazioni? Come non pensare che sia tutto frutto di un’economia di mercato che non guarda che al prodotto e alle vendite, ai numeri, al rendimento maggiore a fronte di un costo minore delle risorse per ottenere questa produzione? Mi rendo conto che una grossa fetta delle idee sia venuta fuori dal lavoro di Jonathan Safran Foer, Se niente importa che ha tracciato una lunga indagine sugli allevamenti intensivi negli Stati Uniti a partire proprio da alcune considerazioni personali. Ricordo ancora una pagina del suo libro in cui c’è solo un riquadro che contorna le due facciate: quello è lo spazio destinato ad una gallina ovaioia, anche quelle non allevate in gabbia hanno la stessa superficie a disposizione. L’inchiesta della giornalista si svolge in Italia però, in un mondo più vicino. Illuminante è stato infatti venire a conoscenza della situazione dei bufalini in Campania. Non c’è solo un’indagine superficiale. Giulia si reca direttamente sul campo con una guardia zoofila del WWF e comincia anche lei a porsi domande. E a darsi risposte. Persino mentre mangia. “Ma quel era il costo di quella bontà in termini di sofferenza animale?” I vitellini vengono lasciati morire di stenti con la speranza che le “carcasse” diventino cibo per animali selvatici, lei stessa riesce a trovarne uno.

La ricerca prosegue raccontando di quello che succede alle vacche da latte, tenute costantemente incinte per la produzione del latte, e quando sta per finire la catena non si interrompe. Se nasce un vitello femmina, la produzione continua, ma se nasce maschio è solo grazie al latte in polvere che questo viene nutrito, separato dalla mamma e tenuto in isolamento, il tutto al solo scopo di metterlo sul mercato. “Lo scarto degli scarti. Non ti è concesso di superare il giorno di vita” questa è invece la storia triste del pulcino maschio della gallina ovaioia. Per chi invece continua ad osannare il Made in Italy c’è da dire solo che pochi sanno che i prodotti italiani poi non lo sono affatto, le materie prime ogm provengo all’estero, perché il territorio italiano non ne permette la coltivazione e le stesse razze di animali non hanno un’origine autoctona. Non a caso le vacche frisone sono importate dai Paesi Bassi, il suino dei prosciutti è il Large White e viene dalla Gran Bretagna, frutto di incroci genetici, “una razza apprezzatissima per le sue doti di precocità, prolificità ed elevata resa di macellazione”. C’è da chiedersi “cosa c’è rimasto di animale agli animali di oggi?”, solo rendimento in fatto di quantità. E sempre in termini di quantità si sottolinea la perdita di molte specie di razze di vacche diverse solo nel territorio europeo. Da antispecista mi sento di dire che il problema sia alla base: non quante e quali mucche vengano macellate ed allevate in Italia, ma perché (qualcosa che Melanie Joy ha definito come carnismo). Ma questa è una domanda che ci si può porre solo successivamente.

Persino Italcarni e i suoi stabilimenti di Brescia non vengono risparmiati e ben presto per la Innocenzi si

profila a suo carico anche qualche denuncia. Alcuni passi mi hanno ricordato della mia scelta. Vedendo un video in cui “una mucca ha subito la trafilatura di catena e mulino, è accovacciata davanti la porta ancora chiusa, della linea di macellazione. È impaurita e continua a guardarsi intorno. Ad una mucca macellata di urgenza viene messo un sacchetto in testa per coprire il taglio della gola.” Vi lascio immaginare il resto. Questo accade in Italia, il Paese più controllato al mondo. Sempre da una sua indagine personale emerge come mazzette, regali, favoritismi e buone pacche sulla spalla siano all’ordine del giorno tra i veterinari degli allevamenti, lasciando da pensare sulla loro onestà.

Il rapporto dedicato all’uso degli antibiotici nell’agricoltura e nell’ambiente lascia emergere un altro risvolto della situazione, quella dell’antibiotico-resistenza. Perché poi si passa al risvolto salutistico della questione. La carne fa male. Nei posti dove viene consumata di più, l’incidenza dei tumori e delle malattie cardiovascolari aumenta. Neppure i mari vengono risparmiati dall’uomo: nel suo ecosistema vengono riversati gli scarti dei liquami degli animali stipati negli allevamenti intensivi, e chissà quante contaminazioni abbiamo sulle tavole dove mangiamo e beviamo.

Perché consumare carne danneggia noi, il nostro organismo e l’ambiente: strumentalizzazioni avvengono anche sul tema dell’inquinamento, in quanto si cerca di deviare l’attenzione del problema come derivante esclusivamente dall’industria dei trasporti, riscaldamento e industrie, più che da quello dell’agricoltura (illuminante al riguardo è un altro ben noto documentario che gira online da qualche tempo, Cowspiracy). “Il settore degli allevamenti è in assoluto il più grande utilizzatore di terreni” in quanto “l’area dedicata alle coltivazioni destinate agli animali ammonta a un terzo dei terreni agricoli” e “l’area occupata per il pascolo equivale al 26% della superficie terrestre libera dai ghiacci”. Perché chi mangia carne, non mangia solo quella, ma si appropria di risorse che diversamente destinate avrebbero potuto nutrire da cinque a dieci persone. Bisognerebbe mettere un freno agli sprechi, in quanto il cibo dato agli animali potrebbe essere destinato agli uomini. I nostri antenati non mangiavano così tanta carne e neppure gli orientali o quelli che una volta venivano definiti i paesi in via di sviluppo. Mangiare carne è “aspirazionale” è indice di benessere raggiunto, e nel 2050 si dice (e spero in cuor mio che non sia vero), che il consumo di carne e quello di latte è destinato a raddoppiare. “Secondo l’agenzia dell’ONU l’impatto ambientale di ogni singolo animale di allevamento deve essere ridotto della metà, per evitare di aumentare il pericolo attuale che proviene dalla zootecnia”. E per concludere, dopo ultime considerazioni personali dell’autrice e dettagli non meno irrilevanti, ecco una citazione degna di nota, quella di Isaac Bashevis Singer “Ciò che i nazisti hanno fatto agli ebrei, gli umani lo stanno facendo agli animali”. Spero quindi che questo bellissimo e accuratissimo lavoro possa essere letto da più persone possibili e che queste possano attuare un cambiamento, una rivoluzione nel modo di essere e di pensare.

Leo Felix

Tritacarne è un libro anche interessante ma alla fine della fiera non mi ha convinto. Forse perché un LeoFelix come me ha scritto nel suo DNA il suo destino di carnivoro, forse perché il fascino che le zuppe di lenticchie esercitano sul sottoscritto è molto ma molto scarso. Il testo è molto informato e – in alcuni punti – anche divertente ma ho l’impressione che l’autrice sia partita arma in resta solo per vedere confermati tutti i suoi pregiudizi e che quindi alla fine quello che ha scritto non è altro che un lungo atto d’accusa molto, troppo di parte, incapace di immaginarsi punti di vista e opinioni diverse. Rimango dell’idea che sono meglio i libri “pane e salame” proprio perché ci sono degli insaccati, alimento che qui invece viene messo ingiustamente all’indice.

Tildex [studente]

Storia di un petto di pollo

Un libro scorrevole, che illustra una tematica di grande importanza rendendo chiunque protagonista del viaggio compiuto dalla giornalista. Ognuno dei lettori può riconoscersi nell’esperienza conoscitiva della scrittrice in quanto sfortunatamente le pratiche crude e ignobili svolte negli allevamenti restano nell’ombra. Forse siamo noi i primi a non volerle conoscere fino in fondo, per paura di sentirci complici

finanziando questo mondo sanguinario e senza scrupoli. Il registro informale e colloquiale mira sicuramente ad attirare l'attenzione del lettore che inconsapevole di quello che si nasconde dietro a un petto di pollo comprato al supermercato finirà per appassionarsi alla lettura; ma soprattutto si sentirà partecipe delle ricerche condotte dalla giornalista. La tematica viene comunque trattata in modo obiettivo, illustrando i punti di vista del mercato, dei lavoratori e soprattutto degli animali. Le soluzioni al problema, come sottolinea la giornalista, sono svariate ma quest'ultime favorirebbero la qualità della vita degli animali diminuendo la produzione e il guadagno dei singoli contadini. Essendo l'obiettivo dei lavoratori quello di produrre il più possibile spendendo il meno possibile, le condizioni in cui sopravvivono gli animali diventano quindi irrilevanti. In parallelo vengono trattate le svariate abitudini alimentari, gli effetti positivi e negativi di una dieta a base di carne sul l'organismo umano e quelli di una dieta vegetariana o vegana. Dopo aver "denunciato" le attività sanguinose e raccapriccianti, Giulia Innocenzi dichiara: "Il mio però non è un appello al vegetarianesimo, piuttosto all'associazione. Associare quello che si mangia a quello che è stato. Così che ognuno possa trarre le conseguenze che più si avvicinano al proprio grado di accettabilità etica. Sarebbe già di per sé una piccola, grande rivoluzione."

È un libro in grado di far aprire gli occhi ai propri lettori, che mette a nudo la crudeltà e l'egoismo umano illustrando una realtà dei fatti imparziale e a volte devastante.

Laqualunque

Avevo letto già tempo fa i testi che toccavano questo genere di argomenti di Peter Singer e di Safran Foer e questo libro mi ha aperto ulteriormente gli occhi. Leggendolo sono diventata una delle una delle 1600 persone che ogni giorno si convertono in Italia al vegetarianesimo. Che dire del libro? Bello, ricco, appassionato e molto ben scritto. Una inchiesta come di rado si ha l'occasione di leggere: documentata ma anche umanamente coinvolgente. L'ho regalato a molti miei amici e grazie ad esso ho litigato a morte con uno dei miei cugini. Lo consiglio a tutti: non è una lettura "facile" ma è necessaria. Dice le cose giuste al momento giusto nel modo giusto.

Mariaelenamzz [studente]

Le regole del delitto perfetto

Il nostro regime alimentare è un'arma a doppio taglio. Se siamo quello che mangiamo, allora dovremmo iniziare a preoccuparci. La preoccupazione è infatti l'emozione su cui fa leva la giornalista Giulia Innocenzi, autrice del libro "Tritacarne". Un libro che non vuole solamente sensibilizzare i lettori a una dieta più salutare.

Ciò che mangiamo è infatti il prodotto finale di un lungo processo di lavorazione; di questo processo l'autrice non ha solo testimoniato la pessima condizione animale all'interno degli allevamenti, ma ne ha voluto ricercare cause e conseguenze.

Da queste analisi emerge che il maltrattamento animale non è tanto da considerare un problema etico, quanto un'emergenza che interessa tutti i consumatori. Le testimonianze raccolte in questo libro fanno luce sui metodi, inefficaci e brutali, oggi utilizzati negli allevamenti, ma anche sulle possibili alternative, che non vengono però considerate poiché meno produttive. Le priorità sono rendimento e produttività: viene totalmente ignorato il benessere animale, considerato troppo dispendioso per un essere nato per morire. Ciò è possibile solo grazie alla presenza di sterili organi di controllo, resi tali dalla corruzione e dal disinteresse nei confronti di questa tematica.

Dal punto di vista tecnico, il linguaggio agevole e lineare favorisce una lettura veloce, ma non approssimata, di temi così rilevanti. La suddivisione in paragrafi è capace di stimolare la curiosità del lettore, utilizzando uno schema di scrittura originale; Questi elementi fanno di "Tritacarne" un esempio canonico di divulgazione giornalistica moderna, un libro capace di sviluppare un nuovo senso critico nel lettore.

La palla passa infatti nelle mani di ciascuno di noi. Se l'offerta è proporzionale alla domanda, allora siamo tutti complici di un vero e proprio sterminio. Non è forse ora di dare una svolta?

Peppino Fiorito

Senza dubbio risulta interessante la prova della giornalista Giulia Innocenzi che cerca di raccontarci cosa succede prima che gli alimenti di origine animale giungano sulle nostre tavole, vole, approfondendo in particolare quanto accade all'interno dei cosiddetti "allevamenti intensivi". Devo dire che già da tempo l'argomento ha suscitato la mia curiosità al punto da spingermi in passato nella lettura di testi che trattano l'argomento in maniera più o meno scientifica ed approfondita, taluni dei quali peraltro citati dalla stessa Innocenzi. Ciascuna delle precedenti letture si focalizzava quasi esclusivamente su sistemi di produzione e lavorazione delle carni presenti al di fuori del territorio italiano e ciò mi ha sempre portato a pensare che, avendo in Italia una filiera alimentare tra le più invidiate al mondo per quanto riguarda la qualità dei prodotti portati a tavola, la nostra situazione fosse molto migliore. Ed è così che questo libro-inchiesta per me ha rappresentato quel tassello mancante che mi ha permesso di avere una visione complessiva e generale, sebbene non esaustiva, tale da consentirmi di trarne beneficio nel regolare le mie abitudini alimentari, senza per questo portarmi ad una condizione di vegetarianismo indotto (nonostante il mio stomaco non sia di ferro e la mia coscienza continui ad essere al fosforo).

Infatti, scorrendo le circa duecento pagine del libro, si passa da alcune delle vicende giudiziarie che hanno interessato/interessano sistemi di allevamento e macellazione italiani (allargando lo spettro a tutta la filiera ed ai controlli) a ben altre vicende che lasciano enormi vuoti normativi e grandi vuoti senza risposte ai nostri legittimi dubbi. Ciò che viene fuori non può non lasciarci basiti e fortemente delusi da un sistema che, forte dei suoi elevati standard riconosciuti a livello internazionale, dovrebbe quanto meno garantire i consumatori attraverso un importante livello di controlli sanitari. E invece, come già purtroppo noto anche per altri settori a marchio "Made in Italy", ecco venire a galla le tante ed evidenti falle che fanno fare acqua a tutto il sistema: i controlli pressoché assenti o addirittura pilotati, le forti pressioni lobbistiche che influenzano le scelte politiche del paese, ecc..

Ed è su questo punto che Giulia Innocenzi fa prevalentemente breccia, narrando le proprie incursioni notturne negli allevamenti di maiali e bufale (col rischio concreto di farsi arrestare o sparare dagli allevatori col grilletto facile) o analizzando criticamente le statistiche dei consumi di farmaci e medicinali che gioco forza ci restituiscono una ben delineata fotografia dello stato di salute degli allevamenti di carni nostrane. Il tutto viene riccamente contornato da bibliografia e riferimenti web che consentono, a chi ne fosse interessato, di approfondire l'argomento.

Sarebbe stato interessante, a mio avviso, condurre l'inchiesta analizzando un campione più ampio ed eterogeneo, cercando quindi di comprendere nell'analisi anche le strutture di allevamento e macellazione a scala ridotta (o come si suole dire, a conduzione familiare). Ciò avrebbe permesso di delineare eventuali analogie e differenze rispetto alle grandi produzioni e consentito di capire quali strategie poter mettere in atto, anche solo da consumatore, per cercare di arginare la deriva.

Beat [studente]

Carne da macello o animali da salvare?

Un libro interessante, in alcuni tratti scioccante che denuncia le torture a cui vengono sottoposti gli animali. Giulia Innocenzi evidenzia i maltrattamenti subiti da suini e bovini che si ripercuotono sull'essere umano nella catena alimentare. È forse l'uomo il vero responsabile di questo cattivo operato? Sicuramente l'acquisto di alimenti provenienti da allevamenti di questo genere incrementa la loro attività. Nonostante ciò si può evidenziare che spesso il contribuente è ignaro di ciò che viene descritto nel libro. La giornalista attraverso un linguaggio lineare e scorrevole cattura l'attenzione del lettore il quale si immedesima nella parte rendendolo protagonista di questo viaggio in grado di scuotere anche chi già conosce gli orrori a cui vengono sottoposti gli animali prima di arrivare al macello. Come affermato dalla Innocenzi vi sono molteplici soluzioni al problema ma che vanno a contrastare gli interessi degli allevatori. Perché allora non aprire gli occhi e cambiare le nostre abitudini alimentari avendo una maggior consapevolezza di ciò che compriamo e che quindi automaticamente mangiamo? Sta a noi scegliere se continuare a vivere nella totale indifferenza o se strappare questo sipario omertoso.

Twollico

Safran Foer in salsa padana

‘Se niente importa’ di Safran Foer come modello narrativo, peraltro dichiarato. La denuncia come taglio dell’indagine. Alcune descrizioni di indubbia efficacia emotiva accompagnate da altre francamente un po’ ingenuie. Questo in breve il tracciato su cui si dipana ‘Tritacarne’ di Giulia Innocenzi.

Lo stile, molto televisivo, aiuta la lettura. Alcune immagini degli allevamenti intensivi oggettivamente colpiscono; il capitolo dedicato al macello dell’orrore di Brescia non è per lettori sensibili! L’accusa di “legami pseudomassonici” tra allevatori, amministratori locali, coldiretti e governo Renzi, che avrebbe reso inoffensivi alcuni enti di controllo, sembra ben circostanziata. Il monito contro l’abuso di carne che porterebbe a drammatiche conseguenze per la nostra salute, produce una concreta riflessione. Però l’impianto complessivo del ragionamento lascia più di qualche dubbio. Ad esempio, il tema dei cuccioli strappati alle madri non convince, così come l’idea che le mucche vengano private di un loro diritto non potendo avere rapporti sessuali naturali. Al termine di ogni incursione all’interno del circolo vizioso tra produzione e consumo la Innocenzi ripete come un mantra il concetto che fare le cose in regola “non conviene”, quasi volesse sposare la tesi della volontà di arricchimento degli allevatori, quando in realtà il problema è più complesso: gli allevatori sono costretti spesso a seguire direttive imposte loro da un sistema più ampio per “starci dentro”, mentre i consumatori si affidano alla carne proveniente da produzione intensiva semplicemente perché è l’unica che si possono permettere.

La parte meno solida è però quella dedicata alle soluzioni. Davvero sarebbe il vegetarianesimo la risposta? Forse sarebbe stato il caso di insistere di più su un altro argomento, che la Innocenzi accenna soltanto tra le righe: chiedere a gran voce che gli enti di controllo facciano davvero il lavoro per il quale sono istituiti e finanziati, dando così valore a chi il mestiere di allevatore lo fa nel pieno rispetto delle regole. Insomma, un libro che non mancherà di suscitare polemiche.

Sara [studente]

Realtà o Irrealtà?

"Il Consiglio dei ministri approva il provvedimento. Il ministro Martina: "Vogliamo dare massima informazione ai cittadini sugli alimenti che consumano"." Sono queste le parole espresse dal ministro delle politiche agricole alimentari e forestali italiano riguardanti la reintroduzione dello stabilimento di produzione o confezionamento sulle etichette dei prodotti alimentari. Ma è veramente così? Ai consumatori viene data la massima informazione sugli alimenti che consumano? È a queste domande che il libro "Tritacarne" risponde. Attraverso gli occhi della giovane giornalista-attivista Giulia Innocenzi, il lettore ripercorre lo scioccante -ma rivelatore- viaggio dell'autrice, che arriva ad una meta sfortunatamente prevedibile e poco rassicurante dalle prime pagine del libro. Un libro-denuncia che espone in maniera schematica e diretta le verità nascoste sul mondo dell'allevamento intensivo italiano. Decisa a rivoluzionare il suo tipo di regime alimentare con conseguenze sullo stile di vita, la Innocenzi decide di svelarsi e svelare i reali processi di lavorazione grazie ai quali -o per colpa dei quali- possiamo sederci a tavola a consumare carne, uova, latte e formaggi. Ciò che ne deriva è una vera e propria inchiesta, senza esclusione di colpi, che non può che non catturare il lettore. Mentre in superficie può sembrare solamente una questione etica, il libro mette in luce una realtà preoccupante: le pratiche disumane e crudeli utilizzate all'interno dei cosiddetti "capannoni degli orrori" non ricadono solo sugli animali indifesi e terrorizzati, ma anche sulla nostra salute. Il tutto è messo a tacere da uno spietato sistema di corruzione e noncuranza sviluppatosi attorno alle aziende con veterinari e politici.

La scrittura senza veli e l'approccio giornalistico sono un'accoppiata vincente per la riuscita finale del testo, che mette implicitamente ma volutamente il lettore davanti ad un bivio. Continuare con la passività e l'indifferenza o reagire per migliorare la realtà?

F Altavilla21

Tritacarne, un libro sostanzialmente inutile

Maialini castrati, animali sgozzati, squartati e spellati ancora vivi. Effrazioni, incursioni notturne e ideologia portata forse un po' troppo oltre. Sembrerebbe una sintesi estrema di un romanzo pulp o la sceneggiatura di un film di Tarantino. Si tratta invece di "Tritacarne", il libro-denuncia di Giulia Innocenzi. L'autrice ha dichiarato in più occasioni di essersi ispirata a "Se niente importa" di Jonathan Safran Foer, saggio pubblicato nel 2009.

Il libro di Giulia Innocenzi, tuttavia, appare molto meno godibile rispetto a quello dello scrittore americano. Probabilmente proprio per le frequenti descrizioni di scene truculente, crude. Quasi che l'autrice sia più che convinta della necessità di impressionare per convincere.

Al di là del merito della questione, la scelta di consumare o meno prodotti derivanti dallo sfruttamento animale, ciò che non convince in tutta l'inchiesta della Innocenzi è la necessità di stressare, fino alla nausea, il metodo con cui l'opera di indagine è andata costruendosi.

In Italia, il giornalismo d'inchiesta, scomodo, affilato e profondo, non ha goduto in questi anni di ottima salute. Cercare di riportare in auge un genere tanto difficile quanto sconfessato nel nostro Paese, vantando imprese al limite (o ampiamente al di là) della legalità, certamente non è d'aiuto.

alicep. [studente]

"Tritacarne" non è soltanto un'inchiesta, ma è uno sconcertante viaggio all'interno degli allevamenti italiani, un viaggio dal quale alla stessa Innocenzi "sembra impossibile tornare indietro". Un percorso che ha come scopo farci vedere quello che nessuno vorrebbe mostrarci: pura crudeltà, orrore e atrocità. Per anni si è parlato a lungo di film come "Fast Food Nation", pellicola americana che denunciava le oscenità compiute per la preparazione della carne dei panini e di come l'industria non si fermasse neppure di fronte alla vendita di hamburger contaminati pur di guadagnare. Quello che però non potevamo immaginare è che anche un Paese come l'Italia, famoso soprattutto per il cibo (specialmente le carni rosse) fosse altrettanto colpevole. L'autrice fin dal primo capitolo ci accompagna nelle sue infiltrazioni notturne all'interno degli allevamenti di suini, bovini... e ci descrive con gli occhi della verità quello che accade e che pubblicità, allevatori, addirittura veterinari nascondono: condizioni igieniche disumane, crudeltà, mancanza di controlli e corruzione. Durante la lettura non puoi fare a meno di pensare: "Ma il prosciutto che ho mangiato è veramente il frutto di quello che ho appena letto?" Oppure "La mozzarella DOP che mi sono gustata un attimo fa, ha veramente portato alla morte di quella bufala?", rivelazioni sempre più scioccanti che vengono affiancate da interviste a persone che dopo essersi rese conto di tale abominio hanno fatto la scelta etica di eliminare del tutto le proteine animali e diventare così vegane o, meno drasticamente, vegetariane. Lo scopo di Giulia Innocenzi però, non è quello di farci adottare in massa il veganismo, ma come lei stessa scrive: "Noi siamo consumatori e con le nostre scelte possiamo decidere che tipo di produzione vogliamo". Forse è proprio questo che dovremmo iniziare a fare: scegliere intelligentemente i prodotti, magari costringendo a scrivere l'origine degli stessi, da che allevamento provengono e magari monitorare gli allevamenti di bestiame. Così da poter mettere in ginocchio un sistema a cui non interessa l'aumento di tumori, di intolleranze o semplicemente l'incapacità degli antibiotici di proteggerci dalle malattie perché ormai divenute resistenti. "Tritacarne", con i suoi sette capitoli, "sarebbe già di per sé una piccola, grande rivoluzione."