# MEDITERRANEO

cultura • economia solidale • agricoltura • bioedilizia • salute

ATTI BIOLOGICA

ABBÉ PIERRE, IL TESTIMONE

EMERGENZA ACQUA

ECONOMIA & ETICA

AGRIBIOPIEMONTE NOTIZIE

Anno 6 • Numero 20 • Inverno 2003/2004 • € 5,16 • Trimestrale • Sped. in abb. post. 45% art. 2 comma 20/B L. 662/96 Div. Corr. Dir. Comm.le Imp. Ancona • ISSN 1724-0948

EDIZIONI AMAB

# BENESSERE ANIMALE: UN ESEMPIO DA GORGONA

*"Non è attaccando venti cavalli all'aratro che si ara meglio"* Jean Giono[1]

Testo e foto di Marco Verdone*

Il segreto della lunga vita e quindi della salute, sosteneva Confucio, risiede in una buona digestione. L'apparato digerente, oltre ad occupare la parte centrale del nostro organismo, è una vera e propria "fornace" in cui si verificano le combustioni necessarie per trasformare i più vari alimenti (provenienti da tutti i regni della natura) in materiale vitale, atto cioè ad essere integrato nei tessuti viventi del nostro organismo. Non è difficile immaginare che qualsiasi cibo che noi ingeriamo, dopo aver subito i processi distruttivi e assimilativi, diventa parte di noi. Possiamo, quindi, dire che *realmente* noi siamo quello che mangiamo. E ciò di cui ci nutriamo influenzerà profondamente, strutturalmente potremmo dire, la nostra vita ponendo, così, anche le basi per il nostro futuro.

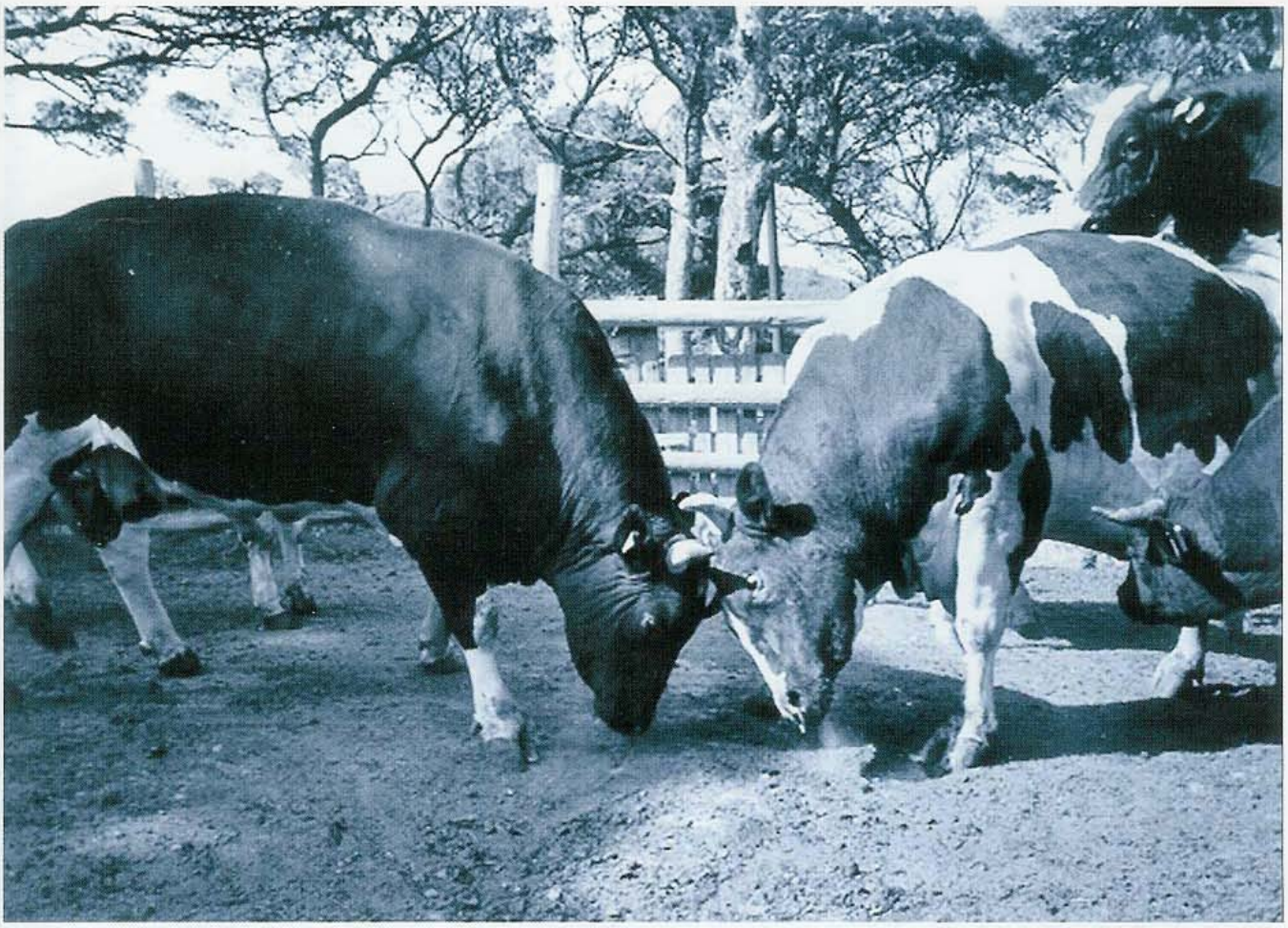
La parte materiale di cui abbiamo bisogno per vivere arriva dall'esterno ed entra attraverso le narici e la bocca. Nell'aria, acqua, e cibo sono rappresentati i 4 elementi (Aria, Acqua, Terra e Fuoco) della tradizione occidentale. Il giusto equilibrio tra di essi è il fondamento per consentire non solo una buona digestione, ma anche per mantenere il nostro livello energetico in un giusto rapporto con la natura esterna. Ma prima ancora siamo chiamati a trovare un altro equilibrio tra necessità e libertà. Una mediazione tra esigenze nutrizionali da una parte e desideri ed avversioni alimentari dall'altra.

A questo punto, quando introduciamo un cibo, dopo aver fatto una scelta ed aver dato ascolto ai nostri sensi, immettiamo un pezzo di natura dentro di noi. È necessario, quindi, essere consapevoli di quello che buttiamo giù perché queste sostanze, oltre a stimolare piacevolmente i nostri recettori sensoriali e a saziare il senso di fame, porteranno altre informazioni, più sottili e meno visibili. Come tutte le cose importanti della vita, questo livello particolare di nutrimento, se così possiamo dire, essendo invisibile, è spesso trascurato. Ci riferiamo alla *qualità* del cibo. Ad una particolare qualità che non è solo legata agli aspetti organolettici e merceologici, ma ai caratteri più profondi delle sostanze che andremo ad ingerire ed a far diventare parte di noi. Una qualità che nasce con il tipo di vita condotta da una pianta o, nella fattispecie, da un animale. *Definiamo un alimento di qualità come portatore di vita o di forze vitali.* Un alimento di qualità deve contribuire a promuovere la vita, a sostenere la vita. Deve garantire la vita e la sua virtuosa evoluzione. Le forze vitali dell'alimento sono quelle che aiuteranno la nostra forza vitale a rimanere in equilibrio ed a tenere in armonia il nostro corpo, le nostre sensazioni, le nostre funzioni, le nostre idee. Ed a far sì, poi, che le nostre azioni siano in sintonia con i nostri pensieri e con quei desideri che ci spingono a raggiungere gli scopi più alti della nostra esistenza. Samuel Hahnemann (1755-1843), il padre dell'omeopatia, espone chiaramente questa sorta di fisiologia della forza vitale nel suo testo fondamentale, l'*Organon dell'arte del guarire*[2].

Tutti noi concordiamo che una casa costruita con mattoni scadenti sarà una pessima casa. Spesso trascuriamo che, allo stesso modo, un organismo che introduce con il cibo "materiali scadenti", si plasmerà in modo scadente. Naturalmente la stessa cosa varrà anche per quegli altri "cibi", meno materiali ma altrettanto importanti per la nostra vita, come i pensieri, le informazioni, le emozioni.

Il problema è che mentre un mattone di scadente fattura si vede, per gli alimenti una valutazione esterna spesso non è sufficiente. È questo è ancor più vero quanto più ci allontaniamo dal prodotto nel suo stato originario. Infatti "la natura - come scrive Ross Hume Hall - ci ha dotato della capacità di valutare la qualità nutritiva e la sicurezza del cibo a condizione che esso sia *naturale*. Per esempio, sappiamo distinguere tra il grano appena raccolto e quello vecchio di un giorno. Colore, odore e testura ci procurano sensazioni che utilizziamo per giudicare il valore nutritivo del cibo. Ma tutto cambia nell'era moderna del cibo trattato industrialmente (...) Risultato netto: il gusto dei cibi prodotti industrialmente non è un indice affidabile della loro freschezza e del loro valore nutritivo, né ci permette di sapere se essi alla fine ci faranno morire"[3].

Le qualità più importanti sono nascoste e spesso solo la verifica dei processi di produzione può dare garanzie circa la presenza di quelle forze vitali che ci



Due tori liberi di Gorgona stabiliscono... Le gerarchie.

aiutano a mantenere la salute e non solo a sfamarci.
La qualità del cibo quindi nasce molto lontano e va oltre la parte chimica che possiamo misurare in una determinata sostanza. Per quel che riguarda gli animali ogni tappa del loro allevamento deve essere ispirata ai principi di benessere e di rispetto, sia degli stessi animali allevati che delle altre componenti coinvolte: terreno, flora e fauna circostante, personale addetto, allevatore, consumatori.
La salute delle parti è in relazione alla salute del tutto. L'interno è in relazione con l'esterno e quest'ultimo è specchio e manifestazione del primo. Gesù Cristo esortava, secondo questo principio, i farisei ipocriti a "pulire prima l'interno del bicchiere, perché anche l'esterno diventi netto!"[4].
Come sostiene Joseph Needham "la vita è la totalità in cui le parti, invece di seguire le loro strade separate, lavorano insieme. Il tutto ha bisogno dei suoi componenti (di tutti i livelli) per esser 'vivo', mentre le parti hanno bisogno del tutto per dargli il loro particolare contributo in virtù del quale esso è vivo"[5]. Il rapporto tra interno/esterno e totalità/parte vale sia per il singolo individuo che per la collettività.
In ogni ecosistema, quindi, come in ogni società, il benessere di una parte non può coesistere con il malessere di un'altra. Altrimenti diventa un stato di benessere apparente e ben presto si assisterà alla comparsa di segnali che ne evidenzieranno lo squilibrio. Nel singolo organismo, sia esso vegetale, animale o umano, i segnali del malessere di una parte vengono chiamati sintomi. Essi sono il *linguaggio* con il quale si esprime quella condizione di disordine che chiamiamo *malattia*. A livello planetario, i segnali di mancanza di equilibrio tra le varie componenti che lo abitano e che costituiscono una sorta di macrorganismo, li chiamiamo catastrofi, guerre, atti terroristici, carestie, epidemie, migrazioni, rivoluzioni, ecc.
Ogni fase del processo che porterà un cibo dai suoi primi stadi di sviluppo fino alla nostra tavola, lascerà un segno, una sorta di impronta che contribuirà a creare la qualità globale dell'alimento. Nessun'analisi chimica potrà forse evidenziare le differenze tra le carni di un animale allevato in modo intensivo ed un altro che ha vissuto nel rispetto delle esigenze della sua specie. Ma le qualità a cui facciamo riferimento saranno ben diverse come le storie che veicoleranno i due prodotti e che andranno a prendere posto dentro di noi. Se quindi noi siamo quello che produciamo e mangiamo, non possiamo continuare ad allevare nella sofferenza gli animali e pretendere di essere sani. Dalla qualità della vita degli animali si genera la qualità degli alimenti da essi derivati e quindi, infine, della vita dell'uomo.
La natura, dal canto suo, provvederà a inviarci opportuni segnali per sollecitarci a cambiare strada se produciamo senza rispettare le sue leggi. La comparsa

Gabriel, detenuto di Gorgona, con una delle scrofe che alleva con amore.

della ormai nota (e già dimenticata) sindrome della "mucca pazza" ha indicato, per esempio, proprio questo. In riferimento ad ogni specifica esigenza di specie, stiamo incominciando a comprendere che benessere animale e qualità degli alimenti relativi vanno di pari passo.

Cosa significa quindi produrre alimenti di qualità trovando un equilibrio tra profitto e rispetto? Vuol dire innanzitutto rivedere i nostri principi e allinearli a quelli universali della Natura. Piccole deviazioni iniziali diventeranno ampie divaricazioni nel tempo. Dovremo considerare i processi dalla base. Come per esempio, scegliere animali giusti per ambienti adeguati. Garantire sufficienti spazi vitali per favorire il movimento, la libertà di espressione comportamentale e le dinamiche sociali. Assicurare un'alimentazione consona alle esigenze della specie. Effettuare eventuali terapie con rimedi che attingano alle stesse forze della natura (per esempio fitoterapia, floriterapia o omeopatia). Vale a dire cure non violente, non soppressive e non tossiche per gli animali, per l'ambiente e per il consumatore. Significa, ancora, prendere coscienza del fatto che produrre cibo influirà sulla salute dell'uomo sia a livello individuale che collettivo. Le idee e i gesti del produttore saranno diluiti nello spazio e nel tempo e avranno ripercussioni lontane e sociali.

Il processo che porta un derivato animale a trasformarsi in alimento di qualità per l'uomo, continua attraverso il trasporto degli animali, la macellazione, la lavorazione delle carni. Prosegue attraverso la preparazione del cibo, la cottura, le associazioni alimentari, passando per l'ambiente e l'atmosfera della tavola. Infine si concluderà con un buon processo digestivo che, come dicono gli Arabi, diventa un processo di guarigione solo quando sarà stato completato fino in fondo.

In definitiva siamo tutti chiamati a pensare all'alimentazione come un processo che ha una lunga storia, fatta di tante tappe ognuna delle quali riveste una specifica importanza. Senza dimenticare che insieme ad un senso di responsabilità l'uomo deve sempre coltivare un atteggiamento di rispetto e di riconoscenza verso questi nostri "compagni di viaggio", che chiamiamo animali, il cui destino sembra essere quello di sacrificarsi in vario modo per noi.

*Medico veterinario omeopata*
*Consulente veterinario della Casa di reclusione dell'Isola di Gorgona (LI)*
*Via Che Guevara, 39 56010 Pontasserchio (PI)*
*Tel. 050/864589 - 347/3625185*
*Email: marcoverdone@tin.it*

*1) Jean Giono,* Lettera ai contadini sulla povertà e la pace; *Ponte alle Grazie ed.*
*2) Samuel Hahnemann,* Oganon dell'arte del guarire; *Red ed.*
*3) Ross Hume Hall, in E. Goldsmith:* Il tao dell'ecologia, *p.271; Franco Muzzio ed.*
*4)* Matteo 23, 26
*5) Joseph Needham, in E. Goldsmith:* Il tao dell'ecologia, *p. 135*