

La prima gallina che canta...



[1]

Anche se le uova sono onnipresenti, intere a colazione o ben nascoste nei dolci, nella pasta e nelle salse, per esempio, siamo numerosi a non sapere molto a proposito di questo ingrediente prodotto dalle galline. Un uovo di gallina costa solo pochi centesimi, ma le galline ovaiole ci perdono la loro libertà, la loro salute e, alla fine la loro vita.

Cosa c'è di naturale nella deposizione di un uovo?

Per incitare le galline a deporre un uovo ogni giorno, il contadino toglie le uova dal nido man mano, giocando così sull'istinto di sopravvivenza delle galline. Dopo quindici mesi, le galline ovaiole sono così esauste che nemmeno la loro carne, nella maggior parte dei casi, può essere commercializzata. Siccome la loro uccisione a regola d'arte al prezzo di un franco per gallina non è economicamente sostenibile, circa 1,4 milione di galline ovaiole vengono gasate ogni anno.¹

In libertà, una gallina depone in media venti uova all'anno, contro trecento negli allevamenti.

Da dove vengono le uova?

Logicamente, solo le femmine fanno le uova. I pulcini maschi che provengono dagli allevamenti di galline ovaiole non avendo nessun valore, nemmeno per la loro carne, vengono uccisi subito dopo la schiusa delle uova secondo un processo di selezione: le femmine sono destinate all'allevamento e i maschi gettati vivi nel tritacarne o gasati.

Foto :

Per ogni gallina ovaiole, un pulcino maschio perderà la vita.²

2,5 milioni di pulcini, tutti maschi, sono uccisi ogni anno in Svizzera.³



Allevamento di galline

In batteria

L'allevamento di galline in batteria è vietato nell'Unione Europea dal 2012... in teoria, perché in pratica la detenzione di galline in gabbie grandi o in gabbie munite di posatoi e di nidi è ammessa. Però, in queste gabbie, i volatili vivono rinchiusi su una superficie minima. Non hanno diritto né all'aria fresca, né alla luce del giorno. La maggior parte delle uova importate in Svizzera, soprattutto per entrare nella composizione di prodotti pronti, proviene da simili allevamenti.

Nel 2011, la Svizzera ha importato 693 milioni di uova dall'allevamento in gabbia.

Allevamento al suolo o « all'aperto »

Secondo la legge federale sulla protezione degli animali, è possibile detenere fino a dieci galline per metro quadro.⁴

L'unica distinzione tra allevamento al suolo e all'aperto sta nel fatto che le galline hanno la possibilità di uscire all'aria aperta. In realtà, solo poche su migliaia di galline lo fanno, e questo per i seguenti motivi:

- Sulla grande superficie all'aperto, non trovano nulla per mettersi al riparo, come farebbero nella natura, da predatori volanti.
- Non c'è una « dominante », dato che tutte le galline vengono uccise a circa quindici mesi di vita.
- Le galline possono uscire solo col bel tempo, quindi prevalentemente in estate.
- A causa del caos che si crea al momento di uscire, le galline rischiano di finire separate dal loro gruppo. Per evitare che questo succeda, preferiscono rinunciare ad uscire.
- Le galline soffrono uno stress permanente, perché la gerarchia naturale non può stabilirsi in gruppi che raggiungono quasi un centinaio di individui.

Al fine di aumentare la loro produttività e indipendentemente dal tipo di detenzione, le galline ovaiole sono sottoposte all'illuminazione artificiale fino a sedici ore al giorno, inducendo deviazioni comportamentali. Per evitare beccate e ferite, gli allevatori procedono allo sbeccamento, che comporta il tranciare o il bruciare una parte dei becchi dei pulcini senza anestesia. Molto innervato, il becco dei volatili è così sensibile come la punta delle nostre dita.

D'altro canto, la deposizione quotidiana non è affatto un piacere, senza offesa ad alcune pubblicità: mentre i loro antenati deponevano tra dodici e venti uova all'anno, le razze di galline allevate appositamente per la deposizione delle uova ne producono fino a trecento nello stesso periodo di tempo.⁵ Il calcio necessario per la fabbricazione dei gusci è prelevato dal tessuto osseo. Oltre alla mancanza di movimento e di luce naturale, questa è una delle cause di malattie a volte fatali come l'osteoporosi e la sindrome del fegato grasso. Le galline soffrono anche dello stress di non essere in grado di isolarsi per deporre, che può diventare una vera tortura negli allevamenti industriali di massa. A ciò si aggiunge la diffusione dei parassiti favoriti dalla sovrappopolazione. In tali condizioni, una gallina su quindici muore in media annua prima di raggiungere l'età della macellazione.

In Svizzera, il numero di galline d'allevamento può andare fino a 18'000 per azienda.⁶

Allevamenti bio

Negli allevamenti certificati bio, le galline dovrebbero poter uscire anche col cattivo tempo. Il numero di individui per gruppo è meno elevato e la superficie a disposizione è più importante. Però anche qui, come negli allevamenti tradizionali, i pulcini maschi vengono eliminati, e le galline ovaiole sopresse a quindici mesi.

L'uovo, un alimento sano?

- Le uova sono allergeni così potenti che la loro presenza deve essere dichiarata sulle confezioni.
- Le uova possono causare intossicazioni alimentari, in particolare la salmonellosi. I sintomi somigliano così tanto ad un raffreddamento, che l'intossicazione solo raramente viene diagnosticata.
- Un uovo contiene più di 200mg di colesterolo.
- Le uova favoriscono il sovrappeso, le malattie cardiache e altre patologie che nuocciono gravemente alla salute. [STUDI]

Le fonti proteiche vegetali, come le verdure, la soia, le noci e i legumi sono molto più sane.

Si può fare a meno delle uova senza rischiare carenze ?

A parte il fatto che, alle nostre latitudini, ognuno consuma in media il doppio delle proteine di cui ha bisogno, tutti dovrebbero sapere che anche le piante contengono proteine, proprio come carne, latte e uova. Dei venti aminoacidi, costituenti di base delle proteine, otto sono detti essenziali. Sono chiamati così perché il corpo non è in grado di fabbricarli da soli. Dobbiamo quindi assorbirli tramite il cibo. Tuttavia, se i prodotti animali li contengono tutti, è il caso anche della soia. Noci, cereali e legumi sono anche ottime fonti di proteine. L'assenza di lisina nei cereali e della metionina nei legumi sarebbe un problema solo se mancassimo totalmente di uno o l'altro di questi alimenti. Per sviluppare una carenza, bisogna davvero fare grandi sforzi, poiché questi gruppi si compensano a vicenda.

Proteine per 100g di alimento		
	Arachidi	25.3
	Pollo	20.70
	Fagioli	20.2
	Manzo	21.40
	Mozzarella	19.90
	Uova	12.50
	Lenticchie	10.20

Ecologia

Il letame che proviene dagli allevamenti è molto inquinante: l'ammoniaca contenuta nel letame si è rivelata la principale causa della morte delle foreste, mentre i nitrati che si ritrovano nell'acqua potabile sono dovuti al suo spargimento eccessivo. Ogni gallina produce quotidianamente 180 grammi di letame.

In aggiunta a questo, le perdite nel rendimento calorico dei cereali sono enormi quando devono essere prima somministrati agli animali come foraggio. In effetti, i cereali possono essere consumati direttamente dagli esseri umani sotto forma di pane, traendone così il pieno beneficio. Allungando la catena alimentare, ce ne vuole il doppio, prima per nutrire le galline e poi assicurare la deposizione delle uova. Ciò equivale a uno spreco significativo di cibo, superfici agricole ed energia, per non parlare dei danni dovuti ai pesticidi utilizzati per migliorare il reddito derivante dalla produzione di foraggi.

[Cosa posso fare?](#) [2]

- Comprate pasta senza uovo. Sono ugualmente gustose e costano spesso meno. L'autentica pasta italiana non contiene uova.
- I negozi dietetici propongono sostituti dell'uovo che hanno le stesse proprietà dell'uovo.
- Esistono numerosi metodi per sostituire le uova nelle vostre ricette preferite.
- Sensibilizzate i vostri parenti ed i vostri amici. Opuscoli informativi possono essere ordinati gratuitamente nella boutique online di Swissveg.

Trad. Barbara Conrad

Letzte Aktualisierung: 14.03.2019

Fussnoten:

1. <http://www.tagesanzeiger.ch/wissen/natur/Das-traurige-Schicksal-der-Eintagskueken/story/14867368> [3]
2. <http://www.srf.ch/konsum/themen/konsum/legehennen-als-wegwerfware> [4]
http://www.tierimrecht.org/de/tierschutzrecht/schweiz/Nutztiere_II.php [5]
3. <http://www.nzz.ch/aktuell/schweiz/das-kurze-leben-der-legehene-1.18051922> [6]
4. <http://www.blv.admin.ch/themen/tierschutz/00744/00747/index.html?> [7] [PDF]
5. <http://www.blv.admin.ch/nutztiere/04312/04322/index.html> [8]
6. <http://www.landwirtschaft.ch/de/wissen/tiere/gefluegelhaltung/haltung> [9]
7. <http://www.bag.admin.ch/themen/medizin/00682/00684/01102/index.html> [10]

Weitere Infos:

- Mehr über Eintagesküken: <http://www.kagfreiland.ch/kampagnen/kombihuhn/hintergruende> [11]
- Eindrückliches Video von KAG-Freiland "[Tiere sind keine Wegwerfware](#)" [12]
- [NZZ: Rettet die männlichen Küken!](#) [6]
- Mehr zum Thema [Eiweissversorgung](#) [13].
- SRF 1, "Espresso", 16.04.2014: "[Eier-Produktion: Millionen Küken werden sinnlos getötet](#)" [14]
- Kassensturz, 19.04.2011: "[So werden männliche Küken vergast](#)". [15]
- Auf der Suche nach einer rein pflanzlichen Alternative zum Kochen und Backen? Wie wär's mit [MyEy](#) [16]?
- [Wie kann ich Eier in Rezepten ersetzen?](#) [2]

Source URL (modified on 14.03.2019 - 18:14): <https://www.swissveg.ch/uova?language=it>

Links

- [1] <https://www.swissveg.ch/uova?language=it>
- [2] <http://www.swissveg.ch/eifrei>
- [3] <http://www.tagesanzeiger.ch/wissen/natur/Das-traurige-Schicksal-der-Eintagskueken/story/14867368>
- [4] <http://www.srf.ch/konsum/themen/konsum/legehennen-als-wegwerfware>
- [5] http://www.tierimrecht.org/de/tierschutzrecht/schweiz/Nutztiere_II.php
- [6] <http://www.nzz.ch/aktuell/schweiz/das-kurze-leben-der-legehene-1.18051922>
- [7] http://www.blv.admin.ch/themen/tierschutz/00744/00747/index.html?lang=de&download=NHZLpZeg7t,Inp6I0NTU042l2Z6ln1acy4Zn4Z2qZpnO2Yuq2Z6gpJCEe4B7e2ym162epYbg2c_JjKbNoKSn6A--
- [8] <http://www.blv.admin.ch/nutztiere/04312/04322/index.html?lang=de>
- [9] <http://www.landwirtschaft.ch/de/wissen/tiere/gefluegelhaltung/haltung>
- [10] <http://www.bag.admin.ch/themen/medizin/00682/00684/01102/index.html>
- [11] <http://www.kagfreiland.ch/kampagnen/kombihuhn/hintergruende>
- [12] http://www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=WXAgdFE2L2g
- [13] <http://www.swissveg.ch/eiweiss>
- [14] <http://www.srf.ch/player/radio/espresso/audio/eier-produktion-millionen-kueken-werden-getoetet?id=64c8ed91-95a6-4ec3-9728-70fb0056bfaa>
- [15] <http://www.srf.ch/player/tv/kassensturz/video/archiv-so-werden-maennliche-kueken-vergast?id=8bb11bfd-6557-4c24-92a4-a5939e4e0753>
- [16] <http://www.myey.info>