

DAL BENESSERE ANIMALE ALLA TAVOLA.

Le recenti direttive sul benessere degli animali definiti "esseri senzienti" emanate dall'attuale Ministro della Salute On. Lorenzin, sembrerebbero l'espressione di una aumentata sensibilità delle popolazioni nei confronti degli stessi; inoltre da anni ormai la comunità Europea sta legiferando su questo argomento definendo standard di allevamento, normando i metri quadri a disposizione per capo allevati, misure degli abbeveratoi, modalità di trasporto e quant' altro.

Tutto questo potrebbe significare un indice di civiltà elevata ed un modo nuovo di rapportarsi con gli animali stessi.

Niente di nuovo sotto il sole in quanto la cura e l'attenzione per gli animali da parte dell'uomo si pone in stretta correlazione con l'allevamento e l'addomesticamento degli animali stessi che iniziarono nel neolitico!

La prima traccia storica degli operatori della cura degli animali (attuali medici-veterinari) la ritroviamo nel codice di hammurabi (2.250 a.c.) dove si stabiliscono anche i compensi per tale opera.

L'uomo ha sempre saputo che per avere alimenti sani e sicuri agli animali doveva essere garantita la massima attenzione.

A maggior ragione oggi in un mercato globalizzato caratterizzato da una congiuntura economica gravissima, l'attenzione dei consumatori è elevata e si impongono livelli qualitativi eccezionali raggiungibili solo con un'altra professionalità da parte di tutti gli operatori del settore.

E' in questo contesto che un ruolo fondamentale è rappresentato dalla bottega del macellaio di fiducia che per fidelizzare la clientela sceglierà per noi consumatori alimenti di eccellenza.

Dott. Angelo Mengoni

Vice-presidente società italiana di buiatria e benessere animale