

SENATO DELLA REPUBBLICA

————— XIV LEGISLATURA —————

N. 1810

DISEGNO DI LEGGE

d’iniziativa del senatore RIPAMONTI

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 31 OTTOBRE 2002

—————

Norme per garantire l’opzione per la dieta vegetariana
nelle mense e nei luoghi di ristoro pubblici e privati

—————

ONOREVOLI SENATORI. - «Il nostro progresso spirituale ci farà smettere di uccidere gli animali per nutrirci» scrisse Gandhi, il padre della non violenza.

Nella Genesi del Vecchio Testamento si legge: «Poi Dio disse: ecco, io vi do ogni erba che produce seme e che è su tutta la Terra e ogni albero in cui è il frutto che produce seme, saranno il vostro cibo».

Filosseno di Mabbug, scrittore cristiano del V-VI secolo scrisse: «Procura d'esser magro, per passare dalla porta stretta, bevi acqua per bere la scienza, nutriti di vegetali per essere esperto dei misteri; mangia con moderazione per amare senza misura; digiuna per vedere. Chi mangia vegetali e beve acqua, raccoglie visioni e rivelazioni celesti, la scienza dello spirito, la sapienza divina e la rivelazione delle verità nascoste...».

Attraversando i secoli a grandi balzi giungiamo ai giorni nostri ed al Premio Nobel per la medicina del 1975, Renato Dulbecco, che asserisce: «Ho adottato una dieta vegetariana e la consiglio come misura dietetica antitumorale». Dello stesso avviso si dichiara il professor Umberto Veronesi. Le persone che, per una ragione o per l'altra, hanno adottato una dieta vegetariana sono, in Italia, diverse centinaia di migliaia. Un piccolo esercito in costante crescita profondamente discriminato che non gode, a tavola, di alcun diritto. I vegetariani infatti vengono trattati ancora come stravaganti e folkloristici individui che si privano delle gioie del palato, delle delizie della carne. Insomma una sorta di masochisti un po' folli. La manifestazione culturale ed i comportamenti sociali delineati da *media* e consumismo hanno indotto una preoccupante ignoranza anche in campo alimentare, in un paese che si distingue proprio

per la gran varietà della propria cucina tradizionale e regionale.

Entrando nel vivo della scelta vegetariana, sono sostanzialmente tre le ragioni che inducono alla opzione vegetariana:

- 1) motivazioni di ordine etico;
- 2) tutela della propria salute e prevenzione delle malattie;
- 3) contributo alla risoluzione del problema della fame nel mondo.

Le motivazioni etiche si fondano sui principi della non violenza, della coesistenza pacifica e rispettosa delle altre creature. Pur senza addentrarci nei numerosi anfratti di un fenomeno in continua crescita come quello dell'animalismo, si possono citare alcuni illustri esempi che ci forniscono la chiave di lettura di una sensibilità e di una cultura per certi aspetti rivoluzionarie. Il rispetto e la considerazione per gli altri animali non è certo tema o scoperta dei giorni nostri. Nel Vangelo della Pace e nel Vangelo dei Dodici Apostoli (ritenuti dall'*establishment* vaticano «apocrifi» ma anteriori ai quattro vangeli canonici) è riportata la frase di Cristo: «Gli animali sono vostri fratelli e sorelle. Chi si prende cura di loro si prende cura di Cristo. Chi li maltratta lo fa soffrire». Su questo tema, come sul Cristo vegetariano, la teologia si divide. Certo è che lo scritto, eventuale «apocrifo», risale comunque a circa 2000 anni fa.

Significativo è l'esempio fornitoci dal movimento religioso dei Perfetti Catari diffusosi in Occitania (Europa occidentale) nel secolo XI, che adottò dieta vegetariana (o meglio vegana, escludendo anche latte e uova), vita povera e semplice.

Questi precursori di San Francesco (che sicuramente lesse i Vangeli tradotti in volgare

dai Catari durante la prigionia sotto i perugini) furono ben presto additati dalla Chiesa come «eretici» e perseguitati. Essi scrivevano: «Dovete capire che bisogna amare Dio con verità... Bisogna inoltre che facciate a Dio la promessa che non commetterete mai omicidio, che mai scientemente e volontariamente mangerete formaggio, latte, uova, nè carne di uccello, di rettile, di animale proibita dalla Chiesa di Dio». Nel 1144 a Liegi e nel 1163 a Colonia vi furono i primi roghi di Catari vegetariani. Il Papa Innocenzo III scatenò una vera e propria crociata contro i Catari condotta nel 1209 dal cavaliere Simon de Montfort. Da allora questi «eretici» furono identificati principalmente per la loro dieta vegetariana inducendo nella Chiesa ufficiale timore e diffidenza verso chiunque rifiutasse cibo di provenienza animale. Passando dalla religione alla scienza troviamo altri illustri esempi.

Pitagora scrisse che «quelli che uccidono gli animali e ne mangiano la carne saranno inclini a massacrare i loro simili». Fino ad oggi però da Pitagora abbiamo accettato in eredità solo i teoremi matematici.

Leonardo da Vinci disse a sua volta: «Tempo verrà in cui la nostra specie giudicherà l'uccisione di qualsiasi animale alla stessa stregua della soppressione di un uomo».

Uno dei più accreditati uomini di scienza del nostro tempo, l'oncologo Umberto Veronesi, scrive: «Lo specismo connota nei riguardi degli animali un atteggiamento non dissimile da quello tipico del razzismo nei riguardi delle altre razze umane. Così se centocinquanta anni fa, che un bianco uccidesse (o torturasse) un negro senza ragione, poteva sembrare un fatto complessivamente accettabile nella morale corrente di allora, oggi che un essere umano uccida un animale non umano, senza ragione è per la maggioranza degli uomini un fatto accettabilissimo». Schierandosi decisamente sul fronte vegetariano, Veronesi continua: «Non penso che una persona sensibile ai problemi della soffe-

renza negli animali di laboratorio possa rimanere insensibile al trattamento crudele cui sono sottoposti gli animali di allevamento, considerati ormai delle "macchine di trasformazione" di una merce. Anche la pratica della macellazione risveglia un senso di ripugnanza, nel vedere come l'animale viene inizialmente solo stordito, poi sgozzato e infine fatto morire per dissanguamento».

Va smentita la presunta natura carnivora dell'uomo. L'uomo, come i suoi progenitori, è un tipico animale vegetariano. L'organismo dell'animale carnivoro tende ad espellere rapidamente le tossine di un alimento che inizia subito il processo putrefattivo: l'intestino dei carnivori è lungo tre volte il loro corpo, quello dei frugivori è lungo ben dodici volte il corpo. L'uomo, anatomicamente frugivoro, inizia a mangiare animali nella preistoria, durante il pleistocene, quando l'ultima glaciazione distrusse gran parte delle foreste (e quindi dei vegetali di cui si nutriva). L'uomo sconfinò nelle savane dove per sopravvivere fu costretto a uccidere e a divorare gli erbivori. Passata la preistoria l'uomo ha perso il pelo ma non il vizio... di mangiare carne. È bene sapere che la decomposizione della carne nell'intestino produce acido urico, urati, ptomaine, creatina, acido lattico, indolo, putrescina, scatolo ed altre tossine costringendo fegato e reni ad un pluslavoro di smaltimento. La carne favorisce inoltre l'insorgere della gotta, crea ipertensione, pletora. È un alimento pressochè privo di glicidi, sali minerali e vitamine e favorisce trombosi, embolie, calcoli biliari, ipertrofia prostatica e fibromi uterini. A causa delle sostanze somministrate agli animali in vita, la carne contiene estrogeni, tra i quali il DES (diethylstilbestrol, cancerogeno) cortisone, antibiotici, sulfamidici, antitiroidei, vaccini, anemizzanti, tranquillanti e ormoni vari (esemplare nel 1988 il caso dei bambini ai quali era cresciuto il seno perchè avevano mangiato omogeneizzati di pollo e tacchino estrogenati).

Ricercatori professionali ed attendibili mettono in guardia da un eccesso di proteine

nella dieta, poichè l'alimentazione iperproteica sovraccarica il sistema urinario predisponendo a malattie croniche degenerative. I sostenitori dell'alimentazione a base di carne agitano come bandiera la vitamina B12 presente nel fegato di vitello e nelle carni, utile come antianemico. Orbene il fabbisogno giornaliero di vitamina B12 per un uomo adulto è stato fissato dall'OMS e dalla FAO in 2 microgrammi al giorno. Tralasciando il fatto che il nostro fegato ha scorte sufficienti di vitamina B12 per anni, la preziosa sostanza si trova in quantità anche nel lievito di birra, nell'alga nori, nel mis, nel tamari (sono sufficienti 5-10 grammi di nori o mezzo cubetto di lievito per soddisfare l'esigenza quotidiana di B12). La carne contiene, a secondo dei casi, dal 14 al 20 per cento di proteine, mentre i formaggi vanno da un minimo del 25 al 45 per cento. Anche i legumi contengono notevoli quantità di proteine (lenticchie 24 per cento, soia 40 per cento). L'uomo nei primi sei mesi di vita raddoppia il proprio peso alimentandosi unicamente con il latte materno che contiene appena l'1,2 per cento di proteine. Con un tale alimento superiamo il periodo più impegnativo della nostra vita.

La carne se insaccata o inscatolata viene addizionata di nitriti di sodio, se «fresca», per mantenere il colore rosso e non dar luogo al tipico marrone marcisciente, si aggiungono solfiti e meta bisolfiti (prodotti chimici dannosi). La carne contiene inoltre le tossine sprigionate dagli animali al macello a causa del terrore e dell'agonia. Non si salvano dall'inquinamento gli animali d'acqua che diventano veicoli di prodotti tossici quali il mercurio, il piombo, il rame o di infezioni come le salmonelle e l'epatite virale. Secondo molti medici e scienziati, tra cui il professor Dulbecco, il professor Veronesi e i clinici americani Armstrong e Doll la carne è cancerogena. Il professor Russel, nel saggio *Notes on the causation of cancer* scrive: «Ho rilevato che su 25 nazioni la cui popolazione è prevalentemente carnivora, diciannove

registra un'alta percentuale di cancro e soltanto una presentava una percentuale bassa, mentre su 35 nazioni ad alimentazione prevalentemente vegetariana, nessuna presentava una percentuale notevole di cancro». Il *Journal of the American Medical Association* scrive che il 97 per cento delle malattie cardiache, che causano più della metà dei morti negli Stati Uniti, si poteva prevenire con una dieta vegetariana (dati confermati dall'American Heart Association). I professori Iotekyo e Kipani dell'Università di Bruxelles, hanno potuto dimostrare che i vegetariani riescono a protrarre alcune particolari prestazioni fisiche per un tempo doppio e talvolta anche triplo, rispetto ai carnivori, prima di accusare stanchezza e si riprendono dalla fatica in un quinto del tempo necessario agli altri. Nella lunga lista dei primati dei vegetariani vi è anche il caso di Hulda Crooks, 90 anni, che ha scalato per la ventiseiesima volta il Monte Whitney (4000 metri), negli USA (*Paese Sera* 12 agosto 1986). Il professor Marcello Ticca, dell'Istituto nazionale della nutrizione ha presentato il 17 maggio 1992 la dieta piramide, molto simile alla dieta mediterranea, che prevede alla base, come elementi fondamentali, pasta, cereali, pane, latte, formaggio e patate, come cibi complementari frutta e verdura e in quanto cibi superflui carne, pesce e uova. In tutte le scuole statunitensi, norvegesi e svedesi viene adottata e diffusa la dieta piramide, anche al fine della educazione alimentare. La riconversione gastronomica dei paesi del nord Europa e degli USA porterà oltre che un'ondata di salute, un beneficio economico per l'industria alimentare e per la cucina italiana, basata sulla dieta mediterranea, anche se ultimamente imbastardita da *hamburger* e carni in scatola made in USA.

Se fossimo tutti vegetariani non ci sarebbe nessuno costretto a morire di fame poichè il cibo sarebbe sufficiente, anzi abbondante, per tutti gli abitanti del pianeta.

Le terre coltivabili e le foreste basterebbero a fornire cibo e vegetali a 25 miliardi

di persone. Oggi siamo 5 miliardi e centinaia di milioni muoiono di fame nei paesi poveri. Il nord ricco e industrializzato mangia carne, consuma risorse cerealicole o proteiche, inquina, distrugge foreste e degrada i suoli. Il 40 per cento dei cereali prodotti nel mondo serve a nutrire gli animali da carne. Negli USA la percentuale sale al 75 per cento. Per produrre un chilo di carne occorrono da 5 a 16 chili di cereali. Un sacco di grano «trasformato» in carne nutre un uomo, in pane ne nutre 7 ed in germogli ne nutre 20. Per produrre un chilo di carne di maiale occorrono 6 chili di vegetali, per un chilo di pollo venti di mangimi, per un chilo di manzo 7 di vegetali. Da 2600 grammi di proteine vegetali si ottengono appena 220 grammi di proteine animali. In Brasile la superficie a soia per il bestiame è cresciuta da 15 a 55 milioni di ettari. Nel 1982 la produzione di soia per l'esportazione occupava 8,2 milioni di ettari, l'equivalente di farina per 40 milioni di maiali. Sfruttando la stessa superficie si potrebbero produrre fagioli neri ottenendo proteine per 35 milioni di persone o mais utile per 59 milioni di persone. Non che il «terzo mondo» non riceva cibo, lo riceve eccome. Per le nostre vacche e per i maiali occidentali. Secondo la FAO nel 1981 il 75 per cento dei cereali importati dai Paesi del terzo mondo vennero utilizzati come cibo per il bestiame destinato poi all'esportazione. In sostanza il 20 per cento della popolazione mondiale può concedersi il lusso di mangiare carne perchè il restante 80 per cento patisce la fame e «rinuncia» alle risorse della terra che vengono destinate al be-

stiamo. Poi parliamo di «fratellanza e solidarietà».

Non basta: gli allevamenti, oltre ai fertilizzanti di sintesi, sono responsabili dell'80-90 per cento delle emissioni di ammoniaca che provocano le piogge acide.

In conclusione, chi mangia carne deve rendersi conto dell'impatto umano ed ambientale che ha la sua dieta. Persino il *World Watch Institut* ha lanciato l'allarme: «I carnivori stanno distruggendo la Terra. Così non può durare, non c'è cibo a sufficienza per tutti».

Chiudete pure occhi e orecchie quando scorrono in televisione le immagini dei bimbi somali, ma rammentate che ogni vostro boccone di bistecca sottrae un pasto intero ad uno di quei bambini. La fame nel mondo non è lontana, è in casa nostra perchè siamo noi a crearla. Un esame di coscienza farebbe bene a tutti. E non vi è miglior metodo per sollecitare la coscienza e la riflessione che fornire spunti in tal senso. Recarsi in tutti i luoghi ove ci si ciba e trovare ovunque anche i piatti vegetariani indurrà molti uomini a riflettere sull'alimentazione non-violenta, sulla propria salute, sul terzo mondo, sulla sofferenza degli animali.

L'intento pratico e culturale del presente disegno di legge è quello di fornire ai vegetariani la possibilità di trovare ovunque piatti senza animali ed ai carnivori uno spunto di curiosità, riflessione ed approfondimento. L'attuazione del presente disegno di legge non comporta spese per alcuno ma solo l'adeguamento e la differenziazione delle abitudini alimentari.

DISEGNO DI LEGGE

Art. 1.

1. Lo Stato valorizza, tutela e garantisce la differenziazione delle diete alimentari in rapporto alla scelta etica e scientifica della alimentazione vegetariana.

Art. 2.

1. In tutte le mense pubbliche, private o convenzionate, nei ristoranti, nelle caserme, negli ospedali, negli istituti penitenziari, nonché nelle scuole di ogni ordine e grado deve essere sempre presente nei *menu* una completa dieta vegetariana comprendente piatti caldi e freddi, che escluda carni, pesce e prodotti derivati dall'uccisione di animali.

Art. 3.

1. Le diete vegetariane proposte nei luoghi di cui all'articolo 2 devono avere caratteristiche di valori nutrizionali completi e devono essere adeguatamente varie e differenziate.

2. Nei luoghi di cui all'articolo 2 devono essere disponibili anche *menu* a completo valore nutrizionale che non includano condimenti e prodotti di derivazione animale quali latte, uova e grassi animali.

Art. 4.

1. Il Ministro della salute emana, entro tre mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, un decreto che stabilisce le caratteristiche dei *menu* vegetariani a completo valore nutrizionale, adeguatamente differenziati e con relative tabelle dietetiche, che de-

vono essere somministrati nei luoghi di cui all'articolo 2.

Art. 5.

1. Le strutture di cui all'articolo 2 devono adeguare le proprie diete e *menu* entro cinque mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge sulla base di una realistica valutazione della domanda degli utenti dei servizi di ristorazione.

Art. 6.

1. Per le mense private o convenzionate la violazione delle disposizioni di cui alla presente legge comporta la sanzione amministrativa consistente nel pagamento di una somma da 2.500 euro a 10.000 euro .

2. In caso di recidiva la sanzione è aumentata di un terzo e la licenza di esercizio è sospesa per la durata di tre mesi.

