

Uova allevate a terra: un inganno del marketing che nasconde la sofferenza animale

L'acquisto di uova provenienti dai sistemi di allevamento intensivo e industriale è sconsigliato, così come quelle "allevate a terra" che sono frutto [di un inganno del marketing](#) e dello sfruttamento totale degli animali.

Oggi gli esperti di zootecnia denunciano un altro problema degli allevamenti di galline ovaiole, quello della [frattura ossea dello sterno](#). Da anni si sa che queste povere bestiole soffrono di osteoporosi precoce **a causa dell'accrescimento troppo rapido** e violento dato dal sistema di allevamento a cui sono sottoposte (la massa grassa e muscolare cresce ad un ritmo superiore di quella ossea). Nelle galline ovaiole le fratture, oltre a compromettere il loro benessere a causa del dolore, causano un calo della produzione e della qualità delle uova, con conseguente riduzione della redditività dell'allevamento.

Le fratture possono variare da allevamento ad allevamento. Queste ultime iniziano ad apparire intorno alle 25 settimane di vita e arrivano ad interessare anche il 50% dei capi alla fine del ciclo di ovodeposizione, la cui durata è di 60 settimane (15 mesi). Le galline che riportano fratture sembrano **modificare il proprio comportamento** e ciò potrebbe essere dovuto al dolore. Ad esempio, l'esemplare con fratture presenta tempi più lunghi nel saltare giù da un trespolo e nel muoversi all'interno delle strutture, e questi tempi si riducono somministrando analgesici. Quindi, la preoccupazione è che le galline soffrano e che i parametri di benessere animali, richiesti dalla legge, non siano rispettati da tale tipologia di allevamento intensivo. È anche probabile che le uova delle galline con fratture siano **limitate in termini di quantità e qualità**. La guarigione da una frattura, infatti, richiede molta energia e calcio, elementi di cui le galline hanno bisogno anche per la produzione di uova (il guscio dell'uovo è fatto in gran parte di calcio).

Più uova vengono deposte, più sono le fratture delle ossa

Il paradosso di questa faccenda è il fatto che più le galline sono stimolate ad alimentarsi, più le fratture delle loro ossa aumentano. Il motivo di ciò, secondo gli esperti, riguarda **l'elevato fabbisogno di calcio** richiesto dalle galline nelle attuali condizioni di allevamento, finalizzate alla elevata produzione di uova (circa 325 uova all'anno). Deporre quasi un uovo al giorno implica un impiego elevato di energia nel metabolismo delle galline e provoca la [rottura del tessuto osseo](#) per rilasciare il calcio in esso contenuto, in modo da poter essere utilizzato dall'animale per costruire il guscio. Questo fenomeno provoca la **demineralizzazione ossea** e rende l'osso soggetto a fratture in caso di urti o collisioni, molto frequenti nell'ambiente sovraffollato in cui le galline sono allevate. In condizioni più naturali, utilizzando galline con una genetica non mirata alla produzione di uova a ciclo

Uova allevate a terra: un inganno del marketing che nasconde la sofferenza animale

continuo, le pause nella produzione permetterebbero alla gallina di ricostituire questo minerale e mantenere le ossa robuste.

Per un acquisto consapevole

Le uova in commercio non sono tutte uguali, ma troviamo **4 tipologie di prodotto**. Le possiamo distinguere, oltre che dalle diciture presenti sulle confezioni (uova “biologiche”, “allevate a terra”, “allevate all’aperto”), da un codice alfanumerico che viene stampigliato per legge sull’uovo. Quest’ultimo permette di tracciare la provenienza e sapere realmente come e dove è nato l’uovo. Il primo numero da sinistra che compare in questo codice ci dice **la tipologia di allevamento** che è stata posta in essere.

tipo di allevamento:

0 = all’aperto, con vegetazione, mangime biologico, 1gallina/10mq

1 = all’aperto, con vegetazione, 1gallina/2,5mq

2 = a terra (in capannone chiuso con luci sempre accese), 7-9galline/1mq

3 = in gabbia, 25galline/1mq



Le 4 tipologie di allevamento

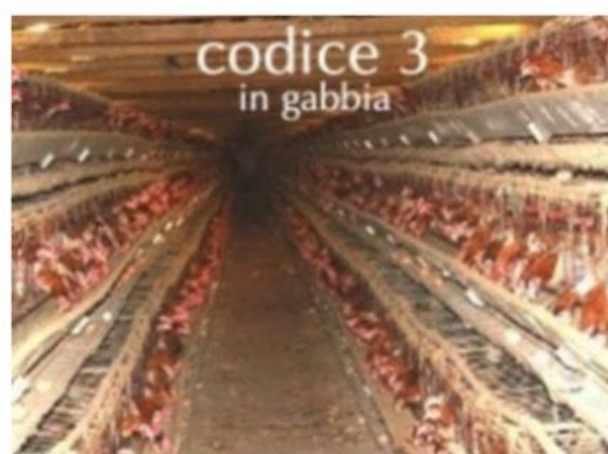
Quando troviamo il **numero zero** come primo numero del codice, abbiamo a che fare con un uovo biologico. Queste uova provengono da galline che seguono un ciclo di vita abbastanza naturale con accesso al pascolo in prato verde (10 metri quadrati di spazio verde per gallina), ai mangimi biologici e a cure fitoterapiche e non farmacologiche. La gallina, per fare un uovo dalle qualità superiori deve trovare da sola, razzolando nel prato, almeno una parte di quello che mangia (vermetti, insetti e altri piccoli animaletti, e ovviamente un ricco banchetto di erbe spontanee). Altro elemento importante di questa tipologia di allevamento

Uova allevate a terra: un inganno del marketing che nasconde la sofferenza animale

è l'effetto antistress dovuto al razzolare in prossimità del manto d'erba e al beccare le verdi piantine del prato. Inoltre, le galline che vivono all'aperto sono in genere razze rustiche, più robuste, che si ammalano di meno e quindi non necessitano di farmaci e antibiotici tipici delle galline ovaiole allevate nei capannoni al chiuso. Questa tipologia di galline e di allevamento dà come risultato produttivo finale un uovo ogni 2 giorni e non uno al giorno come avviene nella tipologia di allevamento più intensivo. L'uovo biologico in Italia ha un costo medio di 40-50 centesimi.

Il codice 1 caratterizza una tipologia di allevamento in parte all'aperto e in parte al chiuso, ma di tipo intensivo (densità di popolamento: 1 gallina ogni 2,5 metri quadri di terreno). **Il numero 2** è collegato a uova provenienti da allevamento a terra, in capannoni chiusi e con luce artificiale per 24 ore al giorno. Si tratta di una tipologia alquanto innaturale e forzata, caratterizzata da una alimentazione ipercalorica e da una densità di popolamento di 7-9 galline per metro quadro. **Il codice 3** identifica uova di galline allevate in gabbie, una tipologia di allevamento talmente dannosa per la salute degli animali e per quella dei consumatori, che ormai quasi in tutta Europa sono in moto progetti di legge per abolirla completamente. Le caratteristiche di questo tipo di allevamento sono le stesse di quelle con codice 2 ma con una densità di popolamento di 25 galline per metro quadro. Queste uova costano al supermercato circa 13-15 centesimi cadauno soltanto.

Uova allevate a terra: un inganno del marketing che nasconde la sofferenza animale



Contenuti nutrizionali diversi

Nel 2010 negli Stati Uniti [è stato pubblicato uno studio](#) in cui si mostravano i valori nutrizionali delle uova da allevamenti in gabbie e da allevamenti biologici. Come potete osservare dalla immagine qui di seguito, i valori di vitamina E, vitamina A, betacarotene, omega-3, colesterolo e grassi saturi erano tutti nettamente **migliori nelle uova da allevamento biologico**.

In sostanza, le uova provenienti da allevamenti intensivi in gabbie, non solo penalizzano fortemente il benessere dell'animale e la salute dell'ambiente, ma procurano un danno alla salute delle persone in quanto si tratta di uova con un profilo nutrizionale molto basso, fortemente infiammatorio (le uova sono cariche di grassi saturi e sprovviste di grassi omega-3 antinfiammatori). Inoltre, hanno quantitativi bassissimi di vitamine preziose che

Uova allevate a terra: un inganno del marketing che nasconde la sofferenza animale

intervengono, fra le altre cose, sul benessere della pelle, degli occhi e nella sintesi dell'eme, una frazione dell'emoglobina che permette il trasporto di ossigeno nel sangue. Avere una adeguata disponibilità di **vitamina E** è importantissimo per il sangue: nel plasma, al di sotto di certi livelli di concentrazione, i globuli rossi diventano più fragili e la loro **vita media si accorcia**.

Questo delle uova è il miglior esempio per imparare che non basta fare attenzione a ciò che si mangia, ma anche a ciò che mangia la fonte di cibo in questione.

[di Gianpaolo Usai]