

La produzione di foie gras è una pratica barbarica ancora accettata

L'alimentazione forzata, pratica utilizzata per ottenere il *foie gras* è **vietata** in 22 Paesi europei che hanno riconosciuto la natura brutale dell'alimentazione forzata cui le oche sono sottoposte. Una misura di rispetto per il benessere animale che ora è a rischio, dopo che il Parlamento europeo ha approvato una relazione proposta da Jérémy Decerle, deputato della nazione maggiormente produttrice del "fegato grasso", la Francia. La relazione sentenza che la produzione di *foie gras* sia rispettosa per oche e anatre, animali da cui viene ottenuto l'alimento: "La produzione di foie gras, si basa su procedure di allevamento che rispettano i criteri di benessere degli animali [...] dove l'ingrasso rispetta i parametri biologici dell'animale". È quanto specifica il punto 31 della relazione approvata dal Parlamento, in quella che è e rimane solo una teoria ben distante da ciò che è ormai stato [dimostrato](#) essere una pratica barbarica. Svitati studi hanno messo in evidenza la dannosità dell'alimentazione forzata ed è intuitivo quanto **ingozzare** animali molto più del necessario sia **dannoso** e provochi gravi conseguenze fisiche, causando una vita di sofferenze alle vittime di un allevamento notoriamente crudele.

L'alimentazione forzata: il vero prezzo da pagare per il prelibato piatto francese

Il *foie gras* è uno dei cibi più prelibati della cucina francese, ma il modo in cui viene ottenuto è tutt'altro che sopraffino. Il prodotto tanto noto è frutto di una pratica contro cui svariate organizzazioni animaliste combattono da tempo. L'osannato "fegato grasso" viene infatti ottenuto dalla cosiddetta *gavage* a cui sono sottoposte oche e/o anatre. Attraverso l'alimentazione forzata il fegato degli animali **cresce** in maniera **spropositata**, causando la **steatosi** ovvero un significativo aumento di grassi nelle cellule epatiche.

Le cellule epatiche sono le **principali** strutture del fegato, ghiandola fondamentale per il metabolismo. Con l'alimentazione forzata sopraggiungono problemi e patologie, proprio come la steatosi, legati all'accumulo di trigliceridi nelle cellule epatiche che possono portare alla morte delle cellule (necrosi). Eppure i produttori e a quanto pare anche il Parlamento Europeo, tendono a sostenere che nella produzione del *foie gras* non esista alcun tipo di crudeltà; gli animali vivrebbero senza gravi sofferenze o importanti conseguenze salutari. Eppure "l'ingozzamento" di anatre e oche avviene due o tre volte al giorno durante due settimane per le prime e tre settimane per le seconde. Gli animali assumono forzatamente una quantità di cibo molto maggiore di quella davvero necessaria, tanto che il loro fegato cresce fino a dieci volte più del normale.

Motivo per cui *Animal Equality* e diverse altre organizzazioni per la protezione dei diritti animali stanno facendo pressioni per respingere l'insensata relazione proposta da Decerle.

La produzione di foie gras è una pratica barbarica ancora accettata

Questo perché dalle forze politiche, nonostante studi volti a mostrare il contrario, si continua a credere alle teorie di un eurodeputato piuttosto che all'evidenza, in quel che è stato [battezzato](#) come un vero e proprio *humanwashing*.

[di Francesca Naima]