

In questi giorni si è diffusa la notizia di un gruppo di ricercatori tedeschi dell'Istituto Max Planck, guidati dal fisico Thomas Vilgis, i quali avrebbero trovato finalmente il modo di produrre il **foie gras** (letteralmente "fegato grasso") senza impiegare pratiche crudeli di alimentazione forzata nei confronti di oche e anatre, volatili da cui attualmente si ricava questo prodotto. La "scoperta" prevede che il fegato di oche e anatre nutrite normalmente venga mescolato al fegato e al grasso prelevati dagli stessi uccelli e trattato con gli enzimi lipasi, ottenendo così - con un processo controllato in laboratorio - un prodotto quasi del tutto identico, per consistenza e sapore, al *foie gras* tradizionale. Gli esiti di questo esperimento chimico sono stati pubblicati sulla rivista [*Physics of Fluids*](#) dai ricercatori dell'Istituto Max Planck.

In realtà, al di là dei facili trionfalismi a cui ha fatto subito eco la stampa mainstream, in questa "scoperta" non sembra esserci **assolutamente nulla di etico**. La realtà è che, semplicemente, si passerebbe dall'attuale sfruttamento crudele di oche e anatre ad un'altra forma di produzione altrettanto poco etica, basata ancora sullo sfruttamento di questi volatili. Vediamo meglio come stanno le cose.

La produzione attuale del foie gras



Lavorazione del foie gras

Il metodo attuale per produrre foie gras è basato sull'**alimentazione forzata di oche e anatre** attraverso lunghi tubi a pompa idraulica o pneumatica, che vengono inseriti nella bocca e fino allo stomaco degli animali, per poi spruzzare a pressione una poltiglia di cibo grasso molto calorico (***gavage***, in francese, la patria del foie gras, o *force-feeding* in lingua inglese). Gli uccelli sono ingozzati due volte al giorno. Questo è il metodo industriale attualmente in uso per la produzione del patè di *foie gras*. **La Francia è il primo produttore e consumatore al mondo**, seguita da Belgio, Spagna, Bulgaria, Ungheria. Va detto che molti altri Stati hanno vietato la produzione di *foie gras* con questi metodi: l'Italia è uno di questi (il divieto da noi esiste dal 2007).

Attraverso questa modalità di alimentazione forzata e crudele si induce forzatamente negli animali una malattia del fegato, la steatosi epatica. Dopo lo shock dell'ingozzamento, gli animali sono soggetti a diarrea e a convulsioni; il funzionamento del fegato è compromesso, l'animale soffre e non riesce a regolare la temperatura del corpo; le dimensioni del fegato superano di 10 volte quelle di uno normale, rendendo così difficile la respirazione e doloroso

ogni movimento. Le sacche polmonari sono compresse, il centro di gravità dell'animale spostato. Il [rapporto](#) del 1998 del Comitato Scientifico Veterinario istituito dalla Commissione europea menziona dei **tassi di mortalità anche da 10 a 20 volte più elevati** per gli animali ingozzati rispetto a quelli allevati senza ingozzamento.

Il “metodo etico” del futuro

Ora analizziamo con franchezza e obiettività il nuovo metodo “etico”. Leggendo direttamente le parole dei ricercatori dal loro studio [intitolato](#) *Paté di foie gras senza ingozzamento* si afferma che «un modo efficace per evitare l'alimentazione forzata e la *gavage* è quello di **utilizzare i fegati degli animali macellati e il loro grasso naturale sottocutaneo fuso** e trasformarli in un prodotto simile al paté di *foie gras* senza l'aggiunta di proteine, emulsionanti o grassi provenienti da altre fonti. Il risultato principale di questo studio è stata la produzione di successo di paté di fegato d'anatra puro».



In pratica, ciò che gli scienziati dicono è che, per produrre paté di fegato *cruelty free*,

bisognerà **direttamente procedere ad ammazzare le oche e le anatre** - chiaramente, continuando ad allevarle in maniera intensiva, per soddisfare le esigenze della produzione industriale, continuando a sfruttare in maniera insensata gli animali. Il comportamento naturale degli animali sarebbe infatti quello di migrare, nella stagione autunnale, per migliaia di chilometri, alimentandosi spontaneamente in base alle esigenze e accumulando riserve di energia. Questo sarebbe possibile anche nel caso in cui gli animali venissero allevati in stabilimenti all'aperto, senza capannoni. Invece, secondo la logica capitalista che tutto sfrutta, per produrre *foie gras* "etico" bisogna insistere con l'allevamento industriale, confinando gli animali in strutture chiuse e ridurre i loro spazi di libertà.



Gianpaolo Usai

Educatore Alimentare, ha conseguito nel 2014 il Diploma di Nutrizione presso il College of Naturopathic Medicine (UK). Fondatore di ciboserio.it, il portale sulla spesa sana e l'educazione alimentare. Si occupa dello sviluppo di progetti di educazione alimentare in tutta Italia.