

Gli inglesi definiscono “easy meat” la cacciagione che si lascia catturare e uccidere senza opporre resistenza, incapace cioè di mettere in atto quelle strategie fatte di astuzia e sveltezza che consentono a un animale da preda di sottrarsi al tiro delle doppiette, alle trappole ed esche, ai lacci e roccoli, alle fiocine e ai tridenti, agli ami e alle nasse di cacciatori, uccellatori e pescatori. Forse per questo motivo hanno inventato la caccia alla volpe, l'animale non solo abilissimo concorrente nella predazione naturale, ma altresì una creatura dotata di un acume cerebrale e di una elusività tattica che le permettono di farsi beffe dei tanti e vari espedienti umani per difendere pollai e stalle e di ingannare i cani da guardia e depistare i segugi. In senso lato e per metafora, l'appellativo si riferisce anche agli umani che vengono sfruttati, vessati, torturati e spesso uccisi dai loro simili senza che sappiano, o possano, sottrarsi alle vessazioni e violenze, a volte estreme, commesse ai loro danni. Ma gli inglesi, popolo sensibile e dotato di humour, apportano rimedi al male con ironia.



Il primo di novembre scorso, è morto a Burgess Hill, in Gran Bretagna, alla rispettabile età di 86 anni, ← John Moore, il famosissimo Santa Claus, testimonial, nei panni del barbuto untore di natalizia euforia consumistica – complici renna, slitta e jingle bell – dell'altrettanto celeberrima bevanda americana, ormai universale. Questo faceva sí che il britannico Babbo Natale fosse conosciuto da San Francisco a Ulan Bator, da Benbecula a Città del Capo. Moore, che arrotondava i suoi proventi facendo il tassista e il barman, non disdegnava di indossare il costume del suo ruolo professionale ovunque e per qualunque occasione ne venisse richiesto. Il suo onorario, dicono, era assai modesto. Lo faceva, rivelano le cronache informate, perché si divertiva un mondo a recitare quel ruolo, ignorando, lui come tanti, che non è tutto oro quello che luccica nella fantasmagoria del Natale. Senza volerlo, però, John Moore ha contribuito, per gli anni in cui ha impersonato Santa Claus, a connotare di bonomia e generosità una festa implicante in realtà la strage di milioni di innocenti.

Secondo il poeta, aprile è il mese piú crudele. Nel senso che la natura si apre alla vita, e nel farlo soffre. La nascita, accanto alla gioia di ogni essere di venire al mondo, comporta la sofferenza, liberatoria ma tuttavia presente, di farsi corpo, di mutare da germe informe e indifferenziato a individualità dinamica. Mese di sofferite metamorfosi, dunque, aprile. Non la



pensano però così i tacchini, i capponi, i maiali, i dentici e le orate, le aragoste e le mazzancolle, le anguille e le ostriche, le anatre e le oche, i fagiani e le pernici. Per tutte queste creature di terra, di mare e dell'aria, senza dubbio il mese più crudele è dicembre, con la sua appendice estesa ai primi giorni di gennaio, fino all'Epifania, che tutte le feste si porta via, anche la festa fatta alle povere vittime di una ecatombe che non risparmia pesci, volatili e animali da cortile. Ogni tavola imbandita per le ricorrenze di Natale e Capodanno,

con pranzi, veglioni e cenoni, diverrà un teocalli, l'altare sacrificale dei Maya, i quali, per placare l'ira degli dèi, immolavano i nemici prigionieri. Divenuti assai meno pagani e molto più civili, gli appartenenti alla civiltà dei consumi non immolano più esseri umani ma sacrificano vittime animali alla propria personale divinità, che in tale periodo sembra insaziabile.

L'Italia è un Paese che, tra le molte e varie peculiarità e unicità di cui si fregia, vanta il primato di avere un esercito di cinque milioni di cacciatori, tutti armati, equipaggiati e legalmente autorizzati. Li fronteggiano alla meno peggio gruppi di animalisti che ne disturbano le operazioni venatorie con presidi sul campo, bivacchi, emissioni sonore per sottrarre le potenziali prede a doppiette e roccoli. Questi chiassosi e impavidi pro bono, non di rado mortificati e maltrattati da chi vede sfuggire la preda, sono la testa di ponte, i reparti di azione del silente ma non per questo meno agguerrito e determinato esercito di cinque milioni di vegetariani e di quattrecentomila vegani, che si ritengono, a buon titolo, i depositari del verbo animalista nella sua integralità etico-dietetica. Si pensa che i loro numeri cresceranno notevolmente come conseguenza dei risultati di importanti ricerche biochimiche negli USA, che danno per certo una positiva modifica del DNA di chi segue un'alimentazione vegetale.

Accanto alle scoperte di laboratorio, testimoniano la bontà della dieta verde anche soggetti che mai ci si sarebbe aspettati, come il pugile Timothy Bradley, 30 anni, americano, 31 vittorie in 31 incontri: numeri che la dicono tutta per suffragare l'outing del pugile. Il campione nero è alla vigilia del big match che assegnerà il titolo mondiale dei welter Wbo, e si tiene in forma con una ricetta di sua invenzione, il "Bradley Ultra Green", a base di cavoli, spinaci, mele, menta e banane. E niente alcol per brindare alla vittoria, ci tiene a dire Bradley, solo succhi di frutta, tipo avocado, cocco e un mix di noci tritate. Gli fa eco Marc Danzig, vegano di lunga data, campione di "Ultimate Fighting", uno sport per duri. Leggendo le storie di molti di loro, si apprende che vegetarianesimo e veganesimo sono praticati da grandi personaggi dello sport, in ogni disciplina, dall'atletica al tennis, al basket, al rugby, al nuoto. Atleti di ambo i sessi trasformano legumi, verdure, frutta, cereali e carboidrati in solidi, prestigiosi record. Questi importanti personaggi fanno tendenza, creano modelli di comportamento, il più visibile dei quali è senza dubbio quello alimentare. Il modo in cui si nutrono richiama schiere di emulatore e di estimatori, in prima fila chi dell'alimentazione si occupa in maniera creativa e naturalmente remunerativa. I grandi chef, ad esempio, non disdegnano di tradire i canonici piatti a base di carne e pesce per elaborare menu confacenti alla dieta vegetariana e vegana. Ha fatto notizia, lo scorso settembre, la conversione del re della cucina francese Alain Ducasse. Passando con disinvoltura dal foie gras alla soia, in barba alla tradizione gastronomica del suo Paese, ha bandito la carne

dai suoi menu. D'ora in poi, nel suo relais del Plaza Athénée, uno dei piú rinomati hotel di Parigi, Ducasse proporrà ai clienti specialità ricavate da verdure e cereali coltivati col metodo bio. Impiego al minimo di burro, creme e besciamelle. Il pluristellato portabandiera della cuisine d'Oltralpe, dopo aver annunciato urbi et orbi la sua virata a gomito nel campo gastronomico, motivandola col fatto che il pianeta ha risorse rare e che quindi occorre consumare piú eticamente e in modo equo e solidale, si è tradito scoprendo la sua ipocrisia di fondo. Stravolgendo infatti il tradizionale modo di apparecchiare, ha abolito le tovaglie ricoprendo i tavoli con il cuoio. Non si sa come prenderanno i clienti animalisti la scelta del cuoio. Punto immutato del menu, il prezzo: 380 euro a persona, bevande escluse!

C'è poi l'intellettuale che per accidia o per calcolo utilitaristico non se la sente di denunciare gli interessi commerciali, i giochi politici e finanziari che stanno dietro alla produzione massiva di carne. Se ne rende anzi complice, tacendo i guasti che tale procedura causa alla salute dei consumatori e all'ambiente, senza considerare le sofferenze inflitte agli animali. Immaginiamo che il figlio di tale personaggio torni a casa dopo una cena con gli amici. È stato in uno di quei fast food dove si servono soprattutto hamburger in varie forme e combinazioni di carni, e con diversi condimenti. Il giovane, come tanti suoi coetanei, sensibile ai problemi dietetici ed ecologici dibattuti a livello globale, attento a un'alimentazione piú consapevole e ambientalmente sostenibile, parlando della cena con gli altri membri della famiglia, tiene a precisare che l'hamburger da lui consumato è un prodotto "bio", ossia che la carne con cui è stato confezionato viene da bovini allevati con mangimi selezionati e controllati, ottenuti dalle coltivazioni cerealicole brasiliane. Il padre del ragazzo è un giornalista, e scrive per un organo di stampa di grande diffusione legato alla governance mondiale e alle veline che questa non impone ma 'suggerisce'. Una di queste veline riguarda appunto il Brasile, un Paese facente parte dei BRICS (Brasile, Russia, India, Cina, Sudafrica), nazioni considerate in qualche modo renitenti all'ordine globale, Stati ribelli che non vogliono sottostare supinamente ai dettami e ai giochi della grande finanza sovranazionale, che ha in Wall Street, nella City di Londra e nel Bilderberg i datori dei suggerimenti.

Ecco allora il padre giornalista sfruttare l'occasione per demonizzare il Brasile e il biofuel che questo Paese sta utilizzando da anni quale combustibile alternativo al sempre piú caro e raro petrolio. E così se ne esce con una delle topiche mediatiche miranti a tale scopo: mangiando quell'hamburger "bio", dice al figlio, ha contribuito a decimare la foresta amazzonica, in quanto la soia con cui vengono nutriti i bovini viene coltivata in un terreno ricavato abbattendo una enorme quantità di alberi. E non bastasse questo, oltre a rimpiazzare i virtuosi mangimi industriali abbattendo alberi, necessari a fornire ossigeno agli abitanti del pianeta, il biofuel, in versione diesel, viene utilizzato anche dalle migliaia di camion che trasportano, per lunghe distanze, la soia e altri cereali dai luoghi di coltivazione a quelli di lavorazione della carne. Naturalmente il biofuel viene usato anche per i mezzi di trasporto privati in Brasile, per cui lo scaltro genitore, per equità, aggiunge che per riempire di biocombustibile il serbatoio di un SUV è necessaria una quantità di soia o di mais bastante a nutrire un individuo per un anno! Altro macigno etico sull'impiego carioca del biofuel. Il genitore omette però di dire al figlio, bacchettato per aver incoraggiato e foraggiato un BRIC, che il biofuel brasiliano, così come quello di altri Paesi che lo ricavano da organismi vegetali, è un combustibile rinnovabile. La canna, la spiga, la pannocchia, il grano, si riproducono, una volta raccolti e usati, sullo stesso terreno, per anni. Non così il petrolio e gli altri combustibili fossili, i quali, una volta usati, sfruttati e consumati, non si riproducono: fanno parte del caos terrestre, si esauriscono, come ci auguriamo si esauriscano gli individui di mala volontà, che del caos si nutrono. Verranno sostituiti da organismi animici di piú alti valori etici. Persone che possiamo definire "BioLogos".

Intanto sul cibo vengono imbastite speculazioni che piú nulla hanno da spartire con la pura ed essenziale necessità del nostro nutrimento biologico. Nel caso del giornalista di cui sopra, a farne le spese sono stati il Brasile e la soia, con argomentazioni surrettizie e strumentali. Si trattava di adeguarsi a un imperativo della governance apolide e mettere alla gogna un Paese che non ci sta, demonizzandolo. Appare chiaro dalla vicenda che il ragionamento del padre ammonitore fosse viziato da un'animosità di fondo denigratoria e non da una sincera volontà di aprire la mente del giovane inesperto sulla necessità di fare scelte costruttive per la difesa ambientale e per una virtuosa pratica dietetica. Lo si evince dal fatto che il giornalista pedante avrebbe potuto cogliere una buona occasione per illustrare al figlio come con la soia si possano ottenere ottimi hamburger, polpette, cotolette, granulati per i ragú vegetali, dolci, latte e latticini. Inculcare cioè in una mente pressata dal luogo comune che solo una bistecca può dare all'organismo umano la stamina per farlo carburare al massimo e nella maniera piú sana ed efficace, l'idea che nella realtà molto meglio e di piú possono farlo cereali e legumi. Accennando, ma solo di passaggio, per dovere di informazione, che gli allevamenti di bestiame sono la causa prima dei gas serra che avvelenano l'aria del pianeta e inquinano le falde acquifere, che per portare a 'maturazione' un bue di 500 chili ci sono voluti 1.200 chili di granaglie e tanta acqua quanta basterebbe a far galleggiare un incrociatore, e che in definitiva una dieta vegetariana consuma meno di cento litri di acqua al giorno mentre una carnivora piú di mille.

E allo stesso tempo avrebbe potuto riferirgli che gli hamburger della celebre catena mondiale di fast food, compreso quello che ha consumato con gli amici poche ore prima, hanno dentro un sospetto gene di "immortalità" biologica. Lasciato un panino con hamburger in un armadio da un ragazzo che l'aveva acquistato insieme a un contorno di patatine, non ha subito alcun processo di decomposizione e dopo due decenni carne e patatine sono stati ritrovati intatti come al momento della cottura. Miracolo? No, semplicemente grazie ai prodigiosi conservanti chimici che vengono aggiunti ai cibi. E se avesse voluto infierire, quel padre giornalista avrebbe raccontato al figlio ignaro il procedimento usato dalla celebre catena di fast food per recuperare dalle carcasse degli animali uccisi la carne rimasta attaccata agli ossi. Si chiama CRM, quel procedimento, e consiste nel frullare le carcasse dentro un gigantesco aspirapolvere che stacca la carne dall'osso. Tritata, la carne cosí recuperata (circa il 10% degli hamburger prodotti), viene poi aggregata con una colla speciale.

Se poi fosse stato preso da un rigurgito di onestà intellettuale, quel padre avrebbe potuto spezzare una lancia a favore della troppo chiacchierata, e a torto o a ragione spesso denigrata, multinazionale del cibo veloce, e parlare dei polli, il cavallo di battaglia delle tante e varie specialità da essa offerte in tutto il mondo. Tacciata di pratiche disumane riguardo alla macellazione dei pennuti, per fare ammenda ha deciso di utilizzare le camere a gas per uccidere le decine di milioni di polli destinate ogni anno ai ristoranti britannici – questo come inizio – e se la cosa funziona, di estendere il metodo a tutti i suoi fast food. Il metodo attuale consiste nel tagliare la gola ai volatili dopo averli storditi in vasche di acqua elettrificata, ma questo non basta, per cui al momento della macellazione molti di essi sono ancora vivi. Con le camere a gas invece, i polli vengono messi k.o. con azoto e argo mixati con il diossido di carbonio, il che garantisce che siano del tutto morti quando si taglia loro la gola. Questo nuovo metodo, assicura la multinazionale, permetterebbe di ridurre la sofferenza degli animali, poiché, aggiungono i suoi portavoce, la società del cibo veloce è impegnata a perseguire il benessere degli animali... al contrario di molte ditte che si servono dell'aiuto di una prestigiosa macchina che tritura [le galline vive!](#)

Quanto alle oche, palmipedi a torto simbolo di stupidità, in Francia dal loro fegato è ricavato il foie gras, una specialità che non può mancare sulla tavola dei gourmet. Il procedimento per ottenerlo è semplice quanto crudele: la povera oca è sottoposta per mesi, normalmente sei, al “gavage”, ossia l’ingozzamento coatto, finché il suo fegato non scoppia letteralmente, permettendo così di ricavarne il paté, un prodotto simbolo della gastronomia francese, il cui export vale milioni. Per questo il governo di Parigi sta facendo carte false per impedire che venga messo fuori legge nel mondo. Ma in California lo è già da tempo e gli inglesi lo hanno tolto dal menu della Camera dei Lord. Il Principe Carlo, noto vegetariano, lo ha bandito dalla mensa reale da anni.



In fatto di crudeltà subite, non se la passano bene neanche le consorelle oche ungheresi. Un programma Tv ha mostrato come vengano raschiate a sangue, fino a morirne la gran parte, per



ottenere il duvet, le piume leggerissime che le oche hanno a pelle, quasi una peluria finissima, usata per imbottire i costosissimi piumini di grandi marche dell’abbigliamento griffato, che la gente vip deve indossare ad ogni costo.

E i maiali? Ne tocca anche a loro. Negli USA vengono castrati, e non solo da nerboruti macellai. Nello stato dello Iowa, ci pensano gentili signore, come Joni Ernst, la donna che incarna i sogni dei repubblicani americani. Fin da ragazzina ha imparato a castrare appunto i maiali nella fattoria di famiglia. Lo ha rivelato in uno spot elettorale nelle recenti elezioni di medio termine in cui Obama è stato sonoramente battuto.

E se in America i suini perdono la loro capacità riproduttiva, in Europa non va loro certamente meglio, nutriti, come si dice siano in certi casi, con mangimi alla diossina. A causa delle cattive e disoneste pratiche di foraggiamento degli animali di allevamento con mangimi anomali, manipolati chimicamente, spesso in contrasto con la stessa natura fisiologica – per cui ad esempio ad animali erbivori si danno mangimi contenenti farine tratte da scarti di origine animale, e quindi costringendoli a una forma di cannibalismo – negli ultimi decenni si sono avute epidemie derivanti da tali pratiche abnormi e amorali, come l’encefalopatia spongiforme, la peste suina, l’afta epizootica, detta anche lingua blu. Per non parlare degli ormoni steroidei utilizzati negli allevamenti bovini USA, equivalente del metodo OGM applicato a cereali e legumi.

Studiando il morbo di Parkinson e il morbo di Alzheimer, è venuto alla luce che un denominatore comune collega queste due malattie neurodegenerative in particolare con l'encefalopatia spongiforme, la famigerata "mucca pazza". Ma ad avere relazione con il morbo di Creutzfeldt-Jakob sarebbero, in maniera indotta, anche la sclerosi multipla, il morbo di Huntington e altre varianti simili, seppure con differenti sintomi clinici e neuropatologici. Colpevole sarebbe una proteina, il prione, che impazzendo contagia la proteina sinucleina (per il Parkinson), la beta-amiloide (per l'Alzheimer) e la proteina tau che le coordina entrambe. Il contagio da prione farebbe mutare le proprietà chimiche alle dette proteine, provocando la morte del neurone che le contiene.

Sono all'opera in tutto il mondo, nessun Paese escluso, apprendisti stregoni che applicano protocolli arimanici, nel senso che al di sopra di ogni altro aspetto o valore delle cose conta il profitto, anche a danno degli stessi manipolatori della materia primigenia della creazione, che si ritorce contro gli stessi cattivi maghi della chimica. Ma ci sono segnali di resipiscenza dalla consorte dei manipolatori della materia nelle varie branche della scienza, della genetica e della medicina ufficiale. Aumenta il numero degli illustri clinici e ricercatori di vaglia che escono dal riserbo e ci mettono, come si dice, la faccia, fanno outing, indicando i rischi del consumo sconsigliato delle proteine animali, responsabile dei più seri danni cellulari, soprattutto in relazione all'aumento dei vari tumori.

Aumenta, in particolare, la sensibilità, sempre più diffusa e testimoniata, nei confronti degli animali. «Il loro nome è animali, ma noi non gli riconosciamo l'anima, qualunque cosa essa sia. Riconosciamogli almeno la capacità di essere senzienti. Esseri vivi e palpitanti, che sentono il disagio, il dolore, la paura, l'angoscia. Non facciamoli nascere per farne delle 'cose'. Sottomesse all'inaudita violenza con cui trattiamo ciò che secondo noi origina dal nulla e ritorna nel nulla, e che perciò ci sentiamo autorizzati, senza rimorso e anzi placidamente, a manipolare e a distruggere a nostro piacimento». Parole di un asceta animalista? No. Le ha dette il professor Umberto Veronesi. Ma possono farle proprie le persone che decidono di prendere consapevolezza della sacralità della vita, a qualunque creatura appartenga, nel rispetto dell'ordine naturale e del suo raccordarsi con l'armonia universale.



Alcune ben riuscite trovate animaliste stanno destando una tale consapevolezza, come è accaduto con una candid camera girata in un supermercato in Brasile. Il [video](#) mostra un addetto che offre assaggi di lattonzolo fritto ai clienti. Questi, dopo averlo gradito, ordinano una certa quantità di salsicce. L'uomo preleva allora un maialino vivo da un gruppetto di altri quattro, tenuti in un recinto lì presso, lo introduce in un macchinario all'interno del quale c'è una graziosa ragazza che accoglie la pseudo-vittima e la coccola teneramente, rivelando con

l'occhio della telecamera nascosta, l'apparato della messinscena. Poi l'addetto al banchetto truccato comincia a girare la ruota del meccanismo fantasma, che dovrebbe nella finzione tritare il povero maialino. I clienti inorridiscono quando l'azione rotatoria del macellaio fa uscire

dall'apposito foro di distribuzione una filza di salsicce fresche. Le reazioni dei clienti vanno dalla smorfia di disgusto allo sdegno, alla fuga precipitosa e persino all'azione punitiva contro il reo di un tale ostentato strazio...

Si ravvedono i governi, come quello norvegese, che ha istituito un "lunedí vegetariano" per il proprio esercito, e come già detto, lo Stato della California che ha messo fuori legge il fegato d'oca. Segnali modesti ma confortanti. Fanno riflettere, pongono interrogativi morali, rappresentano i sassolini che cadendo possono provocare la valanga.

C'è poi il male che abbiamo fatto a noi stessi, al genere umano, manipolando la "carne facile" degli schiavi, con la prevaricazione dei popoli piú primitivi, gli innocenti della storia che sono stati, e continuano ad essere, usati ed abusati per il tornaconto di pochi. I popoli inermi, sacrificati alle conquiste coloniali: le civiltà azzerate, nullificate, cancellate dopo averne squalificato la cultura, la religione, la creatività. E non riusciamo piú a fermare il folle marchingegno, il tritacarne dei forti, degli astuti che, incuranti di quanto distruggono per soddisfare i loro appetiti, diabolicamente perseverano nella loro libido predatoria, innescando inevitabilmente un meccanismo che scatena conflitti.

Come dice nel suo illuminante saggio sul vegetarianesimo Mikhaël Aïvanhov: «In apparenza, la guerra è dovuta a questioni economiche o politiche, ma di fatto è il risultato di tutto il massacro che facciamo degli animali. La legge di giustizia è implacabile e obbliga l'umanità a pagare versando tanto sangue quanto quello che gli uomini hanno fatto versare agli animali. Quanti milioni di litri di sangue sparsi sulla terra gridano vendetta verso il Cielo! L'evaporazione di quel sangue attira non solo dei microbi, ma anche miliardi di larve e di entità inferiori del mondo invisibile. ...Uccidendo gli animali, si uccidono gli uomini. Tutti dicono che deve regnare la pace nel mondo, che non devono piú esserci guerre. ...Ma la guerra durerà finché noi continueremo a uccidere gli animali, perché uccidendoli, è in noi stessi che distruggiamo qualcosa».

La Scienza dello Spirito lascia la scelta vegetariana, nelle varie forme ed estensioni etico-dietetiche, al singolo individuo, che la farà sua con un percorso di maturazione interiore, essendo la libertà l'assunto base dell'autorealizzazione spirituale, oltre le filosofie e le dottrine.

Un percorso irto di provocazioni farisaiche, come quella che assegna agli organismi vegetali una capacità senziente e quindi passibile di dolore, come le specie animali. Segnali di sofferenza di frutti e verdure, sarebbero, a detta degli esperti, le emissioni di ultrasuoni. Rudolf Steiner chiarisce però a questo proposito, nella sua conferenza del 25 ottobre 1906 dal titolo "Il sangue è un succo peculiare" (O.O. N° 55), la natura fisico-eterica e non senziente del mondo vegetale: «Alcuni scienziati moderni affermano che anche alle piante sia da attribuire direttamente la sensazione. È però solo un gioco di parole. Per certe piante avviene senz'altro che reagiscano alle sollecitazioni, se qualcosa viene loro vicino, se qualcosa agisce su di loro, ma questo non è ancora sensazione. Perché lo sia, occorre che nell'interiorità dell'essere sorga un'immagine, quale riflesso della sollecitazione. Se anche in certe piante avviene una reazione a seguito di un'azione esterna, questo non è ancora una prova che la pianta abbia portato interiormente la reazione a diventare sensazione, che essa interiormente ha la sua sede nel corpo astrale».

Gli animali, infatti, possedendo il corpo astrale, a ogni azione cruenta umana nei loro confronti elaborano nell'anima i veleni delle reazioni istintive: stupore, angoscia, terrore della morte. Sono i veleni che assumiamo e metabolizziamo se ci nutriamo della loro carne. Piú che per la loro salvezza, è per la nostra che deve finire questo spargimento di sangue. Chissà quale effetto corroborante avrebbe sulla tormentata anima dell'umanità un Natale tutto vegetale!

**Leonida I. Elliot**