

INCONTRI BESTIALI

UNO STORICO NORVEGESE HA DECISO DI STUDIARE IL RAPPORTO TRA UMANI E SUINI SCOPRENDO INFINITI LEGAMI E AFFINITÀ. CHE PERÒ ANCORA NON CI HANNO TRASFORMATO IN MIGLIORI AMICI



GETTY IMAGES

SE SIAMO TUTTI UN PO' MAIALI PERCHÉ ANCORA LI MANGIAMO?

di Alex Saragosa

La prima opera d'arte figurativa, dipinta con ocre su una roccia in Indonesia 51.200 anni fa, non è un ritratto o un paesaggio, ma rappresenta un babilussa, il maiale selvatico asiatico, circondato da cacciatori. È il simbolo perfetto della lunga relazione fra uomini e suini, narrata dallo storico norvegese [Kristoffer Hatteland Endresen](#) in *Un po' come noi* (Codice edizioni).

«La specie umana, come dimostra quel graffito, ha scoperto molto presto nella sua storia l'ottima e facile fonte

1 Maiali di Cinta senese, razza suina **toscana** **2** Il maiale asiatico su una roccia **indonesiana** è l'opera d'arte figurativa più antica (51.200 anni fa) **3** La copertina del saggio *Un po' come noi* (Codice, 320 pagine, 26 euro) **4** l'autore **Kristoffer Hatteland Endresen**

di cibo rappresentata dai suini: essendo onnivori come noi si avvicinavano a branchi agli accampamenti per nutrirsi dei nostri scarti, e ci voleva poco per catturarne qualcuno» racconta Hatteland. Il passo successivo fu abbastanza scontato: cuccioli di suini selvatici, come i cinghiali in Europa, vennero catturati e, attraverso la selezione degli individui più docili e rapidi nella crescita, li abbiamo via via fatti arrivare ai 780 milioni di maiali, di 500 tipi diversi, allevati oggi.

«Una volta addomesticati, l'Uomo riconobbe però un'inquietante somiglianza con il maiale, per la sua intelligenza, dieta, socialità e persino per i suoi "vizi" di sporcizia, lussuria e ingordigia, metafora dei nostri. I suini vennero così tanto "umanizzati" che nel Medioevo furono processati in caso di attacchi a persone. E in realtà anche il loro organismo ricorda il nostro: abbiamo dimensioni, circolazione, digestione, pelle e metabolismo quasi identici, e condividiamo persino lo strato di grasso sottocutaneo con loro, ma non con le scimmie. Non c'è da sorprendersi che i suini siano usati fin dall'antica Grecia come nostro modello anatomico: Galeno dimostrò su di loro le funzioni di arterie, nervi e cervello».

Una relazione, quella tra maiali e scienza, che continua ancora oggi, con i suini usati per addestrare i chirurghi o con i maiali "umanizzati" geneticamente, da cui ricavare organi per i trapianti.

«Nell'antichità, una volta disboscato il territorio, i suini finirono spesso per convivere strettamente con l'uomo nelle città, dove si nutrivano di rifiuti per le strade, con le conseguenze sulla sicurezza e sull'igiene che possiamo immaginare: forse fu questo a provocare nel caldo Medio Oriente una reazione di rigetto, che li mise al bando fra ebrei e musulmani». In Occidente, invece, la risposta alla loro ingombrante presenza semplicemente fu farli scomparire dalla vista: ormai li incontriamo solo come salumi e costole.

«Ho scritto il mio libro proprio perché mi sono reso conto di non aver mai visto un maiale vivo. Per rimediare so-



no persino andato a lavorare per sei mesi in un allevamento, e ho visto come questi animali intelligenti e sensibili siano stati trasformati negli ingranaggi di una filiera industriale che trasforma, attraverso di loro, cereali e soia, spesso prodotti all'altro capo del mondo, in carne. Un procedimento ad alto impatto ambientale e climatico, che avviene in capannoni chiusi, recintati e sorvegliati, sia per motivi sanitari, che di risposta alla crescente impopolarità di queste attività per i maltrattamenti che spesso vi avvengono. Ma nonostante ciò, la grande maggioranza dei consumatori continua a volere carne suina a basso costo, la cui unica possibile fonte è l'allevamento industriale» dice Hatteland.

MAI COME I CANI

Oggi la scienza conferma che i suini, nonostante un cervello piuttosto piccolo, hanno un'intelligenza molto complessa: in natura, per esempio, adottano comportamenti "machiaavellici" per depistare i competitori per il cibo, mentre in laboratorio non solo giocano a semplici videogame meglio dei cani, ma ci si divertono così tanto che per farli smettere vanno allontanati a forza dalla console.

E se si aggiunge che si sta diffondendo l'uso di maiali nani come pet, non sarà che presto l'idea di mangiar-

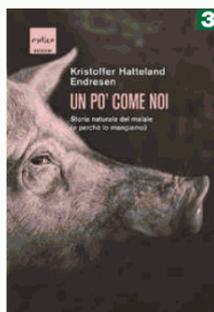
si questi animali diverrà intollerabile come quella di nutrirsi di cani o scimpanzé?

«In realtà il rapporto dei maiali con l'uomo è diverso da quello dei cani, che derivano dai lupi, predatori che vivono in branchi di individui cooperativi e molto legati fra loro» spiega la veterinaria etologa Laura Contalbrigo, dell'Istituto Zooprofilattico sperimentale delle Venezie. «I suini selvatici stanno invece in branco solo per sicurezza, senza formare stretti legami. Il risultato è che i maiali dome-

stici, pur apprezzando compagnia, coccole e cure forniti dagli umani, non ci "amano" come individui, come fanno i cani. Ma anche fossero compagni perfetti è difficile immaginare un animale migliore del maiale per usi alimentari: mangia di tutto, è molto prolifico e la sua carne ha un gusto apprezzato».

Però, forse sarebbe possibile immaginare un modo diverso e meno crudele di allevarli: invece di fargli passare la vita in cubi di cemento, si potrebbe adottare l'allevamento brado, come quello della "cinta senese", con gli animali lasciati liberi di muoversi in foreste recintate. Risponde Aldo Dal Prà, zootecnico dell'Istituto di Bioeconomia del Cnr: «Maiali allevati così costano molto di più, e poi c'è un tema di sicurezza: i maiali sono vettori di varie malattie infettive e un allevamento semibrado li rende più esposti e meno controllabili. E sono anche più a rischio di peste suina, che ne impedisce la vendita: ora che questa malattia è arrivata in Italia trasmessa dai cinghiali, molti allevamenti all'aperto stanno chiudendo». E fargli almeno recuperare il ruolo di "riciclatori di rifiuti" che avevano un tempo, così da rendere la filiera più sostenibile? «Fino a pochi decenni fa, in effetti, i maiali venivano allevati con gli scarti di industrie alimentari. Ma oggi si preferiscono mangimi di composizione certa, che sono più sicuri da un punto di vista sanitario e della resa, e spesso sono anche imposti dalle norme sui prodotti Dop» conclude Dal Prà. ■

LA PRIMA OPERA D'ARTE FIGURATIVA, 51.200 ANNI FA, NON RAFFIGURA UN PAESAGGIO BENSÌ....



© RIPRODUZIONE RISERVATA