

Sì! Alla Bontà a cuor leggero

Un macellaio di Lana dà il via alla macellazione mobile e senza stress per l'animale. Il primo mattatoio mobile in Italia è già in azione.

Alexander Holzner, pensatore fuori dal comune all'interno della corporazione di macellai, è sempre stato un grande promotore della carne proveniente da allevamenti biologici e regionali e un paio di anni fa ha compiuto un ulteriore passo verso un allevamento rispettoso delle specie animali. Infatti, prima di essere macellati, gli animali dovevano essere trasportati fino al macello, cosa per loro piuttosto stressante a causa della separazione dalla mandria, del viaggio in mezzi di trasporto dagli spazi angusti e anche per via dell'ambiente sconosciuto. Il contatto con il dott. Edgar Wullinger, veterinario ufficiale bavarese, l'ha portato infine alla creazione del progetto "Macellazione dignitosa". Ma ci sono voluti ancora alcuni anni prima di poter dare ufficialmente il via libera a questa nuova iniziativa.

Tutto è bene quel che finisce bene! Alla luce della conformità alle direttive UE e dopo essere stato sancito anche dalla legge altoatesina, il primo mattatoio mobile d'Italia è finalmente in azione. Ciò per cui Alexander Holzner si è battuto per lungo tempo adesso è finalmente realtà: il macellaio si dirige al maso o al pascolo, l'animale viene anestetizzato, trasportato nel carrello e messo in posizione inclinata per il sanguinamento. L'animale deve poi essere portato subito dopo nel macello, dove avvengono ulteriori processi lavorativi. L'animale viene sottratto così ad ogni tipo di "stress da macello". Di conseguenza non solo si garantisce una migliore qualità, bensì si contribuisce anche ad un allevamento rispettoso dell'animale.

Infatti, la macellazione incruenta comporta numerosi vantaggi. In primo luogo, l'importanza etica del trattare gli animali con rispetto, in quanto essi rimangono fino all'ultimo momento di vita nell'habitat a loro noto e la morte avviene senza paura e stress. A ciò si aggiunge anche il fatto che la flora batterica dei bovini è migliore in una macellazione senza stress, che a sua volta costituisce un valore aggiunto per la qualità della carne. Nel caso in cui l'animale è stressato lo zucchero muscolare viene frantumato più velocemente e ciò ha ripercussioni sulla maturazione della carne. Inoltre, la macellazione in prossimità del maso garantisce la massima sicurezza. Non accade raramente che gli animali siano in preda al panico durante la separazione e il trasporto, diventando così pericolosi per sé stessi e per le persone intorno ad essi.

"La macellazione dignitosa è un passo importante verso un consumo più sostenibile. Completa il concetto di agricoltura biologica, rispettosa della natura e degli animali", così afferma Alexander Holzner.

L'obiettivo del progetto "macellazione mobile e dignitosa" non è solo quello di produrre carne di primissima qualità, bensì anche di attuare un approccio olistico. Per questo egli ha dato vita insieme al nutrizionista Gerd Locher e al veterinario aziendale Franz Hintner ad un concetto di qualità che vanta severe linee guida riguardanti sia il processo di macellazione sia in particolar modo il benessere

dell'animale. Trattare gli animali e gli alimenti con stima, rispetto e umiltà riveste un ruolo fondamentale.

Numerosi sono stati coloro che hanno preso parte all'idea iniziale di questo progetto: oltre al Servizio Veterinario Provinciale, con a capo il dott. Paolo Zambotto, il dott. Alessandro Fugatti e il dott. Ernst Stifter, il quale recentemente è venuto a mancare, hanno partecipato all'iniziativa anche Ulrich Gamper, sindaco di Lagundo, la comunità comprensoriale Burgraviato con il dott. Martin Stifter, nonché il dott. Nerio Zaccaria, consigliere comunale di Merano, Manuela Simonato, addetta e responsabile del macello di Merano, e il dott. Franz Hintner, coordinatore per il servizio veterinario di Merano e Burgraviato.

Insieme a Pur Südtirol Alexander Holzner contribuirà ad un consumo etico, rispettoso ed olistico della carne altoatesina e dei prodotti lavorati.