

18 marzo 2005 0:00

## **FEGATO GRASSO DELLE OCHE E ANATRE: RIAMMESSO**

Roma, 18 Marzo 2005. Il fegato grasso, ovvero il foie gras, che tanto fa impazzire i suoi estimatori, puo' essere di nuovo prodotto in Italia. Un decreto legislativo (1), in attuazione di una direttiva europea (2), vietava l'uso della alimentazione forzata per anatre e oche, a partire dal 1 gennaio 2004. Una recente legge ha cancellato il divieto, sicche' gli allevatori potranno continuare ad ingozzare anatre e oche e a venderlo a caro prezzo. Il foie gras e' il fegato di oche ed anatre gonfiato in modo abnorme a seguito di un metodo d'alimentazione denominato "gavage" (ingozzamento) che causa in questi animali l'insorgere di una malattia del fegato denominata steatosi epatica. Il trattamento dura dalle 2 alle 4 settimane durante le quali viene sparata direttamente nel gozzo degli animali, dalle 3 alle 8 volte al giorno, una palla di mais cotto e salato del peso di circa 400/500 grammi (come se una persona del peso di 80 Kg fosse costretta a mangiare 20 Kg di spaghetti al giorno). Il risultato e' un fegato malato che viene apprezzato per essere tale. Il foie gras viene consumato "al naturale", semplicemente bollito, oppure usato per la preparazione del "paté". Il Parlamento, insomma, ha fatto marcia indietro. I cultori del fegato grasso hanno vinto. Cosa dice il ministro della Salute, Girolamo Sirchia, che propone addirittura le mezze porzioni per farci dimagrire?

Primo Mastrantoni, segretario Aduc

(1) D.Leg. n.146/2001

(2) Dir. 98/58 CE

(3) Legge n. 306/2004