



“Alleviamo la salute” la campagna Coop volta a ridurre fino a eliminare l’uso di antibiotici negli allevamenti animali torna a far parlare di sé. Martedì 10 ottobre a Milano (Teatro Litta, ore 17.30, ingresso libero fino a esaurimento posti) sotto forma di Tedx gli interventi di Paolo Mieli, Philip Lymbery Ceo Compassion in World Farming, Charles Foster Università di Oxford e Federico Taddia. Sotto i riflettori la carne, vizi e virtù di un alimento dai metodi di allevamento alle nostre tavole. Un’occasione per riflettere sulla necessità di un consumo consapevole.

E la chiamano carne, vizi e virtù di un alimento visto da dietro le quinte a partire dai metodi di allevamento fino a arrivare sulle nostre tavole. Il tutto affrontato da ottiche diverse attraverso voci autorevoli di esperti della materia o di insoliti testimoni. Un’occasione per riflettere sulla necessità di un consumo consapevole. A fare da apripista la campagna di Coop “Alleviamo la salute” tuttora in svolgimento volta a ridurre fino a eliminare l’uso di antibiotici. Una campagna che per raggiungere il suo scopo comporta una vera e propria rivoluzione nei metodi di allevamento: complessivamente ne saranno interessati oltre 20 milioni di animali ogni anno e oltre 1600 allevamenti in Italia. E’ quanto ruota intorno all’evento organizzato da Coop il prossimo 10 ottobre a Milano (Teatro Litta, ore 17.30, ingresso libero fino a esaurimento posti) che vedrà sottoforma di Tedx gli interventi di Paolo Mieli, Philip Lymbery Ceo Compassion in World Farming, Charles Foster Università di Oxford e Federico Taddia coordinati dalla giornalista Natasha Lusenti. A fare gli onori di casa Marco Pedroni Presidente Coop Italia e Stefano Bassi Presidente Ancc-Coop (Ass. Nazionale Cooperative di Consumatori).

Sullo sfondo le riflessioni sul rapporto che lega l’uomo a un alimento totemico, amato e odiato in ugual misura. A Paolo Mieli spetterà il compito di tratteggiare una panoramica storica del rapporto uomo carne dalla preistoria all’evoluzione di un cibo “nobile” che si interseca con le trasformazioni sociali per arrivare ai giorni nostri a una diffidenza nei confronti di questo alimento che stando ai dati recentemente presentati del Rapporto Coop 2017 è interessato a cambiamenti radicali. Per la prima volta dal dopoguerra i consumi di carni bianche hanno raggiunto in quantità quelle di carni rosse. E a fianco di vegetariani e vegani, cresce inoltre la percentuale di italiani che si dichiarano flexitari (sono 18 milioni e rappresentano circa il 29%), ovvero di coloro che praticano un’alimentazione semi-vegana, pro-vegetali ma non anti-carne.

Con Philip Lymbery, Ceo di Compassion in World Farming la maggiore organizzazione non governativa per la protezione e il benessere degli animali di allevamento che si batte per mettere fine all’allevamento intensivo, torna dominante il tema dei metodi di allevamento, degli effetti che queste provocano sull’ambiente e per converso delle alternative possibili. Charles Foster, veterinario e antropologo dell’Università di Oxford, è anche l’autore di un sorprendente libro “L’animale che è in noi” in cui racconta la sua esperienza personale che lo ha portato a assumere sembianze di altri animali imparando a vivere come loro e dimostrando che i sei gradi di separazione fra noi e loro (il tasso, la lontra, la volpe, il cervo, il rondone) sono in realtà pari a zero. A Federico Taddia, giornalista e divulgatore eclettico, il compito di chiudere con leggerezza ragionando intorno alla domanda “Perché la carne ci fa paura?” con uno sguardo già proiettato verso il futuro in direzione hamburger tecnologico.

Tra le curiosità della serata la presenza in teatro di una galleria di sculture di carta raffiguranti vari animali, opera dell’artista Mauro Seresini: le stesse immagini nobilitano la campagna Coop.

Roma, 30 ottobre 2017

Per informazioni:

Silvia Mastagni – responsabile ufficio stampa Coop

Tel. 06 441811 – 335 7884168 – silvia.mastagni@ancc.coop.it