

Allevamento e pesca

Gli allevamenti sono specializzati e moderni

A partire dalla fine dell'Ottocento l'allevamento in Europa ha avuto grande sviluppo grazie alla **zootecnia**. Gli allevamenti sono oggi aziende specializzate dove gli animali sono nutriti in modo controllato dal punto di vista medico e igienico. Mungitura, raccolta e selezione delle uova, tosatura e macellazione si svolgono in modo meccanizzato e con criteri industriali.

L'**allevamento estensivo** prevede che gli animali possano muoversi su ampi spazi ed essere nutriti da mangimi naturali. In alcuni casi tuttavia si pratica ancora un allevamento **intensivo**: gli animali vengono allevati al chiuso, in spazi ristretti e nutriti con mangimi speciali e farmaci, in modo che crescano il più rapidamente possibile. Tali metodi sono da tempo **oggetto di forti critiche**: le inchieste più recenti hanno acceso i riflettori sulle **cattive condizioni di vita degli animali** e sui possibili rischi per la salute umana, ma anche sull'**impatto ambientale**, spesso sottovalutato, di queste attività. Infatti **produrre carne richiede grandi quantità di acqua ed energia**, soprattutto all'interno di allevamenti intensivi: si è calcolato che servono circa 5.000 litri di acqua per produrre 1 Kg di carne; gli animali inoltre rilasciano abbondanti CO₂ e metano, che impattano sull'ambiente. Infine i farmaci e i prodotti chimici utilizzati contribuiscono all'inquinamento. Per questi motivi l'**Unione Europea ha emanato regole severe** per regolamentare gli allevamenti intensivi e preservare la salute degli animali.

I **metodi tradizionali** sopravvivono solo in alcune regioni: per esempio sulle Alpi nei mesi estivi i bovini sono lasciati liberi nei pascoli di alta quota, mentre nella steppa dell'Est i cavalli vengono allevati allo stato brado. Nell'Europa centro-settentrionale si allevano soprattutto **bovini e suini**. Nel sud del continente sono diffusi allevamenti, spesso estensivi, di **pecore e capre**. Negli ultimi anni è inoltre aumentato in tutto il continente l'allevamento di **pollame**.

L'Europa produce il 35% del latte e quasi il 25% di carne di maiale del mondo. I maggiori produttori sono Russia, Germania, Regno Unito e Francia.

L'Europa è il terzo produttore mondiale di pesce

In Europa la pesca riveste un importante peso economico. Tuttavia i Governi e l'Unione Europea hanno dovuto imporre **limiti volti alla conservazione della fauna marina**, relativi ai metodi utilizzati, ai periodi dell'anno e anche alla quantità di pescato. La maggior parte del pesce europeo arriva dai Paesi Scandinavi e dalla Spagna. Nelle acque del **Mare del Nord, Mar Baltico, Mar**

di Norvegia e dell'**Oceano Atlantico** si pratica infatti la pesca in alto mare, a bordo di grandi navi attrezzate, in grado di lavorare immediatamente e congelare il pesce. Si pescano soprattutto aringhe, salmoni, sgombri, merluzzi e sardine.

La **pesca costiera**, diffusa nel **Mediterraneo**, utilizza pescherecci o barche più piccole; ha carattere tradizionale e offre una maggiore varietà di specie (oltre 500) tra crostacei, molluschi e pesci, come tonni, pesci spada, acciughe, sardine, sgombri, spigole e orate.

Esistono anche gli allevamenti di pesce d'acqua dolce (trote e salmoni) e salata (orate e branzini), crostacei e molluschi: l'**acquacoltura** copre infatti un terzo del pescato. Malgrado ciò, l'Europa importa da altri continenti oltre la metà del pesce che mangiamo **1**.