

Salmone Io Veg

Di Giulia Innocenzi

Collaborazione Greta Orsi

Ricerca immagini Tiziana Battisti

Grafica e montaggio Giorgio Vallati

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Continuiamo a navigare sulle acque però quelle della Scozia. La nostra Giulia Innocenzi aveva scoperto che in Scozia, nei mari scozzesi venivano allevati i salmoni che commercializza la parlamentare animalista Brambilla. Ex Forza Italia, oggi Noi Moderati, la quale ha costruito una carriera sul benessere animale, insomma sarebbe imbarazzante ammettere questo commercio di animali morti, lei l'ha sempre negato recentemente, ma noi abbiamo visto una vecchia intervista risalente a 10 anni fa al settimanale Oggi al quale ammetteva che era contraddittorio per un'animalista commerciare in salmoni. Tuttavia, assicurava che non provenivano da allevamenti intensivi ma nuotavano nei fiordi del nord. Ecco, la nostra Giulia è andata a vedere i fiordi.

GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO

Dietro una delle confezioni di salmone abbiamo trovato il codice GBLA017, che corrisponde alla Highland Smoked Salmon. Abbiamo chiesto un'intervista, e la possibilità di visitare gli allevamenti da cui si riforniscono. Ma non abbiamo ricevuto risposta. Così ci rechiamo a Oban, capitale scozzese del whiskey, che affaccia su un tratto di costa dove operano diverse aziende di salmone, per cercare di avvicinarci a un allevamento grazie all'aiuto di un investigatore. Lo facciamo al tramonto, quando i lavoratori dovrebbero aver staccato il turno. E a bordo di un gommone con motore elettrico, per non farci sentire.

INVESTIGATORE

A vedere il sole sembra che abbiamo ancora un'oretta di tempo.

GIULIA INNOCENZI

Sono le 7.20

INVESTIGATORE

Ok, allora ci resta un'ora di luce. Oh, guarda, c'è una foca!

GIULIA INNOCENZI

Quanti salmoni sono allevati qui?

INVESTIGATORE

In questo allevamento ci sono 7 vasconi. Ogni vascone può contenere fino a 100.000 salmoni. Gli allevamenti più grandi raggiungono il milione di salmoni.

GIULIA INNOCENZI

Il salmone scozzese è visto come un prodotto eccellente.

INVESTIGATORE

Sì sì. Molte persone non si immaginano neanche che è allevato. Pensano che sia

selvatico, un pesce che nuota nell'oceano.

GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO

Dopo 20 minuti di traversata sul gommone, ci avviciniamo al vascone di salmoni

GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO

Saliamo sul vascone, e l'investigatore individua subito il primo salmone malato.

INVESTIGATORE

Questo ha la coda mangiata, è proprio qui!

GIULIA INNOCENZI

Here, come come. Giovanni ci sei?

INVESTIGATORE

Vedi la parte bianca?

GIULIA INNOCENZI

Ah, sì quello.

INVESTIGATORE

È perché gli manca un pezzo di coda.

GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO

E l'investigatore vede anche un altro salmone

INVESTIGATORE

Sì, proprio qui. Ce n'è uno che ha gli occhi scoppiati. Vedi lì? Si vedono le pinne. Riesci a vedere gli occhi?

GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO

E grazie alla sua telecamera subacquea riusciamo a vedere da vicino il salmone con gli occhi scoppiati, cioè gli occhi sporgono in maniera eccessiva. È una patologia che può succedere a causa di un'infezione batterica, o per problemi legati alla qualità dell'acqua.

INVESTIGATORE

Questo allevamento ha il bollino RSPCA, che è il certificato che garantisce un più alto standard di benessere degli animali. Il certificato impone di ispezionare i pesci due volte al giorno, e di raccogliere quelli moribondi.

GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO

Ma l'investigatore qualche ora prima del nostro arrivo ha fatto volare il drone proprio sull'allevamento, e ha trovato dei salmoni moribondi come questo, che va a sbattere contro le pareti. E come quest'altro, ormai praticamente morto. E anche quello con la coda tagliata e il salmone con gli occhi scoppiati. In un'altra vasca si vede questo salmone a pancia in su, ma con le branchie che si muovono ancora.

INVESTIGATORE

I pesci malati dovrebbero essere prelevati quando si trovano in superficie, cioè quando stanno morendo. Ma sono requisiti che valgono solo sulla carta.

GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO

Nei vasconi ci sono anche salmoni morti, e anche questi in base alle certificazioni, andrebbero raccolti. Qualche ora prima del nostro arrivo, l'investigatore ha filmato i lavoratori mentre fanno la raccolta dei pesci morti in uno dei vasconi dell'allevamento da noi visitato. Viene preso anche un salmone malato, che viene ucciso con delle bastonate. Ma fra quelli raccolti è presente anche un salmone vivo, che resta agonizzante fra quelli morti per diversi minuti.

INVESTIGATORE

Le ispezioni che vengono fatte sono sempre annunciate con anticipo, non ci sono mai visite a sorpresa.

ABIGAIL PENNY - DIRETTRICE ANIMAL EQUALITY UK

I nostri investigatori erano lì a filmare, e abbiamo potuto vedere come qualche ora prima dell'arrivo dei parlamentari sono stati raccolti enormi contenitori pieni di pesci morti.

GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO

Ecco le immagini registrate dai droni di Animal Equality. Si vedono i lavoratori che raccolgono tonnellate di salmoni morti, e una volta ripuliti i vasconi, arrivano i parlamentari scozzesi, in quella che era stata battezzata "una visita per appurare i fatti".

ABIGAIL PENNY - DIRETTRICE ANIMAL EQUALITY UK

Milioni di salmoni muoiono negli allevamenti ogni anno, principalmente per il riscaldamento delle acque a causa del cambiamento climatico, malattie, infestazione di pidocchi di mare.

GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO

E sono proprio i pidocchi di mare che rischiano di mettere in pericolo gli allevamenti di salmone. Com'è possibile vedere dalle immagini raccolte da Abolish Salmon Farming, alcuni allevamenti hanno una vera e propria infestazione di pidocchi. I pidocchi si nutrono della pelle, dei tessuti e del sangue dei salmoni, causando così lesioni e infezioni. Nei casi più gravi possono portare alla morte.

INVESTIGATORE

Questi parassiti non potrebbero desiderare luogo migliore: hanno un milione di possibili ospiti tutti confinati in un unico posto. Quando mangi il salmone non sei il primo a farlo. I pidocchi l'hanno mangiato prima di te.

GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO

Con Andrew Graham, presidente di Wild Fish, andiamo nella principale catena di supermercati del Regno Unito per vedere i salmoni in vendita, e facciamo un'amara scoperta.

ANDREW GRAHAM-STEWART - PRESIDENTE WILD FISH

Li vedi questi segni? È dove c'erano i pidocchi di mare.

GIULIA INNOCENZI

Veramente?

ANDREW GRAHAM-STEWART - PRESIDENTE WILD FISH

I pidocchi di mare hanno mangiato via la pelle del salmone. Un salmone grande come questo può sopravvivere a un numero elevato di pidocchi. Ma un giovane salmone selvatico se viene attaccato da più di dieci pidocchi di mare morirà. Vengono scarnificati vivi.

GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO

Anche a causa dei pidocchi di mare la mortalità negli allevamenti di salmone ha toccato vette record. Se dieci anni fa moriva prima di arrivare alla macellazione il 7% dei salmoni, oggi la mortalità è salita al 25%. E cioè 17 milioni di salmoni morti in allevamento in un anno.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Allora dopo l'inchiesta, nella quale abbiamo visto lo stato in cui vengono allevati i salmoni, abbiamo registrato da una parte il silenzio dell'onorevole animalista Brambilla sulla sostenibilità degli allevamenti dei salmoni, dall'altra invece gli investigatori che erano in contatto con la nostra Giulia Innocenzi sono andati a vedere lo stato degli altri allevamenti scozzesi.

GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO

Dopo una settimana dalla nostra visita, i droni di Animal Equality sono tornati per filmare le condizioni dell'allevamento di salmoni sulle coste di Oban. E anche questa volta ci sono salmoni agonizzanti, che nuotano in superficie, e con gli occhi scoppiati.

Per rispettare gli standard di benessere animale, i salmoni in queste condizioni vanno raccolti e abbattuti, per mettere fine alle loro sofferenze. I lavoratori li raccolgono col retino e li uccidono a bastonate. Ma in questo caso il salmone non è morto sul colpo, e l'operaio deve dargli un'ulteriore bastonata.

Numerosi salmoni morti vengono raccolti con le reti; sono diversi quelli ancora vivi, che resteranno agonizzanti per diversi minuti senza che nessuno intervenga per abatterli, come invece previsto dai regolamenti.

E un operaio viene beccato anche a urinare proprio sopra uno dei vasconi dei salmoni.

Queste immagini, insieme a queste altre raccolte in un allevamento a Shuna point, sempre sulle coste del nord della Scozia, dove sono stati registrati altri pesci agonizzanti e abbattuti in maniera critica, fanno parte di una denuncia all'ente per la protezione degli animali contro i potenziali maltrattamenti avvenuti in questi allevamenti di salmone.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

La pipì nell'allevamento dei salmoni è una cosa che ci mancava. Però l'inchiesta straordinaria della nostra Giulia Innocenzi un effetto lo ha sortito, ci ha scritto l'ente inglese che rilascia le certificazioni, rilascia la certificazione RSPCA e ci fa sapere che proprio in seguito le nostre immagini uno dei due allevamenti è stato sospeso, non potrà più vendere il salmone col bollino di garanzia, l'altro allevamento invece è sotto indagine questo perché non rispettano gli standard

minimi per il benessere animale. Ecco quello che vi abbiamo mostrato sono in effetti gli allevamenti che possono godere del più alto standard di benessere animale, figuriamoci gli altri.