

Pasqua, la Lav lancia il menu "salva agnelli": ricette vegan per le feste

di **Redazione**

05 Aprile 2012 - 10:10



La Lav, Lega Anti Vivisezione lancia il menu 'salva-agnelli' in vista delle festività pasquali. "Sono centinaia di migliaia gli agnellini e i capretti di pochi giorni che ogni anno vengono strappati alle loro madri e portati in tavola per celebrare le festività religiose, e che anche quest'anno potranno essere "salvati" da chi sceglierà di cambiare menu e festeggiare la Pasqua con la Lav in modo cruelty free.

Stando agli ultimi dati forniti da Ismea (Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare) in molti diranno no: il consumo domestico di ovicapri -rileva la Lav- è infatti in calo, e alla 'discesa' del consumo di capretto non ha fatto eco alcun significativo aumento dei consumi di agnello". Il menu vegan proposto dalla Lav, "ideato per questa speciale occasione dallo chef Giuseppe Capano e consultabile sul sito cambiamenu.it, è ricco di idee per una Pasqua che celebri la vita in ogni senso: una sfiziosa insalata con le cipolle e la salsa d'arancia per antipasto farà spazio al primo di ravioli di taccole impreziositi dallo zafferano, alle uova di tofu con salsa di carote e carciofi e infine al dolce pasquale con delicata crema alla vaniglia".

"Ricette con ingredienti semplici, ideali per tutti i fornelli e per tutti i palati e, soprattutto -rileva la Lav- buone per lo spirito. Nonostante la macellazione di ovicapri sia infatti in crisi (-2% è il numero della flessione di quest'attività nello scorso anno), nei primi mesi del 2011 sono stati 2.446.620 gli agnelli, le pecore e i capretti finiti in pentola, per un totale di 22.444 tonnellate di carne". "Una strage silenziosa - continua la Lav - che ogni anno balza in avanti nei periodi di dicembre, marzo e aprile, momenti clou delle festività e delle

ricorrenze religiose. La produzione è maggiormente presente nelle regioni del Centro-sud e, secondo l'ultimo Rapporto economico finanziario dell'Ismea sul 2011, la Sardegna è la regione dove si registra il 45% degli ovini allevati". "Dati che addolorano ma che non devono scoraggiare: sempre secondo il Rapporto economico finanziario Ismea, infatti, i consumi domestici di carni ovicaprine nell'ultimo quinquennio sono in calo, e lo scenario europeo atteso e' quello di una progressiva riduzione delle macellazioni".

"Scegliere un'alimentazione veg e portare a tavola i legumi, i cereali, la verdura fresca di stagione, è la ricetta migliore per celebrare le tradizioni, ma anche una cura preventiva per la nostra salute e senz'altro un modo sicuro per salvaguardare il nostro pianeta, se consideriamo che il 18% delle emissioni di Co2 e' dovuto agli allevamenti - afferma Paola Segurini , responsabile Lav Settore Vegetarismo - ma soprattutto festeggiare con un menu senza crudeltà significa scegliere di salvare la vita a tanti animali: non è forse il miglior modo per celebrare il rito della Pasqua?".