

"Se fino a sei mesi fa i wet market erano oggetto di attacchi da parte di associazioni ambientaliste, in epoca di Codiv-19 sono oggetto di attenzione anche da parte dell'ONU che li mette sotto accusa per la scarsa sicurezza sanitaria e alimentare. A questo particolare commercio di animali vivi per il consumo alimentare sono imputate le cause della pandemia che sta flagellando tutto il Pianeta. Secondo gli scienziati il virus sarebbe stato creato dalla pratica culturale. Questi mercati all'aperto - afferma Vincenzo Pepe, presidente dell'associazione ambientalista Fareambiente - sono un ricettacolo di malattie e crudeltà, sono caratterizzati dalla presenza di sangue, di viscere, di squame, pieni di acqua stagnata, la stessa acqua che viene usata anche per "rinfrescare la merce", un vero inferno non solo per gli animali che vivono le loro ultime ore di vita nel terrore, ma anche per gli uomini".

"Mercati che devono rispondere alle esigenze della clientela che vede in questi poveri animali delle prelibatezze, senza considerare né la sofferenza delle povere bestie né la salute degli uomini. Come Fareambiente - ricorda Vincenzo Pepe - non è la prima volta che condanniamo questa arcaica pratica. È vero che si devono rispettare le consuetudini culturali e quindi anche alimentari di un popolo, ma a tutto c'è un limite, non è più possibile che si giustifichi questo scempio, non solo per gli uomini ma anche per gli animali stessi. Ben venga - conclude il presidente di Fareambiente - anche la presa di posizione dell'ONU. È necessario che si applichino le norme sul benessere animale in tutto in mondo, non solo nei paesi occidentali. Questi mercati rappresentano una vera bomba sanitaria, e oggi ne stiamo pagando le conseguenze. Sono presenti contaminazioni continue fra uomini, animali ma anche altri generi alimentari (come frutta e verdura)".

"I wet market non sono altro che luoghi angusti, sporchi, che vedono insieme venditori, acquirenti e ogni tipo di animale (sia da affezione che serpenti maiali, coccodrilli, pipistrelli, marmotte, struzzi etc), spazi in cui, accanto a frutta e verdura, pesce e frutti animali, si macellano animali vivi brutalmente e in pessime condizioni igienico-sanitarie", conclude.