



Foie gras e crudeltà animale: la pressione della lobby dei produttori blocca le norme sul benessere animale

Un'analisi di Animal Equality rivela l'intensa attività di lobbying da parte dell'industria del foie gras, presso le istituzioni europee. Abbiamo chiesto un commento alla senatrice Gisella Naturale (M5S)

Sulle tavole europee continua ad arrivare uno dei prodotti più controversi della gastronomia internazionale, ma dietro il **foie gras** si muove anche un'attività meno visibile: quella della lobby che rappresenta l'industria produttiva a livello europeo.

Secondo un'[analisi di Animal Equality](#) – organizzazione internazionale che lavora con i governi e le aziende per **porre fine alla crudeltà verso gli animali d'allevamento** – nel 2025 la federazione dei produttori **Euro Foie Gras** ha ottenuto diversi incontri diretti con i commissari europei responsabili del benessere animale, proprio mentre si discuteva l'aggiornamento della normativa UE sul settore. Nello stesso anno, secondo il sito web [Lobbyfacts.eu](#), l'industria ha investito tra i **100.000 e i 199.000 euro** in attività di lobbying, riuscendo a mantenere un accesso costante ai decisori politici europei.

Ancora più rilevante è il dato relativo alla sproporzione nel dialogo istituzionale: su **708 incontri ufficiali analizzati**, almeno 46 hanno coinvolto rappresentanti dell'industria zootecnica, un numero **sette volte superiore** rispetto a quelli con organizzazioni per i diritti degli animali.

Gli incontri si sono concentrati formalmente su temi legati alla "salute e benessere animale", ma di fatto il quadro normativo è rimasto invariato e vede la prosecuzione delle pratiche esistenti per la produzione del foie gras, ovvero l'alimentazione forzata nonostante sia stata più volte criticata anche da organismi scientifici internazionali e istituzioni come la FAO.

Il tema nel dibattito politico italiano

Partendo da questi dati, *La Gazzetta del Gusto* ha chiesto un commento alla senatrice **Gisella Naturale (M5S)**, Vicepresidente della 4ª Commissione permanente (Politiche dell'Unione europea), da tempo impegnata sul tema.

«Sulle tavole europee continua ad arrivare il risultato di pratiche incompatibili con qualsiasi principio di tutela degli animali. Dietro questo alimento si nascondono indicibili e sistematiche sofferenze animali. Esattamente due anni fa ho presentato una mozione sul tema, sollevando tutte le contraddizioni che ruotano attorno al foie gras, ma nulla è cambiato».



La Senatrice Gisella Naturale.

Tra tradizione gastronomica e pressione normativa

Il caso del foie gras evidenzia una tensione sempre più evidente tra tradizione gastronomica, interessi economici e sensibilità crescente verso il benessere animale.

Se da un lato il prodotto resta radicato in alcune culture culinarie europee, dall'altro aumenta la pressione politica e sociale per una revisione delle pratiche produttive. Non a caso, nel marzo 2026, **40 eurodeputati di 15 Paesi** hanno chiesto formalmente alla Commissione europea di includere il superamento dell'alimentazione forzata nella prossima revisione legislativa.

«È evidente – conclude la senatrice – che non si può più rimandare un cambio di rotta: serve un intervento deciso per porre fine a un sistema produttivo irragionevole e avviare una revisione della normativa europea che metta finalmente al centro il benessere animale».

Il nodo, dunque, resta aperto: da una parte un settore organizzato e strutturato nella rappresentanza a Bruxelles, dall'altra una crescente richiesta di cambiamento che arriva sia dalla società civile sia da una parte della politica europea. In mezzo, un prodotto simbolo dell'alta gastronomia e che continua a dividere.

Data di creazione

10/04/2026

Autore

silvia-fissore