



KOPILUWAK IL CAFFÉ CRUDELE E... "DEFECATO"

Cominciamo con una prelibatezza: un caffè prodotto con bacche ingerite, parzialmente digerite e poi defecate dallo zibetto delle palme, un animale del Sud-Est asiatico.

I chicchi di caffè parzialmente intaccati dagli enzimi digestivi degli animali creano il **Kopi Luwak**, un *cαffè più dolce* del classico espresso e che sta prendendo piede.

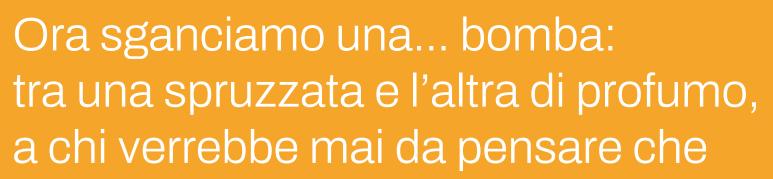


Esistono pure allevamenti di zibetti per produrre questo caffè.





CASTOREO LE GHIANDOLE PERIANALI DEL CASTORO NEL TUO PROFUMO



per creare quella fragranza siano state usate le ghiandole perianali del castoro, che vengono tritate per creare una sostanza oleosa e dall'odore intenso?





BAVA DI LUMACA IL "MUCO" DI LUMACA DA SPALMARSI SULLA PELLE

Passiamo a un'altra meraviglia utilizzata in cosmesi: la bava di lumaca è una sostanza densa simile al muco, prodotta dall'Helix Aspersa, specie di lumaca molto comune nel bacino del Mediterraneo (Italia compresa).

Le lumache la producono quando sono in movimento, per aderire meglio alle superfici: non sappiamo a te, ma a noi l'idea di mettere una sorta di muco in faccia o sul corpo non ispira per nulla.



Grazie alle sue proprietà idratanti, lenitive e protettive, l'allantoina è considerata un vero e proprio toccasana per la pelle. Peccato che nella sua versione "tradizionale" sia un ingrediente di dubbio gusto e decisamente non vegan, perché ricavato dall'acido urico, molecola presente all'interno delle urine animali.

Negli ultimi anni viene usata sempre più spesso di vegetale o sintetica, ma è ancora molto diffusa quella di origine bovina.



SEGO, SUGNAE STRUTTO IGRASSI "PRELIBATI"

Molto usati nella cucina tradizionale, sego, sugna e strutto sono nomi che nascondono qualcosa di davvero "estremo". In particolare, il sego è ricavato estraendo a caldo parti grasse di bovini, e più raramente di equini e ovini. I maiali sono invece le vittime della produzione di sugna e strutto, anch'essi ricavati dalla fusione dei grassi nel loro tessuto adiposo. Non proprio una cosa deliziosa, no?

CARMINIO INSETTI NEL TUO CIBO E NEI COSMETICI (e no, non c'entra niente la farina di grillo)

E se ti dicessimo che gli insetti sono usati da sempre nella preparazione di cibi e bevande di colore rosso?

Se trovi in etichetta la sigla E120, che identifica il carminio, allora hai bevuto o mangiato un alimento con un colorante ricavato dalla cocciniglia, che guarda caso è proprio un insetto. Con buona pace di tutte le persone che pensavano che il problema fossero i grilli...



Davvero pensate che la scelta vegan sia così tanto estrema?

Be the CHANGE

GO VEGANOK