

Ricette felici per cani e mici

di Paola Paci

ISBN 9788864388809

© 2020 Editrice ZONA

Via Massimo D'Azeglio 1/15 — 16149 Genova

Telefono 338.7676020

Email: info@editricezona.it

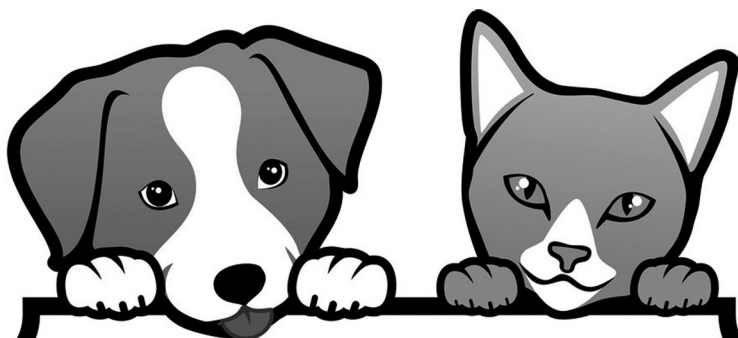
Web site: www.editricezona.it

Progetto grafico: Serafina — serafina.serafina@alice.it

Stampa: Digital Team — Fano (PU)

Finito di stampare nel mese di maggio 2020

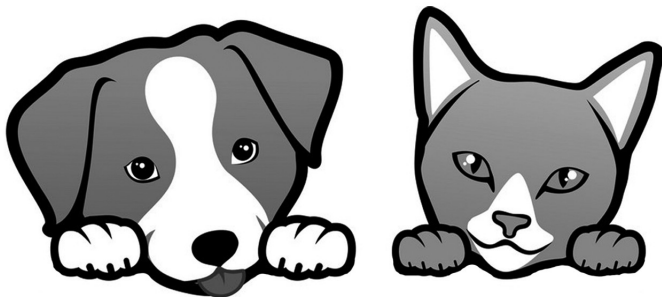
PAOLA PACI



**RICETTE FELICI
PER CANI E MICI**

Alimentazione sana e casalinga
per gli amici a quattro zampe


ZONA



Far crescere sani e felici cani e gatti è molto importante e sono sempre più i proprietari che — anziché i cibi industriali — adottano per loro un'alimentazione casalinga. È essenziale, però, che questa sia sempre adeguata alle condizioni individuali dell'animale e alle differenti fasi della sua vita, che possono essere anche molto delicate.

Un'alimentazione corretta e bilanciata è fondamentale per la crescita armoniosa e il benessere del nostro amico a quattro zampe. Ognuno ha il proprio fabbisogno energetico da rispettare, commisurato al peso, all'età e alle abitudini: quello di un cane poco attivo è molto minore di un cane attivo, che esce spesso di casa. Lo stesso dicasi per i gatti: uno che esce liberamente ha un fabbisogno maggiore di un gatto da appartamento, abituato a passare gran parte del giorno a oziare o a dormire. Con l'avanzare degli anni il fabbisogno si riduce notevolmente, e c'è da tener

presente che un cane o un gatto anziano può avere anche problemi fisici e metabolici. Pure la sterilizzazione riduce il fabbisogno energetico, sia nel cane che nel gatto. Durante la gestazione, invece, il cibo è molto importante: la femmina deve assumere il nutrimento necessario allo sviluppo e alla crescita degli embrioni, oltre che alle sue proprie necessità.

L'alimentazione casalinga, generalmente, viene scartata perché più cara e impegnativa: i cibi freschi hanno costi maggiori rispetto ai croccantini o alle scatolette di umido, vanno preparati con regolarità e bisogna stare attenti che siano completi ed equilibrati. Per alimentazione casalinga, infatti, non si deve intendere la cucina degli avanzi, perché non tutti gli alimenti degli umani vanno bene per cani e gatti. Quando noi veterinari sentiamo parlare di “alimentazione casalinga” in linea di massima storciamo il naso, perché non tutti comprendono il vero significato di questa espressione e molti ignorano che il cibo di cani e gatti deve rispettare regole ben precise: le materie prime devono essere di buona qualità e cucinate in modo appropriato, il riso e la pasta devono essere cotti a lungo per rendere più digeribile l'amido e il pasto deve essere ben equilibrato, un po' di carne e un po' di verdure, mai solo carne, l'animale si abituerrebbe a selezionare i cibi. Molto importante è poi il metodo di

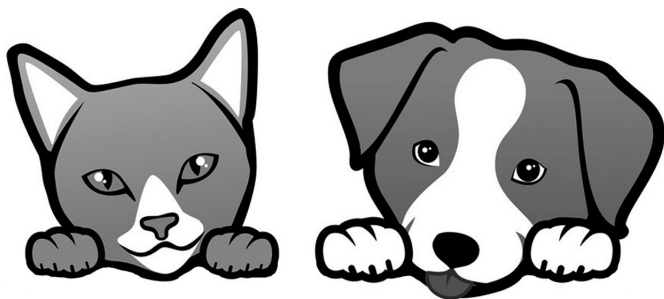
cottura dei cibi: il più sano è quello al vapore, perché conserva quasi totalmente i principi nutritivi degli alimenti.

Ho letto le ricette raccolte da Paola Paci e devo dire che le mangerei anche io! Sono appetibili e di facile esecuzione, adatte a cani e gatti che vivono in casa. Le quantità sono ovviamente indicative e vanno adeguate, come si è detto, all'età, al peso, alle condizioni generali e allo stile di vita del vostro animale.

I vantaggi di una corretta alimentazione casalinga non sono positivi solo dal punto di vista nutrizionale, ma anche comportamentale: vi accorgete già dopo pochi giorni che il vostro cane o gatto è più appagato, migliorano la struttura muscolare e il pelo, i denti risultano più puliti, le urine cambiano odore.

Concludendo, l'alimentazione casalinga può essere molto positiva, specie se valutata con i consigli del vostro veterinario: un regime alimentare controllato vi aiuterà a far vivere meglio il vostro amico a quattro zampe, a mantenerlo in forma, garantendo la sua salute e proteggendolo dall'insorgenza di malattie che possono manifestarsi con l'avanzare degli anni.

Lucia Stefani Ciardi
medico veterinario



Negli anni ho frequentato molti canili e rifugi, dove ho toccato con mano la piaga del randagismo, ho visto animali in condizioni critiche rifiorire e diventare splendide creature, grazie al lavoro e alla dedizione dei volontari che, con grande pazienza, li curano e li fanno adottare da persone che li amano davvero. Personalmente, ho adottato a distanza una piccola squadra di cani, ai quali mando ogni mese un contributo che serve per i vaccini, le cure di cui hanno bisogno e per la pappa.

Il primo approccio con questa realtà è stato al canile del mio paese, Montelupo Fiorentino, e con una vicenda in particolare: quella di Eolo, un simpatico vecchietto adottato da un volontario, Marco, che lo ha fatto vivere alla grande per i suoi ultimi mesi. Ho conosciuto anche tanti micetti abbandonati e ho aiutato a raccogliere fondi per loro: alcuni sono stati adottati, anche in modo

rocambolesco, altri ancora aspettano una casa che li accolga.

Tra le varie ricette che qui vi propongo, proverò a farvi conoscere alcune storie di adozione. Da un lato per farvi vivere un momento magico (perché quando un cane o un gatto trova casa, dopo tutte le sofferenze che ha subito, è davvero magia), dall'altro per stimolare e diffondere la buona pratica dell'adozione, di cui c'è sempre bisogno. Sono sempre troppi gli animali a cui mancano una famiglia, cure, cibo, attenzione: ma come molti sanno, per chi accoglie un trovatello, che sia un cucciolo o un esemplare anziano, la ricompensa è enorme, in termini di amore, compagnia, gioco e conforto. L'importante, però, è che chi adotta sia consapevole che sta prendendo in carico un essere vivente, con precise peculiarità ed esigenze, che merita tutto il nostro rispetto.

Paola Paci



**RICETTE
PER CANI**

POLLO CON VERDURE

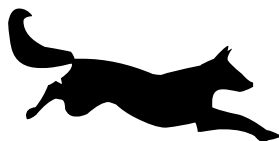
Livello di preparazione: facile (20 minuti)

Ingredienti:

150 gr di riso, 3 carote grattugiate, 30 gr di prezzemolo tritato, 70 gr di piselli, 1 patata dolce, 200 gr di pollo macinato, olio d'oliva

Preparazione:

Cuocete in una pentola con poca acqua il riso con la carota grattugiata, il prezzemolo tritato e i piselli. Mentre il riso cuoce, a parte fate bollire la patata dolce in acqua senza sale; quando è tenera, schiacciatela con una forchetta, unite a questo purè il riso con le verdure e mescolate bene. Da ultimo aggiungete il macinato di pollo e mescolate bene mentre è ancora caldo. Fate raffreddare e servite con un filo di olio d'oliva.



RISO, POLLO E ZUCCHINE

Livello di preparazione: facile (30 minuti)

Ingredienti:

300 gr di riso, 500 gr di pollo disossato, 2 zucchine già lessate, 1 cucchiaio di olio d'oliva

Preparazione:

In una pentola lessate il riso in acqua, senza sale. In un'altra pentola lessate il pollo e poi sminuzzatelo con le mani. Schiacciate con una forchetta le zucchine, aggiungete il riso scolato e lavato sotto l'acqua fredda e il pollo sminuzzato. Condite con un cucchiaio di olio d'oliva.



POLPETTINE DI MANZO

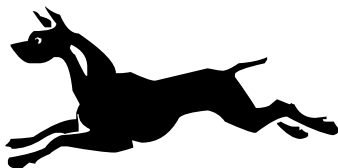
Livello di preparazione: facile (1 ora circa)

Ingredienti:

400 gr di carne macinata di manzo, 1 tazza di piselli e carote lessate, $\frac{1}{2}$ tazza di riso ben cotto, 2 uova

Preparazione:

Scaldare il forno a 180°. In una ciotola schiacciate con una forchetta i piselli e le carote, unite le uova e mescolate bene. Aggiungete la carne macinata e mescolate bene, poi con le mani formate tante palline e disponetele su una teglia rivestita di carta forno. Cuocete per circa 40 minuti e lasciate raffreddare prima di darle al vostro peloso. Queste polpette si conservano in frigo per 3 giorni oppure in congelatore per circa due mesi.



STUFATINO DI CARNE

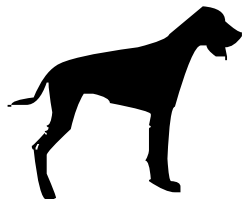
Livello di preparazione: facile (30 minuti)

Ingredienti:

200 gr di carne di vitello, 3 pomodori, 2 carote, 20 gr di bietole, timo

Preparazione:

Sminuzzate i pomodori e tagliate a cubetti piccolini le verdure e la carne. In un tegame stufate le verdure con un filo d'olio finché non si ammorbidiscono. Aggiungete la carne a cubetti e condite con un pizzicotto di timo. Lasciate cuocere lentamente finché la carne non sarà morbida, aggiungendo se occorre un poco di acqua calda, e lasciate raffreddare. Condite con un filo di olio d'oliva a crudo. Questa ricetta è molto gradita dai cuccioli.



La storia di Esperanza inizia in Calabria: ritrovata sul ciglio di una strada, impaurita, nascosta dietro i cespugli, aveva entrambe le zampette anteriori spezzate eppure cercava di arrampicarsi a un muretto per nascondersi.

Recuperata dai volontari di una associazione, subito si capì che la cagnolina era stata vittima di abusi e maltrattamenti. Aveva bruciatore di sigaretta, segni di torture, di una vecchia fucilata mai curata, con pallini di piombo in tutto il corpo. Per augurarle ogni bene fu scelto il nome Esperanza.

Fu sottoposta subito a un lungo intervento chirurgico e alle cure necessarie. Il suo caso divenne virale sul web, i suoi occhioni tristi non lasciavano indifferenti: diventò una piccola star, ogni giorno centinaia di persone chiedevano di lei e numerose furono le richieste di adozione.

Dopo un lungo periodo di convalescenza documentato su Facebook, in cui si evidenziava però la sua avversione per l'essere umano, la cagnolina fu notata da Diego, un ragazzo che vive in campagna a Châtillon, in provincia di Aosta, con la sua famiglia e un border collie.

Diego diventò il papà di Esperanza che, finita la convalescenza, partì con una staffetta speciale.

Diego venne bersagliato da tantissimi messaggi: tutti volevano conoscere le condizioni di Esperanza. Lui non sapeva che quel bellissimo cane, che nonostante le violenze subite aveva mantenuto una meravigliosa dolcezza, fosse così famoso. La vita di Diego cambiò radicalmente. Esperanza non era una cagnolina facile: a causa dei suoi trascorsi, era diffidente, si nascondeva, era spaventata dall'ambiente nuovo, persone nuove, voci nuove.

C'è voluta tanta pazienza e tanto tempo. Oggi però Esperanza è serena, esce a passeggio con Diego e il suo amico border collie, anche se si stanca facilmente ed è ancora un po' diffidente verso le persone. In paese tutti amano Esperanza, mai nome fu meglio scelto, e oggi è diventata davvero il simbolo della speranza: perché tutti i cagnolini maltrattati possono recuperare la propria dignità e tranquillità, se ben assistiti e amati.



PATATE CON CUORE DI CARNE

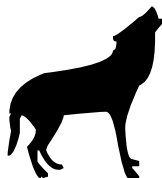
Livello di preparazione: facile (20 minuti)

Ingredienti:

150 gr di spezzatino di mucca e agnello, 100 gr di patata bianca, $\frac{1}{2}$ tazza di fiocchi d'avena, $\frac{1}{2}$ zucchina, 2 carote, un pizzico di curcuma e di rosmarino tritato, olio d'oliva

Preparazione:

Spezzettate a bocconi piccoli la carne e le verdure. Cuocete il tutto in acqua bollente per pochi minuti, poi aggiungete l'avena, la curcuma e il rosmarino. Mettete l'impasto in una pirofila foderata di carta forno e fate cuocere per 10 minuti in forno caldo a 180°. Raffreddate e servite. Ricca di vitamine e appetitosa, questa pappa è particolarmente adatta per i cuccioli.



BISCOTTINI ALL'ARANCIA

Livello di preparazione: facile (30 minuti)

Ingredienti:

300 gr di farina integrale, 1 uovo, una pera matura, un'arancia, un cucchiaino di olio di semi, un pezzettino di zenzero fresco, cannella, miele

Preparazione:

Sbucciate e sminuzzate la pera e mettetela nel frullatore con il succo dell'arancia. Mettete il frullato in una ciotola con la farina, l'uovo, l'olio, un pizzico di cannella e lo zenzero grattugiato, mescolate bene e formate un panetto. Stendetelo con il mattarello a un'altezza di $\frac{1}{2}$ centimetro, poi con degli stampini formate dei biscottini che metterete in una teglia foderata con carta forno. Infornate in forno caldo a 180° per circa 20 minuti e lasciate raffreddare.



SNACK AL SALMONE

Livello di preparazione: facilissimo (15 minuti)

Ingredienti:

Pelle di salmone fresco

Preparazione:

Lavate bene la pelle del salmone e controllate che non vi siano lisce, poi tagliatela a striscioline e disponetela in una pirofila foderata di carta forno. Cuocete in forno caldo a 200° per circa 15 minuti, fintanto che le striscioline diventano croccanti. Lasciate raffreddare e utilizzate gli snack per premiare il vostro amico a quattro zampe. Questi snack si conservano in un barattolino o in un sacchetto per alimenti con chiusura ermetica per circa 6 giorni.



Ciao Kira,

sono Antonella e, insieme a Simona, sono la tua mamma a distanza. Sei stata recuperata insieme alle tue sorelline e al tuo fratellino da un angelo di nome Jessica ad Ardore, in provincia di Reggio Calabria, sotto il ponte che collega la fiumara al mare.

Vivevate abbandonate in condizioni pessime, tra gli escrementi e i ratti, mangiando quasi niente, ed eravate a rischio di morte certa, perché i cuccioli dovrebbero stare con la mamma, bere il suo latte, ma chissà dov'era, povera mamma, e come si sarà disperata quando qualche vigliacco vi ha strappato a lei.

Per miracolo, siete state salvate e portate all'Oasi di Bovalino, dove i volontari vi hanno curato e nutrito, vaccinato e amato, finalmente al sicuro dalle insidie del mondo e dalla crudeltà delle persone. Io sono calabrese come te, sono nata in provincia di Cosenza, e non avrei mai immaginato che ci fosse tanta gente cattiva che abbandona i cuccioli e li separa dalla mamma, condannandoli a un destino atroce.

Ora sei al sicuro, lì all'Oasi, amata da noi mamme a distanza e da tutti i volontari, che sono davvero meravigliosi. Spero tanto che qualche brava famiglia si innamori di te, ti adotti e ti dia l'amore e il calore di una casa tutta tua.

Questo auguro a te e a tutti i piccoli dell'Oasi, che possiate trovare presto una casa vera, piena d'amore, e che siate coccolati e amati per tutta la vita.

Oggi Kira è stata adottata da una splendida signora che vive a Roma ed è felice, proprio come le sue mamme adottive desideravano tanto.



SALMONE CON VERDURE

Livello di preparazione: facile (30 minuti)

Ingredienti:

Un pezzetto di salmone fresco, un pezzetto di zucca, una testa di broccolo con il gambo, tre patate, due carote, olio d'oliva

Preparazione:

Lavate e tagliate a tocchetti il broccolo con il suo gambo, la zucca e la carota e cuocete le verdure al vapore per circa 20 minuti. Tagliate la patata a fettine sottili e in una padella fatele dorare con 3 cucchiari di olio. Lavate e tagliate a cubettini il salmone, controllando che non vi siano lisce, poi saltatelo brevemente nell'olio caldo. Quando tutto è pronto, mescolate il salmone con le patate e le verdure e condite con un filo di olio crudo. Lasciate raffreddare e servite. Questo piatto, sicuramente gradito e ricco di Omega 3, farà sì che il vostro cane abbia un manto brillante.

RISO GUSTOSO

Livello di preparazione: facile (30 minuti)

Ingredienti:

Mezza tazza di riso integrale, due carote tritate, una zucchina a tocchetti, 500 gr di macinato di tacchino, mezza tazza di piselli in scatola, due tazze di spinaci cotti, olio d'oliva

Preparazione:

Cuocete bene il riso in acqua bollente, senza salare. Intanto in una padella con un filo d'olio d'oliva fate cuocere il tacchino a fuoco lento per circa 5 minuti. Prendete le verdure e mescolatele in una ciotola. Appena cotto il riso, scolatelo e passatelo sotto l'acqua corrente, poi unitelo alle verdure insieme al tacchino, mescolate bene e condite con un filo di olio crudo. Questa ricetta è molto appetitosa, i vostri amici pelosi gradiranno sicuramente.

BISCOTTINI ALLA FRUTTA

Livello di preparazione: facile (30 minuti)

Ingredienti:

300 gr di farina integrale, una tazza di fiocchi d'avena, olio di semi, un uovo, un vasetto grande di omogeneizzato alla frutta (mela, pera, banana) oppure frutta fresca frullata

Preparazione:

In una ciotola mescolate la farina integrale con i fiocchi di avena, aggiungete l'uovo, una tazzina da caffè di olio di semi e l'omogeneizzato. Mescolate bene fino a formare un panetto. Stendelo con il mattarello all'altezza di 1 centimetro e con degli stampini formate dei biscotti, disponeteli su una teglia foderata di carta forno e cuocete in forno caldo a 180° finché non saranno dorati. Lasciate raffreddare. Questi biscottini si conservano in un barattolo di vetro per circa 5 giorni.

Ciao Zac!

Grazie per i momenti che passiamo insieme, da quattordini anni a questa parte, perché le mille esperienze fatte con te mi hanno insegnato tante cose, cose per le quali ringraziarti è d'obbligo.

Grazie per la testolina sul cuscino, accanto alla mia: io non ti avrei mai lasciato dormire nel letto con noi, ma ormai senza di te sembra vuoto, e tu sei uno scaldotto migliore di una coperta termica, non consumi corrente e non smetti di funzionare!

Grazie per avermi svelato il valore delle palline da tennis: sai che io non avevo mai badato a quanto potessero essere importanti, prima di vederti felice come un pazzo se solo te la lancio dalla sala alla cucina. Nemmeno una borsa di Gucci mi scatena la stessa smania!



Grazie per avermi obbligata a capire quali amici contano e quali no, perché tu sei un termometro dell'affetto impressionante: più vuoi bene a una persona, più capisco che quella persona vale, perché i cani non ragionano, vivono del loro istinto e nei rapporti se si vive d'istinto si è più felici, e posporre la ragione è un regalo da imparare.

Sei l'amore della mia vita. Tu, fagottino dorato morbidissimo, un giorno di luglio di quattordici anni fa hai reso me, mio marito e mio figlio una famiglia. Mi hai insegnato quanto amore ci può stare in due occhi e mai nessun uomo potrà guardarmi come mi guardi tu: io lo so, e ogni giorno mi illumino del tuo immenso.

P. S. Se mai doveste chiedervi se un cane sia una buona idea, sappiate che non esiste idea migliore che un cane si prenda cura del vostro cuore. Perché se voi vi occupate di cibo, cacca e bagnetto, lui fa il lavoro duro: ci rende persone migliori.



BISCOTTINI AL TONNO

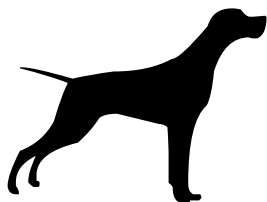
Livello di preparazione: facile (30 minuti)

Ingredienti:

200 gr di farina bianca, 100 gr di farina di segale, due scatolette di tonno al naturale, un uovo, olio d'oliva

Preparazione:

In una ciotola mescolate le due farine, sminuzzate finemente il tonno e unitelo alla farina con un bicchierino da caffè di olio d'oliva, mescolate e aggiungete l'uovo leggermente sbattuto. Impastate e formate un panetto, poi stendetelo con il mattarello. Con degli stampini formate i biscottini, che metterete su una pirofila o una teglia foderata di carta forno. Cuocere in forno caldo a 180° finché non saranno dorati.



BISCOTTINI AL SESAMO

Livello di preparazione: facile (30 minuti)

Ingredienti:

150 gr di farina bianca, 150 gr di farina di segale integrale, un cucchiaio di burro di arachidi, due cucchiaini di sesamo bianco, due cucchiaini di sesamo nero, un uovo, acqua q.b.

Preparazione:

In una ciotola mescolate le due farine, aggiungete un cucchiaio di burro di arachidi e l'uovo e iniziate a impastare. Aggiungete via via acqua tiepida, quanto basta a formare un composto liscio e sodo. Lasciatelo riposare per 10 minuti, poi formate tanti bastoncini, come piccoli grissini, e adagiateli su una teglia rivestita di carta forno. Spennellateli con acqua e spolverizzate con i semi di sesamo bianchi e neri. Cuocete in forno caldo a 180° finché i biscottini saranno dorati. Lasciateli raffreddare e riponeteli in un contenitore di latta, dove si manterranno più giorni.

BISCOTTINI DI NATALE

Livello di preparazione: medio (20-30 minuti)

Ingredienti:

300 gr di farina integrale, un uovo, una pera matura, un'arancia, un cucchiaino di olio di semi, un pezzettino di zenzero grattugiato, cannella, un cucchiaino di miele

Preparazione:

Grattugiate la buccia dell'arancia e spremetene il succo. Frullate la pera sbucciata con il succo dell'arancia. In una ciotola versate la farina, l'uovo, lo zenzero grattugiato, il miele, l'olio e mescolate, poi aggiungete la pera frullata con l'arancia e impastate fino a ottenere un composto liscio e sodo. Stendelo sul piano infarinato a un'altezza di circa un centimetro e poi con uno stampino ritagliate i biscottini, che appoggerete su una teglia foderata di carta forno. Guarniteli con la buccia d'arancia grattugiata e cuoceteli in forno caldo a 180° per circa 20 minuti.

BISCOTTINI DI SAN VALENTINO

Livello di preparazione: medio (20 minuti)

Per i biscotti: 300 gr di farina di riso, 100 gr di barbabietole rosse cotte, un uovo, scorza di limone grattugiata, un cucchiaino di miele

Per il ripieno: due cucchiai di yogurt magro, un cucchiaino di fecola di patate, due cucchiai di farina di carrube

Preparazione:

Frullate le barbabietole, aggiungendo un poco d'acqua. In una ciotola mettete la farina, l'uovo, il miele e la scorza del limone. Mescolate, poi aggiungete la purea di barbabietole e lavorate fino a ottenere un impasto liscio e sodo. Stendetelo allo spessore di $\frac{1}{2}$ centimetro, poi ritagliate i biscottini con un tagliabiscotti a forma di cuore, disponeteli su una teglia rivestita di carta forno e cuoceteli in forno caldo a 180° per circa 20 minuti. Preparate il ripieno. Unite in una ciotola tutti gli ingredienti: avrete una sorta di crema color cioccolato. Quando i biscottini saranno cotti e raffreddati, stendete un velo di crema su metà dei cuoricini e coprite con i cuoricini rimanenti.

PASTICCINI DI MANZO CON GLASSA ALLO YOGURT

Livello di preparazione: medio (30 minuti)

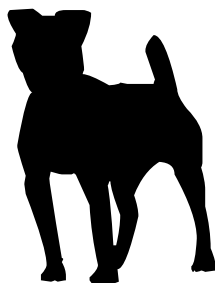
Per i biscotti: 300 gr di farina integrale, 80 gr di manzo tritato, un cucchiaio di olio di semi, un uovo, mezzo cucchiaino di bicarbonato

Per la glassa: un vasetto di yogurt intero, due cucchiari di fecola di patate

Preparazione:

Cuocete la carne trita con una tazzina d'acqua in un pentolino. Una volta cotta, fatela raffreddare, poi mettetela nel frullatore con la sua acqua di cottura e frullate bene. Versate in una ciotola la farina, l'olio e l'uovo, unite il frullato di carne e impastate fino a formare un composto liscio e sodo, stendetelo con il mattarello allo spessore di un centimetro e ritagliate dei biscottini della forma che più vi piace. Cuoceteli in forno caldo a 180° per circa 20 minuti, poi lasciateli raffreddare.

Per la glassa, mescolate in una ciotolina lo yogurt con la fecola fino a ottenere una crema liscia. Immergete i pasticcini nella glassa in modo da coprirne bene tutta la superficie, poneteli sopra una gratella e rimetteteli in forno per circa 5 minuti. La glassa diventerà trasparente e i pasticcini saranno bellissimi!



IL CANETTONE

Livello di preparazione: medio/difficile (tempo di lievitazione + 30 minuti di cottura)

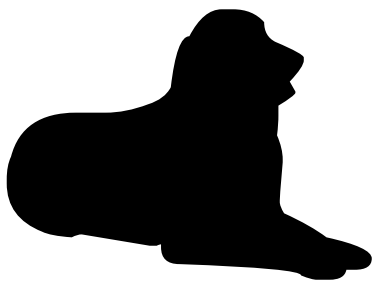
Ingredienti:

350 gr di farina di grano tenero, 2 uova, 80 gr di margarina vegetale a temperatura ambiente, 50 gr di lievito madre secco, un bicchiere di latte, mix di frutta disidratato, tre cucchiaini di fruttosio, burro, un cucchiaio di miele

Preparazione:

Intiepidite mezzo bicchiere di latte e scioglietevi il lievito madre, poi in una ciotola aggiungetelo alla farina, impastate, aggiungendo se serve ancora un goccio di latte, e coprite con un canovaccio umido. Lasciate lievitare in un posto caldo per circa 40 minuti, o quanto basta a che l'impasto sia ben gonfio. Mettete un po' di farina sulla spianatoia, rovesciatevi l'impasto, aggiungete la margarina morbida, le uova, una alla volta, il fruttosio, la frutta disidratata e il miele. Impastate bene e lasciate nuovamente riposare, coperto dal canovaccio, per altri 40 minuti.

Trascorso questo tempo, impastate bene di nuovo e deponete il panetto in uno stampo da panettone. Sciogliete un dadino di burro e con questo spennellate la superficie del dolce, poi cuocetelo in forno caldo a 150° finché non vedete una crosticina dorata. Lasciatelo raffreddare un po' in forno, poi infilzate alla base con un lungo stecco di legno da spiedini e mettetelo a raffreddare sospeso, a testa in giù. Il vostro bel "canettone" è pronto per i vostri amici a quattro zampe.



Peggy era una cagnolina di razza dalmata, acquistata da una famiglia per la prima comunione della figlia. Inizialmente fu amata e coccolata, dentro casa, poi — finito l'entusiasmo iniziale — fu relegata in giardino da sola, alla catena. Peggy non serviva più, era solo un giocattolo vecchio.

Per ogni cane la vita alla catena è una condanna. La tennero così per sei lunghi anni, trascurata, denutrita, purtroppo anche maltrattata, finché — dopo una segnalazione — i volontari dell'Oasi Anime Randagie di Bovalino, in Calabria, la riscattarono.

Peggy era magrissima, tanto malandata che non riusciva neanche a nutrirsi normalmente. Ci vollero ben quattro mesi per farle recuperare la forma ottimale. Era seguita costantemente dal medico dell'Oasi, la presidente dell'associazione dei volontari si prendeva personalmente cura di lei, il pelo tornò bello e lucente. Quando sembrava che la sua vita fosse a una svolta — si era fatta avanti una famiglia per adottarla — Peggy ebbe un tracollo. Le fu diagnosticata una grave insufficienza renale, una malattia che di solito colpisce i cani dalmata in età avanzata.



Ma il fisico di Peggy, benché ancora giovane, era duramente provato dalla vita precedente.

Purtroppo, in soli tre giorni Peggy volò via.

Così la ricorda la presidente dell'Oasi: "Peggy non poteva rimanere con noi, era troppo perfetta e pura per questo mondo, non poteva dividerne il respiro malato. Peggy ci dice: continuate a salvare gli innocenti".

La storia di Peggy ha toccato molto il mio cuore, e così le ho dedicato dei biscottini speciali. La ricetta alla pagina seguente.

BISCOTTINI DI PEGGY

Livello di preparazione: facile (30 minuti)

Ingredienti:

Una carota lessa schiacciata, una banana frullata, un cucchiaio di semi di chia ammollati in acqua, 100 gr di farina integrale, 100 gr di farina ai cereali, tre cucchiaini di olio di semi, un cucchiaio di miele

Preparazione:

Mescolate tutti gli ingredienti fino a formare un composto liscio e sodo. Stendetelo con il mattarello a un'altezza di circa un centimetro, poi con gli stampini formate tanti biscottini e disponeteli su una teglia ricoperta di carta forno. Cuocete in forno caldo a 180° per 20 minuti, finché non saranno dorati. Se preferite cuoceteli un po' meno, resteranno più morbidi. Lasciateli raffreddare e conservateli in un vasetto di vetro per 4-5 giorni.

BISCOTTINI DI ZACCHY

Livello di preparazione: facile (30 minuti)

Ingredienti:

300 gr di farina integrale, una pera matura, una banana matura, mezzo bicchierino di olio di semi, un cucchiaino di miele

Preparazione:

Con il mixer frullate a crema la banana e la pera. In una ciotola mettete la farina integrale, l'olio e il miele, poi aggiungete la crema di frutta e mescolate bene fino a ottenere un impasto liscio e sodo. Lasciatelo riposare per circa 10 minuti, poi con il mattarello stendetelo a un'altezza di circa un centimetro. Con uno stampo formate dei biscottini. Disponeteli su una teglia foderata di carta forno e cuocete in forno caldo a 180° per circa 20 minuti. Lasciateli raffreddare e conservateli in un vasetto a chiusura ermetica. Si conservano bene per circa 5-6 giorni.

Nel 2005 Eolo fu abbandonato davanti ai cancelli del canile: fu trovato lì, rannicchiato, che aspettava solo di essere amato. Era proprio buffo, tutto arruffato, con un ciuffo ribelle sul capo, dopo un bel bagnetto quasi non si riconosceva, e così iniziò la sua avventura.

Eolo fece amicizia con un'altra cagnolina abbandonata, Altea, e trascorsero insieme i dieci anni seguenti: poi Altea fu adottata ed Eolo rimase solo. Era diventato sordo, faceva fatica a fare nuove amicizie, se ne stava sempre lì, nel suo box, ad aspettare che i suoi giorni finissero. Solo quando Marco, un volontario regista di film horror, passava di là per i suoi turni di volontariato, faceva le feste: era una gioia per lui passare un po' di tempo insieme al suo amico umano.

Poi le condizioni di salute di Eolo peggiorono, ebbe una polmonite e gli furono riscontrate numerose masse tumorali.



Non gli restava molto tempo. Marco non si sentì di lasciarlo solo e lo portò a casa sua. Su Facebook, ogni giorno Marco postava notizie di Eolo e in tanti li seguivano con affetto e simpatia. Finché un martedì sera, Eolo passò sul ponte dell'arcobaleno.

Così Marco annunciò la partenza di Eolo: "Fai buon viaggio, mio piccolo topone. Mi mancherà il tuo puzzino da cane vecchio, i tuoi occhioni appannati e il ciuffo alla Elvis. È durata poco ma ce la siamo goduta. Per tutti voi amici, anche al canile della vostra città, avvicinatevi al cane vecchio e grosso che non guarda mai nessuno, portatelo a casa e scoprirete che la vita non è poi una schifezza come vogliono farvi credere. Nessuno deve morire solo".

TORTA DI MELA E BANANA

Livello di preparazione: medio (30 minuti)

Ingredienti:

200 gr di farina di riso, due cucchiaini di miele, due uova, due mele, una banana, una bustina di lievito, un cucchiaino di olio d'oliva, un cucchiaino di cannella in polvere

Preparazione:

Sbucciate la banana e pulite la mela, privatela della buccia e del torsolo, mettete tutto nel frullatore e riducete in purea. Mescolate tutti gli ingredienti in una ciotola e formate un impasto morbido, per ultimo aggiungete il lievito. Versate l'impasto in una terrina foderata di carta forno, poi mettetela in forno caldo a 180° finché non sarà dorata. Con uno stuzzicadenti controllate la cottura. Lasciate raffreddare e servite al vostro amico a quattro zampe.

TORTA DI POLLO E CAROTA

Livello di preparazione: medio (30/40 minuti)

Ingredienti:

6 cucchiaini di farina di riso, 1 cucchiaino di lievito, 2 cucchiaini di fiocchi di avena, 2 uova sbattute, 300 gr di carne di pollo macinata, 3 carote grattugiate, 1 cucchiaino di olio d'oliva, $\frac{1}{2}$ bicchiere d'acqua

Preparazione:

In una ciotola mescolate bene la farina di riso, i fiocchi di avena e le uova, poi uno alla volta aggiungi gli altri ingredienti fino ad ottenere un composto morbido. Mettetelo in una terrina foderata di carta forno e cuocete in forno caldo a 180°. Quando la torta sarà cotta, lasciatela raffreddare. Se volete, potete decorarla con del paté di pollo.



GELATO ALLA BANANA

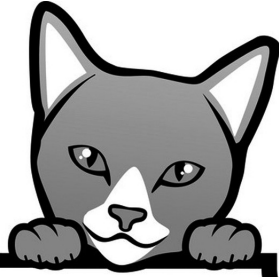
Livello di preparazione: medio

Ingredienti:

Una banana matura, due vasetti di yogurt al naturale, due cucchiaini di miele

Preparazione:

Schiacciate bene la banana e unitela allo yogurt in una terrina, aggiungete il miele e mescolate bene. Versate il tutto nel frullatore e riducete in purea. Mettetela in un contenitore di plastica e riponetelo in freezer. Ogni 30 minuti circa mescolate il gelato e continuate così finché non ottenete la consistenza desiderata. Lasciate riposare il gelato a temperatura ambiente per circa 5 minuti prima di servirlo al vostro cane. Potete cambiare frutto a vostro piacimento: mela, pera, fragole.



**RICETTE
PER MICI**

ALICI ALLA GRIGLIA

Livello di preparazione: facile (20 minuti)

Ingredienti

50 gr di riso, 150 gr di filetti di alici fresche, un cucchiaio di olio di semi, una carota, una zucchina

Preparazione.

Lessate le verdure in un tegame con acqua per circa 30 minuti, dopodiché mettetele nel frullatore e riducetele in purea. Fate bollire il riso finché non sarà morbido, quasi stracotto. Pulite le alici, controllate che non rimangano lisce e cuocetele su una griglia per circa 10 minuti. Durante la cottura schiacciatele con la forchetta riducendole in poltiglia. Aggiungete la purea di verdure e mescolate bene aggiungendo un cucchiaio di olio di semi e servite. Questa pappa è buona fredda, però i mici la gradiscono molto anche tiepida. È una ricettina appetitosa, ricca di alimenti completi per l'alimentazione del gatto.

BACCALA ALLA GENOVESE

Livello di preparazione: facile (20 minuti)

Ingredienti:

50 gr di riso, 150 gr di baccalà bagnato, olio di semi, carota e zucchina

Preparazione:

Mettete in ammollo il baccalà per almeno 2 o 3 giorni, cambiando l'acqua di frequente per fargli perdere il sale, controllate che non vi siano lisce e lavatelo bene sotto l'acqua corrente. Cuocetelo con un po' di acqua e con la forchetta sfilettatelo bene. Lessate le verdure pulite e tagliate e passatele al frullatore. Cuocete bene il riso, deve essere quasi scotto, poi aggiungetelo al baccalà e alle verdure. Mescolate bene e condite con un filo d'olio crudo. Questa pappa si può preparare con largo anticipo e suddividerla poi in vari pasti quotidiani.

VELLUTATA DI SALMONE

Livello di preparazione: facile (40 minuti)

Ingredienti:

50 gr di riso, 150 gr di filetti di salmone fresco, olio di semi, una carota e una zucchina

Preparazione:

Fate cuocere il riso finché non sarà quasi scotto. Pulite e lessate le verdure per circa 30 minuti, dopodiché frullatele e riducetele in purea. Controllate che nel salmone non vi siano lisce, poi cuocetelo per 10 minuti in acqua non salata e una volta cotto frullatelo. Mescolate il salmone, il riso e le verdure, e condite il tutto con un filo di olio di semi. Lasciate raffreddare e mettete nelle ciotoline. Questa è una ricetta per gatti buongustai!



BOCCONCINI DI POLLO IN SALSA DI ROGNONE

Livello di preparazione: facile (30 minuti)

Ingredienti:

50 gr di spaghetti, 100 gr di carne di pollo disossata, 50 gr di rognone di vitello, olio di semi, una carota e una zucchina

Preparazione:

Cuocete le verdure in abbondante acqua per 30 minuti, poi frullatele e riducetele in purea. Cuocete gli spaghetti spezzettati finché non sono stracotti. Fate bollire in acqua il rognone, dopodiché frullatelo con un po' di acqua di cottura. Cuocete il pollo tagliato a bocconcini, mescolatelo con le verdure, gli spaghetti e la crema di rognone, condite con un cucchiaio di olio di semi e servite nelle ciotoline.

La storia di Mindy è bellissima. Fu trovata dai volontari insieme ai suoi fratellini — la mamma era morta — rintanati dietro a grosse balle di fieno. Erano tutti un po' diffidenti dell'uomo, Mindy in particolare.

Con il passare dei giorni gli altri micetti furono adottati e Mindy rimase da sola, nascosta dietro un vecchio divano tutto rotto: nessuno riusciva ad avvicinarla, era schiva e soffiona. Mangiava solo quando nessuno la vedeva, non si riusciva nemmeno a darle l'antiparassitario.

Con una gabbia fu recuperata e portata a casa da una volontaria, che ci mise tutto il suo amore per guadagnarsi un po' di fiducia, ma niente, Mindy proprio non ne voleva sapere. Una volontaria che generalmente si occupa di cani si offrì di fare un tentativo e portò Mindy a casa sua, dove c'era anche la sua cagnolina.

Mindy si nascose nel bagno, che diventò la sua casa, mangiava lì e da lì non si muoveva. Poi pian piano accadde il miracolo...



La cagnolina entrò in bagno furtivamente e dopo poche ore, con gran stupore della volontaria, Mindy dormiva accoccolata sulla pancia del cane. Era un'immagine tenerissima: la micia aveva bisogno di sentire il calore di un corpo.

Mindy è diventata via via sempre più dolce e meno diffidente: è uscita dal bagno, segue la cagnolina per tutta la casa e oggi si fa addirittura fatta prendere in braccio, fa le fusa, insomma era un'altra micetta.

Potere dell'amore e della pazienza...

CREMA DI FEGATINI

Livello di preparazione: facile (40 minuti)

Ingredienti:

50 gr di riso, 50 gr di fegatini di pollo, 100 gr di carne di pollo disossata, olio di semi, carota e zuccina

Preparazione:

Bollite le verdure pulite per circa 30 minuti, poi frullatele e riducetele in purea. Fate cuocere il riso finché non risulterà scotto, sbollentate la carne di pollo tagliata a dadini in poca acqua, scolatela dal brodo di cottura e nello stesso brodo cuocete i fegatini per pochi minuti, dopodiché frullate teli fino ad ottenere una crema. Aggiungete alla crema le verdure, il riso e i tocchetti di carne e mescolate bene. Servite freddo nelle ciotoline.



CROCCANTINI DI PESCE

Livello di preparazione: facile (15-20 minuti)

Ingredienti:

200 gr sardine pulite, latte in polvere (un quarto di tazza), mezza tazza di farina, acqua

Preparazione:

Sminuzzate accuratamente le sardine e assicuratevi che non vi siano lisce. Mescolate tutti gli ingredienti, aggiungendo via via un poco d'acqua, fino a ottenere un impasto piuttosto sodo. Formate delle palline, schiacciatele con un dito o con una forchetta, adagiatele su una teglia foderata di carta forno e cuocetele in forno caldo a 180° finché non saranno dorate.

Conservatele in un barattolo con chiusura ermetica per circa 4-5 giorni.



CROCCANTINI DI POLLO

Livello di preparazione: facile (15-20 minuti)

Ingredienti:

200 gr di farina, 200 gr di latte in polvere, 300 gr di pollo disossato, 200 gr di farina di mais, un uovo, un cucchiaio di olio di semi di lino, un cucchiaino di lievito per torte salate

Preparazione:

Tagliate il pollo a pezzetti piccoli e fatelo cuocere in acqua bollente per circa un'ora. Scolatelo e frullatelo fino a ridurlo in purea, aggiungendo se serve un poco di acqua di cottura. Mescolate l'uovo con l'olio, unire gli altri ingredienti e mescolate fino a ottenere un impasto piuttosto sodo. Formate delle palline, schiacciatele con un dito o con una forchetta, adagiatele su una teglia foderata di carta forno e cuocetele in forno caldo a 180° finché non saranno dorate.

Conservatele in un barattolo con chiusura ermetica per circa 4-5 giorni.

Angy è la mia micetta, una trovatella. Una notte di settembre, dalla finestra della sua camera, mio figlio Luca sentì un pianto disperato che durò fino al mattino, senza mai smettere, metteva angoscia al cuore. Prima di fare colazione, andammo subito in giardino, ma quel pianto non si sentiva più e tememmo il peggio. Poi, all'ora di pranzo, eccolo di nuovo, sempre più debole, ma insistente. A mio figlio venne in mente di salire sulla scala vicino alla siepe e vide — nel giardino del vicino, sopra il davanzale di una vecchia finestra — tre gattini neri, due non si muovevano, un altro si muoveva appena. Luca, col permesso del vicino, entrò nel suo giardino e salvò la piccola Angy. Gli altri due micetti purtroppo erano morti.

Angy piangeva disperata e così, senza pensarci troppo, le demmo del latte e per un po' si calmò.

Nel pomeriggio andammo dal veterinario. Dopo averci rimproverati, perché il latte vaccino non è adatto a un gattino così piccolo, il dottore ci diede una lista di cose da comprare.



Angy doveva prendere il biberon con il latte in polvere ogni tre ore e doveva imparare a fare i suoi bisogni, piccola com'era doveva essere stimolata: pian piano imparò a usare la lettiera, era un sottovaso con la granellina, eppure faceva fatica a entrarci. Ogni giorno migliorava e prendeva confidenza con noi, zampettava per casa seguita con grande curiosità da Zac, il nostro yorkshire, che da subito si mostrò molto paterno con lei. Per non perderla le mettemmo al collo un campanellino.

Oggi Angy è una splendida micia, vivace e giocherellona, vive con noi e con Zac in armonia.

CUORICINI DI ANGY

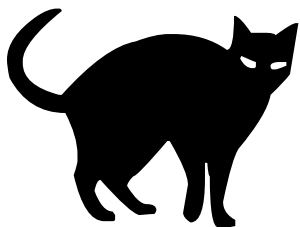
Livello di preparazione: facile (30-40 minuti)

Ingredienti:

50 gr di riso, 50 gr di macinato di manzo, 100 gr di cuoricini di pollo, un cucchiaino di olio di semi, una carota, una zucchina

Preparazione:

Lavate e cuocete le verdure per circa 30 minuti. Fate bollire il riso fino a che non diventa morbido. Sbollentate in acqua i cuoricini di pollo, poi tritateli finemente con la mezzaluna, unite la carne macinata, le verdure e mescolate bene.



POLMONE CON I PISELLI

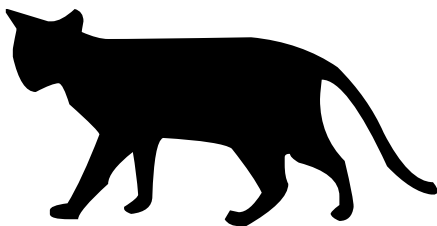
Livello di preparazione: facile (20-30 minuti)

Ingredienti:

150 gr di piselli congelati, 150 gr di polmone, 50 gr di riso, un cucchiaio di olio di semi, una carota e una zuccina

Preparazione:

Lavate e cuocete le verdure in acqua per 30 minuti, scolatele e tritatele finemente. Cuocete il riso finché è quasi scotto. Tagliate il polmone a pezzettini piccoli e sbollentatelo per 20 minuti, fino a quando smette di schiumare. Mescolate le verdure con il riso e il polmone, condite con un cucchiaio di olio e servite freddo.



Lucky era in condizioni veramente critiche. La ragazza che lo recuperò — a Marina di Campo, all'Isola d'Elba — lo portò ai volontari del rifugio perché non sapeva come curarlo, loro lo presero in carico e gli somministrarono la giusta terapia. Passata una settimana, però, comparvero delle crisi epilettiche e si temette il peggio: ma per fortuna Lucky si riprese e tornò in piena forma.

Una famiglia di origine Svizzera in vacanza all'Elba lo notò: all'istante si innamorarono di lui e vollero adottarlo, ma erano venuti in Italia in aereo e non sapevano come portarlo via. Non si lasciarono spaventare: la signora lo nascose in una borsa, sfuggendo ai controlli di sicurezza, e così il piccolo Lucky oggi vive in Svizzera felice, coccolato e amato, e ha come compagno di giochi uno stupendo cane bovaro bernese.

Mai nome fu più indovinato per lui!



CIOTOLINA PER LEI

Livello di preparazione: medio
(30 minuti + 40 minuti in frigo)

Ingredienti:

$\frac{1}{2}$ petto di pollo lessato, 50gr di pisellini lessati, 1 carota bollita, 2 fogli di gelatina, un bicchiere di brodo di pollo

Preparazione:

Sciogliete i fogli di gelatina nell'acqua tiepida, poi strizzateli e lasciate raffreddare. Tagliate a dadini il petto di pollo e la carota, aggiungete i pisellini lessi, unite il brodo e l'acqua della gelatina, mettete tutto in stampini di silicone e riponete in frigo per 4 ore. Togliete dal frigo, lasciate a temperatura ambiente per circa 30 minuti, poi servite alla vostra micetta.



CIOTOLINA PER LUI

Livello di preparazione: medio

(30 minuti + 4 ore in frigo)

Ingredienti:

$\frac{1}{2}$ petto di pollo lessato, 100 gr di zucca già lessata, 2 fogli di gelatina, un bicchiere di brodo di pollo

Preparazione:

Tagliate a dadini il pollo e la zucca. Mettete a bagno in acqua tiepida i fogli di gelatina, poi strizzateli. Mescolate gli ingredienti un una ciotola, aggiungete il brodo di pollo e la gelatina, poi mettete il composto in stampini di silicone e riponete in frigo per 4 ore. Togliete dal frigo, lasciate a temperatura ambiente per circa 30 minuti, poi servite al vostro micio.



TORTA AL TONNO

Livello di preparazione: facile (45 minuti)

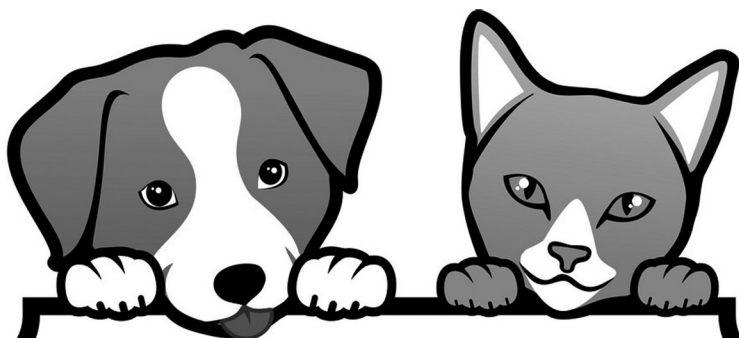
Ingredienti

Una tazza di farina integrale, due scatolette di tonno, 60 ml di olio d'oliva, 1 capsula di olio di pesce, 2 uova, 1 cucchiaino di erba gatta, 1 cucchiaino di bicarbonato

Preparazione:

Sbattete le uova con l'olio d'oliva e l'olio di pesce. Unite il tonno sminuzzato, l'erba gatta tagliuzzata (quest'erba ha un effetto rilassante e apporta tanti benefici), poi la farina e il bicarbonato. Mescolate bene. Ungete uno stampo per dolci piccolo, versateci l'impasto e cuocete in forno caldo a 180° per circa 30 minuti. Lasciatela raffreddare e poi tagliatela a fettine.





**QUALCHE
CONSIGLIO...**

CIBI E SOSTANZE DA EVITARE

Come abbiamo visto dalle ricette, la maggior parte degli ingredienti della nostra dieta è adatta anche ai nostri amici quattrozampe: tuttavia ce ne sono alcuni che vanno evitati perché potrebbero essere nocivi, se non addirittura letali.

Dimenticate dunque l'antica usanza di alimentare i vostri compagni animali con gli avanzi della nostra tavola: abbiamo apparati digerenti diversi, diversi enzimi digestivi, diverse esigenze nutrizionali. Apparteniamo, come è evidente, a specie diverse, quindi — se abbiamo a cuore la salute di cani e gatti — dobbiamo attenerci ad alcune prescrizioni.

Gli alimenti inadatti o pericolosi sono simili per cani e gatti: ma dobbiamo considerare che, essendo i gatti generalmente più piccoli dei cani, il loro organismo è esposto a rischi maggiori. Bastano infatti minori quantità di sostanze o cibi nocivi e tossici per causare effetti negativi o nefasti.

SONO DA EVITARE:

SALE E ZUCCHERO

Ricordate sempre che negli alimenti del cane o del gatto va sempre escluso l'uso del sale e dello zucchero, che provocano pericolosi danni da accumulo. Come per gli umani, un eccesso di sale può causare ipertensione, mentre un eccesso di zuccheri può causare obesità e diabete.

UOVA, CARNE E PESCE CRUDI

L'organismo degli animali è più fragile del nostro: gli alimenti crudi possono causare intossicazioni alimentari da salmonella o escherichia coli. È quindi sempre consigliato cuocere uova, carne e pesce.

NOCCIOLI DELLA FRUTTA

La frutta è spesso gradita dai nostri amici animali, per il suo gusto dolce, e anzi è bene che ne assumano una certa quantità per il loro contenuto in vitamine e sali minerali. Assolutamente no all'uva, fresca o secca (vedi paragrafo seguente). Bisogna fare però molta attenzione ai noccioli: l'ingestione di noccioli interi può causare pericolose ostruzioni intestinali, ma se l'animale rosicchia e spacca i noccioli di alcuni frutti come

pesche e albicocche, e ne mastica la mandorla interna, può andare incontro alla morte, dal momento che i suoi batteri intestinali ne trasformano il contenuto in cianuro.

UVA E UVETTA

Fate molta attenzione: sia l'uva fresca che l'uva passa (sebbene in misura lievemente minore) sono tossiche per cani e gatti. Bastano pochi chicchi (da cinque a sette) per scatenare una insufficienza renale acuta, che in alcuni casi può essere addirittura letale. L'assunzione accidentale può avvenire specie quando il frutto fresco è particolarmente maturo, a causa dell'alta componente zuccherina e del profumo invitante. I sintomi immediati sono di natura gastroenterica, con diarrea e vomito, ma le complicanze possono essere ben più gravi.

FRUTTA SECCA

Alcuni tipi di frutta secca non sono pericolosi per i cani, specie se di piccola taglia, e per i gatti. Piccole quantità di arachidi e nocciole non rappresentano un problema, se sbucciati correttamente e consumati al naturale. I pistacchi, le mandorle, le noci e le castagne sono invece del tutto sconsigliati perché difficili da

digerire. Le noci di macadamia possono essere tossiche e in grado di provocare tremori, ipertermia maligna e debolezza muscolare nei cani.

OSSA

L'assunzione di piccole o grandi quantità di ossa, crude o specialmente cotte, è sempre pericolosa. Il rischio di perforazione dell'apparato digerente, e soprattutto dell'intestino, è altissimo. Se trovate il vostro cane o il vostro gatto a rosicchiare delle ossa, vi conviene sempre interpellare il vostro veterinario, che valuterà l'intervento più opportuno.

CAFFÈ, TÈ, CACAO, CIOCCOLATO

La teobromina (contenuta nel cacao e nel cioccolato), la caffeina e la teina sono tossiche e più o meno pericolose, secondo quantità. Attaccano il sistema nervoso centrale dell'animale, provocando vari sintomi preoccupanti, che appaiono dopo qualche ora dall'assunzione: tachicardia, aumento della diuresi, vomito, diarrea. Se la dose assunta è molto alta, l'animale può andare incontro alla morte. State quindi molto attenti a dolci e biscotti che contengono questi ingredienti ed evitateli accuratamente.

AGLIO, CIPOLLA, PORRO, ERBA CIPOLLINA

Benché l'aglio venga spesso utilizzato come integratore dell'alimentazione animale, perché combatte alcune verminosi intestinali, la quantità assunta deve essere accuratamente limitata e controllata, pena conseguenze anche gravi sia nei cani che nei gatti. Insieme a cipolla, porro ed erba cipollina, può causare rottura dei globuli rossi e anemia: prestate dunque particolare cautela, specie in caso di femmine incinte o in prossimità di interventi chirurgici.

PATATE CRUDE O POCO MATURE

Le patate non mature o poco cotte contengono solanina, una sostanza che può essere dannosa per gli animali se assunta in grandi quantità. Quindi sì alle piccole porzioni, ma sempre ben cotte, da consumare sporadicamente.

LATTE VACCINO

L'apparato digerente di cani e gatti non è in grado di digerire il lattosio. Il consumo di latte negli animali dovrebbe essere limitato a quello materno, fino allo svezzamento. Attenzione quindi a tutti gli alimenti che contengono latte vaccino (come torte, gelati, biscotti etc.), con parca eccezione per lo yogurt.

FUNGHI

Come sappiamo, anche i funghi commestibili per l'uomo contengono una certa quantità di sostanze tossiche, che però il nostro organismo è in grado di metabolizzare senza danni. Per i nostri amici animali gli effetti possono essere seri: l'ingestione può causare forme allergiche, gastroenterite o altre affezioni più o meno gravi.

NOCE MOSCATA, CANNELLA, CURRY E SPEZIE

Le spezie non andrebbero mai somministrate a cani e gatti: possono avere effetto irritante, secondo quantità, se ingerite o aspirate; in questo caso possono causare danni ai polmoni. In particolare, la noce moscata contiene uno stimolante del sistema nervoso centrale, la miristicina, i cui sintomi possono protrarsi anche per giorni. La curcumina può essere particolarmente pericolosa per l'effetto anticoagulante.

PASTA LIEVITATA CRUDA

La pasta da pane, o altre paste lievitate crude, possono fermentare nello stomaco, farlo gonfiare e provocare una pericolosissima torsione gastrica (vedi capitolo dedicato). I lieviti inoltre possono causare problemi a livello cutaneo.

XILITOLO E DOLCIFICANTI ARTIFICIALI

Tutti i dolcificanti artificiali sono tossici per gli animali. Lo xilitolo in particolare induce un immediato rilascio di insulina, che può causare una forte ipoglicemia e lesioni epatiche. I sintomi di avvelenamento sono incoordinazione e sintomi gastroenterici. Fate quindi molta attenzione ai prodotti che contengono queste sostanze e non somministrateli mai ai vostri amici.

ALCOOL

Le bevande alcoliche sono fortemente tossiche per gli animali: possono provocare diarrea, vomito, tremori, difficoltà respiratorie e di movimento, fino a svenimenti, coma e morte. Se l'assunzione è abbondante e immediata, la tossicità può avere effetti violenti e nefasti, così come se la somministrazione avviene per piccole dosi prolungate nel tempo. Il gusto della bevanda alcolica può essere gradito agli animali a causa della componente zuccherina, ma se vi accorgete che il cane o il gatto leccano o bevono una qualsiasi bevanda alcolica intervenite immediatamente.

LUPPOLO (E BIRRA)

Sia il luppolo — fiore e pianta, freschi o secchi — che la birra sono fortemente tossici per cani e gatti. Se la dose ingerita è piuttosto abbondante, l'animale può andare incontro a gravi ipertermie, convulsione e morte. Pare che alcune razze siano particolarmente esposte agli effetti nocivi del luppolo e dei suoi derivati, ma è buona cosa evitarne assolutamente l'assunzione in tutti i quattrozampe.

MARIJUANA E HASHISH

Come segnalato da molti veterinari, l'ingestione accidentale di marijuana o hashish non è purtroppo così rara. I segni clinici sono subito evidenti, e per quanto reversibili possono causare danni sia gastroenterici che neurologici.

TABACCO

Nonostante i nostri amici non siano attratti dal tabacco, può succedere — specie nei cuccioli, che tutto rosicchiano e "assaggiano" — che il vostro animale ingerisca del tabacco, andando incontro a pericolose alterazioni del sistema nervoso centrale. Se notate incoordinazione, tremori e tachicardia, correte subito

dal veterinario. La nicotina per gli animali domestici è molto tossica anche a piccole dosi.

MUFFE

Se ingerite o aspirate, le muffe possono provocare danni anche gravi. Le muffe nere degli ambienti domestici possono causare gravi lesioni polmonari, ma anche le muffe che si sviluppano sugli alimenti possono provocare tremore e ipertermia maligna.

SE IL VOSTRO ANIMALE INGERISCE:

- farmaci
- sostanze chimiche, detergenti, fertilizzanti
- pesticidi
- piante tossiche
- cosmetici e prodotti per l'igiene umana
- liquidi di raffreddamento dei motori

va subito interpellato il veterinario. Alcune di queste sostanze possono avere odori attraenti per i nostri animali, quindi tenetele sempre ben chiuse in luoghi a loro non accessibili.

ATTENZIONE ANCHE A:

- materiali taglienti o appuntiti
- tessuti e nastri, più o meno lunghi, corde, cerniere, indumenti intimi (reggiseni) soprattutto se con ganci
- sassi di qualunque dimensione

LA TORSIONE GASTRICA DEL CANE

Detta anche GDV, è una sindrome a insorgenza acuta, imprevedibile e gravissima che, se non tempestivamente riconosciuta e risolta, può provocare la morte dell'animale. La sua comparsa è strettamente legata alla presenza di cibo nello stomaco: si manifesta dopo poche ore dall'ingestione del pasto, quando la mancata digestione dell'alimento comporta una eccessiva produzione di gas. Alcune razze canine, per via della loro mole, sono particolarmente esposte al rischio di torsione: alano, pastore tedesco, terranova, dobermann, mastino napoletano, San Bernardo, setter irlandese e setter gordon, e gli incroci da queste razze, vanno monitorati con maggiore attenzione.

I fattori di rischio della sindrome da torsione gastrica nel cane sono:

- l'età avanzata. Soggetti di età superiore ai 7-8 anni possono sviluppare la sindrome della torsione di stomaco 2 volte di più che i soggetti giovani
- sovrappeso
- voracità nell'assumere il cibo

- somministrazione di un pasto unico giornaliero, soprattutto se abbondante e costituito da alimenti che tendono a fermentare

- ingestione di molta acqua insieme al cibo

- movimento eccessivo subito dopo mangiato; per questo è bene che il pasto sia somministrato dopo la passeggiata, le corse o il gioco, o che comunque il cane resti a riposo dopo aver mangiato

- anomalie dell'apparato gastrointestinale o presenza di patologie quali tumori e ingrossamento della milza

- stress causati da viaggi, cambiamenti di ambiente, scontri con altri animali

Sarebbe bene non alimentare mai il cane nel tardo pomeriggio o alla sera, perché la sindrome appare qualche tempo dopo il pasto: se la sindrome colpisse durante la notte, quando il padrone dorme e non è vigile, il cane potrebbe andare incontro alla morte.

I sintomi della torsione gastrica nel cane sono ingravescenti, ovvero peggiorano rapidamente col passare del tempo, e sono:

- sete intensa

- aumento della salivazione

- conati di vomito, spesso senza emettere nulla
- comportamento ansioso e agitato
- rigonfiamento dell'addome, soprattutto sul fianco sinistro

È importantissimo, fin dai primi segni di malessere, anche solo di fronte a un sospetto, recarsi immediatamente presso una struttura veterinaria specializzata per salvare la vita del cane. Il veterinario, dopo aver somministrato una terapia endovenosa e un'opportuna sedazione, effettuerà una lavanda gastrica per svuotare totalmente lo stomaco. Una volta che il paziente sia stato stabilizzato, si interverrà chirurgicamente per "fissare" l'organo e impedire recidive. Il ricovero dura alcuni giorni.

Nelle razze o nei soggetti predisposti alla torsione, il veterinario può valutare se intervenire chirurgicamente in maniera preventiva, quando gli animali sono in giovane età, per evitare la sindrome in futuro.

LA SINDROME DEL GATTO DI LEGNO

L'eccesso di fegato nell'alimentazione provoca una sindrome conosciuta come "gatto di legno", che i veterinari affrontavano spesso, specie in passato.

Il fegato è generalmente considerato benefico per il gatto e infatti lo è, ma non in dosi abbondanti o frequenti: esagerare con questo alimento significa causare un eccesso di vitamina A, o retinolo, una molecola importante che non deve mancare nella dieta del gatto, ma assai pericolosa quando è troppa.

Il retinolo serve allo sviluppo e alla differenziazione delle cellule, in particolare quelle delle articolazioni: il consumo quotidiano o troppo abbondante di fegato fa sì che le articolazioni si sviluppino troppo, provocando l'attrito delle ossa tra loro. Questo causa dolore articolare e difficoltà di movimento, sintomi che possono peggiorare fino a impedire severamente la vita normale del micio.

LA DIFFERENZA TRA PROPRIETARIO DI UN CANE E PROPRIETARIO DI UN GATTO

Cani e gatti sono molto diversi per esigenze e caratteristiche. Il cane è considerato il miglior amico dell'uomo, da tempi lontanissimi è stato addomesticato per diventare un animale domestico.

Il gatto invece si è avvicinato spontaneamente all'uomo, fin dall'antichità era amato: si pensi che risale a 9.500 anni fa la prima mummia di gatto sepolta vicino al suo padrone in Egitto.

A differenza del cane, il gatto è uno spirito solitario, è indipendente per natura, sa apprezzare la famiglia umana, ma non vi si lega in maniera incondizionata come può fare il cane.

Il cane non è capace di vivere da solo, è abituato al branco e quando entra in una famiglia umana cerca l'esemplare alfa, che gli deve trasmettere sicurezza.

Ciononostante anche i gatti come i cani hanno bisogno di attenzioni da parte del padrone, che deve fargli sempre trovare un ambiente stimolante.

Se si deve lasciare una giornata da solo, il gatto è facile da gestire, grazie al suo carattere indipendente, a differenza di un cane: il gatto fa i suoi bisogni nella lettiera, il cane deve essere portato fuori regolarmente, ha bisogno di movimento e della compagnia del suo padrone.

Così, scegliere se adottare un cane o un gatto non è facile: bisogna analizzare il proprio stile di vita, la propria quotidianità, considerare quanto tempo abbiamo a disposizione per l'animale.

Personalmente, per ovviare a questo dilemma, ho adottato prima un cane, poi successivamente un gatto: inizialmente ero un po' preoccupata da questa scelta, poi con il passare dei giorni ho scoperto che cane e gatto possono convivere piacevolmente sotto lo stesso tetto, ognuno con le proprie abitudini.

ESSERE PROPRIETARI DI UN CANE

Quando portiamo fuori il nostro cane, siamo coscienti di quali siano i nostri obblighi per legge?

Non tutti, credetemi: il 70 per cento dei proprietari di cani non è al corrente dei propri doveri rispetto alla comunità, obblighi che tutelano le persone, ma anche i cani stessi.

L'art. 672 del Codice Penale e l'art. 2052 del Codice Civile tutelano l'incolumità pubblica dall'aggressione dei cani: il proprietario è responsabile del benessere, del controllo e della conduzione del suo animale, di conseguenza deve rispondere dei danni o delle lesioni a cose e persone che l'animale potrebbe causare.

La Corte di Cassazione ha confermato che chi possiede un cane si assume l'obbligo di controllarlo e custodirlo: chi non osserva tali regole rischia delle sanzioni amministrative.

Le regole da rispettare per i proprietari che portano il loro cane in aree urbane e nei luoghi aperti sono:

— utilizzare un guinzaglio non più lungo di un metro e mezzo, tranne nelle aree adibite allo sgambamento, in cui possono stare anche liberi;

– il proprietario deve portare sempre con sé la museruola, da utilizzare in caso di rischio per l'incolumità delle persone o altri animali su richiesta delle autorità competenti;

– il cane deve essere affidato solo a persone capaci di gestirlo;

– bisogna assicurarsi che il cane si comporti bene con le persone e gli altri animali;

– raccogliere sempre le feci del cane in piazze, vie, giardini pubblici.

Ricordate: è importante che il cane domestico sia regolarmente iscritto all'anagrafe canina dell'Azienda Sanitaria Locale di pertinenza e sia microchippato: questo è un essenziale fattore di sicurezza per l'animale perché, in caso di smarrimento o furto, potrà essere agevolmente identificato e restituito al legittimo proprietario.

ESSERE PROPRIETARI DI UN GATTO

Il proprietario di un gatto ha responsabilità speciali: deve scegliere per lui un'alimentazione di qualità, adeguata per il suo benessere. Quando lo sposta deve assicurarsi che il trasportino sia adatto a lui, che sia facile da pulire, confortevole, accogliente e magari rivestito con una morbida coperta, o meglio ancora un cuscino.

Il gatto non deve annoiarsi: ha bisogno di molto esercizio fisico, specialmente se vive in appartamento, quindi è necessario lasciare a disposizione del micio vari giocattoli con cui divertirsi, tra cui un tiragraffi per affilarsi le unghie.

Specialmente se vive in appartamento avrà bisogno di supplementi alimentari vegetali, così è consigliabile coltivare sempre in un vaso un po' di erba gatta.

Nella sua lettiera deve poter espletare i propri bisogni in tranquillità, quindi deve essere posizionata in un posto tranquillo e fuori vista.

Se dovete assentarvi per qualche giorno, chiedete a qualcuno di occuparsi di lui o scegliete una buona pensione per gatti, pulita e ben attrezzata, dove venga trattato con cura e amore.

PER UNA BELLA VACANZA CON IL VOSTRO QUATTROZAMPE

Andare in vacanza con il cane o con il gatto richiede un po' di attenzioni che permettano sia ai proprietari che agli animali di trascorrere un periodo sereno e tranquillo, in spiaggia, al ristorante, in appartamento o in albergo.

Tassativamente, non lasciate mai il cane o il gatto in auto in estate: il veicolo può raggiungere facilmente temperature letali per il vostro amico. Ricordate che lasciare un animale in auto sotto il sole configura un reato di maltrattamento perseguibile penalmente.

Innanzitutto, il proprietario deve conoscere bene le abitudini del proprio animale da compagnia: se per esempio abbiamo un cane particolarmente vivace, è opportuno valutare bene se portarlo in spiaggia o altri luoghi dove possa essere stimolato al gioco senza infastidire le persone o altri animali.

Il gatto è un animale indipendente, generalmente notturno, che non ama molto cambiare ambiente: in vacanza è sconsigliabile farlo uscire all'esterno prima che abbia ben perlustrato l'interno. All'arrivo, dopo aver viaggiato nel suo trasportino, deve trovare una ciotola di acqua fresca, del cibo e la sua lettiera: cercate di concedergli la libera uscita solo a stomaco vuoto, in quanto la fame è un buon alleato per richiamarlo a voi, il suono della forchetta o dei croccantini lo farà arrivare velocissimo.

Il cane invece vive e agisce in base alla relazione che ha con la propria famiglia umana: gli basta avere vicino il padrone e qualsiasi posto andrà bene.

Se siete in un appartamento, concedete al vostro amico una bella passeggiata e poi lasciatelo riposare al fresco in casa. Se siete in albergo, prendete accordi con la direzione per stabilire se e quando lasciare il cane in camera.

Un cane tranquillo può seguire il suo padrone in spiaggia, al ristorante, al bar, l'importante è che troviate sempre per lui un posto appartato e fresco.

Se lo portate in spiaggia, al fine di evitare malumori e mugugni, cercate di essere voi in primis sorridenti e gentili, chiedete sempre se il vostro cane è il benvenuto, anche se sapete di avere la legge dalla vostra parte, e poi scegliete un luogo appartato e ben ombreggiato per il suo riposo. Tenete sempre il cane al guinzaglio vicino a voi e non lasciatelo mai solo. Tenete sempre ben pulito lo spazio del cane e se volete fargli fare il bagno in mare, al lago o al fiume, aspettate le ore di minore affluenza, oppure cercate di frequentare spiagge che ammettono i cani.

Ricordate sempre che il cane non ha una traspirazione come quella umana e si termoregola solo attraverso la respirazione a bocca aperta, è quindi più soggetto ai colpi di calore. In questi casi, bisogna agire assai tempestivamente, altrimenti l'animale rischia di entrare in coma e di morire velocemente.

Per evitare questa sciagurata evenienza, tenete sempre a sua disposizione dell'acqua fresca, fate le vostre passeggiate in ore fresche, al mattino presto o la sera sul tardi.

Non lasciatelo assolutamente mai sul terrazzo o in balcone, piuttosto in una stanza fresca e ben areata; se è in giardino, badate che vi siano posti ombreggiati.

Se lo portate in spiaggia, bagnategli la testa frequentemente, le zampe, la pancia e fatelo bere spesso. In caso vi accorgete che il cane è in sofferenza a causa del caldo, portatelo subito dal veterinario: nel frattempo, come primo soccorso, tenetelo all'ombra, bagnatelo con abbondante acqua sulla testa, o addirittura immergetelo nell'acqua.

Quando si porta il cane o il gatto in vacanza, specie se anche altre persone saranno a contatto con loro, è sempre necessario provvedere a un'adeguata copertura antiparassitaria per proteggerli da zecche, pulci, zanzare, pappataci e altri ospiti indesiderati.

Concludendo, non è difficile passare una bella vacanza con i nostri amici a quattro zampe: dobbiamo avere per loro, però, le stesse cure e attenzioni che avremmo per un bambino piccolo. Del resto, per molti il cane o il gatto sono proprio come figli.

SOMMARIO

Introduzione di Lucia Stefani Ciardi medico veterinario	5
Introduzione dell'autrice	9
RICETTE PER CANI	
Pollo con verdure	13
Riso con pollo e zucchine	14
Polpettine di manzo	15
Stufatino di carne	16
La storia di Esperanza	17
Patate con cuore di carne	20
Biscottini all'arancia	21
Snack al salmone	22
La storia di Kira	23
Salmone con verdure	25
Riso gustoso	26
Biscottini alla frutta	27
Ciao Zac!	28
Biscottini al tonno	32
Biscottini al sesamo	33
Biscottini di Natale	34
Biscottini di San Valentino	35
Pasticcini di manzo con glassa allo yogurt	36
Il canettone	38

La storia di Peggy	40
Biscottini di Peggy	43
Biscottini di Zacchy	44
La storia di Eolo	45
Torta di mela e banana	48
Torta di pollo e carota	49
Gelato alla banana	50
RICETTE PER MICI	
Alici alla griglia	53
Baccalà alla genovese	54
Vellutata di salmone	55
Bocconcini di pollo in salsa di rognone	56
La storia di Mindy	57
Crema di fegatini	60
Croccantini di pesce	61
Croccantini di pollo	62
La storia di Angy	63
Cuoricini di Angy	66
Polmone con i piselli	67
La storia di Lucky	68
Ciotolina per lei	70
Ciotolina per lui	71
Torta al tonno	72

QUALCHE CONSIGLIO...

Cibi e sostanze da evitare	75
La torsione gastrica del cane	85
La sindrome del gatto di legno	88
La differenza tra proprietario di un cane e proprietario di un gatto	89
Essere proprietari di un cane	91
Essere proprietari di un gatto	93
Per una bella vacanza con il vostro quattrozampe	95

www.editricezona.it
info@editricezona.it