



cibo e cucina

“cibo e cucina”

volumi già pubblicati

*Benedetta patata*, di Salvatore Marchese

*Cucina vegetariana indiana*, di Jack Santa Maria

*La cucina russa*, di Donatella Possamai

*Cucina vegetariana cinese*, di Jack Santa Maria

*La cucina dei numeri primi*, di Giovanni Ballarini

*Il boccon del prete*, di Giovanni Ballarini

*Morsi d'Italia*, di Giacomo Pilati

*L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, di Olindo Guerrini

*Guida alla Grande Cucina*, di Auguste Escoffier

Giovanni Ballarini

# Cavoli a merenda

Le parole della tavola

Revisione e cura di Benedetta Aleotti

TARKA

Giovanni Ballarini  
*Cavoli a merenda*

Tutti i diritti riservati

Prima edizione: settembre 2017

© 2017 Tarka Edizioni srl  
Piazza Dante 2 - Mulazzo (MS)  
[www.tarka.it](http://www.tarka.it)

ISBN: 978-88-99898-80-9  
Questo libro è disponibile anche in ebook  
Impaginazione ed editing: Monica Sala

Stampa Printbee - Padova

# Indice

## PREFAZIONE 1

Elogio della parola in una società liquefatta 1

## PAROLE DALL'ORTO, DAL CAMPO E DAL BOSCO 7

Cavoli 7

Patata 9

Frutta 11

Castagna 14

## PAROLE DI ANIMALI 17

Aleph, primo fu il toro 17

Locuste 19

Maiale dai tanti nomi 24

Pecora e capra 25

## PAROLE DI CARNI 27

Vitello 27

Sanato 28

Scottona 29

Frattaglie 31

Tacchino 40

## PAROLE DI SALUMERIA E SALUMI 43

Mazén e norcino 44

Sale 45

Investiture 45

Salame 47

Salsiccia 48

Bondiola 49

Bresaola 51

Coppa 54

Culatello 54

Lardo 55  
Luganica 55  
Mariola 56  
Mortadella 57  
Prosciutto 60  
Salame cacciatore 61  
Salame Felino 63  
Zampone 64

PAROLE DI FORMAGGI 67

Formaggio Parmigiano 69  
Stracchino 70

PAROLE PER CONDIRE 75

Aceto 77  
Glutammato 80  
Ketchup 84

PAROLE DI CUCINA 87

Alchimia delle cotture 87  
Grattugia 88  
Mattarello 88  
Tegami pentole e pignatte 89  
Rotella 92  
Tubetto 94

PAROLE DI RICETTE SALATE 97

Brodo 99  
Caponata 102  
Costoletta 104  
Fritto 107  
Hamburger 109  
Insalata 111  
Panino 114  
Pajata 115  
Parmigiana 117

Ragù 119  
Saracca 121  
Torta parmesana 123

PAROLE DI RICETTE DOLCI 125

Macedonia 127  
Conserva, marmellata e confettura 129  
Profiteroles 132  
Spongata 134  
Zeppole 135  
Zuppa inglese 137

PAROLE SULLA TAVOLA 143

Buffet 144  
Servizio alla russa 144  
Ristorante 146  
Insegne urbane 149  
Posate 151  
Tovagliolo 155  
Fascistese a tavola 156

PAROLE DA BERE 159

Caffè 159  
Nocino 163  
Rum 165

BIBLIOGRAFIA 169

ALTRI LIBRI DELL'AUTORE 171

L'AUTORE 175



*Nomen omen*  
*il nome è un presagio, un destino, una storia, lo spunto per un sogno*

*Etimologia*  
*occasione per pensare*  
– Martin Heidegger



# PREFAZIONE

*Dare alle cose il loro giusto nome  
è l'inizio della saggezza.*

Proverbio cinese

*Dio, il Signore,  
avendo formato dalla terra tutti gli animali dei campi  
e tutti gli uccelli del cielo,  
li condusse all'uomo per vedere come li avrebbe chiamati,  
e perché ogni essere vivente  
portasse il nome che l'uomo gli avrebbe dato.*

*L'uomo diede dei nomi a tutto il bestiame,  
agli uccelli del cielo e ad ogni animale dei campi.*

Genesi 2, vv.20-21

## Elogio della parola in una società liquefatta

La dilagante cucina senza regole dell'attuale società liquida che, dimenticando le proprie tradizioni, ha tagliato le sue radici, è una sfida culturale che esige un ripensamento, ritornando a dare alle cose il loro giusto nome, cominciando dagli alimenti e dalle loro trasformazioni.

Grande è la confusione dei nomi e delle parole nell'odierna cucina liquida. Non la cucina di brodi, infusi e tisane o le bevande più varie, ovviamente, ma la cucina liquida in senso sociale e antropologico, secondo la nota formula di Zygmunt Bauman. Una cucina liquida che non ha una forma, è senza schemi o riferimenti stabili, perché assume quelli di una società in continuo e rapido mutamento, come l'acqua che, senza una forma, assume quella di ogni possibile e sempre diverso contenitore.

La cucina liquida è la conseguenza della dissoluzione – anche questo un termine di tipo liquido – dei riferimenti e dei sostegni stabili e tra loro

coerenti creati dalla Cucina Borghese Moderna nel corso di circa due secoli (1815-2015). Una cucina che, partendo da più antiche radici rinascimentali, usando prodotti nativi e ambientali, e reinterpretando usi e costumi alimentari locali, aveva creato le tradizioni delle quali stiamo lamentando il tradimento, l'oblio e l'abbandono.

Nella presente cucina liquida si muove il sempre più frequente, se non invadente spettacolo dei cuochi che, navigando nel gran mare mediatico, si autoproclamano chef e per i quali ci si pone l'interrogativo – in gran parte retorico – se è il grande cuoco che va in televisione o se il cuoco diventa grande solo quando va in televisione.

Nell'odierna, sempre più mutevole società liquida, chi ricorda il nome di qualche cuoco solo qualche anno fa diventato celebre perché magnificato da un leader di partito politico, quando anche i leader di partiti politici sono in gran parte dimenticati, anche loro travolti dal dilagante progresso della liquidità sociale?

Senza sottovalutare lo straparlare dei cuochi e di alcuni pseudocritici gastronomici che usano un frasario fumoso e involuto, frasi a effetto ma scarsamente comprensibili. Un piatto di baccalà diventa "Il gioco di trasparenze del baccalà mantecato, animato dal contrasto fra la neutralità monocromatica e l'intensità del gusto, catapultato nello spazio". Un brodetto di pesce è presentato come "La zuppa di pesce con sferici in veste di ravioli tecnologici e cracker di scarti". Il bollito diviene "Il bollito non bollito, con delicate lessature ad hoc e una salsa verde rigenerata in un'aria di prezzemolo". E gli esempi potrebbero continuare...

Nella cucina liquida nuota a suo agio l'industria alimentare mondiale, che non propone più cibi da cucinare, ma alimenti già preformati e di facile, multiforme e duttile adattamento agli stili di vita e di alimentazione di una società dove precedenti e lungamente elaborate tradizioni sono sostituite da continui ed effimeri cambiamenti.

Nella cucina liquida di una società liquefatta anche i nomi delle cose, alimenti e cibi stanno perdendo i loro significati originari e sempre più tendono a divenire *flatus vocis*, o sono trasformati in marchi commerciali, creati e sostenuti solo per competere in un mercato sempre più aggressivo. Con le tradizioni, che la cucina borghese moderna aveva elaborato, sistematizzato e codificato, i cibi e gli alimenti avevano denominazioni chiare e definite, che non permettevano incertezze, ma oggi non è più così. Anche per questo, nella cucina liquefatta di una società liquida,

senza tradizioni e con nomi sempre meno chiari, ambigui se non ingannatori, sorgono e si diffondono le ansie e le paure alimentari.

L'odierna necessità d'affrontare la Questione Alimentare, quale concretamente si presenta nei paesi industrializzati dei quali l'Italia fa parte, coinvolge una conoscenza precisa di cosa si parla. In un certo senso, bisogna tornare all'origine, quando il Dio della Bibbia ordina all'uomo di attribuire il nome agli animali e, di conseguenza, alle cose, agli alimenti e ai cibi. Un compito enorme!

Nei ristretti limiti della presente, breve raccolta di nomi e denominazioni, non dimenticando i danni culturali e sanitari dell'attuale cucina liquida, è doveroso porre l'accento sulla necessità di conoscere il significato delle parole che l'uomo ha dato agli alimenti e ai cibi. *Nomen omen*, il nome è un presagio, un destino, una storia e spesso anche lo spunto per un sogno. In modo particolare a tavola, dove sempre più spesso ogni cibo, e spesso alcune delle sue parti, sono indicati con il luogo d'origine. I pomodorini sono obbligatoriamente di Pachino, come il lardo di Colonnata, i pistacchi di Bronte e via andare. Una strana, recentissima novità? Tutt'altro, perché lo stesso avveniva duemila anni fa, quando a Roma Marco Valerio Marziale era largamente prodigo di denominazioni d'origine e nel suo *Liber Tertius Decimus* e in *Xenia* (I doni per gli ospiti), la polenta è di Chiusi, la lenticchia del Nilo, le rape di Norcia, gli asparagi di Ravenna, i fichi di Clio, il formaggio etrusco di Luni, il maiale e le salicce della Lucania, le olive sono picene... e via andare. Senza contare che quasi ogni vino ha la sua indicazione d'origine, buona e anche cattiva (come il vino di Ravenna).

Nomi dei cibi e dei piatti sono anche un mezzo per cercare, trovare e affermare la propria identità. Etimologia è la scienza o l'arte, da molti ritenuta aleatoria, che studia l'origine delle parole e ricerca la forma più antica, documentata o ricostruita, alla quale si possa risalire percorrendo a ritroso la loro storia. Bisogna però anche ricordare che etimologia è la scienza degli etimi e la parola etimo deriva dal greco *étymon*, neutro sostantivato dell'aggettivo *étymos* "vero", secondo l'illusione di un'etimologia che dovrebbe essere il testimone del "vero" (significato della parola). Ma le parole sono vive e, come ogni essere animato, nascono, si riproducono, muoiono e soprattutto sono sfuggenti, cambiano forma e anche significato. Per questo, l'etimologia non è solo scienza ma anche, e più di tutto, arte e quindi piena di misteri che destano curiosità e affascinano.

L'etimologia di sovente è ancora più incerta per parole d'uso comune e popolare, e forse proprio per questo è particolarmente interessante cercare di rintracciarne l'origine che, non di rado, si perde nella notte dei tempi. È per esempio il caso dell'origine della parola bresaola, che pare risalire a più di cinquemila anni fa, un termine che pareva perduto, ma è stato di recente recuperato e diffuso a quasi tutto il mondo.

Andando più nel profondo, non dobbiamo dimenticare che la parola ha sempre una valenza mitica e religiosa. Nella cultura greca antica ogni mito ha le sue parole e ogni parola richiama uno o più miti. Nell'Antica Alleanza è l'uomo che su comando divino impone il nome agli esseri viventi (*Genesi* 2, vv.19-20). Nella Nuova Alleanza la parola, il Verbo, apre il Vangelo di Giovanni. Imporre il nome alle cose è una caratteristica esclusivamente umana, che solleva un problema che percorre la storia del pensiero, per la strettissima, intima relazione tra pensiero e parola, in una relazione nella quale il nome è la parola per eccellenza.

Il problema del nome delle cose emerge chiaro fin dall'inizio del ragionare cosciente. Il filosofo Platone lo affronta e nel dialogo *Cratilo* dà un'interpretazione rimasta intoccata fino a oggi, perché supera le due teorie allora esistenti, secondo le quali i nomi sono naturali, suggeriti dalle cose stesse, come per esempio bisbiglio, o convenzionali e dati a caso per identificare un oggetto, una cosa, una persona. Platone ritiene invece che il linguaggio, e in questo il nome dato alle persone e alle cose, sia strumentale, cioè strumento per comunicare tra gli uomini quanto esiste e soprattutto quanto questi conoscono.

Un tempo, è stato ricordato, le Muse, sotto la guida luminosa di Apollo, rispettando la funzione loro assegnata, vivevano in dolce comunanza e governavano anche gli amabili conversari dei convivi e dei simposi. Poi, durante i secoli ma soprattutto nella presente età di rovinosa precipitazione, hanno smarrito ogni serenità e saggezza, cessando di proteggere la parola e la sua sacralità. Alcune sono scomparse, altre, tentando di occupare le terre delle loro compagne, finirono per scambiarsi arnesi, attributi e funzioni, tra queste anche la tutela della parola.

Anche l'universo espressivo della tavola moderna, partendo dal suo linguaggio, è stato oggi quasi abbandonato dalle Muse protettici. Quelle che sono rimaste, inquiete e spaventate, si aggirano nelle strade rumorose delle nostre città e nei locali dove il cibo ha perduto ogni aspetto sa-

crale, anche per lo smarrimento dell'antico, vero significato della parola che lo rende culturale.

Senza entrare, anche minimamente, nelle complesse reti della filosofia del linguaggio, se l'uomo ha un potere, che è stato ritenuto divino, di assegnare il nome alle cose, significa che, con la parola, le cose prendono senso rispetto all'essere umano. Per questo molti filosofi affermano che la realtà, così come la vediamo, è tale non per le cose che ci sono, ma perché formata dall'uomo nella sua mente, quando assegna nome, senso, determinazione a cose che, senza nome, non avrebbero significato. Le cose, e tra queste anche gli alimenti e i cibi, ci sono, ma se non interviene una mente che, grazie al nome, distingue l'una dall'altra, non potrebbero esprimere il loro significato e soprattutto non farebbero parte di un ordine che genera sicurezza.

Un ordine che vediamo anche da come sono messe, una dopo l'altra, le lettere dell'alfabeto e che vede in testa le tre lettere che sono anche le immagini importanti per la società agricola che le ha create: il bestiame, la casa, e la donna.

Un antico proverbio, pare cinese, e che in un certo senso si riallaccia al precetto biblico che afferma il valore della parola e il suo profondo significato umano, afferma che *il principio della saggezza sta nel dare alle cose il loro giusto nome*, un compito non facile e che, soprattutto oggi, parte dal cercare di conoscere come i nomi – anche degli alimenti e cibi – siano nati e si siano formati. Di questo, almeno in parte, si tenta di dare conto nelle seguenti pagine, dove sono considerati vari aspetti di parole e detti che riguardano gli alimenti e le loro trasformazioni in cibi e bevande, dopo averli raggruppati secondo un criterio di uso o di affinità. Non solo si è cercata l'origine del nome, ma si sono anche considerati alcuni aspetti di vita reale, o soltanto sperata e sognata.

A tavola si mangia, si parla e soprattutto si conversa e questo accadeva anche quando, come nei monasteri, vigeva la regola del silenzio, che non era interrotto dal muto linguaggio dei segni, quando le parole erano sostituite dai gesti. Oggi, nonostante il gran vociare, troppo spesso siamo seduti attorno a una tavola muta, perché i cibi hanno smesso di parlare la lingua della famiglia e della tradizione, sempre più spesso sostituita da quella della pubblicità. Una tavola sulla quale incombono imperiose la parola e l'immagine della televisione, che minacciose zittiscono il

dialogo del convivio, togliendo una delle più importanti occasioni di conoscenza della cucina.

Parlare a tavola è solo il condimento nel senso di ornamento (*condire*) o forse ancora più il fondamento del convivio (*condere*)? Entrambi. Le pagine che seguono non sono un trattato o un'arida e pignola etimologia, interessante solo per alcuni, ma la raccolta, come avviene a tavola, di brevi discorsi perduti o soltanto dimenticati, su un'identità alimentare scordata, già smarrita o che stiamo perdendo, smentendo anche pregiudizi e false etimologie o interpretazioni di comodo. Quasi di parabole, si tratta, non dimenticando che da parabola deriva il termine italiano di parola. Parole che sono parabole e parabole che divengono parole sono occasioni per ricordare e far rivivere, attualizzandole, conoscenze in parte antiche ma ancora di valore e per dare significato a gesti, abitudini e riti della tavola divenuti estranei e dei quali molti non conoscono l'origine e il significato nascosto, che vale la pena di recuperare e valorizzare, anche come identità personale e sociale.

# PAROLE DALL'ORTO, DAL CAMPO E DAL BOSCO

*Ogni cibo, la parola stessa con la quale era denominato, suscitava un tempo l'idea, il ricordo, l'emozione di un suolo, un territorio o un paesaggio e anche di una stagione. Sensazioni oggi perdute dalla gran parte di coloro che vivono in città e che della campagna, dei boschi e dei sempre più rari e striminziti orti hanno solo immagini vaghe, spesso distorte. Parole di cibi che non evocano più i sapori veri che derivano da ambienti perduti, e che è possibile tentare di recuperare attraverso un'analisi quasi psicanalitica dei loro nomi. Cavoli e frutta ci ricordano gli orti, la patata i campi e la castagna i boschi di un bel tempo passato.*

## Cavoli

Cavoli a merenda! La tradizione sta anche nei proverbi, che un tempo erano la “saggezza dei popoli”, non pochi di tipo alimentare e culinario. Tra i tanti detti vi era anche quello “entrarci come i cavoli a merenda”, usato con riferimento a qualcosa che è inopportuna, come il cavolo che non è cibo da merenda. Perché? È un detto che ha ancora un qualche significato? Parlare di proverbi alimentari potrebbe portare molto lontano. Di recente Massimo Montanari sul proverbio “al villan non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere” ha scritto un piacevolissimo libro. In circa cinquemila caratteri – qual è il limite di un breve capitolo – cerchiamo di capire il nostro proverbio sul cavolo e la merenda.

Il cavolo, molto noto nel passato, è presente in tutti gli orti e argomento di storie e leggende, come quella della nascita dei bambini. Quest'ortaggio è mangiato fresco o conservato in diversi modi, in particolare con fermentazione, come i crauti, ed entra soprattutto nella cucina popolare, nei minestrone e in taluni piatti tipici come la *cassoela* lombarda. Durante la cottura emana un tipico odore ben diverso da quello della carne e da qui si distingue la cucina popolare da quella borghese.

Cavolo! È un'esclamazione che sostituisce quella più popolare, del volgare e quindi volgare, di ca...o, mentre le signore usano il più gentile caspita! o caspiterina! Nel veneto, una perpetua ha come esclamazione Maria Stuarda!, per non pronunciare Maria Santa! o Maria Vergine e quindi non incorrere nel divieto di "non nominare il nome di Dio e dei santi invano"!

Merenda, probabilmente da *merère* o meritare, è uno spuntino, ma soprattutto un premio alimentare che si deve meritare. Di solito la merenda si fa nel pomeriggio, tra il pasto del mezzogiorno e quello della sera. Un piccolo pasto, inoltre, solitamente freddo e che non può essere un minestrone o una zuppa con cavoli, cibo oltretutto popolare e non da "premio".

Mai quindi cavoli a merenda! Almeno in una cucina ben regolata, nella quale ogni alimento e ogni preparazione alimentare hanno il loro posto giusto. Non va dimenticato che "ci sta come i cavoli a merenda" significa una cosa fuori posto.

Già, ma perché i cavoli non vanno bene per la merenda nel pomeriggio? Accettarlo significa sostenere che per ogni alimento esiste un tempo giusto e un tempo sbagliato e quindi anche una cronodietetica (da *chrónos*, tempo e *diáitetikós*, alimentare) secondo la quale un'alimentazione corretta non può trascurare il tempo: l'ora della giornata e la stagione.

Inoltre, oggi sappiamo che i cavoli contengono gli isotiocianati e alcune sostanze particolari come i tioossazolidoni con un effetto depressivo sulla ghiandola tiroide. Nel pomeriggio l'organismo umano ha una prevalenza del nervo vago, e un'iperattività dell'ormone della crescita con una ipoattività tiroidea e quindi sono controindicati gli alimenti con attività anti-tiroidea, come i cavoli. Per questo cavoli, broccoli, cavolini di Bruxelles e rape, contenenti tiocianati che potenziano l'effetto di agenti antitiroidei, non sono adatti per una merenda del pomeriggio.

Saggio è quindi mangiare i cibi giusti nei tempi appropriati. Nel nostro tempo siamo ancora un poco attenti ai tempi delle stagioni, meno a quelli del giorno, anche se manteniamo una certa prudenza per la "pesantezza" dei cibi della sera.

Oggi i proverbi non sono più di moda, e la loro saggezza è scomparsa. Le regole che sono proposte non sono sempre chiare, spesso sono anzi contraddittorie, e quel che era buono diviene cattivo, per ritornare, a volte, a essere buono: com'è successo per cibi quali lo zucchero e il burro.

Lo stesso è per la cucina, dalle ricette e dal modo di eseguirle, alla composizione dei pasti e alla loro sistemazione nel corso delle stagioni, della settimana e nell'arco della giornata. Tradizioni che sono da recuperare, tutelare e soprattutto... godere.

### **Vedi anche:**

*Cavoli a merenda (La cucina dei numeri primi, p. 62).*

## **Patata**

La diversità di denominazioni della patata in Europa deriva anche dai modi della sua diffusione, non dimenticando che nell'America precolombiana il tubero era chiamato *papa* dagli Inca, *poñi* nella lingua araucana e *coque* in quella ayamara.

La parola italiana *patata*, come *potato*, *papa*, *batata* in uso nei paesi anglosassoni e iberici, deriva dal termine *papa* degli indigeni americani. Attraverso la lingua italiana e l'inglese i termini di *patata* e l'analogo *potato* si diffusero nel resto d'Europa, sopravvivendo con alcuni nomi in disuso nei dialetti della lingua tedesca (*Patätsche*, *Pataken*).

Più fortuna ebbe il nome *tartifola* datole in Italia dal XVI secolo: assimilato il tubero di *Solanum tuberosum* per forma e commestibilità al tartufo, oggi il termine relativo in italiano sopravvive solo in alcuni dialetti, mentre si è affermato in tutta l'area mitteleuropea e germanica nella variante *Kartoffel*, termine che poi tornò in alcuni dialetti del Friuli nella variante latinizzata di *cartufole* o *cartufolearia*. Anche le parole in lingua bulgara картоф (*kartof*) e in lingua russa картофель (*kartofel*) derivano dall'italiano *tartufole*.

In altre lingue è comune anche "mela di terra": *pomme de terre* in francese, *aardappel* in olandese, חרפת המדא (*tapuach adama*) ed *Erdaepfel* in tedesco austriaco. Il termine è probabilmente di origine colta, ed è da accostare all'analogo tedesco *Grundbirne* (pera di terra), da cui derivano i termini *krompir* del croato, *bramburi* del ceco, *peruna* del finlandese, e *jordpäron* dello svedese. In polacco la patata è chiamata *ziemniaki*, e in slovacco *zemiak*, dalla parola che significa "terra". In parecchie lingue indiane settentrionali e nepali è chiamata *alu* e in indonesiano *kentang*. Diverse sono le denominazioni dialettali italiane della patata.

Differenti nomi per la patata si sviluppano in varie regioni della Cina, i più frequentemente usati nella cinese standard sono l'equivalente di "tubero per cavalli", "fagiolo di terra" e "taro straniero".

La patata inizia la sua prima, timida introduzione nell'alimentazione italiana attraverso la cucina povera nella quale sostituisce la rapa e si affianca alla castagna. Alla fine del Settecento la patata entra nella cucina italiana. Il primo a darne una ricetta sembra sia stato Francesco Leonardi nel suo *L'Apicio Moderno* (prima edizione 1790 e seconda edizione, in Roma, 1797) a proposito di un "Ragù di pomi di terra". Tuttavia si tratta di una citazione isolata e in Piemonte, area di forte influsso francese, *La cuciniera piemontese* del 1798 (Stamperia Soffietti, Torino) e *Il cuoco piemontese* del 1815 (Agnelli, Milano) non riportano ricette di patate. Nella quinta edizione de *Il cuoco galante* di Vincenzo Corrado del 1801 compare un *Trattato delle patate*, con un ricco elenco di preparazioni tra le quali patate in polenta, in crema, in polpette, bignè, arrostiti, ripiene, al burro ecc., con la comparsa delle "patate in gnocchi", prototipo dei celebri gnocchi di patate. Da questo momento la patata inizia la sua inarrestabile presenza nella cucina borghese e nella gastronomia italiana, non mancando in nessun ricettario, iniziando da quello di Pellegrino Artusi.

La patata, entrata con successo nella cucina e nella gastronomia, anche con i suoi derivati, mantiene il suo ruolo nella Cucina Scientifica e nella Progettazione Totale del cibo (*Food Designer*) sviluppati dalla cucina industriale, dalla Grande Ristorazione Organizzata (GRO) e nella preparazione dei *Convenience Food* o "mangiare comodo", cibi industriali già pronti. Uno degli utilizzi principali è quello delle patate congelate che comprende la grande maggioranza delle patate fritte servite nei ristoranti e nei fast-food. Si calcola che questo tipo di consumo riguardi oltre undici milioni di tonnellate l'anno.

Le *chips* sono state create nel 1853 da George Crum, cuoco in un rinomato hotel di Saratoga Spring, nello Stato di New York. Tra i suoi clienti vi è l'incontentabile magnate delle ferrovie Cornelius Vanderbilt, che si lamenta delle patate fritte troppo spesse e pesanti. Stanco dei suoi reclami, lo chef vuole dargli una lezione: affetta le patate in sfoglie sottilissime e le cucina delicatamente in olio, fino a che diventano leggere e croccanti: un successo!

Le *chips* sono state industrializzate, sviluppando prodotti su progetti molto sofisticati che oltre la denominazione di fantasia e il sapore, molto variato, considerano la loro forma (che per esempio ricalca quella della lingua per facilitare l'apprezzamento della consistenza croccante e dei sapori), il colore, la confezione e via dicendo, il tutto brevettato, a partire dai macchinari usati per la produzione, e vendute accompagnate da una sostenuta pubblicità di marca.

Altro prodotto industriale sono gli snack o spuntini a base di patata, le cosiddette "patatine", preparate tagliando e friggendo delle fettine sottili di patate. Il prodotto è poi confezionato con sapori diversi, dal solo sale ad altre tipologie di aromi più elaborate, in grandi varietà, diverse da paese a paese. Alcuni tipi di snack sono preparati utilizzando un impasto di fiocchi di patate disidratati. I fiocchi di patate sono prodotti essiccando un impasto di patate bollite e sono utilizzati in diversi prodotti alimentari, dai preparati per pure agli snack.

La fecola di patata è ricavata dall'essiccamento di patate bollite, è di colore bianco (per questo chiamata anche farina di patate), priva di glutine, ricca di amido è utilizzata nell'industria alimentare come addensante per salse e per rendere più soffici i prodotti di pasticceria.

### **Vedi anche:**

*Patata demoniaca (La cucina dei numeri primi, p. 45).*

## **Frutta**

L'uomo non è un erbivoro, ma un frugivoro: una parola difficile per dire che la nostra specie, tra tutti i vegetali, preferisce in modo particolare la frutta, dalla quale ricava preziose molecole strategiche necessarie per la sua salute.

Chi non ha sentito parlare delle vitamine (o amine della vita) e ora non conosce anche gli antiossidanti e gli antagonisti dei radicali liberi presenti nella frutta? Che la frutta faccia bene non è un'invenzione moderna e lo sapevano bene anche i nostri avi e progenitori più antichi, come le molte specie animali che ci hanno preceduto o che sono ancora con noi sulla terra: le scimmie, a noi biologicamente vicine, non sono forse grandi mangiatrici di frutta, iniziando dalle banane?

Nella cultura umana la frutta ha sempre avuto un posto di primo piano. Eracle va a cercare nel giardino delle Esperidi i pomi d'oro (agrumi), frutti dell'immortalità. Nel giardino dell'Eden vi sono molti frutti e uno di questo conferisce il dono della conoscenza. Diversi frutti portano ancora il nome della loro importazione da lontano, come la pesca o persico, frutto importato dalla Persia al tempo dei Romani.

Miti e storia hanno un'unica radice, la necessità della nostra specie di mangiare la frutta delle più diverse qualità. Ogni frutto ha le sue caratteristiche, che s'integrano a vicenda, in una necessaria biodiversità alimentare. Tanti sono i tipi di frutta: selvatica e domestica o coltivata; di bosco, di terra e d'albero; fresca e secca; autoctona ed esotica. Fino a diecimila anni fa l'uomo si cibava di frutta selvatica di bosco (datteri, fichi, mele, pere, prugne o susine ecc.), di rovo (more, lamponi, mirtilli, uva ecc.) e di terra (fragole, meloni, cocomeri ecc.). La più pregiata è la frutta d'albero, mitizzata nel giardino dell'Eden o delle Esperidi, trasformati negli *Horti* medievali annessi alle abbazie, conventi e prime farmacie. Questa frutta è sempre stagionale, che l'uomo raccoglie già nel corso delle sue migrazioni durante le quali impara a raccogliere anche quella oggi denominata frutta secca (noci e nocciole ecc.).

Con l'avvento dell'agricoltura, l'uomo impara a coltivare le piante che danno frutto, ma soprattutto a scegliere quelle dai frutti più grossi e carnosì, dando avvio a una selezione artificiale che è tuttora in corso. Una selezione che si associa a tecniche particolari, come quelle dell'innesto e della propagazione per taléa.

Divenendo sedentario con l'agricoltura e costruendo le prime città, l'uomo importa da lontano nuove specie di frutta, per esempio porta in Italia gli agrumi, i meloni e i cocomeri, le pesche, le ciliegie e tante altre specie che da esotiche col tempo diventano autoctone.

Fin dall'antichità l'uomo cerca di conservare la frutta con la fermentazione (bevande fermentate ottenute dai datteri, uva e fichi), l'essiccamento o utilizzando tecniche particolari, usando anche il mosto d'uva concentrato che, se reso piccante o "ardente" dalla presenza di senape, diviene il "mosto ardente" o mostarda.

L'addomesticamento e i commerci delle piante da frutto, iniziati diecimila anni fa, ci hanno dato una gran varietà di frutta, aumentata da incroci sempre più raffinati (pomelo ecc.). Nel corso dei secoli, fino a oggi, la varietà della frutta aumenta con la continua importazione di

nuovi vegetali e tipico è l'esempio del kiwi, d'origine neozelandese, di cui l'Italia è divenuta il secondo produttore mondiale.

La frutta arriva anche da Paesi sempre più lontani, utilizzando trasporti efficaci e specializzati (navi bananiere per il trasporto delle banane) o confezioni particolari per ananas, noci brasiliane, di cocco e altra frutta. L'attuale successo dei frutti di bosco (more, lamponi, mirtilli ecc.) deriva dalla loro coltivazione specializzata in serre, che permette di selezionare varietà particolarmente e ricche d'aromi e sapori.

Vecchi e nuovi sistemi permettono di conservare la frutta: oltre l'essiccazione, vi sono le basse temperature e soprattutto le atmosfere particolari. La trasformazione della frutta in marmellate e confetture tramite la concentrazione e, o l'aggiunta di zuccheri (dal miele al saccarosio) oggi si giova di tecnologie innovative, che vanno dalla surgelazione al trattamento ad alte pressioni.

Ogni singolo frutto ha sua storia, spesso le sue leggende, ma un dato è certo: l'uomo ha bisogno non solo di frutta, ma di una grande varietà di frutti ("biodiversità alimentare"). La varietà di frutta un tempo era assicurata dalla coltivazione: fino a metà del secolo scorso in ogni parte d'Italia si coltivavano molte decine di diversi tipi di mele, pere, susine ecc. Oggi sono coltivate industrialmente solo alcune varietà, che rispondono a precisi requisiti commerciali di resistenza agli urti, conservabilità ecc. La coltivazione intensiva e su scala industriale espone ai rischi delle infezioni e infestazioni e, quindi, comporta trattamenti con farmaci (fitofarmaci) che possono esser ridotti, ma non sempre eliminati dalla lotta integrata e dalle coltivazioni biologiche.

Gli attuali problemi dell'alimentazione umana frugivora (con frutta) sono essenzialmente due: forte riduzione della biodiversità alimentare e diminuzione delle caratteristiche salutistiche (extranutrizionali) dei moderni frutti. Oggi le specie di frutta mangiate sono molto ridotte, anche rispetto a soli cinquanta anni fa: dove sono andate a finire le mele renette o le cotogne? Inoltre, per le specie sopravvissute ai nuovi stili di vita e alla globalizzazione dei commerci, anche le varietà si sono fortemente ridotte. Non si mangiano più mele, ma solo una o due varietà di mele, e in modo analogo per gli altri frutti.

Ogni specie e ogni varietà era dotata di particolari attività salutistiche, che abbiamo perduto. La coltivazione intensiva, se favorisce talune caratteristiche commerciali (uniformità, conservabilità ecc.), trascura quel-

le salutistiche o extranutrizionali. Per esempio nella frutta coltivata con metodi biologici è stata dimostrata una maggior quantità di molecole con azioni antiossidanti, utili a tutti, ma in particolare alle persone della terza età.

“Una mela il giorno leva il medico d’attorno” era un proverbio che andava bene cinquant’anni fa, quando quasi ogni settimana cambiava il tipo di mele. Oggi bisognerebbe dire “Un frutto diverso tre volte il giorno, leva il medico d’attorno”. Ma sarà possibile?

## Castagna

Era il bosco, in passato, a offrire il pane ai poveri. Prima dell’arrivo della patata e in seguito di varietà più produttive di frumento, nell’Appennino toscano-emiliano si usava dire: *Buono quest’anno il raccolto di castagne, possiamo sposarci*. E nelle città, d’inverno, lo *street-food* erano pezzi di castagnaccio, o castagne abbrustolite sulle braci, o ancora le piccole pattone, dette *mistocchine* o *pattonini*, cotte su una piastra arroventata.

Nonostante un’origine molto antica, il castagno si è diffuso in Italia in epoca relativamente recente, circa diecimila anni fa, e a partire dal Medioevo è divenuta l’alimento di base di gran parte delle nostre regioni montuose.

Una delle ragioni del suo successo sta nel fatto che dopo l’essiccamento si conserva per moltissimo tempo e sfama le popolazioni soprattutto in inverno, quando il clima limita l’agricoltura e i raccolti comprendono solo poche specie. Un tempo nei castagneti vi erano particolari essiccatoi, detti *metati*, ma anche mulini per la produzione di castagne secche e loro farina. Importante era anche la produzione del legno di castagno, particolarmente robusto e resistente, e quella del tannino, utilizzato nella concia delle pelli.

La raccolta delle castagne, o *castagnatura*, era uno fra gli avvenimenti più importanti della vita agricola. In cucina le preparazioni a base di castagne sono innumerevoli, sia dolci che salate. Oltre alle castagne troviamo i marroni, più grossi rispetto alla castagna, di forma ovale o a cuore, particolarmente ricercati sul mercato, con cui tra l’altro si preparano i deliziosi *marrons glacé*. Nel Medioevo si credeva che le castagne, le loro bucce e le foglie dell’albero avessero virtù curative.

Un abbinamento perfetto, dono dell'Autunno, è quello delle castagne, lessate o arrostate, col vino novello appena fermentato.

L'etimologia del termine riporta con certezza all'area greca: il latino *castanea* segue al greco *kástanon*, legato al nome di una o entrambe le città di Kastania, in Tessaglia, o di Kastanis, nell'Ellesponto. Non sappiamo se sia stato il luogo a dar vita al termine o se viceversa al luogo abbia dato nome un termine di probabile derivazione indoeuropea.

In fiorentino il termine ballotte, che oggi indica le castagne lessate, ha dato luogo al moderno termine "ballottaggio", dato che le votazioni, nella Firenze medioevale, avvenivano contando le ballotte inserite in un sacchetto piuttosto che in un altro.

**Vedi anche:**

*Castagna, pane dei poveri (Il boccon del prete, p. 97).*



# PAROLE DI ANIMALI

*La nostra specie ha un'alimentazione ambivalente, carnivorana e vegetariana, come dimostra la struttura anatomica della bocca e dell'apparato digerente e confermano i comportamenti alimentari umani studiati dagli antropologi. Ogni essere vivente è stato cibo per l'uomo, generando spesso insicurezze e problematicità che si sono riflesse anche nelle parole. Per questo, e non di rado, lo stesso animale ha una duplice denominazione, una come essere vivente e l'altra come cibo. Pertanto il maiale o il suino quando diviene carne prende il nome di porco. In modo analogo, il calf degli allevamenti inglesi diventa il veal del macellaio. L'animale più ambito per la mensa sacrificale fin dall'antichità è il toro, mentre le locuste sono cibo di penitenza. Pecore e capre furono e restano oggetto di cibo, ma il maiale dai tanti nomi fu e rimane segno di contraddizione alimentare.*

## Aleph, primo fu il toro

Intuitive sono l'etimologia delle parole alfabeto e abbecedario. La parola alfabeto deriva dalle prime due lettere usate nella scrittura, la A e la B, in greco alfa e beta, mentre nella parola abbecedario vi è l'aggiunta della terza lettera C.

Molte migliaia d'anni fa i nostri antenati, dopo aver inventato l'allevamento del bestiame, l'agricoltura e costruito le prime città, ideano la scrittura, usando prima immagini o segni pittografici, stilizzati poi in simboli o lettere ancora in uso. Gli scribi vogliono mettere ordine nelle lettere e iniziarono con quelle di maggior valore. Prima immagine e lettera è *aleph*, poi *alfa*, la testa del toro, di forma triangolare con due corna. Questa immagine, rovesciata in una posizione nella quale è facile ravvisare il muso triangolare del bovino con le due corna rivolte verso l'alto (le gambe della A), e trasformata in lettera, è la nostra A maiuscola. Testa, capo o capite, da qui capitale, base di ogni ricchezza, di animali anche oggetto di culto.

Seconda lettera per importanza è la casa, rappresentata inizialmente con una spirale o cerchio di una tenda o capanna. Il segno pittografico di *beth*, che significa casa, è un segno che presenta un rettangolo diviso in due quadrati. Secondo alcuni si tratta del simbolo di due stanzette, ma per altri, e a mio avviso più probabilmente, è la pianta dell'abitazione con l'annesso recinto per il bestiame. I due quadratini congiunti sono l'ancora attuale B maiuscola.

Interessante è il posto assegnato alle prime due lettere dell'alfabeto: prima il bovino e immediatamente dopo la casa con il recinto per il bestiame. Il bovino, con la sua testa, è la ricchezza. Non si tratta di una pecora o di una capra, ma di un animale di ben maggiori dimensioni e importanza, che subito fa pensare al toro Api della cultura egizia. La testa è anche la parte più importante, e la ricchezza è quantificata dal numero di teste, o capita, del gregge e che troviamo nel nostro termine di *capitale* ancora in uso. La casa quadrata, con due locali o con il recinto del bestiame, non è più la già citata tenda o la capanna circolare dei popoli nomadi, ma diviene il simbolo dell'insediamento stabile, quindi della città.

Mentre il nomade, il pastore di pecore e capre, che vive in capanne circolari si affida alla memoria, il cittadino con molti capi di bestiame da contare ha bisogno di affidarsi alla scrittura. Per questo, all'inizio dell'alfabeto troviamo il capitale (bovino) e la casa (città).

Il bovino viene prima della casa. Una semplice coincidenza, o una posizione di valore? La domanda ammette risposte diverse, in ogni modo sono sempre a favore dell'importanza del bovino nelle culture nelle quali si è sviluppata la scrittura alfabetica che poi, con varianti grafiche, si è diffusa a tutto il mondo.

Tra gli animali più importanti di grande taglia, i bovini, prima del cavallo, sono stati addomesticati nella Mezzaluna fertile, divenendo importanti in molti culti, dal Toro Rosso dell'Anatolia al nero Toro Api dell'Egitto.

Nella Bibbia del popolo d'Israele, il bue è uno dei quattro esseri viventi della Sacra Quadriga, il misterioso cocchio di Dio, secondo una visione del profeta Ezechiele ripresa dall'Apocalisse. Sempre nella Bibbia si ricorda il nuovo tempio di Gerusalemme consacrato con l'olocausto di una giovenca dal mantello rosso. Le vacche sacre al dio Sole uccise dai compagni di Ulisse sono causa di tanti guai. Il toro è anche al centro del culto di Mitra.

I bovini, resi sacri nel sacrificio (da *sacrum facere*), sono destinati ai banchetti, nei quali gli dei partecipano simbolicamente attraverso il fumo di alcuni organi bruciati dell'animale. La sacralità delle carni bovine sancisce anche la loro importanza nell'alimentazione umana. Solo gli animali giovani, immaturi e imperfetti sono usati come cibo non religioso o profano.

L'importanza dei bovini per gli italiani è avvalorata dall'ipotesi, non da tutti accettata, che da questi animali giovani possa derivare il nome Italia: Italia da (*v*)*italia*. La denominazione sarebbe stata data dai Greci che, quando arrivano dal mare, vedono sagome taurine nelle penisole Brezia e Japigia. Altri credono che la parola *Viteliù* di origine osca significhi "terra di bovini giovani", perché il toro è un simbolo molto diffuso presso le antiche genti della penisola.

## Locuste

*Mele e locuste furon le vivande,  
che nudriro il Battista nel deserto.*

Dante Alighieri, *Divina Commedia, Purgatorio*,  
canto XXII, vv. 293-294

Secondo gli evangelisti Matteo e Marco, Giovanni il Battista ha un vestito di peli di cammello, una cintura di pelle attorno ai fianchi e il suo cibo sono locuste e miele selvatico. Abiti e cibi segni di penitenza e di allontanamento dal potere cittadino, come in seguito caratterizzano anche Antonio Abate, il santo anacoreta egiziano del terzo, quarto secolo dell'era corrente. La legge mosaica degli ebrei ritiene le locuste, spesso confuse e assimilate alle cavallette, un cibo puro e quindi permesso, ma com'erano mangiate? Qual era la cucina di Giovanni il Battista? Considerando gli stili di una vita nel deserto, il modo più probabile di mangiare le locuste è di cuocerle alla griglia, inflatole su uno stecco, facendone spiedini croccanti. Il miele è possibile fosse sgocciolato sulle cavallette, come ancor oggi in uso in Africa e in Asia, dove però è spesso sostituito dal più economico zucchero caramellato. Locuste o cavallette croccanti associate al morbido e dolce miele, una leccornia che forse mal si concilia con l'idea di una rinuncia ai piaceri del cibo, che siamo

soliti associare agli eremiti del deserto. Mangiare gli insetti, presso gli antichi non è, infatti, segno di privazione, ma una preziosità gastronomica. Per gli antichi romani il *cozzus* è un piatto molto ricercato a base di larve di *Lucanus cervinus*, il cervo volante, allevate su farina e vino. In area mediterranea ancora oggi si mangiano formaggi nei quali si sono sviluppate larve d'insetti: il *furmai nis* piacentino, il *casu marzu* o *casu fràzzigu* sardo, il *gorgonzola coi grilli* genovesi, il *bross ch'a marcia* (formaggio che cammina) piemontese, e altri formaggi di diverse regioni italiane, nei quali gli enzimi lipolitici delle larve (*saltarei*) sono alla base di caratteristiche gastronomiche piccanti particolari. Anche il miele è prodotto da insetti. Le api nell'interno del proprio corpo elaborano il nettare dei fiori trasformandolo in miele, che poi rigurgitano nei favi, dai quali è prelevato dall'uomo che se ne alimenta. Nel nostro passato, vi è anche l'uso alimentare delle larve del baco da seta. Oggi gli scienziati cinesi studiano il *Bombyx mori* come cibo degli astronauti in lunghi viaggi spaziali. In modo analogo alcuni decenni fa, quando s'accese un fuggevole interesse per la lombricoltura, un reggiano propose in televisione una torta preparata con questi animali, anche se non sono insetti. Del mangiare gli insetti (entomofagia) si è occupata Giulia Mauri e l'argomento è tornato d'attualità con l'EXPO2015.

Quotidianamente, con la lavorazione del cibo, gli insetti e loro uova arrivano a contatto con i nostri alimenti e mischiati, impastati e poi confezionati, ma non bisogna preoccuparsi perché non sono nocivi per la nostra salute. Anche nell'alimentazione dei paesi industrializzati, ognuno di noi, e senza saperlo, ogni anno mangia fino a circa mezzo chilogrammo d'insetti l'anno, sotto forma di frammenti e coloranti. Infatti, in mezzo etto di farina di frumento possono esserci fino a cinquanta frammenti d'insetti, nel cioccolato settantacinque e nella pasta cinquanta. Oltre ai frammenti d'insetti, sono tollerate le loro uova, larve e i moscerini della frutta o simili e in un quarto di litro di succo d'arancia si possono trovare una larva o cinque uova di moscerino, in un etto di prodotti del pomodoro (salse, passate) vi possono essere trenta uova o due larve. Pochi sanno che alcuni estratti d'insetto (come il rosso cocciniglia, l'E120) sono usati per colorare cibi (come Smarties, yogurt) e bevande (come il Campari e gli analcolici rossi). L'alchermes, il liquore per dolci per eccellenza, è prodotto con il *Kermes vermilio*, una delle specie di cocciniglia con cui si produce il rosso cocciniglia.

Gli insetti rappresentano una delle più vaste categorie fra gli organismi viventi e, fino a oggi, sono state classificate o descritte circa un milione e mezzo di specie, ma si stima che quelle ancora sconosciute siano diversi milioni. Gli insetti occupano tutti gli ambienti compatibili con la vita, stabilendo anche forti relazioni con l'uomo e le sue attività, non ultima quella alimentare.

Le specie d'insetti eduli registrati sono a oggi 1745, quarantuno delle quali in Europa. I continenti nei quali l'uso alimentare degli insetti è più diffuso sono le Americhe, seguite dall'Africa e dall'Asia.

Tra gli insetti alimentari, il gruppo più rappresentato è quello dei coleotteri (maggliolini e coccinelle), seguito dagli imenotteri (api, vespe e formiche) e ortotteri (grilli, cavallette, locuste).

Gli insetti eduli rappresentano, da molto tempo, una fonte alimentare in molte aree geografiche, con un consumo che interessa almeno due miliardi di persone. Solo per le cavallette è stimato un uso superiore alle dieci tonnellate annue in paesi come Thailandia, Messico e Algeria; l'impiego di termiti a scopo alimentare arriva nello Zaire a più di una tonnellata il mese, mentre bruchi e farfalle in Messico raggiungono le tre tonnellate l'anno.

Mentre in molti paesi del mondo mangiare insetti è perfettamente normale, in Europa il tabù si sta trasformando in interesse per l'entomofagia e i suoi vantaggi.

Gli insetti trasformano i vegetali in cibo animale molto più efficacemente di altri animali (ruminanti, maiali, polli), producendo minore impatto ambientale, con scarsa produzione di CO<sub>2</sub>. Sono inoltre molto prolifici e a rapido sviluppo e secondo la loro specie producono proteine di buon valore nutrizionale.

Oltre gli aspetti psicologici ancora da superare, diverse sono le questioni che riguardano la diffusione dell'uso alimentare degli insetti nei paesi industrializzati e tra questi i sistemi di una loro produzione in quantità sufficienti, la qualità delle loro proteine e grassi, la digeribilità della chitina, i rischi sanitari, le normative di produzione, commercio ed etichettatura.

### **Insetti in tavola – sensazioni e sapori**

*La forma e il colore degli insetti, specialmente se neri, rendono problematico se non impossibile l'approccio e l'assaggio, che è più facile se sono impastellati e fritti.*

**Cavalletta o locusta** Sapore tenue, poco marcato, con sensazioni diverse a seconda delle dimensioni (asportare le ali di difficile masticazione).

**Baco da seta** Gusto erbaceo (nonostante appaia morbido, l'esoscheletro lo rende coriaceo, difficile da masticare).

**Grillo** Sapore tenue, generalmente è fritto e ha tendenza a frantumarsi in bocca.

**Camola del miele** Consistenza elastica, ha un sapore che ricorda quello del pino.

**Tarma della farina** Sapore marcato, aggressivo al palato, stimola la salivazione.

**Mosca domestica** Sapore che ricorda vagamente quello della panna.

## Ricette di cavallette o locuste

### Cavallette fritte

*Ingredienti:* Cavallette, olio vegetale, sale, spezie (pepe, peperoncino, curry a piacere).

*Preparazione:* Togliere zampe e le ali alle cavallette, scaldare l'olio in una padella e aggiungere le cavallette. Friggere per pochi minuti fino a quando le cavallette hanno assunto un bel colore dorato. Scolare l'olio su carta e condire con sale e spezie.

### Cavallette piccanti in pastella

*Ingredienti:* Una porzione di cavallette, 100 ml di olio, 100 g di farina, 2 uova, birra, sale, peperoncino, carta da cucina.

*Preparazione:* Preparare una pastella con la farina, le uova e la birra in un impasto uniforme e salare. Dalle cavallette togliere le zampe e le ali, avvolgerle con la pastella e friggerle singolarmente nell'olio caldo, fino a quando la crosta sarà di colore marrone dorato. Asciugare le locuste su carta da cucina e servire con una salsa al peperoncino.

### Spiedini di cavallette

*Ingredienti:* Una porzione di cavallette, olio, aglio, rosmarino, sale, spiedini di legno o metallo.

*Preparazione:* Rimuovere zampe e le ali delle cavallette e infilarle su spiedini di legno o metallo. Scaldare l'olio in una padella e aggiungere alcuni

spicchi di aglio tagliati a metà e rosmarino. Friggere in olio caldo fino a quando le cavallette non saranno dorate, aggiungere il sale, servire a piacere con salsa agrodolce o piccante.

### **Cavallette con pancetta**

*Ingredienti:* Cavallette, miele di acacia, peperoncino, timo, pancetta.

*Preparazione:* Rimuovere zampe e le ali dalle cavallette, arrostarle brevemente in una padella calda, aggiungere un po' di miele di acacia, mescolare con cura e togliere dalla padella. Preparare strisce di pancetta e condirle con il timo. Porre una cavalletta su una striscia di pancetta, avvolgere e fissare con spago da cucina e friggere in una padella calda. Servire caldo o raffreddato.

### **Cavallette piccanti**

*Ingredienti:* Cavallette, olio, sale, pepe, peperoncino in polvere.

*Preparazione:* Unire sale, pepe e peperoncino in polvere in un rapporto a piacere, in una grande ciotola. Scaldare abbondante olio in un tegame di medie dimensioni e friggere cavallette alle quali in precedenza sono state tolte le ali e le zampe e quando sono dorate scolarle brevemente. Mettere le cavallette nella ciotola e mescolare bene fino a quando tutti gli insetti sono avvolti dalla polvere. Servire con stuzzichino piccante.

### **Burger di cavallette**

*Ingredienti:* Cavallette, pane bianco, cipolla, salsa d'aglio o d'altro tipo.

*Preparazione:* Togliere le zampe e le ali alle cavallette, arrostarle brevemente in una padella (senza grassi) e lasciarle raffreddare. Tagliare fette molto sottili di pane bianco e arrostarle in forno o nel tostapane. Condire le cavallette arrostiti con la salsa e porle con fette di cipolla tra due fette di pane.

### **Cavallette caramellate**

*Ingredienti:* Cavallette, zucchero di canna.

*Preparazione:* Togliere ali e zampe alle cavallette. Versare lo zucchero di canna in un tegame e scaldare mescolando fino alla caramellizzazione. Una volta che lo zucchero di canna è completamente liquefatto, abbassate la temperatura, aggiungere le cavallette, e mescolare fino a quando gli insetti saranno avvolti dal caramello. Porre le cavallette caramellate sulla carta da forno e servire dopo circa dieci minuti.

## **Cavallette al cioccolato**

*Ingredienti:* Cavallette, cioccolato.

*Preparazione:* Togliere zampe e ali alle cavallette, arrostarle brevemente in una padella (senza grassi) e raffreddare. Scaldare il cioccolato a bagnomaria, versare il cioccolato liquido sulla carta da forno, con questa avvolgere i singoli insetti arrostiti e dopo il raffreddamento confezionare come cioccolatini.

## **Maiale dai tanti nomi**

Tre sono le specie di suini o maiali selvatici: quello del Nepal e del nord dell'India (*Sus cristatus*), il cinese o delle fasce (*Sus vittatus*) e infine il *Sus scropha* o cinghiale, diffuso in tutto il mondo antico, Europa, Asia occidentale, Nord Africa e in alcune zone dell'Asia orientale, ma qui ci occupiamo soltanto dell'ultimo.

Per la biologia, il cinghiale e il maiale domestico sono la stessa specie, perché tra di loro vi è completa fecondità, anche se le caratteristiche morfologiche degli animali sono molto diverse e sia negli animali selvatici, sia in quelli domestici vi siano moltissime razze e sottorazze. Molti termini diversi (sus e suino, scrofa, maiale, cinghiale) sono attribuiti a uno stesso animale, ma ve ne sono anche altri e, alla rinfusa e come esempio, quelli di porco, verro, troia, senza esaminare tutte le denominazioni derivate e quelle dialettali.

Il gran numero e la diversità delle denominazioni derivano anche dall'antichità della domesticazione di quest'animale. Il maiale selvatico è cacciato dall'uomo primitivo e dai suoi antenati carnivori da un tempo non facilmente determinabile, ma valutabile in centinaia di migliaia d'anni, in un periodo nel quale è molto difficile, se non impossibile, individuare o anche solo ipotizzare come l'animale era chiamato. Una più precisa denominazione del maiale è certamente connessa al suo addomesticamento che avviene, sia pure in forma parziale o "lassa", nel neolitico medio. I primi maiali domestici sono allevati in Mesopotamia, Iran e Iraq, probabilmente prima del 6.500 avanti la nostra era. Anche in Egitto si stima sia avvenuta una domesticazione del maiale circa 7.000 anni fa. Già 6.500 prima dell'Era Corrente maiali domestici sono presenti in Europa sudorientale e in Crimea, e probabilmente l'addomesticamento è

avvenuto in diversi, piccoli centri nell'Asia sudoccidentale, in Europa sudorientale e nella regione pontica. Partendo da queste regioni, il maiale domestico avrebbe raggiunto l'Europa centrale, l'Ucraina e la Moldavia già nel VI-V millennio a.C. Un dato certo ci è dato da è una statuetta sumerica datata attorno al 2500 a.C., che rappresenta un maiale grasso, privo di setole, con le orecchie lunghe pendenti, completamente diverso dai selvatici coevi. Un animale sicuramente domestico, risultato di una precedente, indiscutibile selezione. La glottologia (studio delle parole) fornisce un contributo anche alla conoscenza dell'origine del maiale domestico. Sulla reale attribuzione di significato delle denominazioni del maiale, selvatico o domestico, non vi è un completo accordo tra gli studiosi, tuttavia alcune linee interpretative sono abbastanza accreditate. In modo schematico, un'importante linea interpretativa si basa sull'opposizione tra *sus* (suino) e *pork* (porco).

### **Vedi anche:**

*Porchetta e altre parole sporche (La cucina dei numeri primi, p. 57).*

## **Pecora e capra**

I nomi e soprattutto quelli degli animali, giova ripetere, hanno un significato e un fascino particolare. Nelle denominazioni delle pecore e capre si possono individuare tre grandi linee, che corrispondono ai termini *agnello*, *pecora* e *capra*, in una certa misura indipendentemente dalla specie zoologica. In termine *agnello* sarebbe collegato all'animale giovane, appena o da poco partorito, e ha anche il significato di figliare, delle pecore e probabilmente anche delle capre. Il termine *pecora* (*pecus* in latino) è connesso a quello di pecunia o capitale (numero di teste o capi), riferito al bene mobile per eccellenza, vale a dire il gregge dei popoli pastori. La pecora, come oltre vedremo, è stata soggetta a un'opera di domesticazione così intensa da meritare il termine d'invenzione, connessa anche a un raffinato sfruttamento del territorio, con creazione dei pascoli e loro gestione, sviluppo di transumanze, individuazione di tratturi, ecc. Il termine di *capra* sarebbe collegato a un'agricoltura spicciola, non pastorale e in stretto rapporto con l'incolto e il territorio selvatico circostante e la selvaggina in esso presente. La contrapposizione tra *pecora*, *pastorizia*

e *transumanza* da una parte e *capra*, *agricoltura* e *stanzialità* dall'altra, ha avuto una larga diffusione anche nell'area mediterranea, dalla più lontana antichità fino a oggi. Circa le denominazioni sono utili alcune precisazioni.

*Agnello*. *Agnus* è l'unico nome di giovane animale che risale all'indoeuropeo.

*Pecora, ariete*. *Pecora* deriva da *peku* indoeuropeo, e precisamente indo-iraniano, italico e germanico, che indica la "ricchezza mobiliare personale".

*Ovis*, in latino, è un termine inizialmente usato sia per il maschio, sia per la femmina, più tardi *ovis* è usato per la femmina, mentre per il maschio s'impiegò *berbex*, *verbex*, *vervex*, accanto ad *aries*.

*Capra*. La capra sarebbe stata addomesticata nell'ambito di un'agricoltura spicciola, non in un gregge, e in tempi successivi alle pecore. Non bisogna neanche dimenticare che, per molto tempo, lieve è stata la distinzione tra il piccolo ruminante selvatico e quello domestico, come ancor oggi testimoniano le strette analogie linguistiche tra *capra*, *capriolo* e anche *camoscio*.

# PAROLE DI CARNI

*Italia, paese delle molte carni. L'idea di un'Italia esclusivamente o prevalentemente vegetariana, del pane e della pasta, degli agrumi e dei pomodori, non risponde a una realtà odierna e neppure del più vicino o lontano passato. Lo stesso nome di Roma sembra legato all'allevamento degli animali. Nell'antica Roma vi era il fico ruminale, presso il lupercale, dove la lupa avrebbe allattato Romolo e Remo. Roma e ruminale sono denominazioni collegate a Rumina o Rumia, dea dell'allattamento (rumia era la mammella) e dalla stessa parola traggono il loro nome i ruminanti (bovini, pecore e capre) di cui le terre italiche erano ricche. Non bisogna anche dimenticare che il nome di Roma è stato riferito alla forma di mammella, rumia, del Palatino, uno dei suoi sette colli.*

## Vitello

L'origine più recente e accertata del nome vitello è certamente quella latina di *vitellus*, diminutivo di *vitulus*, che significa mucca. Ma esiste un'ipotesi, suggestiva anche se discutibile, che collega il nome dell'Italia a quello dei giovani bovini. Col nome di Vituli, infatti, i Greci indicavano una popolazione che risiedeva nell'estremità sudorientale dell'Italia, e con essi le popolazioni di tutta la penisola. I Vituli pare allevassero i bovini, e adoravano una divinità rappresentata da un vitello. Vitalia, dunque, la terra dei Vituli e dei loro vitelli, perse la v debole diventando Italia.

La carne dei vitelli era, fino a qualche decennio fa, tanto rara e pregiata da essere inaccessibile a molti. Nell'Italia che precedeva il boom economico, il vitello, ovviamente soltanto da latte, era un lusso gastronomico riservato a pochi. Nel Vangelo il vitello grasso è macellato per la grande festa che il padre ordina per il ritorno del figliolo prodigo che temeva perduto. Solo dopo la seconda guerra mondiale il vitello diviene abbondante, ha un prezzo contenuto e si democratizza. Erano vitelli soprattutto maschi, alimentati con latte artificiale ottenuto usando le eccedenze di latte della allora Comunità Europea. Per ottenere carni tenerissime, gli animali era-

no fraudolentemente trattati con farmaci, spesso estrogeni, e nacque così lo scandalo dei vitelli estrogenati. Oggi di nuovo i vitelli sono divenuti più rari e torna vero il detto *chi legge cartello, non mangia vitello*.

### **Vedi anche:**

*Chi legge cartello non mangia vitello (La cucina dei numeri primi, p. 64).*

## **Sanato**

*Sanare*, voce antica o regionale – riportano i dizionari – significa castrare, togliere o inattivare le ghiandole sessuali, maschili o femminili; è anche riportata la dizione *sanare le scrofe*.

Sanato, soprattutto in Piemonte, è il vitellone castrato, dal quale deriva il bue grasso, padre di celebri piatti della cucina locale, iniziando dai bolliti. Che i termini sanare e sanato siano presenti soprattutto nel Piemonte, non deve stupire, perché derivano da corrispondenti termini antichi del provenzale, come anche recentemente ha segnalato Claudine Fabre-Vassas, anche se in altre regioni d'Italia, per esempio in quelle meridionali, vi era il termine di *sanaporcelle*. Inoltre nei dialetti romanzi e in quello piemontese antico castrare si dice anche *regulare* o regolare, o anche *affranchir* o liberare dalla “turbolenza degli umori”.

Castrare o sanare gli animali sono operazioni di chirurgia con diverso grado di difficoltà: alta nelle femmine e bassa nei maschi. Da dove deriva il termine “sanare” che a dire il vero dovrebbe significare “rendere sano”, da cui il più diffuso termine “risanare”? Bisogna risalire alle concezioni mediche medievali, quando alcune fasi dei cicli sessuali o delle regole femminili erano ritenute impure, quindi non sane, perché si riteneva che i cicli sessuali femminili, il calore o estro nelle femmine animali e le mestruazioni nella donna, comportassero una “turbolenza degli umori” capace di rendere cattivo l'accrescimento corporeo, ma soprattutto peggiorare la qualità delle carni e la loro conservazione.

La castrazione nelle femmine si crede elimini le impurità d'umori cattivi, purifichi l'animale, rendendolo sano come il ferro, con una carne fredda e stabile come il metallo, di facile conservazione. Nel maschio la castrazione comporta variazioni nel colore delle carni e nella quantità di grasso, cancellando gli istinti sessuali e ottenendo una carne più chiara,

tenera a grassa. All'opposto, la carne dei maschi interi è ritenuta calda e riscaldante.

Nel passato, dunque, castrare non significava mutilare, ma guarire (da cattivi umori) e risanare o sanare. Una sanità che permette un rapido accrescimento e, in modo particolare, di avere carni bianche, grasse e sane sulle quali si è costruita una cucina tradizionale di gran pregio, in tutte le specie, ma in modo particolare vitelli, vitelloni e buoi "sanati", maiali "sanati" e, non ultimi, i capponi. Se la castrazione chirurgica poteva sanare secondo le concezioni delle epoche passate, in tempi recenti è stata proposta una castrazione chimica con ormoni, giustamente vietata per motivi sanitari, anche se fornisce carni magre e chiare, ma diverse da quelle della sicura e tradizionale castrazione chirurgica del *sanato*.

## Scottona

*Scottona*: un termine oscuro per il quale poche cose sono certe, mentre molto è incerto e opinabile. La scottona, oggi di moda soprattutto in Italia, è la giovane bovina che non ha ancora figliato e che fornisce una carne di particolare pregio: carne giovane e al tempo stesso sufficientemente matura, tenera e succulenta, magra e sapida, quindi carne di grande qualità.

Fermo restando che la scottona non deve aver figliato, si discute se sia un animale ancora vergine, oppure che abbia già iniziato la prima gravidanza e che sia stato macellato entro i primi quattro, al massimo cinque mesi della stessa. Come vedremo, la prima condizione era forse più probabile nel passato, mentre oggi prevale la seconda.

L'origine del termine *scottona* è assai incerta. Al riguardo non vi sono precise documentazioni e soprattutto citazioni sull'origine del termine ed è possibile solo tentare un'interpretazione partendo dalla parola stessa, che è facile avvicinare all'idea di carne o di un animale che "scotta" – ma in che senso? A questo proposito bisogna riportarsi a periodi passati, quando le idee biologiche e alimentari erano diverse dalle attuali.

Molti secoli fa s'impone l'idea dei cibi "freddi" e dei cibi "caldi" e che una buona nutrizione deve tenere conto anche di un equilibrio tra gli "umori" degli organismi animali. Importante, a questo riguardo, è quanto riguarda la castrazione degli animali, iniziando dal termine sanato, so-

pra considerato. Diversamente da oggi, i bovini erano prevalentemente animali da lavoro e macellati solo quando arrivati al termine della loro carriera, dando carni magre, dure e di scarso pregio. Solo in condizioni particolari si uccide il giovane vitello o il bue grasso. In ogni caso queste carni sono considerate “fredde”, perché prodotte da animali giovani, maschi castrati o animali anziani.

La giovane bovina che serve per la riproduzione e, tanto meno se gravida, non è macellata, ma se, nonostante i ripetuti calori o in continuo calore, non rimane gravida, e quindi conviene macellarla, ha una carne “calda” perché prodotta da un animale “scottato” o “che scotta”, quindi una scottona. Già nel passato ci si accorge che le carni “calde” di una giovane bovina in calore sono particolarmente gustose e oggi ne conosciamo la ragione: gli ormoni estrogeni presenti in rilevanti quantità nelle femmine in tale fase del ciclo sessuale.

La scottona è oggi, di solito, una giovane bovina macellata all’inizio della gravidanza, quando vi è una condizione ormonale di tipo anabolico, che favorisce la crescita organica e il deposito di grasso, con carni tenere, succose e di qualità. Oggi le condizioni di povertà del passato sono superate e è possibile destinare alla macellazione anche giovani femmine, senza pregiudicare l’efficacia aziendale. Non va anche dimenticato che, nelle moderne razze bovine, il rapido accrescimento somatico e ponderale renderebbe poco conveniente macellare vitelle, mentre è possibile macellare una giovane femmina di cinque o sei quintali di peso, all’inizio della gravidanza, con tutti i relativi vantaggi ai quali si è già accennato.

La scottona è un caso prevalentemente europeo e in particolare italiano, connesso al divieto di usare ormoni nell’allevamento degli animali. In molti altri paesi extraeuropei, USA in testa, carni di buona qualità sono ottenute con la castrazione dei maschi e la loro somministrazione d’ormoni di tipo naturale (estrogeni e progestinici) che riproducono la condizione che troviamo nel calore o all’inizio della gravidanza. La scottona è quindi un metodo elegante e naturale per avere carni di qualità, senza usare ormoni estrogeni e progestinici vietati dalle vigenti normative. La rivalutazione del termine scottona oggi si collega al fatto che è una carne di qualità prodotta da animali all’inizio di gravidanza (scomparse sono le giovani manze non fertili per turbe riproduttive estrogeniche), il che permette di ovviare al divieto dell’uso d’ormoni, anche di tipo naturale.

Un'etimologia, quella prospettata, soddisfacente? Troppo complicata o troppo semplice? Non resta che attendere altri contributi.

## Frattaglie

Nella matematica alimentare i conti possono essere diversi dai soliti e l'unità può avere non i soliti quattro quarti, ma ben cinque quarti. Dall'animale – bovino o suino – macellato si ricavano due mezzene e da questi quattro quarti, due anteriori e due posteriori, e... quello che rimane è il "quinto quarto", costituito dagli organi interni o "frattaglie" (fegato, reni o rognoni, animelle, trippe ecc.), testa, coda zampetti ecc. Quinto quarto è un concetto chiaro per il macellaio, anche se matematicamente assurdo che un'unità possa essere divisa in cinque quarti. Il quinto quarto non è trascurabile e nel mondo si calcola sia una quantità pari a circa venti milioni di tonnellate, con un commercio internazionale di quattro milioni di tonnellate. Altrettanto importante è il ruolo nutrizionale e gastronomico delle frattaglie, altro termine da chiarire.

*Frattaglia*, di solito al plurale (frattaglie), da latino *fractus*, participio passato di *frangere* o spezzare, sono le parti spezzate e separate dalla carne. Le frattaglie degli animali di grossa e media taglia (bovini, suini ed equini) comprendono animelle (timo e ghiandole salivari, pancreas), cervello, fegato, rognoni (rene), cuore, milza, polmoni, mammella, trippa, coda ecc. Le frattaglie degli animali di piccola taglia (ovini e caprini) annoverano polmone, cuore e fegato, indicati anche con i termini di *corata* o *coratella*, senza dimenticare l'intestino degli animali giovanissimi e definiti come *pagliata*. Frattaglie, sottoprodotti poveri di macelleria o ben di più? Per rispondere ci aiuta la denominazione di *rigaglie* o *regaglie* che le frattaglie assumono nei volatili di bassa corte costituiti da polli, tacchini e galline, faraone, piccioni, oche, anatre ecc. In questi animali le rigaglie o frattaglie comprendono fegato, cuore, ventriglio (o magone, maghetto ecc.), granelli (testicoli), cresta e bargigli. Il termine, secondo un'accattivante, anche se non molto convincente etimologia, è stato fatto derivare dal latino *regalia*, da *regalis*: "da re", degno di un re, nel senso quindi di boccone da re! Più probabilmente il termine, prosaicamente, deriva invece dal fatto che spesso i visceri del pollame, comprese le budella, erano regalate ai poveri. Frattaglie e regaglie o rigaglie tutt'altro

che sottoprodotti, sono bocconi da re, come dimostrano la tradizione e le attuali ricerche scientifiche che le rivalutano come alimenti funzionali! Inoltre, le frattaglie sono e rimangono alimenti di grande considerazione che consentono di preparare prelibati piatti tipici e tradizionali ricercati dai buongustai, anche se ora, per una serie di considerazioni errate e di nuovi pregiudizi, molte frattaglie non sono più gradite, a iniziare dai rognoni e dal fegato, per non parlare delle trippe.

Non vi è frattaglia od organo animale che non sia stato mangiato, o non abbia avuto utilizzi tradizionali, o i suoi estimatori, in contesti che nel tempo sono cambiati. Ciò che era permesso o ambito in uno ieri anche vicino, oggi solleva dubbi o ambiguità d'uso, se non è completamente reietto e bandito dalla cucina. Tra queste frattaglie vi sono il sangue, gli intestini, la milza, il polmone, le cervella e non da ultimo il fegato.

Nel secondo dopoguerra, circa cinquanta anni fa, era ancora possibile vedere nei macelli italiani persone di modiche condizioni economiche che la mattina bevono un bicchiere di sangue, preferibilmente di cavallo, a volte aromatizzato con menta, con la giustificazione di una indicazione del medico per curare la loro anemia. Una cura dietetica peraltro di scarsa efficacia, per lo scarso assorbimento digestivo del ferro presente nel sangue. Più comunemente, nel passato il sangue trova posto in cucina, sempre aromatizzato per esempio fritto con cipolla, e presentato in ricette con denominazioni qualche volta esplicite (sanguinaccio) e più spesso di mascheramento, come *buristo* e *biroldo*, o di nobilitazione usando il termine francese di *boudin* o *boudin noir* o budino nero.

Quasi completamente abbandonata è la cucina degli intestini. Non più usati quelli dei volatili, salvo forse i crostoni di beccaccia, mentre tra quelli di altri animali e per i sempre più rari *gourmet* amanti delle tradizioni passate, in taluni ristoranti romani è ancora possibile trovare i rigatoni con la *pajata* (intestino tenue di giovane animale). Se la milza e il polmone si potevano trovare nella cucina tradizionale e di strada di alcune regioni del meridione d'Italia, ora queste frattaglie sono quasi scomparse dalla tavola, come le cervella, un tempo d'obbligo nel fritto misto, o i filoni (midollo spinale) nella finanziaria. La quasi completa scomparsa delle cervella – che lessate avevano nutrito i bambini della buona borghesia italiana – è stata la paura della “mucca pazza”. Sia pure limitatamente ad alcune aree italiane, resiste ancora, in particolare nelle generazioni più mature e nei maschi, il gusto dei piatti a base di fegato. Tra tutti il fegato

con le cipolle, che ha innumerevoli interpretazioni soprattutto nell'Italia del Nord-Est, o diversamente aromatizzato (soprattutto con foglie d'alloro) o fritto, senza dimenticare i paté di questa frattaglia.

### I nomi delle frattaglie

**Animelle** Il termine identifica il timo (organo "interno" o *intimus*, da qui la sua denominazione), ma a volte anche ad altre ghiandole similari (salivari e pancreas). Dette "animelle" perché nel timo si credeva risiedesse l'anima.

**Bonetto** Nel linguaggio popolare e per la sua forma è il prestomaco degli animali ruminanti a forma rotondeggiante, definito anche cuffia, sorta di copricapo popolare. Per la sua superficie interna reticolare è anche detto reticolo.

**Busecca** Il complesso dei prestomaci degli animali ruminanti, con termine che si fa risalire al tedesco *butze*, viscere.

**Castagne** Villi uterini dei bovini, che per la loro forma e aspetto villosi ricordano un riccio di castagna.

**Centopelle o centopelli** Prestomaco degli animali ruminanti caratterizzato da numerosissime lamine e da qui il termine. Per lo stesso motivo questa frattaglia è anche nota come libro, foglietto, foiole o fogliolo, millefoglio. In anatomia è denominato omaso (dal latino *omasum*).

**Cervella o cervelle** Cervello.

**Cipolla** Stomaco muscolare degli uccelli, così denominato per la sua forma globosa, simile a una cipolla. Denominato anche ventriglio o magone (vedi).

**Coratella** Termine con il quale s'indicano parti delle interiora degli animali di piccola taglia come agnello, coniglio o pollame. È il diminutivo di corata, che ha il medesimo significato per le interiora degli animali di grossa taglia e, a volte, dell'uomo. Anticamente, corata e coratella definivano il solo complesso di cuore, fegato e polmoni, ma oggi anche reni, milza e animelle.

**Corda sarda** Le interiora dell'agnello da latte (cuore, fegato, animella, rognoni, pancreas) avvolte e legate dagli intestini, che ricordano una corda avvolta.

**Cuffia** vedi reticolo.

**Fagioli** Testicoli dei galli, così denominati per la loro forma.

- Fegato** L'etimologia più accreditata è che il termine derivi da *iecur ficatum* o fegato grasso ottenuto da animali (maiali o oche) alimentati con fichi, ordinariamente di scarto. Meno probabile che si trattasse invece di fegato cotto con i fichi.
- Filone** Midollo spinale, così denominato per la forma di grosso filo.
- Foiolo** Prestomaco bovino che per le sue numerose lamelle ricorda un insieme di fogli.
- Fratraglie** Dal latino *fractus* (spezzato) con il suffisso cumulativo e peggiorativo “aglia”.
- Granelli** Termine con il quale s'indicano i testicoli dei giovani galletti quando sono castrati per trasformarli in capponi. In seguito il termine è stato esteso ai testicoli di altri animali.
- Lampredotto** Quarto stomaco o stomaco ghiandolare dei bovini, deve questa denominazione alla sua forma allungata vagamente simile a una lampreda o a una manica (vedi). Detto anche quaglia o quaglio (vedi).
- Latti** Timo o animelle, per il loro colore bianco, e per lo stesso motivo altre ghiandole come le salivari e il pancreas.
- Libro** Vedi centopelli.
- Magone** Ventriglio o stomaco muscolare dei polli e altri volatili, probabilmente dall'antico tedesco *magen*, stomaco.
- Manica o quarto stomaco bovino** Vedi Lampredotto.
- Milza** Termine longobardo che significa molle, mentre il termine greco *splen* deriva dalla forma dell'organo, simile a quello di un'erba denominata *asplenium*.
- Orchidee** Termine fantasioso con il quale sono a volte denominati i testicoli di toro o di cavallo, storpiatura del termine scientifico di *orchis* (testicolo in greco).
- Pajata** Etimo incerto: da vitelli tenuti sulla paglia e non al pascolo? Oppure parte iniziale dell'intestino sottile come una paglia? Parte dell'intestino del vitello contenente sostanza chimosa, indicata a Roma, impropriamente, con la parola latte. Si distingue una pajata pulita dei vitelli nutriti solo di latte materno e con un contenuto di colore bianco, da una pajata sporca dei vitelli che hanno mangiato anche foraggio.
- Polmone** Dal latino *pulmo, pulmonis*. Probabile derivazione dalla radice *plu-*, galleggiare, caratteristica del polmone se messo in acqua.

- Quaglio o caglio** Quarto stomaco del bovino e altri ruminanti, che era usato anche per far coagulare il latte da trasformare il formaggio e da qui la denominazione. Per la sua forma vedi Lampredotto e Manica.
- Rete o reticella** Epiploon, mesenterio intestinale con accumulo di grasso bianco lungo la rete vascolare venosa e linfatica e da qui la denominazione.
- Reticolo** Prestomaco di bovino che per l'aspetto reticolato della mucosa ha questa denominazione, come quella di nido d'api. Per la sua forma è detto anche cuffia o bonetto (dal francese *bonnet*, cuffia, berretto).
- Rigaglie** Frattaglie che comprendono i visceri dei volatili (cuore, fegato, reni, ventriglio) e altre parti (collo, orecchi, barbigli, creste, caruncole, genitali, zampe). Il termine sembra derivare dal fatto che tali parti erano a volte regalate (regalie o regalie) a più poveri, meno accettabile che fossero ritenute cibi per il re o regali.
- Rognone** Il rene degli animali da macello, così detto per le sue dimensioni e la bontà da mangiare: da *ren* a *renionem* con e cambiata in o: *ronionem*.
- Rumine** Il maggiore dei tre prestomaci che sono caratteristici dei ruminanti (bovini, ovini, caprini, ma anche camelidi). Si ritiene che il termine assegnato a questi animali e presente nel *ficus ruminalis* e soprattutto in *ruma*, derivi da *ruma* o mammella, perché animali da latte. Roma non sarebbe che l'arcaico *ruma* mammella, applicato metaforicamente al Palatino colle-mammella. Nel rumine, detto anche pancia o panzone, si distingue la parete dai pilastri.
- Sugna** Grasso perirenale, un tempo anche *sogna* e *songia*, è un termine dialettale che deriva dal latino *axungia*, composto dei temi di *axis* "asse" e *ungere* "ungere" e identificava l'unto applicato come lubrificante sull'asse e sul mozzo delle ruote dei carri e delle carrozze.
- Tettina** Tetta è voce infantile per mammella di vacca.
- Trippa** Sostantivo dall'etimologia incerta, forse proviene dall'arabo *tarb* oppure derivante dal gaelico-celtico *tarp*, mucchio-cumulo. Frattaglia che corrisponde al complesso pregastrico e gastrico dei ruminanti, specialmente bovini, più precisamente i tre prestomaci che precedono quello ghiandolare. Vedi: Rumine, Reticolo, Centopelli e Lampredotto.

**Trippino** Stomaco di maiale, diminutivo di trippa per le ridotte dimensioni rispetto ai prestomaci e stomaci dei ruminanti.

### Trippa per i gatti

Un aneddoto famoso narra che nel 1907, neoeletto sindaco, a Ernesto Nathan è sottoposto il bilancio del comune per la firma. Nathan lo esamina attentamente e, quando legge la voce “frattaglie per gatti”, chiede spiegazioni al funzionario che gli aveva portato il documento. Egli risponde che si tratta di fondi per il mantenimento di una nutrita colonia felina che serviva a difendere dai topi i documenti custoditi negli uffici e negli archivi capitolini. Nathan prende la penna e cancella la voce dal bilancio, spiegando al suo esterrefatto interlocutore che d’allora in avanti i gatti del Campidoglio avrebbero dovuto sfamarsi con i roditori che avevano lo scopo di catturare e, che nel caso di topi non dovessero trovarne, sarebbe venuto a cessare anche lo scopo della loro presenza. Da questo episodio deriverebbe il detto romanesco *Nun c’è trippa pe’ gatti*.

### Trippa alla Clemenceau

*La politique c’est comme l’andouillette. Ça doit sentir un peu la merde mais pas trop.* (La politica è come l’andouillette. Si deve sentire la merda, ma non troppo)

Un’affermazione da alcuni attribuita a Édouard Herriot, ma da altri a Georges Clémenceau. L’*andouillette* è un salume preparato con gli intestini di maiale o di vitello. In Italia, dove il salume denominato ’nduja assolutamente non è preparato con intestini, il detto è stato trasferito alla trippa. A questo riguardo, il particolare “gusto” della trippa di un tempo, se non eccessivo, era gradevole, perché gli animali mangiavano profumate erbe e foraggi aromatici, diversamente da oggi che sono nutriti con insilati e mangimi di cereali.

### Polmone per i gatti

Prima dell’arrivo sul mercato di mangimi e alimenti specializzati e sempre più raffinati (e costosi) per i gatti, a questi animali era spesso destinato il polmone dei bovini. Somministrato crudo, quest’organo, se proveniente da animali ammalati di tubercolosi, la trasmetteva ai gatti.

## Fegato

Se invece di legato dir si potesse légato, la rima avrei trovato per la parola fegato (Giosuè Carducci?)

Fegato è la più importante frattaglia degli animali. Fegato è una denominazione curiosa e si narra che il poeta Giosuè Carducci, noto anche per la sua predilezione per la buona cucina, è sfidato a trovare una rima per la parola fégato e che rispondesse con una breve poesia nella quale si prende gioco dello sfidante con un guizzo d'ingegno.

Fégato dal latino *ficatum*, in origine è un termine, propriamente *iecur ficatum*, calco del greco *hepar sykoton*, che indica fegato (d'animale, soprattutto oca, ma anche maiale) ingrassato con i fichi o anche di fegato cotto in agrodolce usando i fichi. Il passaggio da *ficatum*, parola con accento piano, a fegato con accento sdrucchiolo è un tipico caso di ritrazione dell'accento. Il termine di fegato, derivato quindi dalla molto apprezzata innovazione gastronomica di un fegato grasso, passa dal linguaggio parlato a tavola e in cucina a quello comune.

Questa nozione etimologica nasconde molti e più complessi problemi, alcuni dei quali soltanto indagati e parzialmente chiariti.

Il fegato grasso di oca è uno dei pochi gioielli gastronomici a noi pervenuti dall'Antica Roma imperiale, mentre nel periodo della Repubblica si mangiava come nella dieta mediterranea, predominante nell'Italia contadina fino alla fine del milleottocento. Pane e piade sono di discreta qualità, quando non imperversano le muffe e i parassiti. Molto vi sarebbe da dubitare sulla qualità delle olive e dell'olio, pensando ai parassiti e soprattutto ai mezzi di conservazione e trasporto. I vini sono densi sciroppi da diluire con acqua e già il loro uso suscita oggi forti perplessità: basta pensare all'abitudine di dare vini cattivi anche nei pranzi di nozze, soprattutto alla fine e quando molti sono già alticci o ubriachi, diluendoli perfino con acqua di mare. Vi è tuttavia una grande varietà di verdure, tra le quali imperano cipolle e soprattutto aglio, da cui il detto *Ubi Roma, ibi allium* usato con spregio dai Greci e soprattutto dai raffinati Orientali.

Nel periodo imperiale, i grandi banchetti romani sono per lo più pranzi spettacolo, che non il frutto di un'alta gastronomia, e occasioni d'esibizione economica, con l'uso eccessivo di un condimento molto costoso quale il pepe, come ricorda in un suo epigramma Marziale.

Un'altra perplessità circa la qualità gastronomica della cucina romana deriva dal molto citato *garum*, un *liquamen* di pesce fermentato che copre ogni sapore originario degli alimenti. Quasi tutti gli eccessi gastronomici dell'antica Roma sono scomparsi, ma qualche cosa d'importante è rimasto: il fegato grasso di oca e di altri palmipedi, cibo peraltro oggi messo in discussione dai protezionisti del benessere animale.

Roma nasce da un insieme d'insediamenti abitativi sui colli tra i quali passa il fiume Tevere che forma zone acquitrinose e ambienti umidi nei quali arrivano e si soffermano oche di passo, in seguito addomesticate. Pur non dimenticando il carattere sacrale delle oche, i Romani sono interessati a questi animali che forniscono carne grassa e saporita, qualche uovo, piumino e soprattutto penne. Da queste ultime, i guerrieri Romani ricavano gli impennaggi delle loro frecce, più che strumenti di scrittura. Per proteggere le loro oche, i Romani decidono di dedicarne un certo numero alla Dea Era, che ha il suo tempio sul Campidoglio, dove questi animali svolgono anche un servizio di guardia notturna, che si rivela preziosa quando il Campidoglio è assalito dai Galli. Certamente i Romani hanno intuito e apprezzato il particolare attaccamento delle oche al loro padrone – il perché lo spiegherà circa duemilacinquecento anni dopo l'etologo Konrad Lorenz –, l'avversione per gli estranei e il finissimo udito che ne fanno ottimi animali da guardia.

Passano i secoli e le guerre si allontanano da Roma, ma non il gusto per le oche, soprattutto da quando – non sappiamo bene per merito di chi – incominciano a essere ingrassate con i fichi secchi importati a Roma dalle calde regioni meridionali, con la produzione del fegato grasso, da cui il sopra citato *iecur ficatum*.

La produzione del fegato grasso si diffonde in tutto l'Impero Romano, particolarmente dove esistono le condizioni favorevoli all'allevamento dell'oca e di altri palmipedi, come le anatre, e anche del maiale. Queste zone sono tuttora segnalate dalla denominazione dell'organo con un termine del tipo di fegato e derivante da *ficatum*: oltre che in Italia (*fegato*) anche nelle Gallie (*foie* francese) e nella penisola iberica (*higado* spagnolo). Non vi è diffusione del termine nei paesi anglosassoni, dove oggi il fegato non ha una denominazione derivante dai fichi (*liver* inglese e *Leber* germanico).

Sorprendente è la biologia del fegato grasso. Le oche che si prestano alla produzione del fegato grasso, oltre che di carne, sono quelle appartenenti

a razze specializzate e in particolare quelle di Tolosa e di Embden, la Bourbonnaise, le grigie incrociate, l'oca bianca ungherese, l'oca israeliana. Il fegato grasso si ottiene con una precisa tecnica di alimentazione forzata, detta ingozzamento o *gavage*, consistente nell'introdurre nell'esofago dell'animale alimenti energetici, oggi costituiti da mais addizionato a strutto, frutti e altri prodotti naturali, con immancabili segreti dei singoli produttori. Il fegato grasso di oca, di colore giallo chiaro, raggiunge la sua eccellenza quando pesa almeno quattrocento grammi e ha un'elevata percentuale di grasso di infiltrazione.

Interessanti ricerche sul fegato grasso di oca sono state eseguite da Jules Tournut della Scuola Nazionale Veterinaria di Tolosa e non a caso questa città è la patria di uno dei più celebri *Foie Gras d'Oie* della Francia e di una razza di oche specializzate per questa produzione, l'Oca di Tolosa. Le oche, come tutti gli uccelli che compiono lunghe migrazioni, prima di queste nel loro corpo accumulano grasso, il combustibile biologico più concentrato disponibile in natura (circa nove chilocalorie per grammo). Questo grasso deve essere facilmente trasportato dai depositi ai muscoli e agli altri organi impegnati nel volo, quindi un grasso fluido, in buona parte costituito da acidi grassi insaturi, buoni anche da un punto di vista dietetico.

Gli studi del professor Tournut e collaboratori dimostrano che man mano che le oche sono alimentate con diete molto energetiche, il grasso che si forma è depositato sotto la pelle e tra i muscoli. A certo momento e in tempi abbastanza rapidi, quasi come se l'oca incominciasse a prepararsi per il volo migratorio, si ha uno spostamento del grasso dai depositi al fegato, che in pochi giorni si trasforma in un apprezzato *foie gras d'oie*, utilizzato nella preparazione dei famosi Pasticci di Strasburgo o *Paté de foie gras*. È questo il momento migliore per la macellazione dell'animale e i prelievi del fegato grasso.

Contro ogni apparenza, il *foie gras* non manca di qualche aspetto "dietetico". Il grasso del fegato d'oca ha caratteristiche particolari, perché costituito da grassi strutturali epatici e da quelli di mobilizzazione dai depositi sottocutanei. In entrambe le due categorie di grassi predominano gli acidi grassi insaturi buoni e relativamente scarso è il colesterolo. La produzione di *foie gras* ha importanti implicazioni con il benessere animale. L'alimentazione forzata produce una crescita abnorme del fegato e un aumento di grassi nelle cellule epatiche e questo fenomeno è stato

interpretato come un adattamento naturale, da altri come una patologia, la steatosi epatica. Per questo motivo, le organizzazioni per i diritti degli animali e i movimenti animalisti classificano la produzione del *foie gras* come una crudeltà nei confronti degli animali.

I produttori di *foie gras* sostengono invece che l'alimentazione forzata non causa dolore o danni alla salute, e che le prove scientifiche disponibili sull'argomento non sono sufficienti o perentorie. Importante a questo riguardo è il rapporto del Comitato Scientifico dell'Unione europea (*Committee on Animal Health and Animal Welfare on Welfare Aspects of the Production of Foie Gras in Ducks and Geese*), del 16 dicembre 1998 che esamina vari indicatori del benessere animale e stabilisce che non è possibile trarre conclusioni sull'attività fisiologica degli uccelli a seguito dell'alimentazione forzata, che il tasso di mortalità negli uccelli oggetto di alimentazione forzata varia dal 2% al 4% nelle due settimane del periodo di alimentazione forzata, contro lo 0.2% nelle anatre della stessa specie, mostra che l'alimentazione forzata che ha portato alla steatosi epatica nelle anatre e oche è pienamente reversibile, che alcuni patologi considerano tale livello di steatosi come patologico, ma altri no, concludendo tuttavia che l'alimentazione forzata, come praticata correntemente, nuoce al benessere degli uccelli. Si ribadisce che un animale sottratto al processo di alimentazione forzata ritorna al suo peso normale. I produttori, e il rapporto della UE, forniscono una risposta anche alle critiche mosse riguardo alla più alta mortalità degli animali, sancendo che il tasso di mortalità di anatre e oche nella produzione di *foie gras* è molto più basso di quello di polli e tacchini d'allevamento.

Al presente la produzione di *foie gras* è illegale in molti paesi, in quasi tutti quelli dell'UE, in particolare in Italia dal marzo 2007. I paesi europei dove è ancora possibile produrre *foie gras* con il *gavage* sono Francia, Spagna e Ungheria. Nel 2012 la California ha dichiarato illegali la produzione e il consumo di *foie gras*, ma un giudice distrettuale ha in seguito annullato il divieto.

## Tacchino

Cristoforo Colombo probabilmente è il primo europeo a conoscere il tacchino, quando, il 14 agosto 1502, sbarcando sulle coste dell'attuale

Honduras, riceve dai nativi cibi e tra questi anche quelle che chiama *gal-linas de la tierra*. Sulla non certa prima scoperta di Cristoforo Colombo grava il fatto che Vicente Yanez Pinzon nel 1500 arriva nel Golfo di Paria in Venezuela e preleva uccelli, probabilmente tacchini, da mangiare e trasportare in Spagna. Similmente Pedro Alonso Nino è ricordato per aver scoperto il tacchino sulla costa di Cumana nella Tierra Firme già nel 1499 e di averlo portato in Europa nel 1500.

È comunque accertato che tra il 1511 e il 1512 indubbiamente il tacchino è portato in Spagna. Il primo documento 24 ottobre 1511 è firmato dal Vescovo di Valencia e riguarda una nave che trasportava dalle Isole e dalla Tierra Firme a Siviglia dieci tacchini da riproduzione, metà maschi e metà femmine. Il secondo documento è regale e in data 30 settembre 1512 riferisce di due tacchini che arrivano in Spagna da Hispaniola. Nel 1530 i tacchini sono ben insediati in Spagna. Quando Cortes nel 1519 inizia l'esplorazione e la conquista del Messico trova una grande abbondanza di tacchini domestici e la corte di Montezuma ne consuma un migliaio ogni giorno: in quel periodo in Messico il tacchino è la carne più abbondante ed economica. Si allevano tacchini di diverso piumaggio e nel 1570 Sahagun segnala che sono di diversi colori: alcuni bianchi, altri rossi, altri neri e altri bruni.

Importato dall'America in Spagna, da qui si diffonde rapidamente in tutt'Europa. Una coppia di tacchini (la femmina era bianca) è portata da Hispaniola a Roma subito dopo il 1520. Nel 1538 i tacchini sono già presenti in Francia, dove sono ben conosciuti nel 1552. In Inghilterra la prima data certa della loro presenza è il 1541. A metà del XVI secolo sono accertati in Norvegia, Danimarca e nella fattoria reale svedese nel 1556. In Germania non sembrano noti prima del 1530, ma compaiono in un banchetto di nozze nel 1560.

Il tacchino in Europa è subito molto apprezzato, tanto che nel 1560, durante il citato banchetto per un matrimonio ad Arnstadt, in Germania, sono mangiati non meno di centocinquanta tacchini, come attestano le cronache del tempo. La rapida diffusione e l'indubbio successo del tacchino in Europa dipendono dal fatto che in questo continente l'allevamento animale, in particolare degli uccelli e in speciale modo del pollame, è molto più avanzato di quello che vi è in America.

Per quanto concerne le denominazioni di quest'animale, si ritiene che il termine *turkey* derivi dal fatto che in Inghilterra è stato portato dai

mercanti di Turchia che commerciano con il Mediterraneo orientale e di solito fanno scalo nel porto spagnolo di Siviglia dove, avendo trovato lo strano uccello proveniente dal Nuovo Mondo, lo imbarcano portandolo in Inghilterra. Non conoscendo il nome messicano *uexolotl* o forse per riluttanza a usare un termine difficile e incomprensibile, è intuibile come gli inglesi lo chiamassero semplicemente *turkie-bird*.

Circa lo stesso avviene nell'Europa continentale. In Francia il nome corrente è di *coq d'Inde* (Gallo d'India), termine corrotto in *dinde* o *dindon*. In modo analogo e sotto l'influenza francese, in Italia il nuovo animale è dapprima denominato gallo d'India, ma anche dindi e dindio, ma pure pait e paito e in seguito pacchino. Con ogni probabilità questa denominazione, più che dal termine inglese deriva dal verso dell'animale, il che è anche giustificato da quanto riferito da Vincenzo Tanara (1568) che i rustici italiani denominano l'animale tocco, soprattutto per il caratteristico verso toc, toc della tacchina che guida i suoi tacchinotti. In Germania si chiama *Indianische Henne* (gallina indiana) e gli olandesi lo denominano *calecutischerhan* o *kalkoen* (gallo di Calicut) dalla città di Calicut sulla costa sud-occidentale dell'India dove è sbarcato Vasco de Gama e sempre secondo la idea (errata) di un'origine indiana e non di un Nuovo Continente.

Salvo che non si sia trattato di un'invenzione commerciale come suppone Tannahill (1987), infine in India (quella asiatica!) il tacchino è chiamato *peru* anche se quest'animale non era più indigeno in Perù di quanto non lo fosse in Turchia o in India.