



# LE CARNI ALTERNATIVE

**DI GIOVANNI BALLARINI**  
*Presidente del Centro Studi*  
*"Franco Marengi"*

*"Una gran varietà di carni era presente nell'alimentazione popolare, anche italiana, soprattutto nelle campagne. Non si aveva timore di mangiare ricci, scoiattoli e ghiri, il gatto e, in periodi di fame, anche ratti e topi".*

**C**arne e pesce rappresentano una classificazione antropologica che, un tempo, era riferita a una precisa bipartizione di significati simbolici e d'uso. Una distinzione che si basava su un criterio abbastanza preciso: era carne quella che proveniva dagli animali che Noè aveva salvato sull'arca, mentre non era carne (ma pesce) quella ottenuta dagli animali che erano rimasti fuori dall'arca.

Non era quindi "carne" quella dei pesci (ivi compresi i cetacei e i delfini), ma anche quella di rane, lumache, tartarughe, fino ad alcune specie d'uccelli acquatici, per esempio le folaghe.

Questa distinzione si mantenne, sia pure con difficoltà, anche quando, con i grandi viaggi di scoperta, ci sia accorse che in altri continenti vi erano animali diversi e che vi erano popoli che mangiavano di tutto. È per esempio noto che "un cinese mangia tutto quello che ha quattro gambe, meno il tavolo; tutto quello che vola, meno gli aeroplani; e tutto quello che sta in acqua, meno la barca".

Una gran varietà di carni era presente nell'alimentazione popolare, anche italiana, soprattutto nelle campagne. Non si aveva timore di mangiare ricci, scoiattoli e ghiri, il gatto e, in periodi di fame, anche ratti e topi. Una prelibatezza erano i rondonini di nido, e via dicendo. Non sempre queste carni erano di qualità, quando non erano una sofisticazione, come dimostra il caso, quasi esemplare, della "bufala". Con questo termine, nei decenni passati, a Roma s'indicava un vecchio film che, nel periodo estivo, veniva riproposto con un nuovo titolo: lo spettatore entrava nella sa-

la cinematografica e solo allora si accorgeva che gli avevano propinato una pellicola per un'altra. Così poteva avvenire che in una trattoria romana, invece di una coda di bovino alla vaccinara o di un altro piatto di carne bovina, poteva essere servita la carne di una vecchia bufala. Il termine "bufala", nel gergo dei cinematografari romani, che subivano la sofisticazione in trattoria, ma ne facevano una simile programmando una pellicola vecchia con titolo nuovo, assunse il significato d'"imbroglio". Una situazione ben diversa oggi, quando in tavola non arriva la bufala, ma il giovane bufalotto o l'annutolo di poche settimane di vita, le cui carni sono di gran qualità.

È dunque un mondo scomparso, quello delle carni alternative? Certamente no: è solo modificato dalla comparsa sul mercato di carni esotiche, che l'attuale globalizzazione offre con sempre maggiore facilità.

Una globalizzazione che spesso assume aspetti speculari. Tipico è il caso della carne di cavallo e di coniglio, usuali in Europa, ma assolutamente estranee alla cultura alimentare degli Stati Uniti. All'opposto, in America meridionale il castorino (o nutria) è una carne apprezzata, mentre non lo è in Italia, dove questo animale erbivoro non viene quasi mai mangiato.

Molte sono oggi le carni alternative a disposizione dei consumatori più esigenti, oltre a quelle della selvaggina. Il problema, molte volte, è quello di superare un'inconscia paura o ritrosia e, soprattutto, di sapere cucinare carni con caratteristiche particolari.

*See International Summary page 78*