

UNICARVE

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI
CARNI BOVINE DEL TRIVENETO

Casi e Studi d'Impresa

Andrea Guolo
Gian Omar Bison

UOMINI E CARNE

Un viaggio
dove nasce il cibo

Introduzione di Ulderico Bernardi



FrancoAngeli

Introduzione. La carne dal mito alla tavola

Due milioni e mezzo di anni fa l'uomo ha imparato a mangiare la carne. Così hanno stabilito i paleontologi. E da allora è cresciuto in forza, intelligenza e bellezza. Sessantamila anni fa, una svolta decisiva al suo destino. Cominciano le grandi migrazioni che lo porteranno a popolare il mondo in ogni sua parte, muovendosi a piedi o servendosi di qualche imbarcazione. Poi, appena una diecina di migliaia d'anni addietro, nelle terre fertili fra il Tigri e l'Eufrate, alcuni gruppi abbandonano la vita nomade e si stabiliscono in via permanente nel luogo che promette loro le risorse necessarie. L'essere umano ha risalito una voragine d'ere, e grazie a queste comunità si affaccia a un'epoca nuova. Da vivere non più cacciando, raccogliendo, pescando, come ha fatto per un numero interminabile di generazioni, sempre incerte del domani, sempre subordinate alla natura e alla durezza delle sue condizioni. Facili prede di fiere terribili, come la tigre dai denti a sciabola. Senza scampo.

È nata l'agricoltura. Gli uomini imparano a confrontarsi con la precarietà mentre scoprono che è possibile produrre da sé il proprio cibo, incidendo e seminando la terra. Per questo costruiscono abitazioni durature, dove custodire il fuoco e raccogliere intorno al suo calore l'intero gruppo di donne, uomini e bambini. Accelera l'accumulazione di conoscenze e sapienzialità che nei millenni concorrono a definire la cultura umana. Dalla terra tra i due fiumi in Oriente, altri più avventurosi raggiungono le rive del Mediterraneo. Poi trovano il modo di attraversare gli stretti, popolano le isole, approdano all'altra sponda.

Occorreranno almeno altri millenni, perché l'intera Europa conosca la grande innovazione dell'agricoltura. Questi uomini e donne forse non hanno percezione d'essere i protagonisti di un'epoca che segnerà il divenire dell'umanità intera. Non sanno di realizzare la "rivoluzione del neolitico".

Il buio dei millenni preistorici ci impedisce di conoscere nei particolari quando e come si sia compiuta la grande svolta, e l'uomo ha coinvolto nelle sue azioni quotidiane alcuni animali. Volgendo a suo favore la loro forza e

il loro istinto. Diventeranno collaboratori indispensabili nell'impresa della caccia, nei pesanti lavori di disboscamento, nel trasporto di carichi pesanti. Altri, curati a questo fine, diventeranno nutrimento sicuro.

In una successione di eventi che ha mosso i primi passi nella regione dell'Alto Eufrate, gli sparuti gruppi di uomini donne e bambini, persi nella vastità della natura, a ogni alba sono sollecitati a risolvere i problemi della sopravvivenza, hanno ora a disposizione un nuovo potere. Per difendersi dalle belve, per soddisfare il bisogno di cibo e di pelli con cui coprirsi.

Nei primi tempi sono solo cinque le specie animali che riescono ad addomesticare e allevare. C'è il cane, guardiano, cercatore, compagno di caccia. C'è il porco, che si nutre di quel che trova e può essere utilizzato in ogni sua parte. C'è la capra, da carne e da pelle, vive in qualsiasi ambiente, si adatta a ogni vegetale, fornisce il latte e partorisce i capretti. E la pecora da lana, una fonte di materia prima impareggiabile per conforto e benessere nel crudo delle stagioni gelate.

Ma il più robusto coadiutore è il grande animale dalle corna a mezzaluna, pesante come due o tre uomini ma che si lascia condurre docilmente. A lui si deve buona parte dei progressi compiuti nei lavori agricoli. Figura in monumenti della civiltà babilonese che risalgono a cinquemila anni prima di Cristo. Da antichi annali cinesi si apprende che esemplari di bovini domestici vennero importate in quella lontana parte del mondo nel 3.496 avanti Cristo. Sotto le specie di bue, vacca, vitello e toro viene adorato negli antichi regni d'Egitto.

Nel cielo dei miti arcaici, tori e buoi sono idoli associati ai culti agrari della Grande Madre, mentre gli dei greci assumono volentieri l'aspetto di candidi tori, invaghiti di fanciulle da sedurre e portare con sé sulla groppa oltre il mare, com'è nel ratto d'Europa da parte di Zeus.

Con i suoi riferimenti al sacro, l'uomo compie un altro passo importante nel suo ragionare con la terra e il cielo. Pregando, varca la soglia dell'eterno, e comprende che la sua natura non è solo animalé. Dà senso allo scorrere dei suoi giorni, tra nascita e morte, risponde al desiderio che preme nell'animo di spingersi oltre l'orizzonte definito nelle cose, ristabilisce il vincolo che lo lega ai suoi morti oltre la morte, e tenta di intravedere il volto del suo Creatore.

Una sollecitazione indecifrabile lo porta a spiare il sole e la luna nei loro movimenti. Al cielo notturno l'uomo guarda per capire la terra, gli animali, le piante, se stesso e gli altri. Nel cosmo che lo sovrasta si specchia la sua pochezza e insorge la sua sfida.

Un sentimento oscuro, che trova sfogo nel divagare dei pensieri e si manifesta nei gesti delle mani, impegnate a provvedere di strumenti gli

uomini che inseguono i branchi e si affannano sui solchi, le donne che raschiano, pestano e cucinano, i bimbi che giocano.

Senza strumenti l'uomo sarebbe perduto. Il più debole tra gli animali. Il legno, la pietra, l'osso e l'argilla vengono manipolati con pazienza e intelligenza creativa, formando oggetti funzionali alla raccolta, alla caccia, alla pesca, ma impreziositi di segni, che non hanno altra utilità se non di comunicare a presenti e successori il mondo interiore dell'artigiano costruttore, con un di più di significato nei simboli condivisi.

Immagini in cui si traduce la pulsione arcana che sollecita a incidere sulla roccia liscia mandrie intere di animali in fuga, qualcuno trafitto da lance, e gruppi di cacciatori, e alberi e sciamani danzanti sotto il sole raggiato.

Talvolta questi artisti primigeni dipingono con l'ocra rossa e nera le pareti d'una caverna, trasformandola in tempio primitivo, ornato di pitture, mentre altri intagliano tacche e spirali su una zagaglia appuntita.

Qualcuno si prova a scolpire un sasso appropriato fino a quando sembra restituire l'immagine di un corpo femminile gonfio di carnalità. Una madre generosa, feconda, nutriente e saggia.

Nell'aprirsi al sacro gli uomini imparano a conoscere la loro umanità. Inventano l'arte e il linguaggio dei simboli, in una consapevolezza che li allontana sempre più dalla condizione puramente materiale. Già da tempo, studiando le creature, domestiche e selvatiche, hanno osservato che per accoppiarsi queste attendono un segnale dalla natura. Solo al richiamo dell'istinto, solo in certe epoche, al ritornare di questa o quella fase lunare, le specie animali si cercano, si chiamano, per poi dar vita a nuovi esseri.

Gli umani no. Avvertono il desiderio quando un'attrazione che vivifica il sangue li spinge l'uno verso l'altra. E può essere in un qualsiasi momento del giorno o della notte. In tutte le stagioni. Un lampo di sguardi, un'intesa, il traboccare d'un sentimento, e si abbracciano, si riproducono. La loro fertilità si sottrae alla legge obbligata dell'estro.

Amore e conoscenza sono proprie all'uomo. Che brama; s'interroga, prega. Mentre avanza nella costruzione della sua cultura, piega al suo volere nuove specie animali e vegetali. Ma per millenni, fino a ridosso del presente, la macchina produttiva più importante nel lavoro sui campi resteranno i bovini. Fino ad anni prossimi al presente si chiederà a questi animali di lavorare e produrre dentro alle fattorie, ma anche talvolta di affrontare le strade bianche, trainando i carri di legno dalle ruote cerchiato di ferro, per portare fino alle barchesse delle ville dei signori i carichi d'uva, di pannocchie, o d'altri raccolti di parte padronale. Magari di loro beneficiano anche i poveretti, che li seguono lungo il cammino, con secchio e pala nelle mani, per raccogliere le deiezioni, buone per ingrassare i loro orticelli.

Grandi animali, sorgenti di forza, da guidare con mano ferma. A loro si parla, si comanda di volgere da una parte o da un'altra. Obbediscono. Si trema per le loro malattie. Si cerca comunque di provvederli di foraggio, di acqua, di sale. Si assistono nei parti. Si fanno sfilare adorni di ghirlande verdi e di nastri colorati per celebrare la vendemmia. Si coprono di gualdrappe e coperte adorne di ricami e disegni dai significati simbolici. Si espongono con orgoglio in fiere e mercati, dove si contratta la vendita o l'acquisto dei capi in complesse rappresentazioni, seguendo ritualità specifiche allestite da abili attori, consapevoli del loro ruolo.

Sensale, offerente e richiedente si confrontano, si rincorrono, recitano la loro parte fino in fondo. Tutti partecipano con vivacità alla formulazione del consenso, anche gli estranei al negozio, chiamati a testimoniare la volontà e l'onesto impegno dell'intermediario per portare, infine, le palme aperte del venditore e dell'acquirente a battere l'una sull'altra una volta, due volte, tre volte, finché parole e gesti suggellano l'intesa.

A sigillo del patto, un calice di vino bevuto insieme, alzando il bicchiere, stretto tra le mani grosse, verso il cielo, luogo di tutte le celebrazioni.

Nello scenario del mercato si gioca la credibilità, la cura, l'ingegno, l'apprezzamento sociale delle persone coinvolte nello scambio.

Non è questione di affari, è piuttosto un problema di dignità e di onore, per sé e per la famiglia da cui si proviene.

Talmente importante è il ruolo del bestiame nella comunità contadina, che nelle culture tradizionali non si esita a definirlo *il nostro sangue*. Un capitale, non riducibile solo a una certa quantità di moneta.

Anche se la loro sorte è segnata, tra chi si prende cura di buoi e vacche, nella stalla e fuori, con ogni singola bestia intercorre un vincolo che in molti casi non è esagerato definire affettivo. *Bisa*, *Stella*, ciascuna ha un nome, che si estenderà ai sostituti. E ognuna adempie a una pluralità di funzioni, oltre a quella principale del lavoro.

Compete ai frutti della stalla fornire i mezzi per comprare, poco per volta, quanto è necessario per costituire la dote delle ragazze da marito. Per questo si vigila con apprensione al benessere di buoi e vacche, magari sacrificando certe velleità di abbellimento del cortile.

Per esempio, come vuole la tradizione, si evita di piantare in prossimità della stalla l'oleandro. Se le vacche ne mangiano potrebbero ammalarsi, con disdoro per la famiglia e gravi conseguenze per il decoro, le aspettative e l'economia domestica.

A particolari protettori celesti si affida la buona salute delle bestie. Nei loro ricoveri si collocano immagini venerate. Sant'Antonio Abate, San Bovo, vigilano dalle pareti delle stalle, mentre si chiede ai parroci di invocare

l'Onnipotente, per *oves et boves universas*, facendo memoria del presepe e impartendo solenni benedizioni... *benedic, quaesumus, hoc stabulum, et defende illud ab omni nequitia vel versutia diabolicae fraudis*.

Dunque non più solo strumenti e merce d'altri tempi, ma mezzi per l'evocazione di ere e sentimenti, di famiglie e mestieri, di linguaggi, pratiche e creature scomparse. Un bene che incorpora nel costo di produzione e nel prezzo di vendita il valore inestimabile dell'identità e della memoria.

Oggi è comune cibarsi di carne bovina, ma nei tempi andati non era affatto così. Ce lo ricordano gli stenti dell'età della polenta, povero alimento chiamato a saziare una fame continuamente insoddisfatta, con le miserie della pellagra. Quasi in una nemesi storica, il Veneto oggi figura al primo posto in Italia per la produzione di bovini da carne. Quel consumo, bramato nei secoli contadini, ora è accessibile a tutti. Anche se c'è chi lo rifiuta, perché il benessere economico, avendo moltiplicato le possibilità di scelta, consente anche di fare gli schizzinosi. Per queste migliorate condizioni di vita si trascurano anche certe parti dell'animale, abbandonando l'opportunità di gustare pietanze saporite, in altri tempi ricercate.

Malgrado tutta questa abbondanza, che gli allevatori mettono sul mercato garantendone la qualità, qualcosa dell'antico rispetto per questa irrinunciabile fonte energetica sopravvive nel linguaggio comune. Come conferma l'abitudine popolare di definire *carne* solo quella bovina. Il resto è pollame, oca, faraona, e così via nei riferimenti specifici.

E la *carne*, sotto la forma di bollito era il piatto trionfante delle nozze rustiche, quando finalmente gli invitati potevano mangiarne a crepappelle, non una ma due volte di seguito, perché il pasto nuziale si protraeva fino a comprendere la cena. Certo si portavano in tavola anche polli arrostiti, o si aggiungevano nel menù galline e *musetti* ad accompagnare la *carne* di bue per il bollito misto. Ma solo quest'ultima veniva considerata capace di dare sostanza. Donne e uomini la cercavano anche nella sazietà.

Gli emigrati veneti in Brasile e in Argentina hanno introdotto in quei grandi Paesi tanti aspetti della loro cultura tradizionale: i canti, i proverbi, le parlate locali, gli usi conviviali, la religiosità popolare. Ma hanno accettato con entusiasmo, fin dallo sbarco in quelle terre lontane più di un secolo fa, la pratica del consumo abituale di carne bovina, nella forma di *churrasco* oppure *asado*, come viene chiamata la carne arrostita nei due Paesi dell'America latina. Anche ora, nei desinari festivi dei discendenti si ritroveranno *el galeto in tecia*, *i tortèi*, *i fidelini*, *i crostoli*, *polenta e formaiò*, *radici consai con il lardo*, ma la conclusione del pasto non giunge finché non si mette in tavola la carne di bue appena tolta dal fuoco.

Pesa ancora nella memoria la rinuncia dei loro antenati, quando nella

norma, il consumo di carne bovina poteva avvenire sì e no due o tre volte l'anno. Almeno nel mangiare da poveri. Quelli per i quali si prevedevano le *basse macellerie*, con merce scadente ma a prezzo contenuto.

Quanto sia cambiato il costume alimentare, e soprattutto la condizione di vita della gente comune, in questi tempi turbati dall'obesità e dalle malattie del benessere, anoressia e bulimia comprese, mentre aumentano i vegetariani e l'oltraggio dei malfattori alla natura ingigantisce fino alla pretesa di trasformare in carnivori i bovidi, facendone pagare il fio agli innocenti, con sindromi mortali, si può comprendere quasi quotidianamente scorrendo le cronache dei giornali. Questo libro induce alla riflessione sui consumi, sulla preparazione degli alimenti e sui mutamenti tecnologici, come la meccanizzazione dell'agricoltura, la trasformazione del mais in carne o sulla diversità rispetto a un tempo nell'organizzazione di vendita, pensando ai mercati del bestiame, ch'erano diffusi in ogni parte del Veneto rurale, e ora si contano sulle dita di una mano. Taluni durano da secoli, come a Oderzo, l'antica città paleoveneta e poi romana, al centro della fertile pianura percorsa dalla Piave, che vanta ancora il mercato del mercoledì, con compratori e venditori che arrivano dall'est e dall'ovest.

Le spallate indotte dalla mondializzazione, piuttosto che omologare i gusti e ogni aspetto del vivere, come pretendevano gli apocalittici, sempre cinicamente ostili alla capacità di persistenza delle culture, hanno sollecitato l'orgoglio delle specificità. Anche nel campo dell'allevamento di animali si intravedono fenomeni di questo tipo. Basti pensare alla ritrovata attenzione che si presta alle razze autoctone: dalla vacca *Burlina* del Monte Grappa e dell'Altopiano dei Sette Comuni, che fu cara a Mario Rigoni Stern, al tenace *Boscarin* istriano, dalle corna a lira. Ci sono scienziati che si affannano sugli ultimi esemplari, per restituire alle comunità locali e al mondo segni importanti di una memoria storica incarnata.

Anche questa è consapevolezza dello sforzo dell'umanità per migliorare le sue condizioni, che ha trovato nei millenni il sostegno di questi animali.

Ulderico Bernardi

Professore ordinario di Sociologia dei processi culturali
nel Dipartimento di scienze economiche
dell'Università Ca' Foscari di Venezia