

Intervento di Andrea Fazi al Convegno “L’arte di conservare le carni” del 18 agosto 2013 a Montereale V.

Trovare cibo e trovarlo nella quantità sufficiente è una delle occupazioni principali di ogni essere vivente. Non diventare cibo per altri e rispondere all’imperativo biologico della riproduzione sono le altre due pulsioni su cui si fonda l’esistenza. Anche per la nostra specie, e le specie che ci hanno preceduto nella storia evolutiva, il reperimento del cibo è stata attività fondamentale. La ricerca del cibo e la modalità di consumo sono state una delle spinte che ci hanno plasmato. Ma trovare cibo può non essere sufficiente. Da molto prima di noi diverse specie animali hanno anche affrontato il problema di conservare il surplus di cibo per tempi di magra. C’è chi lo raccoglie e lo nasconde, chi lo elabora per tenerlo come scorta e come dispensa, pensiamo alle api che trasformano il nettare in miele..l’accumulo di alimenti e la relativa conservazione non è una questione esclusiva dell’uomo. Molte specie di vespe paralizzano una preda per conservarla per la larva che uscirà dall’uovo, e la prole della vespa avrà a disposizione carne fresca.

Anche per noi umani la conservazione del cibo si è posta ad un dato momento della nostra storia. Non sapremo mai esattamente quando. Sappiamo che la cottura ci ha reso più digeribili i cibi, e certamente a partire da questo lontanissimo momento abbiamo scoperto che un brano di carne cotta era più lento a degradarsi e che la carne intrisa del fumo del falò non si putrefaceva e poteva essere portata via, leggera e conservabile, nei necessari spostamenti e per le giornate infruttuose.

La maggior parte delle tecniche di conservazione sono molto antiche. L’uso del sole e del vento per asciugare carne o pesce, ma anche frutta e verdura, è l’azione forse più semplice. Senza acqua gli organismi della degradazione non riescono a fare il loro lavoro, l’alimento si conserva e addirittura concentra i nutrienti. L’uso del sale è probabilmente altrettanto antico, il sale diminuisce l’umidità dell’alimento, rendendolo meno aggredibile dai degradatori, e ha un effetto diretto su alcuni di questi per l’azione dello ione sodio. In antichità non si sapeva nulla di patogeni come trichinella, toxoplasma, cisticerchi, ma si era fatta esperienza della non nocività delle carni conservate con il sale.

Sappiamo che esisteva commercio di carni conservate già nell’antico Egitto, mentre i Romani e prima di loro gli Etruschi mangiavano prosciutto. Il medioevo vede l’uso di carni salate sulle mense dei poveri e dei conventi, soprattutto.

L’esigenza di conservare il cibo ha fatto percorrere diverse strade. Il sale aveva addirittura vere e proprie strade per essere trasportato e commercializzato. Esistevano Vie del Sale come esisteva la Via della Seta. Ha avuto un ruolo importante nell’esercizio del potere e nella conseguente tassazione. Salario ancora oggi è il nome della retribuzione del lavoro manuale, ed era in parte col sale che si pagavano i primi legionari romani. Esiste una vera storia sociale del sale, con aspetti sconcertanti ed affascinanti.

Anche il sole ed il vento erano usati, per asciugare e rendere conservabili prodotti deperibili. Pensiamo allo stoccafisso ma anche alla carne secca, alla frutta seccata al sole, così mediterranea e gustosa. Nel primo caso si “usava” l’aria, fredda e asciutta da febbraio a maggio, e se ne ha conoscenza certa fin dal IX secolo ma certamente l’uso è molto più antico. Nel secondo l’azione dissecante del sole. In questa regione, nel Friuli, forse non si seccavano le albicocche ma certamente i funghi!

Il sale si utilizza anche per la conservazione in salamoia, cioè soluzione di acqua e sale.

Altri metodi di conservazione utilizzano la fermentazione acetica e lattica, e già questo metodo è meno comune nelle regioni meridionali. Per conservare si usano aceto, zucchero, miele, olio.

Ma dato che in ogni bioregione la disponibilità di sole, vento, sale (ma questo è oggetto di commercio dalla preistoria, tanta è l'importanza per le comunità umane), uva o frutta per avere succhi acidificati, olio, miele - e lo zucchero solo a partire grosso modo dal medioevo – è diversa, per motivi sia bioclimatici che culturali, è naturale che in ogni territorio si sviluppino metodi diversi, che danno origine a prodotti alimentari diversi.

Un discorso a parte meritano le spezie. Non è affatto vero che si usassero per camuffare il sapore della carne andata a male, la spezia è sempre stata molto più costosa della carne ma è vero che alcune spezie abbiano un certo potere batteriostatico, per cui l'aggiunta di spezie, oltre a qualificare il sapore, aveva anche lo scopo di conservare meglio.

L'uso del fumo per asciugare e inibire i microrganismi possiamo immaginarlo in uso anche ai tempi di Oetzi, la mummia del Similaun e certamente anche qualche millennio prima. Strisce di carne di uro, di cervo, e più a nordovest anche di mammoth: prodotti da mangiare ma anche da scambiare, con altre popolazioni.

L'uso di carne conservata di selvaggina, si unirà alla disponibilità delle carni degli animali addomesticati, che entrano stabilmente nella vita dell'uomo a partire da capra e pecora circa 11.000 anni fa, seguiti da suini e bovini un paio di millenni dopo. Eccoci quindi alla "*peta*", o "*pitina*" o "*petuccia*", dove in generale carne di animale selvatico si unisce a quella di animali domestici, viene affumicata e cosparsa di farina di mais. Vi sono elementi diversi, che rimandano a tratti importanti del territorio: caccia, allevamento, coltivazione tipicamente locale e povera – il mais – e tecnica di conservazione attraverso la legna.

I prodotti hanno in sé memoria ed eco dei territori nei quali nascono. Come dicevo sopra i territori propongono e ripropongono in modi diversi un prodotto analogo. Salume è etimologicamente derivato da sale, non da maiale, carne conservata in genere, pesce compreso, e può essere di qualunque animale. Restando sul salume da maiale, si pensi a quante varianti ha il salame, e in quanti altri stati oltre al nostro viene prodotto. Criteri di diversificazione, oltre alla razza di maiale ed al suo allevamento, che cambia di molto la qualità della carne, la differenza continua nella macinatura, più o meno fine, nelle spezie che vi si aggiungono, dal pepe all'aglio, dal peperoncino al finocchio selvatico, nella conservazione, nella destinazione, andando dal consumo crudo a fette, crudo spalmato, in intingolo, in padella...

Il prosciutto, molto diverso dal salame perché si tratta di coscia intera e non macinato misto di magro e grasso, sembra già molto meno diversificato, ma solo in Italia contiamo molte DOP e IGP che assicurano che invece ci sono diversi tipi di coscia salata e stagionata. Una nota: quando il maiale mangia ghiande il suo grasso contiene più colesterolo buono che colesterolo cattivo, perché la ghianda contiene acido oleico, che è lo stesso dell'olio di oliva, ed il sapore del prosciutto è incomparabilmente diverso. Provare per credere. Chiudiamo dicendo che si possono fare prosciutti con oca, cervo, orso, cinghiale, bisonte ed anche ovini.