

Tradizioni La rassegna di Pulina

# Cibo e creatività Tutti i segreti di una bistecca

di Helmut Failoni

È un pentolone profumato e pieno di piccole scoperte, a volte decisamente gustose, il nuovo libro di Giuseppe Pulina, professore ordinario di Zootecnica speciale presso l'Università di Sassari. Un saggio che va a toccare un argomento, la carne («considerata — erroneamente, scrive l'autore — un cibo poco salubre, altamente impattante per l'ambiente e ottenuto in modo poco etico»), assai delicato e discusso in questi tempi in cui la cucina è entrata nei salotti, in televisione, nei sottosca-

la, insomma ovunque. Oggi davvero tutti, cosa impensabile fino a una ventina di anni fa, vogliono dire la loro su cotture, arie, spume, consistenze, abbinamenti... Non siamo più nell'era dell'«uomo è ciò che mangia», come recita il celebre motto del padre del materialismo tedesco, il filosofo bavarese Ludwig Feuerbach (1804-1872), ma — ribaltando il concetto — in quella dell'«uomo è ciò che sa in fatto di cucina».

C'è chi è documentato e chi lo è meno. Per questo, dal gran calderone dell'editoria sull'argomento cibo e dintorni, un settore in grado di combattere la crisi della lettura a volte meglio del romanzo, bisogna saper estrarre alcuni libri piuttosto che altri.

Uno è quello da poco uscito per l'editore

**Franco Angeli** a firma appunto di Giuseppe Pulina, e intitolato *Carnipedia* — con l'accento sulla «i» come per Enciclopedia—. *Appunti per una piccola enciclopedia della carne* (pagine 160, euro 24).

Lo studioso, autore di oltre trecento articoli scientifici, fa una

metaforica tabula rasa e resetta tutto — partendo dall'Abc, senza dare nulla per scontato — per fare chiarezza, con l'aiuto della scienza, sull'alimento carne in ognuna delle sue numerose declinazioni, che coinvolgono non pochi campi del sapere, dall'antropologia e la storia fino su alla medicina e alla dietetica.

Il libro è diviso, per agevolarne la consultazione, in ventuno capitoli, quante sono le lettere del nostro alfabeto. A fianco: citazio-

ni, proverbi sardi, una ricca (in alcuni casi, anche rara) iconografia legata all'allevamento degli animali. Per ogni regione un piatto (tipico) di carne: la stighiola siciliana, gli gnumareddi pugliesi, i cucinidd lucani, il caprettu riggio calabrese, poi si procede verso nord fino alla celebre Fiorentina toscana, alla quale ovviamente è dedicato un capitolo. Stiamo parlando di una varietà bovina gigante: i vitelloni, quando vengono macellati, tra i diciotto e i venti mesi, presentano un peso molto più elevato rispetto a quelli di altre razze (siamo sugli ottocento chilogrammi). «La bistecca di Chianina — specifica Pulina — si caratterizza come un alimento magro (il grasso intramuscolare varia dall'1 al 2 per cento) e una fonte di proteine ad alto valore biologico, sali minerali e vitamina B12».

Fanno impressione invece i dati sull'obesità. Secondo l'Oms più di un miliardo e novecento milioni di persone sono sovrappeso (39 per cento della popolazione mondiale) e più di 600 milioni sono obese (13 per cento). «Si è venuto così a creare il paradosso per cui la maggior parte della popolazione del pianeta vive in aree nelle quali il sovrappeso e l'obesità uccidono più persone di quanto non lo facciano la sottanutrizione e il conseguente sottopeso». In altre parole, nel mondo globalizzato si muore più di troppo cibo che di fame.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

