

## MODULO 10

### PERCORSO INTERRELIGIOSO

#### APPROFONDIMENTI e RICETTE sull'uso del sangue

Le religioni orientali, rispettando la legge di nonviolenza, *ahimsa*, non possono consumare nessun tipo di carne: quindi, in nessuna forma gastronomica possibile, nemmeno il sangue.

Non diversamente, ebraismo e islamismo, pur ammettendo il consumo di alcune carni, impongono una uccisione rituale che, scrupolosamente, garantisca una carne del tutto priva di sangue. Non così l'alimentazione cristiana.

Sappiamo che del maiale non si butta via nulla (vedi Modulo 1 del Manuale) e non solo della sua carne. La libertà alimentare inaugurata da Gesù permette al cristiano di cibarsi di ogni genere di carne, preparata senza tabù gastronomici e nelle condizioni ritenute idonee per la salute e per il piacere di condividere a tavola... tutto.



Il *sanguinaccio* è un piatto di interiora e **sangue di maiale** (anche se si conoscono ricette che recuperano il sangue di altri animali). È un insaccato che può contenere anche altri parti dell'animale ed è arricchito sulla base dei gusti locali.

Si tratta di un piatto che tutte le religioni, per motivi diversi, rifiutano e che gli stessi cristiani faticano ad accettare. Una realtà che non ne ha certo impedito la diffusione e il consumo.

Nel nord si accompagna alla polenta (Valle d'Aosta) oppure preparato con i pinoli, cipolle e latte scremato (Liguria). La Toscana si distingue perché lo impreziosisce con molte spezie (caratteristico è l'uso dei semi di finocchio) mentre la Sicilia segnala l'uso dell'intestino che, cotto con del sangue, viene poi tagliato e mangiato a fettine.

Un piatto nient'affatto solo italiano. Spagna, *morcilla*, e Portogallo, *morcela*, conoscono ricette simili. La Germania, forse, si avvicina ancora di più con il *Blutwurst*.

## **VERIFICA**

*Raccogli informazioni sul Blutwurst, il sanguinaccio che caratterizza e coniuga l'Alto Adige italiano con i paesi di lingua tedesca.*

## **TRA CURIOSITÀ, RICETTE e VERIFICA**

L'Italia è un paese straordinario da molti punti di vista. Quello alimentare ci distingue, giustamente, in tutto il mondo. Quanto riportato sul sanguinaccio è solo un accenno su una realtà davvero variegata. Perché non continuare la ricerca, mettendo in evidenza se e come le abitudini alimentari locali utilizzano questi alimenti?

Ad esempio il *mallegato* è un impasto insaccato in un budello di maiale che contiene cotenne e parti della testa del suino, spezie e erbe aromatiche, sangue, frattaglie, cannella, pinoli, uva sultanina... e chissà in quanti altri modi e quanti altri prodotti possono essere impiegati. E infine, il *biroldo* si distingue per la sua forma tondeggianti e schiacciata e per l'uso di sangue e di parti dell'animale come cuore, fegato, milza, polmoni, reni... e chissà quant'altro ancora!

*Provate a continuare la ricerca come forma di verifica.*

## **AVVISO**

Ai giovani lettori: chiedete ai vostri nonni se e quanto mangiavano parti di animali come il cuore, il fegato, la milza, i polmoni, le reni. Capita anche a voi?

## **PERCORSO INTERDISCIPLINARE**

### **APPROFONDIMENTI**

Viviamo senz'altro una stagione dove si corre il serio rischio di perdere i sapori dei cibi locali, di dimenticare le tradizioni alimentari di un tempo, di accogliere una certa globalizzazione gastronomica capace di uniformare i gusti.

Al tempo stesso è viva la richiesta di una maggiore specializzazione nell'ambito ristorativo, necessaria anche per differenziare l'offerta e rimanere così più facilmente sul mercato.

Da una parte si corre il rischio di omologare i cibi della tavola, dall'altra si va alla ricerca di una segmentazione e di una specializzazione che impone una conoscenza sempre più approfondita di abitudini e di cibi spesso davvero lontani dai soliti gusti.

Il Modulo 10 del Manuale aveva già offerto uno spaccato più comune di quello che spesso si definisce disgusto alimentare, una terminologia impropria perché quello che corrisponde al

nostro gusto, può disgustare quello di altri. Cerchiamo, adesso, di conoscere, appunto, un gusto che sembra disgustoso.

**1** *Hasu muhidu* è un formaggio sardo marcio, che si ottiene grazie alla mosca casearia, un insetto dalle cui uova nascono e si sviluppano le **larve** che si alimentano **del formaggio**. Sotto nomi diversi, il formaggio marcio è stato colpito dalle norme igieniche. Qui in Italia, occorre precisare. Quanto vedremo dopo lascia intuire che, forse, nel mondo, potrebbe essere molto apprezzato lo stesso!



**2** Il *balut* è un piatto asiatico, che nella lingua filippina significa «incartato» ed è proposto nei ristoranti di lusso proprio come una prelibatezza locale e tipica della zona. Sono *uova di gallina fecondate e bollite* quando lo scheletro del pulcino non è ancora del tutto completo. Si tratta di un piatto molto diffuso nell'Est del mondo e quindi prende nomi diversi, così come possono cambiare la scelta delle uova: molto apprezzata è anche la variante con le uova di anatra.



*3 L'argan è una pianta marocchina e messicana che produce un frutto molto cercato dalle capre che, successivamente, espellono il nocciolo. Questo è raccolto, portato al frantoio per produrre un pregiato olio. Non solo olio di oliva extravergine, quindi!*



4 Dal punto di vista di questo Modulo, il Messico è capace di consegnarci diversi (dis)gusti. Sotto vediamo un piatto di *escamoles*. Sono uova di formiche giganti. C'è chi prova disgusto davanti a un piatto di lumache o di rane. Non esiste un gusto, ma tanti gusti.



**5** Lo zibetto è un gatto che vive in alcuni paesi dell'Est e che produce delle feci contenenti i chicchi del caffè di Kopi Luwak, mangiati dal felino e parzialmente digeriti.



**6** Nei paesi scandinavi si prepara *lutefisk*. Il nome deriva da *lut* che significa *soda caustica* e *fisk*, *pesce*. Infatti lo *stoccafisso*...



7 Un piatto decisamente «normale»: anziché il gusto, come è senz'altro accaduto poco sopra, è la vista che ci condiziona. Questa è una *testa di pecora bollita*.



8 L'Oriente riveste, da sempre, un certo fascino, anche alimentare. E non solo per il cibo. Ecco un vino di riso con immersi topi, probabilmente collocati nella bottiglia appena nati. Abbiamo già indicato un vino di riso collocandolo nel menù ricavato da Pellegrino Artusi: chissà come avrebbe commentato questa bevanda



9 Molti apprezzano i funghi. Forse però quelli «nostrani». Ma nel mondo ce ne sono molti altri. Questo è un *fungo parassita* del grano. Una muffa che costituisce un ingrediente per zuppe e *quesadillas*, tortillas di farina.



### **CURIOSITÀ**

Sappiamo l'importanza estetica del piatto da presentare: anche l'occhio vuole la sua parte.



*Come si fa a mangiare certi animali?*



Buon appetito!

### **TRA RICERCA e VERIFICA**

I piatti proposti sono una semplice carrellata di cibi, animali, gusti spesso distanti dai nostri. Sarà facile continuare la ricerca, aggiungendo altri piatti e sapori da mettere (sulla tavola?) nel bagaglio delle nostre conoscenze.

Verifica se è proprio così, magari indagando su alcuni animali. Ad esempio, il serpente e altri rettili.