

NEWS UN LIBRO IN DUE MINUTI

di Giorgio Dell'Arti

MAI PROVATI I NERVETTI COL GELATO?

Per la prima volta un libro entra - sotto forma di inchiesta giornalistica - negli allevamenti, nei macelli e nelle cucine. Per capire la carne bovina e la nostra gastronomia

RUMINATE

Una ruminata bovina consiste sempre di 65 colpi. Però un bovino stressato ruminava meno, e più velocemente.

SANTI

Proteggono le bestie Sant'Antonio abate e San Bovo. I parroci benedicono le stalle *per oves et boves universas*.

PADRE

Leptobos indicus, padre dei vitelloni, apparso sulla Terra 2 milioni di anni fa.

BOVINI

Bovini sulla Terra: 1 miliardo e mezzo.

DA CARNE

Il bovino è «da carne» se il rapporto tra posteriore e anteriore è 60 a 40. Una volta macellato, rende di più, perché i tagli derivati dal quarto posteriore sono privi delle parti nervose dovute al lavoro del muscolo, e quindi più morbidi.

CHIANINA

È il bovino più grande del mondo, con i tori che raggiungono i 17 quintali di peso e i due metri di altezza. Dal quarto posteriore si ricava la fiorentina.

NOMI

Nomi dei bovini in ogni fase della vita.

Vitello: dalla nascita fino a un anno, meno di 300 chili.

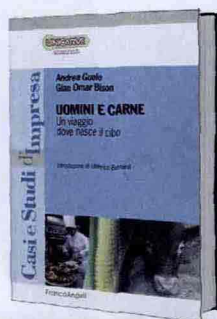
Vitellone: maschio adulto di età inferiore ai due anni. Il peso nelle razze da carne può arrivare a 600/700 kg.

Manzarda: la femmina dopo un solo parto, a prescindere dall'età.

Manza: la femmina mai ingravidata e con meno di un anno di età.

Scottona: la femmina con più di un anno di età e mai ingravidata.

Vacca: la femmina con due o più parti alle spalle.



Uomini e carne di Gian Omar Bison e Andrea Guolo (Franco Angeli, pagg. 208, € 19).

Manzo: il bovino adulto castrato di età compresa tra i due e i quattro anni.

Bue: il manzo che ha superato i quattro anni di età.

Toro: il maschio non castrato e adibito alla riproduzione.

FABBISOGNO

Fabbisogno energetico giornaliero di una vacca da carne: 10 mila calorie (2.000 in media per un essere umano).

MAIS

Fabiano Barbisan, presidente del Consorzio Italia Zootecnica: «L'innovazione più importante in Italia per la produzione di carne è stata senz'altro la trinciatura della pianta integrale del mais. In sostanza tutta la pianta del mais, con stelo, foglie, tutolo, grani viene raccolta al momento della maturazione cerosa della granella. Una volta tagliata, prende il nome di silo mais. Diciamo che è il mais che si trasforma in carne».

LATTE

Il passaggio dal latte materno a quello in polvere è critico per molti vitellini. Alcuni particolarmente sensibili prefe-

riscano lasciarsi morire piuttosto che adattarsi alla nuova situazione.

CALMA

Durante il trasporto dall'allevamento al macello, e nell'attesa dell'abbattimento, il bovino non deve subire traumi, altrimenti la carne non sarà morbida.

DOPO

Dopo l'abbattimento il bovino viene diviso in quattro quarti attraverso due interventi di sezionatura: il primo longitudinale che dà origine alle mezzene, il secondo verticale che divide la mezzena in quarti, anteriore e posteriore. Quello che avanza forma il quinto quarto. Ciò che è commestibile, cioè le frattaglie (trippa, cervella, cuore, fegato), diventa il quinto quarto alimentare. Il resto (pelli e parti cornee) è il quinto quarto industriale.

ITALIANI

Ogni italiano consuma in media 25 chili di carne bovina all'anno.

IMPENNATA

Negli ultimi anni si è impennata la vendita del quinto quarto del bovino (+4% solo nel 2007).

MENU

Il menu proposto da Ivano Mestriner nel suo ristorante Dal Vero a Badoere (Treviso), dove si cucinano solo piatti a base di frattaglie: per antipasto cuore di vitello marinato e servito con verdure di stagione; cocktail di nervetti in salsa verde con gelato al cren; risotto alla sbirraglia con durelli, fegatini e creste di gallo mantecati al refosco; trippa in due consistenze, cremosa e solida, con funghi barboni; infine per dessert la rivisitazione del «Magnum», uno stecco ricoperto di cioccolato con morbido fegato all'interno. **VF**