



REGIONE TOSCANA
Consiglio Regionale

Identità, buone pratiche e futuro della Bistecca alla Fiorentina

*A cura di
Andrea Giuntini e Giovanni Brajon*



Edizioni dell'Assemblea

Edizioni dell'Assemblea

260

Materiali

Identità, buone pratiche e futuro della Bistecca alla Fiorentina

A cura di
Andrea Giuntini e Giovanni Brajon

REGIONE TOSCANA



Consiglio Regionale

Maggio 2024

CIP (Cataloguing in Publication)

a cura della Biblioteca della Toscana Pietro Leopoldo

Identità, buone pratiche e futuro della Bistecca alla fiorentina / a cura di Andrea Giuntini e Giovanni Brajon ; presentazione Antonio Mazzeo. - Firenze: Consiglio regionale della Toscana, 2024

1. Giuntini, Andrea 2. Brajon, Giovanni 3. Mazzeo, Antonio

636.21

Bovini da macello – Allevamento – Toscana – Valorizzazione – Atti di congressi

Volume in distribuzione gratuita



In copertina: disegno realizzato da Alessandro Michelizzi

Consiglio regionale della Toscana

Settore "Settore Iniziative istituzionali e Contributi.

Rappresentanza e Cerimoniale. Servizi di supporto."

Progetto grafico e impaginazione: Daniele Russo

Pubblicazione realizzata dal Consiglio regionale della Toscana quale contributo ai sensi della l.r. 4/2009

Maggio 2024

ISBN 9791280858290

Sommario

Presentazione <i>di Antonio Mazzeo</i>	7
Prefazione <i>di Stefania Saccardi</i>	9
Introduzione <i>di Andrea Giuntini</i>	11
La Bistecca (Fiorentina) tra informazione e comunicazione <i>di Stefano Tesi</i>	13
Bistecca alla Fiorentina: simbolo di tradizione e cultura <i>di Giovanni Brajon</i>	19
Bibliografia	24
L'allevamento bovino tradizionale delle razze da carne in Toscana per la produzione di piatti d'eccellenza <i>di Alessandro Giorgetti</i>	25
1. Premessa	25
2. Le razze della tradizione	26
3. Le origini delle razze toscane e l'evoluzione dei sistemi di allevamento	35
4. Conclusioni	45
Bibliografia	47
Etica animale nella prospettiva cristiana <i>di Alberto Viganò</i>	51
Premessa	51
Etica animale e il suo dilemma	52
Il dilemma dell'onnivoro	54
L'etica animale nella storia	56
Filosofia, teologia tomista e Magistero	58
Antico Testamento	62

Nuovo Testamento	68
Libertà e responsabilità come garanzia dei diritti	70
Allevamento animale	72
L'arte dei Beccai e l'Arte	
<i>di Cristina Acidini</i>	75
Bibliografia	83
Strumenti di valorizzazione e protezione dei prodotti agroalimentari	
<i>di Oreste Gerini</i>	85
Conclusioni	
<i>di Vasco Tacconi</i>	93

Presentazione

La Bistecca alla fiorentina non è solo un piatto da consumare ma rappresenta un simbolo della tradizione e cultura enogastronomica vanto di questa regione.

Attraverso gli atti di questo Convegno sull'identità, prospettive e futuro della "Fiorentina" che si è inserito nell'ambito del bando della Regione Toscana per il sostegno alle attività di valorizzazione delle produzioni e dei prodotti agroalimentari di qualità vogliamo confermare l'impegno delle Istituzioni per esplorare le radici profonde e la storia della tradizione della bistecca alla fiorentina, un'icona culinaria che si intreccia con la cultura e la gastronomia della Toscana.

L'identità è profondamente radicata nella tradizione gastronomica toscana, incarnando la passione per ingredienti di qualità e la maestria culinaria cui l'Accademia della Fiorentina ha partecipato dando continuità al lavoro assunto nei suoi trenta anni di storia

Le prospettive evolvono attraverso l'innovazione culinaria e la crescente consapevolezza delle pratiche sostenibili. Per il futuro la bistecca alla fiorentina potrebbe continuare ad essere un'icona globale, bilanciando la sua eredità con nuovi approcci e adattamenti per soddisfare le esigenze di una comunità sensibile ai temi della sostenibilità economica, ambientale, sociale, etica e culturale.

Antonio Mazzeo

Presidente del Consiglio Regionale della Toscana

Prefazione

Nel contesto di consolidamento e di prosecuzione di un percorso che Regione Toscana, Comune di Firenze ed Accademia della Fiorentina hanno intrapreso per valorizzare un vero simbolo della tradizione gastronomica locale, si è formata una squadra che comprende l'intera filiera zootecnica ed alimentare della carne bovina e che ha raccolto la sfida di considerare la Bistecca alla Fiorentina, per ciò che rappresenta nella storia e nella tradizione culturale toscana, come elemento del patrimonio immateriale dell'umanità.

Noi siamo del tutto consapevoli che un piatto tradizionale come la Bistecca alla Fiorentina rappresenta, nel sentire comune, un simbolo legato al territorio, cui occorre riferirsi: dal territorio proviene la nostra ricchezza enogastronomica legata, come in questo caso, all'arte di allevare gli animali e di valorizzarne la carne prodotta, ottenendo quel risultato eccellente, riconosciuto ovunque, come attestato dai numerosi turisti che visitano la nostra regione per degustare questo piatto.

Un simbolo gastronomico di qualità non può tuttavia prescindere dall'origine dell'ingrediente, con il quale è prodotto, e la carne per la Bistecca alla Fiorentina deve essere toscana: noi sappiamo come nelle nostre aziende siano allevati gli animali con cura, rispettandone e tutelandone il benessere. Alla stessa stregua, i nostri macellai sanno trattare e valorizzare la qualità delle lombate per consentire ai cuochi di esaltarne il gusto attraverso la cottura. Per questi motivi sosteniamo il percorso che l'Accademia della Fiorentina ha avviato per valorizzare e tutelare questo piatto attraverso la presentazione della domanda di inserimento nell'elenco europeo delle Specialità Tradizionali Garantite.

La Regione, che rappresento, crede nella promozione della propria ricchezza enogastronomica e, fra le azioni concrete poste in essere, ha realizzato un apposito bando che finanzia contributi per valorizzare le produzioni agricole ed i prodotti agroalimentari tradizionali e di qualità, il patrimonio agricolo forestale, le aree interne, le zone rurali e di montagna della Toscana. I contributi sono finalizzati alla realizzazione di iniziative, che sostengono la qualificazione e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari tipici e tradizionali e di qualità delle zone

rurali e di montagna della Toscana, dimostrando che un'agricoltura può essere sostenibile sotto il profilo sociale, ambientale, economico e culturale.

Stefania Saccardi

Vicepresidente ed Assessore all'Agro-Alimentare, Caccia e Pesca
della Regione Toscana

Introduzione

Questo volume raccoglie gli atti di un convegno tenuto a Firenze il 17 febbraio 2023 presso l'Accademia delle Arti e del Disegno, che ha sede nel Palazzo dell'Arte dei Beccai l'antica sede dei macellai. Promotrice del convegno e della pubblicazione è l'Accademia della Fiorentina, associazione nata nel 1991 intorno ad un progetto culturale focalizzato sullo studio dell'alimentazione e della carne, nel senso più ampio del significato. Fin dall'inizio ne hanno fatto parte macellai, operatore del settore della carne e studiosi, in una combinazione apparentemente astrusa e che invece ha funzionato e sta ancora funzionando: la pubblicazione di questi saggi lo dimostra. L'Accademia ha saputo aggregare intorno a sé una gran quantità di specialisti - dai cuochi ai giornalisti dai docenti universitari ai ristoratori solo per citare alcune categorie - in un'ottica interdisciplinare assolutamente necessaria e alla lunga fruttuosa, facendoli dialogare fra loro; e ha diffuso conoscenza, attraverso manifestazioni aperte alla popolazione, relativamente ad una serie di argomenti, che devono essere patrimonio e consapevolezza di tutti. Ha saputo proporsi come soggetto in grado di fungere da animatore culturale da una prospettiva indubbiamente eterodossa con il preciso intento di recuperare la memoria del lavoro di macellaio, diffondendo la cultura della carne e del suo corretto consumo per la riaffermazione della qualità e della salute alimentare anche attraverso lo studio del commercio e del consumo della carne, in un'epoca di oggettivo degrado delle abitudini culinarie degli italiani. L'intuizione più di trent'anni fa si è rivelata lungimirante oltre che originale e con il suo lavoro l'Accademia si è collocata all'interno di un segmento cruciale della storia della civiltà con una riflessione di lungo periodo, concentrando la propria attenzione sull'area fiorentina e toscana. La storia dell'Accademia in questi anni è stata una lunga e paziente costruzione di un'identità, che l'istituzione e i suoi aderenti si sono voluti dare con grande determinazione con il contributo indispensabile di tutti i macellai e dei tanti che, provenendo dalle più varie categorie professionali, mondi culturali, perfino prospettive esistenziali hanno contribuito al buon esito della vicenda. Si è trattato di un'avventura intellettuale e di

un protagonismo culturale, che ancora procedono lungo il cammino segnato, nella convinzione di poter offrire qualcosa di diverso e di valido, come dimostra il livello dei saggi qui presentati.

Andrea Giuntini

Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia
e Accademia della Fiorentina

La Bistecca (Fiorentina) tra informazione e comunicazione

Stefano Tesi

Poche specialità enogastronomiche si prestano a suscitare l'attenzione dei cosiddetti media, social o meno, più della bistecca. I motivi sono ovvi.

La bistecca (e la bistecca alla Fiorentina, coi distinguo e le ambiguità che diremo poi) ha in tal senso tutto, ma proprio tutto dalla propria: immagine, rinomanza, regione di origine, iconografia, tradizione, apparente facile accessibilità, nonché un vasto apparato di luoghi comuni, leggende metropolitane, abbondanti oleografie ed equivoci, quanti bastano per far parlare di sé con facilità. Detto in gergo giornalistico, essa gode insomma di una notiziabilità, ovvero una predisposizione a “fare notizia”, naturale.

A occhio potrebbe sembrare un bene o, per chi ragiona con le strette logiche utilitaristiche della comunicazione, pure un invitante vantaggio competitivo. Ma non lo è.

Ed anzi, il più delle volte, l'eccesso di comoda popolarità si traduce in un pericoloso boomerang informativo: proprio come quell'attrezzo, che quando “torna”, se non maneggiato a dovere rischia di far male o di produrre danni.

In materia di bistecca, il problema fondamentale è sempre il medesimo e, in fondo, banale: poiché tutti pensano di conoscerla, di darne per scontata la natura e le caratteristiche, di averla assaggiata e pertanto di saperla descrivere a dovere, così tutti (i fiorentini, i toscani, gli italiani e spesso i forestieri con ragionevolmente buone frequentazioni a tavola) si reputano anche in grado di ri-conoscerla e, di conseguenza, pure di saperla giudicare.

Finché il discorso si limita alle chiacchiere da bar, più o meno digitali, il danno è modesto: la rete è, sì, un formidabile acceleratore di notizie sbagliate o false - le famose fake news - ma di rado ha il potere di incidere in modo profondo sulle conoscenze delle persone, ossia di creare certezze radicate. Essa crea casomai esaltazioni emotive, convinzioni più o meno durature, più o meno tenaci. Che non sono però esattamente la stessa cosa. Perché se, avendo argomenti convincenti, le seconde si possono confutare e capovolgere con relativa facilità, è impresa assai più ardua incrinare le sicurezze “metabolizzate”, introiettate, quelle che si potrebbero dire “native” dell'opinione pubblica su un determinato argomento.

E, attorno alla bistecca, di sicurezze metabolizzate ne ronzano una caterva.

Ecco allora – e con questo veniamo al punto centrale del mio intervento – il motivo per il quale la propaganda e la comunicazione, ovvero la pubblicità gabellata per informazione, hanno gioco facile ad affondare nel ventre molle della questione, sguazzandoci alla grande.

Ma, onestamente, si può dar torto a chi ne approfitta e magari ne abusa? È davvero criticabile se, su una materia così liquida come quella di cui ci stiamo occupando, chi vi ha interesse legittimamente lavora al fine di adattare la narrazione della realtà ai suoi bisogni e, in definitiva, all'obiettivo di spacciare la bistecca alla Fiorentina per ciò che essa non è e viceversa?

A me pare di no: per usare una metafora presa dal gioco delle carte, in un'ottica di marketing la bistecca rappresenta infatti la tacchella perfetta quando ci sia da parlare superficialmente, ma suggestivamente, di buona cucina, di "tipicità" e di "eccellenze" (in ambo i casi le virgolette sono d'obbligo), di Toscana e di toscanità, di specialità tradizionali, di cibo del territorio e di tutto l'apparato dialettico a cui qualsiasi attività di comunicazione si appoggia.

È insomma normale che lo storytelling commerciale, con tutte le edulcorazioni e le strumentali approssimazioni che esso per necessità, e direi anche per vocazione, implica, trovi nella nostra cara bistecca un terreno di coltura fertilissimo.

Gli effetti di ciò sono sotto gli occhi di tutti e, in fin dei conti, sono proprio il motivo fondamentale per il quale, oggi, siamo tutti qui a interrogarci su "Identità, buone pratiche e futuro della bistecca alla Fiorentina". Dove la fiorentinità - in senso di caratteristiche di taglio, cottura, servizio – costituisce per il grande pubblico più un aggettivo di colore che una precisa tipologia e quindi si presta ai giochi di prestigio gastronomico più fantasiosi.

La faccenda si fa infatti molto più seria quando, sull'argomento, le errate convinzioni, le certezze sbagliate e l'approssimazione che esse portano con sé albergano anche nella mente dei giornalisti. Di coloro cioè che, invece di fare propaganda per qualcuno o qualcosa, dovrebbero fare informazione, ovvero dare notizie verificate e terze, legate alla sola verità dei fatti e non ad altri interessi. Insomma, dovrebbero raccontare né più né meno della verità, buona o cattiva che sia.

Il che ci conduce all'apparente, ma solo apparente paradosso secondo

cui, per parlare di “buone pratiche” per il futuro della bistecca, ci tocca parlare anche di buone pratiche di giornalismo, perché le due cose vanno a braccetto. O, più in generale, di buone pratiche della filiera dell’informazione. L’argomento non è nuovo, ma spinosissimo e scivoloso.

Un po’ perché queste buone pratiche giornaltiche sulla bistecca non possono essere che le stesse di qualsiasi altro buon giornalismo. E un po’ perché, invece, il caso specifico si trova a scontare peculiarità che richiedono una trattazione particolarmente accurata. Partiamo dalle prime.

È un buon giornalista, e quindi fa buon giornalismo, chi è innanzitutto consapevole di non sapere, o almeno di non saper tutto, e che quindi, per colmare le proprie lacune, fa e si fa delle domande. In altre parole, il giornalista che vuole far bene il suo mestiere ha il dovere e al contempo la necessità di chiedere, scavare, informarsi a 360°, confrontare, comparare tra loro le informazioni che raccoglie. Insomma, dev’essere sempre animato dal dubbio di non aver capito tutto o di non aver compreso del tutto. In altre parole, ancora, egli sarà il primo a dubitare di sé e degli altri e a cercare di dissipare tali dubbi.

La “verità” che egli racconterà sarà di conseguenza quella che egli, pur col massimo scrupolo, ha messo a fuoco.

Ma che, in ogni caso, resterà sempre e comunque il frutto di un lavoro di osservazione e di ricognizione soggettivo, ergo passibile nel tempo di smentite, rettifiche, correzioni anche radicali, qualora spuntassero fatti o notizie nuove rispetto al quadro di partenza.

È ciò che davvero accade, oggi, nel mondo dell’informazione?

No, o almeno certamente non sempre: fretta, presunzione, superficialità, scarsa professionalità trovano ampio terreno e quindi producono seri danni su ciò che la gente legge e che, sovente, prende per buono a prescindere. E siccome, dicevamo, quanto si apprende dai giornali tende per sua natura a creare le sicurezze che abbiamo definito “metabolizzate”, ecco che il rischio di disinformazione che deriva da un cattivo giornalismo è, su qualunque argomento, altissimo.

E veniamo allo specifico della bistecca alla Fiorentina. Qualunque giornalista, come qualunque italiano che non sia vegano, avrà mangiato in vita sua decine, se non centinaia di bistecche. Ma in rarissimi casi, salvo che non si accingesse a una degustazione professionale, egli si sarà posto ogni volta la domanda (anche perché l’atto di alimentarsi è, oltre a un piacere, pure una necessità quotidiana sulla quale non sempre si può stare a interrogarsi e a spaccare il capello in quattro) se quanto stesse gustando

sarebbe stato davvero una “Fiorentina” filologicamente intesa oppure no. E anche in tal caso, si sarà fatto la domanda e dato una risposta senza troppe indagini, basandosi in gran parte sulle proprie nozioni in materia e sulle proprie esperienze.

Le quali però, come sottolineato sopra, non sempre sono sufficienti.

Le conclusioni da trarre sono ovvie: anche chi è chiamato a fare informazione (sulla bistecca e non), ossia il giornalista, ha a sua volta bisogno di informazioni ulteriori. Informazioni che non plasmino da sole il contenuto degli articoli, che sarebbero altrimenti da attribuire all’informatore e non all’estensore, ma contribuiscano ad arricchirlo di contenuti corretti e aggiornati, rendendolo più profondo.

Qui però il pallino del gioco torna in gran parte agli addetti ai lavori: allevatori, macellai, commercianti, ricercatori, cuochi e istituzioni del settore come oggi, appunto, l’Accademia della Fiorentina. Spetta a costoro instaurare con la stampa, se richiesti o anche non, un giusto rapporto che dia via a un flusso continuo, virtuoso, trasparente di relazioni, di scambi, di notizie affidabili, di opinioni non interessate sull’argomento che ci interessa.

Per scrivere cose corrette sulla bistecca, la stampa necessita di dati sempre nuovi, tanto veritieri quanto attuali, scaturenti da un rapporto di reciproca lealtà che alligna a monte sulla filiera e a valle col lettore e con il consumatore. Dati e notizie che non si fermino alla questione organolettica, alla critica gastronomica o alla tecnica culinaria, ma ne coprano anche i risvolti sociali, economici, legali e normativi, commerciali, statistici, zootecnici, sanitari e salutistici.

Se spetta ai giornalisti individuare le opacità del sistema, valutare, fare inchieste, spetta invece alla filiera prevenire la creazione di quelle opacità e, nel proprio interesse, combatterle. Con strumenti interni propri e anche attraverso quelle grandi bacheche pubbliche che sono i giornali. Un’attività impegnativa, che richiede lungimiranza e onestà intellettuale, coordinamento, strategia.

Facendo però e soprattutto attenzione a non commettere un errore tanto diffuso quanto pernicioso in un settore particolare com’è quello dell’enogastronomia: ritenere che le informazioni che contano e i lettori che contano, quindi meritevoli di attenzione e di divulgazione, siano solo quelli diretti alla stampa specializzata e ai media di settore.

Niente di più sbagliato.

È invece proprio la stampa generalista – quella che, su argomenti nazional-

popolari come la bistecca, diffonde più di tutti le notizie destinate ad essere “metabolizzate” dall’opinione pubblica e quindi a creare convinzioni profonde e durature e, se sbagliate, a provocare danni incalcolabili – ad aver bisogno di una comunicazione chiara, diretta, esplicita, non orientata, facile da capire e da tradurre in informazione.

Paradossalmente, allora, la buona informazione sulla bistecca alla Fiorentina somiglia molto alla bistecca alla Fiorentina stessa: semplice da preparare e da apprezzare se sono giusti il taglio, la frollatura, la brace, la cottura, la temperatura e il tipo di servizio. Quindi complicatissima.

E dove l’”arrosto” è sempre dietro l’angolo.

Bistecca alla Fiorentina: simbolo di tradizione e cultura

Giovanni Brajon - Presidente dell'Accademia della Fiorentina

Da uno studio condotto nel 2022 in Toscana sulla qualità del cibo attraverso l'analisi delle tracce digitali generate sui diversi canali online dai visitatori che hanno soggiornato nelle strutture ricettive, frequentando i locali e la ristorazione, la Bistecca alla Fiorentina si è collocata all'undicesimo posto, come argomento più menzionato nella percezione comune, dietro solo a giganti dell'agroalimentare come pizza, vino, carne, dolce, gelato. Il piatto è dunque veramente un simbolo della gastronomia tradizionale toscana e per questo ha meritato l'attenzione di un convegno dedicato alla sua identità e prospettive future.

I Beccai alla fine del 1200, in Firenze, erano macellai, pesciaioli, gestori di osterie e taverne ma anche cuoiai e fabbricanti di corde di liuto derivate dalla lavorazione delle interiora e dei tendini degli animali insieme con quelli di candele di sego e gli stessi pizzicagnoli. Avevano la propria sede in un palazzo di fronte alla chiesa dell'Orsanmichele e rappresentavano una delle Arti minori della città¹. L'Arte dei Beccai non venne mai riconosciuta degna di essere compresa tra le Arti Maggiori, ma fu per un certo periodo tra le Arti mediane e i suoi rappresentanti furono ammessi a partecipare alla vita politica cittadina. L'attività svolta dai suoi iscritti, l'importazione e la vendita di generi alimentari, come la carne ed il pesce, infatti, era di primaria rilevanza. Il popolo dei beccai si radunò separatamente fino al 1318, diviso in due gruppi, uno facente capo al Mercato Nuovo, che si riuniva in una casa torre dei Tosinghi; l'altro al Mercato Vecchio, che usava un locale affittato dagli Agli. Dal 1318 in poi, tutti i Beccai si riunirono in una bottega acquistata vicino alla chiesa di Santa Maria Sopra Porta e, qualche anno più tardi, la corporazione riuscì finalmente a edificare la propria sede davanti alla chiesa di Orsanmichele, decorata con bellissimi affreschi, dove i consoli davano udienza tutte le settimane. La corporazione

1 Lo stemma e il nome della corporazione si deve al maschio della capra, il becco, che, nero su campo giallo, ne occupa rampante lo spazio: il Palazzo dell'Arte dei Beccai si trova nel centro storico di Firenze, in via Orsanmichele 4, e oggi è sede dell'Accademia delle Arti del Disegno. La statua del santo patrono della corporazione, San Pietro Apostolo, attribuita al giovane Brunelleschi e datata 1425, occupa una nicchia della chiesa di Orsanmichele.

era, infatti, governata da 6 consoli ed un consiglio di 25 soci, che erano obbligati a rinnovare annualmente il proprio giuramento. Le norme prescritte dal Comune e dallo statuto dell'Arte per l'esercizio dell'attività ed il consumo delle carni erano molto rigide e prevedevano sanzioni severe verso i trasgressori. Nel Trecento, venne costruita la Beccheria, che si trovava in quello che era allora il Mercato Vecchio, oggi corrispondente a Piazza della Repubblica: nelle epoche precedenti, gli animali venivano macellati nella zona compresa tra Via delle Terme e Borgo SS. Apostoli. Gli scarti e le carcasse venivano scaricati a valle del fiume Arno. Per agevolare queste operazioni, i beccai furono trasferiti su Ponte Vecchio, da dove, nel 1593, vennero però allontanati, per volere del Granduca Ferdinando I de' Medici, che li costrinse a lasciare il posto agli orefici. Quanto al nome, beccai, è da collegare, come anche il termine inglese butcher, macellaio, al francese bouc, che indica il maschio della capra, il becco. L'uso del termine è attestato fin dal XIV secolo nell'anglo-francese: al gallicismo boucherie, derivante dal tardo latino bocharia e bocharius, indicanti rispettivamente la macelleria e il macellaio, è da ricondurre il termine beccheria, per indicare il luogo dove si uccidevano gli animali destinati al consumo e dove si vendeva la carne.

L'origine della Fiorentina sembra risalire ai rapporti stretti, a partire dal Trecento, tra i banchieri fiorentini ed i re inglesi in occasione della guerra dei Cento Anni. È in Inghilterra che i buoi, allevati per tirare l'aratro, vengono pure ingrassati e cucinati in modo 'naturale', solo sul fuoco, ottenendo una pietanza sommariamente abbrustolita e sanguinolenta dentro. Nel Settecento, Firenze diviene meta del turismo aristocratico inglese ed il crescente uso del carbone come energia calorica, facilita la diffusione della bistecca al sangue: pensata e cucinata per i forestieri. Nel 1750, l'Accademia della Crusca conferma infatti che l'etimologia della parola bistecca deriva dall'inglese: beef-steak e nel 1891 Pellegrino Artusi descrive in maniera puntuale come si cuoce la bistecca a Firenze. La bistecca alla Fiorentina è pure presente nel padiglione italiano all'esposizione Universale di Parigi del 1889 come piatto toscano e nel tempo diventa un simbolo gastronomico, storico e culturale di Firenze e della Toscana.

Nel 2018, Regione Toscana e Comune di Firenze hanno affidato all'Accademia il compito di coordinare un Comitato per promuovere la candidatura dell'Arte dei Beccai alla lista del Patrimonio Immateriale UNESCO. Il suddetto Comitato comprende oltre alle istituzioni regionale e locale, i principali operatori della filiera, università ed enti di ricerca ed

associazioni di cittadini. Alla fine del 2020 la Bistecca alla Fiorentina è stata inserita nell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT), prodotti ottenuti con regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. La scheda descrive gli elementi storici e tradizionali dell'allevamento dei bovini, delle tecniche di maturazione e taglio della carne e della cottura ma per aumentare il livello di valorizzazione e protezione è necessario ricorrere ad ulteriori strumenti riconosciuti a livello europeo, fra cui la predisposizione di un disciplinare certificato che la inserisca nell'elenco delle cosiddette Specialità Tradizionali Garantite (STG) ai sensi del Regolamento UE 1151/2012, ovvero quelle specialità alimentari differenti da altre simili ed esistenti da almeno 30 anni. Se la Bistecca alla Fiorentina otterrà il riconoscimento STG, potrà essere preparata in un qualsiasi paese dell'Unione, a patto che la produzione rispetti il relativo disciplinare e sia certificata da un organismo di controllo accreditato. Il disciplinare deve rappresentare i contenuti della tradizione e unicità culturale del piatto senza ridurli ad una banale ricetta. Per raggiungere questo obiettivo il Comitato si è riunito più volte, ha predisposto una bozza di disciplinare che è stata trasmessa al Ministero dell'agricoltura e della sovranità alimentare e delle foreste affinché sia valutata e successivamente avviato l'iter presso la Commissione europea. Da queste premesse, la sintesi del disciplinare è descritta in un video appositamente realizzato e pubblicato sul sito dell'Accademia (www.accademiadellaFiorentina.it).

Oltre agli aspetti storici, devono essere descritti gli ingredienti e le modalità operative nella consapevolezza che si tratta di un prodotto risultato da una filiera la cui tradizione deve essere contestualizzata alle mutate condizioni della società odierna. La Bistecca alla Fiorentina nasce dall'allevamento di bovini da carne in sistema semi-estensivo. Questo tipo di allevamento, caratteristico delle colline interne della regione Toscana e, più in generale delle regioni dell'Appennino centrale, prevede che la mandria di fattrici sia allevata a stabulazione libera con accesso al pascolo ogni qual volta le condizioni pedo-climatiche lo consentano. La dieta delle fattrici è costituita prevalentemente da foraggi freschi e/o conservati provenienti da prati naturali o coltivati del territorio e da piccole integrazioni di mangimi semplici o composti o composti integrati, soprattutto nel periodo della riproduzione. I vitelli sono nutriti con latte materno nel periodo compreso tra la nascita e lo svezzamento, con integrazioni via via crescenti di foraggi freschi o conservati e piccole integrazioni di mangimi semplici o composti o composti integrati. Successivamente alla fase di svezzamento gli animali

vengono allevati prevalentemente a stabulazione libera o, in alcune piccole realtà di montagna, alla posta e vengono alimentati con diete composte da foraggi freschi e/o conservati provenienti da prati naturali o coltivati del territorio, opportunamente integrate con mangimi semplici o composti ed integratori minerali e vitaminici, fino al raggiungimento dei fabbisogni nutrizionali degli animali. Questa tipologia di allevamento consente un'elevata tutela del benessere animale, generando effetti benefici sullo stato sanitario del bestiame che si esplicano anche in termini di qualità della produzione (proprietà organolettiche, contenuto calorico e proprietà nutrizionali).

Dai documenti consultati le lombate o costate devono provenire da bovini da carne appartenenti alle seguenti razze autoctone toscane (Chianina, Maremmana, Calvana, Garfagnina, Pontremolese e Pisana), altre razze (Marchigiana, Romagnola, Limousine e Charolaise) e dunque da carne pure certificata 'Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP'. L'età di macellazione deve essere superiore a 12 mesi (sopranno), di entrambi i sessi o anche castrati. I capi sono macellati in strutture localizzate in prossimità degli allevamenti in maniera da evitare l'instaurarsi di fenomeni di stress dovuti alle fasi di trasporto. La refrigerazione delle carcasse avviene in tempi rapidi in maniera da evitare fenomeni di contrattura da freddo e successivamente viene effettuata la frollatura che determina la qualità finale del prodotto. Il processo di frollatura ha la finalità di trasformare le masse muscolari dell'animale in carne edibile migliorando la tenerezza della carne e favorendo la liberazione di aromi legati alla proteolisi indotta dagli enzimi endogeni dell'animale. La frollatura, a secco, deve avvenire in cella alla temperatura di refrigerazione per un periodo non inferiore ai 20 giorni, dipendenti da fattori quali razza, sesso, età, tipo di allevamento, mole della carcassa. La frollatura, che può essere completata presso gli operatori, rappresenta un legame molto importante con il patrimonio dei "saperi" legato all'artigianalità del prodotto.

Dopo la frollatura il taglio che, secondo l'uso dei macellai fiorentini, si ottiene attraverso un trancio alto di almeno 4 cm ottenuto, con un coltello ben affilato, in maniera da effettuare un taglio netto, non sfrangiato, garantendo lo stesso spessore per l'intero pezzo, da quella porzione di mezzena che comprende la costata e la lombata e sempre con l'osso. Se il taglio di carne deriva dalla parte più pregiata della lombata è caratterizzato da una tipica forma a cuore, che comprende filetto e controfiletto, tendenzialmente bilanciati nelle proporzioni (all'incirca il filetto corrisponde al 45% e il

controfiletto al 55%), separati dal famoso osso a forma di T.

Successivamente la carne, mantenuta a temperatura di refrigerazione, deve essere consumata nel giro di 2/3 giorni, oppure, se conservata sottovuoto, dopo 30 giorni. È vietato il congelamento della carne. Prima della cottura la bistecca deve essere tolta dal frigorifero e liberata da eventuali involucri al fine di ossigenare la carne in maniera adeguata ed allo stesso tempo portare il prodotto a temperatura ambiente. Il trancio di carne viene posto a temperatura ambiente, senza alcuna aggiunta di altri ingredienti, sulla griglia con brace di carbone vegetale. La brace, in condizioni ottimali, dovrebbe presentare un leggero velo di cenere in superficie, al fine di evitare che il grasso che circonda la bistecca, cadendo sui carboni generi delle fiamme che potrebbero bruciare la carne. Durante la cottura la bistecca deve essere girata, gentilmente “pinzata”, con l'utilizzo di uno strumento adatto, evitando di impiegare forchettoni o utensili che possono causare la fuoriuscita dei preziosi “succhi” che danno sapore alla carne. Quando la parte esposta al calore ha formato una crosticina brunastra (sigillatura) la carne viene girata sull'altro lato, fino al momento in cui anche questo lato non risulta ben sigillato. Una volta sigillata da entrambi i lati, l'esposizione al calore deve essere diminuita aumentando la distanza dalla fonte di calore per permettere il raggiungimento della cottura ‘al cuore’. È vietato aggiungere olio o altre sostanze grasse durante la cottura. Una buona cottura è il segreto del gusto di questo piatto: la carne deve risultare del tipico colorito bruno all'esterno e rossa/rosata, morbida, succosa e calda all'interno.

La Fiorentina si è ampiamente diffusa in Toscana e nell'intero paese e la sua preparazione si è modernizzata, rispettando al contempo la ricetta e la tecnica di produzione. Negli ultimi anni, l'utilizzo della brace è stato sostituito da un'altra tecnica di cottura che prevede il riscaldamento della griglia attraverso una fonte di calore diversa, tale da garantire la sigillatura della carne ed il mantenimento dei succhi: la pietra lavica alimentata a gas.

Una volta tolta dal fuoco, la bistecca viene adagiata su un desco di legno e viene tagliata a raggiera, generalmente davanti ai commensali, con un coltello a filo unito, in maniera da evitare perdita di liquidi. Le trance ottenute vengono poste su piatti caldi per evitare il raffreddamento e servite immediatamente, non possono essere riscaldate. L'apparecchiatura deve prevedere coltelli a filo unito pure per il taglio da parte dei commensali. Successivamente, a discrezione di ciascun commensale, è possibile procedere con l'eventuale aggiunta di sale, pepe o eventualmente un filo di olio extravergine di oliva. Il disciplinare comprenderà alcuni degli elementi

sopradetti: purché controllabili e conformi alle finalità della registrazione. Non sarà tuttavia una semplice ricetta che indica come preparare un piatto tradizionale, ma rappresenta e valorizza i saperi, mestieri e le arti di una filiera che pone le radici nella storia del territorio toscano.

La Fiorentina non può essere paragonata ad una banale bistecca cotta sulla brace: ogni commensale deve sapere che dietro ad ogni trancio che assapora (porta alla propria bocca), ci sono radici storiche, arte, passione, sostenibilità dell'ambiente e rispetto etico del rapporto tra uomo e animale, nonché un senso di convivialità. La Fiorentina è veramente un testimone di tradizione e cultura e dobbiamo impegnarci affinché questi valori siano mantenuti e trasmessi alle generazioni future.

Bibliografia

- Regione Toscana, Viaggio in Toscana. Alla scoperta dei prodotti tipici, Firenze, Giunti, 2001, p. 127
- P. Artusi, La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, Firenze, Giunti, 2003 (scheda n. 556 Bistecca alla Fiorentina, p. 175)
- S. Pintus, Elogio della bistecca. La Fiorentina dalla Chianina alla tavola. Storia, ricette, curiosità, Empoli, Ibiskos editrice Risolo, 2007
- P. Petroni, Il libro della vera cucina Fiorentina, Firenze, Giunti, 2009, pp. 184-185
- M. Mele-G. Pulina, Alimenti di origine animale e salute, Milano, Franco Angeli, 2015
- D. Bressanini, La scienza della Carne. La chimica della bistecca e dell'arrosto, Milano, Gribaudo, 2016, pp. 86-90
- G. Brajon-R. Bozzi-L. Nannucci-A. Croveti, La produzione di carne bovina in Toscana: andamento nel periodo 2010-2016, in "Rivista di Agraria", 2018 (<http://www.rivistadiagraria.org/articoli/anno-2018/la-produzione-carne-bovina-toscana-andamento-nel-periodo-2010-2016/>)
- A. Fiordelli, La Fiorentina. Osti, macellai e vini della vera bistecca, Prato, Gruppo editoriale, 2019, pp. 11-13
- G. Brajon-A. Giuntini, La Bistecca alla Fiorentina nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali, in "Eurocarni", 2021, 5, pp. 128-130

L'allevamento bovino tradizionale delle razze da carne in Toscana per la produzione di piatti d'eccellenza

Alessandro Giorgetti - Accademico dei Georgofili

1. Premessa

Quando in Toscana si pensa a specialità gastronomiche nel settore delle carni non si può non fare riferimento alla razza Chianina che, secondo alcuni, sarebbe l'unica da utilizzarsi per la preparazione della "Bistecca alla Fiorentina". Altri, più possibilisti, considerano accettabili tutte le razze del consorzio 5R o tutte le razze a prevalente attitudine alla produzione della carne presenti nella nostra Regione perché autoctone o perché importate in epoca più o meno recente come la Limousine, della quale esistono importanti nuclei ormai "toscanizzati" da decenni. Non manca chi auspica di aprire la strada a genotipi bovini di origine britannica, indubbiamente molto vocati alla produzione della carne che però hanno poco o niente in comune con le tradizioni toscane e italiane, e anche chi, considerando che ottimi piatti di carne si possono ottenere anche da razze a prevalente attitudine lattifera, non escluderebbe a priori anche queste. In effetti è necessario considerare che la qualità di un prodotto alimentare come un piatto di carne cucinata dipende solo in parte dalla razza di provenienza perché è il risultato di una filiera lunga e complessa che prevede l'intervento di operatori diversi nelle sue diverse fasi. Le origini del soggetto destinato a produrre un determinato piatto, cioè il suo genotipo e il sesso, rappresentano solo il primo anello della filiera, uno dei tanti fattori in gioco. Ad esso seguono il sistema di allevamento e la sua durata, con l'adozione di un determinato piano alimentare in termini energetici e proteici, e infine la scelta dell'età e del peso di macellazione: tutte fasi che interessano l'allevatore e che condizionano in maniera marcata le caratteristiche dell'animale, cioè di quello che si può considerare il prodotto intermedio. Per arrivare al piatto cucinato però si deve prima passare dalle brevi ma delicatissime operazioni di pre-macellazione (trasporto al mattatoio e attesa) e di uccisione, troppo spesso sottovalutate ma possibili responsabili di difetti gravi nel prodotto finale; seguono la conservazione delle mezzene e dei quarti, cioè le fasi della cosiddetta frollatura in apposita cella frigorifera che per il quarto posteriore dovrebbe avere una durata di almeno due settimane (per la

Chianina meglio 20–22 giorni) e la sezionatura (quella tradizionale in Italia è prevalentemente anatomica) per arrivare alla pure delicata cottura; nel caso della bistecca alla Fiorentina gli esperti insistono sul fatto che dovrebbe avvenire senza l'uso di condimento alcuno e senza utilizzare forchettoni o altri strumenti che potrebbero danneggiare la superficie del taglio di carne, lasciandone fuoriuscire i preziosi succhi dell'interno: solo al momento del consumo potrà essere aggiunto sale ed eventualmente pepe e olio extravergine d'oliva. Errori o mancanze più o meno gravi in ognuna di queste fasi può significare la produzione di piatti più o meno banali o addirittura scadenti e comunque lontani dall'eccellenza: anche un ottimo animale può non fornire un risultato soddisfacente e un perfetto taglio di carne può non dare il risultato finale desiderato. Comunque, se una eccessiva rigidità nell'indicazione del tipo genetico può essere inutile o superflua, l'utilizzazione delle razze della nostra Regione a prevalente attitudine alla produzione della carne rappresenta una scelta equilibrata e condivisibile quando si vogliono ottenere piatti di qualità superiore anche nel rispetto della tradizione.

2. Le razze della tradizione

La nostra Regione vanta la presenza di razze prestigiose per la produzione della carne perché è terra di origine di numerosi tipi genetici allevati e apprezzati da secoli, anche se alcuni di essi ormai sono solo allo stato di reliquia, ai quali si sono aggiunte in passato popolazioni transalpine adesso peraltro presenti con nuclei italiani da molte generazioni, formati da soggetti nati e selezionati in aziende locali. Le razze autoctone oggi allevate esclusivamente o prevalentemente per la produzione della carne sono: Chianina, Maremmana, Calvana, Garfagnina, Mucca Pisana, Pontremolese; le ultime quattro sono a numerosità molto ridotta e in pericolo di estinzione e anche per quest'ultima ragione il loro inserimento nell'elenco dei possibili fornitori di una Specialità Tradizionale Garantita può dare un contributo alla loro sopravvivenza e tutela.

La Maremmana, di dimensioni medio-grandi e costituzione molto robusta e vigorosa, è la diretta discendente dell'Uro e, tra le razze moderne, quella geneticamente più simile al progenitore selvatico. Possiede pelle spessa e pelo ruvido, corna grandi, a lira nelle femmine e a mezzaluna nei maschi; membra forti e sviluppo muscolare notevole; articolazioni solide, zoccoli robusti. Le rese in carne sono relativamente

modeste per la notevole incidenza della pelle e della testa e in generale del quinto quarto e per un'ossatura abbastanza massiccia. In quanto razza primitiva e fisiologicamente molto vicina al progenitore selvatico ha un comportamento riproduttivo poli-estrale stagionale e non poli-estrale continuo, caratteristica favorita anche dal quasi generalizzato allevamento brado per i riproduttori. Ciò ovviamente determina una più o meno marcata stagionalità delle nascite, correggibile in parte attraverso due tipi di produzione: vitellone leggero (13-15 mesi) e medio-pesante (18-22 mesi) data la notevole precocità nella maturazione commerciale pure a fronte di una certa tardività nella maturazione sessuale. La carne è di qualità eccellente, caratteristica che si perde in parte con la pratica dell'incrocio con razze a spiccata attitudine alla produzione della carne. Oggi l'allevamento è quasi completamente confinato nella Maremma toско-laziale.



Figura 1. Toro Chianino

La Calvana, oggi limitata alla zona omonima e al Mugello ma un tempo diffusa in tutto il territorio fiorentino e pistoiese a nord dell'Arno, deriva da incroci medievali tra i bovini macroceri e medioceri grigi dell'Appennino e la Chianina (o più propriamente i suoi progenitori dell'epoca) e ulteriori

apporti di sangue chianino nel XIX secolo, da cui la notevole rassomiglianza tra le due; rispetto alla Chianina però è di minori dimensioni, il tronco è più corto (carattere pregevole per un animale da lavoro per territori scoscesi) e l'attitudine alla produzione del latte più marcata (Giorgetti et al., 2009). Alcuni autori (Balducci A., 1948; Ciampi L., 1992;) riconoscono in una formella del campanile di Giotto, opera di Andrea Pisano, una pariglia di buoi calvani aggiogati ad un aratro.



Figura 2. Vacche di razza Maremmana



Figura 3. Tori maremmani



Figura 4. Vacca e vitello di razza Calvana

La Garfagnina, un tempo conosciuta anche come “Val di Serchio” è la discendente diretta dei bovini grigi macroceri e medioceri dell’Appennino, progenitori anche della Calvana, con apporti, in varie epoche, di maresmmani p.d. Di media mole, è tipica delle zone alto-collinari e montane delle attuali province di Lucca e Massa Carrara e possiede anche spiccate attitudini alla produzione del latte oggi in pratica usato solo per l’allattamento del vitello. Pelle di colore ardesia, sottile; mantello grigio brinato, più scuro nei tori ma come in tutte le razze toscane (e nella Piemontese) i vitelli hanno manto fromentino fino a circa 5 mesi di età. Le corna a lira sono rivolte verso l’alto e nere fino a 2 anni. Forme generali raccolte e piuttosto eleganti.

Queste quattro razze oggi vengono considerate tutte appartenenti al gruppo dei “Tipi Genetici Bovini Grigi Autoctoni della Toscana”. L’analisi del loro DNA conferma, infatti, una stretta parentela fra loro e nel contempo una correlazione genetica con popolazioni bovine grigie della penisola balcanica, della Turchia e del Vicino Oriente assai più elevata rispetto ad altri tipi genetici bovini italiani. È interessante osservare che forti correlazioni genetiche sembrano interessare anche le antiche popolazioni

umane come dimostrano i confronti tra reperti ossei etruschi e quelli di coeve genti del Mediterraneo Orientale e ciò ha fatto avanzare l'ipotesi che i Bovini Grigi Toscani siano i discendenti di popolazioni bovine del Mediterraneo orientale portati nella nostra regione a seguito di migrazioni umane agli inizi del Neolitico (Pellecchia et al., 2007) che poi avrebbero subito l'influenza degli Uro italici. La brachicera Chianina (o meglio i suoi antichissimi antenati etruschi o villanoviani) è probabilmente il risultato di mutazioni locali di macroceri grigi già presenti nel nostro Paese e non derivata dai brachiceri medio-orientali.



Figura 5. Toro di razza Garfagnina

Importanti somiglianze genetiche esistono anche tra queste quattro razze e la Romagnola, la Marchigiana e le due toscane Mucca Pisana e Pontremolese.

La Mucca Pisana, fino a due secoli fa chiamata anche “Nera toscana da carne e latte”, deriva da incroci effettuati in tempi granducali tra i soliti grigi dell’Appennino e diversi ceppi di razze dell’Europa centrale e settentrionale a spiccata attitudine lattifera: Bruna alpina (castana), Grauvieh (grigia), Pezzata nera, Jersey (fulva o nerastra) e forse con neri svizzeri di Evolene.

Nella seconda metà dell'Ottocento questa "Nera toscana" fu incrociata ancora con diversi ceppi di Bruno alpini (Faelli, 1903) e alla fine del secolo anche con Charolaise, Chianini e Shorthorn da latte (Secchiari et al., 2002). Ha statura media e manto marrone molto scuro, quasi nero, con pelo liscio e pelle sottile. La testa è piccola con corna ridotte, il collo esile, il petto e il costato piuttosto ampi, la groppa grande, gli arti relativamente sottili ma con articolazioni spesse. Era scarsamente adatta al lavoro ma ha sempre esibito buone performance nella produzione di carne e latte.



Figura 6. Vacca Garfagnina

La Pontremolese è probabilmente discendente della Reggiana, o comunque imparentata con questa, con il contributo di bovini rossi presenti nel passato in tutta la Regione e geneticamente correlati ai grigi dell'Appennino. È una buona lattifera, anche se oggi i pochi esemplari rimasti nelle province di Lucca, Massa Carrara e Siena sono allevati solo per la produzione della carne e ha una conformazione armonica e robusta; infatti, nei secoli scorsi era usata, come la Garfagnina, anche nei carreggi per il trasporto del marmo di Carrara dalle cave alla costa.



Figura 7. Toro di razza Mucca Pisana



Figura 8. Vacca di razza Mucca Pisana



Figura 9. Vacca e redo di Pontremolese



Figura 10. Pontremolesi al pascolo nel bosco. Podere Capannacce (Rapolano Terme, Siena)

Dagli inizi dell'età moderna al XIX secolo erano presenti anche la Pisana, buona produttrice di carne e latte, simile alla Chianina e probabilmente da questa riassorbita, con mantello bianco grigiastro, dimensioni medie, e vari tipi genetici ibridi, risultato di incroci principalmente tra vecchia Chianina, medioceri grigi dell'Appennino e Maremmana e meticciami successivi, alle quali si davano nomi diversi a seconda della zona di allevamento: Cecinese, Val di Tevere (o Pasturina), Val di Nievole, Volterrana. Ad esempio i bovini da lavoro che compaiono nei quadri di Fattori, esaminati con attenzione, "assomigliano" alla Maremmana (e talvolta alla Chianina) ma non sono soggetti perfettamente riferibili all'una o all'altra, presentando caratteristiche intermedie, quali quelle della Cecinese o della Pisana o della Volterrana di un tempo; d'altra parte in passato non si teneva in gran conto la regola modernamente seguita della riproduzione in purezza e le diverse razze, sia pure riconoscibili nelle loro caratteristiche essenziali, non erano certo come si presentano al giorno d'oggi. È anche da sottolineare che tutti i tipi genetici toscani, tranne in parte la Mucca Pisana, un tempo erano allevati prevalentemente per la loro attitudine dinamica, attività riservata in particolare ai maschi castrati (buoi) e, per i lavori più leggeri, anche alle vacche.



*Figura 11. Giovanni Fattori: "Il riposo", olio su tela.
Bovini Chianino-Maremmani: Cecinesi o Volterrani*

3. Le origini delle razze toscane e l'evoluzione dei sistemi di allevamento

3.1. Il Progenitore selvatico e i suoi diretti discendenti

Come tutte le altre razze europee anche le toscane derivano dall'Uro euro-asiatico (*Bos primigenius primigenius*), bovino selvatico di grandi dimensioni originario dell'Asia centro-occidentale che arrivò e si diffuse in tutta Europa, Italia compresa, nel Pleistocene medio (320.000–200.000 anni fa) (Ciani e Matassino, 2008), probabilmente durante fasi interglaciali a clima temperato e si estinse solo in epoca storica: nonostante millenni di caccia fin dai tempi dell'Uomo di Neanderthal, ancora nel XV e XVI secolo esistevano nuclei in Europa centrale ma, nonostante la protezione esercitata dai duchi prussiani, l'ultimo soggetto, una femmina, fu ucciso in Polonia nel 1627. Nell'Italia centrale sono presenti importanti testimonianze, risalenti al Paleolitico superiore (40.000-10.000 anni fa), della presenza di questo bovino selvatico in relazione alla presenza umana, nella Grotta di Vado all'Arancio (Follonica, GR), nella Grotta Polesini e nel giacimento della Polledrara di Cecanibbio, a due passi da Roma che conserva numerosi resti ossei di varie specie del Pleistocene medio, compresi i Mammut. La domesticazione dell'Uro sembra sia avvenuta principalmente nella cosiddetta “mezzaluna fertile” e in particolare in Mesopotamia, almeno nel IX millennio a.C. e i primi domestici macroceri (*Bos primigenius taurus*), in conseguenza di migrazioni umane, raggiunsero durante il Neolitico tutti i paesi delle sponde del Mediterraneo e successivamente il centro Europa (Ciani e Matassino, 2001). È probabile che all'arrivo nella nostra penisola alcuni maschi di questi bovini domestici si siano incrociati con femmine dell'Uro ancora presente (Caramelli, 2006), probabilmente già allevate allo stato “domesticoide” cioè di ammansimento-familiarizzazione, dalle popolazioni indigene discendenti dei cacciatori-raccoglitori ma ormai sedentarizzate e ciò rappresenta probabilmente una caratteristica esclusiva della storia della nostra penisola confrontata con quella del resto d'Europa. Ne risultarono popolazioni macrocere molto simili all'Uro italico, che peraltro sembra fosse parzialmente diverso da quello dell'Europa settentrionale, e che si possono considerare i veri diretti antenati della Maremmana e dei primitivi Bovini Grigi Macroceri dell'Appennino, a loro volta fornitori di importanti contributi genetici per tutte le razze dell'Italia centrale.



Figura 12. Uro recentemente ricostruito in Olanda attraverso incroci tra diverse razze primitive con il prevalente contributo della Maremmana

3.2. I primi bovini domestici dell'Italia dal tardo Neolitico all'Età del Ferro

I brachiceri, con corna e dimensioni somatiche ridotte, comparvero più tardi, agli inizi del V millennio a.C., sempre nel Vicino Oriente. Allo stato attuale delle conoscenze non risultano Uro selvatici di tipo brachicero, e di conseguenza si ritiene che tale caratteristica si sia sviluppata in popolazioni già domestiche a seguito di mutazioni genetiche, accompagnate dalla selezione operata dall'uomo. Questi bovini a corna corte raggiunsero l'Europa sud-orientale e progressivamente anche l'Europa centrale e l'Italia settentrionale nel IV millennio a.C., dove si affiancarono alla popolazione bovina macrocera di maggiori dimensioni già presente in Italia da almeno un millennio. Così nel tardo Neolitico e agli inizi del Calcolitico (Età del Rame), nell'Italia centrale erano diffusi due ecotipi di bovini: a) brachiceri di taglia ridotta con un'altezza media al garrese di poco superiore al metro; b) macroceri di dimensioni medio-grandi, grigi o bruno-rossicci, con altezza al garrese variabile in rapporto al sesso da circa 150 cm a circa 170 cm (Marchi, 1927), che ricordavano per molti caratteri, comprese le grandi

corna, il Bos p. primigenius autoctono italiano, loro progenitore diretto. Da tali macroceri si sono originate in seguito la Maremmana, la Garfagnina e la Podolica, definizione impropria, come impropriamente “podolici” sono chiamati molti bovini a corna medie o grandi presenti nella nostra penisola che con la Podolia non hanno niente a che fare: i loro progenitori non sono arrivati in Italia a seguito delle invasioni barbariche, come spesso si legge, ma sono italici autoctoni. Infatti, già negli insediamenti umani dell'Italia settentrionale e centrale risalenti alle Età del Bronzo e del Ferro sono sempre presenti resti ossei di bovini macroceri anche se quelli dei brachiceri sono prevalenti, forse a causa di una loro più facile gestione per le minori dimensioni e le corna ridotte; tali brachiceri erano preferibilmente utilizzati per la produzione del latte, mentre i macroceri soprattutto per il lavoro. Tutti fin dal neolitico erano stabulati in ricoveri primitivi e nella stagione invernale alimentati principalmente con materiale vegetale verde a crescita spontanea. Nello stesso periodo o, al più tardi, nell'Età del Rame dovrebbe essersi originata anche la Chianina primitiva, a partire dai soliti macroceri grigi.

3.3. Periodo etrusco

Gli Etruschi hanno lasciato testimonianze di bovini macroceri e brachiceri, raffigurati in sculture, statuette e bassorilievi rinvenuti in siti archeologici della Toscana e dell'Umbria; il bronzetto votivo denominato “L'aratore di Arezzo” risalente al V secolo a.C., mostra chiaramente due buoi aggiogati di tipo brachicero mentre in altre opere come gli affreschi della Tomba dei Tori di Tarquinia risalente al 530-520 a.C. e l'incisione d'argento dell'urna funeraria della “tomba del Duce” di Vetulonia, dell'ultimo quarto del VII secolo a.C., testimoniano la continuità della presenza di bovini macroceri, prevalentemente usati per il lavoro. In questo periodo la diffusione capillare della falce fienaia in tutta l'Italia centrale dimostra l'importanza della foraggicoltura e la conseguente diffusione della stabulazione (probabilmente in sistemi di allevamento semistabulati o semibradi), premesse indispensabili per il miglioramento dell'alimentazione soprattutto nel periodo invernale che, insieme ad un'attiva selezione fenotipica, determinò un incremento delle dimensioni dei bovini allevati, testimoniate dai reperti ossei le cui misure si avvicinano a quelle delle attuali razze autoctone; fu in questo periodo che si strutturarono le basi etniche del bestiame centro-italico (Forni e Pisani,

1995) e nacquero i progenitori di razze affermatesi nei secoli successivi, tra cui la Maremmana e la Chianina.



Figura 13. Tomba dei Tori, Tarquinia (530-520 a.C.)

3.4. Periodo romano

In epoca imperiale Columella (I secolo d.C.) conferma la presenza in Etruria di bovini macroceri compatti e robusti a mantello grigio-brunastro, progenitori della Maremmana e della Garfagnina attuali e fornitori di importanti contributi genetici per la formazione delle moderne Calvana, Romagnola, Marchigiana; accanto a questi sempre Columella ricorda la presenza di bovini bianchi di grande corporatura (evidentemente progenitori della Chianina), derivati dalla particolare selezione operata sul mantello grigio-biancastro per ottenere bovini candidi richiesti, come già accennato, per i sacrifici in particolare nei Suovitaurlia (Parisi, 1950). Particolarmente rinomati erano i buoi bianchi di Bevagna (PG), dove il Clitunno si getta nel Timia, affluente del Topino, corsi d'acqua che, secondo la leggenda narrata da Virgilio (70-19 a.C.) nelle Georgiche (libro II, 230-234), avrebbero avuto la proprietà di rendere bianchi gli armenti, ma i bovini bianchi erano allevati in particolare nella valle della Chiana, assai fertile in epoca etrusca e romana repubblicana ma destinata ad impaludarsi a partire dal I secolo d.C. come ci conferma Publio Cornelio

Tacito (50-120 A.D.) (Bettini, 1962). Nel tardo impero alla decadenza politica si accompagnò quella dell'agricoltura e della zootecnia, descritta indirettamente nel piccolo trattato *Opus agriculturae* di Rutilio Tauro Palladio (IV secolo d.C.) dal quale emerge come l'allevamento bovino in quel periodo assumesse caratteri di palese estensività, con scarsi o nulli ricoveri: il luogo migliore di svernamento delle mandrie bovine erano le rive delle paludi, dove gli animali trovavano più facilmente erbe e cespugli freschi anche nella cattiva stagione (Saltini, 1995).

3.5. Dal Medioevo ai giorni nostri

Agli inizi del Medioevo, a causa del crollo demografico conseguente alle invasioni barbariche, grandi e fertili superfici pianeggianti e collinari un tempo coltivate si spopolarono ricoprendosi progressivamente di boschi e i rari coloni ebbero modo di allevare diverse specie di bestiame, spostando mandrie e greggi in funzione dell'offerta pabulare stagionale, rafforzando la tendenza all'estensivo già presente in epoca tardo-imperiale. A partire dall'XI secolo lo sviluppo demografico, economico e sociale, particolarmente vivace in Toscana, e il conseguente aumento delle terre coltivate, portò ad una parziale emarginazione dell'allevamento bovino verso le aree più periferiche concentrandolo soprattutto nell'alta collina o nella montagna appenninica e nelle zone impaludate di vallate interne o della costa maremmana, aree nelle quali erano prevalenti soggetti grigi macroceri di media mole, progenitori della Maremmana attuale, particolarmente adatti ai lavori di aratura, rustici e resistenti alle malattie e quindi presenti anche in aree paludose e malariche con forme di allevamento brado o semibrado. Accanto a questa tipologia dominante, in gran parte della Regione erano presenti anche bovini con corna di medie dimensioni a mantello rosso, numericamente predominanti in Val di Chiana e due diverse tipologie di brachiceri: gli uni grigi, di piccole dimensioni e gli altri, soprattutto nelle aree più salubri, più fertili e meglio coltivate, a mantello prevalentemente bianco, di maggiori dimensioni, evidentemente discendenti di quei nuclei del *bos magnus et albus* di epoca romana ed etrusca e progenitori dell'attuale Chianina.

È in questo periodo che nasce la mezzadria, che avrà enorme importanza non solo nell'economia nazionale ma anche nei progressi della zootecnia e nella formazione delle razze moderne di tutte le specie domestiche. Questo tipo di contratto, nei suoi aspetti principali, risale al 774 d.C., nel periodo

in cui i Franchi conquistarono l'Italia ma il primo conosciuto è datato 821 d.C. e fu stipulato nei dintorni di Siena (Casanova e Sorbetti Guerri, 2007). Così, in misura crescente al trascorrere dei secoli, nelle aree rurali cominciò a realizzarsi un gran numero di quei complessi fondiari chiamati “poderi” nei quali i proprietari impegnavano dei capitali per dotarli di varie infrastrutture (casa, granaio, cantina, stalla, ecc.) da affidare a una famiglia colonica che si impegnavano a fornire tutto il lavoro necessario per le coltivazioni e per l'allevamento degli animali. Parallelamente ebbero un certo impulso anche forme di allevamento più intensive, caratteristiche delle unità poderali, in ognuna delle quali i bovini presenti erano pochi (in genere da 2 a 4, raramente di più) ma dato il gran numero di poderi la consistenza complessiva di bovini a livello regionale era presumibilmente piuttosto elevata. Questi erano allevati prevalentemente per il lavoro e per la fornitura di concime e secondariamente per il latte mentre la carne era ottenuta di norma solo da animali a fine carriera ma le ampie e diversificate produzioni vegetali (grano e altri cereali, ulivi, viti, orticoltura) e animali (ovini, caprini, suini e piccole specie da cortile) dovevano garantire al mezzadro l'autosufficienza alimentare e al padrone una fonte di derrate generalmente di pregio. Questo tipo di contratto, che nei secoli ha visto una numerosa serie di modifiche, fu particolarmente diffuso in Toscana dove cambiò progressivamente il paesaggio: sorsero numerose abitazioni coloniche e anche piccoli borghi che ospitavano artigiani esperti in attività connesse con l'agricoltura, insediamenti sparsi nella campagna ma efficacemente collegati alla città da una fitta rete stradale e ampliò sensibilmente le terre a colture promiscue per le cui lavorazioni e concimazioni era necessaria la presenza di “bestiame grosso”. Ciò permise la conservazione delle primitive Chianina, Maremmana e Garfagnina, tutte più o meno dirette discendenti dei bovini grigi autoctoni e la nascita della Calvana tramite incroci tra questi ultimi e chianini dell'epoca. L'ampliamento delle terre coltivate e del patrimonio animale allevato con criteri per l'epoca razionali, a partire dal XIII secolo, rese più facilmente disponibili rispetto al passato alcuni beni primari di consumo come la carne. Per tutto l'alto medioevo l'allevamento dei bovini finalizzato a questa produzione era stato infatti poco diffuso e, come già accennato, venivano macellati in prevalenza soggetti da lavoro a fine carriera, anziani, non più adatti al giogo, mentre adesso la carne bovina, anche se prevalentemente riservata alle classi più abbienti, era più facilmente disponibile: Giovanni Villani (1280-1348) ad esempio informa che nella Firenze del 1338 furono macellati ben 4.000 bovini (Fiumi,

1953). In quel periodo il commercio di bestiame divenne assai fiorente non solo a Firenze e nel suo contado, ma anche nel senese, nell'aretino, compresa la fascia casentinese, nel perugino e in Garfagnana. Anche le maremme erano buone fornitrici di bovini destinati al macello o al lavoro o alla riproduzione, ma i fattori, i mercanti, i beccai e i tavernieri fiorentini si spingevano anche molto fuori della Regione, i primi per acquistare soggetti da ristallo o riproduttori e gli altri soggetti da macello.

Nel corso del XVI secolo l'espansione demografica che interessò tutta la penisola accrebbe la disponibilità di manodopera nelle campagne e il modello d'impresa agricola mezzadrile divenne da allora assolutamente prevalente. Per quanto riguarda le popolazioni bovine alcuni documenti del XVII secolo conservati nell'Archivio di Stato di Firenze riportano che in Val di Chiana c'erano bovini a mantello grigio, altri a mantello rosso e altri ancora a mantello bianco, progenitori della Chianina (Bettini, 1962) e ovviamente erano frequenti incroci tra loro. Comunque tutte e tre queste tipologie erano presenti in gran parte della Toscana come testimoniato anche fonti iconografiche, fra le quali il quadro intitolato "La fiera di Poggio a Caiano", dipinto dal pittore Giuseppe Maria Crespi agli inizi del XVIII secolo e oggi esposto a Firenze nella Galleria degli Uffizi (Figure 20 e 21); oltre a vari animali domestici allevati nella zona, sono rappresentati anche tre bovini medioceri: in primo piano un bovino nero, forse uno dei primi esempi di Nera Toscana; uno rosso, tipologia a quei tempi ancora molto comune in tutta la Regione; uno grigio-biancastro, le cui caratteristiche somatiche ricordano le Calvana primitiva (Ciani, 2009).

Nella seconda metà del Settecento i bovini predominanti allevati nella Val di Chiana erano: "di piccola statura a manto nerastro o rossigno con pelo lungo e ruvido" (Marchi e Mascheroni, 1925); i bianchi chianini erano una minoranza e comunque di dimensioni più modeste rispetto a quelle di un secolo e mezzo dopo, a causa dell'inclemenza ambientale e delle scarse disponibilità alimentari; ancora alla fine dell'Ottocento erano frequenti Chianini di modeste dimensioni. I bovini rossi poco dopo cominciarono ad essere localizzati esclusivamente nell'estremità nord-occidentale della regione dalla quale non sono mai scomparsi (vedi la razza Pontremolese), spesso in stretto collegamento genetico con quelli, assai simili, del piacentino e del reggiano.



Figura 14. Siena, 1890 circa. Buoi chianini. Notare le dimensioni

Sempre nel Settecento i progressi nella zootecnia indirizzarono gli allevamenti verso criteri più razionali e moderni. Ciò significava anche ricoveri più rispondenti alle esigenze degli animali e di coloro che dovevano accudirli. Accogliere in ricoveri adeguati bovini ed equini da lavoro significava destinare loro una parte consistente della casa colonica. La stalla fin dal Medioevo era sistemata al piano terra, in genere sotto le camere del primo piano, che in inverno potevano usufruire del calore sottostante prodotto dagli animali e questa collocazione rispondeva anche alle esigenze di uno stretto controllo del “bestiame grosso” che, quale capitale d’esercizio del podere, rappresentava una ricchezza cospicua affidata al colono, diretto responsabile della sua custodia e della sua gestione. Però le stalle medievali erano anguste, buie, con soffitto basso di legno, pavimento in terra battuta e aperture verso l’esterno ridotte a livello di feritoie che in inverno erano chiuse con paglia e fango; invece, a partire dal XVI secolo e soprattutto dagli inizi del XVIII secolo fu ampliato lo spazio disponibile per singolo animale, pietre e laterizi sostituirono in gran parte il legno, il pavimento cominciò ad essere costruito con lastre di pietra e le finestre iniziarono ad essere più grandi, (Stopani, 1982) mentre lo sviluppo delle conoscenze permise l’adozione di criteri più moderni e corretti nell’alimentazione. La stalla era

proporzionata alla consistenza del bestiame sostenibile annualmente che a sua volta dipendeva dalla quantità e qualità delle produzioni foraggere in relazione con le esigenze nutritive degli animali ed era affidata alle cure del Bifolco che poteva essere lo stesso Capoccia (colono capofamiglia) o più spesso un suo parente stretto (fratello o figlio).



Figura 15. In inverno la stalla era l'ambiente più caldo della casa colonica

In essa, erano presenti almeno un paio di buoi e due vacche da lavoro con i relativi vitelli da allevare per una futura carriera riproduttiva (raramente) o per sostituire il bestiame da lavoro giunto a fine carriera, oppure vendere o, infine, macellare allo stadio di vitelloni, cioè alla prima mossa (eruzione dei pizzozi da adulto, 18-24 mesi) o poco dopo; a volte era presente un toro ma, soprattutto nel Settecento e nell'Ottocento, solo una parte dei poderi dello stesso proprietario ne teneva uno, che veniva “girato” tra i diversi poderi per le esigenze riproduttive dei singoli. Tale usanza, non molto corretta sia dal punto di vista genetico che igienico-sanitario, era piuttosto diffusa nel Mugello e nel pratese ed era tipica della Calvana. In un locale annesso, la “stanza del segato”, che normalmente era di passaggio tra la cucina e la stalla, si trovava il trinciaforaggi, dove erano trinciati paglia, fieno, erbe di leguminose e graminacee, rape e bietole che, amalgamati con crusca e farina d'orzo inumidite, formavano il “mescolo”, alimento principale di tutti i bovini adulti da lavoro; ai vitelli in fase di svezzamento invece veniva dato un beverone composto di acqua tiepida, farina d'orzo,

d'avena, di segale, semola e crusca di grano (Civitelli e Pellegrini, 1997). La dieta vedeva perciò sempre la presenza più o meno abbondante di alimenti concentrati. Il fieno era sistemato nella rastrelliera fissata su una parete a una certa altezza, mentre gli sfarinati e il segato erano distribuiti nella mangiatoia, posizionata sotto la rastrelliera. Gli eventuali avanzzi di cibo del giorno precedente venivano somministrati ai maiali e la lettiera di paglia era in genere rinnovata ogni giorno o a giorni alterni, sistemando quella sporca in concimaia. Si procedeva quindi alla pulitura e spesso al lavaggio del corridoio centrale di servizio retrostante gli animali che a loro volta erano strigliati, spazzolati e se necessario lavati per eliminare l'eventuale sporcizia da decubito e quindi portati alla fonte o "bozzone" per l'abbeverata; nel periodo invernale, se troppo freddo, gli animali erano abbeverati con secchi di acqua tiepida posti nelle mangiatoie della stalla.

Ulteriori, sostanziali miglioramenti si realizzarono nella prima metà del secolo scorso e le varie razze cominciarono ad assumere caratteristiche morfologiche e produttive molto simili alle attuali grazie agli sviluppi della genetica e delle scienze della nutrizione che permise la formulazione di diete corrette per le diverse categorie produttive; le stalle a loro volta si ingrandirono e le finestre divennero ancora più ampie. Subito dopo il secondo conflitto mondiale la stabulazione libera, con la classica ripartizione nelle tre zone: di alimentazione, di esercizio e di riposo, nata per gli allevamenti di vacche da latte, cominciò ad essere diffusa anche per i riproduttori da carne, soprattutto in quelle aree dove l'allevamento intensivo era prevalente. Nelle altre, come in Valtiberina e in aree del pisano, del livornese e del grossetano si adottarono (o si continuò con) sistemi più estensivi come il semibrado per riproduttori e produttori di varie razze o addirittura il brado per la Maremmana. Infine, a partire dagli anni Settanta, con l'istituzione dei centri genetici, la selezione divenne più efficiente e rapida. Parallelamente però con la scomparsa della mezzadria, l'industrializzazione crescente, la meccanizzazione e l'abbandono delle campagne le razze da carne subirono una drastica flessione numerica, fino a rischiare per alcune l'estinzione. Un risultato positivo in questo periodo è stata l'istituzione del marchio IGP al cosiddetto vitellone bianco dell'Appennino centrale, che si ottiene dalle razze Chianina, Romagnola, Marchigiana e Maremmana. Così il termine "vitellone" che indica una tipica produzione italiana, cacciato dalla finestra della matrigna Europa che riconosce solo le due categorie: vitelli e animali adulti, vi è rientrato dalla porta principale delle produzioni di qualità.

4. Conclusioni

L'allevamento tradizionale in Toscana nel corso della sua lunghissima storia ha attraversato periodi diversi caratterizzati da differenti livelli di estensività. Forme brado e di semibrado, sia di tipo temporaneo dove la vita all'aperto e l'utilizzazione di pascoli interessano i primi periodi di vita dell'animale, che di tipo ricorrente, cioè stagionale anno dopo anno, in genere riservato ai soggetti da carne e, per periodi limitati, anche quelli da lavoro, hanno spesso caratterizzato l'epoca etrusca e romana accanto a forme di vera e propria transumanza verticale i cui primi esempi si trovano già nel neolitico. In epoca romana Columella raccomandava che dopo la castrazione gli animali destinati al lavoro fossero mantenuti al pascolo dall'età di 3 a quella di 5 anni, età di inizio delle attività di aratura e di trasporto che si concludevano intorno ai 15-16 anni; durante la vita lavorativa gli animali, oltre ai foraggi, dovevano anche ricevere alimenti fortemente energetici: orzo, fave, lenticchie, lupini, o cicerchie macerate (Saltini, 1995). Virgilio per i giovani non ancora domati raccomandava l'uso di frumento a integrazione del pascolo.

Forme estensive o semi-estensive di allevamento divennero più generalizzate e si intensificarono durante il periodo tardo-imperiale e soprattutto nel Medioevo ma comunque il ricorso più o meno accentuato all'utilizzazione di pascoli o di prati pascoli per l'allevamento degli animali da carne è stata pressoché una costante durante tutta la storia della Regione, sia pure con alcune eccezioni, peraltro con risultati poco lusinghieri: tra queste si può ricordare che agli inizi del XIX secolo, con la capillare bonifica effettuata dai Lorena in Val di Chiana e l'ulteriore diffondersi dell'organizzazione mezzadrile, l'allevamento bovino divenne in questa zona prevalentemente basato sulla stabulazione permanente e gli animali erano foraggiati con il prodotto degli erbai aziendali (chiamato "frescume") in tarda primavera e in autunno mentre nel resto dell'anno si somministravano fieni e paglia ("seccume"), in parte acquistati sul mercato (Salvemini, 2002). Questa alimentazione non proprio ottimale fece sì che la popolazione bovina Chianina, proprio nella sua terra d'origine, dopo un iniziale rapido miglioramento (le stalle erano certamente migliori rispetto a quelle dei secoli precedenti e l'aria più salubre) andasse incontro a un peggioramento nelle forme e nelle dimensioni, complici anche la mancanza di una corretta selezione e una ancora non idonea stabulazione (Marchi e Mascheroni, 1925). Così nel 1829 la popolazione bovina della Chiana era:

“...di piccola statura, rustica, timida, con pelle grossa, pelo ruvido e nerastro alla faccia, al collo, al costato, alle estremità e grigio lungo il dorso e i lombi” (Parisi, 1950). Solo negli anni successivi, con il progredire delle opere di bonifica e il miglioramento dell'alimentazione, si realizzò un aumento della statura e delle dimensioni generali e la trasformazione del mantello da parzialmente grigio a interamente bianco. Al contrario quello della Maremmana, fin dal lontano passato, è un tipico esempio di allevamento estensivo; i riproduttori, infatti, nella maggior parte dei casi vivono allo stato brado per tutto l'anno, sia pure oggi con le doverose integrazioni alimentari di foraggi e concentrati nei periodi climaticamente più critici. Forme di semibrado per i riproduttori di Chianina, Calvana e Garfagnina sono comuni da almeno due secoli e allevamenti transumanti anche più indietro nel tempo. Tipologie particolari di allevamento semi-estensivo erano presenti fino agli anni Cinquanta del secolo scorso, prevalentemente in Val di Nievole, dove il bestiame da carne veniva spostato nelle varie stagioni da un podere all'altro a seconda delle disponibilità foraggiere e della presenza di pascoli, per terminare poi in stalle gestite da ingrassatori-commercianti per un finissaggio finale. La tendenza al semi-estensivo per i riproduttori e nelle prime fasi di vita dell'animale anche per i produttori era andata rafforzandosi alla fine del secolo scorso e agli inizi del presente. Da alcuni anni purtroppo la predazione da parte dei lupi è diventata un ostacolo assai grave in molte realtà produttive della Toscana, in grado di compromettere in maniera seria la stessa esistenza delle aziende e di conseguenza si è costretti spesso ad adottare (o riadottare) la stabulazione libera permanente o l'allevamento in feedlot o box parzialmente o totalmente coperti.

Per quanto riguarda l'alimentazione, tutte le nostre razze sono piuttosto versatili in termini di concentrazione energetica della dieta e si adattano a livelli nutritivi abbastanza diversi con relativamente modeste differenze nei tempi di raggiungimento della maturazione commerciale. Tuttavia, l'alimentazione di un soggetto pregevole destinato alla produzione della carne è sempre stata, nelle nostre razze, piuttosto energetica, tenuto conto anche del fatto che concentrazioni energetiche elevate, contrariamente a quello che si verifica nelle razze britanniche, favoriscono prevalentemente la proteosintesi e non la lipogenesi e tendono a incrementare il turnover del collagene, limitando i legami crociati tra le sue fibre e contribuendo a migliorare la tenerezza. Compatibilmente con il “problema-lupo” una relativamente elevata concentrazione della dieta è facilmente realizzabile

in forme di allevamento semistabulato, sicuramente il migliore in senso assoluto in presenza di buoni pascoli polifiti usati a rotazione e somministrazione di concentrati alla sera, dopo il rientro in stalla, possibilmente a stabulazione libera, ma è praticabile anche in allevamento semibrado tramite la distribuzione di alimenti concentrati in apposite mangiatoie distribuite nei pascoli e spostabili all'occorrenza. In particolare, la Chianina si avvantaggia in certi periodi di concentrazioni energetiche intorno o superiori a 0,85 UFC/kg s.s., vista anche la limitata capacità di ingestione (2,0–2,2% di sostanza secca sul peso vivo) ma per questa e soprattutto per le altre razze si possono adottare con successo anche piani alimentari energeticamente più modesti.

Bibliografia

- A. Cristin, Studi e osservazioni sulla produzione, miglioramento e perfezionamento degli animali domestici utili nel Regno d'Italia, Napoli, Cottrau, 1861-1862
- F. Faelli, Razze Bovine, Equine, Suine, Ovine e Caprine, Milano, Hoepli, 1903
- E. Marchi, L'evoluzione genealogica degli animali domestici, Torino, UTET, 1923
- E. Marchi-E. Mascheroni, Zootecnica Speciale. Equini e Bovini, Torino, UTET, 1925.
- A. Balducci, I bovini 'Calvani. Atti del Congresso degli Allevatori di Razze Bovine a duplice attitudine dell'Italia Centrale, Firenze 22-24 ottobre 1948
- E. Fiumi, Economia e vita privata dei fiorentini nelle rilevazioni statistiche di Giovanni Villani, in "Archivio Storico Italiano", 1953, 2, pp. 207-241
- O. Parisi, I bovini, Torino, UTET, 1953
- T.M. Bettini, L'evoluzione dell'allevamento bovino in Italia in un secolo di unità, in "Rivista di Zootecnica", 1962, pp. 315-361
- R. Stopani, Ambiente rurale e cultura contadina in Toscana, in Cultura contadina in Toscana. Il lavoro dell'uomo, vol. I, Firenze, Bonechi, 1982
- L. Ciampi, Una formella di Giotto e i bovini della Calvana, in "Prato storia ed Arte", 1992, 80
- G. Forni-F. Pisani, Radici preistoriche di una passione: alimentare gli

- animali, in "L'Alimentazione animale nella storia dell'uomo", Bologna, Assalzo Edagricole, 1995
- A. Saltini, A Roma i primordi dell'allevamento industriale, in "L'Alimentazione animale nella storia dell'uomo", Bologna, Assalzo Edagricole, 1995
- G. Civitelli-B. Pellegrini, Quando s'era contadini..., Siena, I Mori, 1997
- A. Giorgetti-D. Rondina-C. Sargentini-A. Martini-R. Funghi-R. Bozzi-E. Innocenti, Meat and carcass characterization of Maremmana cattle aged 12 and 18 months. Proceedings of the International Symposium on Mediterranean Animal Germplasm and Future Human Challenges. Benevento, 26-29 novembre 1995, EAAP Publication, 1997, 85, pp. 89-92
- A. Giorgetti, La qualità della carne e i fattori che la influenzano. Qualità e valore dietetico delle carni, Firenze, Accademia della Fiorentina, 2000, pp. 3-12
- F. Ciani-D. Matassino, Il bovino Grigio allevato in Italia: origine. Nota 1: il bovino macrocero, in "Taurus Speciale", 2001
- B. Salvemini, L'allevamento. Il Medioevo e l'Età Moderna, in "Storia dell'Agricoltura Italiana", Firenze, Accademia dei Georgofili, 2002
- P. Secchiari-A. Sera-A. Pistoia-G. Ferruzzi-M. Mele, Mucca Pisana, in "Risorse genetiche animali autoctone della Toscana", Firenze, Regione Toscana, 2002
- A. Giorgetti, La razza bovina Maremmana. Giornata di studio su "Valorizzazione del germoplasma bovino autoctono toscano. Firenze, 12 giugno 2003, in "Quaderni dei Georgofili", 2003, pp. 59-100
- D. Caramelli, The Origin of Domesticated Cattle, in "Human Evolution", 2006
- P. Casanova-F. Sorbetti Guerri, La vita e le cacce dei contadini fra Ottocento e Novecento, Firenze, Polistampa, 2007
- M. Pellecchia-R. Negrini-L. Colli-M. Patrini-E. Milanese-A. Achilli-G. Bertorelle-L.L. Cavalli Sforza-A. Piazza-A. Toroni-P. Ajmone-Marsan, The mystery of Etruscan origins: novel clues from Bos Taurus mitochondrial DNA, 2007, Proc. R. Soc., 274
- F. Ciani-D. Matassino, L'Uro (Bos primigenius primigenius, Bojanus 1827) progenitore dei bovini domestici, in "Taurus Speciale", 2008, 6
- F. Ciani, La biodiversità zootecnica autoctona della provincia di Prato e il ruolo del Parco Agricolo nella sua tutela e valorizzazione, in Pianificare tra città e campagna, scenari, attori e progetti di nuova ruralità per il

territorio di Prato, a cura di D. Fanfani, Firenze, Firenze University Press, 2009

- A. Giorgetti-M. Moretti-C. Sargentini-G. Lorenzini, La razza bovina Calvana: origini geografiche e paletnologiche, in La razza bovina Calvana, a cura di A. Giorgetti, Firenze, Regione Toscana, 2009

Etica animale nella prospettiva cristiana

Alberto Viganò o.p.

Direttore del Centro Culturale San Tommaso d'Aquino - Perugia

Premessa

Lo scopo di apprezzare e far apprezzare la costata del vitello adulto, tagliata alla maniera dei Beccai fiorentini, piatto iconico riconosciuto in tutto il mondo, ultimamente ha avuto non poche difficoltà con aspre critiche da parte di alcune associazioni animaliste. L'intenzione del Comune di Firenze, in accordo con l'Accademia della Fiorentina, di avviare la procedura per l'inserimento della bistecca alla Fiorentina nell'elenco del patrimonio mondiale dell'umanità, come simbolo di qualità e tradizione (12 settembre 2018), non ha avuto consensi unanimi, con accuse confuse senza fondamento².

Oggi si ascoltano denunce che producono consensi di un pubblico poco preparato che non ha la capacità, ma neanche la voglia di conoscere

2 «A far sentire la propria voce è l'associazione Gabbie Vuote Onlus Firenze che informa di aver inviato una lettera agli organi italiani Unesco dove chiede di respingere l'inserimento della bistecca alla Fiorentina nel Patrimonio dell'Umanità. Attraverso una nota, a firma della presidente Mariangela Corrieri, l'associazione spiega: *“Il Comune di Firenze intende lanciare la bistecca alla Fiorentina (ricavata da bovini non solo di razza chianina), come Patrimonio Immateriale dell'Umanità. Questa presunzione non tiene conto di quanti siano le crudeltà e i danni che tale tipo di alimentazione comporta”*. E ancora: *“I bovini vengono allevati, non soltanto a stabulazione fissa (legato alla mangiatoia), confinato in box, liberi in recinti o al pascolo ma, soprattutto, in allevamenti intensivi dove la vita degli animali è prigionia, tortura quotidiana dove non sono più individui ma numeri, chilogrammi di carne”*. Una lunga lettera dove l'associazione sottolinea: *“Un altro danno è l'abuso di antibiotici necessari a controllare le malattie degli animali causate dall'eccessivo stress e dalla vita contro natura. Questo abuso di antibiotici - si legge - alimenta l'antibiotico resistenza che solo in Italia è responsabile della morte di 5.000-7.000 persone ogni anno, e in Europa di 25.000 (fonte EFSA/ECDC), che produrrà, secondo l'OMS, nel giro di 30 anni, più morti per le infezioni batteriche che per il cancro (10 milioni in tutto il mondo). Riteniamo che sia più che coerente alla realtà, un giudizio esclusivamente negativo dell'Unesco, organismo dell'ONU come l'OMS e la FAO, lasciando che la bistecca alla Fiorentina resti un sistema barbaro e crudele di alimentarsi (come tanti altri del resto) nel terzo millennio in cui il rispetto per la vita degli animali sta evolvendo nella sempre più illuminata coscienza globale”*», in <https://www.firenzetoday.it/cronaca/bistecca-Fiorentina-patrimonio-unesco-polemiche.html>

il piano nazionale normativo per la tutela del benessere degli animali, specialmente quelli da reddito. Le accuse degli animalisti sono pesanti: in un mondo sempre più orientato al veganismo, mangiare carne è retrogrado, cancerogeno e dannoso per l'ambiente e la salute. Rimproveri non nuovi se si pensa che già John Wesley (1703-1791), teologo protestante e fondatore del metodismo, affermava: «Sia ringraziato Dio: da quando ho abbandonato la carne e il vino, sono stato liberato da ogni infermità del corpo»³.

Le insinuazioni, dunque, sono in sintesi tre: crudeltà verso l'animale, danno alla salute dell'uomo, danno all'ambiente. In questo contributo mi limiterò, per la maggior parte, a disquisire della prima accusa in qualità di filosofo e teologo.

Etica animale e il suo dilemma

Nella storia non ci sono mai stati tanti animali tenuti in cattività e utilizzati dall'uomo per propri scopi come oggi. Così oggi, in sempre più persone, cresce la sensibilità per un ripensamento e dunque un cambiamento nel rapporto uomo-animale da reddito. Ovviamente, i problemi di sensibilizzazione nati a partire XVIII secolo, vertono sull'uccisione e sulla sofferenza crudele non eticamente ammissibili.

La legge italiana, pur prendendo molto sul serio il benessere degli animali, si scontra spesso con una realtà che testimonia ancora oggi, purtroppo, gravi mancanze nella loro protezione. Cito come esempio una di queste menzionata dalla Carraro in un suo contributo sull'aspetto normativo italiano e europeo sugli animali domestici: «Il caso della Green Hill di Montichiari (un allevamento-lager che “produceva” cani di razza Beagle destinati alla vivisezione) che ha portato a importanti sentenze di condanna ed è stato il punto di partenza per ravvivare e rafforzare la consapevolezza dei diritti degli animali anche in altri ambiti, come manifestazioni che includono il palio o manifestazioni circensi»⁴.

Ora, non sta a me disquisire sulla situazione attuale riguardo la protezione animale, in special modo quella degli animali da reddito. Il mio semplice apporto vuole offrire, direi così, una diagnosi su questioni teologico-filosofiche fondamentali, che si pongono nel contesto dell'etica

3 *Effetti della carne sull'organismo: John Wesley*, in (<http://www.oilmix.it/analisialimentari/carni/effettiorganismo.php>).

4 F. CARRARO, *I diritti degli animali*, in https://www.studiocataldi.it/guide_legali/i-diritti-degli-animali/

animale. In questo modo vorrei assolvere al tema generale quanto al rapporto consapevole dell'uomo verso gli animali (specialmente quelli da reddito); insomma, etica animale nella prospettiva cristiana, denunciando da ora che sulla protezione degli animali la tradizione cristiana è mancante, in grave deficit, in ritardo ancora oggi.

Lo sviluppo storico sulla tematica in questione (diritti degli animali) sarà da me svolto solo per ciò che serve perché sarebbe una ripetizione inutile; infatti, ci sono sufficienti saggi in merito; inoltre, nella trattazione di una storia dell'etica animale, esistono pensatori, direi così, troppo discordanti, sia per cultura (penso qui al mondo pragmatico anglo-americano differente da quello latino o orientale per esempio), sia per motivi di sensibilità religiosa e non (cristiana, protestante, laica, atea, agnostica). La tematica sarebbe, almeno in questo contesto, una noiosa trattazione accademica di storia del pensiero filosofico-teologico in ambito ecologico sul rapporto dei viventi tra loro e con l'ambiente in cui vivono. Mi propongo, dunque, di rimanere nell'ambito prettamente cristiano, cercando di trovare, con pochi appunti, i principi fondanti, di ieri e di oggi, riguardo il rapporto responsabile dell'uomo verso il creato (in specie il mondo animale da compagnia e da reddito).

Poco prima si era detto che tanto sul piano della riflessione di etica teologica, quanto su quello della prassi, la Chiesa ha un debito da risarcire perché, né la posizione del cristianesimo occidentale, né quella del Magistero della Chiesa cattolica rendono giustizia ai problemi e alle istanze dell'etica animale. Per tali motivi non può che essere accolta favorevolmente l'enciclica ambientale *Laudato si'* del 24 maggio 2015 di papa Francesco. In questa si mettono nuovi accenti, che erano necessari già da molto tempo. Al riguardo si tratta, non da ultimo, di riscoprire e di rendere feconda la ricca eredità biblica, a cominciare dalla teologia della creazione, per arrivare all'escatologia, vale a dire alla dottrina di ciò che possiamo sperare per il compimento, non solo degli esseri umani, ma anche dell'intera creazione.

Gli animali nella Bibbia sono citati 3.594 volte, più che in ogni altro libro sacro, a sottolineare la relazione stretta tra l'uomo e la creazione e l'importanza che Dio riconosce a ogni vivente. Dunque, l'approccio sarà quello prettamente teologico perché sono convinto, come afferma papa Francesco, che ciò che crediamo per fede possa essere un arricchimento per un'ecologia integrale, per un'etica giusta nei confronti degli animali e per un pieno sviluppo dell'umanità. Le scienze della natura, la filosofia e la teologia si occupano, a partire da approcci differenti, della medesima realtà,

pertanto, nota papa Francesco, possono e devono instaurare un dialogo intenso e produttivo sotto tutti i punti di vista⁵.

Il dilemma dell'onnivoro

Il rapporto con il mondo animale suscita già dal secolo scorso non poche perplessità che spesso, partendo da giuste premesse, si conclude con soluzioni molto discutibili. È una problematica questa che il card. Ravasi in Fermoposta (29 gennaio 2012) definisce come un dilemma: «Il dilemma dell'onnivoro». In sintesi, il prelato constata che l'uccisione degli animali a finalità commestibile ha suscitato uno sciame di reazioni disperate che coprono due estremi: 1) degli animalisti estremi, 2) degli umanisti radicali; ma a loro, sottolinea Ravasi, va ricordato che la questione è ben più complessa di quanto immaginano.

Sia chiaro, tutto parte nell'accettare il precetto lapidario successivo al Diluvio Universale: «Ogni essere che striscia e ha vita vi servirà da cibo, come le verdi erbe» (Gn 9,3). Il capitolo 9 di Genesi descrive il nuovo ordine del mondo che parte con la nuova alleanza tra Dio e Noè (Alleanza noachica): «Dio benedisse Noè e i suoi figli e disse loro: Siate fecondi e moltiplicatevi e riempite la terra. Il timore e il terrore di voi siano in tutte le bestie selvatiche e in tutto il bestiame e in tutti gli uccelli del cielo. Quanto striscia sul suolo e tutti i pesci del mare sono messi in vostro potere. Quanto si muove e ha vita vi servirà di cibo: vi do tutto questo, come già le verdi erbe. Soltanto non mangerete la carne con la sua vita, cioè il suo sangue. Del sangue vostro anzi, ossia della vostra vita, io domanderò conto; ne domanderò conto ad ogni essere vivente e domanderò conto della vita dell'uomo all'uomo, a ognuno di suo fratello. Chi sparge il sangue dell'uomo dall'uomo il suo sangue sarà sparso, perché ad immagine di Dio Egli ha fatto l'uomo. E voi, siate fecondi e moltiplicatevi, siate numerosi sulla terra e dominatela». Dio disse a Noè e ai suoi figli con lui: «Quanto a me, ecco io stabilisco la mia

5 «Perché inserire in questo documento, rivolto a tutte le persone di buona volontà, un capitolo riferito alle convinzioni di fede? Sono consapevole che, nel campo della politica e del pensiero, alcuni rifiutano con forza l'idea di un Creatore, o la ritengono irrilevante, al punto da relegare all'ambito dell'irrazionale la ricchezza che le religioni possono offrire per un'ecologia integrale e per il pieno sviluppo del genere umano. Altre volte si suppone che esse costituiscano una sottocultura che dev'essere semplicemente tollerata. Tuttavia, la scienza e la religione, che forniscono approcci diversi alla realtà, possono entrare in un dialogo intenso e produttivo per entrambe» (*Laudato si'*, n. 62).

alleanza con i vostri discendenti dopo di voi; con ogni essere vivente che è con voi, uccelli, bestiame e bestie selvatiche, con tutti gli animali che sono usciti dall'arca. Io stabilisco la mia alleanza con voi: non sarà più distrutto nessun vivente dalle acque del diluvio, né più il diluvio devasterà la terra». Dio disse: «Questo è il segno dell'alleanza, che io pongo tra me e voi e tra ogni essere vivente che è con voi per le generazioni eterne»⁶.

Con l'alleanza fatta da Dio a Noè, l'uomo è di nuovo benedetto e consacrato re della creazione, come alle origini, ma il regno non è pacifico come agli inizi della creazione. L'età nuova vedrà la lotta degli animali con l'uomo e degli uomini tra loro. L'uomo da erbivoro diviene carnivoro, per effetto del peccato originale. La pace paradisiaca rifiorirà solo negli ultimi tempi, dove si ristabilirà quell'armonia originaria tra l'uomo e tutto il creato annunciata dal profeta Isaia (cf. Is 11,6 e ss.).

Altro punto fondamentale, nota Ravasi, è che tutto questo, però, non impedisce che si sia consapevoli del peccato dell'uomo quando prevarica sul creato in modo tirannico e devastante. Da qui la nascita di movimenti ambientalista e animalista cristiani, talora strettamente vegetariani, che hanno inteso richiamare la meta ideale a cui la stessa Bibbia vorrebbe condurre l'umanità e che è dipinta, ad esempio, dal profeta Isaia con sette coppie di esseri viventi, animali e umani, che coesistono in perfetta parità e armonia (11, 6-8). In questa creazione perfetta ed escatologica, nella quale anche gli animali sono coinvolti, la dieta sarà necessariamente vegetariana: «Ecco io vi do erba che produce seme e che è su tutta la terra e ogni albero fruttifero: saranno il vostro cibo» (Gn 1,29).

Questa ecologia cristiana, osserva Ravasi, sorge intorno agli anni Sessanta del secolo scorso in ambito protestante, in particolare con il teologo americano Joseph Sittler e col Faith-Man-Nature Group del Consiglio delle Chiese protestanti d'America. Ben presto anche il mondo cattolico vi si associa e, tra i tanti passi dei testi magisteriali ufficiali di Giovanni Paolo II e di Benedetto XVI sul tema, Ravasi ricorda soprattutto il messaggio del 1° gennaio 1990 di papa Giovanni Paolo II: Pace con Dio Creatore, pace con tutto il creato. In questo testo si denuncia la crisi ecologica come questione morale, evocando una nuova solidarietà dell'uomo con le altre creature e il creato. Intanto, però, si stavano affermando anche concezioni ambientaliste e animaliste radicali che si alimentavano a religioni e filosofie orientali di stampo immanentistico spesso sincretistiche.

6 Gn 9,1-12.

L'etica animale nella storia

Questo stralcio del porporato sarà per noi come un canovaccio per sintetizzare e trovare una teologia animale che non potrà dirsi inaccettabile (uccidere per mangiare) perché dal testo biblico e dal Magistero possiamo trovare le tesi fondamentali di un'etica verso il creato che media tra l'eccesso (animalisti estremi) e il difetto (umanisti radicali).

Certamente il problema è complesso e non può essere risolto col “dualismo spinto” di cartesiana memoria nelle discutibili parole di N. Malebranche (1638-1715). In sintesi, il filosofo francese, sacerdote religioso della corrente teologica occasionalista e influenzato dal pensiero cartesiano, afferma che gli animali non hanno un'anima sensitiva, non hanno piacere né dolore perché non capaci di merito e di demerito e quindi di essere felici o infelici⁷.

I filosofi cartesiani fuggono al mistero del dolore animale. Malebranche, negando il dolore, si illude di eliminare il problema morale e religioso legati alla considerazione di tale sofferenza. Il dualismo cartesiano consiste nell'affermazione che la realtà è composta da due diverse sostanze che hanno caratteristiche differenti: la sostanza pensante (*res cogitans*, ciò che è spirituale) e la sostanza estesa (*res extensa*, ciò che è corpo). Cartesio (1596-1650), negando la coscienza animale, degrada gli animali al rango di semplici macchine (automata), ne destituisce il trattamento di ogni valenza morale. Questa è una prospettiva del passato la più «riduttiva» della filosofia morale dell'Occidente riguardo alla questione animale.

Una seconda prospettiva più radicata e più a lungo prevalsa è però quella che attribuisce agli animali una forma di rilevanza etica di tipo indiretto. L'Osservazione di I. Kant (1724-1804) che l'insensibilità verso gli animali va condannata perché può portare all'insensibilità verso il genere umano rispecchia fedelmente, a cinque secoli di distanza, la tesi di san Tommaso

7 Si confrontino le opere di N. MALEBRANCHE a riguardo: *Colloqui sulla morte* e *Colloqui sulla metafisica e la religione* (1688-1696). Per Malebranche il cartesianismo è la vera filosofia cristiana, mentre l'aristotelismo scolastico è di matrice sostanzialmente pagana. Le due opere vorrebbero essere per lui una nuova filosofia scolastica in contrapposizione alla Tomistica in favore dell'Occasionalismo, per cui solo Dio è causa di tutti gli eventi, mentre il rapporto tra anima e corpo e tra gli stessi corpi è solo occasionale. È chiaro, secondo lui, che nell'animale l'anima è qualcosa di occasionale e passivo. In questo modo l'animale non ha dignità nella creazione in relazione all'uomo: non soffre, non pensa, non spera.

d'Aquino (1225-1274) per cui i divieti di incrudelire contro gli animali presenti nell'Antico Testamento hanno lo scopo di evitare attitudini simili nei confronti degli esseri umani.

Da Tommaso a Kant, la considerazione morale diretta è dunque riservata ai soli umani in quanto agenti morali (autonomi, razionali) ma, allo stesso tempo, vi sono restrizioni che vengono imposte al trattamento degli animali per via dei danni che all'umanità potrebbero derivare da una eventuale pratica di crudeltà esercitata su di essi⁸.

Esiste una terza prospettiva storica, nata e sviluppata in seno alla moderna scuola utilitaristica. Questa corrente, con a capo Jeremy Bentham (1748-1832), mette in discussione l'idea della coestensività tra la classe degli agenti e quella dei pazienti morali. Con essa la sensibilità, divenendo criterio etico, va a sostituire le caratteristiche tradizionali dell'autonomia e della razionalità non presenti nel mondo animale.

Asserendo che ciò che conta non è la capacità di ragionare o parlare, ma la capacità di soffrire, Bentham mette consapevolmente in discussione il paradigma dominante, facendo per la prima volta degli animali degli oggetti di preoccupazione etica diretta, ossia dei pazienti morali. La prospettiva tradizionale rimarrà tuttavia prevalente e, se si eccettuano l'utilitarismo classico e qualche voce isolata, come Leonard Nelson in Germania ed Henry Salt in Inghilterra, caratterizzerà la filosofia occidentale fin oltre la seconda metà del nostro secolo⁹.

A proposito, mi astengo dall'attuale revisione dello statuto etico degli animali, che deve il suo avvio con l'opera *Liberazione animale* (1975) del filosofo australiano Peter Singer (Melbourne, 1946) e di altre posizioni alternative di questi ultimi anni come quella del filosofo americano Tom Regan (1938-2017) con l'opera *I diritti animali*. Questi sono di stampo laico.

Ricordo la proposta di Andrew Linzey (n. 1952), cappellano dell'Università di Oxford, perché ci riporta in modo sistematico a ripensare lo status dei non-umani in una prospettiva religiosa in un contesto radicalmente metafisico¹⁰.

8 Cf. P. CAVALIERI, *Protezione animale*, in Dizionario di Bioetica, EDB-ISE, Bologna-Sicilia 1994, p. 773.

9 Ibidem.

10 Cf. A. LINZEY, *In Christianity and the Rights of Animals*. Un libro, questo, indirizzato a tutti coloro che hanno a cuore i diritti degli animali, in special modo al clero e ai ministri a cui vengono costantemente chieste risposte sulla questione.

Invertendo la prospettiva consueta, egli rimprovera alla tradizione cristiana di avere anteposto una visione antropocentrica non ad un approccio più naturalistico, ma bensì al teocentrismo che le sarebbe proprio [...]. Esistono forti ragioni per considerare più coerente con l'insegnamento biblico una concezione non-strumentalistica della creazione, che attribuisca valore inerente non a ciò che noi valutiamo ma a ciò che Dio valuta. Una volta però che ci si muova in questa direzione, se si accetta un quadro in cui gli esseri umani sono teologicamente legittimati ad attribuirsi soltanto nel contesto del diritto che Dio ha di vedere rispettato e onorato ciò che ha elargito, i medesimi diritti vanno attribuiti, argomenta Linzey, alle altre "creature di carne" con cui il patto divino è stato stipulato¹¹.

Filosofia, teologia tomista e Magistero

L'ingiustificato dolore alla creazione tutta, non ha mai dato risposte esaustive, ma certamente la teologia medievale già spiegava il senso del peccato originale come colpa dei progenitori che ricadeva sul genere umano futuro e sul resto della creazione. La creazione tutta patisce e soffre per il peccato d'origine. La creazione non umana ulteriormente patisce ingiustificatamente a causa del disordine morale umano sino a oggi.

Il muro di separazione tra Dio e tutto il creato è distrutto dalla Passione del Verbo incarnato (Gesù di Nazaret). Tutto viene ricostituito a seconda vita mediante la Croce di Cristo, che è il Verbo mediante cui tutto è stato fatto¹². Se il Verbo è il mezzo mediante cui tutto è stato creato, era opportuno che tramite il Verbo incarnato tutto fosse rigenerato. Ne consegue che anche il resto della creazione, avrà una sua futura gloria. L'uomo mediante la redenzione è stato liberato in virtù della giustizia di Cristo e la misericordia di Dio.

Tutto, dunque, è immagine del Dio Verbo, con una gradualità di similitudine, le creature ragionevoli, afferma san Tommaso, per la somiglianza di immagine, mentre le creature irrazionali per la somiglianza di vestigio¹³.

Per via analogica l'uomo è il più prossimo per somiglianza a Dio. Anche

11 CAVALIERI, pp. 774-775.

12 «*Omnia per ipsum facta sunt et sine ipso factum est nihil quod factum est*». «Tutto è stato fatto per mezzo di lui, e senza di lui niente è stato fatto di tutto ciò che esiste», (*Gv* 1,3).

13 Cf. TOMMASO D'AQUINO, *Summa Theologiae*, II.II, q. 25, a.3.

il mondo animale ha una similitudine con Dio, anche se inferiore all'uomo. Forse, è questo il punto dolente, i trattati di teologia del passato, trascurando questa similitudine cosmica, indirettamente portarono a trascurare il ruolo che il mondo animale ha nella redenzione; di non ritenere il mondo animale fruitore di diritti, di compassione e di benevolenza come precetti morali, non considerare gli animali come pazienti morali.

Si riapre con Cristo, mediante il Mistero della sua Passione, Morte e Resurrezione una via trascendente al Padre per tutto il Creato, pur rimanendo gli effetti del peccato originale: la paura, il dolore e la morte.

Tutta questa dinamica teologica solleva grandi domande sul mondo animale, che devono essere risolte tramite una coerente esegesi: gli animali hanno un'anima? Hanno dignità e diritti? Beneficeranno di una propria gloria futura?

Una veloce analisi del testo biblico è doverosa per poter gettare una luce sulla considerazione e la sorte delle creature irrazionali e sul rapporto che l'uomo deve instaurare con tutto il creato.

La dottrina medievale, in merito, offre un contributo di notevole spessore, soprattutto sul piano filosofico, ma le conclusioni teologiche non riescono a sollevare il mondo animale in quella giusta dimensione cosmica che merita. Si era detto, infatti, che tale pensiero teologico portava a meditare su di un'etica di tipo indiretto, secondo cui l'animale non doveva subire ingiustizie in quanto andavano direttamente contro l'uomo. Esisteva una certa etica animale cristiana, ma ancora acerba.

Secondo Aristotele tutte le cose materiali sono costituite di due elementi o principi fondamentali: la materia che è il principio passivo e la forma che è il principio attivo. La forma come atto della sostanza materiale, per il contesto che a noi serve, assume la modalità permanente e fondamentale che pone la sostanza dentro una determinata specie. Si tratta della forma sostanziale (per esempio l'anima per l'uomo o per il gatto) che rende intelligibile una sostanza (cioè viva, unica e irripetibile).

San Tommaso, seguendo Aristotele, precisa che nelle cose materiali la forma da sola non costituisce l'essenza di una cosa, ma soltanto in unione con la materia rendendo attuale una cosa (rende l'essere in modo assoluto simpliciter).

Contro alcuni filosofi del suo tempo, che insegnavano la teoria della pluralità delle forme (Ruggero Bacone e Bonaventura), san Tommaso ribadisce la dottrina aristotelica dell'unicità della forma sostanziale.

Una cosa non ha che un solo essere sostanziale. Ma ciò che dà l'essere

sostanziale è la forma sostanziale. Perciò un'unica cosa non può avere che una sola forma sostanziale [...]. Per averne l'evidenza dobbiamo considerare che la forma sostanziale differisce da quella accidentale in questo, che la forma accidentale non dà l'essere in senso assoluto (*simpliciter*), ma l'essere in una determinata maniera; il calore, per es., non dà l'esistenza assoluta al suo soggetto, ma solo lo fa essere caldo [...]. La forma sostanziale invece conferisce l'essere in senso assoluto; quindi, alla sua venuta, si dice che un soggetto è generato in senso assoluto; e al suo scomparire si dice che perisce, sempre in senso assoluto [...]. Pertanto, se prima dell'anima intellettiva fosse presente nella materia una qualsiasi altra forma sostanziale che attuasse il corpo subietto dell'anima, ne verrebbe che l'anima non darebbe l'essere in senso assoluto; per conseguenza non sarebbe una forma sostanziale; e al suo sopraggiungere non si avrebbe una generazione in senso assoluto, come pure al suo dipartirsi non si avrebbe una corruzione in senso assoluto, ma soltanto relativo. Tutte cose manifestamente false. Dobbiamo dunque affermare che nell'uomo non vi è altra forma sostanziale fuori dell'anima intellettiva; e che essa come contiene virtualmente l'anima sensitiva e vegetativa, così contiene pure virtualmente tutte le forme inferiori, facendo da sé sola tutto quello che le forme meno perfette fanno negli altri esseri¹⁴.

La dottrina filosofica aristotelico-tomista, accettata dalla teologia cattolica, afferma che l'anima è la forma sostanziale del corpo, ma che c'è anima e anima.

Se nel mondo umano l'anima è immateriale, nel mondo animale così non è. Per san Tommaso d'Aquino gli animali sono ontologicamente differenti in uno stato o grado inferiore rispetto agli uomini perché privi di ragione e di libero arbitrio; per questo non possono condividere amicizia e l'amore di carità deputati all'essere umano. «La carità si fonda sulla compartecipazione della beatitudine eterna, di cui la creatura irragionevole è incapace»¹⁵.

Seguendo Aristotele, san Tommaso conferma che «le creature irragionevoli non possono avere una partecipazione alla vita umana che è fondata sulla ragione. Perciò non si può avere nessuna amicizia con le creature irragionevoli, se non in senso metaforico»¹⁶. Sono creati per l'uomo secondo l'ordine gerarchico stabilito da Dio nella creazione, per questo è lecita la loro uccisione per servizio e uso dell'uomo. È così anche

14 Ivi, I, q. 76, a. 4.

15 Ivi, II-II, q. 25, a. 3, ad 1.

16 Ibidem.

per sant'Agostino polemizzando contro i Manichei¹⁷.

Tuttavia, aggiunge l'Aquinate, queste creature possiamo amarle a onore a Dio e vantaggio dell'uomo. Dio le ama con amore di carità, perché Dio è Carità.

San Tommaso fa uso dei testi biblici. Egli cita i testi biblici di Sal 8,7-9 e a 1Cor 9,9 e Pr 12,10, ma non si rifà al compito di dominare la creazione di Gn 1,28.

Cita il Salmo 8,7-9: «Gli hai dato potere sulle opere delle tue mani, tutto hai posto sotto i suoi piedi: tutte le greggi e gli armenti e anche le bestie della campagna, gli uccelli del cielo e i pesci del mare, ogni essere che percorre le vie del mare».

Ricorda 1Cor 9,9: «Nella legge di Mosè, infatti, sta scritto: Non metterai la museruola al bue che trebbia. Forse Dio si prende cura dei buoi?». Il testo citato da Paolo di Dt 25,4 significa che non si deve impedire al bue di mangiare durante il suo lavoro, non si deve maltrattarlo sottraendogli il cibo che si trova alla bocca. Se Dio ha interesse del benessere dell'animale mentre lavora (trebbia), direbbe san Paolo, a maggior ragione e molto di più di quello dell'essere umano. San Tommaso, invece, interpreta diversamente: a Dio non interessa nulla del bue e dunque l'uomo può servirsene. Lo può fare in due modi: a) secondo la ragione, facendo di essi ciò che vuole; b) secondo la passione (piano dei sentimenti) avendo anche compassione e misericordia per essi.

Così si evince in Pr 12,10: «Il giusto si prende cura del suo bestiame, ma i sentimenti degli empi sono spietati». Secondo la volontà di Dio gli esseri umani devono avere compassione degli animali evitando azioni crudeli nei loro confronti¹⁸. Ciò significa che chi è sensibile verso gli animali, a maggior ragione lo sarà coi suoi simili. Si comprende in questo senso che i comandamenti biblici, che si riferiscono al mondo animale, rappresentano una specie di pedagogia divina che deve educare l'uomo nel rapporto col suo simile.

Il Magistero della Chiesa con il Catechismo della Chiesa Cattolica (CCC), in sostanza, segue l'etica della tradizione cristiana medievale per cui l'uomo deve adorare Dio anzitutto e amare il prossimo suo simile. Verso gli animali l'essere umano ha un rapporto di utilità. Per cui i diritti degli animali, che le questioni in merito evidenziano, soffrono ancora di

17 Cf. AGOSTINO D'IPPONA, *Civitate Dei*, I, 20.

18 Cf. *Summa Theologiae*, I-II, q. 102, a. 6, ad 8.

un'insufficiente struttura teologica. Si parla di benevolenza verso gli animali in un capitolo del settimo comandamento: Non rubare. Al n. 2416, infatti, l'uomo deve essere benevolo verso di loro perché sono creature di Dio che godono della sua continua provvidenza. Gli animali a loro modo, poi, lo benedicono e lo glorificano.

Ancora si legge che: "Dio ha consegnato gli animali a colui che egli ha creato a sua immagine (cf. Gn 2,19-20; 9,1-14). È dunque legittimo servirsi degli animali per provvedere al nutrimento o per confezionare indumenti. Possono essere addomesticati, perché aiutino l'uomo nei suoi lavori e anche a ricrearsi negli svaghi. Le sperimentazioni mediche e scientifiche sugli animali sono pratiche di costume accettabili, se rimangono entro limiti ragionevoli e contribuiscono a curare o salvare vite umane"¹⁹.

Poco o niente è scritto sulla difesa degli animali: «È contrario alla dignità umana far soffrire inutilmente gli animali e disporre indiscriminatamente della loro vita»²⁰. Nello stesso numero, però, si relativizza, in un certo senso, tale giusta considerazione quando si afferma che non è degno per l'uomo spendere somme di denaro esagerate quando una parte dell'umanità è carente del minimo indispensabile per sopravvivere. Gli animali si possono amare, ma non di quell'affetto che è dovuto soltanto alle persone.

Tutto giusto quello che si legge, ma ciò che ci offre la teologia tomista e la dottrina cattolica, è ancora troppo carente rispetto al dato biblico che a riguardo, se studiato attentamente, può tradurre principi di valore in favore del mondo animale di notevole spessore. La Bibbia, ci aiuterà non poco a chiarire sulla considerazione e la sorte di tutto ciò che è animato (passato, presente e futuro), e sul rapporto che l'uomo deve instaurare con la creazione stessa nel piano salvifico di Dio.

Antico Testamento

Nell'AT già è prefigurato un futuro mondo di pace che abbraccia tutta la creazione. A proposito sono chiari i versetti nel Libro del profeta Isaia al cap. 11, che fa riferimento al Poema messianico, in cui si evidenziano certi tratti essenziali del Messia futuro: egli è di ceppo davidico (v.1), sarà riempito dello spirito profetico (v.2), farà regnare la giustizia tra gli uomini come riflesso terrestre della santità di Jahvè (vv. 3 e ss.), ristabilirà la pace

19 CCC, n. 2417.

20 Ivi, n. 2418.

paradisiaca (vv.6-8), frutto della conoscenza di Jahvè (v.9). I versetti da 6-9 sono per il nostro intento illuminanti:

“Il lupo dimorerà insieme con l’agnello; il leopardo si sdraierà accanto al capretto; il vitello e il leoncello pascoleranno insieme, e un piccolo fanciullo li guiderà. La mucca e l’orsa pascoleranno insieme; i loro piccoli si sdraieranno insieme. Il leone si ciberà di paglia, come il bue. Il lattante si trastullerà sulla buca della vipera; il bambino metterà la mano nel covo del serpente velenoso. Non agiranno più iniquamente né saccheggeranno in tutto il mio santo monte, perché la conoscenza del Signore riempirà la terra come le acque ricoprono il mare”.

Il lupo insieme con l’agnello sta a significare che la rivolta dell’uomo contro Dio (Gn 3) aveva spezzato l’armonia tra l’uomo e la natura (Gn 3,17-19), tra l’uomo e l’uomo (Gn 4). I profeti annunziano guerre e invasioni a castigo delle infedeltà di Israele. Al contrario, l’era messianica stabilisce la pace che ne è la conseguenza: fertilità del suolo (Am 9,13-14); armonia tra gli animali (Os 2,20. 23-24)²¹, disarmo generale (Is 2,4; 9,4; Mi 4,3-4; 5,9-10; Zc 9,10), pace perpetua (Is 9,6; 32,17; 60,17-18; Sof 3,13; Zc 3,10; Gl 4,17).

La nuova alleanza è un’alleanza di pace; il regno messianico è un regno di pace. Questa pace si estenderà al regno animale, fino al serpente, responsabile della prima colpa. L’era messianica è qui descritta simbolicamente come un ritorno alla pace paradisiaca dove non v’era spargimento di sangue tra tutti gli esseri viventi, e vigeva un regime alimentare vegetariano. Una pace che non avrà più fine in cieli nuovi e terra nuova (Is 66,22 - Discorso escatologico). È uno stato, come detto, che richiama la condizione del creato prima del peccato originale.

Nel paradiso terrestre i progenitori, pur avendo potere di soggiogare la terra dominando il mondo animale, vivevano in stato di verità, bontà e bellezza con tutto il creato.

21 «In quel tempo farò [...] un’alleanza con le bestie della terra e gli uccelli del cielo e con tutti i rettili del suolo, arco e spada e guerra eliminerò dal paese» (Os 2,20).



Figura 16. Lorenzo Ghiberti, Porta del Paradiso, Storie di Noè, 1425.

E Dio creò l'uomo a sua immagine; a immagine di Dio lo creò: maschio e femmina li creò. Dio li benedisse e Dio disse loro: «Siate fecondi e moltiplicatevi, riempite la terra e soggiogatela, dominate sui pesci del mare e sugli uccelli del cielo e su ogni essere vivente che striscia sulla terra». Dio disse: «Ecco, io vi do ogni erba che produce seme e che è su tutta la terra, e ogni albero fruttifero che produce seme: saranno il vostro cibo. A tutti gli animali selvatici, a tutti gli uccelli del cielo e a tutti gli esseri che strisciano sulla terra e nei quali è alito di vita, io do in cibo ogni erba verde». E così avvenne. Dio vide quanto aveva fatto, ed ecco, era cosa molto buona. E fu sera e fu mattina: sesto giorno²².

²² Gn 1,27-31.



Figura 17. Lorenzo Ghiberti, Porta del Paradiso, 1425.

Dunque, la futura armonia e pacificazione di tutto il creato, ricorre in tutto l'AT; pacificazione che non verrà meno e già prefigurata nell'alleanza "noachica" (arcobaleno) in cui Dio stabilisce una benevolenza su tutto il creato, uomini e animali: «Io stabilisco la mia alleanza con voi: non sarà più distrutto nessun vivente dalle acque del diluvio, né più il diluvio devasterà la terra»²³. Questa pace e armonia di tutto il creato è ben rappresentata nel terzo pannello della Porta del Paradiso del Battistero di Santa Maria del Fiore in Firenze di Lorenzo Ghiberti (1378-1455). Nelle due scene della vita di Noè rappresentate, lo stacciato che fa da sfondo mostra l'armonia del mondo animale, in uscita dall'arca, passata (paradiso terrestre) e futura preannunciata dal profeta Isaia al capitolo 11, da noi sopra menzionato.

Detto questo, la cura che Dio ha per il creato, nota Baricalla, rinvia a un aspetto singolare e non trascurabile per la nostra tematica: la religiosità vetero-testamentaria, in certo modo, riconosce negli animali una percezione del divino (cf. Nm 22,22 e ss.; Gb 12,7-10)²⁴.

L'esempio più eclatante è il racconto dell'asina di Balaam. Anche l'asina di Balaam in Nm 22,22 e ss., supera la sapienza umana divenendo motivo di salvezza (Dio ha dato la parola all'asina) col correggere il peccato del suo cattivo padrone fatto continuamente contro Dio e l'asina che, in quel frangente, era da lui frustata ingiustamente.

Nel Libro di Giobbe, in cui si afferma che la sapienza di Dio si manifesta anche con la devastazione provocata dalla sua potenza, Giobbe denuncia che tale sapienza divina a volte è più presente negli animali che negli uomini. Il mondo animale e la stessa terra sono coscienti a loro modo del male permesso da Dio a causa della cattiveria umana, sì da comprendere più degli uomini che Dio è causa universale, che Dio esiste ed è l'unico da dover essere adorato.

Ma interroga un po' gli animali, e te lo insegneranno; gli uccelli del cielo, e te lo mostreranno; o parla alla terra ed essa te lo insegnerà, e i pesci del mare te lo racconteranno. Chi non sa, fra tutte queste creature, che la mano dell'Eterno ha fatto ogni cosa, ch'egli tiene in mano l'anima di tutto quel che vive e lo spirito di ogni essere umano?²⁵.

Dio provvede a tutta la creazione, e le immagini dei leoncelli e dei piccoli corvi che attendono da Dio il loro pasto (cf. Sal 104,21; Gb 38,41)

23 Gn 9,11.

24 Cf. V. BARICALLA, *Gli animali nel cristianesimo tra sofferenza e preghiera*, Edizioni e-book, Bari 2013, p. 206.

25 Gb 12,7-10.

rinviano a un'implicita e segreta consapevolezza insita nella natura, della provvidenza e dell'amore di Dio.

Il creato riconosce il suo creatore. Lo attestano quelle celebrazioni corali di Dio, che certamente ispirarono la spiritualità francescana.

Nel Salmo 148 sole e luna, «cetacei e abissi del mare», «lampi e grandini», «nevi e piogge», monti, colli, alberi, belve feroci e animali domestici, «rettili e uccelli pennuti» sono chiamati a unire le loro voci in un coro di lodi al Signore. Analogamente, nel Libro di Daniele «germogli della terra», «mostri marini» e creature acquatiche, uccelli del cielo, animali «selvaggi e domestici» sono invitati a celebrare Dio (Dn 3,51-90). Questo orizzonte di coralità cosmica pare prefigurare, in un certo senso, quello che sarà il gaudio della vita futura²⁶.

L'escatologia vetero-testamentaria mostra un panorama in cui non solo l'umanità, ma anche la natura tutta sarà, in pienezza, cosciente della presenza divina: nel giudizio finale tutta la creazione parteciperà alla festa del trionfo divino (cf. Salmo 96). Allo stesso modo il mondo animale terrestre, acquatico e vegetale parteciperà alla gloria del Signore giudice della terra (cf. Salmo 96, 11-13; 98, 7-9). Si può percepire in questo modo che tutto il creato è deputato alla futura salvezza. In questo senso, gli uomini di buona volontà e il resto della creazione ne saranno felici.

Ma c'è di più. Nell'Antico Testamento il riferimento a una prima creazione priva di violenza, da un lato, e a un futuro in cui regnerà la pace tra le creature, l'uomo sarà amico degli animali, dall'altro, indica, a ben guardare, un cammino da percorrere. Nei primi due capitoli della Genesi si legge che Dio ha affidato il creato all'uomo; quest'ultimo è responsabile dinanzi a Dio del giardino della creazione, ha un dovere di cura e di custodia (Gn 1,26-28; Gn 2,15). Pertanto, nel suo mandato, l'uomo deve conformarsi al piano divino e tenerlo presente nel proprio operare. In quest'ottica, quello stato di pace e armonia nella natura – che Dio aveva voluto nella prima creazione e che verrà ripristinato, secondo le descrizioni dei profeti – rappresenta una indicazione etica, addita una direzione e una meta a cui tendere, di cui l'uomo deve tener conto nei suoi rapporti con le altre creature²⁷.

Sintetizzando, nell'AT la creazione originaria era avulsa dal peccato. Col peccato di Adamo entra nella storia la fatica, la paura, il dolore e la

26 Cf. V. BARICALLA, pp. 206-207.

27 *Ibid.*, p. 217.

morte. Dio aveva affidato il creato all'uomo che ne sarà responsabile di cura e di custodia, anche dopo il peccato, per tutto il tempo terreno. Col peccato umano il resto della creazione soffre e geme ingiustamente, pur nella speranza del trionfo futuro di gloria e riappacificazione.

Nel tempo nuovo (NT) l'uomo, ricostituito a seconda vita per i meriti di Cristo, dovrà seguire la via anagogica in vista della vita eterna. Ciò significa che l'uomo, cosciente di redenzione, «è chiamato, per grazia, ad un'alleanza con il suo Creatore, a dargli una risposta di fede e di amore che nessun altro può dare in sua sostituzione»²⁸.

«È in Cristo “immagine del Dio invisibile” (Col 1,15; cf 2Cor 4,4); che l'uomo è stato creato ad “immagine e somiglianza” del Creatore. È in Cristo, Redentore e Salvatore, che l'immagine divina, deformata nell'uomo dal primo peccato, è stata restaurata nella sua bellezza originale e nobilitata dalla grazia di Dio»²⁹. Tale nobiltà si riflette, per i meriti di Cristo, su tutto il creato. Non fare questo, significa cadere gravemente nel secondo peccato, che sarà alla fine dei tempi giudicato dal giusto Giudice.

Se nella teologia passata si afferma che bisogna amare Dio e il prossimo tuo simile, oggi la stessa teologia non può che dire di amare Dio, il prossimo e la creazione tutta come si conviene, come era sin da principio secondo la volontà di Dio Creatore.

Nuovo Testamento

Se nell'AT la creazione gioisce nell'attesa di una nuova liberazione, nel NT la creazione, destinata alla gloria, sospira con forti gemiti: «noi sappiamo bene infatti che, fino ad ora, tutta quanta la natura insieme sospira e soffre le doglie del parto»³⁰.

L'Apostolo Paolo afferma che il mondo materiale, creato per l'uomo, partecipa al suo destino. Maledetto a causa del peccato dell'uomo (cf. Gn 3,17), si trova attualmente in una situazione violenta di ordine fisico, cioè la caducità (v. 19) e schiavitù della corruzione (v. 21). Ma come il corpo dell'uomo è destinato alla gloria, così anche il mondo sarà oggetto di redenzione (vv. 21.23) e parteciperà alla libertà dello stato glorioso.

Uguale estensione della salvezza al mondo non umano è percepibile

28 CCC, n. 357.

29 CCC, n. 1701.

30 Rm 8,22.

in Col 1,20; Ef 1,10; 2Pt 3,13; Ap 21,1-5. Tutta la creazione, conferma san Paolo, è stata sottomessa a causa del peccato dell'uomo (Rm 8,20). In Colossesi ed Efesini, sopra citati, Paolo scrive che si riuniscono e riconciliano in Cristo tutte le cose pacificate col sangue della croce. Attraverso la passione e la morte di Gesù si realizza la liberazione del creato.

La coscienza di una liberazione, che si estende non solo all'uomo, fa capolino già nei primi teologi cristiani dei primi secoli, come in sant'Ireneo che si esprime dicendo che la morte in croce del Figlio di Dio ha valore per tutto ciò che esiste, avendo egli tracciato il segno della croce su tutto ciò che esiste.

Con la morte salvifica di Cristo si può già scorgere un sollievo a tutta la creazione espresso dall'autore della Lettera agli Ebrei. In essa, essendo Gesù nuovo e definitivo sacerdote e garante di una nuova alleanza ed essendo Lui l'agnello perfetto e ultimo sacrificabile e sacrificato, viene a essere abolita la vittima animale (sacrificio col sangue di agnelli) contemplata nella legge antica.

Dio incarnato sperimenta la sofferenza di tutto il creato, pur esente da peccato. Con la passione e morte in croce si sostituisce alla vittima animale innocente perché, Lui stesso, è l'Agnello innocente che paga la colpa non sua. Ciò significa che, nella passione, Cristo incarna l'intero creato sofferente. Con la Risurrezione tutte le creature saranno a proprio modo ricostituite a una vita nuova.

«Ma c'è di più. La portata cosmica della Passione rappresenta anche una indicazione etica. Incarnandosi nell'uomo, Cristo Agnello di Dio, ha testimoniato e additato all'uomo il dolore innocente dell'animale. È la testimonianza della dignità di ogni creatura e, al tempo stesso, un appello — che ci viene rivolto da Dio — alla compassione per la sofferenza del creato»³¹.

La mancanza di rispetto e le crudeltà inutili verso il creato sarebbero a questo punto azioni malvagie che vanno contro Dio. «In questa prospettiva gli uomini sono chiamati ad ascoltare il grido di dolore che giunge dal resto della creazione. Ed è urgente che il cristianesimo presti maggiore attenzione alla sofferenza della natura e dia maggior valore a quel senso di compassione per tutte le creature che emerge dalle biografie dei grandi santi»³².

31 BARICALLA, p. 209.

32 Ibidem.

Dunque, se è vero che l'uomo deve nutrirsi di carne e pesce, perché tutta la creazione è avvilita e gravata dagli effetti del peccato d'origine, è altrettanto vero che la creazione redenta da Cristo, e a maggior ragione l'uomo (con autonomia e razionalità), aspira ad una nuova via di ascesi di purificazione in vista della meta finale dove tutto sarà riappacificato. In questo lasso di tempo, che è il nostro tempo, più l'uomo è toccato dalla grazia, più avrà rispetto santificante verso il suo simile, prima di tutto, e compassione e rispetto col resto della creazione. Nella storia, non a caso, tanti mistici si nutrivano di sola erba com'era in principio. Sia chiaro, però, mangiare carne e pesce non è peccato, ma inevitabile conseguenza del peccato. Così Dio ha stabilito.

Libertà e responsabilità come garanzia dei diritti

Dal dato esegetico si può cogliere del compito che Dio ha pensato per l'essere umano. Perché, immagine di Dio, l'uomo lo deve rendere presente in mezzo alla creazione; è questa la sua vocazione alla chiamata divina: lo pone in collegamento diretto con Lui, rapporto che lo contraddistingue come una creatura speciale. Dio si pone in relazione con l'uomo in maniera tale che questi può corrispondere a questa propria distinzione particolare mettendosi creaturalmente di fronte a Dio.

Solo l'uomo può avere la capacità di vedere il mondo come creazione di Dio e di riconoscerne le tracce di Dio, dunque di leggerlo come parabola di Dio. Il resto della creazione loderebbe Dio con la sua esistenza, non in modo consapevole, come negli umani, ma certamente con quel modo che Dio solo conosce perfettamente.

Se ne conclude che l'uomo, in qualità di immagine più prossima a Dio, deve con responsabilità fare in modo che il mondo rimanga leggibile come parabola di Dio. Ciò significa che gestendo le proprie passioni, con libertà e raziocinio mediante le conquiste tecniche, ha la capacità di intervenire sulla natura in maniera cosciente e responsabile, in modo da corrispondere all'agire creatore di Dio.

«L'esperienza penosa e spesso sconvolgente che la vita de facto sia però possibile solo a costo della vita altrui, che la propria sopravvivenza implichi la morte di altri esseri viventi (animali), rappresenta al riguardo una specie di "esperienza di contrasto" alla quale molte persone non riescono a rassegnarsi, poiché questa logica del mangiare ed essere mangiati è sempre

anche causa di dolore e sofferenza»³³.

Il teologo servita sudtirolese Martin M. Lintner, che con sistematicità ha affrontato questa tematica, afferma che all'uomo serve comprendere che deve essere:

- 1) consapevole del suo inserimento nell'ordine naturale della creazione;
- 2) consapevole di una particolare vicinanza e una stretta relazione graduale col mondo animale (secondo le specie dalla più semplice alla più complessa);
- 3) consapevole che, in quanto immagine di Dio ad imaginem, ha un compito che lo trascende, verso il suo simile e verso il creato tutto;
- 4) consapevole di poter intervenire liberamente sulla natura nei confronti degli animali e dei propri simili in modo tale da servire la vita e essere una benedizione per la creazione;
- 5) consapevole che la sua libertà permetta di porre e poter scegliere dei fini; per questo deve prendere coscienza di essere direttamente responsabile del suo favorire o meno l'aspirazione naturale di ogni essere vivente verso il sostentamento e lo sviluppo della vita;
- 6) consapevole di poter interpretare l'aspirazione allo sviluppo e alla trasmissione della vita, osservabili in tutti gli esseri viventi, come espressione dell'amore creatore di Dio che vuole la vita;
- 7) consapevole che ogni creatura ha un proprio valore, senza ridurla al solo valore di utilità (contraddizione alla fede biblica nella creazione);
- 8) consapevole che, come il mondo animale, è vulnerabile, di per sé, per il suo inserimento, per la relazione tra viventi in genere, per l'ambiente ecologico intatto;
- 9) consapevole che l'ecosistema è una rete complessa nella quale si è interdipendenti e reciprocamente riferiti;
- 10) consapevole che l'utilizzo di sinergie tra gli esseri viventi costituisce la base per un ambiente di vita naturale funzionante;
- 11) consapevole che c'è una priorità dell'essere rispetto all'utile.

In merito all'ultimo punto, papa Francesco è molto chiaro:

Mentre possiamo fare un uso responsabile delle cose, siamo chiamati a riconoscere che gli altri esseri viventi hanno un valore proprio di fronte a Dio e «con la loro semplice esistenza lo benedicono e gli rendono gloria»,

33 M.M. LINTNER, *Etica animale. Una prospettiva cristiana*, Queriniana, Brescia 2020, p. 41.

perché il Signore gioisce nelle sue opere (cf. Sal 104,31). Proprio per la sua dignità unica e per essere dotato di intelligenza, l'essere umano è chiamato a rispettare il creato con le sue leggi interne, poiché «il Signore ha fondato la terra con sapienza» (Pr 3,19). Oggi la Chiesa non dice in maniera semplicistica che le altre creature sono completamente subordinate al bene dell'essere umano, come se non avessero un valore in sé stesse e noi potessimo disporne a piacimento. Così i Vescovi della Germania hanno spiegato che per le altre creature «si potrebbe parlare della priorità dell'essere rispetto all'essere utili». Il Catechismo pone in discussione in modo molto diretto e insistito quello che sarebbe un antropocentrismo deviato: «Ogni creatura ha la sua propria bontà e la sua propria perfezione [...]. Le varie creature, volute nel loro proprio essere, riflettono, ognuna a suo modo, un raggio dell'infinita sapienza e bontà di Dio. Per questo l'uomo deve rispettare la bontà propria di ogni creatura, per evitare un uso disordinato delle cose»³⁴.

Allevamento animale

Il prof. Giuseppe Bertone, professore emerito di Zootecnica speciale, già direttore dell'Istituto di Zootecnica dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, nella sua lunga ricerca si è occupato di fisiologia e nutrizione dei ruminanti con attenzione a qualità dei prodotti, salute e benessere degli animali da reddito. Ha sempre posto attenzione agli aspetti etici della scienza e in particolare a come sia possibile temperare la disponibilità di cibo sufficiente e sicuro con la salvaguardia ambientale e il benessere degli animali nei Paesi sviluppati e in quelli meno sviluppati.

Nel risolvere gli aspetti etici sull'allevamento animale, in sintonia con l'enciclica *Laudati si'*, ha cercato di trovare le cause di "un'avversione" poco motivata per l'allevamento con altre finalità (cibo, fibre, lavoro, sperimentazione ecc.)³⁵. Le sintetizzo schematicamente:

- 1) Vi è una certa tendenza ad assumere una visione antropomorfica (l'uomo si immedesima nell'animale non solo con quello da compagnia ma anche quello da reddito).
- 2) Avversione per i sistemi economici in primis gli allevamenti da reddito, specialmente quelli intensivi ritenuti oppressivi.
- 3) Una certa confusione sulla materia che bisogna al più presto risolvere

³⁴ *Laudati si'*, n. 69.

³⁵ Cf. G. BERTONI, *Etica e allevamento animale*, FrancoAngeli ed. digitali, 2017.

con una certa unità pur facendo le debite distinzioni, sia in campo etico che normativo.

Le soluzioni, che dà Bertoni, seguono due correnti principali una teologica prettamente cristiana, l'altra, più variegata, di stampo laico. Riassumendo la prima, che è quella che più ci coinvolge, Bertoni in maniera schematica si appoggia sulle direttive del card. Tettamanzi (teologo di bioetica e morale - 1934-2017), del Concilio Vaticano II, del CCC, della Dottrina Sociale della Chiesa e della *Laudato si'*.

Tettamanzi convalida senza esitazione che l'uomo ha doveri verso il mondo non umano anche e soprattutto quando sono di utilità (cibo, lavoro, fibre, pelli, difesa-compagnia, sperimentazione ecc.). Le ragioni sull'utilizzo degli animali devono essere oggettivamente dimostrabili, e comunque «è necessario adottare accortezze atte a minimizzare la loro sofferenza, senza con questo trascurare il dovere di amare tutte le creature, quindi, esprimendo per esse, rispetto e cura»³⁶.

Questa visione cristiana è dedotta dal Magistero soprattutto dal CCC nei nn. 2416-2418), con l'aggiunta che nel Catechismo l'amore umano verso il suo simile non dev'essere sostituito verso il mondo animale: amare gli animali, ma non di quell'affetto che è dovuto soltanto alle persone.

Il Compendio della dottrina sociale della Chiesa ai nn. 456 ss. richiama l'insegnamento del Concilio Vaticano II: «L'attività umana individuale e collettiva, ossia quell'ingente sforzo col quale gli uomini nel corso dei secoli cercano di migliorare le proprie condizioni di vita, considerato in sé stesso corrisponde al progetto di Dio. L'uomo, infatti, creato ad immagine di Dio, ha ricevuto il comando di sottomettere a sé la terra con tutto quanto essa contiene (57), e di governare il mondo nella giustizia e nella santità, e così pure di riferire a Dio il proprio essere e l'universo intero, riconoscendo in lui il Creatore di tutte le cose; in modo che, nella subordinazione di tutta la realtà all'uomo, sia glorificato il nome di Dio su tutta la terra (58). Ciò vale anche per gli ordinari lavori quotidiani»³⁷.

La *Laudato si'* è ancora più chiara, afferma Bertone, sul rispetto della creazione: «la promozione dell'uomo, cioè lo sviluppo che implica il ricorso a tutte le risorse naturali nella misura in cui sono necessarie per migliorare le condizioni della vita umana (e gli animali sono fra queste), è sicuramente lecita; ciò a condizione che lo sviluppo sia per tutti gli uomini

³⁶ Ivi, p. 23.

³⁷ *Gaudium et Spes*, n. 34.

presenti e futuri (implicito richiamo a equità e sostenibilità)»³⁸.

Dopo un'analisi riassuntiva della visione laica dell'etica animale, Bertoni fa le sue opportune conclusioni. «La collettività, soprattutto nei Paesi sviluppati, è come dire marchiata da un atteggiamento che la caratterizza in riferimento all'allevamento degli animali domestici: è poco coerente. Ritiene buono quello per gli animali da compagnia (pet) e viceversa inaccettabile per altri usi»³⁹.

Si è costatato, però, che sia la religione ebraico-cristiana che una certa parte del pensiero laico, «considerano lecito l'allevamento quando motivato da precise esigenze dell'uomo e se condotto in modo da rispettare il loro benessere e l'equilibrio ambientale. Tutto ciò implica che, nel perseguire questi obiettivi, ci si affidi alla responsabilità dell'uomo e quindi agli strumenti di cui dispone: certamente scienza e tecnica, ma senza trascurare i principi etici e la consapevolezza di doverli applicare nella pratica (deontologia)»⁴⁰.

L'uomo in quanto responsabile ha un obbligo etico-morale verso gli animali da reddito e da compagnia; abbia una particolare cura per garantire una vita dignitosa e di sostanziale benessere a vantaggio di ottimali performance; deve garantire, infine, quelle condizioni soddisfacenti «che permettano di minimizzare l'impatto ambientale (condizioni che fortunatamente coincidono con quelle della elevata efficienza)»⁴¹.

38 BERTONI, p. 24.

39 *Ibid.*, p. 30.

40 *Ibid.*, p. 31.

41 *Ivi.*

L'arte dei Beccai e l'Arte

Cristina Acidini - Presidente dell'Accademia delle Arti e del Disegno

È noto come nella Firenze medievale l'Arte dei Beccai fosse un'importante e decisiva corporazione che, per quanto annoverata fra le quattordici arti "minori" (e quindi esclusa dalle sette "maggiori") esercitò notevole influenza sulla vita cittadina. Appartenevano a questa corporazione i macellai, i pesciaioli e i gestori di osterie e taverne. Fino al 1318 i beccai operarono divisi in due gruppi, l'uno nel Mercato Nuovo, l'altro nel Mercato Vecchio, finché in quell'anno si riunirono per poi disporre, nel corso del XV secolo, di una propria sede: il palazzetto-torre di fronte a Orsanmichele, per la precisione dirimpetto al tabernacolo degli Spadai e Corazzai con il San Giorgio di Donatello. Nella sede, adibita alle riunioni dei soci e alle udienze dei consoli dell'arte, la sala principale al piano terreno ricevette il complemento artistico di una pittura di Mariotto di Nardo (1395-1400) raffigurante la Madonna col Bambino in maestà, circondata da Santi e Sante. Presso il trono spiccano San Giovanni Battista, patrono della città, e San Pietro, patrono dell'Arte dei Beccai. La scelta dell'Apostolo e primo papa come protettore fu dovuta al suo mestiere di pescatore, quindi attinente specialmente ai pesciaioli. Ma non mancava un occasionale punto di contatto fra Pietro e i macellai, l'uso delle lame. Riportano infatti tutti e quattro gli Evangelisti che Pietro, nel terribile momento della cattura notturna di Cristo nell'Orto degli Olivi, reagì con violenza e con la spada tagliò un orecchio a Malco, servo del sommo sacerdote Caifa (orecchio che Gesù fece riattaccare, secondo Luca). Per meglio rivelare questo aspetto reattivo e focoso di Pietro (in sintonia, del resto, con i beccai, che ebbero fama di turbolenti), i pittori usarono rappresentarlo nell'Ultima cena con un coltello in pugno, pronto a difendere Gesù dopo l'annuncio "Uno di voi mi tradirà".

L'Arte appose sul palazzo il suo stemma, araldicamente definito "d'oro al montone saliente di nero", e inoltre contribuì al prestigioso ornamento di Orsanmichele - la chiesa di tutte le corporazioni - finanziando la statua marmorea di San Pietro, capolavoro della scultura del primo Rinascimento, la cui attribuzione oscilla tra Filippo Brunelleschi e Donatello: una figura di serena e autorevole maestà, il cui impianto solenne rammenta i togati dell'antichità romana, certo noti a entrambi gli scultori.

Dopo il riordinamento delle magistrature civiche seguito al mutamento dinastico tra i Medici ed i Lorena, il palazzetto fu assegnato a soggetti diversi, entrando modernamente nella proprietà dell'Agenzia del Demanio. Unico edificio sede di un'Arte minore sopravvissuto agli sventramenti del centro di Firenze della fine del XIX secolo, dagli anni '70 del Novecento è sede dell'Accademia delle Arti del Disegno, fondata dal duca Cosimo de' Medici nel 1563, per iniziativa di Giorgio Vasari nel nome dell'anziano e lontano Michelangelo Buonarroti.

Pur breve, questa introduzione basti a dar conto dell'importanza dell'Arte dei Beccai nel sistema economico e sociale di Firenze medievale e rinascimentale, dell'impegno dell'Arte nell'abbellimento della sede e dell'edificio sacro di riferimento, nonché della fortunata circostanza della sopravvivenza del palazzo e della sua assegnazione a un'antica e prestigiosa istituzione culturale.

A voler uscire però da via di Orsanmichele e dintorni, per seguire un percorso artistico attinente all'Arte dei Beccai e specialmente ai macellai - non ce ne vogliano i pesciaioli, gli osti, i tavernieri nonché gli oliandoli e i fornai, tardivamente uniti all'Arte - ci si imbatte in una nutrita serie di opere d'arte, quale del rango del capolavoro, quale dal modesto eppure utile valore di testimonianza, che raccontano nel loro insieme la lunga ed alterna fortuna dell'iconografia del macellaio e della macelleria nell'immaginario italiano ed europeo attraverso i secoli. Si sceglie quindi, in omaggio all'Accademia della Fiorentina e quindi della bistecca che costituisce il centro dell'interesse, di escludere non solo i prodotti della pesca, ma anche la cacciagione e il pollame, per concentrare la ricerca sulla rappresentazione delle "carni macellate".

La macellazione e la vendita, in realtà, coincidono in una unica iconografia nell'ambito della miniatura gotica e specialmente delle illustrazioni dei Tacuina sanitatis, manuali di scienza medica scritti e miniati nella seconda metà del Trecento, contenenti dettagliati precetti per una vita sana. Tra le miniature che illustrano, con vivida ricchezza di particolari, le circostanze della vita quotidiana, se ne trovano di dedicate alla macellazione del maiale. Nella sintesi estrema concessa dal poco spazio, sono rappresentate tutte le fasi della lavorazione: l'uccisione dell'animale con la contestuale raccolta del sangue, l'appendimento della carcassa scuoiata, la suddivisione della carne in tagli allestiti sul bancone della bottega e pronti per la vendita.

Si dovrà però aspettare due secoli perché il mestiere del macellaio, con

relativa ostensione delle carni macellate, si affermi con crescente fortuna nella pittura europea. Non stupisce che le prime immagini su questi motivi, improntate a un crudo naturalismo, vengano da Oltralpe, da quegli antichi Paesi Bassi in cui i pittori - non condizionati come invece gli Italiani dal retaggio della cultura classica, resuscitata da un raffinato Umanesimo -, lungi dall'idealizzare e depurare la realtà quotidiana, la raffiguravano senza esitazione nei suoi aspetti più concreti e perfino triviali. E dunque, i primi quadri con carni che varcano le Alpi (ma non l'Appennino toscoromagnolo) sono quelli del fiammingo Pieter Aertsen di Amsterdam (1508-1575), specializzato in mercati, cucine e cuochi con opulente mostre di cibi sapientemente arrangiati. Si tratta di opere antesignane di un "genere" che si affermerà nel secolo seguente, la "natura morta" (still life e still Leben, vita ferma, in inglese e tedesco): i pittori diverranno ritrattisti delle meraviglie della creazione anche facendo a meno della figura umana o relegandola in ruoli marginali, per dedicarsi a composizioni di frutti, fiori, animali, strumenti, libri e oggetti d'ogni tipo. Il capostipite indiscusso di questo fortunato genere è la solitaria Fiscella o Canestra di Michelangelo Merisi detto il Caravaggio, degli anni '90 del Cinquecento, presso la Pinacoteca Ambrosiana a Milano.

Ma per tornare alla carne, merita osservare che nelle prime prove su questo tema il soggetto - difficile da scoprire a prima vista - è ancora tratto dal Nuovo Testamento, così da far rientrare i quadri nell'ambito ortodosso e rassicurante dell'arte sacra.

Il quadro di Aertsen con Una bancarella di carne (1551, North Carolina Museum of Art, Raleigh e Universit tgemalde Sammlung, Uppsala) rappresenta in realt  la Sacra Famiglia che fa l'elemosina. Il primo piano infatti   invaso da una succulenta e potente mostra di carni varie, ma tra i sostegni che sorreggono il tetto a capanna della bancarella si scorge piccolo e lontano il gruppo di Maria col Bambino Ges  sull'asino, condotto da San Giuseppe, mentre distribuisce elemosine ai poveri allineati lungo il sentiero della loro fuga in Egitto. Al centro dell'allestimento, corredato da nitide suppellettili e candidi panni, una patetica testa bovina scuoiata lo sguardo cieco fuori dal quadro. Quarti, tagli, zampe, interiora, salsicce e una testa di maiale si dispongono tutt'intorno, affiancati da pollame e latticini, mentre due bretzel sospesi a un gancio sorprendono l'osservatore col loro duplice andamento sinuoso. E non   tutto: in una capanna adiacente un lavoratore traffica con secchio e mezzina (segno di igiene impeccabile) e pi  in l  pende un bue squartato, prima apparizione di una cruenta icona

che ritroveremo nella pittura fino ai nostri giorni. E analogamente nel suo Cristo in casa di Marta e Maria (1552, Kunsthistorisches Museum, Vienna), Aertsen confina ai margini la scena sacra con Gesù, le due donne e gli inservienti nella sala riscaldata da un maestoso camino, mentre concede il primo piano al tavolo della dispensa, dove tra cibi e fiori trionfa un fresco coscio d'agnello, rosso di muscolo e bianco di grasso.

Suo nipote Joachim Beuckelaer, di Anversa (1530-1575), seguirà l'esempio dello zio specializzandosi in mercati ridondanti di cibarie, ora verdure, ora frutti, ora pesci, e una sua straordinaria Bottega del macellaio (1568) raggiunge le collezioni dei Farnese a Parma, per approdare poi con esse nel Museo di Capodimonte a Napoli. Gli industriosi garzoni (uno dei quali non rinuncia a corteggiare dappresso la cuoca) quasi scompaiono a fronte dalla potenza plastica delle carni offerte in bella vista: il quarto bovino appeso, le teste già viste in Aertsen, un cosciotto, salsicce, zampe e zampetti su bianchi lini stirati di fresco. Una costata messa di sguincio mostra in sezione, forse per la prima volta, una bistecca.

Quale che sia il probabile significato morale di questi quadri, di ammonimento contro la caducità dei piaceri dei sensi (essendo la carne soggetta a corrompersi velocemente), o di deterrente contro il consumo della carne in Quaresima, certo tali festose evocazioni di abbondanza alimentare assumevano valore apotropaico nel tenere lontani i funesti ricordi o presagi delle carestie, che periodicamente flagellavano il continente europeo tra guerre e pestilenze.

I quadri di Aertsen, di Beuckelaer e d'altri fiamminghi non sarebbero giunti invano nelle residenze delle corti padane dei Farnese, dei Gonzaga, degli Este. Proprio nel settentrione della penisola italiana il loro esempio è ispiratore, cosicché a partire dagli anni '80 del Cinquecento anche tra i pittori delle corti e città oltre Appennino si affermano audaci sperimentazioni di questo nuovo "genere", con le cibarie ormai messe al centro, senza più il pretesto del soggetto sacro piccolo e lontano. Negli opulenti teatri di cibarie fa la sua parte un'umanità ruvida e laboriosa, colta in abiti e pose del quotidiano

In quegli anni il cremonese Vincenzo Campi (Cremona, 1536 - 1591) produce sontuose visioni di pollerie e pescherie. Bartolomeo Passarotti (Bologna 1529-1592) è tra i grandi protagonisti di un analogo movimento che ha il suo epicentro a Bologna, città dalla ricca tradizione gastronomica ma altresì, al tempo, sottoposta allo Stato della Chiesa e dominata dal pensiero controriformista dell'austero cardinal Gabriele Paleotti. Autore di

floride e vivaci Pollivendole (nella Fondazione Roberto Longhi a Firenze e altrove), Passarotti si cimenta negli anni '80 in una efferata Bottega di macellai (Gallerie di Palazzo Barberini e Palazzo Corsini, Roma), dove i due spavaldi titolari porgono agli sguardi pezzi di fresco taglio - una testa zannuta di cinghiale, una lombata - con un'ostentazione che trascende l'allusione all'abilità nel mestiere, pur evocata dalla lama affilata e lucente, e sconfina nell'ammiccamento complice da teatro comico. Dai piaceri garantiti dalla carne macellata, appesa ai ganci o squadernata sul bancone di legno, il pensiero corre ai piaceri carnali, promessi dalle polpe vive e sensuali di una qualche bella cliente che i picareschi macellai adescano coi i loro tranci.

Ancora a Bologna, i sommi capolavori del nascente "genere" si debbono ad Annibale Carracci (Bologna 1560-Roma 1609): la Piccola macelleria (1582, Kimbell Art Museum, Fort Worth, TX) e la Grande macelleria (1585, Christ Church, Oxford, già nella collezione dei duchi Gonzaga a Mantova). Seri, ben muniti di candidi grembiali sopra le semplici vesti popolane e fieri del loro lavoro scrupoloso, i macellai sono ripresi a figura intera nel vivo delle lavorazioni, dalla macellazione alla vendita, nella loro "beccaria di minuto": verosimili le ipotesi che ad Annibale - nipote di uno zio macellaio - il quadro venisse commissionato dalla famiglia Canobbi, ricchi commercianti di carne proprietari di banchi affittati ai macellai, oppure dalla corporazione dei Beccai per la propria sede. Ampiamente superata dunque la critica snobistica di Pietro Aretino, mordace scrittore del secolo precedente, che deprecava la moda di farsi ritrarre invalsa tra i lavoratori, come i sarti e, appunto, i macellai. Nel quadro carraccesco sono co-protagonisti i buoi squartati, che guadagnano il prestigio del primo piano in tutta la loro tragica imponenza. Resi con pennellate fluide dagli impasti polposi, i quarti pendenti della Grande macelleria assumono una dignità icastica, assai più alta in confronto al militare dinoccolato che, in uniforme sgargiante con vistosa brachetta, fa loro da goffo pendant sulla sinistra del quadro.

La cruenta icona della carcassa appesa va incontro, dal Seicento in poi, a interpretazioni di alto profilo. Tra i pittori olandesi Maarten van Cleve si cimenta tra i primi col Bue squartato (1566, Kunsthistorisches Museum, Vienna), la cui vescica si presta al gioco di un bambino dappresso, che la fa gonfiare soffiandoci dentro. Lo stesso gioco faranno i bambini raggruppati vicino al maiale sventrato nel Mercato nuovo di Amsterdam di Bartholomeus van der Helst (1666, Érmitage, San Pietroburgo).

E poi va ricordato Abraham van den Hecken, con un Bue squartato (1635-1655, Rijksmuseum, Amsterdam) che cattura e rimanda, in diligenti stesure avorio e rosa, la luce che spiove nello spoglio magazzino dove si affaccenda un'intera famiglia, mentre il cane si gode in primo piano brandelli di carne gettati o rubati. E la scura Macelleria di David Teniers il giovane, con la carcassa ben acconciata in primo piano (1642, Museum of Fine Arts, Boston); e la gremita esposizione di Frans Snyders (1650 circa, Mosca, Museo Pushkin), con un meticoloso scuoiatore in primo piano -coltello fra i denti, vello ovino tra le mani - e il bue sventrato sul fondo, tra donne al lavoro.

Di solitario e dolente vigore è il Bue di Rembrandt (1655, Museo del Louvre, Parigi), che si staglia in primo piano pendente da rustici pali nella sua prorompente fisicità di ossa, muscoli e grasso incastrati in pennellate vigorose: possente icona di una morte violenta e di un consumo annunciato. Evidentemente colpito dal capolavoro rembrandtiano visto in un viaggio a Parigi, il torinese Lorenzo Delleani - di solito pacato paesaggista - produsse un vigoroso Beccaio con vitello (1881, Galleria Nazionale d'Arte Moderna e Contemporanea, Roma); e nello stesso anno, un trio di buoi squartati e appesi che emergono dal fondo scuro grazie a stesure di colore grumose e vibranti, date con la spatola più che col pennello (Galleria d'Arte Moderna, Torino).

La ritroveremo, la carcassa intera o a quarti, ben addentro al nostro tempo: rosseggiante di sangue non sgocciolato per Chaïm Soutine (Bue macellato, 1925 ca., Musée de Grenoble), rosea e liscia per Bruno Cassinari (Vitello squartato, 1941, Museo Novecento, Firenze), succosa per Marc Chagall, di famiglia che trattava bestiame (Bue macellato, 1947, Parigi, Centre Pompidou), dolorosamente simbolica per Francis Bacon (Figure with meat, 1946, New York, MOMA e 1954, Chicago Art Institute). In questi artisti del Novecento, la carne bovina crudamente esposta non può non rievocare l'esperienza visuale delle guerre mondiali, con lo spettacolo della violenza subita dalla carne umana dei militari e dei civili.

Ben diversa è la temperie psicologica de La Vucciria di Renato Guttuso (1974, Palazzo Steri, Palermo). Nell'evocazione del gremito e vivace mercato palermitano, che Guttuso volle riprodurre fin nel dettaglio facendosi recapitare a Milano i prodotti freschi per sperimentarne forme, colori e odori, l'animale macellato si staglia solitario con assertiva solennità contro il muro chiaro: fa da plastico e fermo contrappeso ai clienti del mercato, che occupano lo spazio muovendosi tra le bancarelle in un

incessante andirivieni.

Pezzi isolati di carne, teste e frattaglie si incontrano in numerosi quadri a partire dal Seicento in poi, spesso emergenti - come in una camera oscura - dal fondo cupo lasciato in eredità dal Caravaggio e dai caravaggeschi alla pittura italiana, fiamminga e spagnola, e investiti da una netta luce radente che rischiarla la materia morbida e grondante. Potremmo citare le nature morte di Alonso de Escobar attivo a Madrid, del piacentino Felice Boselli (un autentico specialista in macellerie e tranci), del milanese Ceruti, del grande spagnolo Francisco Goya, arrivando agli impressionisti francesi Claude Monet e Gustave Caillebotte.

La carne domina la scena scura o neutra, con i suoi volumi organici e i suoi colori succosi: il rosso cruento del muscolo, il bianco ceroso del grasso, il rorido lustro delle interiora, il candore dell'osso scheggiato dalla mannaia. Si deve allo svizzero di formazione francese Félix Vallotton il puntuale ritratto di una bistecca nella costola (1914, collezione privata). Pittore meticoloso e non di rado noioso, Vallotton presenta il taglio sulla carta gialla - certo l'involto appena acquistato in macelleria - con un coltello a fianco su un piatto, posato su un'impeccabile tovaglia bianca fresca di stiratura. La pulizia dell'ambiente, il nitore della luce fredda, la definizione esatta delle forme in questa distaccata contemplazione sterilizzano il potenziale appetitoso della carne, divenuta un oggetto ormai remoto dalla sua origine animale, vitale e pulsante.

Succosi tagli di carne, teste di bestiame, carcasse appese popolano infine l'immaginario del singolare lombardo Giancarlo Vitali, mancato nel 2019: quadri dipinti negli anni '80 dello scorso secolo in totale controtendenza, con effetti allusivi nei ricchi impasti stesi a colpi di pennello e forse di spatola per ritrarre le rosse falde di polpa e le striature bianche di calli e nervi, i bordi grassi, gli ossi resecati. Alla composizione più celebre di Vitali, il Trittico del toro, il grande scrittore e critico Giovanni Testori dedicò tre poesie (1985).

E a Firenze? E in Toscana? Poco o niente di tutto questo, a onor del vero, si registra nella storia dell'arte del nostro territorio, dove un composto idealismo di matrice classica ha tenuto lontani i pittori da soggetti eccessivamente materiali. Una Macelleria nel museo di San Telmo a San Sebastian viene attribuita a Giovanni Stradano, attivo a Firenze nel Cinquecento: ma, quand'anche fosse suo il quadro, va ricordato che si trattava di un pittore di origine fiamminga, il cui vero nome era Jan van der Straet. Per citare nature morte fiorentine a tema carne, si dovrà

ricorrere alla famosa coppia delle due Dispense con selvaggina, carni e vasellami di Jacopo Chimenti, detto l'Empoli (1624, Gallerie degli Uffizi, Firenze), dove le teste bovine, le costate e il pollame fanno mostra di sé ben allestiti in ambienti che è lecito immaginare asciutti, ventilati e continuamente controllati da una solerte servitù, forse quella della corte dei Medici. Perfino da morti gli animali conservano una graziosa dignità: l'elegante lepre allungata con le viscere in vista ma ben accomodate, la grassa oca pendente dal gancio col capo reclinato, il tacchino a testa in giù magnificamente aureolato dalla coda bianca e nera aperta a ruota...

Manca dunque - ed è curioso - una messa a punto dell'iconografia della carne macellata, e in particolare della bistecca, nella città che proprio della bistecca ha fatto una tradizione prestigiosa e identitaria.

Fino a qualche decennio fa, l'estetica della carne a Firenze si avvaleva di ambientazioni di pregio: macellerie dalle ornate insegne liberty e dai banconi di marmo, dalla cui altezza i macellai sovrastavano autorevolmente la clientela. Alcune insegne sono rimaste, per un obbligo di conservazione imposto dalla Soprintendenza territoriale, ma spesso non corrispondono più alla categoria delle merci vendute all'interno dei negozi: e i candidi banconi sono stati smantellati. Nella Firenze odierna, lo spettacolo della carne s'incontra nei tanti ristoranti che espongono schiere di costate e di lombate in vetrine frigorifere rivolte all'esterno: o che si veda in sezione il taglio della bistecca, o che si contemplino di profilo i pezzi interi lasciati a frolare (penzolanti dai ganci come le mogli eliminate da Barbablù nella stanza segreta del castello), l'effetto è di offerta sovraccarica e in un certo senso spudorata, in ultima analisi mancante di rispetto per le originarie forme armoniose delle varie razze bovine, così ridotte a tagli di prima scelta vera o presunta.

La formulazione di nuova estetica della carne non è impossibile, impegnando creatività e fantasia. Il logo stesso di questo incontro, con la spigolosa sagoma della spessa fetta stilizzata e inchiostrata di rosso e bianco (colori coincidenti con l'araldica cittadina, che ha il giglio rosso in campo bianco), dimostra una sapiente capacità di astrazione che sfocia in un prodotto grafico di qualità. E a curiosare in Internet ci si imbatte in una divertente elaborazione di anonimo, che presenta varianti policrome della nostra bistecca al modo di Andy Warhol: il taglio bovino sale qui al rango di Marilyn Monroe e di Jacqueline Kennedy, le divine del Novecento immortalate da Warhol in ritratti seriali. In parallelo si trovano in Giappone, trattate con la conduzione a campiture piatte e contorni

netti tipica dei manga, nature morte dedicate alla bistecca di manzo di Kobe, finemente marmorizzata a causa della distribuzione del grasso tra le fibre del muscolo, che caratterizza la costosissima carne di quei bovini massaggiati.

Ci sono dunque ampio spazio e vasta materia per chi voglia cimentarsi in una sfida all'altezza dell'antica Arte dei Beccai e della nostra "città d'arte": l'invenzione di una nuova, degna iconografia della carne - e della bistecca in particolare -, che traghetti questa icona tradizionale nella sensibilità visiva contemporanea.

Bibliografia

- A. Ghirardi, Carni in mostra: il tema della "macelleria" nella pittura europea tra Cinque e Seicento, in *Le arti e il cibo: modalità ed esempi di un rapporto* (atti del convegno, Bologna, 15-16 ottobre 2012), a cura di S. Davidson e F. Lollini, Bologna, Bononia University Press, 2014, pp. 201-213
- Il cibo nell'arte: capolavori dei grandi maestri dal Seicento a Warhol [Brescia, Palazzo Martinengo Cesaresco, 24 gennaio-14 giugno 2015], a cura di D. Dotti, Cinisello Balsamo, Silvana, 2015
- Mangiare con gli occhi: iconografie del cibo nell'arte, a cura di M. Carrossino, Genova, Sagep editori, 2016

Strumenti di valorizzazione e protezione dei prodotti agroalimentari

*Oreste Gerini - Direttore Generale del Ministero dell'Agricoltura,
della sovranità alimentare e delle foreste*

I prodotti agroalimentari italiani godono di un'indiscussa vocazione alla qualità, non solo grazie al valore delle materie prime, ma anche alla varietà delle nostre tradizioni gastronomiche e al legame con il territorio e con la specificità delle realtà locali.

A dimostrazione di questo, l'ultimo rapporto Ismea-Qualivita del 2022 ha visto il nostro Paese al primo posto nel mondo per numero di prodotti DOP, IGP ed STG, con un totale di 845 prodotti registrati, di cui 526 per il settore vitivinicolo e 319 per il comparto cibo.

In particolare, nel corso del 2022 l'Italia ha vantato 4 nuove registrazioni, ovvero la Lenticchia di Onano IGP, il Finocchio di Isola Capo Rizzuto IGP, la Castagna di Roccamonfina IGP e i Vincisgrassi alla Maceratese STG. Da ultimo, il 30 gennaio 2023 è stata registrata la Ciliegia di Braciliano IGP.

All'interno del nostro paese spicca la regione Toscana che insieme al Veneto è la prima regione italiana per numero di prodotti DOP e IGP e che vanta un grande patrimonio di tradizioni produttive agroalimentari.

Garantire la qualità dei prodotti agroalimentari significa non solo assicurare ai consumatori prodotti sicuri in termini di igiene e salubrità, e conformi a determinate caratteristiche organolettiche e nutrizionali, ma anche garantirne la conformità a fattori culturali quali la tradizionalità e l'appartenenza locale. Infatti, fermo restando che la garanzia della sicurezza alimentare è sempre maggiormente richiesta dal consumatore, soprattutto dopo gli importanti avvenimenti che hanno colpito il settore alimentare, primo tra tutti il caso della BSE, la richiesta di qualità del consumatore oggi è strettamente legata anche ai concetti di origine, provenienza, tipicità e tradizione.

Mai troppe volte potrà essere sottolineata l'importanza che ha il primo considerando del regolamento 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in merito al valore che il legislatore comunitario attribuisce alle produzioni a Denominazione di Origine Protetta, Indicazione Geografica Protetta e Specialità Tradizionali Garantite ed all'importanza della loro protezione, a garanzia sia dei produttori che

dei consumatori “La qualità e la varietà della produzione agricola, ittica e dell’acquacoltura dell’Unione rappresentano un punto di forza e un vantaggio competitivo importante per i produttori dell’Unione e sono parte integrante del suo patrimonio culturale e gastronomico vivo. Ciò è dovuto alle competenze e alla determinazione degli agricoltori e dei produttori dell’Unione, che hanno saputo preservare le tradizioni pur tenendo conto dell’evoluzione dei nuovi metodi e materiali produttivi”.

Un nuovo concetto, quindi, relativamente alle produzioni legate ad un certo ambiente, ad un certo patrimonio di cultura e tradizioni tramandate nel tempo, a determinate pratiche colturali o trasformative, ad un know how che non esiste altrove.

Entriamo nel mondo delle produzioni agroalimentari disciplinate dal Regolamento 1151/2012 partendo da una sintetica spiegazione del loro significato.

La «denominazione di origine protetta» (acronimo DOP, 168 quelle riconosciute in Italia) è un nome che identifica un prodotto:

a) originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un paese determinati;

b) la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani; e

c) le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.

Tra i più noti prodotti a D.O. possiamo ricordare il Parmigiano Reggiano DOP, il Grana Padano DOP, il Prosciutto di Parma DOP, il Prosciutto di San Daniele DOP, la Mozzarella di Bufala Campana DOP, ma anche piccole produzioni, magari senza penetrazione nei mercati internazionali ma che tanta importanza hanno localmente: Miele della Lunigiana DOP, Farina di castagne della Lunigiana DOP, l’aglio di Voghera DOP, l’Asparago bianco di Bassano DOP.

La «indicazione geografica tipica» (acronimo IGP, 131 quelle riconosciute in Italia) è un nome che identifica un prodotto:

a) originario di un determinato luogo, regione o paese;

b) alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità; la reputazione o altre caratteristiche; e

c) la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata.

Anche in questo caso riporto qualche esempio tra i più noti: la Bresaola della Valtellina IGP, il lardo di Colonnata IGP, l’olio extravergine di oliva

Toscana IGP, ma anche il fungo di Borgotaro IGP, il carciofo di Paestum IGP, l'insalata di Lusia IGP.

Sempre secondo le definizioni date dal regolamento si intende per "specialità tradizionale garantita" un prodotto ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o una composizione che corrispondono a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento e/o ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

Chi intende produrre prodotti a DOP/IGP/STG deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite in uno specifico disciplinare di produzione e sottoporsi al controllo di uno specifico organismo (unico per ogni Indicazione Geografica), che può essere pubblico o privato, riconosciuto e autorizzato a svolgere tali compiti dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (Mipaaf) attraverso il Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF).

Il disciplinare di produzione definisce tutti gli aspetti relativi al prodotto, a partire dalla denominazione riconosciuta, la qualità e l'origine delle materie prime utilizzate per la sua produzione (intese come descrizione del prodotto, comprese le caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche e organolettiche del prodotto), la definizione della zona geografica limitata, gli elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica delimitata, l'organismo di certificazione, le modalità di trasformazione, conservazione e commercializzazione, fino alle modalità di offerta del prodotto al consumatore finale.

Con il termine Specialità Tradizionale Garantita si intendono quindi prodotti alimentari che possono essere ottenuti in qualsiasi parte dell'Unione Europea, senza alcun vincolo relativo alla localizzazione delle attività di trasformazione, ma legati al rispetto di una determinata modalità produttiva dovuta all'utilizzo di una materia prima tradizionale o ad un metodo tradizionale di produzione e/o trasformazione.

Anche queste specialità sono sottoposte ad un meccanismo di registrazione secondo il quale, pur potendo essere prodotte in qualsiasi parte del territorio dell'UE, devono essere ottenute nel pieno rispetto del disciplinare che viene approvato al momento della registrazione al fine di poterne utilizzare il nome registrato.

Secondo quanto predisposto dal decreto nazionale per l'attuazione del Reg. (UE) n.1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG (DM del 14 ottobre 2013), per

beneficiare di una Specialità Tradizionale Garantita (STG), un prodotto deve essere conforme ad un disciplinare che contenga seguenti elementi:

- Nome di cui è proposta la registrazione;
- Descrizione del prodotto dal punto di vista delle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche che ne determinano la specificità;
- Descrizione del metodo di produzione, comprensivo sia delle caratteristiche delle materie prime che del metodo di elaborazione del prodotto stesso;
- Elementi fondamentali che attestano il carattere tradizionale del prodotto;
- Regole specifiche per l'etichettatura e l'eventuale logo.

Sono legittimati a presentare domanda di registrazione di una STG i gruppi costituiti ai sensi di legge di produttori e/o trasformatori che operano con il prodotto, e che abbiano tra i loro scopi sociali la registrazione del prodotto o che abbiano assunto in assemblea la delibera di presentare richiesta di registrazione.

L'istanza deve essere presentata al Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, secondo le modalità specificate dal sopra menzionato decreto e completa di tutta una serie di allegati tra i quali il disciplinare di produzione, una relazione storica atta a comprovare che il prodotto è ottenuto attraverso una pratica tradizionale, da materie prime utilizzate tradizionalmente, e l'uso nel commercio e nel linguaggio comune della denominazione che si intende registrare, e una relazione socio-economica che contenga informazioni in merito alla quantità prodotta in riferimento all'ultima annata di produzione, nonché il numero di aziende coinvolte in ogni segmento della filiera (attuali e potenziali).

Una volta attesi i tempi tecnici per la presentazione del parere da parte delle regioni interessate, la domanda viene valutata dal Ministero che ne verifica la completezza e richiede se necessario, chiarimenti ed integrazioni.

In seguito, se la valutazione finale della domanda viene ritenuta positiva, viene convocata una riunione di pubblico accertamento al fine di garantire la massima divulgazione della richiesta di registrazione e raccogliere eventuali osservazioni al disciplinare; dopodiché si procede con la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, affinché ogni persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo possa fare opposizione. Se non pervengono opposizioni, il Ministero informa con apposito provvedimento la decisione favorevole sulla registrazione e provvede a pubblicare sul proprio sito internet il disciplinare oggetto

di domanda predisponendo il fascicolo di domanda da presentare alla Commissione Europea.

La Specialità Tradizionale Garantita sarà inserita in un registro accessibile al pubblico e aggiornato e il rispetto del disciplinare sarà verificato dalle autorità competenti e dagli Organismi di Controllo delegati.

Le Specialità Tradizionali Garantite attualmente riconosciute nel nostro paese sono 4:

- “Mozzarella Tradizionale”, registrata in qualità di STG con Reg. (CE) n. 2527/98 del 25/11/1998;

- “Pizza Napoletana”, registrata in qualità di STG con Reg. (UE) n. 97/2010 del 04/02/2010;

- “Amatriciana Tradizionale”, registrata in qualità di STG con Reg. (UE) 2020/395 del 06/03/2020;

- “Vincisgrassi alla Maceratese”, registrata in qualità di STG con Reg. (UE) 2020/509 del 24/03/2022.

Il sistema di controllo e certificazione dei prodotti DOP/IGP/STG prevede che, chiunque voglia produrli debba sottoporsi ad un sistema di controlli e certificazione messo in atto da Organismi di controllo privati, riconosciuti ed autorizzati ad operare per ogni singola denominazione protetta dal Masaf, o da Autorità pubbliche designate sempre dal Masaf per singola denominazione.

I controlli sono messi in atto seguendo uno specifico piano di controlli, approvato da ICQRF, che prevede la verifica di tutti i requisiti stabiliti dallo specifico disciplinare di produzione del prodotto attraverso controlli sia documentali che fisici sul prodotto, anche con prelevamento di campioni da sottoporre ad analisi: il mancato rispetto dei requisiti previsti porta automaticamente la partita di prodotto non conforme fuori dal circuito regolamentato.

Per dare ulteriori garanzie al sistema di controllo e certificazione l'operato degli Organismi di controllo privati/Autorità pubbliche è sottoposto a vigilanza da parte del Masaf, attraverso l'ICQRF, e dalle Regioni e Province Autonome, anche in questo caso con verifiche sia presso chi effettua i controlli che presso gli operatori.

A completamento della trattazione degli strumenti di valorizzazione dei prodotti agroalimentari Made in Italy, vorrei fare un approfondimento sui prodotti agroalimentari tradizionali (PAT). Si tratta di prodotti che non hanno specifica protezione legale ed un sistema sanzionatorio dedicato, peraltro così come le STG (per i prodotti DOP ed IGP food il sistema

sanzionatorio specifico è quello previsto da Decreto Legislativo 297/2004). Si tratta, in sostanza, di un elenco di prodotti tradizionali suddivisi per regione e riportati in un elenco che viene aggiornato ogni anno con un decreto del Ministro protempore del MASAF.

L'ultimo decreto aggiornato è del 25 febbraio 2022, pubblicato sulla GU n.67 del 21-3-2022 - Suppl. Ordinario n. 12, e sul sito del MASAF al link:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17979>

L'elenco prevede una suddivisione per Regione e per caratteristica merceologica. L'elenco comprende ben 5.450 prodotti agroalimentari tradizionali, di cui 464 nella regione Toscana che si colloca al secondo posto preceduta solo dalla regione Campania che vanta 580 PAT.

Si tratta di prodotti della tradizione italiana spesso poco conosciuti anche a livello nazionale con diffusione prevalente proprio a livello regionale se non addirittura a livello locale.

Con legge di Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2022 è stato istituito il "Fondo per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari tradizionali e certificati per favorire la transizione ecologica della ristorazione".

La finalità del fondo (un milione di euro per l'anno 2022 – art. 1, c. 826, L. 234/2021), è quella di fornire gli incentivi per le attività ricettive, di ristorazione e di pubblici esercizi, quale strumento per migliorare la competitività e il consumo dei prodotti agroalimentari espressione delle tradizioni culturali tipiche di ciascuna Regione e Provincia autonoma, con particolare riferimento alle produzioni alimentari tipiche, rappresentative della storia e alla cultura enogastronomica dei diversi territori regionali, e per aumentare la quota di mercato di tali prodotti.

Con questa finalità è stato emanato il decreto del Ministro MASAF, di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze, del 6 maggio 2022, concernente interventi per favorire la transizione ecologica nel settore della ristorazione, ai sensi dell'articolo 1, comma 827, della legge 30 dicembre 2021, n. 234, finalizzato a sostenere e incrementare l'offerta, nel settore della ristorazione, di prodotti alimentari tipici, ad indicazione geografica e biologici; nonché a migliorare la conoscenza dei prodotti alimentari tipici nelle regioni di riferimento.

Il successivo decreto direttoriale n. 0430619 del 15/09/2022 ha definito le forme di agevolazioni di ripartito su base regionale assegnando a ciascuna

Regione una quota percentuale del Fondo in proporzione alla media tra la percentuale di denominazioni protette e la percentuale di PAT, riferibili al proprio territorio regionale, rispetto al totale di denominazioni protette e di PAT presenti sul territorio nazionale.

Le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano provvedono a stabilire le modalità di presentazione delle suddette istanze di agevolazione, con propri provvedimenti attuativi da emanare entro 60 giorni dalla data di entrata in vigore del decreto direttoriale di riparto.

Per la regione toscana sono stati stanziati circa 90 mila euro, fondi limitati, ma con la prerogativa che servano all'avvio del processo di diffusione e valorizzazione delle PAT.

Conclusioni

Vasco Tacconi - Gran Beccaio dell'Accademia della Fiorentina

Buona sera e ben venuti a questo significativo evento. Gioia e senso di amicizia animano questo incontro, testimonianza del trionfo della Fiorentina come creazione della tradizione gastronomica toscana. Vogliamo ricordare quanto la Fiorentina sia frutto del lavoro, dell'abilità e della creatività degli operatori della filiera produttiva: allevatori, macellai e cuochi. Siamo qui convenuti per rinnovare il piacere di apprezzarne la bontà, la salubrità e il gusto: gusto unico e inconfondibile che si apprezza e si esalta nel piacere della convivialità e dell'ottimismo, solo essendo felici se ne può godere a pieno le qualità. Al desco della Fiorentina si possono solo fare accordi di Pace, mai dichiarazioni di guerra. È infatti espressione di una elevata qualità della vita che ha le sue radici nel patrimonio culturale libero e laico del nostro Rinascimento.

Sentiamoci tutti orgogliosi e determinati nel sostenere, con la passione che ci distingue, il percorso verso l'UNESCO per il titolo della Fiorentina come Patrimonio Immateriale dell'Umanità. Questo riconoscimento, noi tutti, lo consideriamo, in qualche modo, come già acquisito, conferito dagli attenti turisti che, felici di ammirare le bellezze del nostro patrimonio artistico, coronano il loro soggiorno gustando una fumante Fiorentina.

Poco vale che la ricerca scientifica, manipolata da potenze speculative, abbia creato prodotti alimentari proteici sostitutivi ottenuti da processi biochimici: essi non possono ricreare momenti di gioia conviviale come quelli che stiamo vivendo. Nel futuro dovremo soddisfare nuovi flussi turistici, chiamiamoli gastronomici, per coloro che vorranno uscire dalla mediocrità indotta dalla alimentazione meccanica artificiale, in antitesi alla natura, all'ambiente, al lavoro e rivivere passioni e speranze brindando alle gioie della vita.

Abbiamo già da tempo cominciato a farlo, in questa cattedrale della dea Atena, ricca del prodigioso olio delle colline toscane, balsamo di benessere e longevità. È una testimonianza in più per valorizzare prodotti tipici attentamente selezionati dalla Regione Toscana: eccellenti formaggi dal Mugello, riso della magica Maremma, zafferano di Fiesole, miele, fagioli zolfini dalle fragili terre dell'alto Valdarno, fagioli di Sorana dal Pesciatino alluvionale, pane olio e vino di una millenaria tradizione e ... Fiorentine

doc, create, è proprio il caso di riconoscerlo, dai nostri avi protagonisti della zootecnia mugellana, allevatori e tecnici.

Gloria ai prodotti tipici e alle eccellenze della nostra enogastronomia. Permettetemi di gridare, assieme a voi tutti, che la 'Bistecca alla Fiorentina' è veramente una ricchezza, un tesoro dell'umanità!



Una selezione dei volumi della collana
delle *Edizioni dell'Assemblea* è scaricabile dal sito

www.consiglio.regione.toscana.it/edizioni

Ultimi volumi pubblicati:

Franco Fantechi, Massimo Fantechi, Marcello Mariotti
I Fantechi detti Bambolini delle Pievanie di Antella, di Ripoli
e del Valdarno-Valdisieve

Claudia Cincotto, Andrea Di Stefano
Filippo Giovannelli, Checcacci, Claudio Mariani Manes (a cura di)
Alfredo Lensi e la ripresa del Calcio Fiorentino

Michela Monaco
Barriere architettoniche e fruizione del bello:
la difficile accessibilità dei beni culturali

Serena Cenni - Elisa Bizzotto (a cura di)
Vita Nova e Comedìa
nella cultura anglo-americana dell'Ottocento a Firenze

Giovanna Lo Sapio (a cura di)
La famiglia oggi

Katia Ferri, Elena Michelagnoli, Monica Valentini (a cura di)
Il cuore in Toscana:
il Fondo Oriana Fallaci del Consiglio regionale della Toscana

Angelo Pedani (a cura di)
Eutanasia della democrazia

Ivo Guasti
Stagioni. Antologia poetica

