

Alcuni animali da macello



Il bovino



Il pollo



La pecora



Il maiale



La carne come alimento

In Europa centrale si consuma di media da 50 a 60 kg di carne all'anno a persona.

La carne è uno degli alimenti con il più alto contenuto di proteine.

La carne magra del muscolo di manzo contiene 21% di proteine, da 1,5% a 2% di grassi e circa 75% di acqua. Oltre alle proteine, la carne contiene molte vitamine e sostanze minerali, soprattutto potassio, ferro e sodio.

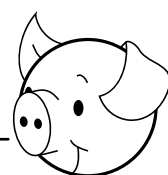
Esiste una grande varietà di carni.

Diversi animali ci forniscono la carne. In Europa centrale si consuma abitualmente carne di manzo, di maiale e pollame, ma anche pesce. La carne di agnello si mangia in occasioni particolari, come ad esempio a Pasqua.

In altri Paesi, soprattutto in Asia, si mangia prevalentemente carne di pecora e di capra.

Di una determinata specie animale ci sono diversi tagli di carne, da utilizzare per le più svariate pietanze.

Ad esempio c'è il filetto per le bistecche, la fesa per le fettine, lo scamone per il bollito o il muscolo per il gulasch o lo spezzatino.



Storia della carne

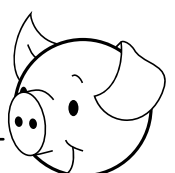
Gli animali sono stati addomesticati dall'uomo circa 10.000 anni fa. Prima l'uomo era cacciatore e raccoglitore e doveva andare a caccia di animali selvatici (caprioli, cervi, cinghiali, ecc.) per coprire il proprio fabbisogno di carne.

Tuttavia, a causa delle tecniche di caccia più avanzate e dell'incremento della popolazione, la selvaggina cominciò progressivamente a scarseggiare. Per questo motivo l'uomo iniziò ad addomesticare gli animali selvatici.



Compito

- ▶ Disegna una scena di caccia ambientata 10.000 anni fa.



Dall'animale selvatico all'animale domestico

I primi animali domestici furono le pecore e le capre. Seguirono poi i maiali, i bovini, i cavalli e gli asini. Tutti gli animali domestici derivano da animali selvatici che vivevano in libertà. Era dunque necessario addomesticarli, facendo loro superare il timore dell'uomo.

Compito

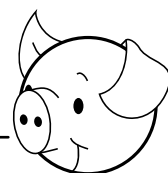
- ▶ Hai un'idea di come si addomesticano gli animali? Cerca di descriverlo.



Al giorno d'oggi molti contadini cercano di allevare i propri animali con metodi più naturali e di farli vivere nel modo più adeguato alla loro specie. Infatti, si è scoperto che i prodotti di "animali felici" (cioè animali allevati secondo buone pratiche di allevamento) sono molto più buoni e più sani!

Compito

- ▶ Disegna un "animale felice" che vive nelle tue vicinanze. Come viene allevato?

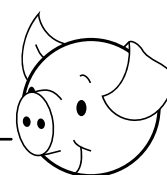


Per quale motivo si allevano gli animali?

In un maso si allevano gli animali per diversi motivi. Ai tempi in cui non esistevano ancora le macchine agricole e i trattori, molti animali erano impiegati per i più svariati lavori: per tirare le carrozze, arare, trainare la legna, ecc.

- ▶ Cerca di scoprire quali erano i motivi per i quali si allevavano gli animali nei masi in tempi passati e perché si allevano al giorno d’oggi.
- ▶ Colora i campi di un colore diverso per ogni specie! Quale animale era ed è il più utile?

	latte	carne	lana	lavoro	uova	piume	miele	pelle
mucche								
pecore								
capre								
cavalli								
polli								
oche								
maiali								
api								



Speck e salumi

Quando nei masi non esistevano ancora i congelatori, era necessario trovare dei metodi per conservare la carne anche per lunghi periodi. La carne, infatti, è un alimento che si deteriora in fretta, diventando immangiabile dopo breve tempo.



I maiali si macellavano d'inverno, poco prima di Natale. Naturalmente non era possibile mangiare un maiale intero in una volta sola. Visto che il contadino voleva fare provviste di carne per un periodo più lungo, inventò dei metodi per conservarla.

Speck

Lo speck altro non è che carne salmistrata, affumicata ed essiccata. Grazie all'affumicatura e all'essiccazione, la carne non va a male e lo speck si conserva fino a dieci mesi. Inoltre, attraverso questo procedimento di conservazione, lo speck ottiene un gusto ineguagliabile.

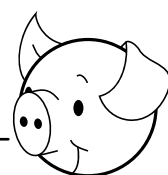
Salumi

Esistono diversi tipi di salumi. In Alto Adige sono conosciuti specialmente i "Kaminwurzen". Questi salamini affumicati vengono sottoposti allo stesso metodo di conservazione dello speck. Innanzitutto si macina la carne finemente, poi si aggiungono le spezie e infine si fanno i salami; questi vengono prima affumicati e poi seccati, in modo che si conservino a lungo.

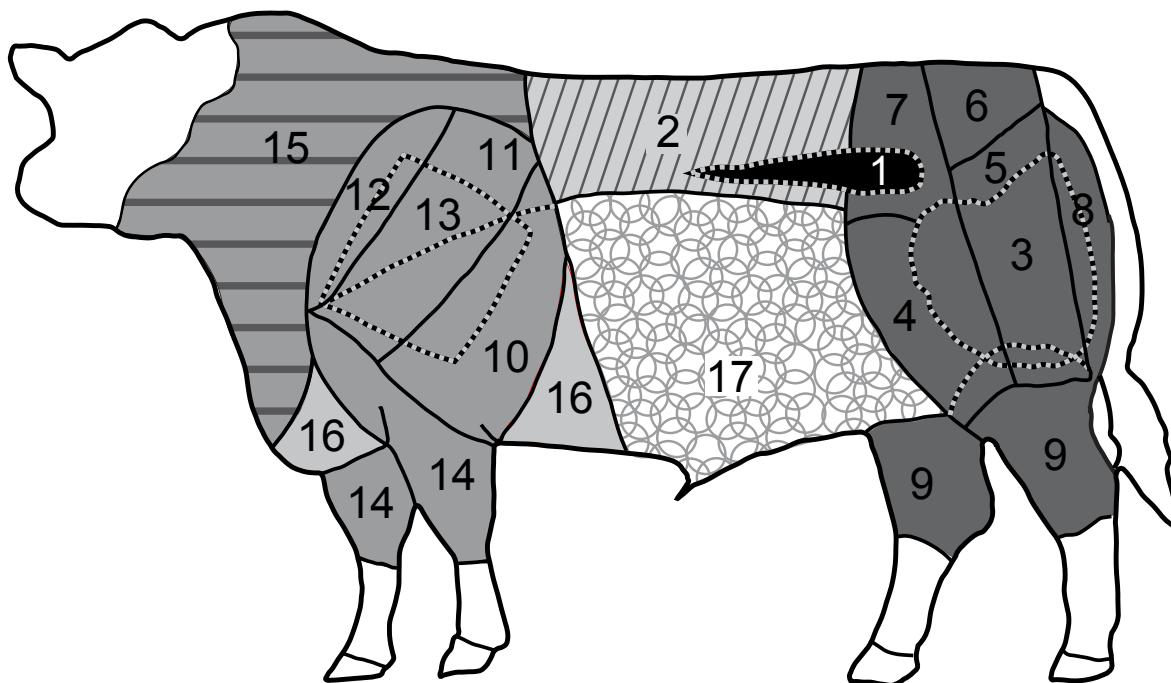
Un tempo, questi "Kaminwurzen" venivano appesi ad affumicare e seccare nelle cucine accanto al camino aperto, da cui deriva appunto il loro nome.

Compito

- ▶ Nel Museo etnografico di Teodone presso Brunico si possono vedere molti masi antichi. Se avete l'occasione di visitare questo museo, il direttore vi spiegherà dove venivano conservati i salumi e lo speck e come si svolgeva la vita nei masi in passato.



I tagli della carne bovina e il loro utilizzo



filetto	1	filetto	arrostito in un unico pezzo, bistecche, chateaubriand, tournedos (fetta di filetto di bue spessa e rotonda), gulasch/bocconcini di filetto e fonduta
roast-beef	2	parte reale o fesa interna	pezzo intero per arrosti, côte de boeuf, costate ed entrecôte
quarto posteriore	3	parte reale o fesa interna	per bistecche/fettine e rotoli
	4	noce	per bistecche e brasati
	5	fesa esterna	per bolliti e brasati
	6	scamone	per bolliti e brasati
	7	punta d'anca	per bistecche, costata di manzo, arrosti e tartara
	8	girello	per bolliti e brasati
	9	geretto posteriore (stinco, muscolo o osso buco)	per gulasch o spezzatino, per bolliti e come carne lessa
spalla	10	spalla grassa	per goulasch o spezzatino, brasati e bolliti
	11	cappello di prete o copertina	per bolliti e brasati
	12	girello di spalla o sbordone	per bolliti e brasati
	13	sottospalla	per la minestra di gulasch, gulasch e lessi
	14	geretto anteriore (stinco, muscolo o osso buco)	per gulasch, bolliti e per carne lessa
collo	15	collo con parte anteriore	per macinati, come carne da brodo o carne lessa
petto	16	petto	per salumi, carne da brodo e arrosti
pancia	17	pancia	per salumi e carne da brodo

