

CARNE DI RODITORI, RITORNO AL FUTURO?

di Giovanni Ballarini

Georgofili INFO 07 September 2022



Cutty Sark è il nome di uno dei più famosi clipper, veloci navi a vela adibiti al trasporto delle merci sulle rotte oceaniche soprattutto da New York a San Francisco via Capo Horn, utilizzati fin sul finire del XIX secolo prima della ferrovia transcontinentale americana e l'apertura del Canale di Panama. Una leggenda di questa nave come di altri clipper è che il loro equipaggio non soffre di scorbuto, perché durante la navigazione soprattutto la gente di colore integra il cibo di bordo con i ratti le cui carni contengono vitamina C seguendo antiche abitudini alimentari africane, dove i topi e i ratti sono denominati “quaglie dei poveri”. Alimentarsi di piccoli animali non è una rarità, ma anzi una norma, e ad esempio nel Medioevo europeo l'alimentazione carnea vedeva le carni rosse (cervi, caprioli, daini e altri grandi ruminanti) destinati ai signori, le carni nere (cinghiali e maiali) per commercianti e artigiani, mentre il popolo minuto si accontentava delle carni minute di una miriade di piccoli animali che comprendevano conigli e altri roditori o pseudoroditori, uccelli di ogni taglia dai colombi ai passerai, gatti e altre bestiole catturate con i più diversi mezzi. Oggi il solo pensiero di mangiare un topo o un ratto innesca una forte reazione schifosa nella maggior parte degli occidentali, ma per molte persone di tutto il mondo un roditore è una delizia culinaria come ha fatto notare anche Karl Gruber (Grubert K. - *Rodent meat – a sustainable way to feed the world? Using rodents as food has*

a long tradition in many parts of the world - EMBO Reports 17, 630-633, 2016).

Cibarsi di roditori non è certo una nuova tendenza e le cavie (*Guinea pig*) sono i primi roditori addomesticati e allevati in Perù nel 2500 a. C. I ratti mangiati in Cina durante la dinastia Tang (618-907 d.C.) sono denominati cervi domestici e sempre in Cina si mangiano i ratti appena nati ripieni di miele, una abitudine che ricorda i ghiri al miele ingrassati nei glirari degli antichi romani (abitudine alimentare che sembrano ancora oggi essere presente nei riti di talune organizzazioni illegali italiane). Roditori di piccola taglia non sono quindi sgraditi ma ricercati anche dai ricchi. I ratti sono un alimento base in Cambogia, Laos, Myanmar, parti delle Filippine e Indonesia, Tailandia, Ghana, Cina e Vietnam. In Sud e Centro America diverse specie di roditori sono molto apprezzate in cucina anche in preparazioni gastronomiche e alcune specie sono allevate in modo simile a maiali, bovini e altri animali domestici. In alcuni paesi asiatici la carne di roditori è nei supermercati e nelle Filippine le carni di ratti in scatola sono venduti con la sigla STAR (*rats* scritto al contrario). I ratti della canna da zucchero (*Thryonomys swinderianus*) presenti in tutta l'Africa occidentale e centrale sono roditori che raggiungono i sessanta centimetri di lunghezza e un peso di dieci chilogrammi, sono cacciati come altri animali selvatici o allevati in Benin, Togo, Camerun, Costa d'Avorio, Gabon, Ghana, Nigeria, Senegal e altri paesi. L'agouti (*Dasyprocta punctata*), il capibara (*Hydrochoerus hydrochoerus*) e la nutria (*Myocastor coypus*) sono trasformati in piatti in diversi paesi dell'America Latina. In Perù il *cuy*, cavia o porcellino d'India (*Cavia porcellus*) è una prelibatezza gastronomica per i peruviani. In Italia istrici e scoiattoli sono stati a lungo tempo cibo, soprattutto da parte degli zingari. Per i curiosi i ratti della di canna da zucchero sono già serviti in alcuni ristoranti africani in Europa, a Londra come a Parigi. In molti paesi e regioni, la carne di roditori è quindi un'importante componente della dieta delle persone, non solo dei poveri, e i roditori sono mangiati in molti luoghi del mondo e apprezzati per il loro gusto.

I roditori (Rodentia Bowdich, 1821) sono l'ordine di mammiferi più numeroso in termini di numero di specie (probabilmente non in termini di biomassa), comprendente circa il 43% delle specie totali di mammiferi attualmente esistenti e il loro successo è dovuto alla piccola taglia, al breve ciclo riproduttivo e all'abilità di rosicchiare e mangiare un'ampia varietà di cibo vegetale. L'uso alimentare dei roditori da parte dell'uomo è quasi esclusivamente un fenomeno culturale e per questo, almeno nelle molte aree del mondo dove questi animali già da tempo immemorabile sono consumati come cibo, alcuni esperti suggeriscono che allevare e mangiare roditori potrebbe essere una soluzione per alleviare i problemi di fame e malnutrizione del mondo. Un'idea non nuova, perché secondo un rapporto della FAO, almeno undici specie di roditori sono utilizzate in tutto il Centro e Sud America come fonti di carne, e un numero simile di specie viene consumato in Africa, creando allevamenti di animali di piccola taglia, ma di grande produttività e con la capacità di usare alimenti di scarto e sottoprodotti non competitivi con l'alimentazione umana. Secondo le stime della FAO, la popolazione umana sulla Terra dovrebbe raggiungere i nove miliardi entro il 2050, richiedendo un aumento del 50% della produttività alimentare, soprattutto di carne. I roditori potrebbero essere una parte importante per affrontare il problema di un pianeta che non può sostenere la prevista crescita di domanda di proteine della carne. Questi animali che fanno già parte dell'alimentazione di molte popolazioni umane e che da altre popolazioni sono considerati dei parassiti potrebbero essere trasformati in cibo, in modo analogo a quanto sta avvenendo per gli insetti. Tutto questo ovviamente considerando gli importanti se non determinanti aspetti culturali e che per una gran parte della popolazione mondiale mangiare roditori non sarebbe una novità, ma un "ritorno al futuro".