

T'AMO PIO BOVE

DI GIOVANNI BALLARINI
*Presidente del Centro Studi
 "Franco Marengbi"*

*Il bue da carne viene
 definito, con termine aulico,
 "sanato", cioè "castrato".
 Qui si illustrano le tecniche
 e i motivi di questa
 autentica operazione
 chirurgica che consente
 di gustare carni di qualità
 sulle quali si è articolata
 gran parte della cucina
 tradizionale.*

“**S**anare”, voce antica o regionale - riportano i dizionari - che significa castrare, togliere o inattivare le ghiandole sessuali, maschili o femminili; viene anche riportata la dizione “sanare le scrofe”. “Sanato”, soprattutto in Piemonte, è il vitellone castrato, dal quale deriva il bue grasso, che ha dato tanti celebri piatti alla cucina locale, a iniziare dai bolliti. Che i termini “sanare” e “sanato” siano presenti soprattutto nel Piemonte non deve stupire, in quanto derivano da corrispondenti termini antichi del provenzale, come anche recentemente ha segnalato Claudine Fabre-Vassas (“La bête singulière”, Gallimard, 1994). In altre regioni d'Italia, per esempio in quelle meridionali, vi era il termine di “sanaporcelli”. Inoltre nei dialetti romanzi ed in quello piemontese antico “castrare” si dice anche “regulare” o “regolare,” o anche “affranchar” o liberare dalla “turbolenza degli umori”.

Castrare o sanare gli animali (e l'uomo, soprattutto come sistema di “cura” dell'ernia inguinale) era un'operazione di chirurgia con diverso grado di difficoltà: alta nelle femmine e bassa nei maschi. Ma da dove deriva il termine “sanare” che a dire il vero dovrebbe significare “rendere sano”, da cui il più diffuso termine di “risanare”? Bisogna risalire alle concezioni mediche antiche, soprattutto medievali, quando alcune fasi dei cicli sessuali o delle regole femminili erano ritenute impure e quindi non sane. In modo analogo è per il termine, caduto in disuso, di “regolare”.

Nel passato si riteneva che i cicli sessuali femminili e soprattutto alcune loro fasi (il calore o “estro” nelle femmine animali e le mestruazioni nella donna) comportassero una “turbolenza degli umori” capace di

rendere cattivo l'accrescimento corporeo, ma soprattutto peggiorare la qualità delle carni e la loro conservazione. Per le femmine, si credeva che la castrazione eliminasse le “impurità” d'umori cattivi, purificasse l'animale e lo rendesse “sano come il ferro”, con una carne “fredda” e stabile come il metallo, di facile conservazione. Per il maschio ci si era accorti che la presenza degli organi sessuali comportava variazioni significative nel colore delle carni e nella quantità di grasso (carni magre). Quando la castrazione era riuscita bene, erano cancellati gli istinti sessuali e la carne migliorava: diventava più chiara, tenera e grassa. La carne dei maschi “integri” era ritenuta “riscaldante”, infetta, e per il maiale veniva avvicinata a quella degli animali “lazzarini” (dal Lazzaro evangelico) e colpiti da cisticercosi a panicatura (espressione di un'infestazione da larve di tenia). Nel passato, castrare non significava mutilare, ma guarire (da cattivi umori) e risanare o, appunto, “sanare.” Una “sanità” che permette un rapido accrescimento e, in modo particolare, avere carni bianche, grasse e “sane”. Carni sulle quali si è costruita una cucina tradizionale di gran pregio, in tutte le specie, ma in modo particolare vitelli, vitelloni e buoi “sanati”, maiali “sanati” e, non ultimi, i capponi.

Se la castrazione chirurgica poteva “sanare”, secondo le concezioni dell'epoca, in tempi recenti è stata proposta una “castrazione chimica” con ormoni. Questa castrazione è stata giustamente vietata per motivi sanitari, anche se fornisce carni magre e chiare, ma diverse da quelle della sicura e tradizionale castrazione chirurgica del “sanato”.

See International Summary page 78