

Giornata nazionale dell'asino, protagonista della gastronomia italiana

Nel nostro Paese si mangia dai tempi dei Romani, tra i piatti più¹ diffusi lo stufato e lo stracotto. Vietata dall'Islam, è² diffusa nell'Africa occidentale, dal Burkina Faso alla Mauritania. Celebri i salumi in Provenza e in Ungheria

08 Maggio 2023 alle 09:11

3 minuti di lettura

Otto maggio: la giornata mondiale dell'asino. Animale mansueto, prezioso e utile. Ma anche buono da mangiare, anche se – come già avviene ad esempio per la carne di cavallo – il suo utilizzo in cucina può² far storcere il naso a qualcuno e mobilitare la protesta delle trincee animaliste. Eppure l'asino è² sempre stato un protagonista della gastronomia italiana e non solo, con fortune alterne nella storia come già nella sua simbologia: spesso associato al maligno – lo era per gli egizi e per il Cristianesimo medievale, mentre per i greci fu simbolo di sfrenata lussuria – un'asina fu però² scelta da Gesù¹ per l'ingresso a Gerusalemme nella Domenica delle Palme.

D'altronde l'asino (come più¹ tardi il mulo e il bardotto) è² sempre stato un animale da lavoro importantissimo: ne parlano perfino i codici più¹ antichi, come quello di Ur-Nammu, in Mesopotamia, che già nel 2100 a.C. fissava che “il noleggiato di un asino è² un seah di orzo e la paga per il suo conducente è² un seah di orzo (corrispondente a un recipiente di circa 12 litri): egli lo condurrà tutto il giorno”. Di fatto è² un esempio di economia circolare, dato che a fine carriera finiva in pentola: e anche a livello gastronomico fu al centro di mutamenti alimentari nel corso della Storia. Scriveva Dumas nel suo Grande Dizionario di Cucina (1873): “I gusti cambiano. Abbiamo visto recentemente che il cavallo è² sul punto di detronizzare il bue, sarebbe giusto, perché³ il bue aveva detronizzato l'asino... Quanto alla qualità della sua carne bisogna dire che quella dell'asino non è² molto ricercata, ma quella dell'asinello, al dire di tutti quelli che l'hanno mangiata e che l'hanno trovata eccellente, sarebbe certamente migliore di quella del cavallo, più¹ tenera e saporita”.

In Italia lo si mangiava in età latina e se ne nutriva per certo Mecenate, come riporta Plinio il Vecchio. In Piemonte sopravvive (almeno dal Seicento della corte sabauda) una tradizione ben definita: uno dei piatti-simbolo è² il tapulone d'asino di Borgomanero, ma diffuso anche sulle riviere del vicino lago d'Orta e nel Novarese. Il nome dialettale 'taplò²n' deriva dalla carne tagliata a coltello (tapula, appunto) prima di una lunga cottura. Accompagnato con polenta e patate, è² il piatto dei vendemmiatori: con il sopraggiungere dell'inverno e la raccolta delle verze, si aggiungono pure quelle alla ricetta. Anche Luigi Veronelli, illustre gastronomo, ebbe a tessere le lodi del piatto: “Vanto delle famiglie il taplon oppure tapulone – scrisse - confezionato con carne d'asino tritata, cotta in una salsa a base di olio, vino rosso, aglio e spezie”. Sempre a Borgomanero, con l'asino si prepara il ripieno degli agnolotti, e così – pure a Calliano d'Asti, nel cuore del Piemonte. Sempre in Piemonte, è² diffuso il suo consumo come stufato e stracotto.

La Guida del Touring Club italiano ricorda, già all'inizio degli Anni Trenta, che a Montalto Pavese i salamini d'asino “si smerciano per la fiera di San Martino, l'11 novembre”, diffusi anche a Montagnana, in provincia di Padova. Nella stessa zona è² diffusa la pastissada de muso (o musso, ovvero l'asino) preparata con a base di carne di asino, vino, verdure e aromi: la si accompagna con la polenta ma, in origine, era soprattutto destinata come condimento degli gnocchi secondo una tradizione tramandata nel quartiere veronese di San Zeno: altra pasta veneta da citare sono i bigoli con il ragù¹ di musso. **Ne La Scienza in Cucina e l'Arte del Mangiar Bene, Pellegrino Artusi narra i “pasticci ripieni di carne d'asino che il Malatesta regalò² agli amici nel tempo dell'assedio di Firenze** quando la carestia, specialmente di companatico, era grande”. Tabù¹ per gli anglosassoni, la carne d'asino è² espressamente vietata dall'Islam (che si limita invece a “sconsigliare” quella di cavallo) ma è² diffusa nell'Africa occidentale, dal Burkina Faso alla Mauritania. Anche in Provenza si producono salumi d'asino (come la salsiccia di Arles), e così – pure in Ungheria (Eselwurst) e Polonia (salceson), mentre la sua carne fece fortuna a Malta durante un blocco navale: “Bollito, arrostito – citano le testimonianze del tempo - soprattutto stracotto il gusto è² squisito. Questa carne è² nerastra e il grasso tende al giallo; bisogna che l'asino abbia dai tre ai quattro anni e sia grasso”. In tedesco, esiste un soprannome per gli abitanti della Slesia, e non solo, che li definisce ‘mangiatori d'asini’ (Eselsfretter) mentre all'inizio dell'Ottocento un testo spagnolo segnala che in Francia “gastronomos voraces y glotones” mangiano avidamente carne d'asino.

Altre volte è² solo il nome (e non la carne) ad entrare nella ricetta: anche in modo piuttosto sgarbato, come nel caso delle “oeufs à la couille d'âne”, o palle d'asino, mentre in Umbria i “cojoni di mulo” sono un insaccato: anche in questo caso il nome è² ispirato dalla forma, la carne è² esclusivamente di maiale con al centro un lardello di grasso. Addirittura, le “orecchie d'asino” diffuse in Francia (una curiosità: da esse deriva il cappello del giullare e la carta da gioco del Jolly) sono un piatto del tutto vegetariano: si tratta di una crespella a strati, simile a una lasagna, con gratin di spinaci selvatici. Non c'è² carne nemmeno nella pasta spaghetti ai “piè² d'asino”: si tratta, infatti, di un mollusco (*Glycymeris glycymeris*) bivalve, simile alle vongole. Di nuovo

Giornata nazionale dell'asino, protagonista della gastronomia italiana

in Piemonte c'è addirittura un antico vitigno in omaggio all'equino: si chiama Carica l'Asino ed è diffuso nella zona di Valenza, mentre un'altra attinenza con il mondo vinicolo riguarda l'etimologia del termine "sommelier" che significa "conduttore di asini" (era il vivandiere addetto alla guida dei carri a seguito dell'esercito francese). Dell'asino non si utilizza solo la carne, ma anche il latte, anche nel segmento della cosmesi: celebre il bagno nel latte d'asina di Cleopatra, mentre a Expo 2015 venne presentato il primo formaggio con latte d'asina (con l'alto nome di Asinino Reggiano).



Giornata nazionale dell'asino, protagonista della gastronomia italiana

