

Leggende metropolitane

Un amico mi ha detto che un suo conoscente è stato in un ristorante di Milano con il suo cane al quale, durante la cena, ha dato un pezzo della carne e che il cane, dopo averla fiutata, non ha voluto mangiare. Il padrone, insospettito, ha preso la carne, l'ha fatta analizzare scoprendo che era carne di cane e per questo il ristorante non c'è più perché è stato chiuso. Questa è una classica leggenda metropolitana nella quale compare il solito amico con il suo altrettanto immancabile conoscente che dovrebbero attestare la veridicità di un racconto costruito su una serie di improbabilità, come quella di un cane capace di conoscere l'origine di una carne, peraltro cotta e condita, di un conoscente che trova un analista che analizza il genoma della carne e soprattutto di un ristoratore che usa la carne di cane ecc. ecc. In questo caso siamo di fronte a una leggenda metropolitana della **carne di cane** facilmente individuabile come falsa, una delle tante *fake news*, in italiano notizie false, o articoli redatti con informazioni inventate, ingannevoli o distorte, resi pubblici con il deliberato intento talvolta di divertire, ma soprattutto di disinformare o diffondere bufale attraverso i mezzi d'informazione tradizionali o via Internet, soprattutto per mezzo dei media sociali e riguardanti argomenti d'interesse generale o sensibili, tra questi la carne. La carne è tra i più frequenti oggetti di false notizie e leggende metropolitane e senza avere la pretesa di elencarle tutte è interessante vederne alcune, iniziando dall'hamburger immortale.

Che vi sia ognun lo dice / Dove sia nessun lo sa così si affermava per l'araba fenice e lo stesso si potrebbe dire per l'**hamburger immortale** che, secondo una leggenda metropolitana, una volta acquistato presso McDonald's o altre catene di *fast food*, non marcisce, ma si mummifica perché talmente pieno di additivi che neanche i batteri e le muffe la vogliono mangiare. Una variante di questa leggenda narra che, non si sa dove, esisterebbe un hamburger intatto da ormai dodici, o quattordici e più anni. La leggenda metropolitana dell'hamburger immortale è solo una bufala alimentata da preconcetti.

Fin dagli anni settanta del secolo scorso gira la leggenda metropolitana del **cuoco svizzero** che diviene impotente perché mangia i colli dei polli serviti nel suo locale e che contengono residui di dietilstilbestrolo (DES). Perché svizzero e misteriosa è la strana voracità di questo cuoco per i colli di pollo dimenticando che il DES non è più in uso e che la completa assenza di composti vietati da tempo è accuratamente controllata dalle autorità pubbliche e che le carni prodotte da grandi complessi agro-industriali sono auto-controllate dai produttori, fortemente interessati a non incorrere in incidenti che potrebbero ledere la propria immagine.

Di tanto in tanto si afferma che gli animali quando sono portati al macello hanno paura, per cui le loro carni contengono non meglio precisate e **tossine della paura** a volta sostituite con le altrettante immaginarie **tossine dello stress**. Oggi le pratiche della macellazione sono regolate da precise norme che riguardano la eliminazione di ogni inutile sofferenza e queste fantomatiche tossine sono solo leggende metropolitane. Inoltre ci si deve domandare come è stato possibile che per centinaia di milioni di anni gli animali carnivori e i nostri antenati abbiano mangiato animali cacciati facendo loro paura e provocando uno stress senza inconvenienti.

Altra leggenda metropolitana è quella che con la carne mangiamo cadaveri piena di **veleni della morte**. Fin dalla più lontana antichità e dalla tradizione contadina, si sa che non è bene mangiare animali morti. Le carni degli animali che oggi sono macellati sono vive e non morte e i processi di

frollatura sono di tipo asettico e avvengono senza l'intervento di batteri che potrebbero produrre composti tossici ed in particolare amine biogene.

Altra leggenda metropolitana è quella della **bistecca con i pori** secondo la quale la carne va cotta prima ad alte temperature per chiudere i pori per preservare i succhi e poi a temperature più basse, ma la carne non ha pori e ricerche sperimentali dimostrano che dopo la cottura, la bistecca cauterizzata perde il 19% del suo peso, quella non cauterizzata il 13%, una differenza confermata da tutti i moderni sistemi di cottura a bassa temperatura.

Altra, ma non ultima, leggenda metropolitana è quella dell'**italiano che mangia troppa carne**: ben oltre ottanta chilogrammi per anno, e che non risponde al vero. Secondo i più recenti studi (*Consumo reale di carne e di pesce in Italia* - A cura di V. Russo, A. De Angelis, P. P. Danieli - Ed. Franco Angeli 2017) e distinguendo fra consumo reale e consumo apparente in media un abitante italiano consuma annualmente 237 grammi al giorno di tutti i tipi di carne, con un consumo reale *pro capite* di 104 grammi al giorno di carne, pari a 38 kg all'anno, con il rischio che almeno una parte di coloro che oggi abitano in Italia ne mangi poca.

[Vedi articolo](#)



I
r
i
s
,
1
8
8
9