

È nato prima l'uovo o la gallina?

Un uovo di gallina è una specie di snack, perfettamente equilibrato in un mix di proteine, zuccheri e grassi in giuste proporzioni che la natura ci offre e che sempre troviamo a buon mercato. L'uovo è affascinante per l'uomo fin dalla preistoria, perché è magico: dall'uovo nasce la vita e quando l'uomo antico se ne accorge, non lo sa spiegare e allora collega l'evento al soprannaturale e quindi, in definitiva, alla religione.

Molte religioni orientali prendono spunto proprio dall'uovo cosmico che si divide a metà e dal quale si crea cielo e terra rappresentati dall'albume e dal tuorlo.

Ma anche il Big Bang della scienza, da cui è nato tutto l'universo non è altro, se ci si pensa bene che una grande infinita frittata.

Quando invece il buon Dio, nell'antico testamento, nel racconto della genesi, sicuramente ci cucina, questo nostro mondo, quest'uovo cosmico con precisione millimetrica, da grande chef e ce lo serve alla coque da gustare col cucchiaino e se poi noi non ce lo siamo saputi gustare non può essere certo colpa sua ...

Per venire, relativamente, più vicini a noi si può dire degli Egiziani che mangiavano le uova, che però erano molto preziose e quindi erano riservate solo alle persone importanti, quelle di rango più elevato. I greci invece, sempre democratici, le uova le mangiavano tutti; il medico Galeno scrive che le uova sono un alimento necessario per la dieta di tutti, specialmente per gli anziani. I Romani antichi amavano le uova, anche se le cucinavano in modi per noi insoliti. Il famoso Apicio nel suo "de re Coquinaria" ci parla di uova fritte in salsa acida di vino, ma anche di uova lesse con salsa di pesce (il famoso Gurum); comunque nelle mense ricche le uova si mangiavano all'inizio come antipasto (Gustatio).

Da questo nasce il modo di dire "ab ovo" ovvero dall'uovo, dall'inizio quando si racconta qualche cosa e si vuol specificare che si parte proprio dal principio. Sembra che il numero di uova che si dovevano mangiare per iniziare il

pranzo di gala era, per motivi scaramantici di ben quattordici uova a testa (il doppio di sette). Nel Medio Evo le uova erano considerate preziose e quindi naturalmente venivano ancora una volta gustate dalle classi più agiate; erano cariche anche di significati simbolici e spesso magici collegati alla fertilità e alla vigoria.

L'uovo era comunque e in ogni contesto considerato un alimento di grande importanza tanto che i medici, si ricorda un tale di nome Antimo alla corte di Teodorico a Ravenna, prescrivevano di mangiare la mattina a digiuno, quante più uova si poteva per essere sicuri di avere un grande vigore fisico per tutta la giornata.

E poi c'è un aneddoto che riguarda Dante, il nostro grande poeta Dante Alighieri e la sua prodigiosa memoria:

Si narra appunto che una volta Dante era lì in piazza a Firenze e fu avvicinato da un tale, per lui sconosciuto, che, a bruciapelo, gli domandò: "O Dante qual è secondo te il cibo più buono del mondo?" e Dante prontamente senza neanche riflettere e senza batter ciglio: "L'uovo" rispose.

Dopo più di un anno Dante era sempre lì in piazza a Firenze e ancora incontrò quel tale che non conosceva e che ancora una volta gli si avvicinò e gli domandò: "Con che?". "Col sale" fu la pronta risposta del grande Dante famoso, come si è già detto, per la sua prodigiosa memoria.

Nel rinascimento l'uovo oltre che essere mangiato viene studiato e se ne comprende il meccanismo di sviluppo embrionale e l'importanza nel propagarsi della vita; assume significati simbolici e un grande artista, un grande pittore, lo rappresenta addirittura al centro di una grande tavola dipinta. Si tratta di Piero della Francesca e della tavola di Brera: "La sacra Conversazione". Si badi bene che non è una rappresentazione "naturalistica" non si rappresenta l'uovo per rappresentare l'uovo, ma per i suoi significati allusivi e magici.

Un'altra curiosità è quella che collega l'uovo

all'orafo Peter Carl Fabergè; costui ebbe l'incarico dallo zar di Russia di preparare un dono speciale per la Zarina. Preparò un uovo in platino smaltato all'esterno, che ne conteneva un altro in oro dentro al quale c'erano altri due doni: Una riproduzione della corona imperiale ed un pulcino d'oro. Da qui è nata la tradizione delle uova preziose con sorpresa.

Quando in ogni casa c'era un pollaio spesso si sentivano cantare le galline e significava, che nel covo si trovava un uovo. A volte le mamme o le nonne con un ago "da lana" o con la punta delle forbici in quest'uovo praticavano due piccoli fori, uno sulla punta e uno sulla parte opposta: i bambini lo dovevano bere succhiando dal buchino. Oggi una pratica del genere, al di là del fatto che non ci sono neppure più le galline, allo stato "domestico" sarebbe del tutto contraria ad ogni prescrizione di carattere igienico. Sì, perché le uova possono essere veicoli di gravi infezioni e quindi devono essere controllate.

Quando si comprano le uova su ogni uovo sono stampigliati dei numeri. La stampigliatura ancora non è opera della gallina, ma non si possono vendere uova senza numeri stampigliati, Ma cosa significano i numeri?

Intanto servono per la tracciabilità del prodotto, tutti hanno un significato, impariamo a leggerli. Il primo numero (è il più importante, sia per il consumatore che per la gallina) è il codice del tipo di allevamento: 0 significa da agricoltura biologica, 1 allevamento all'aperto, 2 allevamento a terra, 3 allevamento in gabbia; e molto spesso, purtroppo, il primo numero è proprio il 3. A seguire c'è la sigla del paese produttore per esempio IT (per Italia), poi il codice istat del comune e la sigla della provincia, nonché il codice dell'azienda produttrice e alla fine della stampigliatura la data del giorno in cui è stato depresso.

Ogni tanto diamoci un'occhiata alla stampigliatura delle uova, specialmente alla data di deposizione, ma soprattutto al primo numerino, perché se c'è scritto tre, vuol dire che la gallina passa tutta la vita in una gabbia grande come una scatola da scarpe e appena depone l'uovo, questo "cade" su un nastro trasportatore che lo porta prima alla macchina per la stampigliatura e poi all'imballaggio.

Non importa tenere le uova in frigorifero, la na-

tura aveva previsto che si dovessero conservare a temperatura ambiente, ma non si devono neppure tenere ad una temperatura superiore a 25 gradi. Non si deve lavare il guscio delle uova, perché questo è coperto, naturalmente, da un prodotto che, se rimane integro, impedisce l'infezione da parte delle Salmonella

Le uova sono fresche quando vanno a fondo nell'acqua salata e si possono consumare entro il 28° giorno dalla loro deposizione.

Le uova fanno bene anche in tempi moderni e ancora oggi rappresentano le proteine più a buon mercato.

Sono ricche di vitamine particolari e non sempre facilmente presenti in altri cibi come la vitamina D. Non è neppure vero che fanno male al fegato e neppure che siano responsabili dell'aggravamento di malattie cardiache e vascolari, perché sembra dimostrato che il colesterolo contenuto nelle uova non viene assimilato dall'organismo.

E poi l'uovo ha sempre stimolato, l'immaginazione e la fantasia dei modi di esprimersi per iperboli e quindi dei proverbi come: Camminare sulle uova; Come bere un uovo; Fare una frittata; Gallina che canta ha fatto l'uovo; Gallina dalle uova d'oro; Il pelo nell'uovo; Meglio un uovo oggi che una gallina domani; Pieno come un uovo; Rigidare la frittata; Rompere le uova nel paniere; Testa d'uovo; L'uovo di Colombo;

E soprattutto: "È nato prima l'uovo o la gallina?" Che è un paradosso, ma un paradosso retorico. L'illogicità del paradosso si basa sulla semplice constatazione comune che le galline depongono le uova (per cui un uovo non può esistere senza la gallina che l'ha depresso) dalle quali uova nascono altre galline (le quali a loro volta non possono perciò esistere senza l'uovo da cui sono nate) Ripetendo il ragionamento all'infinito, si giunge all'impossibilità di stabilire chi tra i due soggetti possa aver avuto origine per primo, visto che nessuno dei due può esistere senza l'altro.

C'è una risposta scientifica, ma lunga e noiosa a tutto questo, che si ricollega al discorso della evoluzione. C'è anche una risposta religiosa, che si rifà alla Genesi: il buon Dio ha creato la gallina adulta e non si parla di uova, ma il mistero comunque rimane. PITINGHI