Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Che cosa significa “Nose to tail”?

Lun 25/03/2019 - 11:13

Mangiare, bere ed altre delizie - lo sapevate che ...?

“Nose to tail” significa letteralmente “Dal naso alla coda”, o per meglio dire “Dalla testa alla coda”. Con questa espressione ci si riferisce all’intero utilizzo dell’animale, vale a dire all’impiego possibilmente di tutte le parti commestibili di un animale macellato.

Purtroppo oggi ciò accade ormai solo di rado, poiché a finire sulla nostra tavola sono quasi esclusivamente parti pregiate di manzo, maiale e pollo, come filetto, cotoletta, carne per arrosto e petto dell’animale. Un ulteriore risvolto problematico di questa tendenza sta nel fatto che le parti di carne “di qualità inferiore”, ossia quelle generalmente non richieste in Europa, vengono in parte esportate in paesi africani, dove danneggiano il mercato della carne prodotta in loco.

Solo fino a pochi decenni fa, invece, non erano solo i tagli pregiati di carne a essere destinati all’alimentazione dell’uomo, ma anche tutte le altri parti commestibili dell’animale, comprese le interiora. In altri paesi e continenti, le zampe di gallina alla griglia e le orecchie di maiale fritte continuano a essere piatti molto amati. “Sfruttare tutte le parti di un animale è espressione di un’elevata considerazione di una risorsa preziosa come la carne e contribuisce a ridurre lo spreco dei generi alimentari”, sottolinea Silke Raffeiner, nutrizionista presso il Centro Tutela Consumatori Utenti dell’Alto Adige.

Il concetto “Nose to tail” è stato per così dire riscoperto grazie al cuoco inglese Fergus Henderson e al suo libro di cucina “Nose to Tail Eating”. Sono peraltro sempre più numerosi i cuochi, come pure i macellai, che sostengono l’utilizzo completo dell’animale, anche in Alto Adige.