

There are no translations available.



Nelle società antiche il bestiame rappresentava un elemento molto importante per l'economia degli insediamenti.

Gli Etruschi, ad esempio, erano ghiotti di carne di maiale che, nei fitti boschi di querce lungo le sponde del Tevere, proliferava libero di razzolare. Greci e Romani, invece, non erano abituati a mangiare frequentemente carne, alimento centrale nelle sole festività. Anche loro in genere preferivano il suino, spesso arrostito o stufato in un sugo di olio, miele e vino.

Perno della cultura grecoromana era in realtà l'agricoltura fondata su grano, vite e olivo. Gli animali, oltre ad avere un valore centrale nei sacrifici in onore degli dèi, rappresentavano un'assicurazione sulla forza lavoro della terra, sulla produzione di latte per i formaggi e su quella di pellame. Dunque, i capi bovini si uccidevano solo se strettamente necessario e comunque quando l'animale era troppo vecchio per essere utile.

Tuttavia, sul fare del V secolo d.C., con le cosiddette "invasioni barbariche", la carne acquista uno spazio sempre maggiore anche nella dieta quotidiana delle culture mediterranee, sulle quali è fondata la moderna civiltà occidentale.

Testo tratto dalla pubblicazione della Camera di Commercio di Perugia "L'Umbria delle Carni" consultabile [qui](#).

