

Anche gli asini vanno in paradiso

C'è speranza per tutti

Augusto E Semprini

Esperto Assaggiatore Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino

Maestro Assaggiatore Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio



La cumarina (nome IUPAC: 1-benzopirano-2-one) è un composto aromatico. A temperatura ambiente si presenta in forma di cristalli incolori, dall'odore caratteristico. Isolata per la prima volta da *Dipteryx odorata*, il cui nome popolare era per l'appunto coumarin, la cumarina è presente in più di 27 famiglie di vegetali, ed è responsabile dell'odore dolce dell'erba appena tagliata.

È la capostipite di una classe di composti derivati, detti cumarine, che hanno in comune la struttura benzopiranic della cumarina.

Anche le idrossicumarine sono presenti in molte famiglie: umbelliferone, esculetina e scopoletina sono le più comuni in natura. Cumarine più complesse come le furanocumarine sono limitate a poche famiglie (Rutaceae e Apiaceae); tipico esempio gli psoraleni fototossici presenti nell'olio essenziale di bergamotto (esempio il bergaptene).



Questa gamma di sentori invece non era altro che la manifestazione della presenza nel vino di **4-etilfenolo**, un composto chimico sviluppato dall'insorgenza nel vino dei *Brettanomyces*, che sono dei lieviti appartenenti alla famiglia dei Saccaromiceti. Il termine *Brettanomyces* – che alla lettera vuol dire fungo britannico – in gergo, o in maniera colloquiale, viene semplicemente accorciato in **Brett**, declinato al maschile in italiano e al femminile in francese (la Brett)

àsino s. m. (f. -a) [lat. asĭnus, der. da un vocabolo preindoeuropeo affine al sumerico anśu «asino», come il gr. ὄνος «asino»].



Temperatura corporea asino

37°-38°

Temperatura corporea mucca

38,5°

Scaldiamo una stanza con il nostro corpo

La maggior parte dell'energia che assumiamo in forma di cibo viene convertita in calore (riusciamo a convertire in energia meccanica muscolare solo ca. il 10%), si può calcolare che una persona seduta sviluppa una potenza calorica di ca. 100 Watt. Un impianto di riscaldamento domestico sviluppa ca. 20 kW per un appartamento di ca. 100 metri quadri, quindi per una stanza di 25 metri quadri ci vogliono 25-30 persone per riscaldare l'ambiente con la stessa potenza con la quale scaldano i caloriferi.







Pochi asini in cielo ma tantissimi in terra

Le lezioni di San Tommaso

Il grande filosofo della Chiesa cattolica era noto per la sua distrazione. Un giorno un gruppo di frati lo distrasse durante una lettura, dicendogli: "Guarda Tommaso, c'è un asino che vola".

Prontamente San Tommaso rispose: "preferisco credere ad un asino che vola piuttosto che credere a dei frati che raccontano delle menzogne...".

Tommaso d'Aquino (1225 – Fossanova, 7 marzo 1274) è stato un religioso, teologo, filosofo e accademico italiano. Frate domenicano esponente della Scolastica, era definito Doctor Angelicus dai suoi contemporanei. Tommaso rappresenta uno dei principali pilastri teologici e filosofici della Chiesa cattolica: egli è anche il punto di raccordo fra la cristianità e la filosofia classica. Fu allievo di sant'Alberto Magno, che lo difese quando i compagni lo chiamavano "il bue muto" dicendo: «Ah! Voi lo chiamate il bue muto! Io vi dico, quando questo bue muggirà, i suoi muggiti si udranno da un'estremità all'altra della terra!»

D V O C O P I O S I S S I M I
I N D I C E S

Diu multumque haëtenus ab omnibus desiderati
S V M M Æ T H E O L O G I C Æ
D I V I T H O M A E A Q V I N A T I S .

*N V N C D E N V O C O R R E C T I O R E S ,
ac maxima diligentia in singulis suis partibus locupletati dantur ,
ut pagina versa demonstrat .*

I N Q V O R V M C A L C E C O L L O C A T V S
est Catalogus authorum & librorum omnium , quos
D. T H O M A S per totum opus citat .



V E N E T I I S , M D X C V I .

Apud Iuntas .

Summa Theologiae

La Somma teologica, frequentemente chiamata anche col titolo originale Summa Theologiae, è la più famosa delle opere di Tommaso d'Aquino. Fu scritta negli ultimi anni di vita dell'autore 1265–1274. È il trattato più famoso della teologia medioevale e la sua influenza sulla filosofia e sulla teologia posteriore, soprattutto nel cattolicesimo, è incalcolabile.

Concepita come un manuale per lo studio della teologia più che come opera apologetica di polemica contro i non cattolici, nella struttura dei suoi articoli è un'esemplificazione tipica dello stile intellettuale della scolastica.

“San Tommaso d’Aquino riteneva che un feto diviene un essere umano dopo 40 (se maschile) oppure 80 giorni (se femminile), e che solo gli esseri umani hanno l’anima, mentre il feto non la possiede”. S. Tommaso affermava che l’aborto è un peccato mortale, paragonandolo al maleficio che è una sorta di sacrificio a Satana. Il teologo diceva che la conciliazione della dottrina aristotelica con il Vangelo faceva sì che nel feto ci fosse uno sviluppo in diverse forme (anime): prima un’anima vegetativa, poi un’anima sensitiva, ed infine una intellettuale.

Quell'opinione sull'aborto però non parla circa l'infusione dell'anima ma il movimento del feto. “Nel caso comunque sia stato concepito un maschio, i primi movimenti hanno luogo attorno al quarantesimo giorno per lo più verso il lato destro, quelli della femmina invece nel lato sinistro verso il novantesimo giorno”.

Equus asinus

L'asino, chiamato anche somaro o ciuco, è una specie di mammifero perissodattilo del genere degli equini, sottogenere *Asinus*.

Simile al cavallo, si tratta di un animale addomesticato da millenni, utilizzato dall'uomo principalmente come animale da lavoro e come mezzo di trasporto per cibo e merci, in particolare per carichi pesanti o traini.

L'asino domestico aveva le stesse funzioni del cavallo ma era meno costoso poiché si accontentava di poco dal punto di vista alimentare; i contadini più poveri lo preferivano al cavallo, per questo venne chiamato "cavallo del povero". Inoltre può essere utilizzato per il transito su strade di montagna.

Un asino maschio può incrociarsi con una giumenta per generare un mulo e un cavallo maschio può incrociarsi con un'asina per generare un bardotto. Anche se meno comuni, qualcuno è riuscito ad incrociare degli asini domestici e varie specie di zebra: si parla allora di zonkey.

Tutti questi ibridi sono sterili, poiché le specie del genere *Equus* hanno un diverso numero di cromosomi. Così i cavalli che hanno 64 cromosomi e gli asini, che ne hanno 62, generano figli che possiedono 63 cromosomi.

Il latte d'asina è considerato il più simile a quello della donna. Per tale motivo è diventato un alimento fondamentale nella dieta dei neonati allergici alle proteine del latte vaccino. La sua utilizzazione in campo pediatrico risale già al tempo dei Greci; per i Romani era una bevanda di lusso. Ippocrate lo raccomandava per ogni tipo di problema: avvelenamenti e intossicazioni, dolori articolari, cicatrizzazione delle piaghe. Nel settecento a Parigi vennero impiantate numerose “stalle asinine”, dove le signore eleganti si recavano al fine di ottenere la preziosa bevanda. Il latte veniva venduto a più di 8 franchi al litro.

Gli asini sono famigerati per la loro ostinazione e testardaggine, anche se questa cattiva fama si deve ad una cattiva interpretazione degli istinti di conservazione di tale animale. È difficile forzare un asino a fare qualcosa che sia o gli sembri contrario ai propri interessi. L'asino è peraltro considerato anche un simbolo di ottusità e ignoranza: il copricapo infamante con orecchie d'asino e l'appellativo di somaro spettano così allo studente pigro e svogliato o poco intelligente.

L'asino è considerato, fin dall'antichità un animale molto dotato e attivo sessualmente. In Sicilia, ad esempio, un uomo eccezionalmente dotato è detto "scicchìgnu", da "scìccu" cioè asino.

La carne di asinello, come tutte le carni equine, ha un contenuto proteico pari o superiore alla carne bovina (20-22%) ed una minor quantità di grassi (2-3%); un etto di carne di cavallo fornisce infatti poco più di 100 calorie, mentre un etto di carne bovina ne produce circa 200. È inoltre l'unica carne che contiene una discreta quantità di glucidi, sotto forma di glicogeno. Il contenuto in ferro ed altri sali minerali, soprattutto fosforo, la rendono simile, dal punto di vista nutritivo, al fegato bovino. Dato lo scarso contenuto in grassi è facilmente digeribile, specialmente se proviene da animali giovani. La carne d'asino, ha un sapore meno dolciastro rispetto al suo cugino cavallo, ha un sapore simile alla carne di vitello, però è più saporita e tenera.

Riepilogo Nutrizionale:

Cal

113

Gras

2,7g

Carb

0,5g

Prot

21,7g

Ci sono 113 calorie in 1 porzione di Carne d'asino.

Divisione Calorie: 21% gras, 2% carb, 77% prot.