

Boll. Mus. reg. Sci. nat. Torino	Vol. 35 - N. 1-2	pp. 137-152	15.05.2019
----------------------------------	------------------	-------------	------------

Mauro GRANO, Stefano ALCINI

## Tartarughe e testuggini come alimento per l'uomo in Italia

### ABSTRACT

#### *Turtles and tortoises as human's food in Italy*

The purpose of this work is to detect the use, by humans, of turtles and tortoises as a food resource. There are reports of numerous findings dating back to prehistoric times up to the Middle Ages that came to light during excavations in civil and especially monastic housing contexts. From the present study we can see how the situation has completely changed today, although it is still present, albeit occasionally, in some areas of central Italy.

Keywords: human nutrition, turtles and tortoises, archaeozoology, bone remains.

### INTRODUZIONE

Molte delle 327 specie di tartarughe e testuggini viventi (Uetz & Hošek, 2014) sono attualmente in declino per una serie di cause legate, direttamente o indirettamente, alle attività dell'uomo (Delfino, 2014); motivazioni che possono essere chiaramente ricondotte, sulla base di quanto ci indica il record archeozoologico, a tre categorie principali: fonte di materia prima, fonte di cibo e problematiche d'ordine culturale e antropologico. Il rapporto con l'alimentazione umana è certamente quello di più facile identificazione, poiché documentabile grazie al contributo dei reperti osteologici. A tale proposito di notevole interesse è stato il rinvenimento, nel corso delle varie epoche e sino ai giorni nostri, di gusci di tartarughe dotate di un foro in corrispondenza delle squame marginali posteriori del carapace, riconducibile alla prassi di legare i testudinati in quanto allevati per fini alimentari (Figg. 1-3).

Le più antiche tracce di macellazione sui resti di un testudinato, sono probabilmente quelle descritte da Blasco *et al.* (2011) su *Testudo hermanni* e risalenti a circa 1,2 milioni di anni fa: sebbene le tracce non siano abbondanti e interessino solo due livelli della serie stratigrafica del sito in cui sono stati rinvenuti (Sima del Elefante, Spagna), sono sufficienti per testimoniare che molto probabilmente le testuggini terrestri rientravano nello spettro trofico degli uomini che abitavano quell'area durante il Pleistocene inferiore. Ancor più evidenti sono le

tracce lasciate sui resti di *Testudo hermanni*, risalenti al tardo Pleistocene medio nella Grotta di Bolomor in Spagna (Blasco, 2008) e del Pleistocene medio nella Qesem Cave in Israele (Blasco *et al.*, 2016). Tali resti includono tracce di taglio su arti e sulla superficie viscerale del piastrone oltre a segni di combustione, fratture intenzionali e tracce di morsicature umane (Delfino, 2014). I segni di combustione sono usuali poiché le testuggini venivano cucinate frequentemente nel loro stesso guscio, utilizzato sia per la cottura sia come contenitore.

Reperti fossili di *Testudo hermanni*, *Emys orbicularis* e *Mauremys leprosa* risalenti al Pleistocene sono riconducibili a una utilizzazione con finalità alimentari (Hockett & Haws, 2009). Anche in Sud Africa sono noti reperti del medio - alto Pleistocene sempre ascrivibili all'uso delle testuggini nell'alimentazione umana (Avery *et al.*, 2004). Numerosi ritrovamenti in insediamenti preistorici testimoniano, infatti, come la carne di testuggine fosse comunemente utilizzata, assumendo quindi una discreta rilevanza nel contesto generale della dieta (De Grossi Mazzorin & Cucinotta, 2009; De Grossi Mazzorin & Minniti, 1999; Grassi, 2011).

#### *Il consumo di testudinati nel mondo*

Certamente il caso più tristemente noto e storicamente rilevante di sfruttamento di testuggini terrestri per fini alimentari da parte dell'uomo, è stato quello relativo alle diverse forme locali di *Chelonoidis nigra*, le testuggini giganti endemiche delle isole Galapagos. Il pesante sfruttamento di questi animali durante i Secoli XVIII e XIX da parte di orde di balenieri e bucanieri, rappresentando una fonte sempre fresca di cibo da stivare durante i lunghi viaggi in mare, ha causato l'estinzione di alcune forme locali, sulle tredici originarie (Flanagan, 2011). Lo stesso Darwin nel diario di viaggio della Beagle alle Galapagos annotò: ... *dopo una cena un gruppo scese sulla spiaggia per cercare di catturare alcune tartarughe ... La carne di questo animale è molto usata, sia fresca che salata, e dal grasso si estrae un bell'olio limpido ...* (Young, 2003). In America durante i primi anni del 1900 le tartarughe dorso di diamante (*Malaclemys terrapin*) erano considerate una prelibatezza.

Venivano consumate anche alla Casa Bianca sotto la presidenza di William Howard Taft durante i ricevimenti di gala (Brennessel, 2006). Il mercato mondiale del consumo di carne di tartaruga, oggi localizzato principalmente nel continente asiatico, implica lo sfruttamento di un totale di circa 37 specie di Cheloni; soltanto tra il 1996 e il 2000 si è constatato un giro di oltre 51 milioni di esemplari per un ricavato non inferiore ai 41 milioni di dollari (Need & Gibbons, 2004). A tale proposito Cris Hagen (2011), visitando i mercati alimentari di Qingping e Huadiwan Yuentu (Guangzhou, Guangdong, China), stila una lunghissima lista di specie prelevate in natura e vendute sulle bancarelle (al di là delle specie più comunemente allevate e riprodotte in cattività, soprattutto *Mauremys sinensis*). Tra queste: *Heosemys depressa*, *Cuora galbinifrons*, *C. bourreti*, *C. mouhotii*, *C. flavomarginata*, *C. galbinifrons*, *Geomyda spengleri*, *Carretochelys insculpta*, *Malacochersus tornieri*, *Malayemys subtrijuga*, *Manouria emys phayrei*, *Manouria impressa*, *Platysternon megacephalum*, *Pyxis arachnoides*, *Siebenrockiella leytensis* e, addirittura, un

esemplare di *Astrochelys yniphora*, la testuggine più rara e più a rischio d'estinzione al mondo.

Sempre nel novero del bracconaggio e del conseguente depauperamento delle popolazioni naturali di testuggini in Madagascar, nonostante le restrizioni governative adottate per la salvaguardia del patrimonio locale, ancora oggi è facile imbattersi, laddove la vegetazione è più fitta, in veri e propri cimiteri di alcune centinaia di carapaci di testuggini radiata (*Astrochelys radiata*) e di testuggini ragno (*Pyxis* sp.), fatto che ne attesta il consumo da parte degli indigeni, trend che sembrerebbe addirittura in espansione negli ultimi venti anni (Leuteritz, 2005; Hudson & Horne, 2010). Il consumo di testuggini palustri come *Emys orbicularis* e *Mauremys caspica leprosa* è documentato anche in molti monasteri europei tra il XV e il XVII Secolo. In Spagna sia i Certosini di Siviglia sia quelli del monastero di S. Maria di El Paular, situato ai piedi della Sierra di Guadarrama, allevavano questi animali nello stagno del convento per scopi alimentari. È nota, infatti, la loro “sopa de Galapagos”, assai apprezzata nel corso del tempo. Numerosi resti di Chelonidi sono inoltre stati recuperati nella Certosa di Mauerbach in Austria. In Francia *Testudo hermanni* è stata frequentemente cucinata su improvvisati fuochi all'aperto e consumata durante la Prima Guerra Mondiale; la poca carne delle zampe e il fegato erano le parti più apprezzate (Vetter, 2006). In precedenza, le popolazioni di questa testuggine nelle isole di Port-Cros e Poquerolles erano state sterminate e consumate dalle truppe di Napoleone nel 1811 (Devaux, 1997). *Testudo pallasi*, sinonimo di *Testudo graeca* Linnaeus, 1758, nella regione del Dagestan (Russia) è ancor oggi comunemente cacciata e sfruttata commercialmente per la carne e per le uova destinate al consumo umano.

È inoltre utilizzata come fonte alimentare nell'allevamento dei suini e dei salmoni (Van Dijk *et al.*, 2004). In numerose regioni balcaniche *Testudo hermanni boettgeri* è regolarmente consumata dai pastori: le testuggini vengono infilate su di un lungo spiedo ancora vive e cotte sulla brace (Vetter, 2006). Sempre questa specie nella città greca di Larissa, fino agli anni Settanta dello scorso secolo, veniva catturata e utilizzata per la preparazione della “zuppa di tartaruga”, sebbene *Testudo marginata* fosse preferita per le maggiori dimensioni (Vetter, 2006). Ancora, nelle regioni balcaniche durante la Prima Guerra Mondiale le truppe francesi, come del resto molti civili, si nutrivano regolarmente di carne di testuggine (Vetter, 2006). In Albania *Testudo hermanni boettgeri* veniva, e probabilmente viene tuttora, consumata dall'uomo. Nel 1985 Haxhiu aveva affermato che la popolazione albanese si nutriva regolarmente di questo animale; in seguito, avrebbe ritrattato la propria testimonianza in quanto forzata e falsificata dal regime comunista (Haxhiu, 1995). La Bulgaria è uno tra gli stati più poveri d'Europa e, per questo motivo, il consumo di testuggini a scopo alimentare ha costituito e costituisce tutt'oggi un problema di scottante attualità.

Durante gli anni Quaranta dello scorso secolo molte testuggini erano importate dalla Germania e regolarmente offerte nei ristoranti bulgari. Dagli anni Sessanta si diffuse poi la credenza che il sangue, la carne e le uova di tali animali fossero di beneficio nel trattamento del cancro al fegato; per tale motivo furono catturati e consumati migliaia di esemplari. Durante la metà del XX Secolo la carne

di *Testudo boettgeri* era particolarmente apprezzata nelle zone montane di Stara Planina (Rodopi orientali), a Svilengrad e Strandzha; era inoltre regolarmente presente nei menù dei ristoranti di Sofia, Stara Zagora, Plovdiv, Burgas e Pazardjik. Nella sola città di Rakovski *Testudo hermanni boettgeri* costituiva il 98% della dieta della popolazione (Vetter, 2006). Attualmente in Bulgaria il consumo alimentare di carne di testuggine non è particolarmente sviluppato, seppur comune tra le popolazioni più povere e tra quelle di fede cattolica. Nella zona di Plovdiv è facile trovare resti di testuggine nelle discariche dei campi nomadi (Ionev, 1999). Nelle città di Blagoevgrad, Harmanli e Haskowo, ancora attualmente la carne di *Testudo hermanni boettgeri* è di utilizzo comune nei ristoranti. Infine, l'usanza è ancora ben radicata presso il complesso montuoso di Eminska come dimostrano recenti osservazioni (Evstatiev Ivanchev, 2007).

Per quel che concerne *Testudo horsfieldii* Gray, 1844, nonostante le varie minacce cui viene esposta, non sembrerebbe risentire del prelievo in natura per uso alimentare da parte della nostra specie; essendo, infatti, diffusa in territori abitati da popolazioni soprattutto di fede islamica, il prelievo è praticamente inesistente; il Corano annovera, di fatto, i rettili tra gli animali considerati "impuri" e, pertanto, ne proibisce l'uso alimentare. In alcune isole greche particolarmente aride come quelle del Dodecaneso, le testuggini rinvenute dai locali nei pochi campi coltivati, non solo non sono utilizzate come cibo ma vengono regolarmente uccise per evitare che possano cibarsi del magro raccolto (Broggi, 2002). Recentemente, nel corso della XXXI missione faunistica della Società Romana di Scienze Naturali, è stato rinvenuto un esemplare di *Rafetus euphraticus* nei pressi di Zaho (Iraq, Kurdistan) al confine turco-iracheno (Fig. 4). L'esemplare è stato rinvenuto privo degli organi interni e si suppone possa essere stato ucciso per scopi alimentari (Crucitti com. pers., 2018); del resto questa testuggine è da sempre utilizzata come cibo dalle popolazioni della Mesopotamia (Berthon *et al.*, 2016; Mobaki & Mola, 2011).

#### *Il consumo dei testudinati in Italia*

Per quanto concerne la realtà italiana, le documentazioni più antiche riconducibili al consumo umano delle carni di testudinati, sono relative ai resti olocenici di *Emys orbicularis* provenienti dalla Grotta dell'Edera a Trieste (Delfino & Bressi, 2000). Nella civiltà Etrusca le testuggini terrestri avevano una valenza sacrale testimoniata dalla presenza all'interno delle proprie tombe di carapaci appartenenti anche a specie "esotiche" (*Testudo marginata* e *T. graeca*) risultato, senza dubbio delle importazioni dai loro viaggi nell'ambito del bacino del Mediterraneo (Santoni & Cavaterra, 2007). Resti osteologici di testuggini terrestri sono stati rinvenuti, insieme ad altri resti di animali domestici utilizzati nell'alimentazione (bovini, caprovini e suini), in uno scavo nel complesso archeologico del Bronzo Recente di Vaccina, Ladispoli in provincia di Roma (Trucco, 2010). Nello scavo effettuato durante indagini archeologiche nella Chiesa di Sant'Antonio a Tessennano (Viterbo), sono stati scoperti reperti ossei riconducibili a testuggini, rappresentati essenzialmente da frammenti del carapace (70,1%) e del piastrone (24,4%), con una percentuale molto minore di ossa lunghe (3,7%): non sorprende invece l'assenza di frammenti craniali, dal momento che i

ricettari medievali rammentano che la testa era scartata prima della cottura per garantire la morbidezza della carne (Romagnoli *et al.*, 2017). Particolarmente evidenti sono i segni di natura antropica su questi resti, tra cui tracce di smontaggio del piastrone, a conferma dell'utilizzo a scopo alimentare della testuggine (Romagnoli *et al.* 2017).

Durante operazioni di ricerca in un inghiottitoio in Sicilia, sono stati rinvenuti reperti ossei riconducibili a *Testudo* sp. Su queste ossa non sono evidenti segni di macellazione, ma è noto che “le tacche, tracce dell'uso di vari tipi di coltelli, sono state osservate solo in resti ossei di siti dall'età del bronzo in avanti, e sono piuttosto rare” (Villari, 1995). Questi reperti ossei, tuttavia, presentano dimensioni maggiori rispetto all'unica specie autoctona della Sicilia: *Testudo hermanni*; solo analisi più approfondite potranno assegnare un'attribuzione cronologica certa (Valenti *et al.*, 2017). Fino a tutto il XIX Secolo in Italia il consumo di carne di tartaruga era comunemente prescritto dai medici per le cosiddette “malattie di languore”, ritenendo inoltre il brodo particolarmente indicato nel trattamento della tosse (Santoni & Cavaterra, 2007). Ad Albano Laziale (Roma) si presumeva che le testuggini proteggessero i bambini e che fosse necessario allevarne una per ogni bambino che nasceva. Ai bambini appena nati si facevano bere una o due gocce di sangue di testuggine per preservarli dagli infantili, nome vernacolare laziale attribuito a forti spaventi e crisi epilettiche (Calicchia *et al.*, 2012). Durante alcuni scavi nella città di Sassari sono stati rinvenuti resti di testuggini insieme ad altri reperti ossei di animali, utilizzati come fonte alimentare (Grassi, 2011). Testimonianze simili sono state registrate presso alcune cisterne nell'antica città di Veio (Roma) (De Grossi Mazzorin & Cucinotta, 2009), nella città di Genova (Cesana *et al.*, 2016) e di Farnese (Viterbo) (Colonnelli & De Grossi Mazzorin, 2000). Dal IV d.C. la Chiesa ha condizionato le scelte degli alimenti e le pratiche culinarie.

Il calendario liturgico ha posto una distinzione tra il cibo grasso e quello magro nei periodi di Quaresima, di vigilia, delle festività, nei tre giorni infrasettimanali di lunedì, mercoledì e venerdì, con l'astinenza dalla carne e, in un secondo tempo, anche dei latticini e delle uova. Le regole alimentari imposte agli ordini monastici, condizionarono molto il consumo di alcuni animali, tra cui tartarughe e testuggini poiché ricoperte da squame. Numerose furono fin dal Medioevo le discussioni sulla natura di certi animali in base alla loro morfologia (Delaunay, 1997). Quelli che erano parzialmente coperti da squame venivano considerati da taluni alla stregua di pesci, da altri solo per la parte interessata (De Grossi Mazzorin & Minniti, 2000). Pertanto diversi ordini religiosi - monaci benedettini *in primis* - allevavano testuggini appartenenti al genere *Testudo* negli orti dei conventi, le trasportavano da una diocesi all'altra, le macellavano impiccandole con una corda a un albero, impalandole su bastoni aguzzi o, ancora, trafiggendole da capo a coda con aculei d'istrice o con un bastone appuntito (Bruno, 1986). In Sardegna *Testudo marginata* è stata introdotta a più riprese fino alla fine del XVIII e agli inizi del XIX Secolo. L'esportazione dalla natia Grecia, per lo più tramite i monaci francescani per scopi culinari, sembrerebbe comunque assai più datata e le prime introduzioni sono circoscritte nella località di Pausania, un tempo

ubicata nell'entroterra dell'antica cittadina di Terranova (attuale Olbia) ed in seguito presso il Golfo degli Aranci. Di fatto, proprio per le dimensioni più cospicue rispetto alle congeneri, *T. marginata* era di gran lunga preferita a scopo alimentare dai cenobiti. Ai monaci certosini era permesso di consumare oltre al pane, legumi, verdure, formaggio, uova, pesce e bere vino "... *accontentiamoci del pane e dell'acqua e, se ci piace, del sale il secondo e il quarto e il sesto giorno: il terzo, il quinto ed il sabato cuciniamo noi stessi legumi o qualcosa di simile, riceviamo dal cuoco vino e il quinto giorno, il formaggio o altro cibo delicato. Dalle idi di settembre sino a pasqua, fatta eccezione delle solennità, non mangiamo più di una volta al giorno: a Pasqua e sino al predetto termine, nei rimanenti giorni ci ristoriamo la seconda volta: a cena e a pranzo mangiamo, se è possibile erba cruda e frutta. Prendiamo una quantità necessaria al nostro sostentamento, né più né meno. Mangiamo il formaggio, pesce o uova una sola volta e restituiamo il superfluo. Beviamo vino a pranzo o a cena sia reso per il sabato ciò che avanza di pane e vino. Quando ci riuniamo in Refettorio aggiungiamo ai legumi e agli erbaggi formaggio o un'altra simile pietanza e per la cena se è possibile altri erbaggi, nell'Avvento non ci nutriamo né di uova né di formaggio*" (De Grossi Mazzorin & Minniti, 2000).

Condizioni di particolare povertà portavano i monaci a sostituire il pesce con altri alimenti di origine animale equiparabili. Questo spiega la presenza negli scavi effettuati nei conventi, di percentuali significative di molluschi, sia marini sia terrestri, e soprattutto di tartarughe. Inizialmente si era ipotizzato l'utilizzo di questi rettili come animali da compagnia, anche in virtù del fatto dell'esistenza di giardini in molti conventi. Inoltre il rinvenimento di un carapace con un foro sul margine posteriore, negli scavi del Convento di Trinità dei Monti a Roma, lascia presupporre che questi animali fossero legati alla stregua di animali domestici. Tuttavia analisi approfondite degli elementi scheletrici rinvenuti in questi complessi monastici, hanno permesso il riconoscimento di tracce di tagli sulle articolazioni, sulle ossa e in particolare sulle scapole, cosa che lascia ipotizzare un uso di tipo alimentare. Anche l'assenza dei resti dei crani di tartaruga potrebbe essere direttamente messa in relazione con le pratiche culinarie (come si è detto precedentemente); probabilmente gli animali erano decapitati prima della cottura (De Grossi Mazzorin & Minniti, 2009). Alcune ricette riportate nel trattato "Il cuoco galante", scritto da Vincenzo Corrado nel 1778, descrivono le diverse modalità di cottura della carne di tartaruga. Si legge che per preparare la "testugine lessa", questa veniva "cavata" dal suo guscio e fatta bollire con burro, sale e altre spezie, mentre per la "testugine in saporiglia", veniva "tagliata a piccoli pezzi" e fatta soffriggere in olio con altri sapori. Inoltre dalla carne di tartaruga si poteva ricavare una sorta di "ragù", condito con vari tipi di verdura, così come dalle loro uova, dalle interiora e dal sangue si ottenevano "frittelle, frittate e sanguinacci"; tra le cosiddette "zuppe da magro" viene segnalato il "brodo di testugine".

Tutte queste ricette però non chiariscono esattamente se la testa fosse asportata o meno; diversamente Domenico Romoli, detto il Panunto, nel suo trattato di cucina "La singolar dottrina" del 1560, a proposito della tartaruga di mare scrive: "... *Pigliasi la tartaruga e tagliale la testa e cavisi con destrezza la carne dalla*

scorza... “. È probabile, quindi, che anche gli altri testudinati fossero preparati allo stesso modo. Il consumo di tartarughe da parte dei Minimi è confermato da alcune fonti documentarie. Papa Adriano VI *vivae vocis oraculo* autorizzò l’impiego di questi animali, senza per questo venire meno al precetto dell’astinenza quaresimale. Inoltre in una memoria è riportata l’opposizione dei frati alla costruzione di un edificio presso il fianco meridionale della Chiesa. I religiosi sostenevano, infatti, che tale costruzione avrebbe comportato il sacrificio “...del giardino nel quale si tengono le tartarughe e di tutto il viale che vi conduce. Le tartarughe sono un sollievo per i giorni in cui il pesce manca. Si deve dunque custodirlo e conservarlo”. Da tutto ciò si deduce che i frati allevassero le loro testuggini nel giardino del Convento, anche se non si può escludere che una parte di queste fosse acquistata (De Grossi Mazzorin & Minniti, 2009). Per assicurarsi che le testuggini allevate non potessero scappare, o comunque per poterle recuperare durante il loro periodo di latenza, queste erano assicurate a una cordicella; il carapace era forato nei margini inferiori e attraverso questo foro era fissata una corda. La vendita di testuggini da parte di mercanti ambulanti doveva essere abbastanza diffusa a Roma almeno dal XVI Secolo.

Questi mercanti sono raffigurati in numerose stampe fatte dalla metà del Cinquecento, di cui le versioni più note sono quelle incise da Nicolaus van Aelst e da Giovanni Antonio Remondini. Si tratta della raffigurazione di personaggi ormai scomparsi che “vanno vendendo per via”. In particolare la stampa del Remondini presenta una serie di 198 venditori, disposti in sette tavole, ove è riportato come in didascalia il grido tipico di ogni ambulante. Quella del venditore di tartarughe (Fig. 5) riporta: “*Tartarughe di bosco e d’acqua porto, conciate bene danno ogni conforto*” (De Grossi Mazzorin & Minniti, 2000). Il più antico reperto di *Dermochelys coriacea* in Italia è l’esemplare conservato al Museo di Zoologia dell’Università di Bologna (Turchetto & Nicolosi, 2008). L’allora papa Benedetto XIV (1758-1765), venuto a sapere di questo ritrovamento sulle spiagge di Maccarese (Roma), volle vedere l’esemplare ed in seguito, dopo averlo comprato a gran prezzo, ordinò che fosse donato all’Accademia di Bologna (Capra, 1949). L’allora Prelato di Roma, monsignor Enea Silvio Piccolomini, commissionò ad Antonio Biagi una succinta descrizione anatomica. Questa operazione dovette essere realizzata in fretta poiché “*per timore, ch’essendo la stagione caldissima, non si corrompesse*” (Turchetto & Nicolosi, 2008), le sue carni “*furono caritatevolmente fatte dispensare a poveri Religiosi dalla Munificenza di Monsignor Antonio Piccolomini, si vidde d’un colore poco più carico di quello di Bue e fù trovata buona e delicata al gusto, come io medesimo sentii raccontare da due Padri Minimi, che l’avean mangiata, e ne cercavan dell’altra*” (Biagi, 1755). Non dello stesso avviso erano gli abitanti di alcune regioni del Sud Italia, dove le carni di tartaruga marina erano a volte consumate, ma si cercava di coprirne l’acre sapore con spezie piccanti (Basso, 1992).

#### *Proprietà nutrizionali*

La carne di tartaruga è molto magra e ha valori nutrizionali simili a quelli della carne bovina. In base ai dati estrapolati dall’United States Department of Agriculture, la carne di tartaruga si rivela essere un’ottima fonte proteica priva di

grassi, poiché fornisce 89 kcal ogni 100 g con 19,8 g di proteine e 0,5 g di grassi. Inoltre è una buona fonte di Calcio (118 mg), Fosforo (180 mg) e Selenio (16,8 mcg). Se anticamente il consumo di questa carne era dettato esclusivamente da necessità alimentari, nel corso dei secoli questo alimento è diventato oggetto di ricette raffinate per piatti ricercati e costosi.

Curiose sono a questo riguardo alcune ricette di seguito riportate, quali “Tartarughe alla maremmana con piselli”: *È un piatto alquanto raro, e assai costoso. Si taglia la testa alle tartarughe, in modo che ne scoli tutto il sangue, e si segano i gusci. Si gettano le estremità squamose, gli intestini e il fiele degli animali che si fanno a pezzi. Le uova delle femmine vanno conservate a parte. Si fanno più soffriggere i pezzi delle tartarughe in olio finissimo di Lucca, insieme a qualche spicchio d’aglio ed a un po’ di prezzemolo tritato, aggiungendo pepe e sale e salsa di pomodoro. Quando il tutto è giunto a cottura si tolgono le tartarughe dal sugo e in questo si fanno cuocere i piselli, allungando il sugo di tanto in tanto con qualche cucchiata di brodo. Cotti i piselli vi si aggiungono di nuovo i pezzi delle tartarughe e si serve il tutto ben caldo;* e ancora una ricetta per la zuppa di tartaruga preparata nei ristoranti italiani nell’immediato dopoguerra: *Prendete una tartaruga di mare, levate la crosta, disossatela lasciandola sotto l’acqua corrente cinque o sei ore affinché diventi bianca; prendete la parte nervosa e fatela al brodo; la parte buona, fatela rosolare in una casseruola con l’aiuto di qualche piedino di vitello, testina e ossa di manzo, mettete tanti profumi ed erbe aromatiche, legumi, pepe in grani pestato; quando è leggermente glassata si bagna col suo brodo allungando con altro brodo. Fate bollire l’altra parte di tartaruga cotta, levatela, chiarificando il suo brodo con carne di manzo tritata e macinata; fate di nuovo bollire, passate all’étamine il consommé, finite con una riduzione di timo, lauro, pepe in grani e maggiorana di Persia, bagnate e fate bollire con cognac, marsala ed anche un bicchiere di cherry; fate che il consommé diventi cremoso e denso, nel caso non fosse abbastanza denso aggiungete della tapioca, fate cuocere e passate all’étamine; tagliate la tartaruga a quadrettini, uniteli a quadrettini di tartufi neri come guarnizione. È una zuppa gustata soprattutto in Oriente e va servita in tazza con pagliuzze dorate piccanti a parte.* Inoltre è risaputo che sino a pochi decenni fa nelle isole Tremiti, in Puglia, veniva preparato il brodo di tartaruga di mare.

La preparazione era la fase più difficoltosa: era necessario estrarre la carne dal guscio, spellarla, quindi si poteva procedere alla cottura. Per il brodo si doveva fare cuocere la carne a fiamma moderata per almeno due ore e poteva essere bevuto prima del pasto; in alternativa, utilizzato per insaporire la pasta. Infine, delle tartarughe di mare si consumano anche le uova, da molti considerate prelibate.

## RISULTATI E CONCLUSIONI

Alla luce dei dati esposti si può affermare che il consumo di carne di testuggini e tartarughe nell’alimentazione umana in Italia si sviluppa in tre contesti storici. Il primo riguarda la preistoria quando nutrirsi era una discriminante seria tra la vita e la morte e si concretizzava con le abitudini dei cacciatori-raccoglitori, un

tipo di società nella quale l'uccisione di altri animali rappresentava l'unico modo conosciuto per procacciarsi il cibo. Questi cacciatori adattarono il loro comportamento a quello delle loro prede, secondo i processi biologici intrinseci a tutte le relazioni uomo-preda (Clutton-Brock, 2001).

Le testuggini, rappresentando una facile preda, divennero ben presto parte integrante della dieta degli uomini preistorici. Il secondo contesto storico è quello che abbraccia il periodo che va dal Medioevo al XVII Secolo, periodo in cui la Chiesa ha fortemente condizionato le scelte degli alimenti. Il calendario liturgico aveva posto una distinzione tra il cibo grasso e quello magro nei periodi di prescrizione liturgica e ciò valeva per il popolo, ma soprattutto per gli appartenenti ai vari ordini religiosi dove le restrizioni erano ancora più forti. Le testuggini essendo ricoperte di squame, erano accomunate ai pesci e pertanto potevano essere mangiate anche nei giorni cosiddetti "di magro", rappresentando, nel contesto della dieta, un'ottima alternativa. A Roma negli anni compresi tra il 1801 e il 1809 nella Certosa di S. Maria degli Angeli e nel Convento di Trinità dei Monti, vennero acquistate ben 3822 tartarughe (De Grossi Mazzorin & Minniti, 2000). L'ultimo periodo riguarda l'epoca attuale dove, seppur in maniera occasionale, questi animali vengono ancora utilizzati come fonte alimentare. Le motivazioni sono molto diverse da quelle delle fasi storiche precedenti e quello che una volta era considerato un cibo per poveri, attualmente viene considerato un lusso e spesso consumato ai limiti della legalità. Fa eccezione quello che accade nelle realtà rurali, dove la tradizione contadina spinge a rinnovare le antiche abitudini con lo scopo di preservare la cultura delle origini. Dalla località Quartaccio Monteroni (Roma) proviene il carapace forato (Fig. 6), del tutto simile a quello rinvenuto negli scavi archeologici del complesso monastico di Trinità dei Monti a Roma, evidenziando come alcune modalità siano rimaste invariate nel corso degli anni.

Nella Maremma e nelle zone di Cerveteri e Tolfa, entrambe in provincia di Roma (A. Marinelli, com. pers., 2013; Bruno, 1986), la carne di *Testudo hermanni* è ancora oggi utilizzata per il famoso e rinomato "brodo di tartaruga". Sempre nei pressi di Roma e precisamente a Ladispoli, si ha notizia del consumo di *T. hermanni* per il succitato brodo (R. Di Giuseppe, com. pers., 2018). Anche l'utilizzo della carne di testuggine per la preparazione del ragù è conosciuto per le località di Maccarese e Fregene sul litorale romano (R. Di Giuseppe, com. pers., 2018).

#### RINGRAZIAMENTI

Un sentito ringraziamento al Prof. Massimo Delfino (Torino) per il suo impagabile supporto e per averci fornito del prezioso materiale bibliografico e a Francesco Trimigliozzi (Bari) per la fotografia di *T. hermanni boettgeri* (Fig. 3). Inoltre un ringraziamento al Prof. Augusto Cattaneo (Roma), ad Aldo Marinelli (Ostia, Roma), a Riccardo Di Giuseppe (Maccarese, Roma) per le notizie recenti riguardo il consumo di carne di testuggine e al Prof. Pierangelo Crucitti per la revisione del testo e per la fotografia di *Raphetus euphraticus* (Fig. 4). Infine un ringraziamento speciale va a Cristina Cattaneo (Roma) per le foto di *T. hermanni boettgeri* (Figg. 1, 2) e per la sua sempre preziosa collaborazione.

## RIASSUNTO

Lo scopo del presente lavoro è quello di rilevare l'utilizzazione, da parte dell'uomo, di tartarughe e testuggini come risorsa alimentare. Vengono fornite notizie inerenti tale uso attraverso numerosi reperti venuti alla luce durante scavi in contesti abitativi civili e soprattutto monastici dalla preistoria fino al Medioevo. Dal presente studio si evince come la situazione sia oggi completamente cambiata, pur sussistendo, occasionalmente, ancora in alcune zone dell'Italia centrale.

Parole chiave: nutrizione umana, tartarughe e testuggini, archeozoologica, reperti ossei.

Mauro GRANO  
Via Valcenischia 24  
00141 Roma  
elaphe58@yahoo.it

Stefano ALCINI  
Via Pavoni 7  
00044 Grottaferrata (Roma)  
stefano.alcini@libero.it

## BIBLIOGRAFIA

- ACCOTO A., DE GROSSI MAZZORIN J., SOLINAS A.M., 2016. L'alimentazione dei frati francescani del Convento di S. Maria del Tempio a Lecce tra XV e XVI Secolo. Atti del VII Convegno di Archeozoologia. - Annali dell'Università degli Studi di Ferrara: 267-276.
- AVERY G., KANDEL A.W., KLEIN R.G., CONARD N.J., CRUZ-URIBE K., 2004. Tortoises as food and taphonomic elements in palaeo "landscapes". In: *Etits animaux et sociétés humaines. Du complément alimentaire aux ressources utilitaires XXIV e rencontres internationales d'archéologie et d'histoire d'Antibes* Sous la direction de J.-P. Brugal et J. Desse. - APDCA, Antibes: 147-161.
- BASSO R., 1992. Osservazioni e ricerche sulle tartarughe marine presenti nei mari italiane. - Edizioni del Grifo, Lecce.
- BERTHON R., ERDAL Y.S., MASHKOUR M., KOZBE G., 2016. Buried with turtles: the symbolic role of the Euphrates soft-shelled turtle (*Rafetus euphraticus*) in Mesopotamia. - *Antiquity*, 90 (349): 111-125.
- BIAGI A., 1755. Descrizione Notomica d'una Tartaruga marittima Coriacea morta verso la fine di luglio del 1755.
- BLASCO R., 2008. Human consumption of tortoises at Level IV of Bolomor Cave (Valencia, Spain). - *J. Archaeol. Sci.* 35: 2839-2848.
- BLASCO R., BLAIN H. A., ROSELL J., DÍEZ J.C., HUGUET R., RODRÍGUEZ J., ARSUAGA J.L., BERMÚDEZ DE CASTRO J.M., CARBONELL E., 2011. Earliest evidence for human consumption of tortoises in the European Early Pleistocene from Sima del Elefante, Sierra de Atapuerca, Spain. - *J. Hum. Evol.* 61: 503-509.

- BLASCO R., ROSELL J., SMITH K.T., MAUL L.C., SAÑUDO P., BARKAI R., GOPHER A., 2016. Tortoises as a dietary supplement: A view from the Middle Pleistocene site of Qesem Cave. - Israel. Quaternary Science Review 133: 165-182.
- BROGGI M., 2002. Herpetological notes on the Dodecanese Island of Symi and Sesklia (Greece). - Herpetozoa 15 (3/4): 186-187.
- BRUNO S., 1986. Guida a tartarughe e sauri d'Italia. - Giunti, Firenze.
- CALICCHIA S., DORIO A., TUPAC MOLLI A., MORICI A., 2012. Erbario e Bestiario fantastico dei Castelli Romani. - Edizioni Exorma, Roma.
- CAPRA F., 1949. La *Dermochelys coriacea* (L.) nel golfo di Genova e nel Mediterraneo. - Ann. Mus. Civ. Stor. Nat., Genova: 270-282.
- CESANA D., GIOVINAZZO R., MARRAZZO D., MELLI P., SPINETTI A., 2007. The medieval diet in Genova (N.W. Italy) through the analysis of faunal remains from archeological sites. Medieval Europe, Paris. - Università de Paris: 1-12.
- CLUTTON-BROCK J., 2001 Storia naturale della domesticazione dei mammiferi. - Bollati Boringhieri, Torino.
- COLONNELLI G., DE GROSSI MAZZORIN J., 2000. Nuovi dati sull'alimentazione a Farnese (VT) nei secoli XV e XVI. Atti del II Convegno Nazionale di Archeozoologia (Asti, 1997). - Abaco Edizioni Forlì: 369-376.
- DELFINO M., 2014. Uomini e tartarughe nel registro archeologico. - Atti del X Congresso della Societas Herpetologica Italica, Genova 2014: 401-405.
- DELFINO M., BRESSI N., 2000. L'herpetofauna olocenica proveniente dalla Grotta dell'Edera (Trieste). - Quaderni Società Preistoria Protostoria Regione Friuli-Venezia Giulia 8: 115-125.
- DE GROSSI MAZZORIN J., CUCINOTTA C., 2009. Analisi Archeozoologica di alcuni contesti dalla Città Antica di Veio. L'abitato etrusco di Veio. Ricerche dell'Università di Roma "La Sapienza". I - Cisterne, pozzi e fosse. - Dipartimento di Scienze Storiche Archeologiche e Antropologiche dell'Antichità: 125-154.
- DE GROSSI MAZZORIN J., MINNITI C., 1999. Diet and Religious practices: The example of two Monastic Orders in Rome between the XVIth and XVIIIth centuries. - Anthropozoologica, 1999. 30: 33-50.
- DE GROSSI MAZZORIN J., MINNITI C., 2000. Alimentazione e pratiche religiose: il caso di due contesti monastici a Roma tra il XVI e il XVIII Secolo. - Atti del II Convegno Nazionale di Archeozoologia (Asti, 1997). Abaco Edizioni Forlì: 327-339.
- DE GROSSI MAZZORIN J., MINNITI C., 2009. L'analisi dei resti faunistici. Alcune osservazioni sull'alimentazione dei Minimi di S. Francesco di Paola. Pincio I, La villa Médicis et le Couvent de la Trinité-des-Monts à Rome. École Française de Rome. - Soprintendenza speciale per i beni archeologici di Roma: 177-291.
- DELAUNAY P., 1997. La Zoologie au Seizième Siècle. - Paris II edition.
- DEVAUX B., 1997. Ten years of conservation of *Testudo hermanni* in France, evaluation and results. - Abstracts of the 3rd World Congress of Herpetology: 52-53.

- EVSTATIEV IVANCHEV I., 2007. Population Ecology and Biology of *Testudo hermanni* (*Reptilia: Testudinidae*) at the Eminska Mountain, Bulgaria. - *Acta zool. bulg.*, 59 (2): 153-163
- FLANAGAN J.P., 2011. The Return of Tortoises to Pinta Island, Galapagos. - *Turtle Survival Alliance Newsletter* (August 2011).
- GRASSI E., 2011. L'economia a Sassari dal medioevo all'età moderna. *Contributo Archeozoologico*. - Università degli Studi di Sassari, Sassari..
- HAGEN C., 2011. A Visit to Some Food and Pet Markets in Southern China. - *Turtle Survival Alliance Newsletter* (August 2011).
- HAXHIU I., 1995. Results of studies on the chelonians of Albania. - *Chelonian Conservation and Biology*. Lunenburg, 1 (4): 326-327.
- HOCKETT B., HAWS J., 2009. Continuity in animal resource diversity in the Late Pleistocene human diet of Central Portugal. - *Before Farming* 2009/2 article 2, pp. 14.
- HUDSON R., 2011. New People, New Facilities, New Programs: A Year of Remarkable Growth for the TSA. *Turtle Survival Alliance Newsletter* (August 2011).
- IONEV P., 1999. Temps difficiles in Bulgarie ! - *La Tortue, Gonfaron*, 16: 46-47.
- YOUNG P., 2003. *Tortoise*. - Reaktion Books, London.
- LEUTERITZ T., 2005. Distribution, status, and conservation of Radiated Tortoises (*Geochelone radiata*) in Madagascar. - *Biol. Conserv.*, 124: 451-461.
- MOBAKI A., MOLA A., 2011. Mesopotamian soft shell turtle (*Rafetus euphraticus*), the strangest turtle of the Middle East. *Wildlife Middle East*, Vol. 5, Issue 4: 6.
- PARHAM J.F., MACEY J.R., PAPPENFUSS T.J., FELDMAN C.R., TÜRKÖZAN O., POLYMENI R., BOORE J., 2006. The phylogeny of Mediterranean tortoises and their close relatives based on complete mitochondrial genome sequences from museum specimens. - *Molecular Phylogenetics and Evolution*, 38: 50-64.
- ROMAGNOLI G., BRANCAZI L., PIERMARTINI L., 2017. Tessignano (VT). Indagini archeologiche nella ex Chiesa di Sant'Antonio (2009-2015). *The Journal of Fasti Online*, Associazione Internazionale di Archeologia Classica, Roma: 1-22.
- SANTONI L., CAVATERRA MICAELA., 2007. *Testudo hermanni* in Umbria. Osservazioni preliminari: spunti di studio e salvaguardia. - Ed. Lulu.com.
- TRUCCO F., 2010. Il complesso archeologico del Bronzo Recente di Vaccina. Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Etruria Meridionale. - [www.etruriameridionale.beniculturali.it](http://www.etruriameridionale.beniculturali.it).
- TURCHETTA M., NICOLOSI P., 2008. *Storie di tartarughe e di papi*. Università degli Studi di Padova. - Canova Edizioni, Padova.
- UETZ P., HOŠEK J., 2014. The Reptile Database. <http://www.reptile-database.org>. 15 maggio 2014.
- VALENTI P., BATTAGLIA G., FORGIA V., MICCICHÈ R., PETRUSO D., SINEO L., 2017. Primo saggio di scavo archeologico presso lo zubbio di Cozzo San Pietro: risultati

preliminari. - Notiziario Archeologico della Soprintendenza di Palermo, 16/2017: 1-17.

VAN DIJK P.P., CORTI C., MELLADO V.P. & CHEYLAN M., 2004. *Testudo graeca*. In: IUCN 2013. - IUCN Red List of Threatened Species. Version 2013.1. [www.iucnredlist.org](http://www.iucnredlist.org). Downloaded on 27 October 2013.

VETTER H., 2006. La Testuggine comune - *Testudo hermanni*. - Edition Chimaira Reptilia Ediciones, Francoforte e Castelldefels.

VILLARI P., 1995. Le faune della tarda preistoria nella Sicilia orientale, Siracusa. - Ente Fauna Siciliana.

Fig. 1 - Esemplare di *T. hermanni boettgeri* con foro sul carapace, di Maronia (Grecia).

Fig. 2 - Esemplare di *T. hermanni boettgeri* con foro sul carapace dell'area del Lago Ismarida (Grecia).

Fig. 3 - Esemplare di *T. hermanni boettgeri* con foro sul carapace di Parga (Grecia).

Fig. 4 - Esemplare di *Rafetus euphraticus* di Zaho (Iraq, Kurdistan).

Fig. 5 - Carapace forato di *T. hermanni* (da De Grossi Mazzorin & Minniti, 2000).

Fig. 6 - Carapace forato di *T. hermanni* proveniente da Quartaccio Monteroni (Roma).

