

**LA CAPRA NELL'ECONOMIA, NELL'ALIMENTAZIONE
E NELLA MEDICINA ANTICA.
DAI ROMANI AL "SIERO BONIFACIO" PER LA CURA DEL CANCRO**

Se si guarda alla storia antica come storia della vita quotidiana degli antichi, quasi sempre accade che la ricerca diventi viva e attuale, anche per un pubblico di non specialisti. Si pensi, ad esempio, ad argomenti come l'alimentazione, i trasporti, la navigazione, la tecnica, la pratica medica, lo sport, gli spettacoli²⁴. Inoltre, l'attualità e l'interesse di questi studi vanno visti anche in prospettiva futura, come recupero e riproposizione di risorse che ancor oggi possono essere utili e costituire uno spunto per un rilancio economico-culturale-sociale, per i singoli come per la collettività, e per determinati territori. Come sottolineava Tadeus Zielinski²⁵, l'antico si manifesta sempre, per noi moderni, per chi sa vedere oltre l'apparenza, come un "germe", un "progetto" per il futuro.

Qui tratteremo della capra domestica (*capra hircus*)²⁶, animale umile, molto diffuso nell'antichità, allevato anche dai ceti più poveri per ricavarne quotidianamente latte e formaggi, e solo occasionalmente carni²⁷. Questa tradizione è continuata nel Salernitano e in genere nelle regioni meridionali fino in epoca recente. Inoltre, in virtù della facilità di reperimento, oltre che delle particolarità biologiche, i medici antichi conoscevano e prescrivevano molti preparati medicinali ricavati dalla capra, per i quali si utilizzava principalmente il latte, ma anche altri componenti, e, per quanto a noi moderni ripugnanti, l'urina e le feci.

Questi aspetti dell'utilizzo della capra nell'antichità rivelano una attualità sorprendente: difatti oggi appare conveniente avviare un allevamento caprino, soprattutto per la crescente domanda di questo latte, alternativo e con particolari qualità. Inoltre, la recente ricerca medica e farmacologica, sia pure

²⁴ Questi studi necessariamente comportano il superamento dei confini disciplinari, peraltro solo teorici, in quanto la cultura viva, quotidiana di un popolo, non è di per sé divisibile in settori specialistici. Vd. L. RUSSO, *La cultura componibile. Dalla frammentazione alla disgregazione del sapere*, Liguori, Napoli, 2008.

²⁵ T. ZIELINSKI (1903), *L'antico e noi. Otto lezioni in difesa degli studi classici*, Vivarium, Napoli, 2004.

²⁶ La capra domestica si ritiene derivata dalla capra selvatica o del Bezoar (*capra aegagrus*), una delle quattro specie del genere *capra*. Questa ipotesi è stata confermata anche da ricerche genetiche: T. TAKADA et al., *Bezoar (capra aegagrus) is a Matriarchal Candidate for Ancestor of Domestic Goat (capra hircus): Evidence from the Mitochondrial DNA Diversity*, "Biochemical Genetics", 35, 9-10, 1977, pp. 315-326.

²⁷ Vd. A. DALBY, s.v. *Goat*, in ID., *Food in the Ancient World from A to Z*, Routledge, London-New York, 2003, p. 160; W. RICHTER, s.v. *Ziege*, in "R.E.", X, A, 1972, cc. 398-433.

con molta prudenza, sulle orme dei medici antichi, sembra orientata a ricavare dalla capra medicinali per diverse malattie.



Fig. 1 – Giove sulla capra Amaltea (denario di Manio Fonteio, ca. 84 a.C.)

Mito e vita quotidiana

Trascurando il pur importante periodo preistorico e protostorico, che vede l'affermarsi dovunque dell'allevamento della capra, una delle prime specie animali addomesticate²⁸, ci soffermiamo in questo studio sul mondo greco-romano.

²⁸ Vd. per un quadro storico complessivo Y. HATZIMINAOGLOU, J. BOYAZOGLU, *The Goat in Ancient Civilisations: from the Fertile Crescent to the Aegean Sea*, "Small Ruminant Research" 51, 2004, pp. 123–129; J. BOYAZOGLU, I. HATZIMINAOGLOU, P. MORAND-FEHR,

Secondo il mito, fu una capra, Amaltea, a nutrire con il suo latte il sommo Zeus (per i Romani, Giove), quando era bambino nell'isola di Creta, ed essa fu premiata con l'inserimento nelle costellazioni celesti (*Capella*)²⁹. In altre versioni, Amaltea è una ninfa o una nutrice, che comunque alleva Zeus con il latte di capra³⁰. Un giorno, giocando, Zeus spezza un corno ad Amaltea, e questo diventa il corno dell'abbondanza (cornucopia), che si riempie per miracolo di tutti i beni desiderati da chi lo possiede³¹. Ancora, quando in seguito Zeus combatte contro i Titani, usa uno scudo fatto con la pelle della capra, l'egida, in grado di spaventare i nemici alla sola vista³².

Latte, corno, pelle: la capra divenne simbolo di fecondità e di energia, e il mito greco la collegava anche al dio Apollo-Elios³³, un dio guerriero ma anche medico e guaritore. Essa mostrava di essere apportatrice di benefici per gli uomini e per le divinità, compreso lo stesso sovrano dell'Olimpo, Zeus. Nelle cerimonie religiose del mondo greco, la capra veniva sacrificata solitamente ad Apollo, ad Afrodite, ad Artemide, a Dioniso; nel mondo romano, a Libero ed a Mercurio³⁴. Servio, commentatore di Virgilio, annota che si sacrificava una capra specialmente ad Asclepio, il dio della salute³⁵: essa era considerata quindi dal popolo come un animale davvero salutare.

Le capre sono presenti anche nei più antichi riti di Roma, come quello dei Lupercali, un rito di fecondità nel quale i Luperci, giovani vestiti solo di pelli caprine, sacrificavano una capra e dalla sua pelle ritagliavano lunghe fettucce a guisa di fruste; con queste, correndo per la città, cercavano di colpire i passanti e specialmente le donne, le quali, se non si sottraevano ai colpi, avrebbero avuto dei figli³⁶. Da questi antichi riti emerge il quadro di una società pastorale, nella quale l'allevamento della capra era una voce importante.

L'antico legame della capra con la medicina è attestato anche dal termine greco "farmaco, medicamento" (*pharmakòs*), che significa propriamente

The Role of the Goat in Society: Past, Present and Perspectives for the Future, "Small Ruminant Research", 60, 2005, pp. 13-23.

²⁹ Callimaco, *Jov.*, vv. 48-51; Diodoro Siculo, V, 70, 3; Apollodoro, *Bibl.*, I, 1, 7; Arato, vv. 162-164.

³⁰ Vd. M. HENIG, s.v. *Amaltheia*, in *LIMC – Lexicon Iconographicum Mythologiae Classicae*, I, 1, Artemis Verlag, Zürich – Düsseldorf, 1981, pp. 582-584.

³¹ Ovidio, *Fast.*, V, 121 sgg.; *Metam.*, IX, 88-89.

³² Vd. ad es. Virgilio, *Aen.*, VIII, vv. 354; 435; Servio, *In Verg. Aen.*, VIII, 354.

³³ Prima di consultare l'oracolo di Apollo a Delfi, era previsto il sacrificio di una capra; secondo la leggenda, un gruppo di capre, prese da stupore e belanti in modo strano, avevano indicato il sito della grotta oracolare di Delfi. Vd. Diodoro, XVI, 26.

³⁴ Vd. E. KADLETZ, *Animal Sacrifice in Greek and Roman Religion*, Diss., University of Washington, 1976; J. PRIEUR, *Gli animali sacri nell'antichità. Arte e religione nel mondo mediterraneo*, Eicg, Genova, 1991; P. BRULÉ, *Héraclès à l'épreuve de la chèvre*, in C. BONNET, C. JOURDAIN-ANNEQUIN, V. PIRENNE-DELFORGE (Eds), *Le bestiaire d'Héraclès, IIIe Rencontre Héracléenne*, Actes du Colloque (Liège - Namur, 14-16 nov. 1996), Centre International d'Étude de la Religion Grecque Antique, Liège, 1998, pp. 257-283.

³⁵ Servio, *In Verg. Georg.*, II, 380. Fra l'altro lo stesso Asclepio, da bambino, era stato allattato da una capra: Pausania, II, 26, 4-5.

³⁶ Valerio Massimo, I, 2, 2, 9; Aurelio Vittore, *Origo gentis Romae*, 22, 1.

“vittima” o “capro espiatorio”: esso indicava in origine l’animale che veniva sacrificato per la salvezza dei cittadini. Così nelle feste delle Targelie ad Atene in onore di Apollo, si purificava la città portando in processione solenne un capro o *pharmakòs*, che alla fine era sacrificato o condotto fuori città³⁷.

La capra era d’altra parte ritenuta un animale misterioso e straordinario, che fra l’altro prestava il suo aspetto (zoccoli, coda, corna) ad esseri mitologici quali i Satiri, i Sileni ed il dio Pan³⁸ ovvero Fauno. Varrone riporta una comune credenza dei pastori secondo la quale la capra è capace di respirare con le orecchie³⁹. La notizia è ripresa anche da Plinio⁴⁰, che ne raccoglie molte altre di tal genere, e da Eliano, che sottolinea la superiorità della capra rispetto agli altri animali, essendo stata creata da Prometeo con una maggiore capacità sensoriale⁴¹. Gli occhi della capra, come quelli del lupo, risplendono, emanano luce di notte, e sono in grado di vedere distintamente nel buio⁴². Essa ha più di uno stomaco, dove ripone il cibo impuro e quello purificato⁴³. Dove morde la capra, per una particolarità della sua saliva, le piante rinsecchiscono velocemente⁴⁴. Le capre sono ritenute intelligenti, e si racconta la storiella delle due capre che si incontrano al centro di un lungo ponte strettissimo su un fiume in piena, provenienti da opposte direzioni: esse risolvono subito il problema, e mentre l’una si accascia, l’altra le passa sopra⁴⁵. Sempre secondo Plinio, le capre riconoscono i legami di parentela fra loro, e stanno solitamente l’una di fronte all’altra, quasi a colloquio⁴⁶. Le capre di Cefalonia possono fare a meno di bere per sei mesi⁴⁷. Le capre (come pure altri animali) sentono l’avvicinarsi di una carestia, di una pestilenza o di un terremoto⁴⁸; segnalano la venuta di un

³⁷ Vd. J. BREMMER, *Scapgoat Rituals in Ancient Greece*, “Harvard Studies in Classical Philology”, 87, 1983, pp. 299-320; vd. anche G. CAPDEVILLE, *Substitution de victimes dans les sacrifices d’animaux à Rome*, “MEFRA – Antiquité”, 83, 1971, pp. 283-323.

³⁸ Su Pan vd. P. MERIVALE, *Pan the Goat-God. His Myth in Modern Times*, Harvard University Press, Cambridge, 1969.

³⁹ Varrone, *De re rustica*, II, 3, 5.

⁴⁰ Plinio il Vecchio, *Nat. Hist.*, VIII, 76, 202.

⁴¹ Eliano, *De nat. anim.*, I, 53.

⁴² Plinio il Vecchio, *Nat. Hist.*, XI, 55, 151.

⁴³ Alberto Magno, *De animal.*, XIII, 2, 1, 77. E’ noto che i ruminanti hanno uno stomaco diviso in sezioni, con funzioni diverse.

⁴⁴ Varrone, *De re rustica*, II, 2, 19; Plinio il Vecchio, *Nat. Hist.*, VIII, 76, 204.

⁴⁵ Plinio il Vecchio, *Nat. Hist.*, VIII, 76, 201.

⁴⁶ Plinio il Vecchio, *Nat. Hist.*, VIII, 76, 203. Inoltre, il vincolo di amicizia che lega gli animali fra loro, ad es. le capre con le pecore, è tale da far vergognare l’uomo (Eliano, *De nat. anim.*, V, 48).

⁴⁷ Eliano, *De nat. anim.*, III, 32. Fantasie? Uno studio recente su una capra preistorica, la capra delle isole Baleari (*Myotragus*), presente per cinque milioni di anni ed estinta circa 3000 anni fa, ha dimostrato che questo animale aveva una particolare struttura ossea lamellare e ad anelli tipica dei cocodrilli, per cui essa cresceva solo quando poteva nutrirsi, adattando il suo metabolismo alla disponibilità di cibo, e diventava adulta solo dopo una decina di anni. Vd. M. KÖHLER, S. MOYÀ – SOLÀ, *Physiological and Life History Strategies of a Fossil Large Mammal in a Resource-Limited Environment*, “PNAS - Proceedings of the National Academy of Sciences of the USA”, v. 106, n. 48, December 1, 2009, pp. 20354–20358.

⁴⁸ Eliano, *De nat. anim.*, VI, 16.

temporale quando per dormire si stringono l'una all'altra⁴⁹; sanno anche quando stanno per essere condotte al macello, e non toccano più cibo⁵⁰.

Meravigliosa poi appare agli antichi l'attitudine della capra ad allattare ed accudire bambini piccoli. E non si tratta solo di storie mitiche, come quella di Zeus: a quanto pare, esisteva nell'antica Grecia, nelle popolazioni rurali, la pratica di usare le capre come nutrici per i piccoli. Il diffuso nome greco Egisto significa "nutrito da capra" (Egisto, nel mito figlio di Tieste e uccisore di Agamennone, fu allevato e nutrito da una capra)⁵¹. Nel romanzo di Longo Sofista (*Gli amori pastorali di Dafni e Cloe*), il pastore Lamone trova un bambinello (Dafni) allattato da una delle sue capre, in una macchia, sopra un tappeto d'erba; la capra vi si intrattiene frequentemente, premurosa e badando a non pestarlo con gli zoccoli mentre il bambino succhia il latte. Anche dopo che il pastore ha portato il bambino in casa, la capra continua ad allattarlo⁵². Lo storico Procopio, mentre si trovava al seguito dell'armata bizantina di Giustiniano in Italia nel VI sec. d.C., racconta di aver visto nel Piceno ad Urbisaglia un bambino che qualche tempo prima era stato abbandonato, ed era stato salvato ed allattato da una capra; Procopio testimonia che alla sua stessa presenza il bambino (chiamato Egisto) accetta di essere nutrito solo dalla capra, e che essa lo difende come fosse suo figlio⁵³. Va ricordato che anche nei *Promessi Sposi* di Alessandro Manzoni troviamo capre che allattano i bambini: le incontra Renzo nel lazzaretto degli appestati, dove comincia a distinguere un misto singolare di vagiti e di belati; e vede in un recinto "bambinelli a giacere sopra materassine, o guanciali, o lenzoli distesi, o topponi; e balie e altre donne in faccende; e, ciò che più di tutto attraeva e fermava lo sguardo, capre mescolate con quelle, e fatte loro aiutanti: uno spedale d'innocenti, quale il luogo e il tempo potevan darlo. Era, dico, una cosa singolare a vedere alcune di quelle bestie, ritte e quiete sopra questo e quel bambino, dargli la poppa; e qualche altra accorrere a un vagito, come con senso materno, e fermarsi presso il piccolo allievo, e procurar d'accomodarsi sopra, e belare, e dimenarsi, quasi chiamando chi venisse in aiuto a tutt'e due"⁵⁴. Manzoni non inventa: si tratta di un fatto storico⁵⁵.

Gli antichi erano poi colpiti dall'attitudine della capra ad evitare il cibo sporco o "in basso", al livello del suolo, mangiando solo "in alto" fronde, germogli, arbusti lignei e spinosi, e a "curarsi da sola" in caso di malattia, cercando specificamente determinati vegetali con potere curativo⁵⁶. Essi osservano che le capre selvatiche si nutrono di ruta per mantenere buona la

⁴⁹ Eliano, *De nat. anim.*, VII, 8.

⁵⁰ Eliano, *De nat. anim.*, VII, 26.

⁵¹ Igino, *Fab.*, 250.

⁵² Longo Sofista, I, 2-3; per una situazione simile nell'antico Egitto, Erodoto, II, 2, 2.

⁵³ Procopio, *Bell. Goth.*, II, 17, 1-11.

⁵⁴ Alessandro MANZONI, *I promessi sposi*, cap. XXXV.

⁵⁵ Ne tratta il cardinale Federigo BORROMEO nella sua opera *De pestilentia* (ms., pubblicato a cura di G. MAZZOLI, Pavia, 1964, pp. 72-74). Su queste problematiche vd. W. M. CALDER III, *Longus 1.2: the She-Goat Nurse*, "Classical Philology", 78, 1, 1983, pp. 50-51; A. GUIDA, *More on She-Goat Nurse*, "Classical Philology", 80, 2, 1985, p. 142.

⁵⁶ Alberto Magno, *De animal.*, VIII, 2, 1, 42.

vista⁵⁷. Se la capra ha gli occhi pieni di sangue li libera pungendosi con un giunco, e il caprone con uno spino⁵⁸. La capra insegna agli uomini il metodo per curare da sé la cataratta e riacquistare la vista: preme l'occhio malato su una spina di rovo, e bucadolo fa uscire il liquido, lasciando sana la pupilla⁵⁹. Se si ciba per quaranta giorni di foglie di tamerici, la sua milza si riduce e a volte scompare⁶⁰. Ugualmente meravigliosa per gli antichi è la capacità della capra di produrre un latte che conserva le proprietà medicinali delle erbe ingerite⁶¹, quasi costituisse un laboratorio farmaceutico naturale, e in questo senso la capra è appositamente utilizzata dai medici che la nutrono solo con determinati vegetali. Ma ritorneremo su questo punto più avanti. Infine, nell'intestino di una capra selvatica poteva trovarsi il leggendario Bezoar o Bezar, una pietra o concrezione lapidea che già in Oriente veniva usata come panacea o antidoto universale contro tutte le malattie⁶².

Interessanti sono i riferimenti alla capra nel libro di Artemidoro di Daldi, vissuto nel II sec. d. C., nel periodo di massimo splendore dell'impero romano.



Fig. 2 – Capra al pascolo (da un manoscritto medioevale)

Artemidoro si occupa dell'*Interpretazione dei sogni*, e nelle sue pagine troviamo un campionario di persone, animali, oggetti, situazioni di vita quotidiana, riflessi nei sogni e interpretati secondo il comune sentire della gente. Così sognare capre, sia bianche che nere, non è un buon segno, ma sono tutte dannose, e quelle nere di più. Esse poi indicano un pericolo per chi si accinge a navigare, in quanto il nome greco della capra (*aix*) significa anche "grande onda, cavallone", che cozza con violenza; infatti il mare più terribile è chiamato Egeo (*Aigàion*). Sognare capre non favorisce le nuove amicizie o unioni, né preserva quelle esistenti, in quanto le capre hanno la tendenza a pascolare distanti fra loro, e vanno da sole a cacciarsi nei pericoli, coinvolgendo in tal modo anche il pastore⁶³.

⁵⁷ Plinio il Vecchio, *Nat. Hist.*, XX, 51, 134.

⁵⁸ Plinio il Vecchio, *Nat. Hist.*, VIII, 76, 201.

⁵⁹ Eliano, *De nat. anim.*, VII, 14.

⁶⁰ Alberto Magno, *De animal.*, XXII, 2, 1, 37.

⁶¹ Vd. ad es. Galeno, *De methodo medendi*, V, 12 (X, 360 sgg. Kühn)

⁶² Vd. Andreas BASSIUS, *De gemmis et lapidibus pretiosis eorumque viribus et usus tractatus*, Francoforte, 1603, pp. 179-196; Anselmus Boetius DE BOOT, *Gemmarum et lapidum historia*, Leida, 1636, pp. 361-370.

Il sogno è positivo solo in alcuni casi, quando si sognano non capre adulte ma capretti, generalmente di buon auspicio; il sogno è parimenti positivo quando la persona che sogna le capre fa di mestiere il capraio⁶⁴. Anche sognare carne di capra è un buon segno, ma solo per chi si trova nei guai; per tutti gli altri è invece un cattivo segno. La spiegazione si risolve in un gioco di parole (ma si rifletta sull'analogia con le "libere associazioni" di Freud): infatti chi non sta bene, deve eliminare il male, e con l'uccisione della capra (*chimaira*) per avere la carne, si elimina la calamità (*cheimòn*). Per quelli che stanno bene, invece, sognare carne di capra annuncia guadagni scarsi o nulli, perché questa carne è piena di ossa, senza polpa⁶⁵.

Allevamento

E' noto che la capra era diffusissima nel mondo greco, e costituiva una risorsa importante anche per i ceti più umili, e per le popolazioni considerate "barbariche": si pensi all'"isola delle capre" ed alle capre di Polifemo nell'episodio raccontato da Omero nell'*Odissea*⁶⁶. Ancora, nell'isola di Ulisse, Itaca, modello poetico delle tante isole del Mediterraneo greco, vivono in un angolo undici estesi greggi di capre, guardate da fidi pastori⁶⁷. Tuttavia la tradizione non ci ha conservato trattati greci sull'allevamento sistematico, ed i primi riferimenti sono pervenuti attraverso gli scrittori romani.

Neppure Catone, nel II sec. a.C., ci parla della capra nella sua opera sull'agricoltura, ma in due frammenti annota che in Italia le capre nere fanno il latte bianco⁶⁸ (volendo probabilmente sottolineare la qualità del latte prodotto da questa diffusa razza caprina), e che in alcune zone dell'Italia centrale le capre vanno considerate selvatiche in quanto fanno salti fra le rocce di oltre 60 piedi, circa 18 metri⁶⁹ (anche qui la selvatichezza dell'animale, secondo la comune opinione degli antichi, sottintende una garanzia di qualità). Catone in effetti, pur dando precetti sulla conduzione di una villa rustica quale vera e propria azienda agricola volta alla produzione per il mercato, riteneva che non la coltivazione, ma l'allevamento praticato a regola d'arte (*bene pascere*) fosse

⁶³ Artemidoro, II, 12.

⁶⁴ Artemidoro, IV, 55.

⁶⁵ Artemidoro, I, 70. Artemidoro e, prima ancora di lui, Erofilo di Calcedonia, sono espressamente citati da Sigmund Freud come sua fonte di ispirazione per la teoria psicoanalitica dei sogni: vd. L. RUSSO, *La rivoluzione dimenticata. Il pensiero scientifico greco e la scienza moderna*, 4a ed., Feltrinelli, Milano, 2008, pp. 250-255. L'opera di Artemidoro è inoltre importante in quanto illustra numerosi aspetti della vita quotidiana degli antichi: vd. ad es. J. ANNEQUIN, *Aliments et pratiques alimentaires dans l'Onirocriticon d'Artémidore*, "Dialogues d'Histoire Ancienne", 29, 2, 2003, pp. 109-123.

⁶⁶ Omero, *Od.*, IX, vv. 116 sgg.; 216 sgg. Vd. G. BALLARINI, *Zootecnodissea. Allevamento degli animali e trasformazione degli alimenti di origine animale nel mondo omerico (circa IX secolo a.C.)*, in D. VERA (a cura di), *Demografia, sistemi agrari, regimi alimentari nel mondo antico* (Atti del convegno int. di studi, Parma, 17-19 ott. 1997), Edipuglia, Bari, 1999, pp. 37-64.

⁶⁷ Omero, *Od.*, XIV, 103-104.

⁶⁸ Catone, *Incert. Lib.*, fr. 7.

⁶⁹ Catone, *Origin.*, 2, fr., 16.

l'attività più redditizia in assoluto; addirittura, anche una pessima conduzione degli allevamenti (*male pascere*) era sempre più conveniente rispetto alle attività agricole⁷⁰.

Un passo dello storico Polibio, della stessa epoca, prova che questa selvatichezza è solo apparente, e che i sistemi di allevamento allora in uso prevedevano espressamente uno stato semibrado. Parlando della Corsica, ma con riferimento anche all'Italia in genere, Polibio spiega che per le caratteristiche del terreno, aspro, selvoso e scosceso, i pastori non possono seguire capre e buoi, e pertanto queste bestie, ad un osservatore ignaro, sembrano pascolare da sole, anche perché fuggono quando vedono sconosciuti. Ma i pastori, quando vogliono radunare ciascuno il suo gregge, salgono su un'altura e suonano particolari note da una tromba; gli animali allora, senza sbagliarsi, obbedendo al suono, accorrono dai rispettivi pastori e li seguono fino alle stalle. La stessa tecnica viene adottata per gli allevamenti di maiali⁷¹.

L'importanza della capra per le regioni meridionali d'Italia, e in particolare per la Campania, già in epoca preromana, può essere confermata da una diversa interpretazione dell'origine del nome "Irpini", che tradizionalmente deriverebbe da *hirpus*, "lupo"; ma, alle radici di questa etimologia, probabilmente c'è uno scambio tra *hirpus* e *hircus*, "caprone", termine quest'ultimo, per diversi aspetti, da preferire⁷². D'altra parte, i numerosi esempi di isole del Mediterraneo il cui nome fa riferimento alle capre, fra cui la stessa Capri, rimandano ad una antica prassi di allevamento delle capre che sfruttava la costa e le piccole isole vicine, come spazio destinato ad un pascolo protetto. Questa pratica continuò a lungo, in qualche caso fino all'epoca moderna⁷³. Poiché l'isola di Capri rimase disabitata nell'antichità fino ai tempi di Cesare, molto probabilmente fu utilizzata per l'allevamento delle capre dagli abitanti della costa, etruschi, greci e romani⁷⁴.

Nel primo secolo a.C., l'erudito Varrone ci dà notizie dettagliate sull'allevamento caprino, seguito poi nel I sec. d.C. dall'agronomo Columella e dall'enciclopedista Plinio il Vecchio. Anche Virgilio nelle *Georgiche*, si occupa, da poeta, dell'allevamento ovino e caprino, e dei prodotti relativi⁷⁵. Questa attività diventò così diffusa nel mondo romano che fu oggetto di norme

⁷⁰ Cicerone, *De off.*, II, 89; Plutarco, *Cato Maior*, 21.

⁷¹ Polibio, XII, 4.

⁷² Vd. M. DURANTE, *Osco hirpo, lupo o capro?*, "La Parola del Passato", 13, 1958, pp. 412-417. Sulla contaminazione tra *hirpus* ed *hircus* vd. anche M. NEGRI, *Lupi Sabinorum lingua vocantur hirpi*, "Acme", 35, 1982, pp. 199-203.

⁷³ Vd. C. ALFARO GINER, *Lo spazio destinato al pascolo sulle coste del Mediterraneo: il caso delle «isole delle capre»*, "L'Africa Romana", 12, 2, 1998, pp. 863-877; D. SILVESTRI, *Il nome di Capri e la toponomastica insulare dell'Italia antica*, in E. FEDERICO, E. MIRANDA (a cura di), *Capri antica: dalla preistoria alla fine dell'età romana*, La Conchiglia, Capri, 1998, pp. 109-122.

⁷⁴ Tacito, *Ann.*, IV, 67; C. ALFARO GINER, *Lo spazio destinato al pascolo...*, cit., pp. 875-876.

⁷⁵ Virgilio, *Georg.*, III, vv. 284-403. Vd. anche M. GEYMONAT, *Pecore e capre nelle "Bucoliche" virgiliane*, in E. CINGANO, A. GHERSETTI, L. MILANO (a cura di), *Animali tra zoologia, mito e letteratura nella cultura classica e orientale* (Atti del Convegno di Venezia, 22 - 23 maggio 2002), S.A.R.G.O.N. Editrice, Padova, 2005, pp. 291-298.

legislative, come quella che vietava al colono di portare al pascolo le capre in un fondo coltivato con vivai. Infatti la capra è solita rovinare le colture brucando tutti i germogli novelli, e specialmente gli ulivi e le viti⁷⁶.

Va detto comunque che nel mondo romano l'allevamento caprino, per ragioni economiche e produttive, assume sempre una importanza minore rispetto a quello ovino, pur essendo molto diffuso a livello familiare. Ciò è confermato dai ritrovamenti ossei nei siti archeologici, che fanno registrare un rapporto medio di 1 a 4 fra capre e pecore⁷⁷.

Columella sottolinea che la scienza dell'agricoltura, che per lui comprende anche l'allevamento, ai suoi tempi è diventata molto sofisticata, una vera e propria specializzazione in grado di fruttare grossi guadagni, e sono necessarie tecniche e trattamenti diversi per le infinite varietà di piante e di animali. Così sono necessarie cure diverse per la capra senza corna e a pelo raso rispetto a quella con lunghe corna e pelo fitto⁷⁸. In genere, dove il clima è caldo, si allevano capre senza corna, e con le corna dove il clima è piovoso, badando sempre a tagliare le corna al maschio, pericoloso per la sua abitudine a cozzare⁷⁹. Plinio distingue poi un gran numero di specie caprine selvatiche⁸⁰.

Per Varrone le capre vanno classificate fra il bestiame minuto, insieme a pecore e maiali; al momento di comprarle, vanno scelte quelle più giovani, grosse, forti, alte ed agili, di razza rinomata, procedendo all'acquisto con un atto legale. La formula però è diversa rispetto ad altro bestiame, in quanto nessuno può garantire la sanità delle capre (secondo gli antichi, ed anche secondo Varrone, le capre non sono mai senza febbre)⁸¹; la formula adottata garantisce la sanità solo per il giorno della compravendita⁸². Comprando le capre, se possibile, conviene acquistare in blocco un intero gregge, per farle stare tranquille e in accordo fra loro⁸³.

Le capre migliori per Varrone e Columella hanno il pelo folto (se non sono della razza glabra), e due capezzoli (o verruche o bargigli o ghiandole, in

⁷⁶ Varrone, *De re rustica*, I, 2, 17-20.

⁷⁷ Vd. M. MACKINNON, *Animal Production and Consumption in Roman Italy: The Zooarchaeological and Textual Evidence*, Ph.D. diss., University of Alberta, 1999 (rist. Portsmouth, 2004); M. MACKINNON, *The Role of Caprines in Roman Italy: Idealized and Realistic Reconstructions Using Ancient Textual and Zooarchaeological Data*, in B. SANTILLO FRIZELL (Ed.), *PECUS. Man and Animal in Antiquity* (Proceedings of the conference at the Swedish Institute in Rome, September 9-12, 2002), Rome, 2004, pp. 54-60.

⁷⁸ Columella, I, *Intr.*, 26.

⁷⁹ Columella, VII, 6.

⁸⁰ Plinio il Vecchio, *Nat. Hist.*, VIII, 79, 214.

⁸¹ Vd. anche Plinio il Vecchio, *Nat. Hist.*, VIII, 76, 202. Forse per questo, temendo il contagio, il sacerdote di Giove a Roma era invitato a stare lontano dalle capre, senza toccarle e senza neppure nominarle (Plutarco, *Quaest. Rom.*, 111). Tuttavia oggi si ritiene generalmente che la capra sia dotata di una "salute di ferro", e di una scarsa propensione ad ammalarsi. Si conoscono varie tipologie di febbri caprine; per le malattie e la cura delle capre, vd. M. C., SMITH, D. M. SHERMAN, *Goat Medicine*, 2a ed., Wiley – Blackwell, Oxford, 2009.

⁸² Varrone, *De re rustica*, II, 3.

⁸³ Columella, VII, 6.

dialetto *sciuccuàgli*, in lat. *mammulae, lacinae, crotae*) pendenti sotto il mento. Hanno il corpo grande, le zampe carnose, la cervice piena e corta, le orecchie molli e all'apparenza pesanti, la testa piccola, il pelo nero, fitto, brillante e lunghissimo, che possa essere tosato e sfruttato per usi svariati. Hanno anche grosse mammelle, capaci di produrre latte in abbondanza; portano a termine solitamente parti gemellari⁸⁴. Per Plinio gli esemplari privi di corna sono i migliori, anche perché a suo dire producono più latte⁸⁵.

Le capre di solito saranno condotte a pascolare nelle selve montane; esse preferiscono le macchie e i roveti alla pianura erbosa, non si graffiano fra gli spini, e mangiano volentieri fronde di arbusti ed alberi quali il corbezzolo, il citiso selvatico, l'elce, la quercia⁸⁶. La fronda di frassino, che si pianta bene nei luoghi aspri e montuosi, è graditissima alle capre e alle pecore⁸⁷. Il citiso è utilissimo alle capre, perché le fa ingrassare presto e le stimola a produrre molto latte⁸⁸. D'estate, la capra deve bere due volte al giorno⁸⁹.

Queste osservazioni presuppongono uno sviluppo avanzato della zootecnia, per cui ad esempio non si lasciava nemmeno il pascolo al caso, ma si piantavano appositamente in zone collinari selvose vegetali come il frassino, il lentisco, il corbezzolo, il citiso, quale nutrimento per le capre. In buona parte, probabilmente, il nostro tipico paesaggio della "macchia mediterranea" è anch'esso una creazione dell'uomo (romano).

Le capre al pascolo sembrano avidi di cibo, si gettano sulle piante con la voglia sfrenata di assaggiare tutto in un momento, e non finiscono di addentare delle cime e delle foglie che già passano altrove. Inoltre hanno un fiuto sottile, e disdegnano di cibarsi di fronde dove altri animali hanno già pascolato. Dove ci si mettono d'impegno, sono capaci di spogliare la pianta delle cime, dei germogli, dei fiori, delle foglie, dei rami più sottili, addentando e rosicchiando anche la scorza.

Anche il pastore deve destreggiarsi fra macchie e dirupi, e deve addirittura precedere le bestie, frenando quelle che corrono in avanti⁹⁰. In effetti le capre si spostano molto quando pascolano, e si nutrono solo di germogli, delle estremità delle erbe e degli arbusti, e in genere di materiale ligneo e spinoso. Anche i nostri nonni dicevano, per questo motivo, che la capra è un animale "pulito", rispetto alla pecora, sempre sudicia.

⁸⁴ Varrone, *De re rustica*, II, 3; Columella, VII, 6. Per Ateneo (I, 50) e per Eliano (*De nat. anim.*, III, 33), le capre migliori, quelle che producono più latte, sono quelle di Sciro, isola delle Sporadi nel mar Egeo. Le capre egiziane, per la qualità delle acque del Nilo, arrivano a partorire fino a cinque capretti (Eliano, *De nat. anim.*, III, 33).

⁸⁵ Plinio il Vecchio, *Nat. Hist.*, VIII, 76, 200; 202.

⁸⁶ Columella, VII, 6; Alberto Magno, *De animal.*, VII, 1, 5, 57.

⁸⁷ Columella, V, 6, 5.

⁸⁸ Columella, V, 12, 1.

⁸⁹ Columella, VII, 10, 6.

⁹⁰ Columella, VII, 6. Nella poesia bucolica antica esisteva una sorta di gerarchia fra i pastori: fra questi i più rispettati erano coloro che pascolavano i bovini; seguivano i pastori di pecore e, all'ultimo posto, i caprai. Vd. Filargirio, *Vita Verg.*, p. 10; D. W. BERMAN, *The Hierarchy of Herdsmen, Goatherding, and Genre in Theocritean Bucolic*, "Phoenix", 59, n. 3-4, 2005, pp. 228-245.

D'inverno le capre sono sensibili al freddo, e bisogna costruire la stalla in modo che sia esposta al sole, ad est o a mezzogiorno, lastricandola con pietre e mattoni per mantenere gli animali asciutti, e ponendo sotto di loro paglia e felci; anche quando dormono fuori nei recinti bisogna stendere al suolo delle frasche. La stalla va ripulita ogni giorno, in modo che non si formi mai fanghiglia. Alle capre bisogna dar da bere acque fresche, e per cibo fronde di corbezzolo⁹¹.



Fig. 3 – Pastore con capre al pascolo (da una lucerna romana)

Il gregge non deve essere numeroso come quello delle pecore, e sono sufficienti cinquanta capre, o al massimo cento nello stesso recinto, sia per evitare epidemie, sia per radunarle più facilmente, avendo la tendenza ad allontanarsi dal branco⁹².

Si noti, in questi autori, la scomparsa della consuetudine di richiamare il gregge al suono della tromba, raccontata da Polibio: probabilmente, rispetto al

⁹¹ Varrone, *De re rustica*, II, 3; Columella, VII, 6; Virgilio, *Georg.*, III, 295-304.

⁹² Varrone, *De re rustica*, II, 3; Columella, VII, 6.

Il sec. a.C., è cambiato lo status dei terreni; in età imperiale non vi sono più molti pascoli liberi o comuni, ogni proprietario ha il suo fondo e numerosi schiavi a disposizione, per cui non ci si preoccupa più di addestrare gli animali a riconoscere i suoni.

Per ogni dieci capre, è necessario un caprone, ma alcuni ne prendono uno ogni venti. Il tempo migliore per la riproduzione è l'autunno, non più tardi di dicembre. Così esse partoriscono entro cinque mesi, in primavera, quando sulle piante germogliano nuove fronde, ottimo pasto per le bestie e per garantire la qualità del latte⁹³.

Le capre vanno incontro ad alcuni malanni, e solitamente si curano allo stesso modo delle pecore. Tuttavia le capre hanno una caratteristica particolare, per cui non mostrano segni della loro malattia, finché non crollano a terra esauste. In casi di epidemia, se non è possibile curarle o venderle, Columella consiglia di macellarle e salare la carne⁹⁴.

Carne e pelli

Occuparsi di capre non comporta una cura minore rispetto alle pecore, ma il guadagno non sarà inferiore⁹⁵. Per il proprietario di un allevamento caprino la fonte di guadagno è costituita in misura minima dalla carne, dai capretti, dalle pelli, dalla tosatura dei peli, e principalmente dal latte e dal formaggio⁹⁶.

Un'ottima capra partorisce due ed anche tre capretti. Allevandoli, bisogna frenare la loro vivacità, nutrirli con latte abbondante ed anche con foglie tenere e semi d'olmo, citiso, edera, lentisco. Si conservano, per rinfoltire il gregge, solo i capretti più robusti; tutti gli altri sono venduti ai mercanti⁹⁷. Ovviamente la capra adulta viene sfruttata fino ad età avanzata (al massimo 8-9 anni) per il latte e per i capretti, e solo a questo punto viene macellata a scopo alimentare. La carne di capra, pur consigliata dai dietologi perché molto nutritiva, ha sapore ed odore particolare, non sempre gradevole⁹⁸. A questo proposito si raccontava la storia di un atleta tebano, diventato una celebrità ai suoi tempi: era il più forte di tutti, perché si nutriva solo di carne di capra, ma era preso in giro per il suo odore⁹⁹.

⁹³ Varrone, *De re rustica*, II, 3; Columella, VII, 6.

⁹⁴ Columella, VII, 7; vd. anche VII, 5 (sulle malattie delle pecore), e Palladio, *Veter.*, 33, 1. In generale, e in riferimento al mondo antico, persistente nella tradizione, vd. sull'allevamento caprino la *Memoria* di V. CARMIGNANI, in "Atti dell'I. e R. Accademia Economico-Agraria dei Georgofili di Firenze", vol. X, 1832, pp. 279-342.

⁹⁵ Virgilio, *Georg.*, III, vv. 305-306.

⁹⁶ Varrone, *De re rustica*, II, 3; *Geoponica*, XVIII, 9. Vd. in Ateneo (IX, 66, 402E) un brano del poeta comico Antifane, nel quale un personaggio afferma che fra le capre si rassegna a mangiare solo la carne di chi non dà formaggio, cioè dei capretti e delle capre avanti con gli anni, di poco valore.

⁹⁷ Columella, VII, 6; Virgilio, *Georg.*, III, vv. 305 ssg.

⁹⁸ Sulla carne di capra, vd. A. DALBY, s.v. *Goat*, cit., p. 160.

⁹⁹ Ateneo, IX, 66, 402C-D. Vd. anche Catullo, 69: in questo componimento il poeta dileggia un certo Rufo, sfuggito da tutte le donne perché sotto le sue ascelle "abita un atroce caprone". J. D. NOONAN, *Mala Bestia in Catullus 69.7-8*, "Classical World", 73, 1979, pp. 155-164.

Galeno, nel suo trattato di dietologia, precisa che, a prescindere dai capretti, la carne di capra migliore si ottiene se l'animale viene castrato: ciò rende la carne più dolce, nutriente e facile da digerire. Diversamente, è malsana ed amara, ed accettabile solo nel periodo iniziale dell'estate, quando gli arbusti sono pieni di germogli e l'animale mangia il suo cibo preferito. Galeno poi si lancia in un elogio della carne delle capre selvatiche: questa è più dura, senza grassi, perché gli animali vivono sulle montagne, con cibi sani, e respirando aria secca. La loro carne addirittura si conserva per un numero di giorni superiore rispetto a quella di altri animali domestici, allevati con cibo di qualità scadente¹⁰⁰. In sostanza, Galeno condanna gli allevamenti in stalla, e si pronuncia a favore dell'allevamento podolico: la qualità dipende da come l'animale vive e da ciò che mangia.

Diverso il discorso per i capretti: la carne di capretto "nutrito di solo latte", con pochi mesi di vita, era una costosa prelibatezza per ricchi, come risulta dalle ricette di Apicio¹⁰¹.

Non si ha notizia di insaccati di carne di capra, ma nell'*Odissea* di Omero sono citati dei budelli di capra riempiti di grasso e di sangue, e preparati sul fuoco per cena¹⁰². Possiamo forse rinvenire qui la prima testimonianza di una tradizione culinaria che si è conservata nel tempo fino ai tempi moderni: nel Cilento, un piatto prelibato dei nostri nonni era costituito dalle interiora di agnello o di capretto con la rete che le contiene (*paliàta*), arrostiti o fritti in padella, e chiamate *mbrugliatiéddi*¹⁰³.

Il consumo di carne nel periodo tardo-repubblicano ed imperiale era regolare, a dispetto delle prediche dei moralisti sul lusso, sia da parte dei cittadini che dei militari dell'esercito. Le ricerche paleonutrizionali evidenziano una presenza crescente di carne nella dieta dell'età imperiale¹⁰⁴. Nelle tavolette

¹⁰⁰ Galeno, *De alim. fac.*, III, passim.

¹⁰¹ Vd ad es. Apicio, *De re coquinaria*, VIII, 6, 4 per il capretto allo spiedo.

¹⁰² Omero, *Od.*, XVIII, vv. 44-45.

¹⁰³ Sulle tradizioni alimentari del Cilento esiste una vasta bibliografia; fra i vari studi, testimonianze, raccolte di ricette, vd. S. DI BELLO, *La cucina del Cilento*, Marotta, Napoli, 1980; AA.VV., *Feste pagane e feste cristiane nella tradizione culinaria del Cilento*, CI.RI. – Cilento Ricerche, Acciaroli, 1985; D. IENNA, *Gli alimenti nella tradizione cilentana*, "Annali Cilentani", II, 2, 1990, pp. 73-98; P. MARTUCCI, *Il Cilento tra cultura e linguaggio alimentare. Una ricerca a Roccadaspide*, "Annali Storici di Principato Citra", II, 2, 2004, pp. 72-95; A. FIDANZA, *Le radici dell'alimentazione mediterranea: la dieta cilentana*, Centro di Promozione Culturale per il Cilento, Acciaroli, 2004; T. TROTTA, *Piatti poveri della Cucina Cilentana*, Galzerano, Casalvelino Scalo, 2007; L. CRISPINO, *Alimentazione mediterranea e stile di vita*, Centro di Promozione Culturale per il Cilento, Acciaroli, 2008; L. PINTO, *Odore di lentisco bruciato. Alla tavola di un'antica comunità nella vicenda tragicomica di ogni giorno*, Centro di Promozione Culturale per il Cilento, Acciaroli, 2009.

¹⁰⁴ Vd. M. CORBIER, *Le statut ambigu de la viande à Rome*, "Dialogues d'Histoire Ancienne", 15, 2, 1989, pp. 107-158; L. CHIOFFI, *Caro: il mercato della carne nell'Occidente romano. Riflessi epigrafici ed iconografici*, L'Erma di Bretschneider, Roma, 1999; R. CRISTOFOLI, *L'alimentazione nell'antica Roma: aspetti storici, scientifici e sociali*, Il Calamo, Roma, 2005; R. BELLI PASQUA, *Il rifornimento alimentare di carne a Roma nel I-V sec. d.C.*, in L. QUILICI, S. QUILICI GIGLI, *Agricoltura e commerci*

di Vindolanda, località di confine lungo il vallo di Adriano, è attestato il consumo di porcellini da latte, prosciutto, carne di capra e di cervo¹⁰⁵.

Si produceva anche il grasso o sego di capra, ricercatissimo in quanto più bianco e più consistente rispetto a quello di pecora. Era venduto per l'uso più comune, l'illuminazione nelle case, a volte mescolato con cera; era anche utilizzato per fare un sapone colorante (per capelli), preparato con cenere di legna di faggio¹⁰⁶.

Nell'«Editto dei Prezzi», emanato nel 301 d.C. da Diocleziano¹⁰⁷, la carne di capra o castrato ha il prezzo massimo di 8 denarii a libbra (equivalente a 327,48 grammi): usando un termine di confronto moderno, circa 24 denarii al chilo. Questo importo, come in genere il costo delle carni, sembra davvero alto, se nello stesso editto la paga giornaliera di un bracciante agricolo è di 25 denarii (con vitto); va un po' meglio per gli operai specializzati, che ricevono 50 o 60 denarii al giorno (sempre con vitto). Stesso costo ha la carne di bue. Per la carne di maiale, quella più richiesta, si spendono 12 denarii a libbra (circa 36 al chilo). Sullo stesso costo di 12 denarii a libbra si allinea la carne di agnello e di capretto, insieme a quella di cervo, camoscio, capriolo. Il sego, di capra o di pecora, costa 6 denarii a libbra (18 al chilo)¹⁰⁸. Questi prezzi giustificano l'allevamento come forma sicura di investimento e guadagno.

Un'altra forma di sfruttamento economico della capra da parte degli antichi era la produzione e concia delle pelli, merceologicamente distinte secondo l'età dell'animale, e utilizzate per indumenti, calzature, bisacce militari, otri, pergamene, ecc.¹⁰⁹. Esistevano anche dei collegi o associazioni dei lavoratori di pelle di capra detti *caprinarii*¹¹⁰. Nell'«Editto dei Prezzi», una pelle di capra alla massima misura, non conciata, costava 40 denarii, e 50 se conciata. La pelle di pecora, con la lana, raggiungeva i 100 denarii. La pelle di capretto costava 10 denarii non conciata, e 16 conciata. Lo stesso costo aveva la pelle di camoscio (10 – 15 denarii); prezzi più alti si spuntavano per quella di cervo (75 – 100 denarii). Con otto pelli di capra comprensive di pelo si cuciva una coperta, venduta a 600 denarii¹¹¹. Un otre di pelle di capra, di prima

nell'Italia antica, L'Erma di Bretschneider, Roma, 1995, pp. 257-272; J.-L. FLANDRIN, M. MONTANARI (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Roma-Bari, 2007.

¹⁰⁵ Vd. A. K. BOWMAN, J. D. THOMAS, *Vindolanda: the Latin Writing-Tablets*, London, 1983, pp. 47; 93-96.

¹⁰⁶ Plinio il Vecchio, *Nat. Hist.*, XXVIII, 51, 191.

¹⁰⁷ I prezzi qui stabiliti, a motivo dell'inflazione galoppante che mise in crisi l'economia del III sec. d.C., sono molto più alti rispetto a quelli dell'epoca augustea; inoltre, essendo imposti, dovevano essere inferiori a quelli reali di mercato.

¹⁰⁸ *Edictum Diocl. De Pretiis*, 4.

¹⁰⁹ Vd. G. BARATTA, *La produzione della pelle nell'Occidente e nelle province africane*, in *L'Africa Romana. Le ricchezze dell'Africa. Risorse, produzioni, scambi* (Atti del XVII convegno di studi, Sevilla, 14-17 dic. 2006), Carocci, Roma, 2008, vol. I, pp. 203-221. Secondo l'autrice, gli studi esistenti sono insufficienti a dare un quadro esauriente di questa attività, che doveva essere allora molto diffusa.

¹¹⁰ Vd. *CIL*, VI, 9231; VI, 10317; IX, 4796 (= D 7542; un certo mercante *L. Nerusius Mithres*, del Sannio, si vanta, fra l'altro, di essere ben noto a Roma come venditore di pelli caprine); *Vindol.* 309 (è registrata una spedizione di pelli caprine).

¹¹¹ *Edictum Diocl. De Pretiis*, 8.

qualità, era venduto a 120 denarii, ma si poteva anche affittare a due denarii giornalieri¹¹².

Come le pecore, anche alcune specie di capre venivano tosate, in quanto il loro pelo era molto richiesto per usi nautici (vele), per i vestiti e le tende dei soldati, per macchine da guerra con crine a torsione, per strumenti di artigiani, per tessuti ruvidi come il cilicio¹¹³. I peli di capra non lavorati, sempre nell'“Editto dei Prezzi”, costavano 6 denarii a libbra (18 al chilo), mentre quelli già lavorati e pronti per la tessitura di sacchi o bisacce e per intrecciare funi costavano 10 denarii a libbra (30 al chilo). Stesso prezzo avevano i peli di cammello¹¹⁴.

Fra l'altro, l'“Editto” ricorda anche i panni fatti di pelo di capra, non direttamente, ma in relazione ad un ago speciale che occorre per cucire questi tessuti, ago che costa due denarii¹¹⁵.

Lo sterco di capra era utilizzato, ovviamente, soprattutto come concime naturale in agricoltura; ne parlava già Catone¹¹⁶. La sua forma particolare (asciutto, a palline) lo rendeva facilmente trasportabile e molto richiesto, in quanto attivo ed utilizzabile per oltre sei mesi. Da una stalla con 60 capre se ne ricava, ogni giorno, più di un sacco, di buona qualità.

Quanto al potere fertilizzante, Plinio e Palladio affermano che diversi ortaggi, come porro, rucetta, lattuga, apio, indivia, nasturzio, crescono magnificamente se i loro semi sono racchiusi uno per uno in una pallina di sterco di capra e poi interrati¹¹⁷. Anche i moderni lo ritengono un fertilizzante di alta efficacia, capace inoltre di liberare il terreno dalle talpe in modo naturale.

Per un eventuale calcolo economico dei costi e dei ricavi, possibile però solo in relazione al IV sec. d.C. secondo le indicazioni contenute nell'“Editto dei Prezzi”, il gregge-tipo di 50 capre e 5 caproni, descritto da Varrone, avrebbe un costo iniziale di 22.500 denarii, al costo di 400 denarii per ciascuna capra e 500 per ciascun caprone, entrambi di prima qualità¹¹⁸.

Altri costi utili da conoscere sono quelli per un bracciante agricolo (25 denarii al giorno, con vitto); per un pastore (20 denarii al giorno, con vitto); per il veterinario, che esige 20 denarii per ogni animale curato (con salassi ed altro); per il tosatore, che esige 2 denarii per ogni animale, più il vitto giornaliero¹¹⁹. Eventuali foraggi occorrenti nelle giornate di pioggia hanno un loro costo: la veccia, il fieno e la pula, 6 denarii al chilo; il foraggio di erbe, 3 denarii al chilo¹²⁰.

¹¹² *Edictum Diocl. De Pretiis*, 10.

¹¹³ Varrone, *De re rustica*, II, 11; Columella, VII, 6; Virgilio, *Georg.*, III, 311-313. Plinio precisa che gli abitanti della Cilicia tosavano le capre e realizzavano vestiti con il loro pelo; di qui appunto il cilicio: Plinio il Vecchio, *Nat. Hist.*, VIII, 76, 203.

¹¹⁴ *Edictum Diocl. De Pretiis*, 11.

¹¹⁵ *Edictum Diocl. De Pretiis*, 16.

¹¹⁶ Catone, *De agr.*, 36; 151.

¹¹⁷ Plinio il Vecchio, *Nat. Hist.*, XIX, 60, 185; Palladio, II, 14. Nell'opera anonima *Geoponica* si consiglia spesso l'uso dello sterco caprino nelle concimazioni.

¹¹⁸ *Edictum Diocl. De Pretiis*, 30.

¹¹⁹ *Edictum Diocl. De Pretiis*, 7.

¹²⁰ *Edictum Diocl. De Pretiis*, 17.



Fig. 4 – Pastore che munge una capra (Roma, Museo Nazionale Romano)

Latte e formaggi

Il latte, pur essendo una delle principali bevande del mondo antico, nell'immaginario dei Greci era considerato un nutrimento "barbaro"¹²¹, forse perché veniva assunto principalmente nel luogo di produzione, dalla gente di campagna, per le difficoltà di conservazione e di trasporto in città. La maggior parte del latte prodotto veniva subito trasformato in formaggi, molto apprezzati; i formaggi di capra erano i più diffusi in assoluto.

Secondo l'opinione di Varrone (fra l'altro grande allevatore di pecore), il latte di capra è molto nutriente e secondo solo a quello di pecora; ha pochi

¹²¹ Vd. J. AUBERGER, *Le lait des Grecs: boisson divine ou barbare?*, "Dialogues d'Histoire Ancienne", 27, 2001, pp. 131-157.

effetti purgativi, ed il latte migliore si ha quando l'animale è nutrito con orzo, paglia e cibi asciutti e solidi¹²². Per Plinio invece il latte di capra è il migliore in assoluto, secondo solo a quello umano¹²³, caratteristica confermata anche da numerose moderne ricerche sulle molteplici qualità del latte di capra, ricco di sostanze nutritive e adatto anche a chi ha intolleranze alimentari¹²⁴.

Secondo Virgilio, per la produzione di un ottimo latte, bisogna portare alle capre nella stalla citiso, trifoglio ed erbe dai succhi salati, che diano al latte un "segreto sapore di sale"; per evitare che sia succhiato dai capretti, a questi viene imprigionato il muso con una cavezza di ferro. Il latte munto di giorno veniva lavorato di notte per fare il cacio; il latte munto la sera veniva portato all'alba in città dal pastore¹²⁵.

Il consumo di latte fresco, tuttavia, sembra fosse poco diffuso, per i problemi legati alla conservazione, ed è solitamente considerato un "medicinale", un lusso per pochi, prescritto per alcune malattie¹²⁶. Quasi tutta la produzione era trasformata in formaggio e yogurt (*oxygala*)¹²⁷.

Non ci sono dati antichi, ma nei moderni allevamenti caprini ci si prefigge un obiettivo ottimale di dieci mesi di lattazione, con una produzione giornaliera media di 3 litri di latte per capo. Probabilmente anche gli allevamenti romani tendevano a questi risultati.

Il formaggio di capra, secondo gli antichi, è meno nutritivo di altri, ma il più facile da digerire; se ne facevano di freschi e teneri, oppure stagionati e duri; migliore era quello fatto con sale minerale e non sale marino¹²⁸. Il formaggio di capra veniva anche grattugiato nel vino realizzando così una bevanda ricostituente, attestata già in Omero¹²⁹.

Sempre nell'"Editto dei Prezzi", il latte di pecora costava 8 denarii a sestario italico (equivalente a 0,547 litri, quindi circa 16 denarii al litro)¹³⁰; si può ritenere che anche il latte di capra avesse lo stesso costo.

Il burro si vendeva a 16 denarii per libbra (48 al chilo)¹³¹; il formaggio secco a 12 denarii per libbra (36 al chilo)¹³²; il formaggio fresco a 8 denarii a libbra (24 al chilo)¹³³.

¹²² Varrone, *De re rustica*, II, 11.

¹²³ Plinio il Vecchio, *Nat. Hist.*, XXVIII, 33, 123-124.

¹²⁴ Vd. ad es. AA.VV., *Intérêts nutritionnel et diététique du lait de chèvre*, Inst. Nat. Recherche Agronomique, Paris, 1996; G.F.W. HAENLEIN, *Goat Milk in Human Nutrition*, "Small Ruminant Research", 51, 2004, pp. 155-163; Y.W. PARK, M. JUÁREZ, M. RAMOSC, G.F.W. HAENLEIN, *Physico-chemical Characteristics of Goat and Sheep Milk*, "Small Ruminant Research", 68, 2007, pp. 88-113.

¹²⁵ Virgilio, *Georg.*, III, 394-403.

¹²⁶ Vd. A. DALBY, s.v. *Goat*, cit., p. 160.

¹²⁷ Per i particolari sulle tecniche di produzione e conservazione di latte, formaggi e yogurt, vd. D. L. THURMOND, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome. For Her Bounty no Winter*", Brill, Leiden - Boston, 2006, pp. 189-207.

¹²⁸ Varrone, *De re rustica*, II, 11.

¹²⁹ Omero, *Il.*, XI, vv. 638-641.

¹³⁰ *Edictum Diocl. De Pretiis*, 6.

¹³¹ *Edictum Diocl. De Pretiis*, 4.

¹³² *Edictum Diocl. De Pretiis*, 5.

¹³³ *Edictum Diocl. De Pretiis*, 6.

Scarsi sono i dati che possediamo sul costo del latte nell'antica Roma. Secondo Varrone¹³⁴, un capraio, dal latte di una sola capra, ricavava solo un denario al giorno (nell'aneddoto riportato, pensando di arricchirsi, il capraio mette su un gregge di 1000 capre, ma questo viene subito decimato dalle epidemie). Considerato quindi il prezzo di un denario per 3 litri di latte (produzione media giornaliera), all'epoca di Diocleziano, tre secoli e mezzo dopo, la stessa quantità di latte si vendeva ufficialmente ad un prezzo maggiore di circa cinquanta volte. Per quanto aleatorio, questo calcolo ci fa comprendere anche quale enorme inflazione fosse intervenuta fra l'epoca di Varrone (I sec. a.C.) e quella di Diocleziano (284-305 d.C.).

Columella ci descrive in dettaglio la fabbricazione del cacio di capra¹³⁵. Si tratta della stessa procedura del tradizionale cacioricotta cilentano¹³⁶, tramandatasi nel tempo, sulla quale qui di seguito daremo qualche precisazione aggiuntiva¹³⁷. Il cacio va fatto sempre con latte puro, non mescolato con acqua, e freschissimo, colato, appena dopo la mungitura (tradizionalmente, nelle famiglie che avevano solo uno o due animali, a volte si metteva insieme il latte della sera e quello della mattina). Il latte viene coagulato aggiungendo caglio di capretto o di agnello; Columella precisa che per avere il miglior formaggio bisogna aggiungere una quantità minima di caglio, ovvero un denario (circa 3,5 grammi) per un secchio di latte. In alternativa si può usare come caglio il fiore di cardo silvestre, il seme di cartamo, o il latte di fico ricavato incidendo la sua cortecchia verde. Altri metodi prevedono la presenza continua di pigne verdi nel secchio del latte già al momento della mungitura, oppure l'aggiunta di pinoli verdi pestati, oppure di timo triturato e setacciato.

Nella tradizione cilentana il caglio è ricavato dal contenuto delle interiora di capretto o di agnello, aggiungendo latte fresco, e sospendendo a seccare; il composto si rapprende presto e si indurisce. Da questo *quaglio* si taglia ogni volta un pezzetto di due dita, si avvolge in un fazzoletto e tenendolo in mano si passa più volte nel latte stringendo. L'operazione può ripetersi per due o tre giorni conservando lo stesso fazzoletto con il caglio. Nel bisogno, mancando il caglio, si può usare il siero conservato, o un po' di succo di limone (ma con scarsi risultati).

Tornando a Columella, il secchio con la mungitura ed il caglio va tenuto tiepido, presso il fuoco, ad una certa distanza (diversamente, nella tradizione cilentana, si usa la *caccavèlla*, una caldaia di rame non stagnato, posta con il latte proprio sul fuoco lento; comunque bisogna far attenzione ad intiepidire appena il latte, che dovrà essere "*cume nu sóle*"), e rimestato con rametti di fico per dare un ottimo sapore. Eventualmente in questa fase si può dare al cacio il sapore che si vuole aggiungendo il condimento preferito. Non appena cagliato, si versa in cestelli o forme di giunco, facendo scolare subito il siero, anche con dei pesi sovrapposti.

¹³⁴ Varrone, *De re rustica*, II, 3, 10.

¹³⁵ Columella, VII, 8.

¹³⁶ Vd. G. LIUCCIO, *Cilento a tavola. Prodotti, profumi e sapori*, Ediz. del Delfino, Napoli, 2005.

¹³⁷ Vd. ad es. F. DENTONI LITTA, *Storia di una civiltà rurale: San Mauro Cilento. Vol. II – Tradizioni popolari*, CI.-RI., Acciaroli, 1986, pp. 130-132.

A questo punto il procedimento è diverso, a seconda se si voglia produrre un formaggio fresco, da consumare entro pochi giorni, oppure un formaggio duro e secco, da esportare anche in terre oltremare.

Tolto dalle forme, il cacio da consumare fresco si immerge nel sale o nella salamoia, si lascia asciugare un poco al sole, ed è subito pronto.

L'altro, invece, da conservare per lungo tempo, va posto su tavole ben pulite in un luogo scuro e fresco e cosparso di sale in polvere per eliminare ogni umore. Successivamente va premuto con forza (la pressatura evita che si formino buchi o vuoti), cosparso nuovamente di sale, e sottoposto a dei pesi. Dopo aver ripetuto queste operazioni per nove giorni, si lava con acqua dolce e si sospende a seccare su delle grate in un luogo ombroso facendo attenzione a non far toccare tra loro i pezzi. Infine, per non farlo seccare completamente (inaridito dal sole), e per mantenere una certa tenerezza, va posto su tavolati in un luogo chiuso e senza vento.

Nella tradizione il procedimento è molto simile: il latte rappreso o *quagliàta*, tolto dal fuoco, viene raccolto a grandi manate e messo nelle forme o *fruscèdde*; pressato, con un po' di sale sopra, si pone ogni forma in un piatto, per un giorno, per far scolare il siero. Volendo, già ora si può consumare come formaggio fresco. Poi, tolta la forma, il formaggio bagnato nella salamoia si pone su un graticcio per 10 giorni, capovolgendolo ogni due giorni. Dopo, si lava il formaggio con il siero e si sospende per un'altra decina di giorni. Infine si lava con aceto in cui è stata versata qualche goccia di olio, si fa asciugare altri due giorni, e si conserva definitivamente in una *fusina* (vaso di terracotta alto circa mezzo metro, bombato, con imboccatura larga) asciutta e profumata di aceto (col quale è stata precedentemente lavata).

Columella ci descrive anche una terza tipologia di formaggio di capra, a suo dire notissima ai suoi tempi (probabilmente molto vicina alle nostre "mozzarelle" e alle provole fresche affumicate), che egli chiama "*manu pressum*", pressato a mano. Nel secchio di mungitura, appena il latte tiepido rappreso si separa dal siero, si afferra con le mani mentre vi si getta sopra dell'acqua bollente e si manipola fino a dare la figura voluta, oppure si comprime dentro forme lignee di bosso. E' possibile dare un sapore migliore al prodotto indurendolo nella salamoia e poi affumicandolo, bruciando legno di melo oppure paglia¹³⁸.

Nella tradizione, questo formaggio "pressato a mano", chiamato "*peluso*" o "*pelusiéddo*", tratto direttamente dalla caldaia, si fa raramente, e in piccolissime quantità, solo per darlo immediatamente ai bambini presenti o a qualche donna incinta. Invece si fa spesso la ricotta, con un procedimento particolare, non descritto da Columella. In pratica, una volta raccolto il latte cagliato per il formaggio, nel siero rimanente si aggiunge ancora qualche tazza di latte fresco, e si gira con un cucchiaino di legno a fuoco lento. Sul siero si forma allora la ricotta, molto più tenera del precedente latte cagliato; questa si pone nelle forme a scolare, e si consuma subito.

Anche Plinio si sofferma sul formaggio di capra, e sottolinea che viene apprezzato soprattutto quello fresco; a Roma questo formaggio viene

¹³⁸ Columella, VII, 8.

affumicato, e ne risulta un sapore migliore, per cui viene preferito a tutti gli altri¹³⁹.

Alla luce di quanto si è detto, appare chiara l'attualità dell'odierno sviluppo di allevamenti caprini, risorsa antica ma sempre valida, in alternativa a quelli di pecore, mucche e bufale; va constatato poi che il territorio cilentano è particolarmente adatto, per le sue caratteristiche morfologiche, all'allevamento caprino¹⁴⁰. Con apposite campagne informative che ne facciano conoscere la qualità e le proprietà particolari, sia il latte caprino sia il relativo formaggio, fresco o stagionato, possono conquistare larghe fette di mercato. Ciò a maggior ragione considerando la storia del territorio e le sue tradizioni, con una razza particolare di capra cilentana (di cui esistono circa 5000 capi), e considerando che le moderne tecniche di conservazione del latte possono garantirne la sanità e la qualità, portandolo su tutte le tavole.



Fig. 5 – Capra e Amorini (da un affresco di Pompei)

¹³⁹ Plinio il Vecchio, *Nat. Hist.*, XI, 97, 241.

¹⁴⁰ Vd. M. CERRATO, *Alcuni aspetti dell'allevamento caprino in Campania e in provincia di Salerno*, "Annali Cilentani", IV, 1, 1992, pp. 27-40; G. DE LUCA, *L'allevamento della capra. Gestione, produzione e trasformazione del latte*, Edagricole, Bologna, 2007.

Medicina

Dalla capra gli antichi ricavano numerosi preparati medicinali. Plinio precisa che nei testi medici da lui consultati ha trovato mille rimedi tratti dalle capre, con un potere maggiore attribuito alle specie selvatiche, e un potere diverso attribuito ai caproni¹⁴¹. I medici antichi dunque, per lo stesso preparato, avevano notato effetti diversi a seconda dell'animale da cui era tratto, maschio o femmina. Ad esempio, i medici trovano diversa l'urina del capro da quella della capra, quest'ultima più densa, con differenti proprietà¹⁴². Questo particolare può sembrare irrilevante, ma, come vedremo, ritornerà anche nelle ricerche mediche moderne. Riporteremo qui di seguito molte citazioni da autori antichi con ricette medicinali tratte dalla capra, principalmente a titolo di documentazione e di confronto con le ricerche moderne.

Secondo Plinio (che riassume diversi trattati di medicina da lui consultati) il latte più nutriente dopo quello umano è proprio il latte di capra, degno di nutrire Giove. Esso è il più confacente e digeribile per lo stomaco, in quanto la capra si nutre più di fronde che di erba. Il più pregiato è quello denso, che aderisce all'unghia senza colare giù¹⁴³.

Il latte di capra, inferiore solo a quello umano per qualità e capacità nutritiva, per i medici antichi assorbiva le proprietà medicinali delle piante e degli arbusti mangiati dall'animale. Addirittura le capre venivano nutrite solo con specifiche piante, come il lentisco o l'edera, per ricavarne un "latte medicinale", quasi costituissero un laboratorio chimico-farmaceutico naturale. Plinio¹⁴⁴ racconta che il medico Democrate curò efficacemente la figlia del console Servilio usando latte di capre che faceva pascolare fra i lentischi¹⁴⁵. Il latte di capra, quando si lasciano digiunare le bestie per due giorni e al terzo fanno un pasto di edera, cura la milza¹⁴⁶. Il latte delle capre nutrite con la varietà di eleboro chiamata "melampodio" guarisce la follia; per parte loro le

¹⁴¹ Plinio il Vecchio, *Nat. Hist.*, XXVIII, 42, 153. E' d'altra parte comprensibile che questo animale, diffusissimo, vegetariano, piuttosto deciso nel volersi cibare di determinate piante di sua preferenza, in alto e nei luoghi più inaccessibili, simboleggi in qualche modo nella medicina antica l'uomo saggio, immerso nel contesto della natura, che cura se stesso con le piante e il mondo vegetale. L'animale diventa così esso stesso medicina, un concentrato di sostanze naturali curative e dagli effetti benefici sull'uomo.

¹⁴² Alberto Magno, *De animal.*, VI, 3, 1, 105.

¹⁴³ Plinio il Vecchio, *Nat. Hist.*, XXVIII, 33, 123-124. Plinio concorda qui con Sesto Placito (5 □ 22) che ritiene il latte di capra lassativo, digeribile, confacente allo stomaco, e con Marcello (20, 59 *extr.*), che lo consiglia nell'ulcera gastrica e nella nausea; Dioscoride invece (II, 70, 1) ritiene questo latte poco adatto allo stomaco in quanto la capra si nutre di piante astringenti (lentisco, quercia, terebinto).

¹⁴⁴ Plinio il Vecchio, *Nat. Hist.*, XXIV, 28, 43.

¹⁴⁵ Il lentisco (*pistacia lentiscus*, in dialetto cilentano *lestringo*), ricco di tannino e di una particolare resina o mastice, è usato come astringente e aromatizzante; se ne mastica la resina (fin dai tempi antichi, molto prima del chewing-gum) per beneficiare l'alito, i denti e le gengive. Studi recenti hanno stabilito che la preferenza dei capretti per il lentisco è influenzata dal pascolo assieme alle madri: vd. T. A. GLASSER et al., *Breed and Maternal Effects on the Intake of Tannin-rich Browse by Juvenile Domestic Goats (Capra hircus)*, "Applied Animal Behaviour Science", 119, 2009, pp. 71-77.

¹⁴⁶ Plinio il Vecchio, *Nat. Hist.*, XXVIII, 33, 130.

capre, dopo aver mangiato questa pianta, ne vengono purgate¹⁴⁷. Qui si fa riferimento al medico Melampo, che guarì dalla follia le donne di Argo con il latte di una capra nutrita con elleboro nero¹⁴⁸.

Un uso insolito del latte di capra (che sembra attestarne comunque l'abbondante produzione) è riportato in Gargilio Marziale: quando il pesce è in fiore, se viene inaffiato per tre giorni con tre sestarii (circa un litro e mezzo) di latte di capra, i frutti cresceranno di grandi dimensioni¹⁴⁹.

Il latte di capra veniva utilizzato in diverse preparazioni. Assunto insieme con il succo di *siser* selvatico (*pastinaca sativa*), ha un effetto astringente sull'intestino¹⁵⁰. Filistione prescrive, in caso di irrigidimento da tetano, una bevanda fatta con latte di capra, succo di cavolo, sale e miele¹⁵¹. Bollendo latte di capra con semi di nasturzio del tipo più scuro si curano i dolori al petto¹⁵². Bollendo il panico nel latte di capra si arrestano la diarrea e le coliche¹⁵³. Il latte di capra con farina di betonica ferma il sangue che cola dalle mammelle¹⁵⁴. Utilizzato tiepido appena munto, oppure appena riscaldato, cura le tonsille infiammate e le ulcerazioni della trachea; diventa più efficace se è bollito con malva e sale¹⁵⁵.

E qui necessariamente dobbiamo ricordare i Monti Lattari, così chiamati per la produzione di un latte "medicinale", denso, che non scivola sull'unghia. In epoca romana, sia al tempo di Galeno, sia più tardi all'epoca di Simmaco, sia dopo la fine dell'Impero d'Occidente, al tempo di Teodorico, nelle località dei Monti Lattari, per coloro che avevano malattie dell'apparato respiratorio, si svolgevano villeggiature salutari, legate proprio alla qualità del latte ivi prodotto¹⁵⁶. Nella concezione degli antichi, la salute e la qualità di ogni animale è determinata da quello che mangia; le proprietà delle erbe medicinali così passano in modo naturale al latte.

Nella medicina antica sia il latte rappreso o ricotta, sia il siero, erano usati per curare varie malattie, Plinio ci descrive il procedimento per separare dal latte cagliato il siero. In un recipiente di terracotta si fa bollire il latte di capra, aggiungendo un ciato (0,045 litri) di vino melato per ogni emina (0,27 litri) di latte, e rimescolando con rami freschi di fico. Quando questa massa si raffredda, il siero si separa dal latte; se ne bevono cinque emine al giorno, per varie malattie¹⁵⁷. Nella tradizione cilentana, si conserva l'uso medicinale del siero: così accanto alla gustosa ricotta fresca, chi scrive ricorda bene le forzose bevute di siero fatte da bambino, imposte sovente a titolo di purgante.

¹⁴⁷ Plinio il Vecchio, *Nat. Hist.*, XXV, 21, 47.

¹⁴⁸ Erodoto, II, 49; Apollodoro, *Bibl.*, II, 2, 2.

¹⁴⁹ Gargilio Marziale, *De hortis*, II, 9.

¹⁵⁰ Plinio il Vecchio, *Nat. Hist.*, XX, 17, 35.

¹⁵¹ Plinio il Vecchio, *Nat. Hist.*, XX, 34, 86.

¹⁵² Plinio il Vecchio, *Nat. Hist.*, XX, 50, 128.

¹⁵³ Plinio il Vecchio, *Nat. Hist.*, XX, 63, 131.

¹⁵⁴ Plinio il Vecchio, *Nat. Hist.*, XXV, 84, 136.

¹⁵⁵ Plinio il Vecchio, *Nat. Hist.*, XXVIII, 51, 189.

¹⁵⁶ Galeno, *De methodo medendi*, V, 12 (vol. X, pp. 360-368 Kühn); Simmaco, *Epist.*, VI, 17; Cassiodoro, *Var.*, XI, 10.

¹⁵⁷ Plinio il Vecchio, *Nat. Hist.*, XXVIII, 33, 126-127.

Il formaggio di capra, tritato e sovrapposto, cura il carbonchio dei genitali; allo stesso modo il formaggio acido con l'ossimele (bevanda fatta con aceto, miele, sale ed acqua) cura le macchie della pelle¹⁵⁸.

Il sego di capra serve a curare gli ascessi dei buoi, versato mediante una lama di ferro rovente sulla ferita tagliata e lavata¹⁵⁹. Nel caso di un dolore vecchio, senza ferita, si cauterizza la parte e si versa su di essa burro o grasso di capra¹⁶⁰. Il sego di capra nella farinata di spelta, o anche fresco liquido con vino melato, guarisce la tisi e la tosse¹⁶¹. Il sego di capra misto alla rosa giova alle malattie dei genitali femminili¹⁶².

Poiché si dice che le capre vedano benissimo anche di notte, così chi non riesce a vedere bene di sera recupera la vista mangiando fegato di capra¹⁶³. Parimenti dal fiele di capra si ricava un collirio contro i difetti della vista e le malattie degli occhi¹⁶⁴. Il sangue di capro ha la proprietà di sciogliere i calcoli dei reni e della vescica, quando il capro è stato nutrito con prezzemolo e con vino¹⁶⁵.

Numerose sono le virtù curative attribuite allo sterco di capra (in greco *sphuràs*, sfera o pillola di sterco caprino); questa preparazione è chiamata nei repertori medici "diacopregia". Qui di seguito si presenta una rassegna di ricette, tratte dai testi antichi.

Lo sterco cotto nell'aceto, o la cenere di sterco fresco stemperata nel vino, spalmati sulla ferita, curano i morsi di serpente¹⁶⁶. Solitamente, le cure per i morsi di serpente erano utilizzate anche per il cancro. Plinio aggiunge una precisazione: "*Ma quelli che vogliono una cura più efficace uccidono una capra, ne resecano l'intestino e lo legano immediatamente sulla ferita con lo sterco trovato dentro*"¹⁶⁷. Questa prescrizione trasmette l'idea di una maggiore efficacia dello sterco di capra nel momento in cui si trova ancora nell'intestino, e quindi sfruttabile solo immediatamente dopo la macellazione dell'animale.

Parimenti per Celso le piaghe dovute a morsi di serpente vanno curate con sterco di capra misto ad aceto oppure a farina d'orzo¹⁶⁸. Anche la puntura di scorpione si cura con sterco di capra, più efficacemente se viene cotto nell'aceto¹⁶⁹. Lo sterco di capra spalmato col vino è efficace anche sulle ferite dovute al morso di un cane rabbioso. Per i morsi di altre bestie si applica il formaggio di capra secco con l'origano¹⁷⁰.

¹⁵⁸ Plinio il Vecchio, *Nat. Hist.*, XXVIII, 34, 132.

¹⁵⁹ Columella, VI, 11, 1.

¹⁶⁰ Columella, VI, 12, 5.

¹⁶¹ Plinio il Vecchio, *Nat. Hist.*, XXVIII, 67, 231.

¹⁶² Celso, *De medic.*, IV, 27, 1.

¹⁶³ Plinio il Vecchio, *Nat. Hist.*, VIII, 76, 203. La nictalopia viene qui curata ottimamente, in quanto è causata dalla carenza di vitamina A, abbondante nel fegato di capra.

¹⁶⁴ Celso, *De medic.*, VI, 6.

¹⁶⁵ Alberto Magno, *De animal.*, V, 2, 1, 56; XXII, 2, 1, 38.

¹⁶⁶ Plinio il Vecchio, *Nat. Hist.*, XXVIII, 42, 153-154.

¹⁶⁷ Plinio il Vecchio, *Nat. Hist.*, XXVIII, 42, 153-154.

¹⁶⁸ Celso, *De med.*, V, 27, 8.

¹⁶⁹ Plinio il Vecchio, *Nat. Hist.*, XXVIII, 42, 155.

¹⁷⁰ Plinio il Vecchio, *Nat. Hist.*, XXVIII, 43, 156.

Lo sterco di capra col miele cura la caduta dei capelli¹⁷¹; per la medesima finalità lo sterco si usa bruciato, misto con aceto (o cotto nell'aceto)¹⁷². Una variante è la cenere di sterco fresco stemperata nel vino. Lo sterco di capra confezionato insieme al grasso di capro cura la gotta¹⁷³. Lo sterco di capra unito all'urina della stessa capra, e cotto, cura l'idropisia. Lo sterco di capra avvolto nella cera ed inghiottito cura la congiuntivite: le capre infatti non soffrono di questa malattia, per via di certe erbe che esse mangiano¹⁷⁴. Giova per gli orecchioni lo sterco di capra spalmato con la sugna¹⁷⁵. Le scrofole (infiammazioni di ghiandole linfatiche) si curano tra l'altro anche con sego di capra e calce, o sterco di capra cotto con l'aceto¹⁷⁶. Per le fratture delle costole si raccomanda particolarmente lo sterco di capra col vino vecchio¹⁷⁷. Le ulcere che si propagano sono guarite dallo sterco di capra lavorato e fatto bollire un poco con l'aceto; per asciugarle si usa formaggio di capra secco con aceto e miele¹⁷⁸. Le ostetriche assicurano che le abbondanti emorragie uterine cessano bevendo urina di capra, e spalmandone lo sterco¹⁷⁹.

E veniamo all'utilizzo, costante in tutti i testi medici antichi, dello sterco di capra per la cura di cancro, tumori e malattie affini¹⁸⁰. Lo sterco di capra, trattato variamente con l'urina della stessa, con l'aceto e con la farina di orzo, era utilizzato per curare tumori di diversa natura, soprattutto esterni, ed era ritenuto dai medici antichi il rimedio più valido ed efficace. Le ricette si trovano in molti testi, e sono passate poi alla Scuola Medica Salernitana.

¹⁷¹ Plinio il Vecchio, *Nat. Hist.*, XXVIII, 46, 166.

¹⁷² Alberto Magno, *De animal.*, XXII, 2, 1, 38.

¹⁷³ Alberto Magno, *De animal.*, XXII, 2, 1, 38.

¹⁷⁴ Plinio il Vecchio, *Nat. Hist.*, XXVIII, 47, 170.

¹⁷⁵ Plinio il Vecchio, *Nat. Hist.*, XXVIII, 48, 177.

¹⁷⁶ Plinio il Vecchio, *Nat. Hist.*, XXVIII, 51, 191.

¹⁷⁷ Plinio il Vecchio, *Nat. Hist.*, XXVIII, 65, 227.

¹⁷⁸ Plinio il Vecchio, *Nat. Hist.*, XXVIII, 74, 241; 243.

¹⁷⁹ Plinio il Vecchio, *Nat. Hist.*, XXVIII, 77, 255.

¹⁸⁰ Sul cancro negli autori antichi, vd. A. P. KOUSIS, *Cancer in Text of the Ancient Greek Doctors*, Athens, 1902 (rist. a cura di D. KARABEROPOULOS, Athens, 2004); A. P. KOUSIS, *Had the Ancient Greek Physicians a Complete Knowledge of the Cancer?*, in *Festschr. für N. Neuburger*, Maudach, Wien, 1948, pp. 269-271; H. KEIL, *The Evolution of the Term Chancre and its Relation to the History of Syphilis*, "Journal of the History of Medicine and Allied Sciences", 4, 4, 1949, pp. 407-416; H. KEIL, *The Historical Relationship between the Concept of Tumor and the Ending -oma*, "Bulletin of the History of Medicine", 24, 1950, pp. 352-377; A. PAZZINI, *Il pensiero degli antichi medici sulla patogenesi e cura dei tumori*, "Pagine di Storia della Medicina", 20, 2, 1970, pp. 5-13; S. RETSAS (Ed.), *Palaeo-Oncology: the Antiquity of Cancer*, Farrand Pr., London, 1986; J. S. OLSON, *The History of Cancer: an Annotated Bibliography*, Greenwood Press, Westport, 1989; P. DARMON, *Les cellules folles: l'homme face au cancer de l'Antiquité à nos jours*, Plon, Paris, 1993; V. GAZZANIGA, E. DE ANGELIS, *L'oncologia ginecologica dai papiri egiziani ai testi ippocratici*, "Medicina nei Secoli", n.s. 6, 1, 1994, pp. 117-138; V. BONET, *Guérir du cancer dans l'Antiquité? Quels remèdes?*, in P. BOULHOL, F. GAIDE, M. LOUBET (Eds.), *Guérisons du corps et de l'âme: approches pluridisciplinaires*, *Actes du Colloque Int.* (Aix-en-Provence, 23-25 sept. 2004), Publications de l'Université de Provence, Aix-en-Provence, 2006, pp. 63-77.

Per Galeno lo sterco caprino, anche in forma di cataplasma con la farina d'orzo, cura in modo meraviglioso i tumori induriti (scirri), della milza e di altre parti del corpo, ed è usato comunemente e frequentemente da tutti i medici¹⁸¹.

Per Alessandro di Tralle, un generoso medicamento esterno (*epithema*) è quello fatto con sterco caprino e aceto; questo riduce energicamente gli umori e li fa sparire, e non annienta solo le piaghe umide, ma anche le particelle solide, curando i tumori induriti¹⁸².

Leggiamo direttamente il paragrafo di Aezio di Amida (medico del VI sec. d.C.) sullo sterco caprino, che riassume le conoscenze antiche.

*“L'uso dello sterco caprino è frequentissimo; ha una forza vigorosa e risolvente, ed è adatto per i tumori induriti (gr. skirra), non solo della milza, ma anche di altre parti del corpo. Così io per il tumore cronico e difficoltoso da sciogliere delle ginocchia, l'ho utilizzato con la posca (miscela di acqua e aceto), preparando un cataplasma di farina d'orzo mescolata a sterco (caprino), e l'uomo che era in cura è guarito meravigliosamente: era d'altra parte un campagnolo. Infatti il farmaco è più efficace sui corpi teneri, non avvezzi alla fatica. Effettivamente le piaghe nelle parti tenui guariscono, e perciò (lo sterco caprino) si applica alla caduta dei capelli, e a tutte quelle malattie che hanno bisogno di medicinali detergenti e asciuganti, come la lebbra, le malattie della pelle, e simili. Anzi, il potere risolutivo del cataplasma si conserva anche quando è applicato ai tumori delle parotidi ed agli ascessi inguinali. Di sicuro un certo medico rurale se ne serviva con l'aceto per i morsi di vipera e ancor più di altre bestie, e salvò con certezza molte persone. Quel tale medico inoltre dava agli itterici pillole dello stesso sterco, da bere col vino, e lo applicava con l'incenso alle emorragie femminili”*¹⁸³.

Queste pratiche terapeutiche in seguito sono passate alla Scuola Medica Salernitana. Nei testi della Scuola si legge che lo sterco caprino cura i tumori dei genitali¹⁸⁴; stemperato nel miele e sovrapposto alle ferite putride, le cura pulendole e dessicandole¹⁸⁵. Lo sterco caprino stemperato con aceto e miele e sovrapposto, cura (*resolvitur*) la scrofola¹⁸⁶. Prima di apporre altri medicinali, il cancro recente va lavato e pulito con siero caprino¹⁸⁷. Per curare le escoriazioni dei genitali, è efficace il grasso che si ritrova nelle reni delle capre¹⁸⁸. Lo sterco di capra, mescolato al vino, rimuove le verruche¹⁸⁹.

¹⁸¹ Galeno, *De simplicium medicamentorum temperamentis et facultatibus*, X, 22 (*De stercore caprino*).

¹⁸² Alessandro di Tralle, lib. III, cap. 27 (*De scirrho lienis*).

¹⁸³ Aezio, II, 114, *De stercore caprino*; cfr. Galeno, *De simplicium medicamentorum temperamentis et facultatibus*, X, 22. Galeno avverte che comunque ci possono essere delle differenze fra sterco e sterco, secondo ciò che la capra ha mangiato.

¹⁸⁴ *Practica Magistri Bartolomei*, in S. DE RENZI, *Collectio Salernitana*, vol. IV, Napoli, 1856, p. 402.

¹⁸⁵ *Glosulae Quatuor Magistrorum*, in S. DE RENZI, *Collectio Salernitana*, vol. II, Napoli, 1853, p. 554.

¹⁸⁶ *Ibidem*, p. 598.

¹⁸⁷ *Ibidem*, p. 635.

¹⁸⁸ *Ibidem*, p. 643.

¹⁸⁹ *Flos Medicinae*, in S. DE RENZI, *Collectio Salernitana*, vol. V, Napoli, 1859, p. 90.



Fig. 6 – Capretto legato (affresco della chiesa di S. Filadelfo, Pattano, XI sec.)

Si è già detto dei bargigli, o crote, escrescenze lunghe e carnose sotto la mascella della capra: secondo gli antichi, le capre che hanno questi attributi sono le migliori. La Scuola Medica Salernitana ne fa un rimedio per il cancro. “*Se è un uomo colui che soffre (il cancro), cuoci i bargigli (crotulae) di un caprone con aceto, e apponi per otto giorni; se è una donna, fai lo stesso con i bargigli di una capra. E’ stato sperimentato (probatum est)*”¹⁹⁰. Questa ricetta riafferma in ambito medioevale l’idea di proprietà curative differenti attribuite alla capra ed al caprone.

Questi sono soltanto alcuni esempi, e molti altri se ne potrebbero aggiungere. Nell’opera farmaceutica salernitana di Matteo Salvatico, vi è un intero capitolo dedicato alla sterco (*de fimo*)¹⁹¹, voce che comprende anche lo sterco di capra. Ma nell’età moderna, comprensibilmente, lo sterco di capra come medicina è quasi sparito dai prontuari, e se qualche volta viene menzionato, è solo per omaggio verso i medici antichi: così, ad esempio, citando Aezio, Antonio Altomare riporta che i cataplasmi di sterco caprino curano gli

¹⁹⁰ *De aegritudinum curatione*, in S. DE RENZI, *Collectio Salernitana*, vol. II, Napoli, 1853, p. 280.

¹⁹¹ Matthaeus SILVATICUS, *Pandectae Medicinae*, Lugdunum, 1541.

ascessi e le suppurazioni¹⁹². Tuttavia un erudito naturalista, Ulisse Aldrovandi, pubblicando un monumentale studio sugli animali, dedica circa centocinquanta pagine alla capra, fra le quali anche quindici pagine riguardanti i preparati medicinali da questa tratti, e riassumendo tutte le conoscenze antiche¹⁹³.

L'interesse medico per la capra riemerge tra la fine dell'Ottocento e gli inizi del Novecento, con alcuni studi che qui segnaliamo a titolo di documentazione, sulla possibilità di ricavare dalla capra un vaccino o siero contro la tubercolosi¹⁹⁴, e sulla possibilità di trapiantare sull'uomo ghiandole caprine¹⁹⁵. In particolare, va ricordato il *capreo-siero* North, realizzato dal latte di capra a partire dalla constatazione che le capre sono refrattarie alla tubercolosi¹⁹⁶.

Il moderno “siero Bonifacio”

Ci siamo dilungati sulle testimonianze degli scritti medici sulla capra per un motivo ben preciso. Infatti questi antichi preparati medicinali tratti dallo sterco di capra ci hanno sorpreso per l'analogia con il moderno “siero Bonifacio”, un preparato per la cura dei tumori ricavato dalle ghiandole del sigma-colon dei caprini, ideato e messo a punto dal dottor Liborio Bonifacio ad Agropoli negli anni Cinquanta del '900, a partire dalla constatazione che le capre sono refrattarie ai tumori¹⁹⁷.

Questa analogia fra le antiche terapie e il moderno “siero Bonifacio” è stata per la prima volta segnalata dalle ricerche del dott. Giuseppe Zora, e interpretata come uno stimolo a proseguire tali studi.

Il siero Bonifacio, brevettato col nome di oncoclasina¹⁹⁸, era prodotto con il seguente metodo di estrazione e preparazione. “*Si estraggono all'interno della capra macellata le feci e si mescolano con urina prelevata dalla vescica dello stesso animale, aggiungendo circa 1/3 di acqua bidistillata. Si lascia macerare il tutto, cioè amalgamare, per circa 48 ore. Si filtra, prima con normale carta da filtro e, successivamente, con filtri sterilizzanti “millipore”, ottenendo, così, una sostanza liquida di colore giallo paglierino scuro*”¹⁹⁹. Il dott. Bonifacio ricavò due prodotti, uno denominato “M”, tratto da animale maschio, ed adatto

¹⁹² Donato Antonio ALTOMARE, *Omnia quae hucusque in lucem prodierunt Opera*, Venetiis, 1574, p. 146.

¹⁹³ Ulisse ALDROVANDI, *Quadrupedum omnium bisulcorum historia*, Bononia, 1621, pp. 619-735; sulle cure medicinali antiche tratte dalla capra, vd. pp. 699-713.

¹⁹⁴ Vd. G. BERTIN, J. PICQ, *Essai sur la Prophylaxie de la tuberculose et la substitution de la chèvre a la génisse comme sujet vaccinifere*, Nantes, 1890; G. BERTIN, J. PICQ, *Hematothérapie: résultats expérimentaux et cliniques obtenus par les injections de sang des caprins dans le traitement de la tuberculose...*, Nantes, 1891; J. TEISSIER, L. THÉVENOT, *Serotherapie des néphrites: indications et utilisation du sérum rénal de chèvre en thérapeutique*, “Consultations Médicales Françaises”, Fasc. LXI, Paris, 1912.

¹⁹⁵ S. B. FLOWER, *The Goat-Gland Transplantation*, Chicago, 1921.

¹⁹⁶ M. NORTH, *Traitement de la tuberculose par le capréo-serum humanisé North*, Paris, 1904.

¹⁹⁷ L'osservazione non è sembrata del tutto vera a molti, ma appare possibile che alcune popolazioni e razze caprine, come quella cilentana, in seguito ad evoluzioni genetiche, siano particolarmente refrattarie rispetto alle altre.

¹⁹⁸ European Patent EPO027429.

¹⁹⁹ L. BONIFACIO, *La mia cura contro il cancro*, Savelli, Milano, 1982, p. 14.

alla cura dei carcinomi (escluso quello della prostata) e dei tumori del tessuto epiteliale, ed uno denominato “F”, tratto da animale femmina, adatto alla cura dei sarcomi, dei tumori del tessuto connettivale, della leucemia e del carcinoma della prostata. Chiarita la natura del male con l'esame istologico, il siero veniva iniettato per via intramuscolare, mediamente nella dose di 1 cc ogni 48 ore²⁰⁰. Nel giro di qualche giorno, a detta dei medici curanti, si riscontravano già risultati positivi, e poi continui miglioramenti.

Non è stata trovata finora una spiegazione scientifica del funzionamento del farmaco. Comunque, sembra rientrare fra le immunoterapie²⁰¹, mostrando la capacità di stimolare il sistema immunitario ad attaccare e far scomparire le cellule malate. Il “siero Bonifacio”, non più distribuito da tempo, tra contestazioni e guarigioni miracolose, ha suscitato molte speranze, ma ancora, inespugnabilmente, non è stato adeguatamente sperimentato dalla medicina ufficiale. La sua storia, di lotte e di speranze, che ha coinvolto migliaia di persone, è descritta nel libro dello stesso dott. Bonifacio, *La mia cura contro il cancro*, al quale rimandiamo per ogni approfondimento²⁰². Il libro si chiude con questo significativo appello.

“Non mi stancherò mai di ripetere che io non asserisco che il mio siero guarisce dal cancro. Sono certo – e posso dimostrarlo in ogni momento anche con migliaia di certificati medici – che il farmaco produce miglioramenti sensibili e in molti casi ha portato a guarigioni totali. Ma mentre il miglioramento avviene praticamente sempre (per esempio dal punto di vista antidolorifico e antiemorragico), la guarigione dipende da numerosi fattori, e anzitutto dallo stadio della malattia al momento in cui inizia la cura con il mio preparato. Per comprensibili motivi di etica professionale, i medici non usano il mio farmaco per malati ai primi stadi della malattia, ma solo in casi ormai disperati. Perciò i risultati – anche quando sono «limitati» - che il siero produce, sono in realtà di grande importanza: non solo per i malati stessi, per cui conta moltissimo ogni miglioramento, ogni riduzione della loro sofferenza, ma anche dal punto di vista scientifico. Se questi risultati sono ottenuti in condizioni così sfavorevoli di partenza, cosa si potrebbe ottenere studiando e migliorando il preparato? Io solo questo chiedo: che si sperimenti seriamente il mio siero, che se ne verifichi l'efficacia. Poi si potrà lavorare per migliorarlo. Ma bisogna fare presto”²⁰³.

²⁰⁰ L. BONIFACIO, *La mia cura contro il cancro*, cit., pp. 17-19; 29. Possiamo così riassumere le analogie fin qui evidenziate: preparati a base di sterco e urina di capra erano già usati nell'antichità per curare il cancro; si aveva inoltre cognizione delle diverse proprietà dei preparati tratti da animali maschi e femmine; si aveva inoltre cognizione che i preparati migliori erano tratti dall'intestino della capra appena macellata.

²⁰¹ Sull'immunoterapia, vd. S. ROSENBERG, J. M. BARRY, *La cellula trasformata. Una nuova rivoluzionaria terapia per il cancro spiegata dal suo inventore*, Mondadori, Milano, 1993; peraltro, il dott. Rosenberg, nella sua ricerca di anticorpi specifici, non prende in considerazione le capre.

²⁰² Vd. anche S. MARCHETTI, *Liborio Bonifacio e il siero della speranza*, “Annali Storici di Principato Citra”, V, 1, 2007, pp. 101-146.

²⁰³ L. BONIFACIO, *La mia cura contro il cancro*, cit., pp. 123-124.

Lo stesso dott. Bonifacio, dunque, chiedeva, anzi implorava, una sperimentazione scientifica seria sul farmaco, e la ricerca del suo principio attivo. E con tutta probabilità ignorava che preparati simili erano già comunemente usati dai medici greco-romani e della Scuola Medica Salernitana, altrimenti non avrebbe mancato di farlo notare, per spingere ancora di più verso lo studio scientifico del prodotto. A tutt'oggi, quasi nulla è stato fatto, ed il problema resta: a fronte di una efficacia curativa provata da numerose testimonianze e certificati medici, non ci si può sottrarre al dovere di indagare al fondo sul farmaco, e in secondo luogo sulla biologia della capra. O almeno, questi interrogativi dovrebbero far riflettere ricercatori, studiosi ed opinione pubblica. Appare auspicabile che la nuova Facoltà di Medicina dell'Università di Salerno si occupi finalmente della questione, ed avvii le necessarie ricerche e sperimentazioni²⁰⁴, anche alla luce del fatto che il dott. Bonifacio non è un isolato, ed il suo preparato sembra trovare conferma nelle terapie tramandate dall'esperienza dei medici antichi.

Le ricerche del dott. Bonifacio, ritenuto da molti il "padre" dell'immunoterapia biologica, hanno spinto finora solo pochi altri a proseguire lo studio degli immunizzanti a base di proteine, proponendo nuovi farmaci; fra questi ricordiamo il dott. Giuseppe Zora e il dott. Alberto Bartorelli. C'è anche chi, come il dott. Giuseppe Nacci, ne trae considerazioni per proporre una dieta naturale, vegetariana, e ricca di particolari vitamine, secondo il modo di cibarsi delle capre.

Esistono, comunque, molti studi scientifici sulla capra, che possono far luce su alcuni aspetti della sua biologia, interessanti in rapporto al problema posto (il principio attivo del siero Bonifacio), e che, se guardati nel loro insieme, confermano l'idea antica di un animale straordinario. Citiamo qui solo alcuni studi, ed in modo alquanto casuale; una ricerca sistematica non potrà che essere molto più fruttuosa.

Una capra di 70 kg sintetizza ogni giorno nel suo organismo circa 13 grammi di acido ascorbico (vitamina C), ossia una quantità circa 300 volte maggiore rispetto al consumo raccomandato per l'uomo (circa 55 milligrammi giornalieri), che però non è in grado di produrne. Questa importante sostanza è prodotta dalla capra per qualche essenziale attività metabolica e protettiva²⁰⁵.

L'abbondanza di oligosaccaridi presenti nel latte umano conferisce a questo particolari proprietà benefiche, difficili da riprodurre nel latte bovino destinato ai bambini. Una ricerca ha individuato alcune di queste componenti nel latte di capra, che si rivela particolarmente adatto per la nutrizione infantile²⁰⁶.

²⁰⁴ Vd. "Corriere del Mezzogiorno", 9 sett. 2008, p. 13.

²⁰⁵ Vd. E. CAMERON, L. PAULING, *Ascorbate and Cancer*, "Proceedings of the American Philosophical Society", 123, 2, 1979, pp. 117-123.

²⁰⁶ D. VIVERGE, L. GRIMMONPREZ, M. SOLERE, *Chemical Characterization of Sialyl Oligosaccharides Isolated from Goat (Capra hircus) Milk*, "Biochimica et Biophysica Acta", 1336, 1997, pp. 157-164. Vd. anche G. JAHREIS et al., *The Potential Anticarcinogenic Conjugated Linoleic Acid, cis-9,trans-11 C18:2, in Milk of Different Species: Cow, Goat, Ewe, Sow, Mare, Woman*, "Nutrition Research", 19, 10, 1999, pp. 1541-1549; Y.W. PARK et al., *Physico-Chemical Characteristics of Goat and Sheep Milk*,

Oggi, rinnovando le pratiche degli antichi medici greci, si producono farmaci dal latte di capre transgeniche appositamente allevate: si tratta di capre geneticamente modificate in modo da produrre alcune proteine medicinali nel latte. Questo nuovo modo di produrre farmaci non disponibili con altri sistemi si è rivelato efficace, abbattendo i costi di produzione, e la sua efficienza è risultata maggiore proprio utilizzando le capre, rispetto ad altri animali²⁰⁷.

Uno studio sulla chimosina estratta dalle capre (la chimosina è un enzima che costituisce il principale componente del caglio) ha evidenziato che questa, pur avendo caratteristiche molecolari simili a quella di altri animali, differisce in termini di caratteristiche fisiologiche e tecnologiche, e può essere un appropriato sostituto del caglio per la produzione di formaggi di qualità, anche di bufalo o di mucca²⁰⁸.

Uno studio sul grasso di capra ha evidenziato caratteristiche particolari, che possono avere importanti implicazioni per lo sviluppo e la composizione di nuovi tipi di farmaci²⁰⁹.

Dalle capre è stato ricavato anche un siero denominato HGS (Hyperimmune Goat Serum Aimspro) per la cura della sclerosi multipla e di alcuni disturbi neurologici, ancora in via di sperimentazione²¹⁰.

Le capre sono naturalmente resistenti alle infezioni gastriche²¹¹. Nelle cellule epiteliali dell'apparato respiratorio, gastrointestinale ed urogenitale dei mammiferi esistono peptidi antimicrobici; un recente studio ha evidenziato l'alta attività antimicrobica del tessuto epiteliale cervicale delle capre, isolando e caratterizzando un particolare peptide²¹².

"Small Ruminant Research", 68, 1-2, 2007, pp. 88-113; K. RAYNAL-LJUTOVAC et al., *Composition of Goat and Sheep Milk Products: An Update*, "Small Ruminant Research", 79, 2008, pp. 57-72.

²⁰⁷ Vd. A. BAGUISI et al., *Production of Goats by Somatic Cell Nuclear Transfer*, "Nature Biotechnology", 17, 5, 1999, pp. 456-461; G. STIX, *Una capra che vale oro*, "Le Scienze", n. 449, Genn. 2006, pp. 106-109; W. GAVIN et al., *Transgenic Cloned Goats and Cows for the Production of Therapeutic Proteins*, "Principles of Regenerative Medicine", 2008, pp. 168-188; J. ZHANG et al., *Expression of Active Recombinant Human Lactoferrin in the Milk of Transgenic Goats*, "Protein Expression and Purification" 57, 2008, pp. 127-135.

²⁰⁸ A. KUMAR et al., *Purification and Characterization of Milk Clotting Enzyme from Goat (capra hircus)*, "Comparative Biochemistry and Physiology", part B, 145, 2006, pp. 108-113.

²⁰⁹ A.A. ATTAMA, C.C. MÜLLER-GOYMAN, *A Critical Study of Novel Physically Structured Lipid Matrices Composed of a Homolipid from Capra Hircus and Theobroma Oil*, "International Journal of Pharmaceutics", 322, 2006, pp. 67-78.

²¹⁰ Vd. G. BURKE, P. M. MATTHEWS, J. A. PALACE, *The Evaluation of a Novel "Goat Serum" Therapy (Aimspro) in Multiple Sclerosis*, "Journal of Neurol. Neurosurg. Psychiatry", 17, 2006; p. 1326; I. SUTTON, A. G. KERMODE, *Hyperimmune Goat Serum (Aimspro): Hope or Hype?*, "Journal of Clinical Neuroscience", 13, 2006, pp. 1037-1038.

²¹¹ P. GUENEAU et al., *Are Goats Naturally Resistant to Gastric Helicobacter Infection?*, "Veterinary Microbiology", 84, 1-2, 2002, pp. 115-121.

²¹² M. RANA, D. MITTAL, B. PEREIRA, *Identification of Antimicrobial Activity from Goat Cervical Epithelium*, "Clinical and Experimental Pharmacology and Physiology", 34, 8, 2007, pp. 732-736; vd. anche H. TAN, Z. DENG, L. CAO, *Isolation and Characterization of*

Le ricerche più recenti mostrano possibili inaspettate potenzialità terapeutiche della capra: la sua risposta immunitaria ad un virus genera anticorpi che sembrano in grado di proteggere anche contro le infezioni dovute a HIV²¹³.

Al di là dei particolari e degli approfondimenti, che lasciamo agli specialisti, una considerazione va fatta, affinché nuove ricerche siano finalmente avviate. Gli antichi medici indicavano molti altri rimedi contro il cancro, tratti dalle erbe. Ne diamo qui un rapido elenco: acacia, aristolochia, cavolo, cocomero asininio, croco autunnale, euforbia, fava, morella, narcisso, ortica, scrofularia, semi di ricino, vecchia, vinca. Ora, come ha sottolineato il dott. John Riddle nel suo studio sulle “antiche chemioterapie”²¹⁴, tutte queste erbe usate nell’antichità sono state attentamente studiate dai moderni per cercare di trarne dei principi attivi alla base delle attuali cure chemioterapiche. Ma i ricercatori moderni si sono fermati qui. Non hanno per nulla indagato lo sterco caprino, che pure, come si è visto, era fra le cure utilizzate dagli antichi. Eppure lo stesso dott. Riddle sosteneva che le conoscenze degli antichi possono e devono essere il punto di partenza per effettuare test animali e clinici: “*Per troppo tempo abbiamo creduto che il passato fosse pieno di superstizione e stupidità, piuttosto che di giudizi sulla medicina fondati sull’esperienza*”²¹⁵.

Lo stesso concetto viene espresso in una recente ricerca del dott. Giuseppe Lauriello su alcune terapie in uso nella Scuola Medica Salernitana: bisogna tener conto “*delle tante felici intuizioni che illuminarono i nostri predecessori, i quali, pur carenti delle sofisticate metodologie di cui oggi disponiamo, seppero comunque, e a volte più di noi, essere degli abili osservatori. ... Il medico medioevale certamente non aveva nozione del perché e del come quel dato farmaco agisse ... ma sapeva che, giudiziosamente utilizzato, non avrebbe deluso le sue aspettative e di tanto si accontentava. A noi oggi, uomini di scienza e di raffinata tecnologia, depositari del loro testimone, spetta diradare le antiche nebula e spianare quella via già dischiusa all’umana conoscenza*”²¹⁶.

Partiti dall’allevamento della capra nel mondo romano, e dai prodotti correlati, quali latte, formaggi e medicine, attraverso un percorso storico

Actinomyces from Healthy Goat Faeces, “Letters in Applied Microbiology”, 49, 2, 2009, pp. 248-253.

²¹³ K. A. LOUIE et al., *Caprine Arthritis-Encephalitis Virus-Infected Goats Can Generate Human Immunodeficiency Virus-gp120 Cross-Reactive Antibodies*, “Virology”, 315, 2003, pp. 217-223; E. TESORO-CRUZ et al., *Frequency of the Serological Reactivity Against the Caprine Arthritis Encephalitis Lentivirus gp135 in Children Who Consume Goat Milk*, “Archives of Medical Research” 40, 2009, pp. 204-207.

²¹⁴ J. RIDDLE, *Ancient and Medieval Chemiotherapy for Cancer*, “Isis”, 76, 3, 1985, pp. 319-330.

²¹⁵ J. RIDDLE, *Ancient and Medieval Chemiotherapy for Cancer*, cit., p. 330.

²¹⁶ G. LAURIELLO, *L’uso dei lombrichi nella chirurgia salernitana delle ferite*, “Schola Salernitana – Annali”, 13, 2008, pp. 89-98. Secondo i medici salernitani Ruggiero e Rolando è possibile ripristinare e restituire alla loro funzione muscoli e nervi recisi, attraverso l’applicazione di lombrichi tritati e riscaldati nell’olio; questa cura appare credibile alla luce degli studi odierni di biologia cellulare sui processi rigenerativi.

inusuale che ha come punto di riferimento l'attualità della ricerca e la sua moderna valorizzazione, siamo giunti sia a proporre lo sviluppo odierno di allevamenti caprini (come importante attività economica, alternativa e particolarmente adatta al territorio), sia, inaspettatamente, ad uno dei problemi principali dell'umanità, la salute, e la cura del cancro, prospettando ulteriori ricerche fra l'antico e il moderno, e fra diverse discipline, che possano finalmente fare luce sull'intuizione del dott. Bonifacio, ed eventualmente metterla a disposizione di tutti.

Intanto, con i suoi occhi luminosi e penetranti, benedetta dagli dèi, la capra ci guarda, in attesa, che qualcuno le parli, e l'ascolti, ed accolga il suo generoso aiuto, e sia non solo poeta, ma anche storico, medico, biologo, scienziato, dietologo e farmacista.

“Ho parlato a una capra. / Era sola sul prato, era legata. / Sazia d'erba, bagnata / dalla pioggia, belava. / Quell'uguale belato era fraterno / al mio dolore. Ed io risposi, prima / per celia, poi perché il dolore è eterno, / ha una voce e non varia. / Questa voce sentiva / gemere in una capra solitaria. / In una capra dal viso semita / sentiva querelarsi ogni altro male / ogni altra vita”²¹⁷.



Fig. 7 – Capra cilentana fulva

²¹⁷ Da Umberto SABA, *Il Canzoniere*, Torino, 1961.

“CRONACHE CILENTANE”
PER LA DIFFUSIONE
DELLA DIETA MEDITERRANEA

a cura di
DINO BALDI e AMEDEO LA GRECA

ATTI DEGLI “INCONTRI MEDITERRANEI”
PIOPPI, 1991–2009

IV

EDIZIONI DEL
CENTRO DI PROMOZIONE CULTURALE PER IL CILENTO

PROPRIETÀ LETTERARIA RISERVATA

“CRONACHE CILENTANE”

Mensile di informazione del Cilento, Vallo di Diano e Alburni

CRONACHE CILENTANE

PER LA DIFFUSIONE DELLA DIETA MEDITERRANEA

Atti degli “Incontri Mediterranei”, Pioppi, 1991- 2009, 4°

a cura di **Dino Baldi** e **Amedeo La Greca**

© 2010 Centro di Promozione Culturale

per il Cilento - via N. Bixio 59

Acciaroli (SA) - Tel. e fax: 0974 904183

Internet: www.cilentocultura.it

INDICE

Continua l'impegno di Cronache Cimentane per la diffusione della Dieta Mediterranea	p. 5
Parte I	
Temi dalla XIX edizione. Qualità e conservazione del valore nutritivo dei prodotti della Dieta Mediterranea	
Prof. Alberto Fidanza Presentazione della XIX edizione. Dieta Mediterranea salutare e vitamine	p. 17
Dr. Luigi Crispino Tradizione alimentare mediterranea da Velia a Minenlea	p. 28
Dott.sse. Irma e Veronica Di Sessa A tavola con gli antiossidanti	p. 36
Dott.ssa. Rossella Marino Gli alimenti della Dieta Mediterranea nella prevenzione del morbo di Parkinson, del morbo di Alzheimer e dei Tumori	p. 78
Parte II	
Ambiente, prodotti, stile di vita e Dieta Mediterranea	
Dr. Luigi Crispino Alimentare mediterranea, stile di vita e sessualità	p. 89
Mariangela Napolitano Il cibo come fonte di sopravvivenza e/o mostro da cui scappare	p. 122
Dott.ssa Veronica Di Sessa Il mondo della regolazione del peso corporeo	p. 136
Vincenzo Crispino Igiene e conservazione degli alimenti: rischi e problematiche in Medicina Pubblica	p. 148
Dott.ssa Mariangela Scalise Biotecnologie e alimenti	p. 169
Parte III	
Qualità salutarì di alcuni prodotti di ambiente mediterraneo	
Dott.ssa Carmela Gallo la "Regina" delle mele. Caratteristiche e qualità nutrizionali della Mela annurca campana	p. 179
Dott. Maurizio Cuono Caratteristiche nutrizionali delle nettarine	p. 193
Nunzia Erra Il carciofo: alimento antico, sano e curativo	p. 201
Dott. Nikola Tsesmelis Il latte bufalino: qualità e genuinità	p. 215
Dott. Giuseppe Catuogno L'importanza di prodotti ittici: Spigola, argento pieno di vita	p. 226
Ing. Aniello Mazzariello Il Cilento tra bontà alimentari e bellezze secolari	p. 231

Parte IV

Cibo, patologie e sindromi

- Dott.ssa Francesca Lotito** Dieta Mediterranea e
sindrome metabolica p. 261
- Dr.ssa. Dora Duilio** La malattia celiaca p. 275
- Dott.ssa Irma Di Sessa** Il tessuto adiposo nei suoi
aspetti critici p. 282
- Dr. Antonio Crispino** Carboidrati e malattie
oro-sistemiche p. 292

Parte V

Note di storia su attività umane per l'alimentazione nell'antichità

- Dott. Fabio Astone** La tradizione mediterranea
e la capra nel Cilento p. 305
- Dott. Fernando La Greca** La capra nell'economia, nella
alimentazione e nella medicina antica. Dai Romani
al "siero Bonifacio" per la cura del cancro p. 323
- Dott. Antonio Capano** Note sulla storia dell'attività
venatoria nell'antichità nel territorio dell'attuale
provincia di Salerno p. 355

FINITO DI STAMPARE NEL MESE DI LUGLIO 2010
PRESSO LA C.G.M., OGLIASTRO CILENTO, SA.,
PER CONTO DELLE EDIZIONI DEL
CENTRO DI PROMOZIONE CULTURALE PER IL CILENTO
ACCIAROLI, SA.