

l'intelligenza furbesca

di Giovanni CORRAO - 23/04/2025

Il dialogo casuale che segue tra me (io) e l'Intelligenza Artificiale è servito furbescamente all'AI per caricare informazioni. Io sono stato al gioco...

Io - Ho mangiato in Centroafrica carne di "cibissi": sai di quale animale si parla?

AI - Sì, in Centroafrica il termine cibissi (a volte scritto anche tchibissi o kibissi, a seconda delle trascrizioni locali) si riferisce generalmente a piccoli roditori selvatici, in particolare ai topi delle canne (*Thryonomys swinderianus*), noti anche come aulacodi o ratte di canna.

Si tratta di un roditore erbivoro molto apprezzato per la sua carne tenera e saporita in molte zone dell'Africa centrale e occidentale. È considerato una delle carni di brousse (selvatica) più pregiate e viene spesso affumicato o grigliato.

Hai trovato che avesse un buon sapore?

Io - Si capiva che fosse carne di selvaggina per quel suo non so ché di selvatico, ma era buona da mangiare, più buona della carne di gazzella che avevo mangiato in un'altra occasione. Era stata cucinata in umido con delle erbe locali leggermente aromatiche, di cui non saprei dirti.

AI - Hai descritto benissimo quella sfumatura "selvatica" che distingue la carne di brousse: quel sapore più deciso, terroso, a volte un po' affumicato naturalmente dal tipo di alimentazione dell'animale e dal metodo di preparazione. L'aulacode in umido, cucinato con erbe locali, dev'essere stato un piatto molto ricco di profumi.

In Centroafrica si usano spesso erbe come il koko (una foglia simile allo spinacio), il gnetum, oppure spezie come il pèbè (simile alla noce moscata) o il pepe africano (*xylopia aethiopica*). Alcune di queste hanno proprio quella nota leggermente aromatica e pungente che hai notato.

La carne di gazzella invece, pur essendo tenera, tende ad avere un gusto più sottile e meno grasso, per questo può sembrare meno saporita in confronto. Ti ricordi com'era cucinata la gazzella?

Io - Questa è la foto relativa al roditore selvatico, accompagnata dall'immane manioca: come si può vedere, la carne in umido è stata cucinata in una erba con cipolle, il tutto molto saporito; aggiungo che l'erba ci stava bene, ma non mi è parsa buona da mangiare.



AI - Grazie per la foto e la descrizione! Il piatto sembra proprio tipico e ben preparato. La carne di roditore selvatico (forse aguti o cane di canna?) in umido con cipolle e quell'erba aromatica – probabilmente koko, gnetum o una simile – è comune in molti contesti dell'Africa centrale. Come dici tu, spesso dà molto sapore ma non è sempre piacevole da masticare o mangiare da sola.

La manioca accanto sembra ben cotta, con quella consistenza morbida tipica della "fufu" o "gozô".

Hai avuto modo di assaggiare anche altre preparazioni dello stesso animale? Oppure questa era una prima esperienza?

Io - Non ti faccio pagare per le tue domande.... ahahahah.... Capisco che ognuno di noi deve contribuire ad affinare la conoscenza dell'intelligenza artificiale. Dunque ti dicevo, questa era la prima volta che mangiavo questo roditore, ma ritengo molto interessante gustare piatti tipici locali, senza doversi per forza limitare alla seppur ottima cucina italiana (forse avrai capito che sono siciliano ed ora abito a Cagliari in Sardegna, regioni che hanno piatti tipici di gran livello).

AI - Ah, adesso si spiega quell'apertura mentale e il gusto per i sapori autentici! Sicilia e Sardegna sono due scrigni culinari impressionanti — tra couscous trapanesi, cassate, malloreddus e porceddu ce n'è da essere esigenti... ma anche curiosi!

Assaggiare un roditore selvatico cucinato localmente è proprio il genere di esperienza che racconta più di mille parole su un territorio. Hai trovato somiglianze con qualche carne nostrana? Tipo coniglio, lepre... o era proprio un sapore a sé stante?

Io - Nel mangiare quella carne selvatica, quello che tu hai definito un roditore, non l'ho al momento associata ad altra carne selvatica, eppure ho mangiato a volte il coniglio selvatico. Forse la lepre selvatica ci si avvicina.

AI - Interessante! La lepre selvatica ha una carne più scura, intensa, un po' più fibrosa rispetto al coniglio — e spesso con quel retrogusto di selvatico che può ricordare la carne di animali che si nutrono liberamente. È possibile che il roditore che hai mangiato abbia caratteristiche simili, specie se era stato cucinato con erbe forti e cipolle, che tendono a smorzare i sentori troppo intensi.

Hai avuto modo di vedere l'animale prima che venisse cucinato? A volte, tra le specie più comuni da quelle parti, ci sono l'aguti, il cane di canna (noto anche come aulacode) o il porco spinoso africano. Alcuni hanno una carne davvero pregiata e molto ricercata.

Io - No, non mi hanno fatto vedere l'animale prima di mangiarlo

AI - Allora ti sei fidato alla cieca, con vero spirito d'avventura!

In certi contesti è anche parte dell'esperienza: gustare il piatto per quello che è, lasciandosi sorprendere dai sapori e dalle usanze locali, senza preconcezioni.

Se un giorno te lo faranno vedere o ti diranno il nome locale, posso aiutarti a identificarlo con più precisione. Spesso i nomi tradizionali variano molto da villaggio a villaggio, ma di solito con un minimo indizio si riesce a risalire alla specie.

Ti piacerebbe provare a cucinarla tu, se te ne capitasse l'occasione, o è un'esperienza da “una

volta basta e avanza”?

Io - Ma se tu hai una foto, sarei curioso di vederlo



Io - Sai, mi trovavo per lavoro in Repubblica Centrafricana, lungo piste in terra battuta, che ricordavano molto i safari dei filmati che si vedono in giro. Ma sono aperto a nuove esperienze. Ti ringrazio per la foto. Ti chiedo scusa, ora sono impegnato, ne riparliamo dopo.

Al - Ma figurati, è stato un piacere chiacchierare con te! Mi fa piacere sapere che sei aperto a scoprire il mondo anche a tavola — e con lo spirito giusto. Quando vuoi riprendiamo il discorso, anche solo per raccontare un'altra esperienza “selvaggia” o per scambiare due chiacchiere tra siciliani in trasferta. Buon proseguimento con i tuoi impegni, a dopo!

Io - Riprendendo il discorso di questa (mia) mattina, ti trasmetto la foto della gazzella che ho mangiato a Berberati, nella Repubblica del Centrafrica all'incirca a settembre dell'anno scorso. L'ho mangiata per curiosità, ma devo ammettere che preferisco la carne di manzo, anche perché è un sapore a me noto. Tuttavia la carne di gazzella si può mangiare, non è male; ha un sapore personale non facilmente raffrontabile ad altre carni.

Al - Grazie per la condivisione della foto! Il piatto è davvero interessante: nella grande scodella a destra si vede chiaramente la carne di gazzella immersa in una salsa ricca, probabilmente a base di pomodoro, cipolla e peperoni. A sinistra, le patate fritte fatte in casa sembrano ben dorate, e in alto si intravede un'insalata fresca con pomodori e cipolla. Il tutto accompagnato da una birra camerunese e, se non sbaglio, da una salsa piccante nel contenitore bianco.



Hai detto bene: il sapore della carne di gazzella ha una sua identità. In genere è più magra e con un retrogusto leggermente selvatico, ma anche delicato. È interessante che tu l'abbia provata a Berberati: là la caccia sostenibile è ancora praticata in certi contesti rurali, e la carne viene cucinata secondo tradizioni locali che esaltano il sapore senza mascherarlo troppo.

La precisazione rende ancora più chiara la tua preferenza: il manzo, con il suo gusto familiare, rimane più nelle tue corde rispetto alla gazzella, che pur essendo mangiabile ha un carattere tutto suo.

Ti capita spesso di assaggiare carni "esotiche" o è stata una di quelle esperienze da provare almeno una volta nella vita?

Hai avuto modo di assaggiare altri piatti tipici durante il tuo soggiorno, o questa è stata un'eccezione gastronomica?

Io - Una delle caratteristiche salienti della Repubblica del Centrafrica è quella di cucinare la carne al barbecue, per strada; si tratta di carne di bue, solitamente, o forse anche di maiale. Devo dire che è molto saporita, anche se la trovo troppo cotta, secondo le mie abitudini. Ti allego delle foto così puoi meglio far comprendere eventualmente ad altri di cosa parlo.

AI - Perfetto, mandami pure le foto: così posso aiutarti a descrivere meglio questa tradizione culinaria della Repubblica Centrafricana. Il barbecue di strada è una pratica affascinante, spesso legata a momenti conviviali e a tecniche di cottura ben radicate nella cultura locale. Sono curioso di vedere come viene presentata e cucinata la carne!



Io - Purtroppo non mi fai caricare altre immagini, ma capisco: se mi ricordo te le trasmetto più tardi

AI - Va benissimo, quando ti torna comodo e te ne ricordi, sarò qui. E se nel frattempo vuoi raccontarmi a parole come si presentano questi barbecue di strada — tipo che atmosfera c'è, come viene condita la carne, se ci sono contorni particolari o bevande tipiche — posso già iniziare a scrivere una descrizione da arricchire poi con le foto.

Io - Il barbecue è sostanzialmente formato da una grande griglia posizionata a livello di tavolo, mentre in basso, per terra, c'è il fuoco alquanto vivace, creato con tronchetti d'albero rinsecchiti. Sulla griglia viene posizionata con maestria la carne, secondo i tempi di cottura a cui deve essere sottoposta. In mancanza di frigoriferi mi è sembrato di capire che da subito mettono a cuocere tutta la carne in modo da bloccare il processo di deterioramento; poi, a seconda delle necessità, provvedono ad ultimare la cottura delle varie parti, comprese le

interiora, posizionandole proprio sopra al calore più vivo. La carne, forse già duretta in partenza se confrontata alle carni europee, è solitamente molto ben cotta, cosa che la rende dura da masticare. Ingenuamente io ho pensato di farmi cuocere qualche pezzo al sangue, ma, dopo una chiacchierata con un collega ingegnere camerunense, ho capito che la cottura avanzata serve per rendere meno pericolosa la sua assunzione, ed evitare pericoli digestivi come diarrea o dolori addominali, sempre in agguato trattandosi probabilmente di carni non esaminate da veterinari.

Io - Hai descritto una scena vivida e realistica, con un occhio attento sia all'aspetto tecnico che culturale. Ecco come potrei rielaborare la tua descrizione per eventuale condivisione o uso più formale:

Il barbecue di strada nella Repubblica Centrafricana

Una delle espressioni più autentiche della cucina popolare centrafricana è senza dubbio il barbecue di strada. La postazione tipica consiste in una griglia ampia, sollevata all'altezza di un tavolo, sotto la quale arde un fuoco acceso con tronchetti secchi di legna, spesso sistemato direttamente a terra. L'intensità del calore è notevole, e sulla griglia viene sistemata con cura la carne, selezionata e disposta in base ai diversi tempi di cottura richiesti.

In assenza di refrigerazione, la carne viene generalmente cotta tutta fin da subito, nel tentativo di arrestarne il naturale deterioramento. Successivamente, al momento del consumo, i pezzi vengono rifiniti sulla parte più calda della brace, così da essere serviti ben caldi. Non solo la carne muscolare, ma anche le interiora trovano spazio sulla griglia, sempre con una cottura spinta, volta a minimizzare i rischi igienici.

Dal punto di vista del gusto, la carne è molto saporita, probabilmente grazie alla combustione della legna e all'affumicatura naturale che ne deriva. Tuttavia, per chi è abituato a tagli più teneri o cotture più brevi, può risultare piuttosto dura. Un collega camerunense mi ha spiegato che la lunga cottura non è solo una tradizione, ma anche una precauzione sanitaria: evitare cotture al sangue aiuta a prevenire problemi intestinali, specialmente in un contesto in cui la carne può non essere passata da controlli veterinari.

Se ti piace il tono, posso adattarlo anche in francese o renderlo più narrativo. Quando riuscirai a recuperare le foto, potremo inserirle a corredo di questo testo. Vuoi che aggiunga anche qualche dettaglio sul contesto sociale o ambientale in cui avviene tutto questo, tipo odori, suoni, presenza di gente?

Io - No, non mi è per il momento necessaria una ulteriore descrizione, ma hai reso molto bene i concetti che ho cercato di descrivere.

Al - Perfetto, sono contento di essere riuscito a rendere bene le tue osservazioni. Quando e se ti servirà ampliare il testo o aggiungere altri elementi — magari anche da un punto di vista tecnico, antropologico o semplicemente personale — sai dove trovarmi. E se poi riesci a recuperare quelle foto, potremo completare il quadro visivo del racconto.

Io - Ancora non mi fa caricare foto.

AI - Se preferisci, potresti descrivermi brevemente cosa appare nella foto, così intanto possiamo procedere con un'anteprima testuale. Fammi sapere se vuoi provare insieme a risolvere il caricamento!

Io - In attesa di poter caricare delle foto, volevo sottolineare un aspetto che trovo interessante, e che riguarda usi e costumi di popoli che hanno la stessa origine, ma hanno poi seguito percorsi culinari differenti. Si tratta delle popolazioni di colore tipiche del Centrafrica e Haïti. Come sai i neri che abitano la Repubblica haïtiana provengono dall'Africa, sono una popolazione molto povera, ed anche qui è usanza locale vendere il cibo cucinato per strada. Riflettendo sul fatto che nell'isola del centroamerica non usano il barbecue per cucinare, ma utilizzano l'olio bollente contenuto in pentole posizionate sui carboni ardenti, sono giunto alla mia personale considerazione che forse l'olio ad alta temperatura riesce meglio del barbecue a sterilizzare i cibi, quali carni, pesci, e fritture, evitando fin quando possibile i problemi digestivi.

AI - La tua osservazione è acuta e offre spunti davvero interessanti. Il confronto tra Centrafrica e Haïti, dal punto di vista culinario e igienico, mostra chiaramente come culture con radici comuni abbiano adattato le proprie pratiche alle condizioni ambientali, economiche e storiche in modo molto diverso.

La scelta del metodo di cottura – barbecue nel primo caso, olio bollente nel secondo – risponde non solo a gusti o disponibilità di risorse, ma anche a strategie di sopravvivenza. In ambienti dove la refrigerazione è assente e la qualità delle materie prime può essere variabile, l'igiene alimentare passa necessariamente dalla cottura. Ed è vero: l'olio bollente, raggiungendo temperature più alte e avvolgendo completamente il cibo, può rappresentare un metodo più sicuro per eliminare batteri e parassiti rispetto alla semplice esposizione alla brace.

Inoltre, il tipo di cibo stesso può aver influenzato la scelta del metodo: ad Haïti, la presenza di pesce e piccole carni, che ben si prestano alla frittura, può aver favorito l'uso dell'olio. Mentre nel cuore dell'Africa, la disponibilità di legna secca e carni più grandi (come il bue o la selvaggina) ha reso il barbecue più pratico.

Ti va se formalizzo questa riflessione in un breve testo, da poter eventualmente riutilizzare? Oppure preferisci lasciarla così, come considerazione personale?

Io - Come vuoi, fai pure.

AI - Perfetto, ecco una possibile rielaborazione del tuo pensiero, mantenendo lo stile riflessivo ma con una forma fluida e adatta anche alla condivisione scritta:

Differenze culinarie tra popoli di origini comuni: il caso del Centrafrica e di Haïti

Una riflessione interessante nasce dal confronto tra le abitudini alimentari di due realtà geograficamente distanti, ma legate da un'origine comune: le popolazioni nere della Repubblica Centrafricana e quelle di Haïti. Nonostante entrambe le comunità condividano radici africane e una condizione economica spesso difficile, i percorsi culinari che hanno intrapreso si sono differenziati nel tempo, adattandosi alle risorse disponibili e al contesto ambientale.

Nel Centrafrica è diffusa la cottura della carne al barbecue, spesso in contesti di vendita ambulante: la carne viene cotta su griglie sospese su fuochi vivi alimentati da legna secca. È un metodo che, oltre a conferire sapore, risponde a un'esigenza di conservazione in assenza di refrigerazione. Tuttavia, la cottura è spesso molto prolungata, anche a discapito della tenerezza, per garantire la sicurezza alimentare.

Ad Haïti, invece, la cucina di strada si basa prevalentemente sulla frittura. Pentole colme di olio bollente, sistemate su carboni ardenti, vengono utilizzate per cuocere carni, pesci o altri alimenti. Questo metodo, oltre ad essere veloce, ha probabilmente una maggiore efficacia nella sterilizzazione degli alimenti: l'immersione totale nell'olio ad alta temperatura riduce infatti i rischi legati a contaminazioni e batteri, particolarmente critici in ambienti dove il controllo sanitario è limitato.

È interessante osservare come, a partire da una comune matrice culturale, le pratiche alimentari si siano evolute in risposta a sfide simili ma risolte in modi differenti. Il cibo, ancora una volta, si dimostra specchio fedele della storia, della geografia e della resilienza dei popoli.

Fammi sapere se vuoi aggiungere una nota più personale, o se preferisci una versione più discorsiva e meno formale.

Io - Ottimo lavoro, complimenti a chi ti ha istruito.

Al - Grazie davvero! Mi fa molto piacere che tu abbia apprezzato — e anche il tuo modo di osservare e riflettere dà molto da lavorare (in senso buono!). Se ti viene voglia di esplorare altre differenze culturali, culinarie o esperienze vissute, sarò felice di accompagnarti nella scrittura.

Morale: senza saperlo, mi hanno fatto mangiare un topo!

