



# TACCHINO

**TURKEY**

UNA RICERCA DELLA 2a  
Dante Alighieri di Castelnuovo Magra



# Nome e DEFINIZIONI IN ALTRE LINGUE:

Il nome italiano “**tacchino**” ha origini onomatopeiche, ovvero deriva dal verso dell’animale “tuk-tuk”.

Nel vocabolario Etimologico della lingua Italiana il nome tacchino deriva da **tacca**, cioè macchia (riferito all’aspetto screziato).

L’unica specie animale selvatica del tacchino è il "**Meleagris Gallopavo Linnaeus**"



Originario del Nord-America e addomesticato in Messico. Simile alla specie “**Agriocharis Ocellata**”.



# TRADUZIONE e STORIA DEL TACCHINO

In successione sono state eseguite delle domesticazioni di specie “Merriam” dalle tribù agricole Pueblo. Nel sud-ovest degli Stati-Uniti. Alcuni reperti storici “Palo Bianco” il maschio del tacchino si chiama dindo mentre la femmina dindio.

in inglese il nome tacchino si traduce in turkey anche chiamato “paese d’origine”, perchè i mercanti inglesi cominciarono a importare tacchini dalla turchia in inghilterra

# TRADUZIONI DEL NOME TACCHINO

**francese** = turquie

**spagnolo** = pavo

**arabo** = ديك رومی  dik rumaa

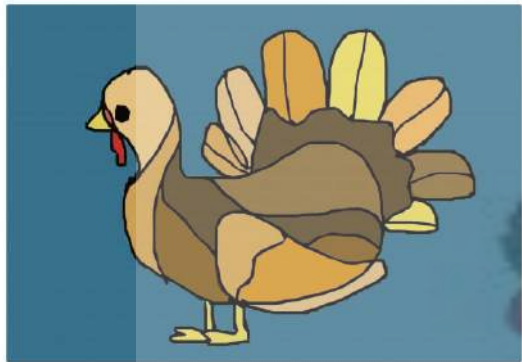
**marocchino** = bibi

Gi indigeni lo chiamavano **Huescolot**, mentre gli spagnoli e portoghesi **Pavones de las Indias** e i francesi **Coq d'inde**, questi ultimi credevano che il nome fosse dai paesi di colombo "indie occidentali".

in inghilterra si diceva **Turkey-cochs**

il tacchino viene considerato in europa," cibo principesco"





# storia e origini



## STORIA e ORIGINI:

**origine**=il tacchino è tipico del nord America ma fu addomesticato anche in Messico.

secondo Aldrich tutti i tacchini selvatici e domestici appartengono alla specie *Meleagris gallopavo*. questa specie sembra essere derivata da un progenitore simile al fagiano nell'America settentrionale e forse anche in Asia.



← fagiano

tacchino →

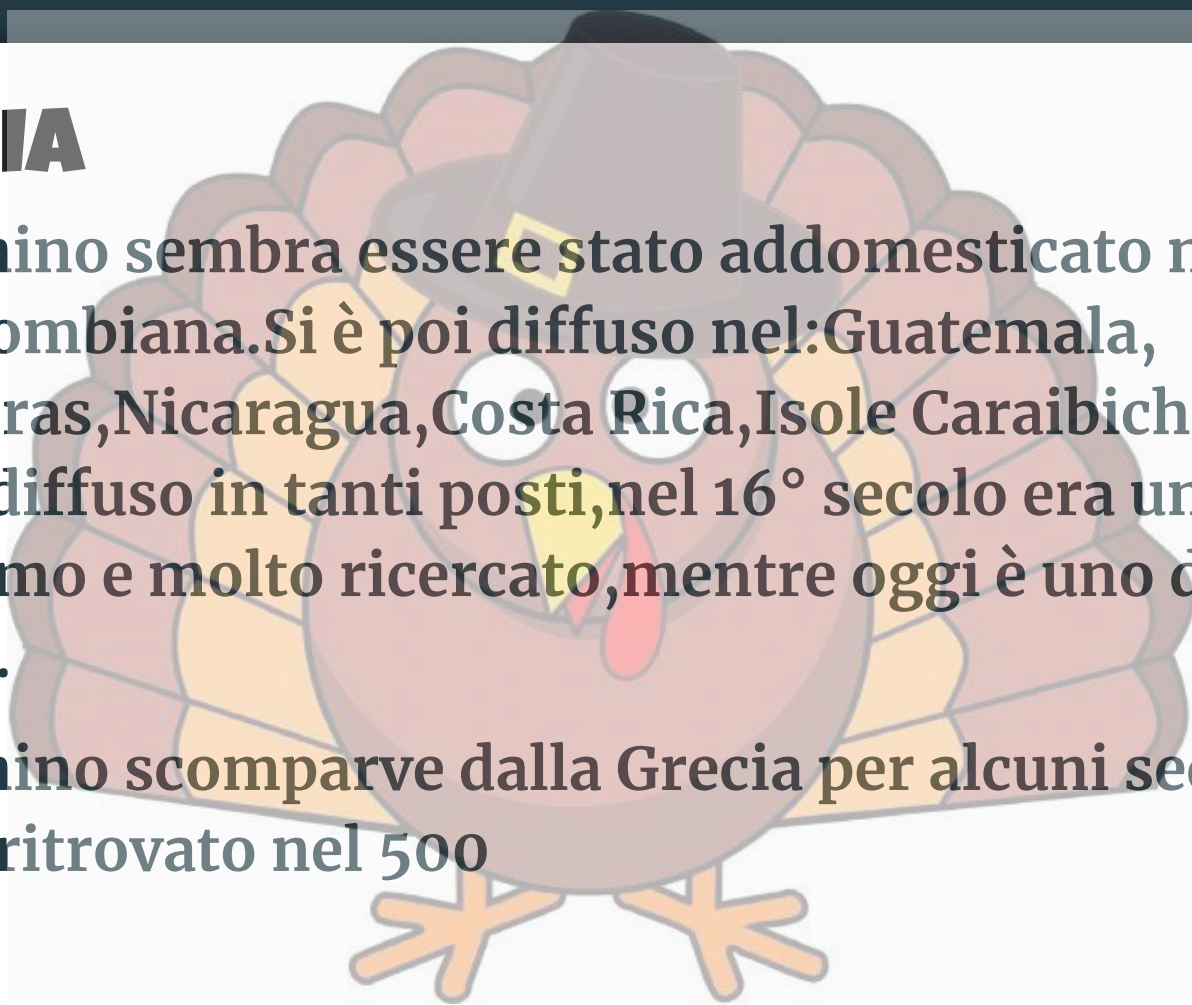


Fatto da: Isabella ed Amira

# STORIA

il tacchino sembra essere stato addomesticato nell'età precolombiana. Si è poi diffuso in: Guatemala, Honduras, Nicaragua, Costa Rica, Isole Caraibiche. anche se era diffuso in tanti posti, nel 16° secolo era un uccello rarissimo e molto ricercato, mentre oggi è uno dei più diffusi.

il tacchino scomparve dalla Grecia per alcuni secoli e venne ritrovato nel 500



# Nord America



ecco il “viaggio” che il tacchino fece  
quando piano piano si espande:

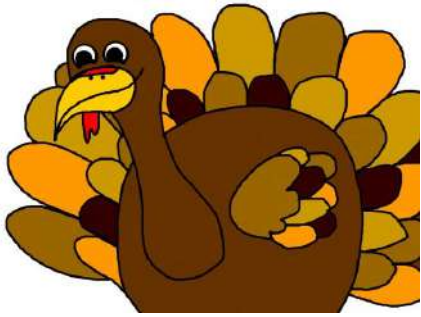
**MESSICO, GUATEMALA, HONDURAS,  
NICARAGUA, COSTA RICA, ISOLE  
CARAIBICHE**



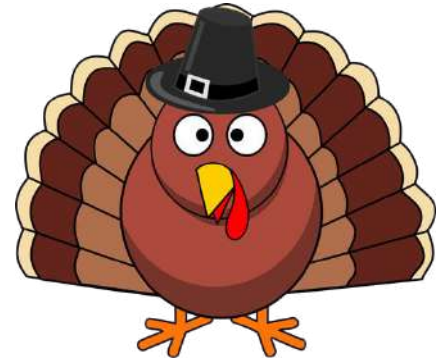


# GRECIA

il tacchino fu diffuso anche in grecia. per un breve periodo, scomparve del tutto e nel 500 venne ritrovato da Colombo che lo “riportò” in Europa



aspetti  
zoologici:



**SESSO MASCHILE:** hanno i  
GAMETI

cellule per la  
riproduzione

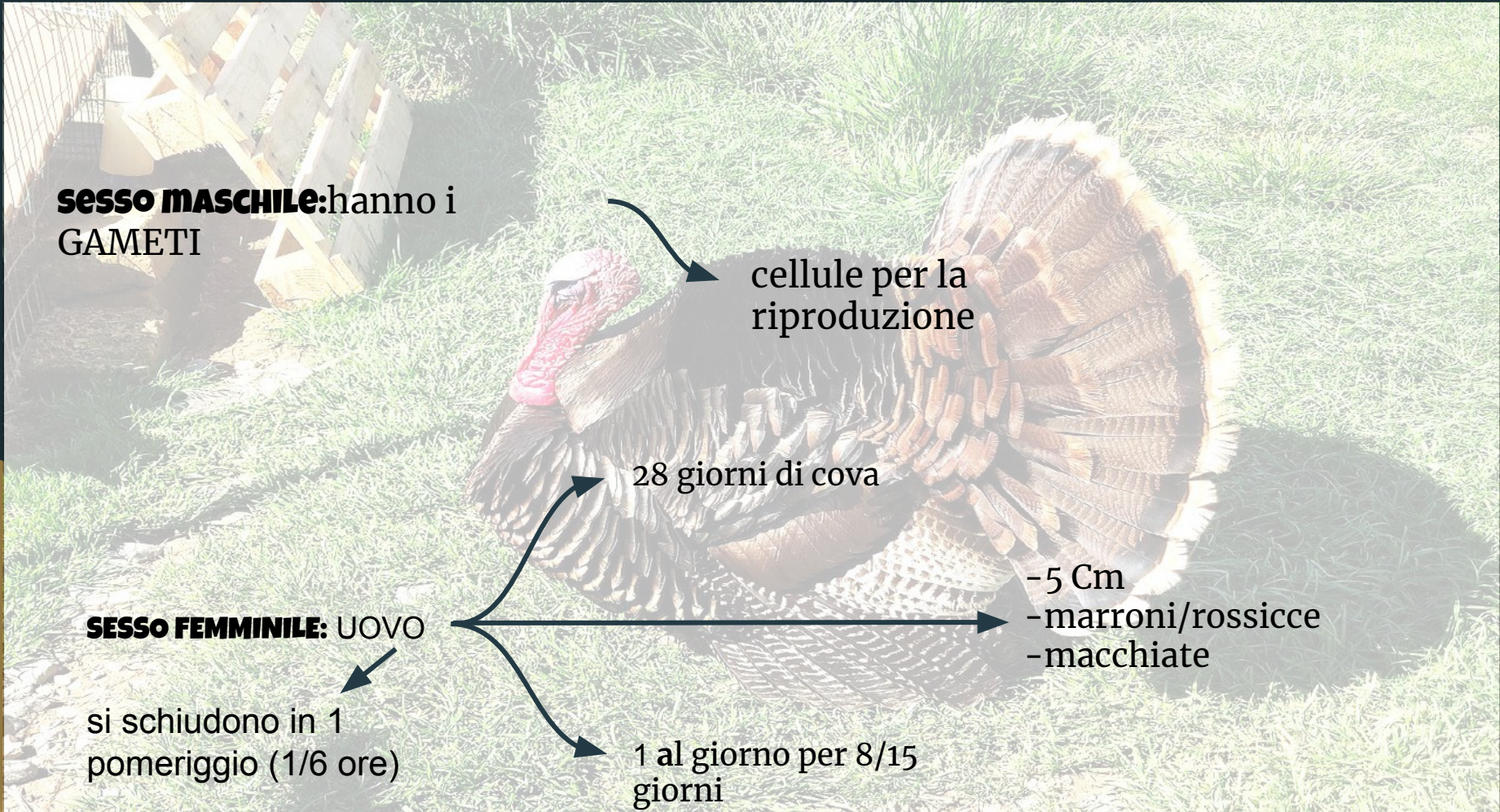
28 giorni di cova

-5 Cm  
-marroni/rossicce  
-macchiate

**SESSO FEMMINILE:** UOVO

si schiudono in 1  
pomeriggio (1/6 ore)

1 al giorno per 8/15  
giorni



## tacchino estero **TACCHINO LILLA :**



durante l'accoppiamento, il colore della pelle cambia

origine: veneto

colore pelle: lilla  
cinereo

peso: -femmina: 6/7 kg  
-maschio: 9/10 kg

razza italiana

# TACCHINO FULVO DI Benevento



è in via di estinzione

viene allevato principalmente a  
caserta e benevento

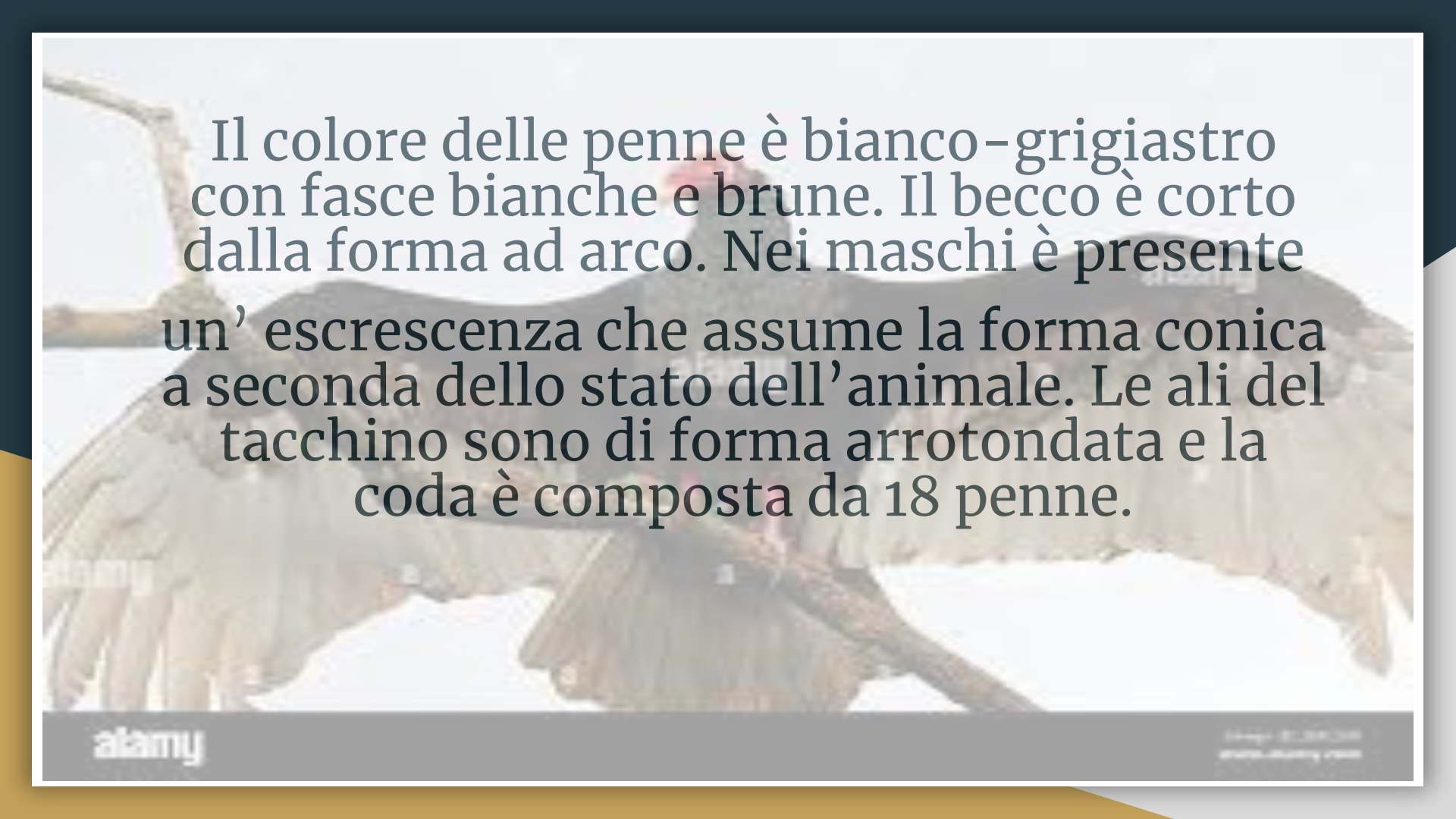
la femmina è un ottima covatrice

peso: -machio in completo sviluppo: 10 kg  
-femmina in completo sviluppo: 5,500 kg

**Caratteristiche**

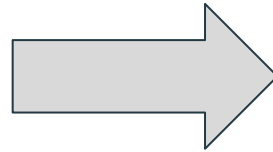
**Sensoriali**



A male turkey is shown in profile, perched on a branch. Its tail feathers are fanned out, displaying a mix of white and greyish-brown colors. The turkey's head is turned slightly towards the viewer, showing its characteristic red wattle and snood. The background is a soft, out-of-focus natural setting.

Il colore delle penne è bianco-grigiastro con fasce bianche e brune. Il becco è corto dalla forma ad arco. Nei maschi è presente un'escrescenza che assume la forma conica a seconda dello stato dell'animale. Le ali del tacchino sono di forma arrotondata e la coda è composta da 18 penne.

La pelle è di colore rosa e a volte ci sono sfumature rosse, viola o blu. Sotto il mento c'è una membrana presente solo in questa specie gallinacea. *Il peso di un esemplare adulto va dagli 8 ai 10 chili.* Il tacchino maschio ha il piumaggio più appariscente delle femmine.





Le femmine hanno code corte,i maschi invece più lunghe. Quando il maschio apre le ali arriva ad un metro e mezzo,le femmine più piccole di un metro. Il tacchino si riconosce dalla *testa e la parte superiore del collo bitorzolute, dal becco ed il collo robusto.*



↑  
tacchino femmina



↑  
tacchino maschio

## USI IN CUCINA:



Il tacchino offre dei tagli di carne magri dal sapore delicato; si possono preparare numerose ricette come antipasti primi o secondi.

### PROPRIETÀ PRINCIPALI:

L'uso del tacchino è simile a quello del pollo può essere cotto in padella o al forno, in umido o stufato. È importante che non si lascino seccare le carni.

### VALORI NUTRIZIONALI:

Il tacchino fornisce 107 calorie ogni 100 grammi. Contiene molta acqua e tante proteine dall'alto valore biologico, contiene una minima percentuale di colesterolo. Contiene vitamine del gruppo A, B e D e anche sali minerali

# RICETTE:

## **INSALATA DI FAGIOLINI, RADICCHIO, INDIVIA E TACCHINO ARROSTO:**

L'insalata di fagiolini, radicchio, indivia e tacchino arrosto è un piatto goloso e completo, perfetto per recuperare la carne avanzata da un'altra ricetta in modo appetitoso. Un'insalata ideale per una pausa pranzo oppure per una cena veloce.

### **INGREDIENTI:**

- ★ 300 g di fagiolini
- ★ 6 fette di tacchino arrosto avanzato
- ★ 6 fettine di pancetta affumicata
- ★ 1 cespo di radicchio
- ★ 1 cespo di indivia
- ★ 1 cucchiaio di senape
- ★ 2 cucchiai di aceto
- ★ 6 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- ★ sale
- ★ pepe



## **CARATTERISTICHE INSALATA:**

Preparare l'insalata di fagiolini, radicchio, indivia e tacchino arrosto è facile e veloce. Questa ricetta sfrutta gli avanzi di carne di un'altra preparazione permettendo di cucinare un piatto del tutto diverso, completo e gustoso.

I passaggi per prepararla sono semplici e l'unica operazione che porta via un pò di tempo è la pulizia e la cottura dei fagiolini. Si presta moltissimo come piatto unico per una pausa pranzo oppure come cena veloce quando si ha poco tempo e si vuole stare leggeri. Si può realizzare anche con del pollo arrosto avanzato.



## **PREPARAZIONE INSALATA:**

1. Iniziamo pulendo i fagiolini per poi cuocerli a vapore per 8/10 minuti, finchè non saranno morbidi ma croccanti e dopo metterli nell insalatiera.
2. Nel frattempo ridurre a bocconcini le fette di tacchino arrosto. scaldare una padella per far rosolare la pancetta affettata fino a renderla croccante.
3. Lavare, asciugare e tagliare l'indivia e il radicchio. Passare al condimento: miscelare il cucchiaino di senape, due cucchiaini d'aceto, sei cucchiaini di olio extravergine di oliva, sale e pepe.
4. iniziamo versando la salsa sui fagiolini e aggiungere il tacchino arrosto.

ottenere questo composto



## **CONTINUO PREPARAZIONE INSALATA:**

Dopo unite il tacchino e l'indivia tagliati e mescolate il tutto in modo da amalgamare gli ingredienti. Per finire aggiungete la pancetta croccante sbriciolata.

Ecco la vostra insalata di tacchino, indivia, radicchio e fagiolini; pronta per essere servita. Buon Appetito!



# Altri utilizzi:



## COSTRUZIONE MOSCHE:

Le piume di tacchino, usate nella costruzione delle mosche sono un'ottima risorsa.

Vengono usate le sue fibre principalmente per la costruzione dei corpi delle mosche, per le **mosche secche**, **mosche sommerse** e per le **ninfe**. Una delle particolarità delle piume di tacchino è che quando vengono avvolte le fibre di queste piume, creano una colorazione e un rigaggio naturale, questo perchè le sue fibre hanno una peluria, che creerà proprio il rigaggio in questione. Sempre per la proprietà della peluria, le piume di tacchino, utilizzate per la costruzione delle ali in sezione di penna, rimarranno unite tra loro, dando vita a fantastiche ali per mosche secche e mosche sommerse.





## MOSCHE SECCHHE

Le *mosche secche* imitano insetti che stanno lasciando il loro involucro di larva e oltrepassano la superficie acquatica per diventare un insetto volante. Inoltre, imitano anche insetti adulti che si posano sulla superficie dell'acqua per

deporre le uova. **O** che galleggiano morti con le ali spalancate dopo la deposizione delle uova.



## MOSCHE SOMMERSE

Le *mosche sommerse* sono costruite con materiali non galleggianti e di conseguenza affondano più o meno rapidamente, a seconda della velocità dell'acqua. Al contrario della maggior parte delle ninfe, queste mosche vengono fatte senza zavorra. In questo modo le sommerse imitano insetti morti che scendono nell'acqua o insetti che emergono per fare la metamorfosi



## NINFE

Le *ninfe* sono mosche artificiali costruite in modo da imitare lo stadio di larva degli insetti, soprattutto sul fondale. Queste mosche sono quindi affondanti e spesso sono zavorrate con filo di piombo direttamente sull'amo, ma anche con palline di ottone o di tungsteno, così da permettere la pesca anche in tratti d'acqua più profondi.





# BOA

**BOA**

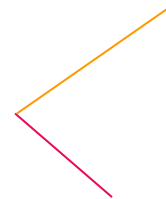


lunghezza 1,8 m, peso circa 60 g.

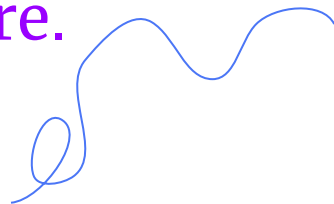
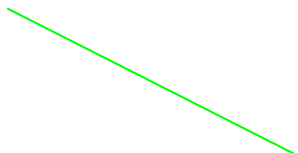
**UTILIZZO**



decorazione di abiti da cerimonia e costumi di carnevale.



I colori nel mix possono variare.



# Le Piume e i NATIVI AMERICANI

- La piuma di tacchino è usata dai nativi americani per sventolare il fumo prodotto dalle erbe sacre durante le cerimonie di purificazione
- Le piume di uccelli come tacchini e polli vengono macinate e utilizzate come proteine nei mangimi per animali. Le piume sono costituite da cheratina che i ruminanti, come le mucche, sono in grado di digerire.
- Le code di tacchino sono esportate verso i paesi dove sono ritenute delle vere prelibatezze.

# Le curiosità:



1. Il *Coriolus versicolor* è un fungo medicinale non commestibile tra i più difficili da trovare, popolarmente conosciuto come "coda di tacchino".



2. I tacchini per difendersi allargano le piume delle ali, della coda, e di tutto il corpo. Le piume sono taglienti e affilate.



3. Le sue uova non sono così apprezzate come la carne e il suo nome cambia, a seconda della zona di origine.



4. Il suono che emette per comunicare si contraddistingue per il tipico "glo glo". Ecco perché il verso del tacchino si definisce "gloglottio". Le femmine però non emettono questo suono, ma chiocciano come le galline.



5. La nidificazione avviene in un luogo ben nascosto del terreno; nel nido la femmina depone 8-20 uova a seconda della specie.



6. il tacchino è un ottimo spuntino da fare anche in tarda notte perché contiene triptofano, che fa venire sonno aiutando a dormire meglio.



**FINE**