
Il colombo

Autore: Giuseppe Chella

Fonte: Città Nuova

La carne del colombo (piccione) è molto apprezzata e lo era anche nel Medioevo quando ogni castello aveva le sue colombaie che garantivano una scorta sempre disponibile di carne fresca.

Il colombo giovane, raggiunto il peso di circa trecento grammi ha una carne molto tenera, quasi bianca, mentre più adulto arriva a pesare mezzo chilo e avere una carne scura. Questa carne è ricca di proteine, povera di grassi ed è particolarmente indicata per bambini e anziani.

I colombi delle nostre città sono animali che derivano da colombi domestici che a loro volta provenivano da specie selvatiche.

Dalla nostra legislatura i colombi di città sono considerati specie protetta ed è vietata la loro cattura e l'uccisione. La limitazione di essi per motivi sanitari o per la tutela del patrimonio artistico può essere disposta solamente dalle Regioni che a tale scopo possono impiegare metodi ecologici su parere dell'Istituto nazionale della fauna selvatica.

Dal punto di vista zoologico i colombi appartengono alla famiglia dei columbidi che comprende numerosissime specie e varietà.

La prima notizia dell'impiego dei colombi non a scopo alimentare la apprendiamo dalla Bibbia: Noè dopo settimane nell'arca in balia del diluvio fece uscire per tre volte un colombo e al terzo tentativo l'uccello ritornò portando nel becco un ramoscello d'olivo, la prova che le terre cominciavano a riemergere.

Grande importanza hanno i colombi viaggiatori che sono dotati di una straordinaria capacità di orientamento e, portati lontano dal loro nido, ritornano ad esso dopo aver percorso grandi distanze. Tali colombi sono usati per portare messaggi legati alle zampe. Scrittori greci e romani ci hanno tramandato che fin dall'antichità i colombi viaggiatori erano utilizzati per inviare informazioni sul risultato delle battaglie.

Anche in epoca recente i colombi viaggiatori sono stati impiegati per fini militari.