



La gastronomia della nutria: specie aliene, trasformazioni ambientali, ibridazioni culturali e sperimentazioni culinarie

Amedo Boscolo, Michele F. Fontefrancesco*, Gabriele Volpato

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

KEYWORDS

Nutria, globalizzazione, gastronomia, cucina, ambiente.

ABSTRACT

L'articolo affronta il caso dell'emergente gastronomia della nutria interrogando il rapporto che questa crea nella relazione tra uomo e ambiente ed analizzando come questa ci informi su come la nostra società affronti la globalizzazione del bioscape tra reazione ed adattamento al cambiamento.

Introduzione

A partire dal finire degli anni Ottanta (Giddens 1990; Harvey 1990; Lyotard 1984), si è andata a concretizzare una nuova narrazione del mondo. L'orizzonte geografico delle esplorazioni, delle comunità isolate e dei continenti distanti ed ignoti era entrata in crisi con il periodo post-coloniale e definitivamente crollava con la fine della Guerra Fredda (Clifford and Marcus 1986; Geertz 1988; Said 1978). La nuova età che si apriva con gli anni Novanta (Hobsbawm 1998; Hobsbawm 2013) era segnata dall'interconnessione globale, dalla realtà transnazionale, dal movimento libero di capitali, merci e persone (Appadurai 1996; Castells 2001). Era l'alba della globalizzazione; un nuovo modo di vivere il mondo, tutt'altro che salvifico (Bauman 1998; Ferguson 1999; Sassen 1998; Tsing 2005), che ha posto i temi dell'assimilazione, dell'ibridazione e della globalizzazione culturale al centro del dibattito (Fabietti et al. 2020). Laddove il dibattito sulla globalizzazione ha guardato alla mobilità umana; la recente pandemia di Covid-19 (Keck 2020; Lam, et al. 2020; Lowe 2010) ci porta ad allargare lo spettro del ragionamento guardando alla mobilità anche di altre specie animali e vegetali, al loro sfruttamento e ricollocazione riportandoci ad una dimensione del reale in cui non sono solo le culture a meticcarsi, ma gli stessi paesaggi umani, aprendo quindi il dibattito circa l'adattamento delle comunità a questi nuovi orizzonti.

Laddove il dibattito circa la multi-etnizzazione dell'orizzonte globale si è incentrato sul ragionamento circa l'alterità culturale e l'essenzializzazione identitaria (Herzfeld 2006; Prato 2009; Remotti 2007),

lo sguardo rivolto alle trasformazioni dell'ambiente ci riportano ad un altro terreno in cui un'alterità emergente è negoziata. Questo contributo vuole offrire uno sguardo su questa realtà, mettendo in luce il processo di negoziazione in corso che passa attraverso l'analisi dell'inserimento della nutria (*Myocastor coypus*) nel territorio italiano. In particolare, quale finestra di riflessione antropologica è usata la gastronomia che si lega a questo animale. In tal senso, questo contributo segue il solco tracciato dai lavori di Boas (Boas and Hunt 1921) e quindi da antropologi quali Rappaport (1967) e Harris (1985), leggendo nella cucina l'affermarsi non solo dei valori culturali di una società, ma il costruirsi e svilupparsi di una relazione ambientale che passa attraverso l'identificazione e l'uso delle specie presenti in un territorio quali risorse per il sostentamento di una comunità. A tal fine, l'articolo presenta le caratteristiche della specie e la sua diffusione, quindi, approfondisce gli aspetti propri della gastronomia dell'animale partendo dall'areale in cui la specie è autoctona e parte integrante del *foodscape* locale (Argentina), quindi allargando la riflessione a territori in cui essa si è progressivamente diffusa (gli Stati Uniti d'America, l'Europa, l'Italia). In questo modo, l'articolo delinea una traiettoria culinaria di espansione e radicamento locale, che viene commentato indicando come la diffusione in territori nuovi corrisponda all'utilizzo di questa specie quale succedaneo di altre già note, in tal modo inserendosi e legittimandosi nel *foodscape* locale. Questo approfondimento gastronomico conferma come, anche all'interno di un contesto globale e globalizzato, la legittimazione dell'alterità passa attraverso il riconoscimento di similitudini con quanto già noto e praticato e solo quando questa assimilazione è avvenuta quello che appare una minaccia all'ambiente noto diventa una risorsa all'interno di un contesto ambientale in cui è riconosciuto il suo ruolo e la sua funzione.

L'articolo è la rielaborazione a cura di MF dei risultati della ricerca condotta da AB e supervisionata da GV, durante il percorso di laurea in Scienze Gastronomiche presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

La nutria: specie, diffusione e risposta istituzionale alla sua presenza

La nutria, *Myocastor coypus* Molina, è un roditore semi-acquatico di grandi dimensioni (lungo senza coda 42-60cm con un peso che varia per gli adulti da 4 a 6 kg). Questa specie ha un alto grado di adattabilità, dimostrato anche dall'areale originario di diffusione che va dalle zone sub-tropicali della Bolivia alle alture della Patagonia (Willner et al. 1979; Gosling and Skinner 1987). Appartiene al sottordine degli *istricomorfi*. La colorazione della pelliccia va dal quasi nero al grigio – bruno, una selezione molto apprezzata per le pellicce è la nutria argentata polacca.

L'alimentazione è erbivora, generalista, poiché la nutria può consumare una grande varietà di materiali vegetali acquatici di diverse specie di cui preleva le foglie, gli steli, i tuberi, le radici e i rizomi. La composizione della dieta varia notevolmente in funzione del periodo annuale. Una nutria consuma giornalmente in materia vegetale l'equivalente a circa il 25% del suo peso corporeo, ingerendo dai 700 ai 1500g. C'è da considerare che le popolazioni di nutria preferiscono sempre la vegetazione limitrofa ai corsi d'acqua. Qualora questa stia scarseggiando, magari dovuto alla presenza di una grossa popolazione, questa si sposterà più lontano andando a mangiare specie dal più alto valore nutrizionale quali le piante coltivate (Corriale et al. 2006).

La riproduzione avviene durante tutto l'anno. Le nutrie raggiungono la maturità sessuale in età molto precoce. La gestazione dura in media quattro mesi e può portare quindi a più di due gravidanze l'anno. La media è di quattro cuccioli a parto che nascono già con il pelo sviluppato e in breve tempo sono pronti a nuotare. Per riprodursi la nutria usa le tane scavate lungo le sponde dei corsi d'acqua, oppure costruisce nidi in superficie nella vegetazione ripariale.

La nutria è nativa del Sud America, ma è l'Argentina il paese con più tradizioni riguardo alla nutria. La provincia di Cordoba è storicamente famosa per gli innumerevoli allevamenti di questo roditore sia per la pelliccia che per la carne. Tradizionalmente già famosa come area di caccia, la zona della laguna del Mar di Chiquita dal 1820 ha visto crescere esponenzialmente la caccia per la pelliccia, che veniva soprattutto esportata. Nei primi decenni del 1900 si raggiunse l'apice delle esportazioni e parallelamente la popolazione selvatica iniziò a ridursi drasticamente, così nei primi anni '20 si iniziarono ad allevare le nutrie in cattività nella zona di Miramar, cittadina sulla sponda sud-est del Mar di Chiquita (Provincia di Cordoba). Nel 1938 si superarono i 200 allevamenti. Anche altri paesi nel mondo iniziarono ad allevare nutrie causando così un rapido declino di questa attività nell'area (Curto 2006).

La nutria è una specie oramai diffusa in tutta America, Europa, Asia, Sud Africa, Kenya e Giappone (ad esclusione delle aree con climi rigidi e aridi) (Carter and Leonard, 2002). Questa espansione è stata favorita negli anni '20 dall'importazione ed allevamento di nutrie per la produzione di pellicce. Alcuni esemplari fuggirono o vennero liberati nel corso degli anni, soprattutto dopo il collasso dell'industria della pelliccia a pelo lungo.

In Europa, la nutria è ampiamente diffusa in tutte le zone dal clima continentale e atlantico. Il primo paese in cui fu introdotta, per fini commerciali legati alla pelliccia, è la Francia. In Lorena nel 1882 venne realizzato il primo allevamento. Altri vennero aperti negli anni seguenti, portando alla massima diffusione di questi allevamenti nei primi anni '20 del 1900. Dopo che la crisi del 1929 arrivò in Europa, molte strutture chiusero rilasciando animali direttamente in natura per eliminare i costi di smaltimento. Nel 1935 ci fu la prima segnalazione di una popolazione naturalizzata proprio in Francia (Léger and Schwyer 1996). In Gran Bretagna la nutria arrivò nel 1930. Intorno agli anni '60 si verificarono, ad opera di popolazioni naturalizzate, ingenti danni ai canali e alle colture inglesi. Proprio in questo periodo ebbe inizio la campagna di eradicazione che terminò nel 1987, con l'eliminazione completa delle popolazioni presenti sul territorio inglese (Gosling and Baker 1987). Non è presente nelle regioni scandinave per via del clima. La popolazione di nutrie in Russia è invece stimata ad 1,5 milioni di esemplari (Cocchi, Riga, 2001). È inoltre presente in Danimarca, Germania, Grecia, Spagna, Romania e tutta l'Europa centrale (Carter and Leonard 2002)

In Italia la nutria venne introdotta nel 1928 a cura dell'Istituto di Coniglicoltura di Alessandria, per un allevamento di pellicce a fini commerciali (Santini 1978). A partire dai primi anni '30 questa forma di allevamento si diffuse rapidamente. Anche in Italia le strutture spesso inadeguate hanno favorito sin dall'inizio le fughe di alcuni esemplari. Le informazioni riguardo la diffusione in Italia di popolazioni naturalizzate inizialmente riguardarono segnalazioni frammentate sparse sul territorio. Oggi la nutria in Italia è presente in due macro-areali principali. La prima è la zona della pianura padana, dal Piemonte al Friuli, seguendo la fitta rete di canali, torrenti e fiumi di cui è composto il nord Italia. A questo areale si può oramai collegare, grazie alla presenza continua di popolazioni, la fascia alta/medio adriatica. Il secondo si estende nella fascia tirrenica, dall'appennino tosco-emiliano fino al sud del Lazio. Dalla Campania in giù la presenza di popolazioni si fa più frammentata. In molti casi, le segnalazioni di avvistamenti vengono fatte su appositi portali dai cittadini, mentre i dati delle provincie spesso non sono completi.

L'impatto sugli ambienti naturali è dato dalla preferenza dell'animale per consumare le parti della pianta a più alto valore nutrizionale. Ciò può portare ad una drastica riduzione della flora acquatica. A quanto emerge dal Piano di Gestione del Ministero dell'Ambiente la nutria ha un impatto negativo anche su parte della fauna acquatica. Una diminuzione di uccelli acquatici è stata messa in relazione

con la presenza di questo animale (Scaravelli 2002; Tinarelli 2002). Più recentemente, si è verificato che la diminuzione di questi uccelli è data dall'uso che le nutrie fanno dei nidi galleggianti come piattaforme per il riposo rompendo o affondando le uova (Bertolino *et al.* 2011). L'utilizzo delle colture da parte della nutria come sostentamento è strettamente legato alla presenza di colture vicino alle zone in cui vivono. Quando e se la vegetazione naturale dell'habitat è assente o scarseggia, le nutrie possono muoversi lontano dall'acqua fino a circa 300 metri, causando danni alle colture (Corriale *et al.* 2006) I danni principali causati dalle nutrie si hanno nelle arginature di canali di irrigazione e di scolo e nei bacini artificiali. L'abitudine di questo animale di scavare tane ipogee compromette la stabilità degli argini, fatto particolarmente importante per le zone di risaie.

La gastronomia della nutria: Argentina

Per le popolazioni indigene dell'America meridionale la nutria ha storicamente rappresentato un'importante tipologia di carne, tanto dal punto di vista economico quanto nutrizionale. Oggi, in sud America la nutria si può cacciare, oppure comperare in allevamento, in macelleria e in alcuni supermercati. Come ci si potrebbe aspettare dal suo essere sulla geografia della nutria prima che questa si diffondesse a livello globale, e quindi anche il luogo in cui le relazioni di lunga data fra uomo e nutria hanno favorito la nascita di una gastronomia della nutria, l'Argentina è il Paese con più radicata tradizione gastronomica riguardo al roditore.

La provincia di Cordoba è storicamente famosa per gli innumerevoli allevamenti di nutria sia per la pelliccia che per la carne. Nella zona di Miramar è presente un'associazione di allevatori, chiamata "Cooperativa de Criadores de Nutria", che nel 1949 contava più di 100 iscritti, e che ancora oggi celebra ogni anno il "Festival de la Nutria", che raccoglie allevatori, appassionati e cittadini intorno alla risorsa più importante di quest'area. La carne degli allevamenti è in genere molto più apprezzata di quella selvatica. Gli animali vengono nutriti infatti con una dieta basata su mais e alfa-alfa (erba medica) che ne rende il sapore molto simile al maiale.

È, però, la città di Rosario, la più popolosa della provincia di Santa Fe, quella più legata al consumo di carne di nutria, laddove nelle province che costeggiano il Rìo Paranà (Santa Fe, Entre Rìos e Buenos Aires) si attesta una forte tradizione di caccia e consumo di questo animale. Proprio in queste aree, parallelamente alla zona del Mar di Chiquita, si svilupparono degli allevamenti di nutria in stato di semi-libertà, ricavati dalle lagune del fiume (Curto e Castellino 2006).

Attualmente, su una produzione annua di 10mila capi, la carne viene per il 60% mandata nella città di Rosario, un 20% a Cordoba e la restante viene consumata nella zona del mar di Chiquita (Parera 2002; Sartori 2012).

La gastronomia della nutria: Stati Uniti d'America

Gli Stati Uniti d'America sono una delle prime aree in cui la nutria è stata introdotta in età contemporanea per ragioni commerciali legate alla sua pelliccia, radicandosi poi in primo luogo in California e, quindi, in Louisiana, Stato in cui oggi il roditore è maggiormente presente. Oggi la nutria è presente in tutta la nazione, in particolare nelle zone paludose.

Intorno agli anni '50 le autorità registrarono i primi danni diffusi alle *wetlands* della Louisiana e più importanti a livello commerciale ai campi di riso e canna da zucchero. Nel 1957 l'uragano Audrey

distrusse gran parte della vegetazione delle *wetlands*, spingendo così le nutrie ad una rapida diffusione nell'entroterra. Fu nei primi anni '60 che "The Louisiana Department of Wildlife and Fisheries", il dipartimento di fauna e pesca della Louisiana, lanciò una campagna per il controllo di questa specie riconosciuta come invasiva. All'interno di questa campagna si contestualizza l'iniziativa della Louisiana State University che, in collaborazione con il dipartimento di fauna e pesca, creò la guida "Nutria for Home Use" (1963): una guida pratica, rivolta ai cittadini, per far conoscere la nutria come risorsa culinaria. Questa guida presenta 22 ricette e spiega, in relazione all'età dell'animale, i diversi tipi di cottura e preparazione della carne di questo roditore, considerata un eccellente sostituto di altre carni rosse e bianche.

La guida del '63 fu solo la prima pubblicazione che si è mossa in questa direzione, segnando un nesso forte tra valorizzazione culinaria e tentativo di contenimento della specie.

La gastronomia della nutria: Europa

In Europa le nutrie iniziano a diffondersi a partire dal primo dopoguerra, progressivamente inserendosi all'interno dei *foodscape* del continente con dinamiche diversificate. Oggi è, infatti, una carne conosciuta in particolare in Est Europa. In Moldavia, per esempio, la carne di nutria è considerata una delicatezza (Mardari e Leonte 2016), è normalmente venduta nelle macellerie della Repubblica Ceca e Slovacca, laddove in Russia ha solo conosciuto un recente successo grazie allo chef Takhir Kholikberdiev e al suo speciale burger (Walker 2016).

In Europa occidentale è particolarmente significativo il caso francese, in cui la nutria, commercialmente nota come "ragondin", è per lo più consumata informalmente nelle campagne, ma non mancano prodotti artigianali venduti sul mercato, quale il paté o sughi pronti a base dell'animale.

La gastronomia della nutria: Italia

In Italia, si attesta per lo più una crescente cucina informale legata alla nutria. Infatti, il quadro normativo, a partire dalla L. 157/92, non permette la caccia dell'animale e somministrazione della sua carne, seppure la L. 221/2015 ne preveda l'eradicazione o, quanto meno, il controllo delle popolazioni. A dispetto delle restrizioni, sono numerose le attestazioni di uso informale, per lo più tra cacciatori o agricoltori, di nutria in valle Padana. L'animale è generalmente presentato in umido, mutuando ricette proprie della gastronomia della lepre o del coniglio.

Recentemente il tema del consumo di nutria è balzato agli onori della cronaca, in particolare legandosi al tema del contenimento dei danni causati da questa specie. È stato il caso, nell'aprile 2018, delle esternazioni del sindaco di Gerre de' Caprioli (CR) che, alla luce dei crescenti danni all'agricoltura e al paesaggio causati dalle colonie di roditori e dei limiti imposti dalla normativa, pubblicò un provocatorio post su Facebook invitando la popolazione a consumare la carne dell'animale, quindi, impegnandosi all'organizzazione di una sagra a tema. La notizia fu ripresa dalla trasmissione satirica "La Zanzara", su Radio24, con uno dei conduttori che ha provato in diretta uno stufato di nutria preparatogli nel cremonese. Da qui, per alcuni giorni, la stampa nazionale ha discusso della possibilità effettiva dello sblocco all'uso alimentare pubblico di questo animale.

A fianco di un consumo proprio da parte della popolazione italiana, la nutria è protagonista della cucina migrante, come emerse chiaramente, ancora una volta nell'aprile del 2018, attraverso un

intervento della polizia municipale di Torino che vide sequestrare centinaia di prodotti alimentari, fra i quali carne di nutria, preparati, conservati e venduti in modo illecito da commercianti di origine nigeriana tanto a migranti di origine africana che sudamericana.

Gastronomiche trasformazioni

Considerate le sue capacità di adattamento e alta fecondità, la nutria rappresenta un esempio concreto di specie aliena invasiva diffusasi per lo più per azione antropogenica a livello globale (Cope et al. 2019; Sundseth 2016; Waterman 2015), una specie che sta trasformando con la sua presenza la realtà delle zone umide in Europa così come nelle Americhe. Questa trasformazione ha visto l'Italia reagire redando uno specifico "Piano di gestione nazionale della Nutria *Myocastor coypus*" (Bertolino, Cocchi, 2018) che disciplina le azioni di contenimento ed eradicazione della specie, letta come dannosa all'ambiente e possibile serbatoio per la diffusione di alcuni parassiti, come le leptospire (Aviat et al. 2013).

La lettura del piano fa emergere quindi una precisa risposta biopolitica (Foucault 2010) all'invasione che nella sua articolazione definisce la nutria quale corpo estraneo e deleterio alla sopravvivenza del corpo (ambientale) della nazione e, per tanto, destinato alla sua segregazione ed eliminazione. In questa conclusione si può leggere la formulazione di un chiaro rifiuto della realtà esogena, dell'altro animale, che si è fatta parte del territorio e dell'ambiente della nazione e l'articolarsi di una visione ecologica improntata su quella che, con Bettini (2012), si potrebbe definire mito delle radici; una visione del mondo che si sviluppa nel filologico tentativo di una sua preservazione inalterata *ad infinitum*.

Di fronte a questa ufficiale risposta alla globalizzazione, vediamo emergere un altro, parallelo approccio all'orizzonte globalizzato e alla sua alterità emergente; un approccio dal basso che si esplicita nella reazione gastronomica. In uno spazio interstiziale di mercato (Sóukand et al. 2020), la nutria diventa alimento, parte integrante delle pratiche alimentari e culturali della comunità. Questa internalizzazione si sviluppa per ibridazione e similitudine (Fabietti et al. 2020), facendo della nutria un succedaneo ad altri alimenti già noti e simili ad essa. La reazione alla globalizzazione del paesaggio si esprime attraverso creatività e ricombinazione, facendo della nutria simbolo di convivialità e di segretezza.

L'atto gastronomico trasforma e riconfigura il paesaggio, riconoscendo alla nutria un suo spazio, un suo ruolo ed un suo potenziale futuro, diverso da quello dell'estinzione ovvero della sua circoscrizione. Questo passaggio è qualcosa che supera l'idealità stessa delle iniziative culinarie esperite negli anni '60 in Louisiana, laddove nella sua diffusione "Nutria for Home Use" voleva essere uno strumento per innescare un meccanismo di "eradication by mastication" (Matsumoto 2015), quindi un'eliminazione della specie attraverso un prelievo insostenibile dettato dall'uso gastronomico. Il caso italiano, così come quanto emerge in Europa, non solo conferma la possibilità di un futuro per l'animale all'interno dello spazio pubblico della gastronomia del Paese, ma soprattutto esprime come attraverso il passaggio da problema a risorsa si possa sviluppare un processo altro e diverso da quanto sperato dal sindaco di Gerre de' Caprioli. Infatti, laddove la cronaca nazionale ormai da decenni conta innumerevoli casi di pratiche di cura da parte dei cacciatori dei branchi di cinghiali definendo un'ambigua relazione tra cacciatore e preda che sfugge al semplice abbraccio tanatologico (Padiglione 1989), il riconoscimento di una specie quale risorsa attiva stimola nel cacciatore e al consumatore ragionamenti legati tanto all'uso e all'estrazione, quanto alla cura, al mantenimento di una specie nell'ambiente. In tal senso, si prefigura non tanto la sua eliminazione, ma una normalizzazione ed una legittimazione della specie all'interno dell'orizzonte paesaggistico quotidiano. Questo futuro è, però, oggi limitato, in Italia, dallo

specifico status giuridico della nutria che fa del suo consumo una realtà informale, quindi limitato a situazioni e contesti interstiziali, capaci solo limitatamente di influenzare lo sviluppo dello spazio pubblico e della gastronomia di nazionale.

Conclusione

L'articolo affronta il caso dell'emergente gastronomia della nutria interrogando il rapporto che questa crea nella relazione tra uomo e ambiente. Laddove in altri Paesi oggi la nutria sta vivendo un progressivo successo, affermandosi come alimento di pregio, in Italia il consumo è ancora limitato, in primo luogo da un quadro normativo che fa di questa carne prodotto interstiziale, estromesso dal mercato e privo di una propria legittimità economica. A fronte di questo status marginale, i recenti fatti di cronaca suggeriscono un crescente interesse e curiosità verso questa specie che fanno prefigurare un possibile futuro gastronomico.

L'emergere di una gastronomia della nutria sprona però ad una più ampia riflessione sulla reazione della nostra società alla globalizzazione; una globalizzazione che, in questo caso, si sviluppa a livello ambientale del bioscape (Koontz, Daszak 2005). La storia della nutria è la storia, infatti, di una globalizzazione ed ibridazione dell'orizzonte ecologico globale imposto dall'azione antropica. Di fronte a questo cambiamento, la prima reazione appare quella propria del "Piano di Gestione Nazionale": un rifiuto al cambiamento mosso dal tentativo di ristabilire un'ideale situazione pristina iniziale; un fallimento annunciato di fronte ad un orizzonte ambientale in troppo veloce trasformazione per essere semplicemente contenuto e ridisegnato a piacere da una nuova, ennesima, azione antropica. L'adozione gastronomica della nutria ci racconta di un altro approccio alla globalizzazione; una reazione dal basso atta non al rifiuto, quanto all'addomesticamento del cambiamento; un'azione atta a dare volto, significato e senso ai segni, ai protagonisti del cambiamento così da farne parte integrante della visione emica del paesaggio. La gastronomia della nutria appare, quindi, come l'espressione di una proattiva accettazione del cambiamento atto a funzionalizzare la trasformazione in atto.

La ricerca apre, quindi, a nuovi studi tanto sulle motivazioni e sugli effetti di questa scelta gastronomica che tanto ci dice delle trasformazioni ambientali del nostro territorio quanto del nostro vivere un orizzonte globalizzato dalla difficile interpretazione e prevedibilità.

Bibliografia

- Aviat F., *et al.*, (2009). "Leptospira exposure in the human environment in France: a survey in feral rodents and in fresh water". *Comparative Immunology, Microbiology & Infectious Diseases* 32: 463-476.
- Bauman Z., (1998). *Globalization. The human consequences*. New York: Columbia University Press.
- Bertolino S., Cocchi R. (2018). *Piano di gestione nazionale della Nutria Myocastor coypus*. Roma: Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale
- Bettini, M., (2012). *Contro le radici. Tradizione, identità, memoria*. Bologna: Il Mulino.
- Boas, F., Hunt G., (1921). *Ethnology of the Kwakiutl, based on data collected by George Hunt*. Washington: Government Printing Office.
- Carter J., Leonard B. P., (2002). "A review of the literature on the worldwide distribution, spread of, and efforts to eradicate the coypu (*Myocastor coypus*)". *Wildlife Society Bulletin* 30: 162-175.
- Castells M., (2001). *The making of the network society*. London: Institute of Contemporary Arts.
- Clifford J., Marcus G. E., (1986). *Writing culture : the poetics and politics of ethnography*. Berkeley: University of California Press.
- Cocchi R., Riga F. (eds), (2001). *Linee guida per il controllo della Nutria (Myocastor coypus)*. Roma: Ministero dell'Ambiente.
- Cope R.C., *et al.*, (2019). "Predicting the Risk of Biological Invasions Using Environmental Similarity and Transport Network Connectedness". *Risk Analysis: An International Journal* 39: 35-53.
- Corriale M. J., *et al.*, (2006). "Habitat-use patterns of the coypu (*Myocastor coypus*) in an urban wetland of its original distribution". *Acta Theriologica* 51: 295-302.
- Curto E. D., Castellino R., (2006). "Coipo o nutria". In Bucher E.H. (ed.) *Bañados del río Dulce y Laguna Mar Chiquita (Córdoba, Argentina)*, pp. 285-293. Córdoba: Academia Nacional de Ciencias.
- Fabietti U., Maligetti R., Matera V. (2020). *Dal Tribale al Globale*. Milano: Pearson Italia.
- Ferguson J. (1999). *Expectations of modernity: myths and meanings of urban life on the Zambian Copperbelt*. Berkeley: University of California Press.
- Foucault M., (2010). *The birth of biopolitics : lectures at the Collège de France, 1978-79*. Basingstoke: Palgrave Macmillan.
- Geertz C., (1988). *Works and lives : the anthropologist as author*. Stanford: Stanford University Press.
- Giddens A., (1990). *The Consequences of Modernity*. Cambridge: Polity.
- Gosling L. M., Baker S. J., (1987). "Planning and monitoring an attempt to eradicate Coypus from Britain". *Symposia of the Zoological Society of London* 58: 99-113.
- Koontz F.W., Daszak P., (2005). "Sprawl and Disease". In Johnson E.A., Klemens M.W. (eds.). *Nature in Fragments*. New York: Columbia University Press.
- Harris M., (1985). *Good to eat : riddles of food and culture*. London: Allen & Unwin.
- Harvey D., (1990). *The condition of postmodernity : an enquiry into the origins of cultural change*. Oxford: Basil Blackwell.
- Herzfeld M., (2006). "Essentialism". In Barnard A., Spencer J.(eds.). *Encyclopedia of social and cultural anthropology*, pp. 234-236. London: Routledge.
- Hobsbawm E. J., (1998). *Behind the times : the decline and fall of the twentieth-century avant-gardes*. London: Thames & Hudson.
- Hobsbawm E. J., (2013). *Fractured Times : Culture and Society in the Twentieth Century*. London: Little, Brown.
- Keck F., (2020). *Avian Reservoirs: Virus Hunters and Birdwatchers in Chinese Sentinel Posts*. Durham, N. C.: Duke University Press.
- Lam T. T. Y., *et al.*, (2020). Identifying SARS-CoV-2 related coronaviruses in Malayan pangolins. *Nature*
- Léger F., Schweyer J. B., (1996). "Répartition du ragondin *Myocastor coypus* en Lorraine". *Bulletin Mensuel de l'O.N.C.* 212: 10-17,
- Lowe C., (2010). "Viral Clouds: Becoming H5N1 in Indonesia". *Cultural Anthropology* 25:625-649.
- Lyotard J. F., (1984). *The postmodern condition : a report on knowledge*. Manchester: Manchester University Press.
- Mardari T., Leonte D., (2016). "Studying the chemical composition of nutria meat (*Myocastor coypus* M.)". *Scientific Papers-Animal Science Series: Lucrări Științifice - Seria Zootehnie* 65: 11-114
- Matsumoto N., (2015). "Eating Invasive Species Can Help Reduce their Impact". In Berlatsky N. (ed.), *Invasive Species*, pp. 18-28 Farmington Hills: Gale
- Parera A., (2002). *Los mamíferos de la Argentina y la región austral de Sudamérica*. Buenos Aires: Editorial El Ateneo.
- Padiglione V., (1989). *Il Cinghiale Cacciatore*. Roma: Armando Editore.
- Prato G. B., (2009). *Beyond multiculturalism : views from anthropology*. Farnham: Ashgate.

- Rappaport R. A., (1967) *Pigs for the ancestors: ritual in the ecology of a New Guinea people*. New Haven: Yale University Press.
- Remotti F., (2007). *Contro l'identità*. Roma-Bari: Laterza.
- Said E. W., (1978). *Orientalism*. Londra: Routledge & Kegan Paul.
- Santini L., (1978). "La Nutria (*Myocastor coypus* Molina) allo stato selvatico in Toscana". *Frustula entomologica, nuova serie* 1: 273-288.
- Sartori, J., Colasurdo M. B., (2012). "The recurrence of the coypu (nutria) (*Myocastor coypus*) in the archaeofaunal record from the lower basin of the Parana River (Argentina)". *Arqueologia Iberoamericana* 13: 23–36.
- Sassen S., (1998). *Globalization and its discontents*. New York: New Press.
- Sóukand, R., *et al.*, (2020). "The importance of tolerating interstices: Babushka markets in Ukraine and Eastern Europe and their role in maintaining local food knowledge and diversity". *Helijon* 6: e03222.
- Sundseth K., (2001). "Invasive Alien Species: A European Union response". *Trends in Ecology & Evolution* 8, 133-137.
- Tsing A. L., (2005). *Friction : an ethnography of global connection*. Princeton, N.J. ; Woodstock: Princeton University Press.
- Waterman R., (2015). *Biological Invasions: Patterns, Management, and Economic Impacts*. New York: Nova Science Publishers, Inc.