



2ª unidad
-70%

LA NAVIDAD SABE MEJOR
CON LA 2ª UNIDAD AL 70%

HASTA EL 16 DE DICIEMBRE

¡Lo quiero!



DE PROMO
EN PROMO

EN MÁS DE 2.300 PRODUCTOS

HASTA EL 16
DE DICIEMBRE

HASTA EL 16
DE DICIEMBRE

2ª unidad
-70%

EN MÁS DE
2.300
PRODUCTOS

¡Lo quiero!

Selección: ESPAÑA

SUSCRIBETE

INICIAR SESIÓN



EL PAÍS

Gastro



EL COMIDISTA

RECETAS · RESTAURANTES · BEBER · DÓNDE COMER

2ª unidad
-70%



¡Lo quiero!

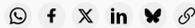
HISTORIA >

‘Norcini’: los carniceros italianos que se convirtieron en cirujanos

El desarrollo de parte de los ‘norcini’ carniceros como médicos coincide con que la Iglesia prohibiera en 1215 que los religiosos practicaran la cirugía



Obra 'The Butcher's Shop', de Annibale Carracci (1560-1609).
HERITAGE IMAGES (HERITAGE IMAGES/GETTY IMAGES)



En una zona remota del corazón de los Apeninos, [en la región de Umbría](#), se desarrolló durante siglos un arte: el de cortar. De Norcia, al suroeste de Perugia, salieron los *norcini*, cuya técnica depurada en el corte de la carne los convirtió, de primeras, en expertos carniceros y, más tarde, en cirujanos reconocidos en las cortes europeas.

Los *norcini* fueron carniceros y maestros charcuteros desde tiempos de la Antigua Roma: sacrificaban a los cerdos y conservaban sus carnes de distintas formas. Según relata el historiador Ignazio Pappalardo en *Litotomi e oculisti preciani e norcini* (1963), los *norcini* “adquirieron una habilidad especial en cortar, eviscerar y diseccionar animales y su conocimiento de la anatomía era perfecto. Además, para mejorar la carne de cerdo y hacerla más blanda, castraban a los animales cuando eran jóvenes”.

Así, los *norcini* trabajaban de forma ambulante y de dos en dos, tanto por Umbría como, más adelante, por todo el país, durante el período en el que tradicionalmente se han hecho las matanzas: entre San Andrés (30 de noviembre) y San Antonio Abad (17 de enero). “Los *norcini* tenían un rango de acción limitado y tendían a no hacerse competencia entre ellos, por lo que creaban sus monopolios territoriales”, explica Alberto Grandi en *Denominazione di origine inventata* (Mondadori, 2018).

Esta pericia con el cuchillo pronto les llevó a tratar dolencias humanas. Según la enciclopedia [Giovanni Treccani](#), “gracias a sus conocimientos, no era infrecuente que el pueblo acudiera a ellos para operaciones de cirugía sencillas, ya que era más barato que el cirujano. Trataban tumores, hernias y cataratas, y fueron muy solicitados para la castración de los niños que harían carrera musical como voces blancas”.



Embutidos italianos de Umbría.
MICHELLE LEE (MICHELLE R. LEE)

Lo cierto es que el desarrollo de parte de los *norcini* carniceros

ÚLTIMAS NOTICIAS

15:09 | “El Ministerio de Cultura es militante por la igualdad”: Urtaun presenta un plan para reducir la brecha salarial y luchar contra las violencias machistas

15:02 | Los sindicatos policiales rehúyen a Ortega Smith por sus críticas a la actuación de los antidisturbios en Ferraz

14:58 | Noticias de hoy en México, en vivo

14:46 | El Poder Judicial niega la indemnización de 100.000 euros que había solicitado el magistrado del ‘caso Juana Rivas’



Podcast | Llega el momento decisivo de la ficción sonora más premiada

EPISODIO 7 - SPOOFING

00:00

00:00

LO MÁS VISTO

1. ¿Cuál es la mejor marca de salmón ahumado?

2. ¿Quién puede comerse el jamón de 80.000 euros de la firma Joselito?

3. Los mejores sitios para comer ramen en Ferrol

como médicos coincide con un hecho histórico que los posicionó como candidatos perfectos: en 1215, mediante el Cuarto Concilio de Laterán, la Iglesia católica prohibió que los religiosos practicasen la cirugía so pena de excomunión. La idea detrás de esto, que se fue consolidando desde un siglo antes en distintos concilios como el de Reims y el de Tours, era que los curas y monjes debían ocuparse de salvar solamente las almas y no los cuerpos. Los conocimientos médicos que provenían de los antiguos griegos y romanos, y que se habían perdido en gran medida entre los siglos IV y X, estaban en manos de los monasterios como el de Monte Cassino (Lacio), fundado justamente por San Benedito de Norcia en 529 aC (al que la leyenda atribuye el poder milagroso de curar cálculos renales y en cuyas reglas se encuentra el famoso *ora et labora*, pero también la responsabilidad de cuidar de los enfermos).

Fue en aquel momento que parte de aquellos dichos carniceros tomaron el relevo de las prácticas quirúrgicas de los monjes benedictinos. “Hoy, en Italia, *norcini* solo significa carnicero, que irónicamente es el oficio del que toda una dinastía de médicos procede”, afirma la historiadora [Fiona Davidson](#). Eran los únicos especialistas que podían operar cálculos renales, cataratas y hernias inguinales, para los que desarrollaron instrumentos precisos y técnicas novedosas para luchar contra las infecciones, las hemorragias y el dolor. “El factor determinante que contribuyó a la reconocida Escuela Nefrológica de Preci (dentro de Norcia) fue el estudio empírico de la cirugía en animales, principalmente cerdos”, detalla [Mario Timio](#), del Hospital de Foligno.

La relación entre los dos oficios no es incomprensible y tampoco su éxito, “debido a su arte con el corte”, opina Paolo Savoia en *Knowing Nature by Its Surface: Butchers, Barbers, Surgeons, Gardeners, and Physicians in Early Modern Italy* (Centaurus. *Journal of the European Society for the History of Science*, 64, 2, 2022). Son un ejemplo perfecto de lo que los antropólogos e historiadores llaman *trading zones* o zonas de intercambio, es decir, intercambios bidireccionales entre distintos profesionales y expertos. En este caso, entre hombres de conocimientos prácticos y de conocimientos teóricos, cuyos conocimientos llegaron a sobrepasar especies.

De esta forma, ya en 1581, Vincenzo Cervio, autor de *Ragionamento sopra l'officio del trinciante* describió como los barberos y los carniceros eran “cortadores de comida profesional” y supieron dar nombre a cada parte de la carne que se servía en la mesa. “Cocineros, carniceros, cortadores de comida y cirujanos comparten modelos cognitivos que involucran un acercamiento intelectual que le da relevancia a la superficie del cuerpo, y una actitud práctica para manipular las distintas capas de los cuerpos que están reparando, desmembrando o componiendo como materia comestible”, añade Paolo Savoia.

Puedes seguir a [EL PAÍS Gastro](#) en [Instagram](#) y [X](#).

4. La receta infalible para dominar las lentejas

5. Garbanzos frente a filetes: qué pasa cuando sustituyes las proteínas animales por las vegetales



DE PROMO
EN PROMO
HASTA EL 16 DE DICIEMBRE
2ª unidad
-70%
EN MÁS DE 2.300 PRODUCTOS
¡Lo quiero!



La mejor croqueta de España se come este año en Madrid

PAZ ÁLVAREZ | MADRID



Seis vinos por menos de 12 euros para iniciarse en la maceración carbónica

CARLOS DELGADO

ARCHIVADO EN

Gastronomía · Carnes · Carnicerías · Cirugía · Italia · Umbria · Historia · Religión · Medicina

Se adhiere a los criterios de The Trust Project
Más información >

Si está interesado en licenciar este contenido
contacte con ventacontenidos@prisamedia.com

TaboolaFeed

CONTENIDO PATROCINADO



Paisajes: Una obra limitada y numerada hecha a mano, firmada por Antonio...

ARTIKA | ARTIS... | [Reservar Ahora](#)



Máquina de café Nespresso Pro

NESPRESSOB2B | [Más información](#)



¿Por qué los mayores se están volviendo locos por estos zapatos descalzos de...

REVISTA NATURE |

Y ADEMÁS...



Por una normativa europea que proteja a los menores de 16 años

EL PAÍS



En Francia rebautizan a Madrid con tres palabras contundentes: Ayuso tien...

HUFFPOST



"Es objetivamente contraria a derecho": un catedrático de Derecho...

CADENA SER

Paga en 3 plazos sin intereses (TAE 0%) con PayPal en tus tiendas online preferidas.

Disponible para compras elegibles de 30€ a 2000€. TAE 0%. Sujeto a aprobación por parte de PayPal y condiciones. [ver condiciones pagos plazos](https://www.paypal.com/es/condicionespagosplazos). Un crédito es un compromiso vinculante que debe ser reembolsado. Verifica tu capacidad de reembolso antes de comprometerlo.



600 €

Pago en 3 plazos

3 de 3 pagados

PayPal



EL TIEMPO



GUÍA TV



CARTELERA



JUEGOS



CRUCIGRAMAS



CALCULADORAS



SORTEOS



NEWSLETTER



EL PAÍS de la mañana

Cada mañana, de lunes a viernes, analizamos el tema del día y seleccionamos y comentamos las noticias, reportajes y entrevistas más destacados de la actualidad

Si quieres apoyar la elaboración de periodismo de calidad

[SUSCRÍBETE AHORA](#)

■ **recuperan** el gobierno de la ciudad de El Paso para hacer...
 ■ **de** un nuevo...
 ■ **en** un momento...



La RAE abre la veda para hacer espóiler
Sigue la conversación

EL PAÍS

[Comprar ejemplar](#)

[Archivo portadas](#)

CONTENIDO DESTACADO DE LA SEMANA

Televisión

Las novedades de canales y plataformas, con entrevistas, noticias y análisis, además de las recomendaciones y críticas de nuestros periodistas especializados

Hemeroteca >



- Crucigramas
- Juegos
- Escaparate
- Descuentos
- Colecciones
- Escuela de Periodismo
- El País +

Descarga la APP:  Google Play  Apple Store

ACCESOS EL PAÍS

Accede a las ventajas de **EL PAÍS+**



'El Cascanueces' desde la gran pantalla de Cine Yelmo



Asiste al preestreno de 'Nosferatu' en el Cine Doré



Cachorros Labradoodle

Cachorros en venta con envío a domicilio. Criados con mucho amor. Perros con garantías.

Dog King

[Abrir >](#)

© EDICIONES EL PAÍS

EL PAÍS realiza una reserva expresa de las reproducciones y usos de las obras y otras prestaciones accesibles desde este sitio web a medios de lectura mecánica u otros medios que resulten adecuados a tal fin de conformidad con el artículo 67.3 del Real Decreto - ley 24/2021, de 2 de noviembre



[Webs de PRISA](#)

[Contacto](#) [Aviso legal](#) [Política cookies](#) [Configuración de cookies](#) [Política de privacidad](#) [Mapa](#) [Suscripciones](#) [Suscripciones para empresas](#) [RSS](#) [Newsletters](#) [Índice de temas](#) [Últimas noticias](#)