



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

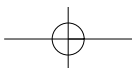
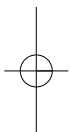
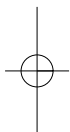


LA CUCINA DEL MAIALE

LE RELAZIONI

CENA ECUMENICA 16 OTTOBRE 2008

I QUADERNI DELL'ACCADEMIA
NUMERO SETTANTATRE



Collana a cura di:
Gianni Franceschi, Silvia De Lorenzo e Francesco Ricciardi

Realizzazione editoriale: Ricciardi & Associati
Via Casale di Tor di Quinto 1, 00191 Roma

Impaginazione: Maria Teresa Pasquali

© 2009 - Accademia Italiana della Cucina
20124 Milano - Via Napo Torriani, 31
tel. 02 6698 7018 fax 02 6698 7008
www.accademiaitalianacucina.it
segreteria@accademiaitalianacucina.it
ISBN 978-88-89116-09-8

Stampato in Italia

*In copertina: elaborazione grafica del "Mattatoio" (1939) di Alberto Ziveri.
L'opera originale è stata esposta nel 2008 a Roma nell'ambito della mostra "Carlo Levi a Roma".*

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953

**LA CUCINA
DEL MAIALE
RELAZIONI**

CENA ECUMENICA
16 OTTOBRE 2008



P R E S E N T A Z I O N E

Fra tutte le riunioni conviviali organizzate dalle Delegazioni dell'Accademia, quella della "cena ecumenica" unisce gli Accademici di tutto il mondo attorno ad un'unica tavola virtuale con un menu vastissimo di ricette tradizionali, approfondendo la conoscenza d'alimenti basilari per la nostra cultura e civiltà della tavola. Questa cena è preparata da una lunga ed approfondita ricerca che trova la sua sintesi in un volume degli Itinerari di Cultura Gastronomica. Per il 2008 l'alimento esaminato è stato la carne di maiale, con la pubblicazione del libro "L'Italia della cucina del maiale", completato da questo Quaderno, che è quasi una specie di fotografia di quell'evento: ciò che si è detto e ciò che si è gustato a tavola è raccolto in una "ecumenica" pubblicazione perché sia fruibile da tutti e allarghi ancora di più il nostro sapere, varcando i confini dei luoghi in cui viviamo. Questo Quaderno sarà completato da un altro successivo, che raccoglie le più importanti e significative ricette della cena.

Il tema della cucina del maiale, sul quale sono state presentate sessantuno relazioni da parte di sessantasette Delegazioni (in alcuni casi la cena ecumenica ha visto la partecipazione di due o tre Delegazioni insieme), ci riporta ad una millenaria civiltà contadina, che sulla carne di maiale ha costruito un'importante fonte di risorse alimentari ed ha sviluppato, nella cultura della civiltà della tavola, importanti piatti e ricette legati al territorio, senza dimenticare la

gran varietà di riti collegati al sacrificio dell'animale, alla conservazione e all'utilizzo delle sue carni. Ogni comunità aveva, infatti, metodi per conservare e cucinare le carni di maiale, con sapori del proprio territorio.

Con l'evolversi degli stili di vita, anche per la lavorazione e l'utilizzo delle carni di maiale, molte delle tradizioni della civiltà contadina sembrano oggi un ricordo. La modifica delle razze suine, i cambiamenti dei sistemi d'alimentazione e dell'allevamento degli animali ha visto un impoverimento della varietà e soprattutto delle particolarità delle carni di maiale. La globalizzazione, poi, ha introdotto nei nostri mercati carni e prodotti di salumeria suina provenienti da altri paesi.

Il monitoraggio dell'evoluzione della nostra civiltà della tavola ha portato l'Accademia ad approfondire l'aspetto del recupero e della salvaguardia delle varietà suine e soprattutto della cucina delle carni suine di pregio, di gran valore per la nostra gastronomia e ci ha fatto ritrovare tutti insieme attorno alla tavola virtuale della "cena ecumenica". Con la pubblicazione di questo Quaderno dedicato alla cucina delle carni di maiale, l'Accademia intende celebrarne la forza della tradizione, il valore sociale, la rilevante funzione economica e il profondo significato culturale.

GIOVANNI BALLARINI

Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina

DELEGAZIONE DI ALBA-LANGHE

**L'ARTE DI MACELLARE IL MAIALE IN LANGA
(L'art ed maslé l'crin)**

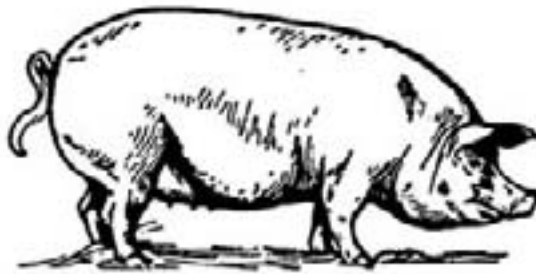
L'Alta Langa ha storicamente riservato al maiale (*l'crin*) una parte importante della sua cultura gastronomica: da sempre infatti il maiale è elemento base dell'alimentazione delle famiglie della Langa, che genera importanti fattori di socialità tra i componenti delle borgate e delle cascine: dall'alimentazione del piccolo *crin* con gli avanzi delle mense familiari e quindi con la farina di granoturco dei contigui campi di proprietà, per sfociare nella cruenta festa dell'uccisione seguita dalla selezione delle carni, dalla preparazione dei salumi da conservare subito in una festa gastronomica che coinvolge parenti, amici e quanti avevano contribuito all'allevamento dell'animale e alla lavorazione delle carni selezionate. Coordinatore e figura carismatica della cerimonia il mitico "masacrin", carnefice, conciatore, selezionatore, preparatore delle droghe necessarie per i vari salumi cotti o crudi, del lardo, di pasticci ed impasti veri, e degli insaccati destinati alla conservazione sott'olio o non, per l'intera annata solare. Tradizione, ahimè, scomparsa da cinquant'anni: globalizzazione, abbandono delle colline, nuovi modi di distribuzione e di alimentazione hanno distrutto questa cultura contadina familiare del maiale.

A far rivivere la tradizione e perché la cultura del maiale non vada perduta, ci pensa oggi l'Associazione culturale e sportiva di Rodino d'Alba in Alta Langa, oltre 600 metri di al-

tezza: il giorno dell'ultimo quarto della prima luna dell'anno (l'ultima settimana di gennaio), nel comune di Roddino, presso la cascina Chilot rivive la cerimonia de l'*Art ed maslé l'crin*. Il crin allevato con cura da Franco presso la Borgata Noè viene sacrificato e trasformato in succulenti salumi e pasticci come descritto. La cerimonia inizia in Municipio con il saluto del Sindaco e prosegue nella cascina del Chilot con l'interruzione solo di una merenda. Si continua il lavoro sino a sera per terminare con la divisione dei vari pezzi: salami, pancetta, lardo, salsiccia e cotechino. A notte fonda gran baldoria preparata presso il Circolo sociale di Rodino con il menu dal titolo "Oggi ha ucciso il mio maiale" (salumi freschi all'aglio, orion, frisse, tagliatelle condite con il sangue del maiale, filetto alle nocciole di Langa, ecc.). La musica di Giovanni e dei "Tre Lilu" allieta la mensa profumata dai fragranti sapori e dai ricordi di una tradizione che non vuole essere dimenticata.

TINO CORNAGLIA

Accademico di Alba-Langhe



DELEGAZIONE DI ALBENGA E PONENTE LIGURE

SOPRATTUTTO CINGHIALE

Non è semplice associare la cucina tradizionale di Albenga e delle sue vallate alla carne di maiale. Eppure, non troppi anni fa, le cascine dell'entroterra, che erano ancora un forte punto di riferimento nel territorio, allevavano almeno un maiale. Aveva il suo posto nella porcilaia, ma era anche libero di muoversi nel territorio del podere. La razza era quella di Cavour, piemontese, una razza forte, che si ambientava facilmente. Tuttavia via questa presenza, forse non numerosa, ma senz'altro significativa nell'economia domestica, non ha stimolato i liguri a esprimere un numero particolare di ricette che ne impiegassero la carne.

Consultando i testi del Ratto e del Rossi, le famose "cuciniere genovesi" stampate a pochi mesi di distanza l'una dall'altra tra il 1864 e il 1865, possiamo notare solo: "salsiccia con fagioli capponi; salsiccia al vino bianco; costolette di vitello e maiale; braciole di maiale in tegame; braciole di maiale sulla graticola; braciole di maiale arrosto; lonza di maiale allo spiedo", nel primo e "zampette e cotenne di maiale; maiale al forno; costolette di maiale; costolette di maiale marinate" nel secondo. Preparazioni semplici, accessorie, forse neppure destinate a comparire in un menu importante o per accogliere un ospite. In tempi più recenti Silvio Torre nel suo *Il grande libro della cucina ligure* scritto nel 1994, annota solo una ricetta, di origine popolare, legata al periodo invernale: la "zeraria". Si tratta di una gelatina, molto gustosa e saporita, preparata con vari tagli della carne di maiale che, secondo le no-

tizie raccolte da Silvio Torre, in Val Varatella, tra Toirano e Balestrino, veniva messa a raffreddare, dopo la preparazione, sul davanzale delle finestre nelle sere invernali. Secondo notizie raccolte da me in Val Neva, la valle che collega Albenga con Garessio, e precisamente a Erli, questo piatto veniva preparato dopo aver sacrificato il maiale circa 15 giorni prima della Pasqua, dunque tra febbraio e marzo a seconda degli anni. Veniva messo a raffreddare nelle cantine sotto terra, che mantenevano una temperatura certamente molto bassa e adatta allo scopo.

Non è facile oggi trovare la “zeraria”. Nelle famiglie non si fa più, nei ristoranti e nelle trattorie dell’entroterra, solo se si è fortunati e solo su esplicita richiesta del gastronomo colto. Questo fa davvero riflettere su come cambia il gusto, e come ciò che era tradizionale fino a qualche anno fa, oggi cada nell’oblio, senza nemmeno pentirsi di queste omissioni, salvo ricredersi dopo aver assaggiato il piatto. Oggi si associa la carne di maiale ai numerosi insaccati che se ne fanno, prosciutti, cotechini, salsicce, salami di diversa forma e consistenza e stagionatura. Viene in mente la primavera con le merende all’aperto a base di fave e salame. Ma sono appunto merende, non pasti. Pasti che diventano più ricchi all’inizio dell’autunno, quando comincia la caccia al cinghiale.

Questo animale, già definito da Linneo, nel 1758, *sus scrofa*, è il progenitore del maiale domestico e, dal secondo dopoguerra ad oggi, è diventato un ospite abituale dei boschi liguri. La sua carne prelibata, molto apprezzata dai cacciatori, ha stimolato una particolare cultura gastronomica, tanto che non c’è trattoria dell’entroterra che non la proponga in stagione nei suoi menu di tutti i giorni e alcune località gli dedicano persino la sagra di paese, per esempio Testico sulle alture di Alassio e Stellanello in Val Merula nell’entroterra di Andora. E non c’è famiglia che, al ritorno del cacciatore da una battuta,

non organizzzi un incontro tra amici per festeggiare l'evento. In effetti, in una regione che ha da sempre, e soprattutto nel recente passato, consumato poca carne in genere, per povertà e per scarsità di capi di bestiame, la carne del cinghiale era veramente una manna dal cielo, anzi dal bosco!

Le ricette tradizionali si trovano solo nella "cuciniere" del Rossi e sono: cinghiale ai tartufi; cinghiale arrosto; cinghiale alla cacciatora. Il Ratto invece lo ignora. Così come sono ignorati i berodi, ovvero i sanguinacci che venivano mangiati, spalmati sui crostini, con cipolle e pinoli, e lo zemin di ceci, con le cotiche di maiale, minestra povera del tempo autunnale.

Questa è la tradizione della cucina con la carne di maiale nella nostra zona. Ma il presente e soprattutto il futuro cosa riservano? Sempre più prodotti anonimi, sottovuoto, monoporzione o di incerta provenienza, o prodotti locali, che rispettino il territorio e le sue caratteristiche? Che il gastronomo colto e curioso sappia capire e sappia scegliere. Questo è il nostro augurio e la nostra speranza.

ROBERTO PIRINO

Accademico di Albenga e Ponente Ligure



DELEGAZIONE DI BENEVENTO

RICORDI DI UN GIORNO DI FESTA

In occasione della “cena ecumenica” del 2008, ho rivissuto con un po’ di rimpianto del passato i miei ricordi sul maiale. Un primo momento che mi suscita anche un po’ di angoscia è quello del maiale che veniva praticamente incastrato in una casetta, fatta di mattoni e tegole, dove era alimentato per mesi senza potersi muovere. Restava lì in una forzata sedentarietà, fino a quando, con il sopraggiungere dei mesi freddi, la costruzione veniva demolita e il maiale tratto fuori in tutta la sua maestosa obesità per essere sacrificato e trasformato in salsicce e salami. L’altro ricordo riguarda la “festa del maiale” alla quale prendevano parte grandi e bambini. Mai come in quella occasione fare la festa a qualcuno significava farlo fuori!

Nel giorno stabilito, nei mesi di novembre o dicembre, gelidi e spesso con la neve, il “mastro Titta” della situazione, ossia il norcino con un suo aiutante, arrivava alla casa dove c’era il maiale da ammazzare. Il maiale, che, conscio per un’ancestrale precognizione della fine ormai vicina lanciava grugniti, veniva preso e trascinato su una panca. Il norcino con abile mossa lo scannava e le donne approntavano bacili e bacinelle nelle quali veniva raccolto religiosamente il sangue che sgorgava dalle carotidi recise, destinato a diventare goloso sanguinaccio o ad essere mangiato coagulato in una massa dura e porosa insieme con altri pezzi di carne suina. Poi il proprietario del maiale e i suoi familiari e vicini, svelti ed energici, sollevavano il maiale e lo issavano con una specie di carrucola a testa in giù, a zampe posteriori divaricate, su un robusto caval-

letto alto circa due metri, nel cortile. Talora, invece di un cavalletto, ci si avvaleva di una scala a pioli, larga e solida, sistemata contro un muro. Nel frattempo era stato apprestato anche un calderone d'acqua portata all'ebollizione che sarebbe servita per raschiare via con un coltello affilato le setole dalla pelle del bestione appena ucciso. Una volta che il maiale era stato issato con la testa in basso, veniva subito aperto e diviso nelle due metà, si estraevano gli organi interni: fegato, cuore, rognoni e intestini, che venivano subito puliti e messi da parte e veniva lasciato indurire nel freddo delle ore notturne. Il giorno successivo, il padrone del maiale, la sua famiglia, i parenti e i vicini riprendevano il lavoro e cominciavano le operazioni di sezionamento e di lavorazione delle carni, che si protraevano per tutta la giornata, fino a cena, che non avveniva se prima non s'era finito.

Un elemento molto importante era lo spirito di collaborazione che sussisteva tra vicini e parenti, questi ultimi molto spesso anche abitanti in zone limitrofe. Quando il lavoro era terminato avveniva il rito della cena, alla quale partecipavano grandi e piccoli e che generalmente consisteva in una pietanza di bocconi di carne, fegato, pezzi di sangue indurito, fritti con patate e peperoni e accompagnata da robuste bevute di vino mentre si scambiavano impressioni e pareri sul peso e sulla qualità del lardo o della carne e si facevano confronti con i maiali del vicinato.

Le origini del maiale domestico non sono chiare. Secondo molti autori, deriverebbe dal cinghiale (*Sus scrofa* o *Sus ferus*), secondo altri sarebbe derivato, oltre che dal cinghiale, da incroci di forme selvatiche europee ed asiatiche che avrebbero contribuito alla formazione delle razze attuali.

Già presso gli Egizi, i Greci e i Romani si trovano riferimenti letterari relativi al maiale e al suo allevamento, mentre è ben noto che riferimenti al divieto di mangiare carne di maiale tro-

viamo nel Levitico e nel Corano anche se le motivazioni igienico-sanitarie erano prevalenti su quelle simbolico-religiose. La terza religione monoteistica, quella cristiana, della quale non possiamo dimenticare il Figliuol prodigo, ridotto a fare l'umile custode di porci, è stata la più tollerante in materia di alimenti (e anche di carne di maiale).

I primi che fecero del maiale la principale fonte di carne furono i Greci. Nell'Italia settentrionale troviamo i Galli Cisalpini che erano dei grandi allevatori di maiali ed estremamente abili nella confezione di prosciutti (*pernae*). Anche il Sannio e la Lucania, che avevano grande quantità di boschi, rappresentarono luoghi ideali all'allevamento suino. I Romani furono grandi consumatori di carne di maiale, come si apprende da fonti scritte che testimoniano della conservazione tramite salagione e affumicatura di tutte le parti del prezioso animale. Nel Medioevo i Galli Cispadani trasmisero ai Longobardi, che raramente consumavano carne fresca, la capacità di fare del maiale il punto di forza della loro alimentazione.

Dopo il III e IV secolo d. C. è noto come la grave crisi demografica incise soprattutto sulle popolazioni delle campagne, con ripercussioni dirette e pesanti sull'agricoltura: aumentarono le aree incolte e boschive e diminuirono sensibilmente le aree coltivate, modificando così in modo sostanziale il paesaggio. L'estendersi progressivo delle terre incolte e boschive favorì l'allevamento suino brado e con esso il consumo della carne dei maiali che, allevati nei boschi, in spazi dove potevano muoversi molto, rimanevano magri e snelli, con zampe lunghe e sottili ed avevano un aspetto assai diverso da quelli odierni.

Erano infatti abbastanza simili ai loro antenati, i cinghiali, con i quali spesso si accoppiavano. Per questo, nella letteratura dell'epoca, i cinghiali venivano chiamati *porci silvestres* o *porci singulares* (da cui il francese *sanglier* e quindi l'italiano cinghiale).

Boschi, pascoli, paludi e boscaglia si alternavano, soprattutto nelle zone umide della pianura, a foreste dominate da un albero robusto e longevo: la quercia. I boschi di querce, che fornivano l'alimentazione base per i maiali al pascolo, vennero considerati terreni produttivi al pari di quelli coltivati. Nel bosco infatti le numerose mandrie di porci trovavano facilmente il loro cibo preferito: faggioline, castagne, bacche, radici, germogli e soprattutto le ghiande. Questo era l'ambiente favorevole all'allevamento dei maiali allo stato brado, che venne introdotto dai Longobardi a partire dal 569, e significò non solo la modificazione delle vecchie abitudini alimentari romane, sostituite lentamente da una civiltà seminomade abituata a prendere dalla natura ciò che spontaneamente poteva offrire, ma soprattutto volle significare una trasformazione economica e sociale. In seguito l'allevamento diventò stanziale, con la diffusione dei porcili.

Nel Medioevo i maiali garantivano carne per un anno intero a tutta la famiglia. Era una vera fortuna avere la certezza di non soffrire la fame e addirittura la possibilità di fare banchetti straordinari nei momenti di festa. Negli ultimi secoli, con una migliore produzione agricola e con il diffondersi di sottoprodotti utilizzati come avanzi, il maiale divenne domestico ed ebbe la sua casa: il porcile, che in molti casi era un ricovero angusto che permetteva anche di alimentare il maiale con brodaglia contenente i resti del pasto familiare, senza entrarvi. Spesso, la sera, il maiale veniva anche lasciato libero di pascolare e di grufolare alla ricerca di insetti, vermi e altri piccoli animali.

Per le classi meno abbienti la carne di maiale, per lungo tempo, è stata l'unica di cui potevano disporre, anche se con molta parsimonia. Tuttavia i contadini iniziarono a "fare il maiale", come essi dicevano, soltanto intorno agli anni 1920-30. Prima di quella data pochissimi potevano permetterselo:

solo quelli che avevano i poderi grossi. Fino a qualche decennio fa, in Italia, non c'era famiglia che, disponendo dello spazio necessario, non allevasse il proprio maiale e ancora oggi questa tradizione resiste in molte zone d'Italia. In questo modo sono soddisfatte le esigenze casalinghe di salumi e grassi per tutto l'anno e non manca la possibilità di preparare qualche piatto prelibato.

Voglio ricordare per i buongustai solo due preparazioni: la cosiddetta "*minestra maritata*" dove per minestra, nei dialetti meridionali, va intesa la verdura che viene *maritata* con l'osso di prosciutto, con salsiccia, cotichino, cotenna, e la "zuppa di fagioli con le cotenne" che sono delle pietanze molto appetitose.

Oggi l'allevamento dei maiali avviene in aziende con personale altamente qualificato, che ne segue giorno dopo giorno la crescita, secondo criteri rigorosi. L'alimentazione è mirata ad ottenere un maiale che in non meno di 9 mesi raggiunga il peso di 150 kg. Gli allevamenti selezionati e abilitati si trovano in molte regioni del Nord e del Centro Italia e poco meno del 90% si trovano nella Pianura Padana. La macellazione del maiale segue anch'essa severe norme igienico sanitarie e criteri ben precisi atti ad ottenere la minor sofferenza possibile all'animale.

Oggi si tende ad allevare animali magri, ben diversi da quelli del passato. La carne di maiale contiene il 22% circa di proteine e il grasso di copertura ha un cm di spessore, mentre un tempo arrivava a 8-10 cm. Con il miglioramento degli allevamenti si è ottenuto un significativo incremento nei consumi di carne suina fresca, che inoltre è meno costosa di quella di manzo e vitello. Infatti le caratteristiche sono oggi affini a quelle della carne bovina, uguale è il contenuto di aminoacidi, notevole quello di vitamine del gruppo B, specie la B1. La carne suina magra è quindi consigliabile tra le carni ed è ben tollerata anche dai sofferenti di fegato, per il valore epatoprotettivo della vitamina B1.

Diverso è il discorso per i salumi, che presentano una forte quantità di grasso. Oltre a questo, bisogna tener conto che nei salumi è assai frequente l'uso di additivi e che in molti casi è difficile, se non impossibile, il controllo sulle materie prime impiegate. Al consumo di carne fresca poi sono destinati diversi tagli, come il filetto, la lombata, l'arista, le puntine o costole, il guanciale, che si ricava dalla testa del maiale, sia fresco che conservato e la pancetta, che sono più magri del lardo e sono utilizzati solitamente per sughi e minestrone. La grande capacità riproduttiva del maiale, unita alla possibilità di trasformare i rifiuti umani e agricoli in preziose proteine, la qualità della carne che può essere lavorata in molteplici modi e soprattutto il fatto che del maiale non si butta via proprio niente, fanno di questo docile animale una fonte sicura di benessere per l'intero anno.

GIOVANNI ERRICO

Accademico di Benevento



DELEGAZIONE DI BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

SORPRENDENTE “MAIALATA”

La “cena ecumenica” della Delegazione ha celebrato il tema del 2008 con un fastoso e festoso buffet in cui le specialità bolognesi ed emiliane, a base di maiale, erano pienamente rappresentate: i ciccioli, sia morbidi che secchi, il cappone di testa, la pancetta arrotolata, il lardone condito e salato, un magnifico prosciutto tagliato rigorosamente a mano, un saporito salame gentile, e per finire una profumatissima mortadella, vera opera d'arte di un piccolo salumificio artigianale che recentemente ha riscoperto e presentato una specialità tutta bolognese di cui si era persa la tradizione produttiva: il salame rosa, o mortadella rosa. Questo insaccato è fratello della mortadella, essendo fatto con gli stessi tagli di carne e gli stessi aromi, inoltre una volta insaccato viene cotto e trattato come la mortadella. La grande e visibile differenza tra i due, è che la carne, nel salame, così si giustifica il nome, viene tagliata e lasciata in troncetti interi e non pestata e macinata come per la mortadella. Nel corso della serata è stata raccontata la storia e il processo produttivo di questo, oggi a molti sconosciuto, squisito e raffinato insaccato che ci arriva direttamente dal passato alimentare bolognese.

A tavola è stata servita, poi, una vecchia, delicata e gustosa variante petroniana del riso con salsiccia, seguito da terrine contenenti: spuntature in umido con patate, salsiccia coi fagioli, fegato con cipolla, fegatelli in rete arrostiti con alloro, accompagnati con il tradizionale friggione bolognese.

Sorprendendo i più, ha fatto poi la comparsa l'inaspettato

carrello con la parte forte della serata: la tradizionale “maialata” bolognese. Con questo termine, sin dai tempi più antichi, si intende la cottura, facendole bollire, di tutte quelle parti del maiale altrimenti non utilizzabili: i piedini, la lingua, il codino e, in questo caso, ben due teste intere di maiale da cui ricavarle le orecchie, il musetto, tutti i muscoletti, fino alla completa scarnificazione, compresi gli occhi. Questi ultimi, nel passato e nella tradizione, insieme alle mammelle della scrofa e agli organi genitali sia maschili che femminili, rappresentavano, per il vero conoscitore, le parti più esclusive e ambite del maiale.

Come è nella più classica delle tradizioni bolognesi, ai suoi piatti forti, compresi quelli a base di maiale, piatti accomunati da una eccezionale varietà di sapori e profumi, vanno abbinati uno o più vini che, per consentire la necessaria e frequente pulizia della bocca, devono essere rossi con bollicine ma poco alcolici come appunto sono il Lambrusco e la Barbera (per tradizione a Bologna è rigorosamente femmina).

TITO TROMBACCO

Accademico di Bologna dei Bentivoglio



DELEGAZIONE DI BOLZANO

LE TRADIZIONI RELIGIOSE

Si fa presto a dire “porco” e a far crescere l’acquolina in bocca specialmente quando questa parola viene declinata nelle sue forme più interessanti come, per esempio, “salsiccia, salame, zampone, costina” e quant’altro può sollecitare fantasia e palato. Ma per molti il passaggio positivo tra maiale e piacere del cibo non è immediato e tanto meno gradito. E non si tratta semplicemente di un problema di divergenza di gusti, di percezione diversa attraverso le papille gustative, bensì piuttosto di un problema cultural-filosofico-religioso. E già prima di arrivare a scomodare le proibizioni del Levitico nella Torah ebraica, ne troviamo tracce in culture antichissime.

L’archeologia ci parla di porcilaie già attestate attorno al 9000 a. C. (i denti di suino sono difatti difficilmente biodegradabili, per buona fortuna dei ricercatori) a Jarmo, in Iraq, e a Tell Ramad in Siria e presenze di allevamenti si rintracciano nel VI e nel V millennio in Europa centrale, in Ucraina e Moldavia, mentre nel 3500 a. C. il maiale era presente in Mesopotamia e in Egitto, nell’Europa occidentale e meridionale e nel 700 a. C. si trovava in Grecia e nell’Asia minore. È probabile, tuttavia, che le trasformazioni climatiche e lo sviluppo di abitudini nomadi abbiano portato all’abbandono di tali allevamenti. Il maiale abbisogna difatti di acqua e fango e la sua carne è stata per lungo tempo difficilmente conservabile e quindi di scarso interesse per i popoli nomadi, che necessitavano di semplicità e affidabilità nel trasporto di cibarie.

È da aggiungere a queste considerazioni archeologiche an-

che lo sviluppo di relazioni “sacrali” nei confronti dell’animale in questione. Qui sacro è inteso nel suo significato più etimologico nell’ambito semantico indoeuropeo che ne legge una funzione di legame alla divinità oppure di separazione/allontanamento dall’uomo. Così l’allontanamento di questo animale dalla sfera profana-umana è dovuto all’associazione delle sue caratteristiche di apparente o reale sporcizia, e quindi di impurità, e al suo utilizzo, simbolico o reale, da parte di alcune divinità. Così nella tradizione egizia del Nuovo Regno (1580-1085 a. C.), l’assunzione della carne suina cominciò a declinare, salvo alcuni utilizzi rituali, e la figura del maiale venne associata al dio Seth, potente e distruttore. Sempre nella valle del Nilo i suini avevano, secondo la tradizione, ucciso e poi straziato il corpo di Osiride. Nella galleria d’ingresso della tomba di Ramses VI, a Luxor, lo spirito cattivo fu raffigurato sotto forma di maiale nero.

Nella tradizione indù, dove il consumo di questo animale immondo è relegato alle caste degli intoccabili, la figura del cinghiale è associata a Freyr, avatâr di Visnu (il dio considerato il conservatore), dandogli anche quest’aurea di sacralità. Nella tradizione del buddismo cinese, Buddha, prima di lasciare la terra, chiamò accanto a sé tutti gli animali, ma ne arrivarono solo dodici e l’ultimo di questi era il maiale. Per ringraziarli, Buddha offrì a ciascuno di essi il governo di un anno, che avrebbe donato alle persone nate sotto il suo segno le proprie caratteristiche psicologiche. Come vediamo dunque è diversa e variegata la sorte di questo unguato.

Se arriviamo dunque alla tradizione ebraica troveremo che sono due i riferimenti essenziali nella Torah: “Riferite agli Israeliti: questi sono gli animali che potrete mangiare fra tutte le bestie che sono sulla terra. Potrete mangiare d’ogni quadrupede che ha l’unghia bipartita, divisa da una fessura, e che ruminava. Ma fra i ruminanti e gli animali che hanno l’unghia divi-

sa non mangerete i seguenti: [...] il porco, perché ha l'unghia bipartita da una fessura, ma non ruminava, lo considererete immondo. Non mangerete la loro carne e non toccherete i loro cadaveri; li considererete immondi.” (Levitico 11,2-4;7-8).

“Anche il porco, che ha l'unghia bipartita ma non ruminava, lo considererete immondo. Non mangerete la loro carne e non toccherete i loro cadaveri.” (Deuteronomio 14,8). È qui evidente la cristallizzazione della norma che prevede l'esclusione dal circuito alimentare ebraico con un'ulteriore caratteristica della figura del maiale quale animale simbolo dell'ipocrisia: esteriormente la bestia si presenta quale animale *kosher* (o *kashèr*), che significa letteralmente “adatto” e quindi lecito, ma internamente non possiede le caratteristiche del ruminante e quindi inganna l'osservatore meno attento.

Le Scritture ebraiche si soffermano sul porco solo in altri due passaggi (Proverbi 11,22 e Isaia 66,3) legati comunque alle caratteristiche di iniquità e di impurità dell'animale.

Passando alla tradizione cristiana, le dodici ricorrenze della parola “porco” nel Nuovo Testamento si focalizzano principalmente sulla narrazione della liberazione dell'indemoniato, attraverso il trasferimento degli spiriti immondi nel branco di porci che pascolava nei pressi (Matteo 8, Marco 5 e Luca 8). Matteo, nel capitolo 7, esorta a non gettare le perle ai porci e Luca parla delle carrube dei porci con le quali il Figliol prodigo vorrebbe nutrirsi.

La svolta della liberazione dai legami con le proibizioni alimentari veterotestamentarie arrivano principalmente attraverso due attestati neotestamentarie: Matteo 15,11 “Non quello che entra dalla bocca rende impuro l'uomo, ma quello che esce dalla bocca rende impuro l'uomo!” e Atti 10,9-16 quando si narra della tavola imbandita con ogni genere di animale non permesso che il Signore ordina a Pietro di mangiare, con la giustificazione: “Ciò che Dio ha purificato, tu non chiamarlo più profano”.

La tradizione islamica, infine, prevede diverse gradazioni di accesso o non accesso agli alimenti, passando dalla denominazione di *halâl* (permesso) a quella di proibito al massimo grado (*harâm*). Di quest'ultima categoria i due rappresentanti più famosi e più inequivocabili sono l'alcol e, appunto, il maiale. Le attestazioni coraniche sono a questo proposito chiare e irrevocabili: Corano 2:173, 5:3, 5:60, 6:145 e 16:115. Per esempio citiamo: "In verità vi sono state vietate le bestie morte, il sangue, la carne di porco e quello su cui sia stato invocato altro nome che non quello di Allah. E chi vi sarà costretto, senza desiderio o intenzione, non farà peccato. Allah è perdonatore, misericordioso." (Q 2,173).

È interessante notare che nella tradizione islamica non c'è una motivazione, come per esempio nella tradizione ebraica, se non il fatto che questa carne è proibita direttamente da Allah. La proibizione coranica è dunque sufficiente a giustificare l'astinenza da tale alimento. È piuttosto interessante notare che a differenza della tradizione ebraica, nella quale è preferibile la morte alla consumazione di carne immonda, nella teologia islamica, la condizione di bisogno o di costrizione permette di mangiare carne di porco, purché non vi sia in questo gesto intenzione di ribellione al dettame divino.

In alcuni paesi a maggioranza islamica, anche l'allevamento dei maiali è proibito (Iran, Mauritania, Oman, Qatar, Arabia Saudita), mentre in altri è consentito dai non musulmani. Alcuni paesi, come la Turchia, stanno recentemente introducendo norme più restrittive per l'allevamento di suini e per la commercializzazione della loro carne.

DON MARIO GREYER

*Referente diocesano per l'Ecumenismo
e il Dialogo interreligioso*

DELEGAZIONE DI BORDEAUX

IL “PORC NOIR DE BIGORRE”

Per celebrare la “cena ecumenica” dedicata alla cucina del maiale e volendo sperimentare prodotti locali, la scelta degli Accademici si è indirizzata verso prodotti derivati dal *Porc noir de Bigorre* che è un maiale di pura razza guascone, assolutamente nero dalla punta del muso agli unghielli, le cui setole sono nere per tutta la lunghezza e sul dorso formano una spazzola in senso contrario. Gli animali sono allevati in libertà, con un'alimentazione spontanea di radici, ghiande e castagne, integrata da cereali, nel rispetto dei cicli naturali di questa razza originale e pura.

Sono molto rinomati, nella regione e all'estero, i prodotti della ditta Bonomelli, d'origine italiana, fondata da Eugenio Bonomelli nel 1927 col nome di “Salaisons Pyrénéennes” a Bordères-sur-l'Echez, dove ritrovava, nel “Piemonte” dei Pirenei, il clima ideale per la stagionatura dei prosciutti e di altri salumi. Da tre generazioni si applicano con rigore le regole tradizionali per prodotti d'eccezione utilizzando le carni del *Noir de Bigorre*.

Per il prosciutto che gli Accademici hanno gustato si applica una salatura dolce ed una essiccazione progressiva con un minimo di stagionatura di 20 mesi. Occasione unica per assaggiare salumi diversi d'origine e di preparazione, per discuterne le sfumature senza entrare in competizione perché ognuno sufficientemente ricco di personalità.

Per gli antipasti bisogna citare le *rillettes de porc*, prodotto tipico francese, interpretato all'italiana perché servito in cop-

pettine di pasta frolla salata decorate da un pezzetto di frutta di mostarda di Cremona. Le *rillettes* sono prodotte con carne di maiale cotta per almeno sei ore nello strutto, sminuzzata e mescolata a grasso e brodo, con spezie secondo le tradizioni e conservata in boccali. Si serve fredda, spalmata su pane e tramezzini.

Per completare gli antipasti l'Accademico Piergiorgio Barucchello ha preparato un'eccellente polenta bianca abbrustolita, con decorazione di gamberi caldi e lardo di Colonnata.

La cena proseguiva con le pappardelle al ragù classico di cinghiale, seguite da crauti e cinghiale "*confit*" alla francese, preparate dal segretario Gianfranco Dominis, il tutto arricchito da mostarda di Cremona e *moutarde de Digion*.

Il *confit* tradizionale si prepara con carne di maiale o cosce di anatra o oca, ma in questa occasione si è voluto impiegare la carne di cinghiale e il procedimento è stato leggermente modificato.

Si è utilizzato il capocollo e parte del costoleccio completamente disossato, tagliati in modo da poter comporre delle forme cilindriche. In considerazione che la carne di cinghiale è meno acquosa di quella di maiale, è stata messa, condita con spezie, sotto sale per solo 6 ore al posto di dodici, quindi, ben lavata e asciugata, è stata passata con rapidità in una padella rovente per cauterizzare le superfici ed esser poi arrotolata ben stretta con l'omento; così preparata, affogata nello strutto, ha cotto a fuoco debole per più di tre ore. I crauti sono stati serviti dopo una lunga e attenta cottura con lardelli e bacche di ginepro previa aggiunta di cipolle tagliate finemente e appassite in poco strutto per una trentina di minuti come si è sempre fatto in casa.

Una originale e buona crostata guarnita con sanguinaccio dolce, preparata dalla Delegata Stéphane Felici, completava la ricca serata con l'approvazione di tutti i commensali.

Il sangue di maiale, lo strutto con la cannella devono essere cotti a fuoco bassissimo per un'ora prima di aggiungere lo zucchero, i pezzi di cioccolato e un trito di pinoli, cedro candito, scorza d'arance e mandorle tostate. Si prosegue la cottura, sempre a fuoco bassissimo, fino a ricavarne una densa crema con la quale preparare la crostata.

GIANFRANCO DOMINIS
Accademico di Bordeaux



DELEGAZIONE DI CALTAGIRONE

IL SUINO LUNGO UN ANNO

L'argomento scelto per l'anno 2008, mi ha offerto diverse opportunità di riflessione. La più pressante era quella che più i lavori di studio sul maiale andavano avanti e più le implicazioni sull'argomento sembravano espandersi a tal punto che tradurli in un unico tema da trattare per la "cena ecumenica", tradizionalmente celebrata in ottobre, sarebbe stato riduttivo.

È in questo contesto che sono nate le manifestazioni realizzate nel corso di un intero anno.

La prima conferenza è stata realizzata in febbraio presso la sala conferenze dell'Educandato S. Luigi in Caltagirone con il titolo "Il Re senza trono". Il tema ha dipanato la simbologia del maiale nella storia, nelle religioni, nella mitologia e nella letteratura, di cui qui di seguito si riporta una sintesi.

La seconda conferenza si è tenuta in maggio con il titolo: "Il Re scende a tavola". Il tema ha sviluppato la storia della suinicoltura nazionale ed in parte europea, con i problemi attuali di filiera. Pregnanti le ragioni di diffondere dei criteri di conoscenza sulla produzione interna di carni fresche come di insaccati, a beneficio di un consumatore più accorto e consapevole. Al momento teorico è seguita una degustazione di prodotti locali di eccellenza. Le manifestazioni, aperte al pubblico, hanno registrato un'adesione ma soprattutto un coinvolgimento da parte di un attento uditorio più che lusinghiero.

Nel mese di settembre la Delegazione ha avuto anche la possibilità di visitare, in un fine settimana dedicato, alcune aziende suinicole e di trasformazione sui monti Nebrodi. Ma

tutto questo non avrebbe ancora avuto la valenza che merita se non avessimo portato avanti il progetto per cui siamo approdati in Grammichele per la “cena ecumenica” del 16 ottobre.

L'attuale “Sagra della salsiccia”, in Grammichele, in occasione della festa della Madonna del Piano del 6-7-8- settembre ha origini tanto sentite quanto antiche per la popolazione locale. Ma della vera sagra e della vera salsiccia non vi è più traccia. La vera salsiccia di Grammichele è inesorabilmente scomparsa non solo nella festa ma anche nelle macellerie della città durante tutto l'anno. Perché? E da quando?

Nel secondo testo qui pubblicato è riportato il riassunto del progetto per restituire a Grammichele la produzione della salsiccia tipica al ceppo. Questa parte è arricchita dall'impressione che ho ricevuto dopo gli incontri con gli anziani macellai e norcini.

Ma mi auguro che il ritorno di una produzione di salsiccia tipica rappresenti di più che una ritrovata produzione, bensì il ritrovato equilibrio della Festa della Madonna del Piano, secondo quanto il popolo di Grammichele merita. Rifondare tradizioni antiche di un popolo significa riconsegnare ad esso il percepito senso di appartenenza ad una comunità.

La sfida andrà oltre se il risultato positivo di questo progetto riuscirà ad immettersi in un circuito turistico gastronomico-culturale.

LA SALSICCIA DI GRAMMICHELE

Il progetto nasce da una ricerca storica di un'antica produzione di salsiccia effettuata durante la festa religiosa, in Grammichele, della "Madonna del Piano" ed estesa successivamente a tutto l'anno. La produzione della salsiccia tipica al ceppo, all'interno della festa, si è estinta per molteplici ragioni trenta anni addietro circa.

Il progetto portato avanti dalla Delegazione ha permesso di ricostruire tutta la filiera produttiva, dall'allevatore suino locale al produttore di salsiccia secondo un ricostruito antico disciplinare. Un progetto, che completo in tutta la sua attuazione, è stato riconsegnato alle Autorità cittadine di Grammichele in occasione della "cena ecumenica" dell'ottobre 2008.

Giunge faticata, da lontane generazioni, il 5 settembre, in Grammichele, la Festa della Madonna del Piano. Lento, inesorabile e continuo sale il fermento della preparazione della festa. I macellai, categoria di riferimento, sono sicuri dell'esperienza acquisita da diverse generazioni, ma la febbre è sempre palpabile. La tensione scaturisce alta, come un rito ogni anno, per il ricomporsi di una "mattanza" di maiali consumata all'interno della piazza: "*u bianu*". Sacro e profano, valori economici e culturali, esperienza ed innovazione, riti, credenze e scienza empirica cingono i confini della piazza. La lucidità della preparazione è massima nei capi famiglia dei macellai che ripassano con meticolosità tutti i passaggi tramandati ed acquisiti perché tutto riesca per il meglio e l'annata di vendita inizi con i migliori auspici. La lucidità, tenuta bene a bada sino al pomeriggio del 5, inizia a diventare un po' fumosa già dal momento in cui si giunge in piazza con i mezzi carichi del necessario per allestire "*i pinnate*" ("baracche" in legno e muratura che costituivano il cantiere di lavoro di ogni famiglia). Sette di numero, "*i pinnate*", sempre le stesse e sempre con

gli stessi numeri di assegnazione, da svariate generazioni, alle famiglie storiche dei macellai di Grammichele.

Il garante dell'assegnazione è lo stesso che, benedicendo uomini, cose e animali, auspicherà un'annata propizia, il Parroco-Rettore del Santuario della Madonna del Piano. Ma i meccanismi sono automatici, indiscussi, vengono da lontano, secondo la gerarchia creatasi negli anni.

L'impatto sensoriale è troppo forte anche per gli anziani, eccitante ed impetuoso per i più giovani, non c'è spazio per l'indifferenza. Frastuono e rumori di mezzi di traino e meccanici, di voci con tonalità forti e toni perentori; da questo momento si va a memoria! Se si aspetta ancora si sentiranno i grugniti dei primi maiali trasportati dalle campagne vicine. Il Rettore Parroco vuole che i maiali di tutti trascorran la notte insieme, all'interno di una porcilaia allestita al momento. Ogni famiglia ha il suo colore prescelto per marchiare il mantello dei propri animali, più facilmente identificabile l'indomani. Nel racconto che ho da Turiddu Medico, che ormai mi avvolge in maniera totale e affascinante, noto un sussulto di orgoglio: *"U nostru culuri ha statu sempre u Russu"*.

Turiddu Medico, rara ed unica memoria storica vivente in Grammichele (classe del '28) "luogotenente" della famiglia Blasco, il referente della famiglia di maggior lignaggio. Un uomo che, dall'alto della sua esperienza, sceglieva gli animali, era in grado di ucciderli ma soprattutto di macellarli, quando però, lui mi sottolinea ed io traduco, la sapiente spolpatura manuale della carne dalle ossa non lasciava nulla di superfluo attaccato alle stesse, quelle scarne ossa che andavano in povero pasto ai cani, ultimi fruitori della catena. Ma la sua maestria andava ben oltre. Turiddu possedeva in sé l'esperienza di varie figure specializzate di norcini, ha vissuto in una terra dove l'adattamento e il saper fare comunque (sapere imparare un'arte e metterla da parte) non lasciava spazio per le singole specializzazioni.

Siamo dunque alla fine degli anni Quaranta ed inizi dei Cinquanta del Novecento, io non c'ero ancora e lui mi ricorda che un chilo di pane costava 100 lire e uno di grano 80; la paga giornaliera di un bracciante semplice in campagna un decimo, ma la casta dei norcini, chirurghi dell'epoca, macellai e beccai, scrivono un'altra storia: lui ne prendeva 400, di lire, al giorno contro le 200 di un operaio semplice del settore. Così come un'altra è la storia della sua attività specialistica di chirurgo a domicilio: la sua opera valeva 500 o mille lire più un cappone, se disponibile, lui rappresentava il "*know-how*" del suo tempo.

Lo farei parlare a ruota libera ma riporto il mio interlocutore sui ricordi della Festa del Piano. Le ruote dei carri trainati dagli animali da soma trasportavano tutto, in quel pomeriggio di preparazione del 5 settembre, anche le botti di legno affittate per essere usate come recipienti di acqua da attingere alla vicina "*beveratura del piano*". Sì acqua, perché l'indomani di acqua ne sarebbe servita tanta, fredda ma soprattutto calda.

Quando tutto, nella notte tra il 5 e il 6, era stato predisposto e preparato, Turiddu, con i responsabili e i proprietari, ripassavano ognuno per sé, a memoria, sul giaciglio di riposo, le ore del mattino successivo: tutto doveva essere pronto per "*a facciata*" l'apertura ufficiale della "festa" del giorno successivo che sarebbe iniziata con la benedizione del Parroco.

L'alba della mattina del 6 si riempie presto di rumori, i grandi pentoloni alimentati da grossi fuochi alzano la temperatura dell'acqua in essi contenuta ed i vapori che si sprigionano nella fredda aura mattutina servono a comporre una scenografia ben orchestrata, l'atmosfera calda si prepara al sopravvento. Un caldo che nelle ore successive sarà dominato da un odore acre, inebriante, di sangue caldo sgorgante dalle carotidi dei maiali che saturerà l'aria, mentre il rumore di fondo viene squarciato dalle grida acute degli animali sgozzati dalla mano decisa dei macellatori. Tre gli uomini necessari per uccide-

re un maiale (70-80 animali per ogni festa con una pezzatura singola tra i 50 e i 100 kg): uno placca il quarto posteriore dell'animale, un altro distende le zampe anteriori e Turiddu diceva dove, come e quando colpire la carotide dell'animale con il punteruolo.

Il sangue sgorgante è la prima parte apprezzata che va prelevata ancora calda. Gli animali in sequenza muoiono ed ogni componente delle famiglie conosce già il proprio compito. Donne e ragazzi con i "*bacili*" raccolgono il sangue per essere venduto subito, come tale, ai primi ghiotti avventori, condito e successivamente insaccato e cotto per farne un'altra ghiottoneria "*u sangunazzu*". Acqua calda, grosse spatole e "olio di gomito", la cotenna del maiale andava ripulita dalle dure setole, accuratamente recuperate per essere vendute. Gli animali appesi vengono sventrati, è il momento migliore ed anche più rilassato di Turiddu, il quale consegna i visceri ai "carusi" che debbono ben lavorare l'intestino: servirà poi per insaccare "*a sasizza*", ma nessuno dei visceri andrà per un non utilizzo alimentare.

Nel racconto di Turiddu irrompe Totò Blasco (oggi appena quarantenne), che allora era uno dei "*carusi*". È lui infatti uno di coloro che lavava l'intestino degli animali, sceglieva il calibro migliore "*pa megghiu sasizza*". Con tono fermo mi dice "*u megghiu calibro pa sasizza nostra d'intannu era 28-30*", capiremo poi il perché. Totò Blasco mi mostra una foto dell'epoca, lui ancora adolescente con precisi compiti assegnati: "*capuliare*" e lavare i "*vuredda*" (pezzare e tritare la carne con la mannaia sul ceppo di legno e lavare gli intestini del maiale, pronti per essere insaccati).

Una mattina, all'improvviso, i vigili urbani del Comune proibirono definitivamente la macellazione della "Festa del Piano".

La Festa della Madonna del Piano e la sagra della salsiccia

sono un binomio che affonda le radici in una storia antichissima, ben oltre la memoria degli uomini. Il Santuario della Madonna del Piano, nel territorio di Grammichele, oggi completamente restaurato, è l'unico edificio, del territorio limitrofo di "Occhiolà" salvatosi dal terremoto del gennaio del 1693. Questa circostanza fu ritenuta dagli abitanti della zona come un evento miracoloso, come se la Madonna avesse inteso salvare dalla distruzione totale la sua "casa". Quel Santuario divenne un luogo di culto intenso e sentito dai grammichelesi che ogni anno, nei giorni 6-7-8 settembre, onorano la Madonna nella chiesa, a lei dedicata, con lunghe processioni, riti religiosi e una contemporanea fiera di bestiame di rilevanza commerciale per i tempi. In occasione della fiera, i commercianti e gli avventori, avendo l'esigenza di mangiare, seppero accoppiare una macellazione contemporanea di maiali con confezione sul luogo di salsicce che, arrostate al momento, costituivano l'attrazione nell'attrazione.

Queste le basi storiche del racconto di Turiddu e Totò. La specializzazione dei macellai avvenne progressivamente, ma lo scorrere inesorabile dei tempi rese sempre più inadeguata alle moderne esigenze commerciali ed igieniche la fiera e la macellazione in piazza. Così la storia ebbe la sua brusca interruzione, forse giusta, ma senza che nessuno si occupasse di far traghettare ciò che va salvato: la storia degli uomini, la loro esperienza, la loro tipicità di produzione, la loro vera maestria assommata nei secoli.

"Tutti così su munnizza all'infora da sasizza", era il famoso detto gridato dai venditori che offrivano il prodotto cotto agli avventori, durante la festa. La carne scelta veniva pezzata rigorosamente a mano su ceppo di legno (di quercia allora) al fine di ottenere un *"capuliatu"* (di grasso e magro insieme) non tritato ma solamente ridotto in piccoli pezzi. Con maestria si condiva semplicemente con sale e pepe nero e successiva-

mente insaccata con “l’imbuto” (sempre rigorosamente a mano), in un budello naturale di calibro grosso e bucherellato per consentire la non totale fuoriuscita del grasso durante la cottura.

Chiedo allora a Turiddu le dosi della concia. Turiddu mi fa cenno che non conosce la “grammatura” delle dosi. Quello rappresentava l’ultimo colpo da maestro: bastava spianare in tondo la carne già pezzata sul ceppo, affondare l’indice della mano perpendicolarmente al centro della ruota di carne, per stimare lo spessore e quindi la quantità di carne, e poi spargere la quantità mentalmente stimata di sale e pepe. La magia era completata.

Il prodotto finito passava poi nelle mani delle donne, che lo vendevano agli avventori, ai fedeli, ai commercianti del luogo, ma soprattutto ad altri gruppi di operatori della “Festa del Piano” che nel frattempo avevano acceso i propri fuochi per arrostitire la salsiccia. La carne ben cotta, calda, imbottiva una bella mafalda di pane e venduta al momento. “*U paninu ca sasizza cauda*” non poteva mancare durante la festa, un *food street* di tutto rispetto con un disciplinare di produzione di tutto pregio. 100 lire (primi anni ’50) per un panino con un bel pezzo di salsiccia appena arrostita.

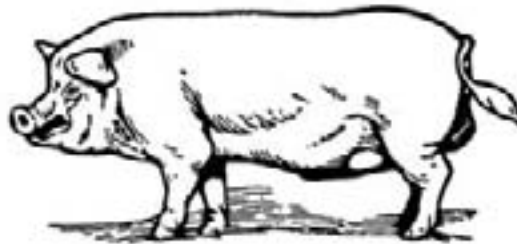
La conclusione mesta della storia sta nella frase che ancora risuona nella piazza: “*Tutti cosi su munnizza all’infora da sasizza*”. Cambiano i tempi, si aggiornano le tecniche di macellazione, si aggiornano i passaggi di filiera, ma la storia e l’esperienza di Turiddu non può essere persa irreversibilmente. La sua esperienza acquisita in campo va traghettata, è un compito che i contemporanei hanno per salvare la cultura dei luoghi, le ragioni di un legame di appartenenza degli uomini ad un proprio luogo.

La Delegazione di Caltagirone non potrà esimersi dal giocare un proprio fondamentale ruolo. Queste le ragioni che ci

hanno spinto a consultare le Autorità locali, gli allevatori di maiali del luogo, i macellai storici perché si riavvii una produzione anche parallela e di nicchia di un prodotto storico: “la salsiccia di Grammichele al ceppo in legno”. Salsiccia di animali locali, macellata e pezzata interamente a mano su ceppo rigorosamente in legno, di acero modernamente e non più di quercia, sanificabile come le moderne conoscenze ci suggeriscono. Conciata secondo metodi antichi, insaccata dentro un budello naturale (modernamente sanificato), con calibro della salsiccia di 28-30, secondo l’uso antico che assicurava il giusto contenitore di una carne a piccoli pezzi e non macinata meccanicamente. La produzione parallela dovrebbe essere venduta con un iniziale marchio locale di tipicità che differenzi la produzione nella qualità e nel prezzo.

MAURIZIO PEDI

Accademico di Caltagirone



DELEGAZIONE DI CANICATTÌ

UN AMICO PREZIOSO

Maiale: un vocabolo che ci fa sorridere? *Sus scrofa* o *sus domesticus*. Questo è il nome scientifico con il quale ci è noto. *Maialis*, porco castrato, fu così detto, secondo Isidoro, perché veniva sacrificato a Maia, madre di Mercurio, ma non si esclude che il suo etimo possa derivare dall'accrescitivo di *magnus* (*major*). *Porcus*, invece, deriverebbe dal greco *porikòs* (colui che fa i buchi), in quanto il porco è solito scavare. *Verro*, da *vir*, maschio, è il termine con cui si indica il porco intero. Scrofa invece è termine di origine germanica, il significato equivalente a *porcus* (e quindi colei che scava).

Troia, probabilmente dall'omonima città, potrebbe essere un benevolo appellativo che si riferisce al cavallo (o meglio, alla cavalla) che partorì simbolicamente tanti soldatini achei, come la scrofa che partorisce tanti lattonzoli per ben due volte l'anno.

Ma l'uomo è davvero irreverente e irrispettoso verso uno dei suoi più grandi alleati quando ne usa il nome con disprezzo. Animale davvero provvidenziale, fra tutti quelli che l'uomo è riuscito nel tempo a piegare alle proprie esigenze alimentari ed economiche. Una vera e propria inesauribile dispensa, anche viaggiante, dalle eccezionali capacità di adattamento, dalle eccellenti doti evolutive e dalle molte caratteristiche fisiologiche simili a quelle dell'uomo (è infatti uno tra gli animali preferiti nella sperimentazione medica e farmacologica).

La sua prima domesticazione lo vedeva allo stato brado, libero di pascolare fino a quando in età medievale cominciò a

vivere in prossimità delle case, divenendone uno dei simboli di prosperità e contemporaneamente di accumulo di risorse. Già, perché la carne di maiale si poteva conservare, ed in modo assai appetitoso, in salamini, prosciutti, salsicce, sugne, lardi, cotiche, ossa e setole. E si accontentava di poco, vero trasformatore di cascami domestici, e spesso condannato a spazi ristretti e malsani.

Le sue attitudini marginali alla pulizia lo hanno trasformato in “sporco” per antonomasia (il termine latino “*spurcus*” ha chiara derivazione dal simpatico animale).

In verità il Vecchio Testamento ne aveva per millenni tutelato la buona sorte, dichiarandolo “immondo” e come tale da non mangiare. Molte le teorie sulle prescrizioni bibliche, mai casuali o legate a semplici superstizioni tribali quanto, invece, frutto di esperienza, saggezza e scienza. Una tra le ragioni più probabili potrebbe risiedere nel fatto che i maiali mangiano le stesse cose dell'uomo, divenendo naturali competitori di risorse.

Queste ragioni furono quasi certamente alla base del divieto intransigente nelle regole religiose islamiche (lungimiranti anche dal punto di vista economico-sociale) che vietano appunto la nutrizione con carni suine. E molto spesso, nell'antichità, il maiale era involontario diffusore di malattie infettive quali il colera e la peste.

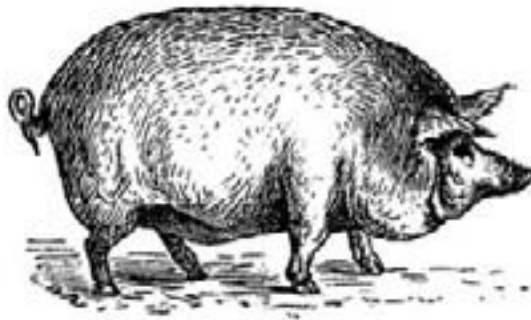
Il maiale conviene nei climi in cui la bestia può trovare il cibo da sola, ad esempio girando nei boschi per ghiande e radici (come in Italia, Francia, Germania, Inghilterra). Ma dopo la sua domesticazione, il maiale divenne uno dei pilastri alimentari, soprattutto nei paesi dal clima temperato e fresco.

Recita un detto tradizionale: “del maiale non si butta via niente”. Certo, perché del maiale si mangia tutto, sangue compreso. E il meglio del maiale è proprio dentro, come nei salvadanai! Il maiale è da sempre simbolo di abbondanza ed è un portafortuna. Prima della rivoluzione industriale i contadini

usavano allevare un maialino senza venderlo o mangiarlo come gli altri: lo tenevano di riserva, per poterlo vendere solo in caso di bisogno. Bene, questo maialino era il precursore dei salvadanai dei tempi nostri.

In tutta questa celebrazione del nostro amico grufolatore si cela la grande, grandissima importanza che lo stesso ha per l'uomo: è un vero amico cui rispondiamo deridendolo e soprattutto sacrificandolo alle nostre tavole.

UMBERTO BARTOCELLI
Accademico di Canicattì



CARPI, DESTRA OGLIO, MANTOVA, REGGIO EMILIA

IGIENE E SALUTE NELL'ALIMENTAZIONE

La salute passa attraverso un corretto stile alimentare ed una corretta alimentazione e deve tener conto dell'igiene per la preparazione sia delle materie prime che dei prodotti finiti e delle preparazioni gastronomiche. Ancora oggi taluni associano la carne suina con un'alimentazione insalubre ma ciò non è vero.

Innanzitutto la carne di maiale non è grassa. Il grasso c'è, ma isolato in zone particolari del maiale, facilmente selezionabili: ciò rende abbastanza semplice la scelta delle parti idonee a produrre insaccati o stagionati più o meno grassi (o molto magri, come il prosciutto mondato). Inoltre la carne di questo animale contiene preziose proteine e sali minerali indispensabili per il nostro organismo, tant'è che viene inclusa nella dieta dei malati, salvo che per le preparazioni più grasse.

L'igiene, invece, merita un discorso a parte. Essa è indispensabile per una buona conservazione, e lo sapevano perfino i nostri avi, che facevano già largo uso della bollitura e della sterilizzazione degli utensili. Oggi poi, molti passi in avanti sono stati fatti su tutta la filiera.

Tutto inizia in allevamento, con l'alimentazione del maiale ("noi siamo ciò che mangiamo"; vale anche per gli animali). Adesso l'allevatore non è più libero di utilizzare indiscriminatamente gli additivi che vuole o i farmaci a piacere. Una severa normativa ne regola l'utilizzo e la registrazione. E tutto questo perché, aumentando i consumi o allungandosi la vita media dei consumatori, l'eventuale presenza di residui potreb-

be creare fenomeni di accumulo nocivi alle persone, specie in età avanzata, o scatenare allergie nocive fin da bambini.

Durante tutta la filiera produttiva, poi, decine di monitoraggio vengono effettuati sia dal produttore che dagli organi di controllo, medici e veterinari, nelle varie fasi della lavorazione.

Ma chi sorveglia tutte queste regole? Prima di tutto gli organismi di garanzia dei cittadini. In Italia un'importante organizzazione europea sovrintende a tutte queste regole e valida le materie prime utilizzate nella filiera del maiale: si chiama Efsa, ha sede a Parma e l'acronimo sta per *European food safety authority*.

Più di un migliaio di esperti, docenti universitari, scienziati o esperti di settore, popolano ben nove gruppi di studiosi, ognuno con una specializzazione: salute animale, salute e nutrizione umana, mangimi, vegetali e piante, Ogm, eccetera. In cinque anni dall'attivazione, questa autorità di garanzia ha già emesso quasi un migliaio di pareri e di autorizzazioni.

Secondariamente, gli organismi nazionali, in primis il Ministero della Salute e le sue diramazioni territoriali, Asl comprese, hanno il compito di campionare, analizzare e sequestrare. Quando qualcosa non funziona, scatta immediatamente un allarme che, per via telematica, in pochi minuti e seguendo la traccia obbligatoria delle partite di animali o prodotti, richiama i prodotti dal mercato in tutti i 27 Paesi dell'UE.

Quindi, non più pericoli? No, il "rischio zero" non esiste; ma certamente è un rischio limitato, tenuto d'occhio ed "accettabile", come si dice in gergo, che consente assolutamente di vivere senza la preoccupazione di "essere avvelenati".

Anzi, che consente di vivere nella consapevolezza che gli operatori sono responsabilizzati, le autorità ci sono e vigilano e, qualora dovesse sfuggire qualcosa nelle maglie "globali" dei mercati odierni, tutto, comunque è "sotto controllo".

GIANCARLO BELLUZZI

Accademico di Destra Oglia

DELEGAZIONE DI CASTEL SAN PIETRO FIRENZUOLA

DAL CINGHIALE AL MAIALE MODERNO

Il maiale ha una bella e ricca storia da raccontare, che accompagna l'evoluzione dell'uomo da ormai molto tempo. Il cinghiale, suo progenitore, era già apprezzato all'età della pietra. Comprendendone il suo potenziale alimentare i nostri antenati impararono a gestire i branchi di questi animali semiselvatici. Nel Medioriente l'allevamento inizia in epoche precedenti al 6.500 a.C. Ne sono testimonianza il ritrovamento di numerose statuette rappresentanti un maiale grasso senza setole, diverso quindi dai selvatici suoi contemporanei.

La più antica ricetta con l'impiego della carne di maiale spetterebbe comunque alla Cina, attorno al 500 a.C. Nella Grecia classica così come a Roma, il maiale fu una delle maggiori fonti di carne. I Romani da bravi legislatori, quali erano, ne regolamentarono la macellazione e la vendita. Sono giunte a noi tecniche di lavorazione e di conservazione delle carni di maiale non solo dei Romani ma anche di numerosi popoli italici.

Dal Medioevo fin quasi a tutto l'Ottocento furono i prati boschivi la sede di allevamento di enormi branchi di maiali. L'utilizzo della loro carne era anche elemento di distinzione tra poveri e ricchi, infatti questi ultimi si cibavano quasi esclusivamente di carne di vitello e di selvaggina. Differenti tecniche di macellazione casalinga sono note fino a partire dal Duecento, ad esempio i salumai di Norcia erano considerati veri e propri maestri richiesti in tutto il territorio italiano. All'inizio del secolo scorso con lo sviluppo dell'industria con-

serviera, anche la lavorazione della carne di maiale si è andata sempre più ammodernando, processo questo tuttora in evoluzione.

Merita ricordare alcune razze italiane autoctone, quali la *Cinta senese*, la *Mora romagnola*, la *Borghigiana*, l'incrocio detto *Parmigiana*, la *Napoletana* e la *Casertana*, ormai tutte più o meno scomparse, anche se, in tempi recenti, intraprendenti allevatori cercano di recuperare alcune qualità autoctone che rappresentano un patrimonio importante, da rivalutare. Le razze attualmente più diffuse nei paesi con maggior produzione di carne suina sono: *Duroc* e *Hampshire* (originarie degli Stati Uniti), *Piétrain* (belga), *Landrance* (danese) e *Large Witbe* (inglese).

Dalla seconda metà del secolo scorso si sono definiti nuovi stili di vita che hanno comportato una minor richiesta energetica per via della riduzione, in generale, del lavoro fisico. Dunque, il maiale dei nostri giorni, ottenuto attraverso un'accorta selezione delle razze, fornisce carni adatte alle necessità nutrizionali dell'uomo moderno.

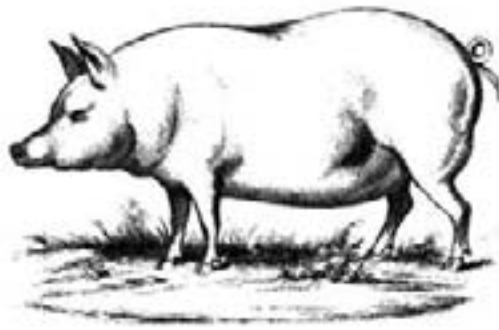
Abbiamo così animali con caratteristiche somatiche precise: meno deposito di grasso sottocutaneo e notevole sviluppo dei tagli carnosì più pregiati (lombata e prosciutto). Il maiale ideale, secondo gli attuali criteri nutrizionali, soddisfa una serie di parametri fissi: consistenza delle carni, sapidità, magrezza, poca acqua, tenerezza. In altri termini la carne di maiale deve fornire proteine e non grassi.

Il maiale, da animale onnivoro per eccellenza, abituato a mangiare gli scarti dell'uomo, riceve oggi come nutrimento miscele di cereali che cambiano in base alla carne che deve fornire. Sono ormai un ricordo le ghiande ed altri prodotti tipici di ambienti boschivi, relegati a pochi ed isolati allevamenti bradi che forniscono piccole produzioni.

L'elevata capacità nutritiva della carne di maiale è data da

una forte presenza di proteine nobili, quali gli aminoacidi essenziali. Nei muscoli dei maiali di oggi troviamo larga quantità di minerali e vitamine utili all'organismo umano. Infine, entro certi limiti, si è ottenuta una riduzione del colesterolo nei grassi dell'animale, ancora una volta grazie a un'alimentazione quasi esclusivamente vegetariana.

PIERO BARRACCANI



DELEGAZIONE DI CERVIA

IL TESTAMENTO DEL PORCO

A memoria del generoso mammifero piace ricordare *Il testamento de porc*. L'autore di questo scritto è ignoto e si pensa che la ben nota storiella risalga circa al IV o V secolo dopo Cristo.

Il protagonista, proprio il maiale, detto “el porc” la racconta in prima persona. Ricordiamone i punti salienti, utili come guida alla conoscenza sia delle tradizioni, sia dell'attenzione che veniva posta nella preparazione dei vari prodotti che un maiale ben macellato avrebbe potuto offrire.

“La mia uccisione va fatta a luna calante in quanto le mie carni si posson deteriorare” e continua: *“indico che la mia sepoltura deve essere fatta nei ventri di mangiatori nobili, non per via della nobiltà di sangue ma per la nobiltà di gusti, giustamente golosi”*.

Ricorda poi la procedura tenuta durante il suo rito di macellazione: *“Venivo sgozzato con un coltello detto e scarnè poi venivo pelato, versato nell'acqua bollente e con i teli di juta bagnati per tenermi caldo e per togliermi le setole.*

Poi mi apprendevano per i posteriori, e recuperavano il sangue per fare i dolci (il sanguinaccio, ecc.)”.

Indi avveniva la vivisezione: *“mi si apriva la pancia lungo lo sterno e seguiva il bacino, le viscere pulite per poi usarle per gli insaccati, la vescica serviva per raccogliere il grasso. Il cuore, il fegato con la rete e il polmone la trippa detta calzen venivano mangiati nella giornata. Il famoso pancreas detto dolz mors quale parte prelibata e unica spettava solo al Padrone di casa.*

Quando, dopo un giorno o al massimo due, mi ero raffreddato e rassodato, di me facevano due mezzane, a questo punto, grazie all'abilità dello scarnino, si estraeva il cervello e il midollo spinale e si gustavano sotto forma di frittelle mentre con l'osso spinale si faceva il risotto".

Proseguono le indicazioni sull'utilità delle diverse parti.

Dalla mezzana si staccava la testa con il guanciale. Poi la mezzana si tagliava e così si aveva il quarto anteriore, la parte centrale del lombo e il prosciutto.

La tradizione voleva che la lingua dovesse venire conservata sotto sale fino alla festa dell'Ascensione.

L'orecchio poteva essere consumato così, altrimenti macinato con il rimanente della testa e insaccato, formando così la coppa di testa. Una piccola precisazione: la coppa fatta in casa, tempi addietro, era di colore scuro, ora l'industria la pone in vendita anche di colore rosso (ottenuto aggiungendo del salnitro) per accontentare l'occhio: "occhio mangia più della bocca".

Il cotechino era fatto macinando la cotenna, i muscoletti della spalla, la carne rossa del collo e aggiungendo le spezie. La spalla si poteva preparare come il prosciutto o disossarla per farne salame e salsiccia. La coppa veniva salata e legata.

I pezzini di costa e gli zampetti (spaccati e riempiti di prosciutto e ricuciti), venivano e vengono cotti sulla graticola. La costa sotto sale si manteneva circa una settimana, il lombo si stagionava o si macinava per farne salami. Ricordiamo anche la bontà della pancetta stesa o arrotolata ottenuta dalla pancia.

Del lardo si teneva una parte per i ciccioli e il grasso e la rimanenza veniva stagionata. Dal grasso si tagliavano dei cubetti e si mettevano a bollire in un paiolo di rame e qui si vedeva soprattutto l'abilità dello scarnino nel capire il momento giusto per cavare il tutto dal fuoco e filtrare poi in un telo successivamente strizzato. Il grasso finiva nella vescica e negli otri di

terracotta sigillati con della carta oleata e legati con spago, destinati alla conservazione.

Il prosciutto ripulito e tagliato, pronto per aver la sua caratteristica forma (i suoi scarti finivano nei salami), una volta modellato, si metteva sotto sale per 20-25 giorni. Veniva girato e rigirato più volte fino allo scadere del tempo. Una volta pronto, si sigillava la parte senza cotenna con un impasto al pepe, strutto e fecola di patate così si evitava che le mosche vi facessero le uova portandolo a sicura putrefazione.

Tra gli insaccati il salame è la carne più pregiata, senza filamenti e molto magra. Veniva preparata con i lardelli (cubetti di circa un centimetro) e con vino e spezie, secondo una ricetta che era il segreto di ogni scarnino e che difficilmente si poteva carpire. Per la salsiccia, stesso preparato ma con carne meno pregiata. Esaurita la prefazione alimentare, si passava al recupero e utilizzo di quanto rimaneva e non era né poco né di poco valore.

Il maiale continua ora a dettare le sue volontà:

“Dichiaro altre sì di lasciare ai cartari e ai librai i miei denti migliori, affinché possano con comodità pulire o piegare le loro carte.

Lascio persino ai miei acerrimi nemici, gli Ebrei, le setole della mia schiena, utili per rappezzare le scarpe e per l'arte del calzolaio.

Ai pittori lascio i miei peli perché ne facciano pennelli.

Alle donne il latte sano e proficuo.

La mia pelle ai mondatori e ai mugnai, perché ne facciano otri e recipienti.

Lascio la mia metà di cotiche, utile per fare della colla da stucco, agli artisti, e l'altra ai fabbricanti di sapone.

Il sebo andrà ai fabbricare candele.

Con il mio grasso accontenterò tante persone: dal carrettiere, ai contadini, ai carrozzieri, ai garzolari per conciare la

canapa (nella nostra zona la sua coltura era assai prospera).

Le ossa ai giocatori per fare dadi.

Ai braccianti il fiele per ammorbidire le stanche membra indurite dalla fatica.

La mia coda ai benpensanti che nell'utilità della loro arte è pari a quella del loro dimenarla tutto il giorno.

Agli ortolani le mie unghie, per ingrassare il terreno e piantarvi verdure”.

Questo il testamento del maiale, bestia alla quale si dovrebbe fare un monumento, e un monumento andrebbe fatto anche allo *scarnino* (o norcino), dato che ormai, e purtroppo, la sua arte con tutti i suoi segreti si sta irrimediabilmente perdendo. Questi artisti del mestiere, infatti, erano soliti tramandare solo una parte delle loro conoscenze e la gravità sta soprattutto nel fatto che erano lasciati solo verbali. Difficile trovare documenti che provino e tramandino quest'arte.

Per concludere richiamiamo alcune tra le usanze e le tradizioni più tipiche, tenendo presente che purtroppo nella nostra zona non c'è una vera tradizione come si può trovare andando verso Bologna con la mortadella, a Modena con il cotechino, a Parma con il prosciutto, in Toscana con la porchetta ecc. Non c'è in quanto alla caduta dell'Impero romano gli allevamenti suini scomparvero in questa zona, soppiantati dagli allevamenti degli ovini, cioè dal *pigur*. Per la nostra zona è stata una vera sfortuna se si pensa alla ricchezza quale è quella del sale in nostro possesso: sostanza prima per la lavorazione di queste carni.

La controprova si può vedere nelle minestre: i cappelletti da noi sono ripieni di formaggio, mentre da Imola verso Bologna i tortellini sono ripieni di carne.

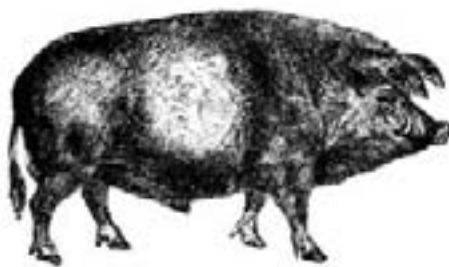
L'allevamento del maiale esisteva ugualmente ma solo per le necessità della singola famiglia e nella misura di uno o al massimo tre capi a seconda della dimensione o della ricchezza della famiglia stessa.

Ecco alcune tradizioni tipiche del nostro territorio. La sposa, la mattina del secondo giorno di nozze, aveva il dovere di riassetare la casa dopo la festa e poi “*di dare la broda alli majali*”. Poteva accadere che il maiale si ammalasse, e si pensava subito che qualcuno avesse fatto una fattura: allora si tagliava un piccolo pezzo d’orecchio e un pezzo di coda dell’animale e si facevano bollire in un caldaio. Mentre bollivano il contadino, con una forca, mescolava l’acqua che poi gettava nel letamaio: dopo tale procedimento si pensava che il maiale fosse guarito.

Quando si uccideva un maiale, il fiocchetto di setole della coda si gettava sul tetto del porcile in quanto si sperava che il giovane maiale che si acquistava fosse come quello appena macellato.

Per Natale il contadino preparava il ceppo grosso in quanto si credeva che più grosso era, più il maiale che si uccideva era grasso.

BRUNO POLLINI
Delegato di Cervia



DELEGAZIONE DI CESENA

PESANTE O LEGGERO?

*S*uillum pecus donatum ab natura dicunt ad epulandum. “Dicono che il suino ci sia stato dato dalla natura per godere la vita”, dice Marco Terenzio Varrone nel *De re rustica*.

Ogni buon gastronomo conosce bene la suddivisione in tagli della carcassa di suino: testa, guanciale, lardo, coppa, lonza o lombo, costine, spalla, zampino, pancetta, filetto, culatello e coscia o prosciutto sono in bella vista, numerati a dovere, sul profilo del prezioso animale in macelleria. Ma non è tutto; non si vedono dall'esterno altre parti, preziose per la cucina casalinga e tradizionale, quali fegato, fegatini, rognoni, cuore, sangue e altri elementi utilizzati in preparazioni gastronomiche o di norcineria artigianale e casalinga.

Purtuttavia le produzioni dell'industria del maiale vengono divise in una moltitudine di prodotti in cui possiamo individuare tre linee principali: la carne refrigerata o congelata destinata al consumo fresco, dopo la sola cottura; la “curatura” di tagli interi crudi, destinati alla salagione (con eventuale variante dell'affumicatura) o alla salamoiatura e cottura. Infine tutti i prodotti ottenuti dalla separazione di parte grassa e parti magre dei tagli e dalla successiva ricombinazione per ottenere salumi a grana grossa, media o fine, freschi destinati alla cottura (come salsicce fresche) oppure salati, speziati, fermentati e stagionati per ottenere quella meravigliosa moltitudine di salami delle tradizioni territoriali italiane. In alternativa, seguendo in alcuni casi mode perlopiù dovute a importazioni da oltre confine (fa eccezione l'emilianissima mortadella), l'otteni-

mento di ricombinati finemente triturati e miscelati in dimensioni “colloidali” e poi portati a cottura per la gelificazione del collagene di cartilagini e tendini, fino ad ottenere una struttura fisica omogenea e stabile, di facile taglio ma di apprezzata consistenza.

È necessario quindi iniziare a discriminare le diverse carni di maiale in funzione della loro destinazione. Se per le carni di macelleria destinate all’uso diretto, fresche, sarà importante soprattutto garantirne l’aspetto igienico-sanitario, quindi le proprietà nutrizionali e quelle sensoriali, per le carni destinate all’industria saranno importanti anche le caratteristiche secondo la cosiddetta “qualità tecnologica”, per consentire lo svolgimento delle operazioni - a volte tramandate da secoli - alla base della realizzazione di prosciutti, salami, culatelli, coppe di testa e così via.

Appare allora fondamentale chiedersi quale suino sia il più idoneo a questa o a quell’altra destinazione d’uso.

La superiorità indiscussa dei nostri salumi rispetto a quelli degli altri Paesi europei è dovuta sicuramente alla qualità delle carni di maiale, e in particolare alla loro “maturità”, ovvero all’età di macellazione. Questo è particolarmente vero per i prosciutti, tant’è che proprio per questi prodotti (in particolare quelli di Parma e San Daniele) sono stati imposti criteri di allevamento e di selezione dei maiali, fin dal 1970 regolamentati per legge, facendo nascere il “circuito dei prosciutti di Parma e San Daniele”.

La preferenza dell’industria dei salumi è dunque per il “suino pesante”. Nel 1988 queste differenze rispetto ai metodi di allevamento tradizionali (quelli per produrre carni fresche) furono riconosciute anche a livello europeo. Infatti si deve alla decisione della Commissione 89/53/CEE del 21/12/1988, il riconoscimento della presenza in Italia di due distinte popolazioni suine, le cui carni danno luogo a differenti mercati: uno al sui-

no di tipo leggero e l'altro al suino di tipo pesante (carcasse di peso da 120 a 180 chilogrammi). Molti salumi Dop italiani (possiamo dire in linea generale tutti quelli che vengono prodotti nel Nord Italia) fanno riferimento al suino pesante italiano come materia per la loro produzione. Tanto è vero che a fianco dei vari prodotti Dop e Igp (20 e 6 rispettivamente per i salumi italiani), siamo di fronte ad una materia prima Dop: il "gran suino padano".

La scelta delle industrie di trasformazione del suino di preferire come materia di partenza il suino pesante non è solamente dovuta al mantenimento delle tradizioni nella lavorazione delle carni, ma trova numerose spiegazioni basate su osservazioni scientifiche e dati validati dai principali centri di ricerca impegnati nella difficile combinazione tra mantenimento di qualità e tradizioni e rafforzamento di mercato delle produzioni salumiere italiane attraverso la razionalizzazione delle produzioni, la standardizzazione dei prodotti (soprattutto nella riduzione delle difformità e degli scarti) e l'introduzione di innovazioni di processo. In quest'ottica, se da una parte ci sono le evidenze per avvalorare la scelta di suini pesanti con elevato tasso di grasso di marezzatura, elevato spessore del lardo, buona maturità dei fasci muscolari con carni sode e con buona capacità di ritenzione idrica, dall'altra si inquadrano anche gli sforzi per avere, all'interno delle aziende salumiere, un elevato standard di sicurezza igienico-sanitaria in linea con le normative europee e nazionali. Certamente in tale ambito non trovano più spazio, come attività industriali pur se di piccola dimensione, le pratiche di macellazione e lavorazioni delle carni così come ci vengono tramandate dalle usanze della norcineria casalinga, con la macellazione in aia, le lavorazioni manuali (inclusa la miscelazione degli impasti), la fermentazione spontanea, così come lo sviluppo di muffe autoctone superficiali che comportano sicuramente il raggiungi-

mento di eccellenze qualitative ma anche elevate quote di possibili prodotti difettosi e alterati, anche con possibili conseguenze sulla sicurezza sanitaria dei prodotti.

Ciononostante, le tecnologie introdotte si rivolgono alla meccanizzazione e razionalizzazione di alcune procedure: citiamo a titolo esemplificativo la salatura e il massaggio meccanico delle cosce nella preparazione dei prosciutti, le zangolate sottovuoto a temperature controllate per i prosciutti cotti, le affumicature in serie ma con l'utilizzo di legno di faggio e controllo delle temperature, oppure il controllo dei condizionamenti ambientali (controllo di temperatura e umidità relativa degli ambienti di maturazione e stagionatura di prosciutti e salumi). Ma non stravolgono, nel caso di prodotti certificati Dop/Igp e nelle aziende più attente al mantenimento della qualità più che alle logiche di mercato, le condizioni produttive proprie della tradizione. Esempio di questo è l'obbligo - indicato dai disciplinari - dell'utilizzo di cosce di suino pesante di provenienza nazionale (è provato come queste siano di dimensioni maggiori rispetto a quelle estere e con maggiore presenza di grasso di deposito e intramuscolo) e l'assoluto divieto di utilizzo di additivi (solo sale e spezie) per la salagione dei prosciutti Parma e San Daniele. Vengono così mantenute le attenzioni ad una procedura di stagionatura prolungata in grado di far avvenire, con la necessaria lentezza e modularità, i fenomeni fisici, chimici e biochimici alla base dello sviluppo della struttura, del gusto e degli aromi finali propri del prosciutto di buona qualità. Tendere all'eccellenza, come si è detto, è una volontà legittima del produttore ma che a volte deve tener conto della razionalizzazione delle procedure industriali e della limitazione degli scarti.

D'altra parte anche le lavorazioni tradizionali, dove l'uso di additivi (ad esempio i nitriti) è permesso, possono giovare della ricerca alimentare industriale con procedure controllate

di salagione (e conseguente riduzione controllata della quantità e disponibilità dell'acqua nelle carni) per la riduzione dei difetti, l'aumento della sicurezza dei prodotti e la limitazione dell'impiego di additivi.

Il panorama del mercato della carne fresca di suino è invece prevalentemente occupato dalle carni dei suini leggeri. L'evoluzione delle linee genetiche e quella delle tecniche mangimistiche hanno portato a carni contraddistinte da riduzione del contenuto di colesterolo, dall'aumento degli acidi grassi insaturi e riduzione del rapporto tra saturi/insaturi, da un minore contenuto in ferro ossidabile (che porta a inscurimento delle carni), da una pigmentazione meno intensa rispetto al bovino (ridotto contenuto di mioglobina) e da un tasso minore di grasso sottocutaneo e di infiltrazione. La trasformazione delle carni in questo senso è stata la risposta data dalle industrie dell'allevamento suinicolo alle critiche (a volte perfino definibili come demonizzazioni) delle carni di maiale da parte di nutrizionisti e dietologi, venute anche in seguito a modificazione dell'attenzione della medicina nei confronti di parametri considerati indice di rischi sanitari in relazione a malattie come il diabete, la dispilidemia o l'aterosclerosi.

Non v'è dubbio quindi che - secondo tale approccio - le carni dei suini leggeri, ottenute da animali giovani e a rapido accrescimento, a bassissimo contenuto di grasso, abbiano risposto correttamente a tali richieste, tanto che ormai si possono considerare le carni di suino leggero come carni adatte al consumo "fresco" anche per diete ipolipidiche.

Il contenuto in grasso, passando da suino pesante a leggero, si riduce da circa il 5 al 3%, il colesterolo da 90 a 65 mg/100g di coscio e di seguito l'energia da 130 a 110 kcal/100 g. Considerando carni di diverse specie (suino pesante e leggero, bovino, coniglio, pollo), in quanto a "magrezza", le attuali carni di suino leggero si collocano ai livelli più bassi tra

le specie citate, alla stregua dell'agnello, per energia globale e grasso percentuale, mentre sono vicine al coniglio per il colesterolo totale.

A fronte di tali vantaggi nutrizionali e dietetici, le carni di un suino "leggero e moderno", mostrano però anche uno o più aspetti non proprio entusiasmanti, soprattutto per i gastronomi e gli amanti del buon cibo. Infatti le modificazioni qualitative della quota di grasso portano a possibili svantaggi gastronomici e a modificazioni sensoriali, come una diversa *texture* (generalmente maggiore durezza e stopposità), una minore succulenza e capacità di ritenzione idrica in cottura. Inoltre anche la stabilità chimica delle carni cotte o conservate può essere alterata con possibile maggiore suscettibilità all'ossidazione dei grassi e formazione di gusti e aromi anomali in cottura.

Le carni del suino leggero, quindi, risultano adatte a cotture veloci e meno per preparazioni tradizionali di lunga cottura, dove la carne di maiale veniva utilizzata per l'insaporimento di verdure e legumi o per ottenere brasati e carrè stufati. Per queste preparazioni, di cui è ricca la gastronomia, le ricette tradizionali e la letteratura, dovremmo rivolgerci ancora o ai suini pesanti o alle carni delle razze autoctone che, fortunatamente, si stanno rivalutando e di cui si stanno cercando di riattivare gli allevamenti.

Per finire, riproponiamo il detto "del maiale non si butta via niente" ma ponendolo anche come quesito, se ai nostri giorni l'utilizzo del suino sia davvero così completo in modo da valorizzarne ogni parte. Tralasciando setole e tutte le parti non di uso alimentare, in primo luogo dobbiamo considerare che ai nostri giorni il ruolo del maiale nelle famiglie contadine non è più certo quella grande risorsa che era un tempo, per cui la necessità di doverne utilizzare ogni quota è venuta meno. In secondo luogo, però, la riflessione sull'utilizzo delle

parti considerate tradizionalmente di uso alimentare non può non tener conto che alcuni prodotti tradizionali siano difficili da riproporre a livello industriale, sia alla luce delle normative sanitarie sia per il cambiamento delle abitudini alimentari familiari, per cui rimangono solo nella norcineria casalinga (e un po' carbonaresca) propria di qualche lavorazione ancora volutamente condotta secondo le antiche usanze.

Questo confinamento ai margini, anche della produzione artigianale di alcuni di questi prodotti che impiegano sangue, fegato, rognoni, interiora, ecc., porta ad una possibile perdita di preziosi sapori e saperi della storia gastronomica del maiale.

Risulta pertanto importante, per il gastronomo, riscoprire le ricette tradizionali e i luoghi di lavorazione dove possono ancora avvenire le produzioni di sanguinacci, brusti, mortandele, barbusti, migliacci e altri prodotti "in via di estinzione", che necessariamente risulteranno prodotti di nicchia.

Fortunatamente alcuni di questi sono già sotto l'ala protettrice dei presidi come la nostra Accademia che ne porta testimonianza autorevole, dettagliata per ogni regione d'Italia, nel bel volume dedicato a "L'Italia della cucina del maiale" di recentissima pubblicazione.

MARCO DALLA ROSA
Accademico di Cesena

DELEGAZIONE DI CITTÀ DEL MESSICO

LA PERSONALITÀ DEI SALUMI ITALIANI

Secondo gli antropologi e gli archeologi, tutti gli ungulati discendono dai *Coryphodon*, un “animaletto” del periodo cretacico (che va da 144 milioni a 64 milioni di anni fa). Pare che i cinesi, 7000 anni fa, incominciarono a domesticare i maiali anche se non dobbiamo dimenticare che, nelle caverne di Altamira, esistono dei graffiti che risalgono a 40.000 anni fa, nei quali si potrebbero intravedere le sembianze di un maiale (o di un cinghiale?).

Dalla Cina iniziò l'inarrestabile diffusione, sulla terra, dei porci (continuo a riferirmi agli animali). Sembra che ai mesopotamici non interessò molto, anche se esiste un riferimento ai maiali nel codice di Hammurabi (circa 2250 anni a.C.).

Ai Greci ed ai Romani piaceva moltissimo il maiale ed era anche importante: rimase immortalato in molti miti, tra i più celebri quello della maga Circe e gli uomini di Ulisse.

Alla caduta dell'Impero romano d'Occidente e con le invasioni dei barbari, l'agricoltura si riduce e le aree boschive aumentano. D'altra parte i barbari, come tutti i vincitori, impongono anche la loro cultura alimentare: l'allevamento dei maiali s'intensifica a tal punto che i boschi si misurano in maiali e non più in ettari: più maiali può alimentare un bosco, più vale.

L'economia dell'Alto Medioevo si evolve e, verso i secoli X e XI, non sono più d'attualità la campagna e neanche i boschi né la forma d'interscambio del baratto: l'economia si sposta verso la città dove operano imprenditori che si dedicano alla

compravendita dei maiali e del loro macello, mentre la salagione viene effettuata dai “salaroli”.

È nella Bassa Età Media che incominciano ad apparire i grandi cuochi italiani che trionferanno durante il Rinascimento, non solamente come maestri di cucina, ma anche come grandi maestri organizzatori di feste e banchetti: i famosi scalchi.

Se durante l'epoca del Rinascimento questi grandi maestri elaboravano i loro piatti che, con l'uso di molte spezie, non dovevano avere il sapore di quelli che erano i cibi di base, dall'epoca del Re Sole inizia la moda dei sapori naturali. La cucina francese ha il sopravvento in Europa. Ancora, alla fine del Settecento, viene pubblicato a Torino il manuale *Il cuoco torinese perfezionato a Parigi*.

Ma allo stesso tempo, anno più anno meno, Vincenzo Corrado pubblica il suo *Cuoco galante*, nel quale si può scorgere un ritorno alla tradizione italiana e, anche se è ancora una pubblicazione per le classi alte, apre una breccia verso la cucina italiana moderna.

Oggi, tanto l'Italia come la Spagna si presentano come i Paesi dove la cultura della carne di maiale è vigente e dove si elaborano i migliori derivati della carne fresca di maiale, senza dimenticare che nel Nuovo Continente esistono importanti allevamenti di maiale e quindi anche un gran consumo di carne di maiale in tutte le sue presentazioni. Non dimentichiamo i Paesi dell'Estremo Oriente, come la Cina, la culla del maiale domestico, il maggior produttore attualmente, dove le carni, generalmente, si consumano fresche (ancora non ho sentito parlare di prosciutti o di salami cinesi, anche se ho notizia che a Taiwan hanno potuto ottenere in laboratorio un maiale fluorescente).

In Italia, patria delle nicchie gastronomiche, l'allevamento di maiali non avviene unicamente in porcile: in questi ultimi

anni è rinato l'interesse per l'allevamento di razze autoctone, nonostante la resa sia meno conveniente di quella di maiali allevati in porcile dove godono di poca mobilità e quindi ingrassano rapidamente anche grazie agli alimenti bilanciati.

Delle razze più conosciute abbiamo la *Napoletana*, la *Romagnola*, la *Cappuccia*, la *Maremmana*, la *Calabrese* ed una delle più famose: la razza *Cinta*. Allevata in Toscana, probabilmente appartiene a una delle razze più antiche, per lo meno riferendoci ad un affresco del 1300 nel Palazzo municipale di Siena che rappresenta un esemplare di questa razza con il suo tipico manto nero e una cinta rosa che lo avvolge dalle spalle al torace. È un animale non molto grande, che si avvale del sottobosco per la sua alimentazione, poco prolifico e che offre carni di eccellente sapore.

L'elaborazione di carni conservate, tanto con metodi industriali che artigianali, in Italia (eredità celtica che si venne raffinando in epoca romana) offre un'ampia gamma di prodotti di alta qualità.

Dei prosciutti menzioneremo alcuni: di Modena, di Carpegna, il Berico-Euganeo, il Toscano, quello di Norcia, il Jambon de Bosses. Il Prosciutto di San Daniele, prodotto nel Friuli e che riconosciamo per la sua tipica presentazione della coscia con gamba e zampa ed il prosciutto di Parma con il suo caratteristico sapore poco salato, tanto da chiamarlo "dolce". Inoltre il culatello, la coppa, la lonza, il capocollo: tutti pezzi interi di carne.

La produzione di salami è di antichissima tradizione che, con il passar del tempo, si è evoluta in molte varietà, con specialità in molte regioni. I salami italiani si distinguono per il tipo di macinazione che può essere fine, media o grossa e per le spezie ed erbe aromatiche (aglio, peperoncino, semi di finocchio, vino, ecc.) che contribuiscono a dare ad ogni tipo di salame la sua "personalità".

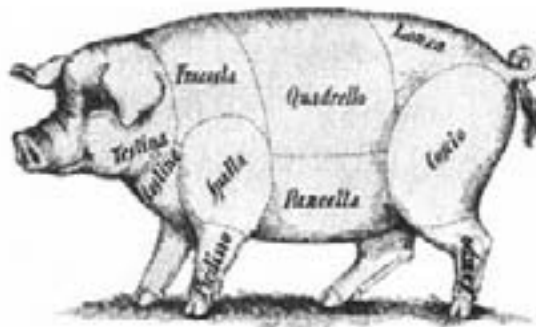
In quanto alle ricette elaborate con carne di maiale, ci vorrebbe un bel po' per enumerarle tutte: pasticci, zuppe, paste, frittiture e persino dolci, in tutta l'Italia e in ogni regione a suo modo.

Flavio Birri e Carla Coco, nel loro libro *Sua maestà il porco* menzionano più di 60 differenti ricette con carne di maiale.

Credo che la preparazione più famosa è la porchetta romana, che si elabora ad Ariccia, un paesino vicino Roma (per lo meno per me che sono di cultura romana).

LUIGI PIRONTI

Accademico di Città del Messico



DELEGAZIONE DI CREMONA

NELLA TRADIZIONE PADANA

La prima popolazione ricordata in età storica è quella dei Celti, insediati nel Cremonese prima della venuta dei Romani. Essi furono allevatori e contadini, e le loro attività zootecniche, già abbastanza evolute, consistevano principalmente nell'allevamento dei suini, quali animali da carne, e dei bovini per il traino e la produzione del latte. Strabone (64 a. C. - 21 d. C) nel libro IV della *Geografia* ci informa che l'alimentazione dei Celti consisteva principalmente in latte e carni fresche e salate, soprattutto di maiale, che esportavano in grande quantità non solo a Roma ma anche in altre regioni dell'Italia peninsulare, servendosi delle vie d'acqua, più sicure e veloci delle vie di terra. Sul Po, oltre le persone, si trasportavano vino, grano, maiali, tessuti, legname...

Lo storico greco Polibio, dopo aver attraversato la pianura padana nel II secolo a.C. seguendo un itinerario che, ripercorrendo il viaggio di Annibale in Italia, lo portò anche nelle vicinanze di Cremona, scrisse: "Tanta è l'abbondanza di ghiande raccolte nei querceti della pianura che la maggior parte dei suini macellati in Italia, per le necessità dell'alimentazione domestica e degli eserciti, si ricava tutta dalla pianura padana... dove i prodotti alimentari sono particolarmente copiosi e a buon mercato".

In età romana, Cremona continuò ad essere famosa per la produzione di carni suine. Esse costituivano uno dei maggiori motivi di attrazione dell'allora celebre fiera autunnale, che attirava a Cremona compratori e curiosi da tutta la penisola.

Quando Cremona venne distrutta dalle truppe di Vespasiano, nel 69 d.C., come racconta Tacito (55-120 d.C. ?) nelle sue *Storie* (III, 31), la città era piena di “gente lì convenuta da gran parte d’Italia per la fiera che cadeva proprio in quei giorni”, ed era una fiera in cui si commerciavano soprattutto suini e altro bestiame.

Dopo la caduta dell’impero romano la situazione non si modificò, e tale sostanzialmente si mantenne anche durante il regno dei Longobardi prima e dei Franchi poi.

A differenza di quanto avviene oggi, i maiali allora venivano allevati principalmente allo stato brado, e così si continuò a fare per tutto il Medioevo: l’uso dei porcili era ridotto al minimo indispensabile, i maiali vi stanziano solo quando mancava il cibo nei boschi o nei momenti particolari come per le scrofe il parto. Erano anche di aspetto diverso, di stazza più piccola e molto più simili ai cinghiali, ed erano ricoperti di un vello lanoso (secondo alcuni Milano derivò il suo nome proprio da un tipo di maiale che lì veniva allevato, per metà coperto di setole e per metà lanuto) che li proteggeva dal freddo dato che anche d’inverno vivevano principalmente all’aperto.

La pianura padana era in quel tempo solo in parte dissodata e coltivata, per il resto era coperta da boschi nei quali erano numerose le querce, le cui ghiande erano apprezzate dai suini, sia i maiali lasciati liberi di pascolare in uno stato semiselvatico, sia i cinghiali.

Le carni suine erano consumate fresche, ma ben presto vennero messe a punto tecniche di conservazione mediante l’impiego di sale e di spezie, che giungevano a Cremona e nel suo territorio attraverso il Po, grande e sicura via di comunicazione con il mare.

Il porto di Cremona era grande e affollato di merci e di persone: un editto del re longobardo Liutprando aveva fin dal 715 d.C. regolamentato le tasse in denaro e in natura che veni-

vano riscosse per il passaggio e per la sosta delle imbarcazioni, nonché per la vendita delle merci trasportate; ancora nel XIII secolo di esso continuavano a servirsi per i loro commerci i comuni lombardi limitrofi di Bergamo, Brescia e Lodi.

Grande era la varietà dei prodotti commerciati, come risulta dai dazi sulle merci stabiliti dalla Gabella e raccolti in un codice conservato all'Archivio di Stato di Cremona: fra le derrate alimentari le più comuni erano vini, carni macellate o secche di bovini e di suini, pesce fresco e salato, polli, uova, selvaggina, formaggi, frumento, legumi.

In città il mercato dei porci era a Porta Mosa, verso San Michele, nella piazza Maggiore; lì si vendevano carni di maiale e di castrato, ma anche polli e salumi; nella piazza Piccola sostavano invece i fruttivendoli; tra il Battistero e il Vescovado tenevano banco infine i pescivendoli.

Numerose sono, in area padana, le figurazioni che rappresentano in modo realistico attività di allevamento o di macellazione dei maiali, dando con ciò testimonianza del rilievo che esse avevano nell'economia rurale del tempo.

Per quanto riguarda il territorio del Cremonese, le prime testimonianze figurative della presenza rilevante dell'allevamento suino risalgono all'XI secolo: su un capitello della chiesa di S. Sigismondo a Rivolta d'Adda, è raffigurato un norcino con un grosso coltello in mano, intento a squartare un maiale.

Nel *Martirologio di Adone*, un codice membranaceo conservato nell'Archivio storico diocesano e trascritto nel 1181 dal presbitero Alberto in sostituzione di un testo più antico, numerose miniature illustrano momenti di vita rurale: in ottobre un contadino scuote i rami di una quercia per farne cadere le ghiande e due maialetti sbucano da dietro l'albero pronti a cibarsene; in novembre, invece, un altro contadino taglia a metà un maiale appeso ad un tronco.

Nel fregio dei mesi che orna il protiro della cattedrale di

Cremona (opera della prima metà del XIII secolo, attribuita a Benedetto Antelami o ad uno scultore della sua scuola) si presentano immagini molto simili, che facevano parte degli stereotipi figurativi di quell'epoca: per ottobre l'abbacchiatura delle noci con un porcellino selvatico che mangia i frutti caduti a terra; per novembre l'uccisione e la squartatura di un maiale.

Anche i documenti scritti attestano la presenza di porci e porcari (a lungo, però, col termine porci si definirono indifferentemente cinghiali e maiali). Il furto del bestiame, e quindi anche dei porci, era un'attività tutt'altro che rara. Nell'Archivio di Stato di Cremona sono conservate, ad esempio, alcune richieste di risarcimento danni rivolte al podestà di Cremona da parte di cittadini cremonesi che hanno subito furto di porci, di buoi, di vacche ed anche di panni da parte di piacentini a Lardera, in località Cornovecchio, vicino a Maleo. Bartolomeo, Nicola, Alberto e Lanfranco chiedono rispettivamente 76, 56, 46 e 20 lire imperiali in base al valore del danno subito e promettono di restituire le somme avute dal Comune di Cremona nel caso in cui il Comune di Piacenza o qualcun altro avesse provveduto a risarcirli. Di fatti simili, accaduti nel 1235, diede notizia Ugo Gualazzini in uno studio pubblicato nel 1932.

Connessa all'allevamento dei suini per fini alimentari, doveva essere attiva nel Cremonese anche la produzione di salami e di insaccati, ma di essa abbiamo attestazioni documentali solo a partire dal Cinquecento; dalle prime testimonianze scritte risulta tuttavia che si tratta di una tradizione antica e solidamente radicata.

Il notaio Ludovico Cavitelli, autore di una storia annalistica della città (pubblicata a Cremona nel 1588), scrive ad esempio che "alcuni cremonesi, essendo la maggior parte di loro sempre stata industriosa e di un ingegno acutissimo, escogitarono e prepararono per lauto cibo degli uomini, un tipo di salsiccia

di carne suina o bovina. Tagliata a pezzettini, macinata e mescolata a polvere di pepe o zenzero, cinnamomo, cannella e altri aromi e, infilata negli intestini degli animali e subito cotta al fuoco in acqua oppure arrostita, imbandita sulla mensa e mangiata dai convitati”.

Nei doni che, nella seconda metà del Cinquecento, la Magnifica Comunità di Cremona inviava ai rappresentanti del Governo spagnolo di Milano, in occasione delle festività natalizie erano quasi sempre presenti, oltre a dolci come il torrone e le cotognate, anche salami e cervellato (un tipo di salsiccia). Ciò doveva servire non solo a sveltire pratiche bloccate dalla lentezza burocratica, ma era anche un mezzo per far conoscere la bontà della produzione locale e, in tal modo, introdurla nei mercati forestieri. Senza i doni “non si può avere buona ciera né expeditione alcuna cum quelli occorre negoziare” e per questo l’oratore chiede nel 1556 alla Magnifica Comunità la spedizione di “314 scatole di torrone, 49 cappi di salame, vasetti di cotognata et cervellato”. Anche negli anni seguenti gli ambasciatori cremonesi sollecitano l’invio a Milano, prima del Natale, di torrone e salami per poterli distribuire durante le feste e ne chiedono quantità sempre maggiori per poter accontentare tutti gli ufficiali e le alte cariche.

Da Milano, Paolo Fossa - una sorta di portavoce della città presso il governo spagnolo - scrive ai deputati della Magnifica Comunità di Cremona che l’8 gennaio 1558 ha consegnato personalmente tali doni e il governatore, l’illustrissimo signor Figueroa, ha ringraziato calorosamente dicendo “che il dono era muy honorado et grande et che ringraziava la [...] città del suo bonoanimo”.

Il salame si gusta non solo alle tavole delle eccellentissime autorità spagnole, ma anche a quelle più modeste delle monache di città e provincia, come attestano i rendiconti delle visite pastorali che il vescovo Speciano fece ai monasteri femminili

negli anni tra il 1559 e il 1606, e se ne mangiavano le monache è lecito presumere che ne mangiassero anche i cremonesi del tempo. Dai menu settimanali delle monache risulta che la carne di manzo, di vitello, di pollo ed il salame si consumano la domenica; negli altri giorni della settimana (escluso ovviamente il venerdì, quando il precetto imponeva di astenersi dal consumo delle carni) il salame si mangia fresco a fette, ma a volte lo si cuoce (è l'odierno salame da pentola, credo) e la sera si mangia la salsiccia.

Ma anche le mortadelle cremonesi hanno qualche estimatore: Tommaso Garzoni (1549-1589) scrive che alcuni ricordando: "le mortadelle di Cremona, il cervelà fino di Milano, il formaggio di Piacenza... la salsiccia modenese... fanno discorsi da eccitar l'appetito perfino ai morti".

Il cotechino cremonese, quello fatto a Casalmaggiore, ebbe pure l'onore di un sonetto laudativo composto dall'abate genovese Carlo Innocenzo Frugoni (1692-1768) che, soggiornando alla corte di Parma, ebbe modo di assaggiarlo e, da ghiottone qual era, definirlo "l'ottimo fra gli altri".

Nel XVIII secolo una mortadella è inviata in dono, insieme a prosciutto e torrone, dalla Carità Mariani di Cremona al proprio avvocato di Milano, Antonio Persichelli. Sulla composizione della mortadella di Cremona ci illumina un manoscritto di autore anonimo, presumibilmente della prima metà dell'Ottocento, nel quale troviamo la ricetta per fare la mortadella di Cremona: "Piglierai carne magra e carne grassa di porco, metà e metà, e per ogni rubbo [circa 9 chili] aggiungerai pevero once tre, zenzero un'oncia, cannella, noce moscata e chiodi di garofano, di ciascuna droga tre quarti d'oncia, grani due di musco, formaggio piacentino libbre una, sei once di sale, vino rosso e grosso once dodici".

Come si vede le spezie venivano largamente impiegate, sia per insaporire le carni sia per agevolarne la conservazione.

Nell'Archivio storico diocesano di Cremona ho avuto modo di leggere una curiosa carta del 1691: *Spesa per far il salame*. È una nota spese mandata da uno speziale alla famiglia Ugolani Dati ed elenca le spezie e gli aromi usati per preparare il salame: *cannella sopra fina, pepe pestato, pignoli, fenocchio pestato, garofalo, latte, cipolle di Como* (piccole cipolle del diametro di non più di 3 cm, di forma schiacciata, adatte per i sottaceti: oggi è detta giallognola di Como).

L'uso della cipolla in luogo dell'aglio che oggi viene usato per insaporire il salame Cremona mi ha incuriosito, ma nel Seicento e nel Settecento doveva essere invece pratica assai diffusa, dal momento che ne ho trovato conferma in tre ricette (*Sanguinacci; Del modo di aggiustare il sangue di vitello, di porco [...] non facendo sanguinacci; Maniera di fare ogni sorta di salsiccia*) riportate ne *La cuoca cremonese. Almanacco per l'anno 1794*, pubblicato a Cremona dall'editore Lorenzo Manini. In esse si impiegano sempre, per dare sapore all'impasto, cipolle tagliate in piccoli dadi, con o senza prezzemolo e con l'aggiunta di *spezie fine*; talvolta viene indicato di inserire nell'impasto di carne per fare la salsiccia anche *tartuffoli* o cipolle a pezzi, che si suggerisce di tritare insieme. La prima testimonianza di salame insaporito dall'aglio si legge ne *La sposa Berta*, una commedia in dialetto cremonese del 1794 in cui si descrive una gustosissima merenda che fanno quattro amici a base di pane, schiacciata, salame all'aglio e cotechino, il tutto accompagnato da un buon vino di Pugnolo e dal *Negrone* mantovano.

Nell'Ottocento, diversi saggi e studi sulla provincia di Cremona evidenziano, per quanto riguarda l'economia, l'importanza e la qualità dei salumi cremonesi.

Nel *Supplemento* che Giovanni Sonsis scrive nel 1807 a completamento delle *Risposte* fornite dal padre, prof. Giuseppe Sonsis, ai quesiti dati dalla Prefettura del Dipartimento

dell'Alto Po, alla voce *Quadrupedi domestici, e loro uso* così scrive: “Il Porco o Maiale è forse la stessa specie del Cignale, o Porco selvaggio alterata e variata dall'educazione. Animale puzzolente, stupido, immondo, che ama il fango, e le sozzure nelle quali volentieri s'avvolge. È onnivoro, fecondo, e colle narici mobili e prominenti, scava la terra per dissotterrare radi-

GLI INSACCATI DI CREMONA

- **salame con filetto**, durante la sua lavorazione si introduce all'interno del salame un filetto di maiale salato e aromatizzato;
- **salame da pentola**, insaccato delicatissimo di carne magra e grasso di pancetta; è destinato alla bollitura per il tre brodi dei marubini ed è uno dei componenti del “gran bollito cremonese”;
- **cotechino cremonese vaniglia**, di carne magra, grasso e cotenne, così definito da una lirica folgorazione di Corrado Barberis, estasiato dalla dolcezza dell'insaccato, che - a differenza del cotechino alla vaniglia, preparato nel Casalasco e nel Basso Mantovano - non ha traccia alcuna di vaniglia;
- **cotechino con lingua**, durante l'insaccatura viene inserita anche una lingua di maiale precedentemente salmistrata;
- **testüs**, nell'impasto di base del cotechino viene aggiunta, al momento dell'insaccatura nel budello, parte della testa del suino tagliata a pezzetti della grandezza di un francobollo;
- **salsiccia**, insaccato fresco, destinato all'uso immediato, per il quale si usano le carni di manzo dal colore più vivo e grasso suino; viene confezionato in sottili budelli di capra con aggiunta di formaggio grana: con essa si cucinano i cremonesissimi “butòon de pajas”;
- **verzini**, salamini di impasto più fine aromatizzati all'aglio, destinati a cotture veloci alla griglia o con le verze;
- **cotiche**, non sono certo tipiche di Cremona, ma sono qui citate perché con esse si cucina il piatto tipico “fagiolini e cotiche”, che in passato veniva offerto gratuitamente nel giorno dei morti dagli osti ai propri clienti per riscaldarli all'uscita dal cimitero.

ci, e tartufi, che divora avidamente. Ve ne sono di neri, di bruni, macchiati di bianco, e dei rosso-scuri. S'ingrazza col frutto della Quercia, coi semi della Melica rossa..., colla crusca, coi frutti del pomo, del pero, colla buccia dell'Anguria, e del Melone. Gustossa è la sua carne sì fresca che salata, e affumicata, o ridotta in Salsicciotti. Ci somministra anche il Lardo, e la Sugna; e qusta entra pure nella composizione di molti unguenti. I Porci provenienti dal parmigiano sono più accreditati, forse perché nutriti di sole frutta; e negli anni scorsi da quello stato n'entravano nel Dipartimento molte centinaia ogni anno. Quasi tutti i contadini fra di noi ne allevano per loro uso, essendo per essi la più squisita vivanda, e servendo di condimento al loro vitto meschino”.

Alessandro Tassani ricorda l'abbondanza di maiali allevati soprattutto nella provincia superiore e lungo la riviera del Po per la quantità di querce e l'abbondanza di granaglie: “le famiglie dei contadini [...] possono allevare ed ammazzare ogni anno per loro uso un porco da nove a quattordici pesi. Colla carne porcina si preparano salati d'eccellente qualità”.

Angelo Grandi, descrivendo le attività commerciali della città, enumera gli esercizi e le botteghe presenti a Cremona: le più numerose (ben 30) sono quelle di salsamentari e pizzicagnoli, più numerose di quelle dei prestinai (29) e dei venditori di carne bovina (25); si deve osservare che salsamentari e pizzicagnoli allora non erano solo venditori ma, a differenza di quanto avviene oggi, assai spesso producevano in proprio i salumi che poi vendevano nelle loro botteghe.

Ne conosciamo due (Luigi Nani, proprietario dell'antico negozio Giuseppe Giovannini posto in contrada del Corso al n. 107, e Davide Camilli - salsamentario, negoziante di oli, formaggi, salati d'ogni sorta e vini di lusso con fabbrica di gneri gastronomici - in contrada Maestra al n. 9) da cui si serve la famiglia Trecchi per i numerosi pranzi e per le sontuose cene

imbandite nel loro bel palazzo per le grandi occasioni. Per la festa da ballo del 25 febbraio 1854 furono acquistati 13 *salati*, 100 limoni, *salami da cuocere e salami alio*; per quella del 15 febbraio 1858 *zambone crudo e cotto*; per quella del 3 aprile 1862 *salame cotto, butirro, pasta di Genova, salati, salame stagionato fino e giambone*.

CARLA BERTINELLI SPOTTI
Accademica di Cremona



DELEGAZIONE DI CROTONE

IL “NERO CALABRESE”

Per essere in sintonia con l'attuale politica agricola comunitaria, che tra le altre cose tende a collocare le produzioni in base alla naturale vocazione delle terre, nel rispetto delle tradizioni e della professionalità acquisita nel corso degli anni, la Regione Calabria sta puntando l'attenzione verso quelle attività produttive, agricole, zootecniche, forestali, agroalimentari e agroartigianali che meglio si adattano all'ambiente dei vari territori di appartenenza e meglio si prestano all'utilizzo e alla valorizzazione delle specificità locali. In questa ottica la Calabria sta operando da alcuni anni con lusinghiero profitto, in specie per il recupero del suino autoctono detto *Nero calabrese* che negli anni Settanta ha subito un forte decremento numerico tanto da rischiare l'estinzione.

Questa razza di origini antichissime è probabilmente un incrocio tra la razza europea e quella indocinese. Introdotto in tempi immemorabili in Calabria, il suino nero si è perfettamente adattato all'ambiente della regione che vanta un patrimonio vegetale di considerevole pregio. Per alcune sue peculiari caratteristiche, come la rusticità, il forte istinto al pascolo, l'elevata attitudine materna e il forte vigore sessuale del verro, questo tipo di animale è in grado di vivere anche in ambienti impossibili per altre razze. Allevato allo stato brado o semibrado, esso produce una carne di colore roseo, molto tenera, umida quanto basta e dalle ottime qualità organolettiche, di sapore eccellente, che ben si predispone ad essere trasformata in salumi molto ricercati per inimitabile gusto e fragranza. Ec-

cellente è anche il lardo del suino nero che si presenta molto compatto e mediamente raggiunge uno spessore di circa 4 cm. Quando l'animale arriva a pesare 150 kg, è il miglior momento perché sia trasformato in vari prodotti come la soppresata, il capocollo, la salsiccia, la pancetta, il prosciutto, il lardo, il guanciale, i ciccioli, la gelatina, la n'duja, il cotechino e il sanguinaccio, tutti ovviamente speziati con ingredienti naturali quali: sale, pepe dolce, peperoncino piccante, pepe nero e semi di finocchio selvatico. Alcuni di questi ingredienti sono menzionati in una ricetta di Apicio che riguarda la preparazione di una specie di salsicciotto, a testimonianza che le tradizioni alimentari calabresi hanno origini bimillinarie. Anche l'intellettuale romano Varrone, a proposito di salsicce, ebbe scrivere: "Chiamano lucanica una carne, tritata, insaccata in un budello, perché i nostri soldati hanno appreso il modo di prepararla dai lucani".

Il maiale rosa o nero risulta tra gli animali più amati dai calabresi, essendo stato la loro fonte essenziale di sostentamento alimentare in specie per la famiglia contadina. Giuseppe Galanti (autore di un giornale di viaggio, opera di grande interesse documentario), nel corso di una sua visita ufficiale in Calabria, avvenuta verso la fine del '700, scrive sul suo giornale che nelle nostre terre l'industria dei porci è generale, specialmente in Acri, dove questo ramo dell'industria è ben praticato, mentre di Tropea dice che i macelli, all'epoca, erano ben provvisti di carne di porci nell'inverno. L'esame delle fonti storiche citate, ma a tante altre si potrebbe fare riferimento, inducono ad alcune conclusioni:

- a) che in Calabria, senza distinzioni provinciali, l'allevamento del maiale ha caratterizzato tutte le epoche storiche, sia allo stato brado, nelle campagne, che in ambiente urbanizzato, all'aperto o al chiuso;
- b) che l'alimentazione era in stretto collegamento con le risor-

- se ambientali, essendo basata su radici, frutta fresca, ghiande, castagne, lupini, crusca ecc;
- c) che le carni dell'animale, destinate prevalentemente alla conservazione, hanno costituito la riserva di proteine e di grassi per quasi tutti i ceti sociali, anche se in maniera quantitativa diversa;
- d) che le razze allevate erano eccellenti, i capi raggiungevano un peso rilevante;
- e) che i salumi preparati dappertutto nella regione erano e sono meritatamente famosi. Per fare il verso della *Statistica Murattiana*, perché soddisfano assai bene il gusto dei ghiotti "in quanto pare che nel loro genere siano perfettamente lavorati";
- f) che quindi, non a caso, in determinati periodi in cui fiorivano i traffici, essi erano commercializzati a Napoli, in Sicilia e in Toscana;
- g) che - lo attesta già Padre Fiore nel '600 - salsiccia, soppresata, pancetta, guanciale, prosciutti erano i salumi più noti e più buoni.

Nei paesi sviluppati l'alimentazione ha perso in parte il suo significato originario di soddisfacimento del bisogno primario di mangiare, per assumere significati accessori più complessi che riguardano la sfera psicologica, la soddisfazione del gusto, la socializzazione, il rispetto della tradizione e del territorio e la tutela della salute in senso lato. In un simile contesto si inseriscono a pieno titolo le specialità gastronomiche calabresi, le cui indiscutibili caratteristiche qualitative sono riconosciute dall'Unione europea attraverso i marchi Dop e Igp.

FRANCESCO MONACO

Agronomo ed esperto in Biodiversità animale

DELEGAZIONE DI ENNA

RECUPERARE LE RAZZE AUTOCTONE

L'allevamento dei maiali e il consumo della loro carne è stato da sempre presente in Sicilia. Un tempo non c'era famiglia di contadini che non allevasse il proprio maiale, il cui costo di mantenimento era irrilevante, ma la cui resa in termini gastronomici era eccezionale, visto che il maiale è, come dice un antico proverbio emiliano, come la musica di Verdi, non c'è niente da buttar via. È un animale che si lascia utilizzare in tutte le sue parti, tanto che viene preso come termine di paragone del tonno, che ha anch'esso un'ottima resa e del quale si dice che è il maiale del mare.

Fino a poco tempo fa, per tacita consuetudine e tradizione, il primo maiale si macellava ai primi di ottobre, e il via al consumo delle sue carni veniva dato dalla festa di Buonriposo a Calascibetta, per poi finire a Pasqua e ciò per un'istintiva e non scritta norma igienico-sanitaria, che oggi con i moderni mezzi di refrigerazione non ha più senso e infatti adesso lo troviamo sempre sulle nostre tavole.

Questa stagionalità aveva comunque un suo razionale, nel senso che da novembre a febbraio il maiale raggiunge il peso ottimale per la macellazione. Il giorno dell'uccisione del maiale era sempre, con i suoi riti e le sue tradizioni, un giorno di festa perché importante per l'economia della famiglia.

Ma se il maiale è sempre presente sulla nostra tavola, c'è da dire che a cambiare sono state le sue caratteristiche nel senso che oggi c'è la tendenza a consumare animali meno gravi di un tempo: si è visto infatti che da un animale troppo

grasso si ricava una carne troppo pesante che risulta, con i nuovi trend alimentari, meno gradita al consumatore.

Ed è forse grazie al maiale più magro che sono aumentati i consumi, con significativo sorpasso rispetto alla carne bovina. Sorpasso reso possibile anche dal fatto che la carne suina può contare su due tipologie di consumo: la carne fresca e quella conservata, salumi e prosciutti in testa.

In definitiva si tratta di un maiale che ha cambiato stile, è più magro, è più pulito e già che ci siamo sfatiamo questo mito del maiale sporco per definizione. In realtà il suo rapido accrescimento, spesso forzato dagli allevatori, provoca sulla pelle degli animali degli eczemi e conseguentemente dei violenti pruriti che lo spingono a rotolarsi nel fango giusto per trovare un po' di sollievo. Gli allevatori più scrupolosi, infatti, sottopongono gli animali a bagni frequenti e a trattamenti medicamentosi per cui restano puliti. E se vogliamo parlare del famigerato colesterolo, il maiale magro offre una concentrazione di questa sostanza lievemente inferiore a quella del vitello e del pollo. Per non parlare del fatto che la sua carne è molto ricca di vitamina B1 e anche le proteine sono ad un livello lievemente superiore a quello delle carni bovine.

Tutto bene allora, ebbene no, perché questi allevamenti altamente specializzati in maiali magri, puliti, belli e controllati geneticamente vivono e prosperano alle spalle delle razze autoctone che rischiano di scomparire. È il caso del maiale di *Cinta senese* che, solo grazie all'amore per le tradizioni di qualche allevatore, sopravvive.

È il caso del *Suino nero dei Nebrodi*, che è quello che ci interessa più da vicino e la cui estinzione rappresenterebbe una grave perdita per il patrimonio genetico e per il piacere gastronomico dati dalle sue carni di altissima qualità.

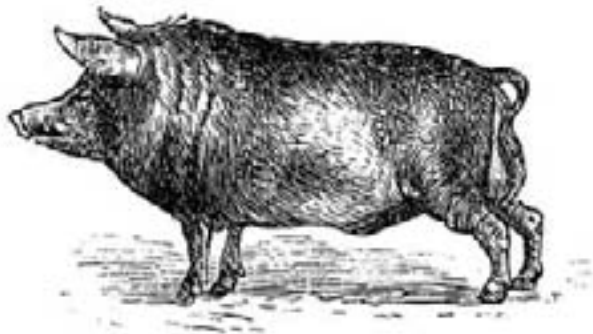
Il *Suino nero dei Nebrodi* è una razza autoctona di antichissima origine, molto simile al cinghiale sia nell'aspetto che

nelle abitudini: è selvatico e poco domestico ed infatti è allevato allo stato brado. È caratterizzato da una grande fertilità e vivinatalità e da una grande resistenza alle malattie.

Purtroppo c'è un limitato numero di esemplari, si parla di circa mille scrofe pure, e gli allevatori hanno aziende piccole e spesso utilizzano la carne solo per il fabbisogno familiare, per cui difficilmente è reperibile sul mercato. È un trend che per fortuna sta cambiando, perché anche gli allevatori con grandi aziende, resisi conto della bontà del prodotto, hanno ripreso l'allevamento di questa razza. Speriamo bene.

SALVATORE TUDISCO

Delegato di Enna



DELEGAZIONE ETNEA

SACRO E PROFANO

Quanto biasimo, nei modi di dire, per una bestia utile come poche. E c'è pure questa divertente storiella: "Un asino torna alla fattoria dopo una giornata di lavoro, sfinito. Il padrone lo lega all'anello vicino al porcile. Il maiale comincia a sfotterlo dicendogli che, invece, lui fa la pacchia; mangiando e rotolandosi nel fango tutto il giorno. L'asino gira la testa e gli fa: "Tu non sei quello dello scorso anno, vero?".

Tutte le religioni prevedono un rapporto simbolico tra cibo e Divino e i tabù religiosi hanno sempre natura pratica. I divieti alimentari, quindi, non si sottraggono a questa logica pragmatica. Il tabù di Mosé e Aronne nasce da un'analisi costi-benefici. Niente cammelli, perché sono i "trasporti". Come mangiarsi uno scooter. Niente lepre. Perché? Prova a prendere una lepre a 40° gradi all'ombra e capirai questo tabù.

Sì, ma i maiali? Semplice, i maiali, per ingrassare, necessitano di una dieta simile a quella umana. Ai ruminanti come pecore, montoni e vacche, invece, bastano erba, rovi, bacche e radici. Gli Israeliti, quindi, allevando ruminanti, avevano accesso a latte e carne senza dover dividere il raccolto destinato integralmente all'alimentazione umana.

Nel Corano le motivazioni igienico-sanitarie sono ancora più evidenti, benché mischiate con quelle simbolico-religiose. Non mangiare una carogna è un'ottima idea. Che sia essa predata, incornata o caduta da un dirupo, poco importa. Se la mangi (sempre considerati i 40° all'ombra) ti prendi dei vermi lunghi come un braccio.

La terza religione monoteistica, quella cristiana, è la più tollerante in fatto di cibo (e di maiali). Benché il Figliol Prodigio fosse un umile custode di porci e sempre i porci venissero indicati come sede preferenziale della possessione demoniaca, dagli Atti degli Apostoli si deduce la fine dei tabù alimentari: *“Alzati Pietro, uccidi e mangia!... Ciò che Dio ha purificato, tu non chiamarlo più profano”*.

Sembra un chiaro segnale della tendenza “trasversale” di una religione che strizzava già l’occhio alla cultura romana, dominante all’epoca. Difficilmente i Romani, poco avvezzi alle privazioni, sarebbero diventati cristiani se la nuova dottrina avesse vietato loro prelibatezze come le salsicce e i lattonzoli.

E quindi, con grande pragmatismo, il maiale ha vinto i tabù. Ha superato i veti e convinto i Romani, diventando, nei secoli, il dispenser di carne ambulante che tutti noi, oggi, amiamo.

È venerdì di Quaresima. Venerdì “di magro”, cioè astinenza dalla carne, è digiuno: atto di fede o tradizione imparata da bambini, sono le rare prescrizioni alimentari del cristianesimo. Forse ci sembrano un po’ rigide per la nostra epoca del *fast-food*, eppure il cristianesimo è una religione che a tavola è tutt’altro che severa. A differenza di altri fedeli, i cristiani non hanno nessuna difficoltà ad accettare i piatti di culture diverse e possono farlo senza commettere peccato. E le rotondità di alcuni ministri di culto, frati e preti, sono proverbiali e letterarie: come si fa a immaginare magro il don Abbondio dei Promessi Sposi?

La tavola contribuisce a mantenere viva la cultura di un popolo e la religione, a sua volta, orienta le scelte alimentari quotidiane dei fedeli. In questo il cristianesimo è un’eccezione: solo il cristiano può mangiare indifferentemente sushi giapponese e carne di maiale.

Dal sacro passiamo al profano. Monologo di Dario Fo *Il*

Maiale presuntuoso. Il testo dello spettacolo è una trasposizione in chiave porcina del mito di Icaro, fuso inaspettatamente con la Genesi. “La presunzione del maiale è una leggenda in cui il suino chiede a Dio le ali e il creatore lo accontenta, ma un po’ lo truffa: infatti gliele dà, ma fatte di cera, come quelle di Icaro”. “E quando il maiale, approfittando della notte, si permette di volare fino in Paradiso, il Padreterno anticipa l’alba a tradimento, il sole scioglie le ali e il maiale precipita sulla terra. Incredibilmente si salva centrando una pozza di escrementi”.

L’evento teatrale è un’operazione culturale che nasce da due ispirazioni: la *Bibbia dei villani* e il Duomo di Modena. E cosa c’entrano Bibbia e cattedrali col porco? “C’entrano moltissimo, perché sono espressioni della cultura del popolo padano, che si è costruita attorno al suino. Si capisce esaminando il Duomo di Modena, costruito verso il Millecento dai popolani, dove il maiale è onnipresente nei bassorilievi, per esempio nel ciclo delle stagioni, che sono scandite dalla macellazione. Nel Medioevo, infatti, fuori dalla città, viveva un branco di ottomila suini, che i modenesi cacciavano, abbattevano e insaccavano”.

E la Bibbia? La storia della presunzione del maiale è tratta dalla *Bibbia dei villani*, un piccolo testo stampato nell’Ottocento che raccoglie alcune leggende medioevali, tra cui i dialoghi tra il Padreterno e gli animali appena creati. “Anche se il dio che truffa e punisce il maiale, più che al Padreterno dei cristiani, somiglia a una divinità greca, pronta a colpire con la *nemesis* le creature che peccano di presunzione. Comunque, anche il Dio biblico ha tirato un brutto scherzo al suino, visto che prima lo ha creato e poi, con i divieti della legge mosaica, ne ha fatto una bestia immonda”.

Del resto, il rapporto tra l’uomo e il porco è segnato da una costante contraddizione: i popoli che lo amano sono quelli

che lo uccidono e lo divorano, mentre chi lo disprezza, come ebrei e islamici, gli risparmia la vita. L'ambiguità di questa relazione e gli equivoci che suscita sono raccontati in *Fenomenologia del maiale*, per esempio nel capitolo "Il maiale in paradiso", dedicato a Sant'Antonio abate.

L'immagine, che i contadini chiamavano "Sant'Antonio del porcello", presente tradizionalmente in tutte le stalle della pianura padana, lo rappresenta con un bel maialino accanto o in braccio. Ma, in origine, il porco stava a indicare il diavolo, che tentava l'asceta. Solo un abbaglio dei contadini italiani, innamorati di questo animale tanto utile, lo ha trasformato in una mascotte del santo.

E l'ambivalenza del maiale è illustrata anche nei tre capitoli, divertentissimi e insieme documentatissimi, dedicati al "maiale solido" (ovvero al salume, apprezzatissimo), al "maiale liquido" (lardo, prezioso per la cottura) e al "maiale gassoso", cioè alla sua puzza imbarazzante.

L'inventore della leggenda sulla presunzione del maiale poteva essere solo un contadino, visto che attribuisce agli escrementi il ruolo salvifico di "sano e vitalizzante concime".

MARINA LOMBARDO

Accademica della Delegazione Etnea

DELEGAZIONE DI FIRENZE

I SANGUINACCI

L'arte dei norcini non consisteva solo nella preparazione dei salumi, ma anche nell'uccisione del maiale che doveva avvenire nel modo più rapido e indolore possibile, in segno di rispetto per una bestia dalla quale dipendeva la sopravvivenza di intere famiglie. Nelle allegorie dei mesi e delle stagioni, scolpite sui portali delle chiese romaniche, la rappresentazione più classica del mese di gennaio è proprio la macellazione del porco. Vi compare l'animale immobilizzato, con un uomo che gli affonda un coltello nel collo, mentre un altro raccoglie con un recipiente il sangue per fare i famosi, "sanguinacci".

La stessa parola "sanguinaccio" ha un tono vagamente dispregiativo. Ed a questo proposito mi sono venute a mente due terzine della Divina Commedia: quella dedicata al Conte Ugolino ("...la bocca sollevò dal fiero pasto..." riferendosi al cibarsi del cranio) e quella dedicata a Maometto ("...tra le gambe pendevan le minugia..." riferendosi al cibarsi della cotarella umana). Ebbene in questo aberrante masticamento di cranio altrui e sguazzamento di viscere, cioè da queste tragiche lordure, Dante fa nascere versi divini, immortali. Proprio come da teste, budella, intestini, frattaglie e sangue di maiale nascono insaccati divini quali i "sanguinacci".

Ma a parte queste divagazioni letterarie, dobbiamo constatare che l'uso alimentare del sangue è radicato nel tempo: all'epoca dei Romani pare che quello umano fosse impiegato in medicina nella cura dell'epilessia e si dice che Erasistrato,

medico alessandrino padre dell'anatomia, offrì ai suoi ospiti la carne, accompagnandola con una salsa a base di sangue animale e miele.

Ed è curioso che, proprio in Toscana, che vanta l'aristocrazia della produzione agroalimentare italiana (olio, vino, prosciutti, pani, pecorini, ecc.), si continuano a consumare questi salumi umili, rustici, assolutamente antimoderni. La grande varietà di preparazioni ancora esistenti testimonia della capillare diffusione dei sanguinacci: ogni fattoria, in pratica, possedeva un metodo per cucinare e conservare il sangue fresco e ognuno lo condivideva come gli pareva.

Cominciando dal Nord della Toscana, troviamo il "biroldo della Garfagnana". La tradizione vuole che a preparare il biroldo fossero le donne in quanto, come vedremo, per la realizzazione è richiesta molta manualità e altrettanta pazienza. Tecnicamente parlando, non è un sanguinaccio vero e proprio. Per produrlo si utilizza solo la testa del suino, in tutte le sue parti, compresa la lingua; l'aggiunta finale di sangue fresco fa sì che di fatto il biroldo non possa venire confuso con una delle tante specialità di "testa in cassetta" o "soprassata" che si producono in Toscana. Si fa bollire la testa per tre ore, si disossa accuratamente e si aggiunge una piccola quantità di sangue e via via le spezie e gli aromi, dove prevale il classico finocchio selvatico. L'impasto è poi insaccato nello stomaco suino che viene cucito e poi posto a bollire per altre tre ore; terminata la seconda cottura, si lascia raffreddare all'aria sotto la pressione di un peso, perdendo così le parti più grasse. Si consuma tagliato a fette accompagnato dal tipico pane di castagne (pane di neccio).

Un sanguinaccio vero e proprio è invece il "mallegato". Con lo stesso termine si identificano due prodotti, abbastanza diversi tra loro e di due territori ben distinti: si tratta del "mallegato di San Miniato" e di quello "di Volterra".

A San Miniato lo si prepara utilizzando soltanto sangue fresco, lardello tagliato a dadini, pinoli (che arrivano dal Parco di San Rossore), uvetta, noce moscata, cannella, sale e pepe; il tutto viene mescolato con delicatezza e insaccato a crudo nel budello di vitello, stando attenti a non riempirlo del tutto, perché al momento della cottura scoppierebbe. Da questa operazione di legatura allentata deriva il nome, “mallegato”. Quindi il sanguinaccio va in pentola a bollire sino a che il cuore del salume non raggiunge i 90° C. Si può gustare freddo tagliato a fette, ma anche tagliato più spesso, infarinato nella farina di mais, tuffato in olio bollente e poi servito con accanto un contorno di erbe amare di campo (contrasto amaro-dolce).

A Volterra, invece, il mallegato si prepara aggiungendo al sangue bollito per due ore, lardelli a tocchetti, uvetta, spezie varie e una particolare “pappetta” realizzata con pane toscano raffermo messo a mollo nell’acqua e sfatto con le mani. Questa abitudine, che caratterizza il mallegato di Volterra, nasce in tempi in cui anche il sangue era alimento prezioso e, per aumentarne la quantità, si aggiungeva appunto il pane avanzato. Il tutto viene poi insaccato in budello naturale e bollito in abbondante acqua bollente fino a che sale in superficie; tolto dall’acqua viene appeso in cantina ad asciugare per una giornata. Si mangia cotto sulla brace o tagliato a fette, infarinato e passato in padella. Di questo particolare insaccato si rischia l’estinzione per pura pigrizia alimentare e per la mancanza di curiosità nelle nuove generazioni verso cibi antichi e insoliti; per fortuna, da qualche anno, un macellaio locale, affezionato alle abitudini del luogo, ne ha ripresa la produzione e, almeno per ora, scongiurato l’estinzione.

Sempre nel territorio pisano troviamo un altro sanguinaccio o, per l’esattezza, un altro insaccato nel quale si aggiunge nell’impasto del sangue di maiale: la “soppressata di sangue”, variante della “soprossata” più tradizionale, alla quale viene

aggiunta una minima quantità di sangue (circa il 30%). La sua preparazione prevede, dopo la classica bollitura della testa del maiale e la sua susseguente disossatura, l'aggiunta del sangue nell'impasto a scapito di alcuni aromi come il prezzemolo, la scorza del limone o dell'arancia presenti nell'impasto della sovrassata classica.

Soprattutto nel Senese, ma anche nelle campagne fiorentine, troviamo il sanguinaccio forse più famoso e conosciuto: il "buristo". La sua preparazione prevede l'utilizzo di gran parte delle parti della testa del maiale, compresa la lingua, e parti delle cotenne, lessate e finemente condite con spezie varie, aglio e buccia d'arancio; all'impasto viene aggiunto del sangue filtrato e del lardo lessato; il tutto insaccato nello stomaco e cotto lentamente in acqua (in alcune varianti anche nel vino). Si consuma freddo, a fette (consiglio di tagliarlo a fette alte 2 cm e ricoprirlo con cipolla rossa tagliata finemente).

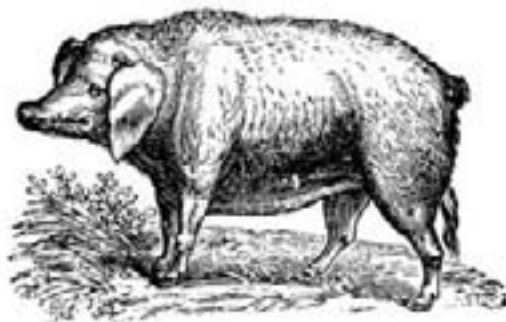
Un altro metodo per gustare il buristo, ma anche il biroldo, è quello di tagliarli a fette e metterle a scaldare in padella sino a quando il grasso comincia a sciogliersi; a quel punto si aggiunge mezzo bicchierino d'aceto, si incoperchia e si spegne la fiamma; pochi minuti di stufatura e poi si può servire.

Sempre nei dintorni di Firenze, e più precisamente nella Val di Sieve, troviamo un altro sanguinaccio un po' *sui generis*: il "bardiccio". Ho detto *sui generis* perché la quantità di sangue è minima ed è dovuta al fatto che, per la preparazione di questo insaccato, si usano anche il cuore e il polmone che sono già sanguinolenti di per sé. Si tratta, quindi, di una specie di salsicciotto che di regole ne ha una sola: scarti. Scarti di maiale, ma anche di manzo, pezzi di cuore e di polmone, frattaglie varie, più finocchio e aglio. Salsiccia, quindi, per palati forti, "la merenda dei cacciatori" veniva una volta definita; oggi cruda è piuttosto difficile mangiarla, ma cotta ha vari utilizzi: alla griglia, in umido, o per farci crostini o risotti.

Della stessa famiglia del bardiccio è il “mazzafegato”, altra salsiccia, tipica del territorio aretino, che prevede l'utilizzo di frattaglie, in particolare del fegato che viene tritato e speziato con l'aggiunta di cubetti di lardo. Anche in questo caso si consuma da cotto.

Sempre da queste parti, nell'Aretino, troviamo anche un vero e proprio sanguinaccio: il “sanbudello”. In questo caso si tratta di una salsiccia che prevede un impasto di sangue con le classiche frattaglie tritate e pezzi di grasso; il tutto condito con semi di finocchio, aglio, sale e pepe. Una volta stagionato, si usa mangiarlo con melone o fichi.

GIAN MARCO MAZZANTI
Accademico di Firenze



DELEGAZIONI DI FOGGIA E GARGANO

UN RITO COMUNE

Varrone, fonte storica di tutto rispetto, ebbe a scrivere: “Chiamano lucanica una carne tritata, insaccata in un budello, perché i nostri soldati l’hanno imparata a fare in Lucania”. Un altro romano di grande fama culinaria, Apicio, nel *De re coquinaria* descrive come preparare la lucanica: “Trita pepe, comino, peverella, ruta, prezzemolo, spezie dolci, coccole di alloro, e mescolali a polpa di maiale sminuzzata, sale, strutto e semi di finocchio. Insacca il tutto in un budello e appendilo al fumo”.

Nel corso dei secoli, ovviamente, sono cambiati molti degli ingredienti, ma non è cambiata la scrupolosa dedizione con cui si attende alla preparazione di questi prodotti.

Il rito dell’uccisione, macellazione e lavorazione del maiale nel nostro Mezzogiorno, a cui partecipavano parenti e amici, e che ancor oggi sopravvive in alcune zone del Subappennino dauno, durava due o tre giorni, e l’attesa era avvolta da un’atmosfera di marcata sacralità.

In alcuni paesi era di buon augurio che all’atto dell’uccisione presenziasse il capofamiglia, assistito dal primogenito.

Il sangue veniva raccolto scrupolosamente dalle donne in un recipiente, per farne il sanguinaccio, da molti considerato una prelibatezza. In alcuni paesi gli uomini bevevano un bicchiere di sangue del maiale perché si riteneva desse forza: era un atto con sfaccettature di spiccata valenza magico-rituale.

L’animale veniva quindi raschiato con dei coltelli per asportarne le setole e, perché queste si ammorbidissero, veni-

va versata sul corpo dell'animale abbondante acqua bollente. Dopo la raschiatura venivano fatte delle incisioni sulle zampe posteriori, per collocarvi un attrezzo di legno massiccio di forma triangolare che, usato a mo' di paranco, consentiva di issare il maiale, strofinato con sale e arance spaccate. Subito dopo iniziava la fase del sezionamento, affidata a mani esperte e considerata una delle operazioni più difficili di tutta la lavorazione. La testa era la prima ad essere staccata all'altezza del collo, e da essa veniva poi asportato il guanciale, da cui, insieme alle parti della gola, si ricavava un salume sottoposto a salatura e conciatura di solo peperoncino rosso in polvere, che aveva bisogno di 5 o 6 mesi di stagionatura. Subito dopo si passava allo squartamento per l'asportazione dei visceri e alla mezzanatura (divisione in due mezzene).

Tutti i partecipanti al rito avevano un compito specifico durante le fasi della lavorazione, per la selezione e pulitura degli organi e degli intestini. Dall'ulteriore sezionamento si traevano il capocollo, la lombata, la spalla, la coscia e la costata, e ognuna di queste parti veniva poi utilizzata in maniera diversa. Il primo giorno di lavorazione si concludeva dopo aver sminuzzato la carne per le salsicce speziate, condita con sale, peperoncino in polvere e pepe nero, e dopo che era stato preparato il grasso per la caldaia. La carne doveva infatti "riposare" una notte. Alla fine del primo giorno partecipava al banchetto tutta la famiglia e chi aveva contribuito, in qualche modo, al rito.

Il secondo giorno si iniziava di primo mattino con il riempimento degli insaccati, che avveniva manualmente con piccoli imbuto di legno o di stagno. I salami venivano adagiati in cassette di legno per farli scolare, e poi appesi a lunghe pertiche in luoghi asciutti dove, se non c'era il camino, venivano accesi bracieri che favorivano l'essiccazione e garantivano l'affumicamento dei prodotti.

Ultimato il riempimento, si preparava la caldaia nella quale si faceva bollire il grasso, fondamentale per la preparazione di alcune vivande. Le ossa e tutti i residui della lavorazione venivano bolliti per ricavarne i “cicoli”, utilizzati anche per la preparazione di pizze. Il banchetto finale era un momento di allegria, condito da musiche e danze, proprie della festa popolare.

PASQUALE BLOISE

Dirigente veterinario Asl di Foggia



DELEGAZIONE DI GENOVA

ESALTAZIONE E OSTRACISMO

Chi deve parlare del maiale nella cucina genovese non trova percorsi privilegiati, ma solo piccoli sentieri tracciati dalla contiguità con i pastori sardi che per secoli hanno popolato i prati di Monte Moro con le loro greggi di pecore e di maiali. Un altro percorso possibile è quello che fa capo alla consuetudine che ha messo in contatto i genovesi con le terre dell'oltre Giovo, i cui abitanti festeggiavano la chiusura dell'anno agrario con la festa del maiale che si celebrava sull'aia, con grandi tavolate imbandite.

Richiamiamo ora alla memoria la descrizione fatta da Umberto Eco, nel suo romanzo *Il nome della rosa*, in cui racconta del fuoco vivace sul quale era stato issato e sospeso un grande orcio colmo del sangue del maiale appena ucciso e fatto ivi colare per farlo rapprendere e per insaccarlo poi in un grosso budello unitamente a ciccioli di grasso passati alla stamigna, a manciate di aromi, di sale e di pinoli. La scena, che ha costituito parte integrante dell'educazione di molti, conduce ovviamente ai "berodi" della cucina genovese, che venivano preparati a Cà de Pitta, ai salami di Sant'Olcese, al salame cotto di Sassello, che sono parenti di quelli del Monferrato, e che oggi persistono nel nostro territorio grazie solo ad estemporanee iniziative individuali che mantengono viva la tradizione.

Sul versante dell'esaltazione, oltre a richiami d'obbligo, quali *L'eccellenza e il trionfo del porco. Discorso piacevole* di Giulio Cesare Croce, pubblicato a Ferrara, nel 1594, sotto i torchi di Vittorio Baldini; il famoso *αριστος* - il migliore - pro-

nunziato dal cardinale greco Bessanone durante un banchetto, mentre gustava un arrosto di maiale, in occasione del Concilio ecumenico tra la Chiesa Romana e la Chiesa greca tenutosi a Firenze nel 1439 sotto il pontificato di Papa Eugenio IV; i riferimenti a ordini di servizio per cene rinascimentali reperiti in archivi di famiglia; le rappresentazioni famose di cene barocche, e così via.

Ricordiamo poi la prima incrinatura verificatasi nel connubio tra il genere *Sus* (scrofa domestica) e il genere *Homo sapiens* già 5000 anni fa, quando in Egitto il maiale fu considerato responsabile di diffusione della lebbra.

Possiamo paragonare l'esaltazione e l'ostracismo per il maiale in tavola alla contrapposizione tra piacere e salute: infatti, da quando l'uomo ha imparato ad usare il fuoco per rendere il suo cibo ad un tempo più gustoso e più sano, è nata la scienza dell'alimentazione che si pone in rapporto dialettico costante con l'arte della cucina.

La cucina medievale e rinascimentale è permeata dall'idea che la buona cucina consiste in un artificio che, lungi dal valorizzare la natura dei prodotti usati, tende a correggerla e a rettificarla in ossequio al principio di equilibrio già enunciato da Ippocrate e poi da Galeno e successivamente ribadito dal *Regimen Sanitatis* della Scuola Salernitana: di qui l'abbinamento del dolce con il salato, già importato dagli orientali, lo *chaud-froid* e le ampie citazioni dell'umanista Bartolomeo Sacchi, detto il Platina (*De honesta voluptate et valetudine*, edito nel 1474). Sulle tavole del Medioevo e del Rinascimento, il maiale, specie se lattonzolo, è sempre stato una portata di pregio simile alla selvaggina così come il cugino cinghiale, anche se le salse e le spezie che lo accompagnavano per correggerne l'umidità e il calore e realizzare l'artificio dell'equilibrio oggi non risulterebbero accettabili al nostro palato, perché l'esperienza storica del gusto del cibo è andata irrimediabilmente

perduta (come afferma Massimo Montanari, ne *Il cibo come cultura*).

Tra il Seicento e il Settecento la scienza dell'alimentazione ha iniziato a utilizzare un linguaggio diverso, fondato sull'analisi chimica e non più sull'osservazione fisica dei cibi. La nuova scienza dell'alimentazione non è più legata alla percezione sensoriale, ma a vitamine, contenuti lipidici, carboidrati, proteine e introduce concetti il cui sapore è di per sé non conoscibile. Ma la dicotomia tra piacere e salute continua a riproporsi perché la complicità e l'antitesi tra cucina e dietetica sono caratteri propri alla cultura del cibo e alla civiltà della tavola che oggi ci porta a scegliere per l'alimentazione capi di suini opportunamente allevati.

Il pendolo, per il maiale, continuerà ad oscillare tra esaltazione e ostracismo.

MARIA ELENA GALLESIO-PIUMA FERRARO
Docente dell'Università di Genova



DELEGAZIONE DI GUBBIO

LA CONCIA TELEVISIVA

La cucina del maiale è stato il filo conduttore dell'attività della Delegazione lungo tutto il 2008 perché le "delizie del porco" ci hanno accompagnato durante tutte le occasioni di incontro della Delegazione. Si è infatti iniziato, a fine gennaio, alla presenza di alcuni ospiti di altre Delegazioni umbre, con la concia di un suino allevato nell'azienda agraria di un Accademico eugubino. Dell'animale, tanto vituperato da vivo quanto osannato da morto, nulla è andato perduto: oltre al "cotto e mangiato" si sono ricavati, con l'abilità di Accademici trasformati in "norcini": prosciutti, lonze, capocolli e salami che, custoditi da alcuni Accademici, hanno costituito un gustoso accompagnamento durante le varie iniziative della Delegazione. Dalla visita alla mostra sul Pinturicchio a Spello, finita con salami al seguito, per la "merendella" del martedì dopo Pasqua, alla ormai consueta "cena del fagotto" a Villa Bedini dove, in allegria ed amicizia, ogni Accademico è giunto con piatti preparati in proprio. Dalla gita di tre giorni sul lago Maggiore e Isole Borromee, alla "cena ecumenica" del 16 ottobre alla "Taverna del Lupo", con appendice, a novembre, al ristorante "Al Campo" dove la graticolata a base di maiale ha concluso, con insolito ed ardito accostamento ai più svariati tipi di birra, le iniziative legate al tema dell'anno. Da segnalare inoltre il Dvd realizzato durante la "concia del maiale" e il bel servizio televisivo mandato in onda dall'emittente locale Trg.

GIANFRANCESCO CHIOCCI*Delegato di Gubbio*

DELEGAZIONE DI ISERNIA

DALLE STALLE ALLE STELLE E VICEVERSA

Presso gli Egizi e i Romani troviamo riferimenti letterari relativi al maiale e al suo allevamento. Questo animale era ritenuto importante dai Romani, a tal punto, che la celebre “decima legione”, fiore all’occhiello dell’esercito romano, portava come emblema, sugli scudi, il maiale selvatico e ai generali, che godevano della piena fiducia dei loro soldati, si soleva assegnare il soprannome di “Scrofa” perché, negli assalti, sarebbero stati seguiti dai propri uomini con estrema dedizione.

Pare che anche i Sanniti fossero grandi estimatori del maiale e lo utilizzassero come animale sacrificale.

Nel Medioevo, l’allevamento suino brado si sviluppò ulteriormente; in seguito diventò stanziale, con la diffusione dei porcili, legati alle case coloniche.

I Longobardi, che arrivarono fino al Molise, utilizzarono molto il maiale per una efficiente valorizzazione dei boschi e delle sue carni e il numero di suini che poteva pascolare in un bosco era anche metro di valutazione dell’estensione e della ricchezza delle proprietà terriere.

Il maiale ha spesso rivestito e riveste ancora oggi valori simbolici. Associato a Demetra e Dioniso, divinità della fecondità della terra, come emblema di abbondanza; altre volte simbolo di virtù, nelle forme di un salvadanaio per i risparmi dei bambini; in altri casi è un simbolo della lussuria e, quindi, del male; altre volte ancora, è oggetto di riconoscenza e celebrazione, tanto che in diverse città italiane vi è un monumento al maiale, per il benessere economico che esso genera.

Nella tradizione religiosa il maiale è strettamente legato al culto di Sant'Antonio Abate, tanto che la devozione popolare ha elevato il santo a protettore degli animali e nelle iconografie non manca mai un maialino accanto al monaco. Anacoreta vegetariano e digiunatore, appare quasi paradossale come protettore dei salumieri e dei goderecci della tavola, mentre il porcellino rappresenterebbe proprio il simbolo delle tentazioni.

Fino a qualche decennio fa, in Italia, non c'era famiglia che, avendone le possibilità, non allevasse il proprio maiale e ancora oggi questa tradizione resiste in molte zone e fortunatamente anche dalle nostre parti. In questo modo erano soddisfatte le esigenze casalinghe di salumi e grassi per tutto l'anno, tanto che, in quei tempi di ristrettezze, il maiale era definito la provvidenza della casa. Arrivato l'inverno ci si preparava per la festa del maiale ...o al maiale!. La macellazione era ed è ancora un'occasione di socializzazione e di festa. In tale occasione non si mangia il maiale, fatta eccezione per la "carne rubata" e alcune frattaglie. *U ndrigl'*, la parte del mesentero che rimane dopo il distacco delle budella, viene messo in un tegame e fatto soffriggere fino a diventare croccante: coartandosi assume una forma a ventaglio e così, ancora fumante, viene velocemente divorato.

U dud'c' murz', ovvero il pancreas, appena staccato dall'omento, viene arrostito sulla brace e diviso tra i partecipanti, mentre, vicino al camino, la padrona di casa prepara *u fed'ch' ca rezz'*: fettine di fegato avvolte nell'omento, aromatizzate con una foglia di lauro e cotte alla brace. E poi, *a fr'ssor'*: la "carne rubata" tagliata a "cicoli" che vengono messi in una padella (*fr'ssor'*) e conditi con "peparolessa" sotto aceto.

Ma qual'è il maiale che vogliamo, ovvero cosa vogliamo dal maiale? In passato, quando eravamo magri, cercavamo maiali grossi e grassi, ora che siamo diventati noi grassi e grossi, ricerchiamo maiali magri.

Comunque sia, la carne suina è la carne più consumata nel mondo. Se ne producono circa 92 milioni di tonnellate e quasi il 50% della produzione si ha in Cina (trend in aumento), circa il 20% nell'Unione europea. Il consumo di carne suina in Italia è di circa 31 kg pro-capite/anno ed è al primo posto tra le carni.

Per molto tempo queste carni sono state guardate con sospetto dai medici nutrizionisti perché ritenute *riscaldanti*, eccessivamente grasse e con troppi acidi grassi saturi (cattivi), pochi insaturi (buoni), ricche di colesterolo, con rischio di aterosclerosi. Ma dobbiamo sapere che la selezione genetica e un'alimentazione degli animali con alimenti tradizionali (orzo, mais, crusca, soia, siero di latte) hanno portato ad una riduzione degli acidi grassi saturi e del colesterolo, con un aumento degli acidi grassi insaturi.

Ma perché la carne suina è così sapida e gustosa e insaporisce ogni pietanza? La risposta la troviamo proprio nella componente grassa e soprattutto nel grasso intramuscolare. I grassi aterogeni sono quelli saturi a lunga catena, non lo sono quelli a più corta catena, anche se saturi, quale l'acido stearico, che costituisce circa 1/3 di tutti gli acidi grassi saturi. Ma si è visto anche che, con una riduzione del grasso intramuscolare <1,5%, la carne diventa poco gradita al consumatore, in quanto manca di tenerezza e sapore, mentre tali caratteristiche organolettiche sono apprezzabili con un contenuto >3%.

I suini moderni hanno fino al 70% di tagli magri, rispetto al 45% dei maiali degli anni '60. Inoltre, è cambiata la composizione acidica del grasso: il contenuto di acido oleico (mono-insaturo) è aumentato del 65%, quello di acido linoleico (poli-insaturo) del 134%, quello di colesterolo è sceso del 30%.

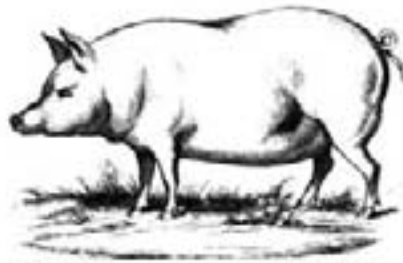
Nelle carni suine di oggi abbiamo un contenuto medio in colesterolo compreso tra 60-70mg/100g, meno che in alcune carni bovine. Ma come ogni medaglia, ecco il rovescio. Con più acidi grassi mono e poli-insaturi e meno acidi grassi saturi,

abbiamo migliorato nettamente le proprietà dietetiche della carne suina, ma ne può risentire negativamente la stabilità e, quindi, la qualità dei prodotti stagionati. Per la minore presenza di acidi grassi saturi (soprattutto acido stearico), il grasso è meno consistente e più sensibile all'ossidazione, cosa che può deprezzare un prodotto nobile come il prosciutto.

Morale della storia... Sovente, inebriati dai profumi e dai sapori dei suoi tanti prodotti, portiamo il maiale fino alle stelle, ma poi assaliti da: sovrappeso, elevati valori ematici di colesterolo, trigliceridi, ecc, lo ricacciamo reietto nelle stalle, quale grande minaccia per la nostra salute. Ma evidentemente, ancora una volta, il povero maiale è solo lo specchio inconsapevole delle nostre contraddizioni e vittima sacrificale delle nostre pulsioni di gola. Ed allora, è bene che impariamo a controllare con maggiore virtù queste pulsioni, altrimenti dobbiamo fare benevola ammenda della nostra ipocrisia. Tranquilli, comunque, in soccorso ci viene il grande Marco Terenzio Varrone, il quale nel suo *De re rustica* ci ricorda che "*Suillum pecus donatum ab natura dicunt ad epulandum*".

GIAMPAOLO COLAVITA

Docente dell'Università del Molise e di Teramo



DELEGAZIONE DI IVREA

LA TRADIZIONE CANAVESANA

Nella civiltà contadina il giorno di gennaio in cui si “faceva la festa” al maiale era una delle ricorrenze basilari dell’annata, come la raccolta del grano, del mais e la vendemmia: era il coronamento del paziente lavoro della massaia che aveva acquistato il maialino e lo aveva amorevolmente allevato, nutrendolo con i prodotti della cascina e gli avanzi della cucina, scegliendo possibilmente i cibi ritenuti migliori perché la bontà della carne del maiale dipende moltissimo dall’alimentazione che riceve. Allora non si parlava di colesterolo e quanto più lardo c’era tanto meglio era. Del maiale si utilizzava tutto tranne la vescica che gonfiata e fatta seccare era regalata ai ragazzini che la usavano come palla.

Per la ricorrenza della “cena ecumenica” la Delegazione ha avuto la fortuna di scovare una trattoria disposta a preparare la cena tradizionale per quella speciale occasione: si inizia con le “grassette” che sono la frittura delle palline di grasso che si trovano nell’omento del maiale e il lardo casalingo in salamoia. Poi un tagliere di salami, quello della “duja” e quello di patata: il primo è composto di carne e lardo e viene conservato nel lardo fuso che lo mantiene particolarmente morbido, mentre quello di patata è tipico del Canavese e della Valle d’Aosta e viene preparato amalgamando patate bollite, più o meno grasso e il sangue non ancora coagulato del maiale: una maniera di utilizzare anche quest’ultimo. Seguono come antipasto caldo il cotechino e il salame detto “bianco” che viene bollito appena prodotto: bianco, per distinguerlo da quello di patata che è molto scuro.

Fa parte della tradizione anche la bistecca di maiale (lonza) impanata, con piselli e frittura dolce (semolino) e la buona educazione viene messa a dura prova con le ossa bollite: trattandosi delle ossa da cui è stata asportata tutta la carne possibile, è necessario usare mani e denti per rosicchiare il poco che è rimasto attaccato, ma ne vale la pena.

È poi la volta della polenta rustica con “ciribicì”: questo piatto tradizionale è costituito dalle punte delle costine, dal muso, dal polmone e da un po’ di fegato cotti nel vino rosso.

La cena in occasione dell’uccisione del maiale prevedeva anche le “fresse”, per preparare le quali si avviluppa con l’omento una manciata di impasto di fegato, cuore e polmone tritati, salsiccia, uva passa e si frigge il tutto.

Gli zampetti erano preparati come “batsuà” (piemontesizzazione del francese *bas de soie*, calze di seta) per cui si facevano bollire per almeno 2 ore con cipolla e chiodi di garofano, si riducevano in fette e li si passava nell’uovo sbattuto, quindi nel panpesto per poi friggerli, oppure erano più semplicemente bolliti e conservati nella gelatina da loro prodotta più o meno aromatizzata.

Un piatto particolare erano le “moresche”, uno spezzatino di carne e grasso del sottogola: si rosolava in olio e burro con una cipolla tritata, salvia, rosmarino ed alloro con aggiunta di vino rosso e periodici rabbocchi di brodo di carne. A cottura quasi ultimata si aggiungeva del sangue liquido del maiale e si regolava di sale e pepe: era d’obbligo servirle con la polenta.

La cotenna era utilizzata per preparare i “preive” (preti), involtini insaporiti con aromi vari che sono uno dei costituenti fondamentali dei fagioli grassi carnevaleschi.

GIUSEPPE TROMPETTO
Accademico di Ivrea

DELEGAZIONE DI JOHANNESBURG

I TABÙ RELIGIOSI

Tutte le religioni prevedono un rapporto simbolico tra cibo e Divino, in particolare vorrei citare i seguenti brani tratti da testi sacri delle tre maggiori religioni monoteistiche. Si tratta di tabù su cibo e animali. Il più osteggiato è, purtroppo, il maiale.

Antico Testamento

Poi Dio disse: "Ecco, io vi do ogni erba che produce seme e che è su tutta la terra e ogni albero in cui è il frutto, che produce seme: saranno il vostro cibo. (30) A tutte le bestie selvatiche, a tutti gli uccelli del cielo e a tutti gli esseri che strisciano sulla terra e nei quali è alito di vita, io do in cibo ogni erba verde". E così avvenne.

Nella genesi dell'Antico Testamento troviamo un evidente quanto ignorato accenno al vegetarianesimo. Si parla come cibo di erba, seme, albero, frutta. Niente bestie. Niente maiali.

Levitico

"Il Signore disse a Mosè e ad Aronne: Riferite agli Israeliti: questi sono gli animali che potrete mangiare fra tutte le bestie che sono sulla terra. Potrete mangiare d'ogni quadrupede che ha l'unghia bipartita, divisa, divisa da una fessura, e che ruminava. Ma fra i ruminanti e gli animali che hanno l'unghia divisa, non mangerete i seguenti: il cammello, perché ruminava, ma non ha l'unghia divisa; l'irace, perché ruminava, ma non ha l'unghia divisa; il porco, perché ha l'unghia bipartita da una fessura, ma non ruminava, lo considererete immondo. Non mangerete la loro carne e non toccherete i loro cadaveri: li considererete immondi".

La semantica è evidente. Quadrupede-unghia divisa-ruminante=bene.

Ma il tabù sul maiale, impuro per definizione, sembra un tabù privo di logica. Il suino, infatti è il più grande “trasformatore” di vegetali in carne che scorrazzi su zoccoli. Il 35% di quello che fagocita, diventa carne. Generazioni di rabbini si sono interrogati su “come” non mangiare il maiale, ma non sul perché.

Il Corano 5,3

“Vi sono stati vietati: la carne di bestia morta, il sangue, la carne di porco... Però se qualcuno di voi, costretto dalla fame e senza spirito di trasgressione, mangia per sopravvivere, ebbene, in verità Allah è Perdonatore e Clementissimo”.

Il divieto pare più logico e meno drastico rispetto al Levitico e lascia uno spiraglio ai trasgressori spinti da necessità.

I tabù religiosi hanno sempre natura pratica. Il tabù di Mosé e Aronne nasce da un’analisi costi-benefici. Niente cammelli, perché sono un mezzo di trasporto. Sì, ma i maiali? Semplice, i maiali, per ingrassare, necessitano di una dieta simile a quella umana. Gli Israeliti, quindi, allevando ruminanti, avevano accesso a latte e carne senza dover dividere il raccolto destinato integralmente all’alimentazione umana.

Nel Corano le motivazioni igienico sanitarie sono ancora più evidenti, anche qui per ragioni climatiche.

La terza religione monoteistica, quella cristiana, è la più tollerante in fatto di maiali. Dagli Atti degli Apostoli si deduce la fine dei tabù alimentari della Torah: *“Alzati Pietro, uccidi e mangia!... Ciò che Dio ha purificato, tu non chiamarlo più profano”.*

Sembra un chiaro segnale della tendenza “trasversale” di una religione che strizzava già l’occhio alla cultura romana, poco avara alle privazioni.

E quindi, con grande pragmatismo, il maiale ha vinto i tabù. Ha superato i veti e convinto i Romani, diventando, nei secoli, il dispenser di carne ambulante che tutti noi, oggi, amiamo. Un miliardo di sudditi all'anno per l'odierno "Re della fattoria", di cui non si butta via nulla, neanche le unghie. Bipartite o meno.

ANDREW ADRIAN

Accademico di Johannesburg



DELEGAZIONE DI LATINA

IL MAIALE IN OSPEDALE

Il paese di Priverno ha ospitato la “cena ecumenica” della Delegazione. Al di là della bellezza del paesaggio che circonda Priverno, fra le cose importanti della città, vorrei prendere in considerazione due monumenti del passato, due ospedali, per ricordare gli alimenti che nel loro interno venivano utilizzati. Queste strutture ospedaliere furono originariamente edificate con l'intento di assistere i viandanti e di concedere loro cibo, alloggio, protezione.

L'accoglienza di un forestiero, fin dai tempi più antichi, ha rappresentato una delle preoccupazioni più grandi di tutto il genere umano e l'ospitalità a persone provenienti da altri territori o città fu praticata nelle città-stato della Grecia antica, nell'*hospitium publicum*, nelle stazioni di sosta e di cambio (*mansiones*) dell'antica Roma e successivamente negli *xenodochia* cristiani.

Dopo il primo millennio, l'istituto dello *xenodochium* lasciò il posto, per la cura dei pellegrini poveri e malati, ai più confortevoli *hospitalia* ed *hospitia* nei quali veniva offerta la cena cristiana che prevedeva l'elemosina, la letizia spirituale e la condanna del cibo consumato solo per piacere.

I due ospedali di Priverno, quello dello Spirito Santo e quello di S. Antonio Abate, costruiti secondo questa visione virtuosa, furono dallo storico Favonio Leo del XVII secolo, nell'orazione *Le glorie e le bellezze di Priverno*, annoverati fra le glorie della città, elogiata per la bellezza dei conventi, la mitezza del clima, la generosità del cielo, la fertilità dei campi.

Gli ospedalieri di S. Antonio avevano un rapporto simbolico con il maiale, legato al ricordo che questo quadrupede avrebbe aiutato il Santo fondatore a salvare dal demonio le anime dei dannati. Il dato certo è che gli Antoniani allevarono il maiale per scopi alimentari e terapeutici.

In tutte le situazioni il monaco infermiere assicurava al malato un'alimentazione sana, a base di prodotti genuini del posto, che assumevano una grande carica spirituale; agli ospiti veniva offerto pane scuro, legumi, verdure, un po' di vino, a volte carne di maiale e, durante il periodo di Quaresima, il pesce del vicino fiume Amaseno.

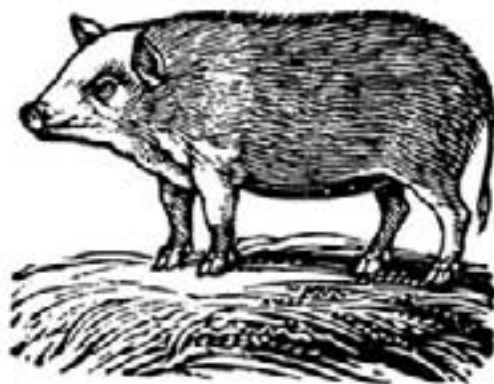
Per la "cena ecumenica" della Delegazione andiamo tuttora a gustare delle pietanze di carne suina cucinate in modo diverso da quelle elargite a Priverno ai pellegrini e ai malati nel Medioevo. I piatti preparati s'ispirano a una regola di vita rinascimentale che, senza rinnegare il sentimento evangelico della frugalità, valorizza il corpo e la felicità dell'individuo nel rispetto di un giusto equilibrio fra piacere e salute.

Le carni del divin porcello, la cui storia si perde nella leggenda omerica del servo Eumeo e del re Ulisse (Odissea, canto XIV), a Priverno sono di facile reperimento, squisite, digeribili perché meno grasse rispetto al passato. I tagli più pregiati dell'animale sono il filetto e la lombata; ottime sono pure le salsicce fresche o secche, quelle di fegato e quelle mischiate con carne bufalina.

Altre specialità di maiale da gustare sono i fegatelli, la coppa, il prosciutto, il guanciale, il lardo, lo strutto, i "cicoli" (pezzettini di carne ricchi di grasso), i budelli affumicati; non parlo del sanguinaccio caduto in disuso per motivi igienico-sanitari. Spesso a Priverno questi ottimi piatti, preparati con carne suina, a seconda delle stagioni sono accompagnati da contorni eccellenti come "chiacchetegli" e broccoletti ripassati in padella, carciofi cucinati in vario modo oppure carciofini sott'olio.

Al posto del pane si offre la “falia”, una pizza che non conosce l’equivalente in tutta la provincia; ma non bisogna dimenticare “gliò canascione” fatto con pasta di pane cotta al forno ripiena di prosciutto, cicoli, salsicce di maiale, ricotta o formaggio pecorino.

AGOSTINO D’ONOFRIO
Accademico di Latina



DELEGAZIONE DI MACERATA

NELLA LETTERATURA

Il mito del Paese della Cuccagna, nato in Francia nel tardo Medioevo, rispecchia, nell'immaginazione di una fiaba popolare, il sogno universale dei poveri di non essere più tormentati dall'incubo della fame, di potersi liberare dalla gravosa fatica quotidiana di dover mettere assieme con tanta pena pranzi e cene risicati, sostanziosi almeno per sopravvivere (ossia ben al di sotto di ciò che oggi si definirebbe il minimo possibile). Anche la sottile e raffinatissima arguzia di Giovanni Boccaccio è andata in questo senso: in una delle novelle del *Decameron* si legge dell'ormai proverbiale "Bengodi", altro regno fatato, di pura e purtroppo effimera immaginazione, dove il cibo è comodamente a portata di mano in una natura compiacente, nella quale ogni tassello di un paesaggio miracoloso è costituito da qualcosa di ghiottamente commestibile. Queste fantasie di palati insoddisfatti risultano popolate di prosciutti che camminano da soli per strada, di salumi che crescono sugli alberi, di ghirlande di salsicce impiegate per legare le viti.

Gli appetitosi prodotti della carne di maiale lavorata popolavano pertanto le fantasie di Cuccagna e Bengodi, ma ciò non registra affatto una predilezione gastronomica esclusiva del popolo: infatti la storia dell'alimentazione ci rivela come la passione per gli insaccati e per la carne di porco riguardasse non solo l'immensa massa dei poveri e degli affamati cronici, ma contagiasse sistematicamente, con pari passione, anche la ben più ristretta cerchia di raffinati buongustai "alti", ossia i

membri della borghesia più agiata e dell'aristocrazia di vertice.

In questo contributo si cercherà pertanto, attraverso brevi riflessioni storiche, di ripercorrere nella nostra cultura nazionale il piacere universalmente condiviso verso la carne di maiale. Si riporteranno pertanto esempi del passato di come le predilezioni ed i consumi variegati di tutti i prodotti suini abbiano accomunato trasversalmente appartenenze di ceto opposte, vale a dire il "basso" dei contadini e del popolo di città, e l'"alto" della nobiltà più esclusiva. Questa chiave di lettura storico-sociale cercherà pertanto di proporre un confronto continuo tra fonti e documenti della tradizione rurale, ma anche trattatistica e memorie dell'antico sapere aristocratico. Si tenterà così di rapportare le differenze di censo nell'impiegare la carne di porco, sia negli accorgimenti agronomici di lavorazione e conservazione, sia nei segreti di cucina e nelle modalità conviviali, scoprendo cerimoniali sontuosi di banchetti esclusivi e rituali collettivi delle feste pubbliche popolari.

L'importanza centrale del maiale nell'economia alimentare complessiva, senza distinzione tra ricchi e poveri, non è mai stata messa in discussione nella nostra cultura millenaria: già gli agronomi latini riconoscevano a questa bestia una funzione inequivocabile, ossia "*ad epulandum*", per banchettare, come scriveva Varrone. Agli albori del Medioevo l'incontro con la cultura barbarica non poteva che rafforzare questo fondamento di una cognizione agroalimentare codificata da civiltà millenarie. Le raffinate tradizioni della lavorazione suina di matrice greca, etrusca e poi latina, si adattarono perfettamente alla cultura alimentare quasi esclusivamente carnea dei popoli d'origine nomade che, giungendo dall'Europa settentrionale, divennero esclusivi detentori del potere nei territori della nostra Penisola. Esempi eloquenti a riguardo risultano alcune descrizioni del Paradiso dei guerrieri nei poemi delle saghe nordiche, dove si immaginava che i morti nei campi di

battaglia erano ricompensati in eterno dal nutrimento del “Grande Maiale”, *Saebrimnir*, una fonte inestinguibile di cibo arrostito, che li avrebbe perennemente rifocillati a gloria imperitura.

L'allevamento di questo animale divenne pertanto ulteriormente una risorsa alimentare fondamentale. I boschi si misuravano in maiali per indicare indirettamente quanti capi di bestiame si potevano sfamare con il potenziale foraggio. E del resto il porco arrostito non solo allietava le crapule dei guerrieri d'origine barbara, fieri carnivori e spericolati cacciatori anche di cinghiali. Infatti il porco costituisce da sempre, e tradizionalmente, l'unica provvista carnea costantemente a disposizione anche dei ceti subalterni. Il grande vantaggio di questa carne è notoriamente rappresentato dalla caratteristica di poter essere trattata e conservata a lungo, e pertanto centellinata per mesi dalla dispensa alla tavola: ciò rappresentava certamente l'ideale delle mense contadine e plebee, più notoriamente e forzatamente vocate al risparmio e alla tesaurizzazione dei viveri in dispensa.

Le più antiche normative, come gli statuti comunali, dimostrano la grande attenzione che i governi cittadini riservavano all'allevamento del maiale e alla loro macellazione e lavorazione; una significativa documentazione storica a riguardo è attestata naturalmente anche nei territori marchigiani. Anche le testimonianze della storia dell'arte ci confermano il carattere dell'allevamento suino come cardine dell'antica economia rurale e cittadina, come registra l'iconografia frequente e ricorrente dei cicli dei mesi, dove la scena della macellazione è codificata generalmente nelle raffigurazioni specifiche di dicembre o di gennaio. È facile incontrare queste raffigurazioni nell'iconografia di importanti palazzi di governo o sedi di rappresentanza dell'autorità cittadina. Magnifici esemplari in questo senso sono le decorazioni pittoriche nel salone del Palazzo

della Ragione di Padova, o nella Torre dell'Aquila al castello del Buonconsiglio di Trento.

Già la scelta del periodo e del mese da dedicare alla “salata” rivelava in parte lo status sociale di appartenenza: i ricchi potevano permettersi di attendere anche gennaio per far ingrassare il più possibile i maiali; i poveri generalmente compivano questa operazione già all'avvio di dicembre, con i primi freddi. Scriveva nel tardo Settecento Vincenzo Corrado, celebre *gourmand* ed autore de *Il cuoco galante*: “Benché il porco sia animale immondo, ha però la sua carne saporitissima, ed è più gustosa di qualsivoglia altra carne, anzi par che senza quella, tutte le altre abbian dell'insipito, e perciò se ne fa uso molto, non solo nelle Cucine de' Grandi, ma ancora di mediocri condizione; e quando questa mancasse, mancherebbe l'esca più dilettevole de' nostri palati”. E difatti sorprende, proprio nelle parole del Corrado, come questo animale, che da sempre in molte culture ha suscitato repulsione, tabù e biasimo (divenendo addirittura emblema di vizio e lascivia), al momento della sua sanguinosa ed ingloriosa dipartita diventasse invece mecca agognata di ogni piacere luculliano, preda ambita da cucine e dispense di tutti, appunto di “grandi” e “mediocri”.

Tutti i prodotti suini, essiccati e salati, avevano in effetti un ruolo privilegiato nel consumo di carne da parte dei più poveri, come attestano anche memorie recenti, risalenti fino a poche decenni fa, della vita in campagna. Se appunto per i contadini la macellazione del maiale rappresentava la provvista della carne più ordinaria per i pasti comuni (solo nelle feste si sacrificavano pollame o capi ovini e caprini, godendo così di episodica ed appetitosa carne fresca da cucinare), per i signori “la pista” era il momento in cui si testava la produzione di leccornie suine particolarmente pregiate, come alcuni salumi raffinati, ed in particolare i prosciutti. Questo “spartitraffico” gerarchico tra tutti i prodotti, alimentari e non, ottenuti dal maia-

le, lo si trova perfettamente codificato in un genere di componimento letterario comico-realistico che ha una lunga tradizione nella letteratura popolare, con infinite varianti locali. Nelle molte redazioni de *Il testamento del porco* si immagina un maiale parlante che, giunta la sua ora, convoca solennemente un notaio per registrare ufficialmente tutti i lasciti di se stesso. In un *Testamento del porco* di un autore anonimo marchigiano della seconda metà dell'800, una quartina sentenza così: "Le lonze e le spalette / le possono mangiar tutti, / ma sol per i signori / io lasso i miei pregiutti": si evince così una scala di pregio tra i salumi, che segnala come i prosciutti fossero la preparazione più esclusiva ed apprezzata dai palati signorili. Invece, sul versante di una gastronomia più marcatamente plebea, nel "Testamento" si legge: "Vojo che del mio sangue, / condito con cipolla, / più di un villan ne facci / discreta una satolla". Ma ben più democraticamente, dopo che il poemetto procede nell'elencazione di leccornie varie (lonze, ciauscoli, salsicce, salami, coppe) la chiusura è affidata ad un auspicio animato da spirito egualitario, che elegge appunto il piacere di gustare la carne di maiale come una grande "livella" sociale: il porco alla sua ultima ora dichiara infatti solennemente "Il villico e il padrone / li sentirò dall'Orco, / lietissimi esclamare: È bello questo porco".

Come si evince da questo poemetto eroicomico, la corrispondenza gerarchica tra le sezioni del maiale e l'appartenenza sociale stabiliva che il prosciutto toccasse appunto ai "signori". Questo taglio è in effetti considerato il migliore fin dagli scritti dei latini: Varrone e Marziale ne esaltavano il gusto e la salubrità, ed il celeberrimo cuoco e gastronomo Apicio suggeriva nel suo ricettario *De re coquinaria* di accompagnarlo con mosto cotto; non molto diverso il consiglio ripreso nel Rinascimento dall'umanista Bartolomeo Sacchi detto il Platina, che raccomanda di cuocerlo con vino ed aceto.

Un significativo ed interessante esempio del radicamento e del perpetuarsi di questa pratica nel tempo è rappresentato da una delle carte di cucina seicentesche della famiglia Buonaccorsi di Macerata: in mezzo ad altri “pro memoria” di dispensa si legge infatti in un foglio di “far cocere prosciutti nel vino”. In quello stesso ricettario un foglio illustra le preparazioni culinarie del “prosciutto alla biscara” (con profumi di erbe aromatiche e spezie, presentato in crosta decorata con coroncina di pasta e fronde di alloro) ed anche del “pasticcio di prosciutto alla turchesca”.

Ancora nel Seicento un altro illustre marchigiano, Vittorio Lancellotti nativo di Camerino, celebre scalco (gran cerimoniere dei conviti) operante nelle corti romane, conferma la grande considerazione tributata al prosciutto nell’arte conviviale dell’epoca. Infatti tra le liste dei suoi maestosi e scenografici banchetti si legge della pietanza-capolavoro che apriva un sontuoso pranzo servito al principe cardinale di Savoia presso la Villa Aldobrandini di Frascati. Si trattava di una portata che univa maestria culinaria con prodezze plastiche ed ornamentali, degne di un autentico esemplare di arte applicata: “un presciutto agghiacciato di zucchero, posato sopra due Leoni, tramezzati da due Cagnoli, fatti di pasta di marzapane, in mezzo del quale era una corona di zucchero, con le quattr’arme delli quattro convitati, ficcate nel presciutto fatte di marzapane, attaccate tutte insieme, tocche d’oro, et argento”. Questa enfasi conviviale attorno ad un prosciutto non deve affatto stupire: i trincianti, ossia gli ufficiali da banchetto preposti al taglio cerimoniale delle pietanze, avevano elaborato una speciale coreografia per affettare i prosciutti davanti ai commensali più eminenti. E così nel libro *Il Trinciante*, scritto da Vincenzo Cervio alle soglie del Seicento, si leggono le istruzioni su “Come si trincia un prosciutto integro”, ossia “imbrocandolo giusto nella forcina” e levandolo “in alto con gratia”, in un au-

tentico esercizio di funambolico e disumano virtuosismo del taglio. Ma da sempre i prosciutti sono considerati dalla gastronomia “alta” non solo una prelibatezza sempre gradita da servire ovunque, e come si è visto con grande ostentata eleganza, ma anche un eccellente ingrediente per confezionare squisite preparazioni culinarie: tra Cinquecento e Seicento, il medico Baldassar Pisanelli nel suo trattato di dietetica scrive: “I prosciutti fatti in paesi freddi, et i salami, che in molti modi si fanno con questa carne salata, sono ottimi per cuocer con l’altre carni, e per mangiarsi per risvegliar l’appetito, perché tagliano la flemma, fanno saporito il bere”.

La raffinata e dominante gastronomia francese del Settecento imporrà davvero il prosciutto come protagonista assoluto di molte preparazioni di cucina di base, come salse e ripieni. Ed in effetti in quegli stessi anni, tornando al contesto marchigiano, il maceratese Antonio Nebbia propone diverse ricette a riguardo, come i “Crostini di prosciutto”, una salsa profumata di salvia, alcune zuppe (“zuppa detta alla Rennabianca”) ed addirittura l’importantissima “Salsa per il princigras”, ormai comunemente vista come l’archetipo dei vincisgrassi (com’è noto sontuoso piatto di pasta, ed al tempo stesso vessillo dell’orgoglio marchigiano storico-culinario). Sempre in questa nostra regione, nell’Ottocento, il ricettario anonimo *Il cuoco perfetto marchigiano* (pubblicato a Loreto nel 1891) ed ugualmente destinato a ceti medio-alti, propone due sole ricette con la carne di maiale (entrambe con il lombo, preparato con le acciughe e “all’italiana”, ossia arrosto con salsa d’erbe, capperi ed alici), mentre illustra tantissime preparazioni con il prosciutto, molte debitrice dell’elegante tradizione gastronomica ufficiale d’Oltralpe. Si va infatti da salse, culi e crostini fino a braciolette, arrosti e ripieni.

Comunque nella tradizione dei grandi banchetti, tutti i convitati, sia “alti” che “bassi”, erano accomunati dalla sontuosa concupiscenza verso portate imbandite con maialini variegati.

Già la letteratura classica intreccia atmosfere diverse ma indicative: dalle bestie sacrificate in onore dell'ospite nell'umile dimora del porcaio Eumeo (nell'Odissea) si può arrivare fino al cinghiale arrostito e farcito di salsicce dal provetto cuoco di Trimalcione (nel *Satyricon* di Petronio).

I grandi banchetti signorili medioevali e rinascimentali prevedevano la pubblica sfilata delle monumentali pietanze di carne, trofei commestibili divorati con lo sguardo dal popolo festante, che poi aveva il privilegio di vedersi distribuita buona parte di quelle gustose meraviglie. Spesso i governanti imbandivano appunto gran feste di piazza per concupire il popolo con providenziali distribuzioni gratuite di cibo arrostito, ed in particolare di carne di maiale. Le grandi feste popolari contemplavano spesso grandi distribuzioni di salsicce, o ancor più spesso di porchetta.

Questo simulacro porcino, con la testina arrostita in bella vista nel poderoso rotolo di carne ed erbe aromatiche, costituiva davvero un'attrazione irresistibile e trasversale tra tutte le appartenenze di ceto: già il quattrocentesco manuale di cucina di Maestro Martino da Como (cuoco del patriarca di Aquileia) insegna "Come acconciare bene una porchetta", poi ripreso ancora nel Cinquecento dall'*Epulario* del Rosselli (altro ricettario indiscutibilmente aristocratico), dove si raccomanda di farcirla "con aglio tagliato minuto et un poco de bono lardo et un poco de casio grattato et qualche ova, et pepe, un poco de zafferano", e poi di irrorarla durante la cottura con una "salamora con aceto et zafferano et (...) due ramicelle de rosmarino o salvia". Ma naturalmente la gloria di questo cibo eletto della grassa abbondanza suina è dovuta alla sua diffusione popolare: i "porchettari" gremivano le piazze nelle feste cittadine, civili e religiose, nelle ricorrenze patronali primaverili ed estive, e in tutti i grandi raduni ed assembramenti civici, su tutte le fiere e i mercati. Gli archivi storici comunali presenta-

no bandi per disciplinare proprio lo smercio delle porchette. Anche nel trattato seicentesco di agronomia del bolognese Vincenzo Tanara, *L'economia del cittadino in villa*, vi è un riferimento alle feste popolari a base di porchette tipiche di queste terre: “Nelle provincie dell’Umbria e Marca ne compariscono su le piazze di quelle città e terre ogni mattina di domenica molti, così cotti arrosto, da vendere, con molto utile de’ poveri, quali senza far pignatta all’ora di desinare ne comprano un pezzetto e con la sua famiglia godono”.

Lo stesso autore, nella sua opera, dedica grande spazio alla macellazione del maiale, descrivendola con dovizia di dettagli ed elencando tutte le possibili provviste ricavabili dai capi suini, con un minuzioso inventario dei tagli di carne secondo valori e spettanze di ordine gerarchico: “La meza testa lessa fa star grassa una famiglia di poveri uomini”. “E infine alcunché cosa alcuna di questo prezioso animale non si getti, si pestano tutte le budelle minutissime, e incorporate con sale e coriando, si fa un salcizzotto assai buono, per far bollire nella minestra d’erbe (...) Li sopranarrati servono solo per poveri”.

Per quanto però possa apparentemente risultare un cibo “da volgo”, la salsiccia figura degnamente come appannaggio dei nobili e risulta pertanto indubbiamente gradita all’aristocrazia, tanto che, ad esempio, alle nozze di Annibale II Bentivoglio con la figlia del duca d’Este, nell’elenco dei doni pervenuti al padre dello sposo risulta la voce “salsiccia grossa, copie trecento sessantotto”.

Naturalmente anche alcuni componimenti di letteratura comico-realistica registrano una passione “dall’alto” verso le prelibatezze di norcineria: ad esempio il poeta burlesco cinquecentesco Antonio Grazzini, detto il Lasca, arrivò ad intessere un’ode alla salsiccia fiorentina: “Carne, sal, pepe, grafoni e cannella, / melarance e finocchio in corpo ha drento, / ma di busecchie (budelli) è tutta la gonnella”.

Comunque, tra tutti i prodotti suini, le salsicce costituivano sicuramente uno dei cibi carnei popolari più diffusi, come dimostra anche il loro prezzo costante nei calmieri dei viveri più comuni, che attestano appunto un consumo regolare presso le fasce più basse della popolazione. Il loro carattere di cibo assolutamente comune, apprezzato ma non di particolare pregio, è testimoniato anche dalla loro frequentissima citazione nei canti della questua o della “Pasquella”, ossia quando alla vigilia dell’Epifania una banda di suonatori andava per le case ad intonare canti beneauguranti, ottenendone in cambio qualche cibo in dono: in uno di questi canti una supplica goliardica recita appunto “...Se ce date du sarcicette, / non c’emporta s’è piccolette / basta che rimpa la padella / l’anno novo e la Pasquella”.

L’inventiva gastronomica nella preparazione delle salsicce era sconfinata: ingredienti di ogni genere erano stivati assieme al trito variegato di carne suina nelle sezioni (più o meno lunghe) di budello gentile. Un ricettario manoscritto, conservato alla Biblioteca Comunale di Fermo, datato al XIX secolo, presenta ad esempio la ricetta delle salsicce di fegato (a cui si aggiungeva anche “polmone, cuore e grasso a discrezione”), impreziosita con “ciambella pesta d’ovi ridotta a farina, una piccola dose di mosto cotto, scorza d’arancio dolce tritata assai fina”, maggiorana secca, uva passa, aglio, “se si vuole sale e pepe dolce”; invece, nello stesso ricettario, nelle istruzioni per le salsicce comuni, si suggerisce di aggiungere anche dei mostaccioli (biscotti) sbriciolati in polvere, sale a sufficienza, chiodi di garofano, aglio, “corteggia del Portogallo (qualità di arancia) tritata finissima”, maggiorana, uva passa, mosto cotto. L’alchemica pastura che si amalgamava per le salsicce comprendeva anche ingredienti bizzarri, che derogavano dalla regola apparentemente inflessibile che fossero preparazione di esclusiva derivazione suina: e così in alcune zone, in particolare nel Senigalgiese, si facevano le salsicce chiamate “matte”,

perché preparate curiosamente con la maggior parte di carne vaccina. E i tagli di carne impiegata, ed anche la fantasia degli aromatizzanti aggiunti, rivelavano anche in questo caso l'area d'origine e, come sempre, il censo di chi commissionava al norcino la ghirlanda di salsicce.

Un interessantissimo repertorio di suggerimenti per la confezione di salsicce, ed anche di molti altri salumi, è presente anche nelle carte di cucina sette-ottocentesche del monastero di Santa Maria Maddalena di Serra de' Conti (Ancona): per fare appunto le salsicce si raccomanda di impiegare "per ogni trenta libbre di carne due oncie di pepe forte, e tre oncie di sale per ogni dieci libbre"; per i capocolli vengono suggeriti per ogni dieci libbre di carne "sei oncie di sale, e poi di pepe che sia ben coperti". È presente anche la ricetta "Per fare i salami": "In ogni libra di carne magra un oncia di ginepro, e in ogni 20 libbre di carne 8 oncie di sale, pepe pesto un oncia: in ogni libbra di grasso ci si mette un'oncia di sale". Ed infine si ritrovano anche le note "Per fare li cotechini": "in ogni dieci libbre quattro oncie di sale con un'oncia di pepe, quattro ottave di cannella e due noci moscate, di cottica se ne mette il terzo".

Nello stesso archivio le note di dispensa riportano quanto ogni taglio o residuo della bestia dovesse essere conservato sotto sale: "gli ossami otto giorni, le panzette, golette e orecchie dodici, i lardi grossi venti ed i più piccoli diciotto"; si annotavano naturalmente anche i tempi di salatura per i vari insaccati (per i "presciutti" quaranta giorni, le spalle trenta, ed infine "i capocolli e lonze ci deve stare dieci, o dodici giorni secondo che sarà asciutti").

Sempre nel dispensario delle clarisse del monastero di Serra de' Conti sono registrati degli accorgimenti di cucina su come far fruttare il più possibile alcuni scarti suini ricavati durante la "prima" e la "seconda ammazzata" (dicembre e gennaio), imbandendo così quanti più possibili pranzi non solo

per il refettorio interno delle consorelle, ma anche per le tavolate dei norcini e dei lavoranti addetti alla “salata”. E così accanto a pietanze di lessso o di polpette fritte, si legge di un’accorta cucina dei rimasugli e degli avanzi, come il “pan unto” (che raccoglieva tutto il grasso avanzato), o le varie preparazioni con tutte le frattaglie, come il guazzetto o il “tigame” (con diverse interiora tra cui il cervello), la coratella fritta ed il fegato arrosto, le lingue in insalata e le coste in insalata. Le stesse “coste” erano donate ai fattori: da questo documento delle clarisse di Serra de’ Conti, si legge infatti quasi un manuale sulla spartizione gerarchica delle carni di maiale dopo la canonica macellazione annuale.

Di tutte le vettovaglie che il dispensario annotava in uscita e in entrata ci sono anche le prescrizioni su cosa donare delle bestie macellate, secondo una specie di corrispondenza tra il ceto dei destinatari di queste regalie e la partizione anatomica del povero porco con i prodotti ed insaccati ricavati: e così, partendo dal “basso”, ossia dalle maestranze intente nella “pista”, venivano regalati i miseri ossi del muso “agli uomini che scarnificano, fattori, acquaroli, a quelli che insaccano le salsicce, vestono le lonze, fanno salami e ciauscoli”. Via via poi i tagli di carne ed i prodotti suini ottenuti venivano donati ai vari notabili e personaggi di spicco legati al convento, secondo il consueto codice di rispetto della gerarchia di merito: le “cresce con i grasselli” (focacce preparate con pezzettini di scarto residuali nella preparazione dello strutto) venivano portate a “sindaci, professori, sagrestano, fornara e fattori”; a questi ultimi toccava anche un quantitativo indefinito di strutto, mentre al Padre confessore si donavano delle salsicce.

Le clarisse di Serra de’ Conti sembrano così onorare e rispettare la tradizione di natura mezzadrile delle campagne marchigiane e non solo, dove si dava rilievo solenne all’uccisione del maiale. Del resto andava sottolineato con festeggia-

menti rituali questo momento cruciale, in cui si iniziavano a tesaurizzare per tutto l'anno le provviste più preziose e sostanziose.

Nel clima di euforica e truculenta allegrezza, durante il sacrificio del porco, molte erano le specialità che si imbandivano appositamente per l'occasione. In particolare con il sangue del maiale si preparavano diverse pietanze: la preparazione più semplice prevedeva di raccogliarlo in una bacinella appena sgorgava dalla ferita della bestia; una volta rappreso veniva tagliato in pezzi da bollire con alloro, e poi veniva via via cucinato, arrosto, oppure in padella con abbondante cipolla e vino bianco, per condire la polenta. Tra le specialità gastronomiche rituali al sangue di maiale, in alcune regioni d'Italia, si registrano addirittura formati di pasta confezionati con questo inconsueto ingrediente, come ad esempio i "blutnudeln", caratteristici del Trentino, ed in particolare della Val Pusteria. E poi naturalmente con il sangue si facevano dei dolci che solennizzavano ritualmente la gran festa dell'abbondanza che la "pista" rappresentava: nella tradizione marchigiana, come anche in quelle romagnole si riscontra appunto il migliaccio (chiamato altrove anche "migliacciu", o "miaccitto").

Così alcuni dei ricavati della "pista" del maiale rientravano anche in quell'universo gastronomico parallelo alla cucina, ossia nell'arte della confezione dei dolci e della pasticceria. E pertanto oltre allo strutto, usato per friggere i dolci del Carnevale e delle feste solenni, era anche il sangue ad avere un suo ruolo particolare. Veniva incorporato alla farina di grano (ma più frequentemente di granturco), con l'aggiunta di pane grattugiato, dolcificanti rustici come miele e sapa, ed il tutto andava prima cucinato sul fuoco, e poi chiuso in un coperchio con la brace sotto e sopra. Di questa modalità primitiva, di carattere più rustico, vi è testimonianza anche nel ricettario delle clarisse di Serra de' Conti, dove si legge che il "sanguinaccio" era

appunto confezionato come un salume (“si può anche insaccare nei budelli”): si metteva infatti a stagionare questo amalgama di sangue di maiale con uova, formaggio, pane grattugiato, pannella tritata, “panzetta, collarino e cipolletta”, e con l’aggiunta importante di “miele, cannella e garofani”, secondo la solennità rituale del dolce.

La tradizione marchigiana, in tutte le sue infinite varianti locali e declinazioni familiari (secondo le differenti possibilità e mezzi), ha poi codificato moltissime ricette del sanguinaccio più elaborate e golose, ad esempio sostituendo all’acqua il latte, avvolgendo il tutto con una più raffinata crosta di sfoglia di acqua e farina, come nella ricetta di area romagnola del “miaz”, dove il sangue ristretto al fuoco andava incorporato con strutto, uova, zucchero, farina, latte e buccia di limone, e poi cotto dentro una copertura di pasta “buona”, con farina di grano e uova.

Spesso, infatti, a questa particolare crema dolce di sangue cotto si aggiungevano ingredienti più ricchi, come mele affettate, frutta secca, spezie dolci o bicchierini di liquori pregiati (come rosolio, mistrà o rhum). Ad esempio, nel quaderno di cucina tardo-ottocentesco appartenuto alla famiglia Albini di Saludecio, si trova la ricetta del “Sangue di maiale”, dove oltre al miele ed alla “saba” si mettono mostaccioli, biscottini e formaggio dolce. Si registra poi spesso anche la presenza di uno degli ingredienti più ghiotti e caratterizzanti della pasticceria, ossia il cacao, come si ritrova, ad esempio, nel migliaccio di Fermignano, o nel “frustingo” tipico di Camerino. Ed è proprio il cioccolato, dal colore bruno intenso come quello del sangue di maiale, a costituire un po’ la chiave di lettura di un ulteriore passaggio, riguardo alle leccornie suine, tra cittadini benestanti e gli umili di campagna.

In alcune zone del vicino Abruzzo, con il sangue del maiale sgozzato si confeziona una crema al cioccolato: una curiosa ed enfatica testimonianza a riguardo viene dall’autore inglese

di un saggio recentemente pubblicato sulla storia delle delizie al cacao. Paul Richardson, comprensibilmente alieno dalle nostre tradizioni rurali, riporta con stupito entusiasmo di una specialità incontrata a Prezza (L'Aquila), preparata con sangue, strutto, mandorle tritate, pangrattato, mosto cotto, scorza di agrumi, cioccolato grattugiato. L'autore vi ha forzatamente ravvisato l'antenato della più celebre crema spalmabile di nocciole e cacao, prodotto celeberrimo tuttora in fiorente commercio in tutto il mondo. In realtà, scendendo in una rotta verso il Sud fino alla confinante Campania, e quindi alla fortissima tradizione partenopea, i dolci che mischiavano sangue di maiale e cioccolato hanno una tradizione ben consolidata: una riprova è fornita dal ricettario tardosettecentesco del Corrado, che presenta la ricetta del "sanguinaccio" con panna di latte, cioccolata grattata, grasso, cortecce di aranci trite". Con il tempo però questa deliziosa voluttà al cioccolato ha perso per strada l'originario ed oscuro ingrediente suino, mantenendone traccia solo nella denominazione: tuttora i caffè napoletani sfoggiano sì, ed orgogliosamente, i "sanguinacci" nei loro vassoi, come un classico del repertorio della conclamata pasticceria partenopea, ma viene generalmente aggiunta e ribadita la dizione chiarificatrice di "falso sanguinaccio".

Da qui ci si collega idealmente con un'altra famosa leccornia al cioccolato che reca in sé l'immagine arcaicamente voluttuosa del maiale, e del suo universale emblema di ghiotta e succulenta abbondanza alimentare: in molte regioni d'Italia si prepara un simile dolce al cacao, chiamato "salame del papa", o più comunemente salame di cioccolato. In questa leccornia di cioccolato e biscotti sbriciolati non vi è più, in effetti, traccia fisica alcuna del maiale, né della sua carne né di altri suoi ingredienti o preparati derivati, ma in questo finto salame dolce rimane tuttavia, e tenacemente, la forma e la denominazione inequivocabile di uno dei prodotti più golosi della norcineria.

Lo stesso si può affermare del “salametto” o “lonzino” di fico, autentica specialità marchigiana: questo altro salume finto rivela il suo carattere più “basso” e popolare già attraverso il suo ingrediente dichiarato. Questo frutto particolarmente zuccherino è infatti da sempre usato tra i più comuni e principali dolcificanti contadini; ma il carattere rustico e popolare di questo antico prodotto dolce è testimoniato anche dalla leggenda (altrettanto dolce e “genuina”) della sua origine. Una fiaba tradizionale delle campagne maceratesi racconta infatti di un contadino che voleva portare come umile dono al Padreterno un salame: si arrampicò così su un certo albero di fico che si pensava salisse direttamente fino al paradiso; ma ruzzolò giù, e si trovò miracolosamente tra le mani, al posto dell’insaccato con carne e lardo di maiale, questo ben più pregiato finto salume dolcissimo, fatto con polpa di fichi e frutta secca, e avvolto nelle foglie dello stesso albero.

Un ultimo esempio di un dolce del genere, a forma di insaccato simulato, viene di nuovo da un ambito aristocratico o tutt’al più alto-borghese. Antonio Nebbia ancora ne *Il cuoco maceratese*, riporta una curiosa trovata di certo effetto per le cosiddette composizioni di “credenza” (dolci o preparati freddi per rinfreschi e colazioni), ossia il “Prosciutto gelato”. Si tratta appunto di gelato, messo a ghiacciare in uno stampo a forma di prosciutto, dove alcuni ingredienti coloranti servono per conferire i toni rosati più o meno intensi del magro, e le più chiare e biancastre venature marmorizzate del grasso.

Si tratta dell’ennesimo esempio di leccornia zuccherina esteticamente elaborata ad imitazione di insaccati: la pasticceria al posto della norcineria finisce così, grazie all’artificio mimetico, per evocare forme arcane di autentico piacere “grasso”, che rimandano visivamente alle delizie del porco, ma senza richiedere sacrifici suini.

TOMMASO LUCCHETTI

DELEGAZIONE DI MATERA

I VECCHI SAPORI

Il tema dell'anno 2008, per la cena dell'Accademia, è risultato molto interessante sia dal punto di vista eno-gastronomico che da quello puramente storico-sociale, almeno per quel che riguarda la nostra Regione. In effetti questo generoso animale, in un passato molto recente, significava sostentamento e ricchezza della dispensa nelle case dei nostri avi e forse anche nelle case odierne. Di esso si utilizzava proprio tutto, dalle setole per farne pennelli alle ossa per farne attrezzi, dalle carni dalle quali, con le dovute accorte lavorazioni, si ottenevano speciali salumi che soddisfacevano le carenze di carne in tutte le stagioni, al sangue dal quale, condito e cotto, si ottenevano e si confezionavano dolcetti genuini. Che dire poi dei prosciutti, delle cotiche sotto sale (cantarat), che prendevano il nome dal contenitore in cui si conservavano, dei capocolli lavati con il vino bianco e curati alla verga, del saporitissimo guanciale e del lardo che, asciugati e conditi in vari modi, accompagnavano la colazione o la merenda (la "fedd" e la "muorenn").

Oggi sembra ritornare il desiderio, almeno dal punto di vista della gastronomia, di poter gustare vecchi sapori. Proprio in questa direzione è andata l'organizzazione della "cena ecumenica" della Delegazione: nel riproporre vecchie ricette legate al maialino con accostamenti di sapori vecchi e nuovi.

Il percorso di gastronomia si è svolto in cinque portate, utilizzando l'arista del maialino di razza *York*, vecchia razza di origine anglosassone, dalle carni più lente e con molto meno grasso, che sostituì totalmente le razze autoctone, probabil-

mente per sopraggiunte esigenze nutrizionali e per esigenze commerciali che privilegiano l'utilizzo di polpa magra per tutte le lavorazioni, anche se ciò è andato a scapito di sapori, profumi e gastronomia casalinga e ristorativa.

Con l'accompagnamento della salsiccia verace sammaurese, della pancetta tesa e soprattutto del capocollo ed eccezionalmente della soppressata, si è voluto portare gli ospiti a degustare gli insaccati come si facevano una volta, anche in abbinamento con verdure, come cicorie e bietole. Per questo si è pensato al pan-cotto con le rape, un'antichissima pietanza contadina che recuperava il pane diventato duro.

Per ritrovare i sapori di una volta, il ristorante "Don Matteo" ha proposto il *Suino nero accetturese*, una delle più veraci e pregiate razze autoctone della montagna materana, quasi estinta, ma oggi in corso di rivalutazione, dalle carni sode e fibrose ma sapide, senza alcuna untuosità al palato.

La cottura è fatta esclusivamente con un corposo vino territoriale che rende molto morbida ed armonica la sensazione gustativa. I ravioli di pasta di grano duro sono stati ripescati dai vecchi "calzoni delle feste", farciti con pasta di carne di prosciutto brasata e conditi con il sughetto dell'arrosto stesso. Completamento del gusto, questa volta in contrasto, sono i riccioli di "casidd", una sorta di cacio ricotta, ottenuto con latte cotto a 90° miscelando latte per 3/4 di capra e per 1/4 di pecora, di prima salatura. Il pezzo più delicato e nobile di questo animale in antichità era chiamato "bastone di San Giuseppe": si tratta del tenerissimo filetto che è stato proposto, con sapore leggermente agro-dolce e con richiamo agli agrumi, secondo tradizione.

Non potendo chiudere con un dolce a base di sanguinaccio per le nuove regole sanitarie, che impediscono l'uso del sangue dell'animale, è stato proposto un semifreddo realizzato con le friselline e amaretti lucani e con i ciccioli sgrassati del maiale, resi croccanti e caramellati e poi amalgamati alla pasta del dolce.

DELEGAZIONE DI MERANO

ORIGINI DELLO SPECK

Già i grandi medici dell'antichità, da Galeno a Cornelio, da Celso a Plinio hanno riconosciuto l'importanza della carne suina. Ippocrate sosteneva che la carne suina era tra quelle che fornivano al corpo umano più forza ed era ottimamente digeribile. Plinio ricordava che da nessun altro animale si traeva maggior materia per la soddisfazione del palato: le carni del maiale offrivano quasi cinquanta differenti sapori, mentre ogni altro animale ha un gusto unico.

Tralasciamo tutta la storia del maiale limitandoci ad alcuni aspetti riferiti al solo Tirolo.

Tra il V e il IX secolo, varie leggi dei Longobardi e dei Franchi, che occuparono appunto il Tirolo, tutelarono il maiale. "L'editto di Rotari" (prima raccolta scritta di leggi longobarde del 643) regolava in numerosi articoli l'allevamento del porco, la figura e il prestigio del *magister porcarius* che sovrintendeva alla riproduzione, alla cura delle malattie e all'ingrasso del maiale. L'importanza di questa figura si può desumere dal fatto che era pagato solo in monete d'oro e che l'uccisione di un porcaro comportava un risarcimento più del doppio di quello di un bovino o di un pecoraro.

Con i Longobardi i boschi rappresentavano una grande risorsa, con particolare riguardo a quelli di querce, considerati terreno produttivo al pari dei vigneti e dei campi coltivati: nella terminologia notarile di quei tempi, i boschi erano suddivisi in selve infruttuose e nelle "*silva ad incrassandum porcum*" cioè i boschi utilizzati per l'allevamento dei maiali: questi ve-

nivano misurati non in base alla loro estensione ma in base al numero di suini che potevano sfamare (selva da 100 maiali, da 500 maiali ecc.). Chi non aveva boschi di ghiande era costretto ad affittarli pagando il “ghiandatico” cioè una tassa sulle ghiande consumate o a dare la “*decima porcorum*” cioè la decima parte dei maiali pascolati al proprietario del bosco.

La “Lex salica” (codice dei Franchi intorno al 510) e il “Capitulare de Villis” di Carlo Magno (ca. 800) prevedevano numerose disposizioni sul maiale. Lo speck e la carne essiccata, *lardum* e *siccamen*, erano compresi tra le scorte che si dovevano mettere sempre a disposizione del re e del suo seguito. Il “Capitolare Aquisgranese”, promulgato da Carlo Magno intorno all’800, prevedeva che i carri da guerra fossero dotati, oltre che delle armi, di “*farinam, vinum, baccones*” cioè di farina, vino e speck. Quattrocento anni dopo, in Tirolo, venne emanato un decreto sui tributi da versare al vescovo di Trento: se questo avesse dovuto accompagnare l’imperatore in una spedizione, ogni gastaldo, cioè l’amministratore di una quota del patrimonio regio con compiti civili, militari e giudiziari, avrebbe dovuto fornire un cavallo da soma con una *berna* (mezzena di speck).

Nel XIII secolo, alla nascita del Tirolo, i contadini producevano per sé e per pagare come tributo ai signori medioevali “*spalae porcinae, berne o baccones*” cioè mezzene di speck affumicate: notizie di questi tributi si trovano in libri contabili dei vari feudatari, in particolare di Mainardo. Questi compensava i propri amministratori con mezzene.

De Rachewiltz ricorda come, durante la fienagione, veniva data una merenda “*ad fenum*” a base di speck, (si trovano tracce di questo in scritti riguardanti Saltusio, Marleno e Tirolo).

Quindi, in Tirolo, l’allevamento suino era sufficientemente praticato sin dal Medioevo ed era diretto all’ottenimento principalmente di speck, termine usato però nei secoli successivi:

nelle fonti antiche si parlava di “*pachen, mezen e hammen*”. In alcuni documenti scritti in latino intorno al 1300, le pezze di speck erano dette “*berne porcinae*” con la traduzione di *berne* in “*Suuinbache*”. *Berna* significava anche “*ventre porci*” cioè la pancetta di maiale.

Altra citazione, nel 1307, si trova nell'ordinamento dei macellai di Trento nel quale si invitavano tutti coloro che vendevano carne salata, speck, strutto ecc. a non imbrogliare sul peso. Da un documento contabile di quel periodo, del convento del Tirolo Weihenstephan, si cita l'esistenza di speck conservato dai contadini nei sottotetti che avevano un frontone aperto che fungeva da essiccatoio.

Il termine tedesco più antico per lo speck è *pachen*, termine che si trova in inventari medioevali tirolesi: ancor oggi in dialetto si dice *pachn, speckpachn*. Solo intorno al 1700 pare che il termine speck si sia imposto definitivamente, come derivazione da impacchettamento o legatura.

Troviamo anche, dal 1400 a metà del 1900, un'altra figura che, però, solo indirettamente si occupava del maiale e cioè il “saltaro”, il “Saltner”. Egli aveva il compito, nel periodo in cui era in carica, e cioè tra la fine di luglio e la terza domenica di ottobre, di evitare che oche, maiali o capre penetrassero nelle vigne arrecando danni: poteva sequestrare, anche senza rivolgersi alla giustizia, l'animale o far pagare ai proprietari i danni.

Venendo ai giorni nostri vorrei riportare qualche notizia riguardante l'allevamento del maiale in Alto Adige dove non vi è una specifica razza autoctona. Quella allevata da più anni, certamente da prima della prima guerra mondiale, era la *deutsche Landrasse*, di colore bianco, resistente allo stress, con orecchie pendenti, con peso fino a 200 kg, con molto grasso (con questo maiale, lo speck era per due terzi bianco e un terzo rosso e quindi con notevole fonte energetica).

Altro maiale, come subspecie, era l'*Edelschwein* con orec-

chie ritte, meno grosso, utilizzato prioritariamente per la carne (in genere fino a 120 kg per la carne e fino a 150 kg per lo speck).

Successivamente venne allevato il maiale *Pietrain* ottenuto per incrocio: questo tipo di maiale ha lo svantaggio di crescere velocemente ed è particolarmente sensibile allo stress; non deve superare un certo peso in quanto ha il cuore piccolo, tanto è vero che in alcuni casi questo rapporto cuore piccolo-peso elevato porta alla morte dell'animale.

Nel maso Arca di Sesto oggi vengono allevate razze di animali in via di estinzione quali i bovini di razza *Pustertaler Sprinze*, vacche di razza *Pinzgauer*, galline *Sulmtaler* e maiali lanosi di razza *Mangalitz*a con ventre a rondine. La razza *Mangalitz*a è detta in tedesco *Wollschwein*, ha la caratteristica di avere un'enorme quantità di grasso il cui spessore poteva superare sul dorso anche più di 20 cm, arrivando anche a 250-300 kg. Anche la carne, un po' più scura rispetto alle razze comuni, è abbondantemente filtrata di grasso; ha del pellame biondo o bianco ma anche nero. Questa razza è citata già intorno alla metà dell'800, ma durante l'ultima guerra la *Mangalitz*a è quasi del tutto scomparsa soppiantata dal maiale da prosciutto.

Nell'ottobre 2004, è stato avviato il progetto "Bauernspeck Alto Adige" con lo scopo di promuovere la produzione di uno speck particolarmente morbido e leggermente più grasso, proveniente da maiali allevati esclusivamente in Alto Adige e dai tagli tradizionali come coscia, spalla, coppa, carrè e pancetta. Partecipano a questo progetto l'Assessorato all'agricoltura, il Consorzio speck e la Federazione zootecnica: all'inizio hanno aderito solo 10 contadini e nel 2005 sono stati messi in vendita i primi pezzi di Bauernspeck; oggi vi sono 14 allevamenti di questo tipo e nel 2006 sono stati macellati circa 700 maiali.

Vorrei riportare ora alcune informazioni su alcuni recenti studi che riguardano il maiale moderno.

Una Università degli USA, studiando il comportamento sociale dei maiali, ha dimostrato che questi animali si deprimono facilmente se sono isolati e non possono giocare con gli altri. La carenza di stimoli mentali e fisici può portare al peggioramento della salute e ad un aumento delle malattie. La stessa castrazione, senza anestesia per rendere la carne ottimale, il taglio della coda e la limatura dei denti, per evitare che si mangino la coda reciprocamente, certamente non sono trattamenti particolarmente teneri. Questa situazione ha portato l'Unione europea ad approvare tre norme (1992-2001 e 2004) con le quali entro il 2012, devono essere posti fuori legge i porcili al chiuso prevedendo porcili all'aria aperta. Va prevista la reintroduzione della paglia, la separazione degli animali particolarmente aggressivi dal gruppo. Il trasporto deve avvenire nel rispetto di determinate regole (è stato quantificato addirittura il "disagio dell'animale" durante il trasporto attraverso la misurazione dell'alterazione di alcuni parametri fisiologici: frequenza cardiaca, temperatura corporea ecc.. È stato rilevato che nei suini si verificano disturbi quali la nausea o il mal d'auto). Devono essere previsti spazi liberi per rendere agevole il parto e strutture adeguate a proteggere i lattonzoli che devono poter stare con la madre per almeno 28 giorni. I recinti devono permettere all'animale di girarsi e di avere contatto uditivo, olfattivo e visivo con gli altri suini. Deve essere garantita la protezione verso i rumori costanti e improvvisi, un'esposizione alla luce per un minimo di 8 ore al giorno, i pavimenti dei recinti non devono essere sdruciolevoli o presentare asperità.

Addirittura in Germania, il governo sta incoraggiando gli allevatori a dare ad ogni maiale 20 secondi al giorno di contatto umano nonché due o tre giocattoli per evitare che litighino tra di loro.

Infine, due curiosità che riguardano il passato. La vescica del maiale veniva gonfiata e appesa ad essiccare per diventare poi una morbida borsa per tabacco oppure, con l'introduzione attraverso una minuscola fessura di aghi di pino, opportunamente agitata, uno strumento di richiamo per la caccia al gallo cedrone. I bambini non potevano tenerla per giocare a palla perché veniva loro raccontato che conteneva l'anima del maiale e quindi era un oggetto sacro.

Radetzky amava la costoletta alla milanese e diede la ricetta ai cuochi di corte a Vienna, consigliando loro, però, di usare la carne di maiale per rendere meno sfacciata la copiatura.

BRUNO BARBIERI

Accademico di Merano



DELEGAZIONE DI MESTRE E TERRAFERMA

UN NATURALISTA VENEZIANO

Tra gli incunaboli dell'Archivio di Stato veneziano, sono state selezionate alcune delle ricette tratte dalle opere di Francesco Grisellini (Venezia 1717 - Milano 1787), nato Greselin, naturalista e botanico veneziano.

Dal *Dizionario delle arti e de' mestieri* di Grisellini, ha estratto approfondite informazioni sulle diverse modalità di lavorazione della carne del maiale, potendo riscoprire tecniche, usi e costumi diffusi nel '700 che si sono conservati sino a tutto il XX secolo.

Del modo di salare la carne di porco: per salare queste parti i pizzicagnoli dividono ogni mezza parte in quattro pezzi, la spalla, la pancia, il lardo, e il prosciutto. Questi pezzi fatti in bella forma, e levatone l'osso, si salano abbondantemente con sale asciutto al fuoco, e massimamente dove si sono levate le ossa. Questi pezzi sovrapposti uno all'altro, o si stringono in un torchio, ovvero messi in una conca si calcano con un peso. In caso che si credesse, che non avessero sale abbastanza, se ne aggiunge in capo a tre giorni dell'altro, stropicciando ben bene con detto sale la carne. Si lasciano così infino alle prime arie tiepide di primavera; allora si espongono questi pezzi per asciugarli dall'umidità; e poscia si custodiscono, e si conservano in una stanza oscura, asciutta, e fresca. Vogliono alcuni, che in dodici giorni la carne pigli sale abbastanza, e poi s'abbia a scuotere dal sale, ed esporre al vento, ovvero si asciughi con spugne; indi unta con olio si tenga al fumo per due giorni, e dopo si lavi di nuovo con olio e aceto, e si sospenda.

Oltre al salare le carni del porco nel modo sopradetto i pizzagnoli le preparano e le condiscono in moltissime differenti maniere, che noi andremo qui di mano in mano esponendo.

Delle mortadelle: per far mortadelle, per ogni cento libbre di esse, bisogna in prima preparare la terza parte cioè lib. 33, once quattro di carne grassa di gola, o di panzetta, e questa tagliata in dadi grossi quanto una nocciuola si mescola con due libbre di sale asciutto al fuoco, e fatto in polvere, e bene stacciato, due once di cannella, due once di garafono, due noci moscade di numero, quattro grani di muschio macinati con un poco di zucchero, e stemperati in un poco di malvagia, o vino buono. Tutto questo così mescolato, incorporato e preparato si conserva in un gran catino, fin tanto che altra carne al peso di lib. 66, onc. 8, magra, scelta, di coscia, o di spalla, sola, senza grasso, o pellicola, o neretto sia con que' ferri taglianti detti *pestatoje*, ridotta minutissima. Questa si dee spruzzare con malvagia, ovvero ottimo vino; e vi si aggiunge sopra quattro libbre di sale accomodato come qui addietro, dodici once di pepe intero, due libbre di cacio grattato, incorporandogli con una leggiera pestatura, mediante la quale la carne ancora si allarga, e si assottiglia. Ciò fatto, si copre colla composizione preparata delle 33. lib. di carne grassa, la quale vi s'incorpora pestandola alcun poco; e col mescolarla colla mano si procura che ogni cosa sia ben compartita, e ridotta a guisa di pasta.

Di questa pasta s'empiono quelle budella del porco, che per non aver che un'entrata quasi un solo occhio, chiamansi dagli anatomici *intestino cieco*, le quali ne' porci sono più grandi che in alcun altro animale. È d'uopo avvertire, che se le budella suddette fossero fresche, il grasso delle budella dev'essere rivoltato per di dentro, ma se fossero salate, il grasso, ch'è già rancido vuol esser per di fuori, affinché non corrompa, e guasti la carne, che vi si pone dentro. Colla suddetta

pasta s'empiono ancora le budella gentili de' porci, il cui grasso si lascia parimenti per di dentro, quando sono fresche, perché le conserva per molto tempo. Se n'empiono similmente le budella di vitello, e di bue, delle quali però il grasso, benché fresco, si lascia sempre di fuori. In qualunque di queste budella si riponga la detta carne, bisogna avvertire, che sieno ben lavate, ben asciutte, strette, calcate, e piene: nell'empirle è d'uopo forarle spesso con uno stromento armato di aghi minutissimi, acciòché uscendo l'aria, possano bene empirsi di carne, e legarsi strettissime. Fatte a questo modo le mortadelle si mettono ad asciugare in una stufa, o in una cucina, dove si faccia molto fuoco; indi in un luogo, dove si possa dar loro aria, si fanno stare infino a primavera, avvertendo, che non tocchino cosa alcuna, e che non si tocchino nemmeno tra sé. Appese in luogo fresco si conservano tutto il resto dell'anno, ungendole, e nettandole dalla muffa o d'altra cosa. Alcuni usano di conservarle tra la cenere.

Avanzando dalla fabbrica di dette mortadelle molta carne si magra come grassa, di questa ben pesta colla quantità proporzionata di lib. 6 di sale per cento, e once 12 di pepe si fanno altri salami, chiamati *mezzi salami*, riponendola in budella di vitello. Questi salami si custodiscono come le mortadelle; ma è tuttavia bene mangiarli presto.

De' salami di fegato: con fegato non molto minutamente pesto, si mescolano de' pezzetti di assugna fresca, e mettendovi del coriandro, un poco di sale, e pepe si fa un salame molto buono da mangiarsi di primavera.

Altri dopo avere ben pesto 25 libbre di carne magra come sopra, scelta, vi aggiungono il fegato triturato in bocconcini, come pure li rognoni, e la metà del sangue di porco, once 10 di sal pesto, un'oncia e mezzo di pepe, un'oncia di cannella in polvere, un quarto di oncia di zenzero, un quarto di garofano in polvere, e il tutto unito e composto, si spruzza di vino ge-

neroso; poi si ripone in vesciche, dove non si strigne [*sic*] molto, perché nel cuocere questi salami bisogna scioglierli, acciocché vi entri il brodo. Questi salami si chiamano a Modena *Mortadello sanguinenti*.

Della salsiccia: per far la salsiccia si prende della carne magra scelta, e si pesta; pesta che sia per metà, vi si mette il condimento di sale, pepe, e noce moscada, e si finisce di ben pestare la carne. Ciò fatto se n'empiono le budella coll'imbuto di latta. Riempite le budella si attorcigliano, e si legano con spago di tratto in tratto per determinare la lunghezza della salsiccia. Di questa carne così condita si fanno ancora delle salsicce in altro modo: sene fanno tanti mucchi quante sono le salsiccie, che si vogliono fare, e si avvolgono dentro a de' pezzi di reticella di porco. Il nome medesimo di salsiccia, cioè sale e ciccia indica il modo di farla. In latino chiamavasi *lucanica* dond'è derivato il nostro nome volgare *luganega* perché fu imparata da' soldati de' Popoli Lucani, onde dice *Marziale*, "*Filla Picena venio Lucanica Porca*", benché *Ateneo* voglia che fosse già nota sotto il nome di *farcimen* e che ne sia stato l'inventore *Antifanetto*.

In alcuni luoghi, come a Bologna, la salsiccia si fa degli avanzi delle mortadelle, e di quelli de' prosciutti, spalle, pancette e coppe, aggiungendovi cuore e rognoni non molto ben pesti con pepe e sale.

Della salsiccia di Modena: per far la salsiccia fina all'uso di Modena si pigliano 25 libbre di carne magra scelta di coscia, ovvero spalla, della quale si sieno tolte via tutte le pellicole, e tutti i nervi, ben pesta; vi si mette 2 lib. di cacio parmigiano, tre once di pepe pesto, due once di cannella pesta, un quarto d'oncia di zenzero, un mezzo quarto d'oncia di garofano pesto, 2 noci moscade pur peste, una libbra di sale fatto minuto, mezza libbra di acqua rosa, un grano di muschio, quattro once di zucchero in polvere, e un poco di zafferano.

Della cervellata, o sia salsiccia alla milanese: la *cervellata*, o sia salsiccia alla milanese si fabbrica nel modo che segue: si piglia 25 libbre di carne magra, scelta, libera da nervetti, e ben pesta; vi si mette tre once di pepe, un'oncia di cannella, mezz'oncia di garofano ed un'altra mezz'oncia di noce moscada, il tutto ridotto in polvere; in appresso vi si mette una libbra di formaggio grattato, ma di Parma, o di Lodi, dieci once di sale minutamente pesto; s'incorpora, e si mescola ogni cosa: vi si pone sopra la carne già pesta, la quale si pesta di nuovo, rivolgendola due volte. Ciò fatto, vi si aggiugne una libbra di acqua rosa, nella quale vi sia un grano di muschio macinato, ed incorporato con mezza libbra di zucchero. Si fa riscaldare al fuoco in una pentola, si colorisce con una mezza dramma di zafferano: in questo mentre si agita, e si percuote molto e vi si aggiunge una libbra di pignoli scelti, e due libbre di uva passa ben netta, e monda, e poi s'infonde nelle budella.

Altra maniera di fare la cervellata alla milanese: un altro modo di fare la cervellata si è questo. Si prende 6 libbre di carne magra di porco, una libbra di lardo, quattro once di sale, e un'oncia di pepe. Si pesta bene insieme ogni cosa, s'infonde in questo mescolio una pinta di vino bianco, ed una libbra di sangue di porco, aggiungendovi una mezza oncia di cannella, e di garofano pestati insieme. Si cavano dalla testa del porco de' pezzuoli di lardo, o lardelli, che si aspergono di spezierie. Si mettono questi lardelli qua e colà nel miscuglio, che si mette dentro al budello del porco; si lega il budello ai due capi quand'è ben pieno, e si fa cuocere, e cotto che sia si lascia seccare al fumo infino a tanto che sia ben saldo, e duro.

Degli indutoli: gli indutoli sono piccole salsicce fatte del'e budella del Porco. Se ne fanno di due maniere. Per la prima, si prendono le budella ben lavate e monde, e si pestano minu-

tissime; s'incorporano con sale, e coriandro, e se ne fa un sal-siccioito buono a far bollire nella minestra d'erbe.

Per la seconda maniera, ch'è la migliore, si piglia il cuore, le cotiche, le budella buone, le orecchie, il grugno, e i rognoni. Si pesta bene ogni cosa con qualche avanzo di carne grassa: vi si aggiugne quattordici once di pepe rotto, ed un poco di seme di finocchio secco; si pone il tutto dentro a delle budella, si asciuga, e si secca come detto abbiamo per le mortadelle.

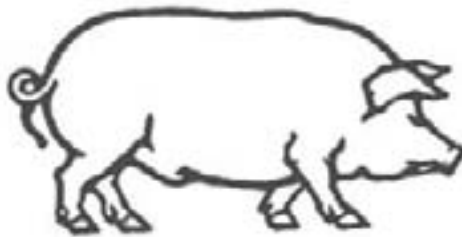
De' sanguinacci: i sanguinacci si fanno del sangue di porco, come chiaramente indica il loro nome. Del sangue d'un porco, il quale dovrà essere da incirca a sette libbre, levatane l'acquerella superiore, e inutile, che avrà trasmessa, resterà solo il sangue buono quagliato; in questo, lavato con acqua tiepida, si mette una libbra di miele, ovvero una foglietta di sapa, o sia mosto cotto, un bicchiere d'acqua rosa, una libbra di uva passa, ovvero due libbre di uva secca, una lib. di pignoli, 2 lib. di sugna fatta in bocconcini, mezz'oncia di pepe, due mezz'once di cannella, e di noce moscada in polvere, una mezz'oncia di garofano pesto, ed una lib. e mezza di cacio di Parma grattato. Ben mescolate tutte queste cose col sangue già intiepidito, se n'empiono le budella del porco, che si legano ad ambe l'estremità. Ciò fatto si mettono in acqua fredda dentro una caldaia sul fuoco, si fanno bollire per lo spazio di un quarto d'ora, poscia si traggono fuori, e si fanno subito raffreddare in acqua fredda. I sanguinacci si cuocono interi sulla graticola, ovvero tagliati in fette nella padella.

Di un'altra sorte di sanguinacci: avvi un'altra sorte di sanguinacci, che si domandano *sanguinacci bianchi*. Questi si fanno di carne di pollame arrosto, di sugna di porco bene insieme tritati, bagnati col latte, aspersi di sale e di pepe, e mescolato con rosso di uovo. Riempiesi di questa composizione il budello del porco, che si fa poscia cuocere nell'acqua, come detto abbiamo degli altri sanguinacci.

Della coppa di porco condita detta volgarmente da noi osocollo: la coppa del porco, o sia la parte sopra il collo, si condisce così: vi si conficca dentro di tratto in tratto de' pezzuoli di cannella, e de chiodi di garofano; vi si asperge di sale e di molto pepe ammaccato; si lascia stare così tre giorni, indi si pone dentro ad un budello di bue, si lega strettamente in molti luoghi, e si conserva per mangiarlo ad arbitrio.

MICHELA DAL BORGO

Accademica di Mestre e Terraferma



LA MARTONDELLA

La martondella trevigiano-veneziana è un salume da cuocere, prodotto con carni suine grasse e magre incluse le frattaglie (cuore, fegato, polmone). Solitamente le carni usate per questo prodotto sono quelle più macchiate di sangue, perché vicine al punto di dissanguamento dell'animale, quelle vicine alle ossa vertebrali o alla frattaglia e le rifilature delle mondatore (selezione) delle carni destinate a produrre il salame o la sopressa. A queste carni vengono aggiunti appunto fegato, cuore e polmone durante la macinazione, che solitamente avviene con piastre i cui fori sono da 3 o 4 millimetri al massimo.

Fa parte della tradizione di alcuni norcini anche l'aggiunta di un po' di uva passa precedentemente lasciata rinvenire per almeno 7/8 ore in buon vino Prosecco, Cartizze o Malvasia. Questa innovazione era stata inizialmente introdotta dai veneziani ma si è poi diffusa in tutta l'area del Veneto Nord-orientale ed allargata anche ai "figalet" o sanguinacci.

Aggiungere uva passa conferisce al prodotto un sapore leggermente dolce che ben contrasta con il gusto un po' amaro che caratterizza l'aggiunta del fegato di maiale; inoltre le parti zuccherine che si introducono nell'impasto, attraverso l'uva passa, innescano un processo di maturazione/acidificazione del tutto caratteristica del prodotto. Alle carni viene aggiunto sale, (1,8% sul peso) pepe, una concia in polvere a base di cannella di varie provenienze, noce moscata e altre spezie e, in alcuni casi, appunto l'uva passa.

Questo è sempre stato, in ordine di produzione, l'ultimo salume che viene confezionato poiché, non essendo insaccato in budello ma le carni avvolte nel "velo" di grasso suino che è intorno allo stomaco, non necessita dell'uso della macchina insaccatrice, e anzi si approfitta dell'occasione per recuperare

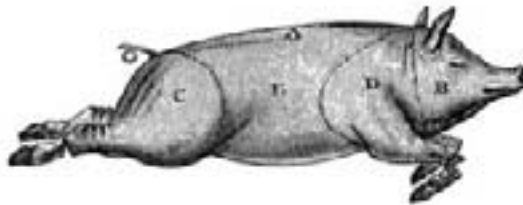
le poche carni che rimangono all'interno dell'insacatrice e nel tubo finale della stessa. Queste vengono spinte fuori soffiando con forza nel tubo di insacco.

Le martondelle così ottenute vengono lasciate ad asciugare e maturare per alcuni giorni e quindi cotte alla griglia o nel tegame sia su fuoco lento che al forno. Nella cottura non viene aggiunto condimento poiché il velo che ricopre le carni è sufficiente ad assicurare una cottura senza bruciature.

La martondella va accompagnata con la polenta; come contorni sono indicate le erbe cotte o un buon purè di patate.

PAOLA COMACCHIO

Accademica di Mestre e Terraferma



DELEGAZIONE DEL MUGELLO

RAZZE AUTOCTONE NEL CENTRO ITALIA

Se nel settore suino, come in quello bovino e avicolo, sono le razze cosmopolite a rappresentare in Italia la stragrande maggioranza in termini di numerosità di capi e a fornire la maggior quantità di produzioni, esistono razze o popolazioni che in certi casi alimentano un mercato di nicchia e contribuiscono alla valorizzazione economica locale. Le nuove tendenze del consumo, che sembrano premiare produzioni di qualità certificate e in genere fortemente legate al territorio, hanno determinato in anni recenti il successo di alcuni genotipi locali sia bovini che suini: quest'ultimo è il settore dove sembrano configurarsi nuove possibilità di recupero del materiale genetico autoctono, e non a caso, vista la storica ricchezza del nostro Paese, di razze e popolazioni appartenenti a questa specie.

Il maiale è presente nell'Italia peninsulare da tempi immemorabili. Informazioni ottenute da reperti di siti neolitici (6000-4500 a.C.) ubicati nell'alto Lazio e in Toscana, indicano che in quel periodo era già praticato, accanto al prevalente allevamento ovicaprino, anche l'allevamento di suini, diretti discendenti delle locali popolazioni di cinghiale. Con l'affermarsi della civiltà etrusca nell'Italia centrale l'allevamento del maiale divenne predominante su quello delle altre specie: oltre il 40% dei reperti osteologici di animali domestici rinvenuti a Roselle (Grosseto) appartiene a suini.

Anche con la penetrazione romana in Etruria il maiale conservò una grande importanza, non solo nell'alimentazione ma

anche come animale da sacrificio. Importanti riti sacrificali erano quelli dei *suovitaurlia*, dove venivano sacrificati un maiale (*sus*), un ariete (*ovis*) e un toro (*taurus*), nell'ambito della *lustratio*, cerimonia di purificazione istituita da Servio Tullio. I sistemi di allevamento erano presumibilmente assai diversificati: da forme intensive o semintensive, caratteristiche delle aree suburbane, a forme semi-estensive nelle foreste quercine di pianura o addirittura estensive nei boschi misti di collina.

Dopo la caduta dell'Impero romano, le invasioni barbariche causarono in Italia un grave declino demografico con la conseguente forte contrazione dei coltivi a vantaggio dei boschi e dei terreni paludosi che offrirono nuovi spazi all'allevamento brado, soprattutto suino, retaggio dell'allevamento estensivo dell'epoca romana e prediletto dai Longobardi. I boschi divennero così un'importante risorsa, tanto che spesso venivano considerati produttivi come i terreni coltivati; nella terminologia notarile medievale essi venivano classificati in "*silva sine fructu*", con piante che non producevano frutti commestibili e "*silva ad ingrassandum porcum*", che potevano permettere il pascolo dei maiali per la presenza di querce, castagni e faggi, e quindi venivano valutati non in base alla loro superficie ma in base al numero di maiali che potevano nutrire. I boschi erano peraltro tutelati da apposite leggi; già i Visigoti promulgarono leggi sul "ghiandatico", nelle quali si stabiliva che il proprietario di un bosco ha il diritto di imporre una tassa per le ghiande raccolte o consumate dai porci oppure imporre una decima sui maiali che vi vanno a pascolare.

L'allevamento estensivo in questi ambienti faceva sì che fossero abbastanza frequenti accoppiamenti con i cinghiali, che venivano chiamati *porci silvestres* o *porci singulares* (da cui il francese *sanglier* e l'italiano cinghiale). Pertanto i maiali mantenevano caratteristiche somatiche ancestrali, molto pri-

mitive: nell'iconografia dell'epoca sono ritratti suini con zampe lunghe e sottili, testa lunga e pesante, canini ben evidenti, grugno allungato, orecchie corte ed erette, abbondanti setole sul dorso, tutte caratteristiche tipiche del cinghiale.

Fin dall'Alto Medioevo, accanto all'allevamento estensivo nel bosco, peraltro sempre dominante, comparve (o ricomparve, perché presente anche nella Roma imperiale e repubblicana) anche l'allevamento intensivo nelle case cittadine, nei castelli e, più spesso, nelle aree suburbane, basato essenzialmente sui rifiuti della tavola. Questa tendenza si rafforzò nel Basso Medioevo, quando le progressive restrizioni all'uso degli spazi forestali portarono ad un marcato ridimensionamento dell'allevamento brado che rimase confinato in alcuni contesti ambientali su superfici incolte e boschive delle Maremme.

La popolazione suina primitiva dell'Italia centrale e meridionale allevata al brado presentava un mantello con una variabilità di colore che andava dal fulvo al bruno fino al nero e Michelangelo Tenaglia, nel XV secolo, in un trattato in versi sull'agricoltura, ricorda i principali colori del mantello dei suini bradi: grigio-fromentino, rosso, nero. Invece i maiali allevati nei castelli, nelle città o nei porcili di campagna, di taglia maggiore e più grassi, erano di colore chiaro. Nel XVII secolo anche l'agronomo Vincenzo Tanara distingueva tre tipologie di maiale sulla base del colore del mantello: bianco, rosso e nero. Il primo era considerato di non grande pregio dal punto di vista culinario, il rosso era definito gustoso, mentre dell'ultimo si dice che "ha la carne soda, di più durata dell'altre". Al di là delle caratteristiche di pigmentazione, queste note ci dimostrano l'esistenza di vari tipi genetici con caratteristiche ben differenziate, anche in termini di qualità delle produzioni. Per arrivare alle razze autoctone moderne, però, dovranno verificarsi due ulteriori "passaggi" relativi all'introduzione di materiale genetico in parte alloctono.

Il primo riguarda le vicende della seconda metà del XVII secolo, quando maiali cinesi con mantello pigmentato o pezzato furono importati in Italia per essere incrociati con le popolazioni suine primitive indigene; si ebbe così la nascita di varietà locali, le vere progenitrici delle attuali razze autoctone, che vennero tutte definite dagli inglesi con il termine generico di *Napoletana*. Dalla prima metà del XVIII secolo iniziò l'esportazione in Inghilterra di questi suini italiani, a mantello nero o rosso, per il miglioramento delle popolazioni primitive britanniche e questo intervento fu determinante nella formazione delle più importanti razze inglesi oggi diffuse a livello mondiale. Ancora nella seconda metà del XIX secolo erano presenti in Italia varietà ed ecotipi di suini "Napoletani" adattati al pascolo, che differivano fra loro solo per alcuni caratteri somatici secondari; questo insieme di popolazioni in seguito è stato classificato anche come razza *Mediterranea* o *Iberica*, che in realtà, almeno nel nostro Paese, comprendeva le varietà o "razze" autoctone: *Napoletana*, *Casertana*, *Bergamasca*, *Rossa modenese*, *Mora romagnola*, *Cintata* (o *Cinta*), *Macchiaiola maremmana* o *Romana*, oltre a vari gruppi minori.

Tutti i tipi genetici autoctoni suini del nostro Paese hanno poi subito, dalla seconda metà del XIX secolo fino a tempi recenti, l'introduzione genetica da parte di razze alloctone britanniche e americane. Queste razze d'importazione hanno ovviamente modificato il genoma delle popolazioni autoctone, ma è da considerare che nella storia della loro formazione esse avevano avuto il determinante apporto genetico di ceppi e/o varietà suine della popolazione italiana, o *Napoletana*. Di conseguenza, come giustamente ricorda Giovanni Ballarini, parte dei geni che erano stati esportati uno o due secoli prima ritornarono in Italia, arricchiti da altri geni alloctoni.

Agli inizi del XX secolo la Toscana era particolarmente ricca di antichi genotipi autoctoni: *Cinta senese*, *Macchiaiola*

maremmana, *Chianina*, *Cappuccia di Angbiari*, *Casentine*, *Rossa del Casentino* e *Grigia del Casentino*. Alcune di queste razze sono ormai irrimediabilmente perdute e le altre ridotte allo stato di reliquia. Fa eccezione l'eccellente *Cinta senese*, suino medioevale e rinascimentale che prende il nome dalla presenza di una larga banda depigmentata che circonda il garrese, le spalle e gli arti anteriori. Originaria della "Montagnola Senese", la *Cinta senese* già nei primi decenni del secolo scorso aveva ampliato il suo areale di allevamento ad altre parti della Toscana, comprese la val di Chiana e il Valdarno superiore, ove fu incrociata con la *Cappuccia d'Angbiari* mentre negli anni '60 furono introdotti verri della razza cintata britannica *Wessex Saddleback* per migliorare, con l'incrocio, le caratteristiche produttive della razza materna. Oggi la *Cinta senese* è conosciuta e apprezzata in gran parte del nostro Paese.

La *Macchiaiola maremmana* era ritenuta una delle più primitive e rustiche d'Italia. Durante il XIX secolo era diffusa in tutta la Toscana e veniva descritta dal Cristin (1861) come "...pregevolissima, per il facile e grande ingrassamento, per poco che si accresca e si migliori il metodo d'alimentazione". La *Macchiaiola* era diffusa anche nel Lazio, dove veniva chiamata *Romana* e in Umbria dov'era chiamata *Perugina da macchia*. In Toscana l'areale di maggiore diffusione comprendeva la Maremma delle province di Pisa, Siena e Grosseto, i contrafforti del Monte Amiata e il territorio alto collinare senese e grossetano. La *Macchiaiola* è una razza medio-piccola, corpo quasi cilindrico, arti ben conformati, reni corte, testa piccola con muso lungo e sottile e con orecchie corte portate orizzontali o erette, mantello completamente nero o grigio scuro costituito da grosse e folte setole, che sulla linea dorsale e sulla nuca formavano un'irta criniera. Questo tipo di suino, molto rustico e grande pascolatore, era allevato quasi esclusivamente al pascolo sugli incolti, prati naturali e nella macchia

mediterranea ove frequentemente le femmine in calore si accoppiavano con i cinghiali. Aveva limitata tendenza ad ingrassare ma forniva carni eccellenti, sode e saporite. La *Macchiaiola* era data per scomparsa già negli anni '80, ma recentemente sono stati individuati alcuni soggetti riferibili alla vecchia razza. È opportuno sottolineare anche che, contrariamente ad altre razze autoctone, la *Macchiaiola* era in passato molto apprezzata non solo come soggetto di incrocio con razze britanniche per produzioni da salumificio ma anche in purezza per consumo fresco, essendo caratterizzata da tagli senza eccessi di depositi adiposi e con carni sapidissime. Recenti prove di assaggio hanno confermato questa caratteristica e c'è da augurarsi che le carni di *Macchiaiola maremmana* tornino presto ad allietare le tavole toscane.

La *Chianina* e la *Cappuccia d'Anghiari* sono oggi considerate estinte. La seconda sarebbe derivata dalla prima per l'apporto di sangue della razza *Casentinese*, diffusa negli ambienti collinari e di pianura dell'alta e media valle del Tevere, ma alcuni considerano *Chianina*, *Cappuccia d'Anghiari* e *Casentinese* come semplici varietà o ecotipi di un'unica razza-popolazione, la *Chianina*. Questa razza, che si sviluppò nell'omonima area, era caratterizzata da zampe più lunghe della *Macchiaiola*, corpo meno cilindrico, groppa spiovente, setole più rade e fini, mantello grigio-ardesia, spesso con balzane e muso depigmentati, depigmentazione che in alcuni soggetti poteva estendersi alla zona del garrese fino a dietro il gomito, tale da completare una cinghiatura che in alcuni casi poteva comprendere anche il dorso, i fianchi e l'addome, con il risultato di arrivare a un manto completamente bianco. La razza o ecotipo *Cappuccia d'Anghiari* era leggermente più alta della *Cinta*, aveva l'addome raccolto, l'attacco della coda basso e il posteriore spiovente; il pelame era di colore grigio-ardesia con setole folte e grossolane.

La *Casentinese*, di taglia maggiore della *Chianina* e con mantello grigio ardesia, raggiungeva pesi elevati, era discretamente prolifica e di semplice allevamento. Della *Rossa del Casentino* si hanno poche notizie; probabilmente si trattava di una varietà della *Casentinese* o della *Grigia del Casentino*. Sicuramente derivato dalla *Macchiaiola maremmana* era invece l'ecotipo *Grigia del Casentino*, a volte considerato razza a parte.

Tutte queste razze sono (o erano) fornitrici di carni eccellenti, sia per il consumo fresco che per la stagionatura; si potrebbe perciò concludere con il Cristin che all'alba dell'Unità d'Italia scriveva “... le nostre razze che sono molto pregevoli, come le citate Toscane, ... formano più cinghialotti che maiali, ma hanno robustezza e carne saporitissima e pregiata, ... e veramente si dovrebbe concludere che per la produzione di carne per mangiarsi fresca o salata e per il lardo, di cui si fa molto uso, valgono meglio le «razze nostre», perché danno carne più saporita e lardo più duro e forte; e infine possono stare dove vi è molta copia di pascoli naturali”.

ALESSANDRO GIORGETTI

Docente dell'Università di Firenze

DELEGAZIONE DI NEW YORK SOHO

AL GREENWICH VILLAGE

Nel corso della “cena ecumenica” della Delegazione, l’Accademica e nota giornalista Maria Teresa Cometto ha piacevolmente intrattenuto gli ospiti con alcuni aneddoti sul tema della serata. Ricordando come da sempre esista la tradizione di usare, per fini commestibili e non, tutto del maiale, la famosa espressione “del maiale non si butta via niente” non ha avuto bisogno di traduzione in inglese. Ha poi suscitato ilarità la battuta che “un maiale con rossetto rimane sempre un maiale” riferita ad un noto personaggio della politica americana.

Nel suo excursus letterario e storico, Maria Teresa Cometto ha evocato Winston Churchill il quale diceva che “i cani sono troppo per l’uomo; i gatti sono inferiori, mentre i maiali guardano gli uomini negli occhi perché sono uguali a loro”. Poi è stato ricordato Dante che ne “l’Inferno” colloca Ciacco, il cui nome significa per l’appunto maiale, reo del peccato di gola e lussuria; George Orwell, con la sua *Fattoria degli Animali*, in cui i leader despoti e tiranni sono maiali; Omero e la maga Circe che trasforma gli amici di Ulisse in porci; e finanche il Premio Nobel Dario Fo che titola la sua opera maestra *Il Mistero Buffo del Porcello* in cui un maiale chiede a Dio di dargli delle ali. Dio acconsente ma le ali sono fatte di cera che, una volta in volo vicino al sole, si squagliano facendolo piombare a terra: il maiale però non si fa nulla perché cade nella sua stessa sporcizia e nel fango di cui si circonda.

Come tradizione popolare, l’altra relatrice della serata, nonché sommelier di ogni evento dell’Accademia, Alessandra Ro-

tondi, ha ricordato che il tipico salvadanaio a forma di porcellino, *piggy bank*, deriva da un gioco di parole inglesi, “argilla” e “maialino” appunto, il cui suono era simile, seppur scritte diversamente. I soldi infatti venivano conservati in un contenitore che si chiamava *pygg jar*, cioè barattolo di argilla, che con il tempo è diventato *pig jar*, cioè barattolo-maiale di cui ha assunto poi la forma.

Tra il secondo - una prelibata porchetta “stile Ariccia” esibita in sala prima intera e poi affettata, croccante, succulenta e morbida come da manuale - e il dolce, Loyse Paradiso, ha parlato del maiale nella religione, rammentando come già nell’antico Egitto, circa 5000 anni a.C., questo fosse abbinato alla divinità, sia perché gli dei venivano raffigurati con sembianze di scrofe e sia perché nei riti sacrificali venivano immolati.

Il maiale ha poi sofferto momenti bui, per la proibizione al popolo ebraico di mangiarne le carni, imposta dal libro Levitico e Deuteronomio del Vecchio Testamento, usanza che passa anche alle popolazioni di fede islamica, per le quali la sola carcassa di un maiale era elemento di impurità e peccato. Ma il turismo odierno, in questi paesi, crea delle eccezioni: in Marocco infatti è massiccio l’allevamento dei maiali riservati per la cucina dei visitatori.

Con l’avvento del cristianesimo la reputazione del maiale migliora, ma non molto, rimanendo comunque il maiale l’animale in cui per eccellenza dimoravano gli spiriti maligni. Da un punto di vista più folcloristico, Sant’Antonio Abate è raffigurato iconograficamente sempre con un piccolo maiale al seguito, diventando il protettore degli animali domestici. La tradizione del porcellino di Sant’Antonio ancora esiste presso alcuni paesini del Sud d’Italia tra cui anche Buonalbergo, in Campania, paese d’origine del Delegato Berardo Paradiso. Chissà se a tale maialino si è ispirato il famoso attore George Clooney che ha scelto proprio un porcellino come suo “fido”

domestico, nella sua famosa tenuta sul Lago di Como. Infine, ha ricordato Loyse Paradiso, nella cultura contadina il periodo del Carnevale era un periodo di eccessi in cui era consentito ogni stravizio, anche alimentare, mangiando soprattutto carne di maiale. Quel “*vale*” che in latino significa “addio” ricorda che il Carnevale si chiude con l’inizio della Quaresima e si dà appunto l’addio alla carne, iniziando un periodo di astinenza e digiuno.

La cultura ultramillenaria cinese è forse l’unica che ha sempre conferito al maiale i più alti onori: in astrologia, in cui l’anno del maiale è associato alla virilità, fertilità e le persone nate nel segno del maiale sono considerate fortunate e felici; e in cucina, dove molteplici sono le preparazioni, tutte buonissime tra l’altro, in glassa, in agrodolce, all’ananas, arrosto, ecc. La sommelier della serata, incaricata di descrivere i vini in abbinamento ai cibi offerti, era d’accordo soprattutto sul fatto che il maiale è molto versatile, la sua carne è salutare, soprattutto in determinate preparazioni ed è una delle poche pietanze che si abbina perfettamente a tutti i vini, bianchi e rossi, e addirittura alle bollicine che sono perfette per “sgrassare” l’eccesso di “adipe” degli insaccati.

ALESSANDRA ROTONDI

DELEGAZIONE DI NOVARA

SANT'ANTONIO E IL PORCO

Nell'antichità classica il maiale è segno di sacralità e di speranza. Ne è un esempio nell'Eneide il dio Tiberino che profetizza ad Enea: "Quando troverai una scrofa bianca con i suoi trenta piccoli intorno alle poppe, sarà quello il luogo della tua sede e sicuro riposo delle tue fatiche".

Questa sacralità antica è andata perdendosi con il tempo; a parte le religioni ebrea e musulmana, anche in quella cristiana il maiale fu considerato talvolta un animale immondo.

Per fortuna è arrivato poi S. Antonio Abate con il suo maiale accanto, festeggiati, l'uno e l'altro, il 17 gennaio dagli agricoltori e dagli allevatori nei paesi, e in città dai salumieri.

Nel nostro tempo, comunque, come afferma Giovanni Balarini nel suo libro *Il dono di Abele*: "il maiale è stato il primo e rimane il più tipico animale alimentare".

Oggi possiamo constatare, con la trasformazione della società e con il superamento della tradizione contadina, che il rapporto con il maiale si è profondamente modificato.

È cessato, tranne alcune eccezioni, l'allevamento del maiale familiare diffuso nei paesi con la macellazione invernale a cui partecipava tutta la famiglia; sono scomparsi i piccoli allevamenti e quelli annessi a caseifici e mulini, come pure quelli privati attorno alle latterie sociali cooperative e alle latterie ternarie della montagna, che utilizzavano per l'alimentazione dei maiali il siero di latte proveniente dalla lavorazione del gorgonzola, con aggiunta di farina di cereali, in particolare granturco.

Ormai i maiali sono concentrati in grandi allevamenti, in genere specializzati in produzioni, in allevamento o ingrasso. Anche le macellazioni, prima sparse in tanti piccoli e medi impianti e macelli sono state concentrate in grandi macelli industriali modernamente attrezzati.

Qualche dato statistico: sono macellati all'anno, nel nostro Paese, 13 milioni e più di capi, di cui 9 milioni di maiali pesanti da prosciutto, (da cui deriveranno 17 milioni di prosciutti crudi di marca), e quasi 4 milioni di maiali leggeri e di porchette (quasi un milione). Annualmente sono importati dall'estero ben 54 milione di cosce di maiale destinate a prosciutti crudi e cotti non di marca.

Il grasso è sempre stato il componente che ha demonizzato la carne di maiale. È vero: una volta era molto grassa, ma ora non più. Gli incroci di diverse razze, la selezione genetica dei riproduttori, un'alimentazione razionale e nuovi sistemi di allevamento hanno consentito di ridurre drasticamente il grasso nella carne al livello di non oltre il 4% (come la bovina), quantità necessaria per la sua tenerezza e sapidità. Nei macelli industriali il rapporto carne-grasso è rilevato sistematicamente sulle carcasse degli animali macellati secondo norme CE.

Speciali apparecchiature, come sonde e strumenti ottici, misurano lo spessore del lardo e del lombo della carcassa in diversi punti e ne valutano il colore. Ne deriva una graduatoria delle carcasse basata sulla percentuale di carne magra, valutata secondo una griglia con cinque classi definite con la sigla Europ, in ordine decrescente di valore (da + 55% a - 40%). Il valore della carcassa sale con il diminuire del grasso.

Anche sul valore dietetico del grasso vi è stata un'inversione di tendenza. Ora nelle carni prevalgono i grassi insaturi (al 66%) sui grassi saturi (al 34%). Nel lardo, ad esempio, la presenza degli acidi grassi insaturi è del 56%; anche il colesterolo è inferiore o uguale alle altre carni. Quelle di maiale conten-

gono le vitamine del gruppo B, la vitamina PP, l'acido folico, i sali minerali e tutti gli aminoacidi essenziali necessari al nostro organismo in un elevato contenuto di proteine. Al più le carni hanno un abbondante contenuto di carnicina, l'aminoacido che favorisce l'ossidazione dei grassi (e migliora il rendimento dei muscoli e del cuore), oggi tanto citata.

Da ultimo, vorrei ricordare che la carne di maiale è stata nobilitata dalla CE con il riconoscimento Dop del "Gran suino padano", con i suoi tagli di carne.

DANTE MENA



DELEGAZIONE DI NUORO

LA RAZZA SARDA

Il maiale deriverebbe dalla forma selvatica *Sus mediterraneus*, probabile progenitore della razza sarda e delle circa 40 razze indigene presenti nel variegato territorio italiano. La differenza, per la razza sarda, l'avrà determinata l'isolamento geografico e l'*habitat* locale. La razza sarda presenta una crienera analoga a quella del cinghiale, ha taglia piccola, elevata rusticità, è buona pascolatrice e produttrice di carne magra ma sapida e adatta per la confezione di salumi e prosciutti. Tutte qualità tipiche dei soggetti allevati allo stato semibrado.

Oggi dubitiamo della purezza della razza perché con l'invasione delle *Yorkshire* e *Large White*, in questi ultimi 50 anni, non possiamo escludere che qualche gene possa essere approdato nelle nostre contrade ed avere "inquinato" gli ascendenti delle attuali generazioni che ancora, seppure diradate, pascolano nei boschi e nelle macchie dei territori calcarei del centro della Sardegna (Supramonte) e nel Gennargentu. Ci è stato garantito che il "magrone" destinato alla "cena ecumenica" della Delegazione è di razza sarda e che proviene da un allevamento condotto allo stato semibrado nelle montagne dell'Ogliastra.

Nel centro Sardegna è nota la consuetudine dell'allevamento brado dei suini nelle aree del Supramonte di Orgosolo, Oliena, Dorgali, Urzulei, dove gli animali, in branchi, vagano nelle leccete e nelle garighe, fanno vita comune con i cinghiali del posto, dai cui maschi le scrofe vengono "saltate", si sfamano con le ghiande disseminate durante la stagione autunno-

vernina e dissodando il suolo col grifo per coglierne radici, tuberi, insetti ed altri animali terricoli, ma anche plantule e semi interrati. Con ciò contrastando anche la rinnovazione gamica e agamica dei lembi di bosco residuale. Tutto ciò rientra nella logica dell'allevamento libero dove gli animali devono provvedersi del cibo autonomamente, senza limitazioni.

Il tanto auspicato, da taluni, anello metallico al grifo, allo scopo di limitare la "lavorazione" del suolo, non deve essere applicato perché, e questa è la motivazione dei porcari, gli animali rischierebbero di morire di fame.

Questo tipo di allevamento dà luogo ad animali scarni, apparentemente denutriti, con modesto strato di grasso, ma con carne ottima sotto il profilo della sapidità. In Sardegna è molto apprezzata la carne di lattonzoli del peso di 7-10 kg (su porcheddu) cucinata arrosto, allo spiedo ed avvolta, ancora calda, in frasche di mirto, e quella dei magroni di 40-50 kg cucinata in tanti modi e trasformata in insaccati, prosciutti, guanciale, pancetta. Le ossa, con attaccato un residuo strato di carne, conservate sotto sale, vengono utilizzate con accompagnamento di fave, patate, cavoli, finocchietti selvatici ed altre verdure, per ottenere uno squisito bollito.

Tra le tipicità sarde della cucina del maiale gustate nel corso della "cena ecumenica" della Delegazione, citiamo, tra gli antipasti, la testa in cassetta, con lenticchie, pomodoro secco e sedano; la "purpuzza" (uno spezzatino di pancetta fresca) in padella, con finocchietti e olive; le puntine glassate al rosmarino. Tra i primi piatti le mezze maniche, con guanciale e funghi porcini e per secondo, il brasato di coscia alla vernaccia invecchiata, con cavolo cappuccio e ceci.

Tutte preparazioni dell'arte culinaria locale.

ANTONELLO MELE
Accademico di Nuoro

DELEGAZIONE DI ORISTANO

UNA LUNGA STORIA

Il maiale, mammifero della famiglia dei suidi, è stato allevato e sfruttato a fini alimentari e sacrificali nel bacino del Mediterraneo almeno dal terzo millennio avanti Cristo. Infatti nell'isola di Malta, già dall'epoca neolitica, venne raffigurata una scrofa che allatta tredici porcellini e Freyja, la dea germanica del Nord, portava il soprannome di scrofa. Presso i Celti la "vecchia bianca" Ceridwen era una divinità suina e l'eroe Manannan aveva come attributo un maiale. Presso i primi abitanti preistorici dell'isola di Hierro, nell'arcipelago delle Canarie, il maiale era l'intermediario con la divinità implorata perché facesse cadere la pioggia. In Cina il maiale è l'ultimo dei dodici segni zodiacali e simboleggia la forza virile.

Nell'antico Egitto, la scrofa che divora i suoi piccoli era il simbolo della dea del cielo Nut, i cui figli - le stelle - scompaiono al mattino per rinascere la sera. Sempre nella complessa religione egizia, il maiale si identifica con Seth, il demone malvagio responsabile della morte di Osiride, e sotto forma di maiale nero accusato di aver ferito l'occhio di Horus che lo avrebbe bruciato e istituito il rito del sacrificio suino.

La tradizione di sacrificare il maiale trasmigra più tardi nella cultura greca. Durante le feste Eleusine, una scrofa gravida veniva immolata a Demetra ed un porcellino era gettato in un dirupo a ricordo del rapimento di Persefone da parte di Ade, re degli Inferi. La scrofa era pure un attributo dell'eremita Sant'Antonio Abate perché il suo lardo era considerato un rimedio contro l'herpes "fuoco di Sant'Antonio".

Infine il maiale come simbolo moderno di fortuna risale presumibilmente all'antica usanza di dare un maiale come premio derisorio o di consolazione a colui che si piazzava ultimo nelle competizioni "chi vuol sparare ma fa cilecca, una scrofa da portare a casa si becca". Per queste ragioni si trovano in tutto il mondo amuleti a forma di maiale e piccoli e grandi maialini di vari materiali che sono salvadanai da rompere all'occasione.

Demonizzato dal popolo di Israele e anche da quello musulmano, perché animale che si è da sempre nutrito di immondizia e quindi impuro e portatore di trichinosi, il maiale è da secoli l'alimento principale in Cina e da epoche preistoriche ha avuto un ruolo importante nell'alimentazione dei Celti, degli Etruschi e dei Romani.

Nell'antico Egitto veniva allevato assieme ai bovini e capridi, la sua carne consumata fresca o stagionata grazie alla salagione o all'affumicatura, raffigurato sovente tra le offerte votive delle decorazioni tombali, in alcune aree interdetto al consumo per problemi religiosi, quindi soggetto ad una forma di rispetto al pari di altri animali divinizzati perché di particolare rilevanza sociale. Nella società egizia la presenza del maiale rimane una realtà alimentare irrinunciabile anche se non sempre accettata senza pregiudizi.

Erodoto ci narra che ai porcari era fatto divieto di entrare nei templi e che a nessuno di loro si sarebbe dato in matrimonio la propria figlia perché lavoratori a contatto con un animale impuro per lo stile di vita, sovente immerso nel fango e nelle sue deiezioni, dalla carne facilmente deperibile, devastatore, allo stato brado, dei campi e delle loro colture.

Nell'Odissea ampio risalto viene dato alla figura del porcaro Eumeneo che custodisce gli animali in un recinto di pietre e pali coronato da spine, per riservarli alla mensa dei Proci, dove vengono presentati cotti allo spiedo dopo essere stati

squartati e cosparsi con farina d'orzo. Ippocrate considerava la carne di maiale come la più buona e nutriente ed è forse per questo che il suo uso è antichissimo presso tutti i popoli d'Europa. Per gli Etruschi la carne di maiale rappresenta una vera leccornia, arrostita allo spiedo o sopra una graticola se consumata fresca, affumicata o salata quando destinata alla conservazione.

Presso gli antichi Romani il consumo dei suini rappresenta una risorsa primaria dell'alimentazione. "Ma qual è di fatto colui che coltiva le sue terre senza che abbia dei porci"? si chiede Varrone, confermando l'ampia diffusione di questo allevamento al quale erano dediti i porcari che usavano suonare un corno per radunare le scrofe.

V'è da rimarcare che, tra le carni degli animali domestici, quella del maiale era la più cara. E che il consumo fosse grandissimo lo si constata anche notando il gran numero di ricette per cucinarlo: ben 23 si trovano nel *De re coquinaria* di Marco Gavio Apicio, il più famoso buongustaio dell'età imperiale, che dedica il libro settimo ai modi di preparare le carni di maiale. La carne delicata del *porcellus* o porcellino giovane viene proposta da Apicio in numerose varianti: con due ripieni, a lesso con ripieno, arrosto con salsa al miele, a lesso caldo con salsa fredda apiciana, asperso di sale e cotto al forno come il cinghiale e comparso di salsa, profumato al lauro ed in vari altri modi. In questo assortimento goloso non poteva mancare un piatto di grande successo, il "porcus troianus farcito", perché, quasi fosse gravido, era farcito di molti altri animali e ne era pieno esattamente come "il cavallo di Troia lo era stato di guerrieri armati".

Plinio afferma che la carne suina aveva più di 50 gusti diversi mentre quella di tutti gli altri animali ne aveva uno soltanto.

Anche l'uso delle carni di maiale salate e trasformate in salumi ha radici antiche. Negli scavi di Forcello (V secolo a.C.),

nel Mantovano, furono ritrovati 50.000 resti di ossa di animali di cui il 60% di suini. Dal loro studio è emerso che mancano gran parte degli arti inferiori. Nasce forse allora il concetto di salume. In epoca romana si privilegiava il prosciutto di coscia chiamato *perna* e quello di spalla chiamato *petaso*: quest'ultimo, meno pregiato, bisognava mangiarlo fresco perché, secondo Marziale, invecchiando diventava rancido.

Le carni di maiale venivano conservate sia affumicate che salate e tenute appese a dei ganci denominati *carnaria*. Si producevano anche i lombi di maiale salati che si chiamavano *sucidiae* e vari tipi di pancetta e lardo.

I Romani facevano follie per gli uteri e le mammelle di scrofa (*sumen*). Ambedue, secondo l'editto di Diocleziano, erano costosissimi. Marziale decanta una mammella di scrofa colma di latte e Apicio ne dà due ricette. Vi erano poi leatrici di scrofa (*vulvae*) che erano più costose delle poppe. Apicio dà cinque ricette per la vulva di scrofa ma di queste ben quattro sono per quelle di animali che non avevano ancora figliato (*vulvae sterilis* o *stericulae*). Marziale è di diverso avviso: è più saporita la vulva di scrofa che ha già partorito.

Come oggi, del maiale si apprezzava molto il fegato e si usava appendere al fumo involtini di fegato tritato. Apicio dà la ricetta di un complicato intingolo e riporta come il "fegato veniva rosolato in casseruola o, avvolto nella rete, arrostito sulla graticola". Anche allora si mangiava tutto: troviamo ricette per i rognoni (*renes*) per i piedini (*ungellae*), per la testina (*labelum*), per le cotiche (*callum*) e persino per il suo stomaco (*abdomen*). Che i Romani ne fossero ghiottissimi si può dedurre dal fatto che i governanti misero un limite almeno al consumo di certe parti anche dannose come il fegato e le interiora.

Con il passaggio dalla cultura romana a quella barbara, sembrano riaffiorare i pregiudizi nei confronti di questi animali, già presenti nel passato, ispirati dalla religione. Alcune pro-

fessioni che comportano un continuo contatto con il sangue, come i macellai e trippaioli sono oggetto di disprezzo (*vilia officia* o *artes indecorae*). L'attività lavorativa domenicale e festiva viene sconsigliata e la mercatura proibita.

Parlando di maiale non si può non fare a meno di fare un cenno alla tradizione alimentare degli Ebrei e dei musulmani. Dal Pentateuco e da una tradizione millenaria, si proibiscono le carni dei quadrupedi che non possiedono le caratteristiche di essere ruminanti ed avere lo zoccolo bipartito. Sono quindi messi all'indice anche il cammello, il cavallo, il coniglio, la lepre e il maiale, "bestia immonda", che non è ruminante ed è onnivoro come il cinghiale. A differenza di quella musulmana, che rifiuta un singolo animale, la cultura ebraica rifiuta interi gruppi accomunati da alcune caratteristiche. Queste scelte hanno origini antiche. Durante la fuga dall'Egitto verso la terra promessa, gli Ebrei vagano nel Sinai per quaranta anni. Mosè fissa le prime regole alimentari: i sacerdoti non dovranno bere vino durante il culto divino; è vietata la commistione di carne con i latticini; alcuni animali, tra cui il maiale, sono esclusi dall'alimentazione in quanto impuri.

Alcuni commentatori hanno osservato che la spiegazione potrebbe essere più semplice e cioè che la carne di maiale si conserva male in ambiente desertico e di conseguenza, se non cotta bene, può trasmettere una grave malattia, la trichinosi, e quindi vietata per questioni salutari.

Per i musulmani il discorso è più complesso e si lega al modo di uccidere gli animali e al divieto di consumare sangue, considerato sostanza velenosa in quanto contiene acido urico. Nell'Islam, chi impugna un coltello, dopo aver pronunciato il nome di Allah, pratica un'incisione nella vena giugulare, per cui la morte della bestia avviene per la perdita completa del sangue lasciando integri tutti gli organi e gli apparati. La ferita di un organo vitale farebbe ristagnare il sangue e potreb-

be permeare la carne che verrebbe contaminata con l'acido urico e quindi sarebbe velenosa. Pertanto uno dei motivi per cui non si può mangiare carne di maiale deriva dal fatto che il maiale non può essere ucciso dal collo.

Nel Medioevo, il pascolo del suino ha un rilievo particolare al punto che i boschi sono misurati in base alla loro capacità di nutrire suini più che in base alla loro superficie. Col passare dei secoli, l'allevamento del suino e il consumo delle sue carni assumono progressivamente maggiore importanza, passando dai trionfi rinascimentali, in cui si sviluppa l'arte gastronomica e in cui il suino compare nei banchetti più sontuosi, fino al Diciannovesimo secolo in cui si diffondono i primi laboratori alimentari e le prime salumerie.

In Italia, tra il 1200 e il 1600, si osserva un forte sviluppo dei mestieri legati alla trasformazione delle carni di maiale. In quel periodo si affaccia la figura del norcino che, grazie alla sua abilità, dà vita alla creazione di nuovi prodotti di salumeria.

L'attività del norcino era stagionale, in quanto il maiale veniva ucciso una volta l'anno e non c'erano tecniche di conservazione della carne fresca. Lasciavano le loro città ai primi di ottobre per ritornare verso la fine di marzo.

Oggi l'eredità dei norcini è passata agli artigiani e al mondo dell'industria alimentare. Il suino magro ha, oggi, grazie ad anni di selezione genetica, di cure appropriate e diete meticolose, addirittura carni più magre di quelle bovine, con tassi di colesterolo e di grassi saturi inferiori. La carne di maiale magro ha mediamente circa 140-146 calorie per 100 gr, 20 gr di proteine, 7 di grassi, 1 grammo di carboidrati.

AUGUSTO TUVERI

Accademico di Oristano

DELEGAZIONE DI PADOVA

CONSCRATO ALLA DEA MAIA

Il nome scientifico del maiale è *sus scrofa*. Dalla parola latina *sus* deriva la nostra parola suino. Scrofa è il nome della femmina che è detta anche troia. Il maiale era chiamato dai latini anche *porcus* (porcello, porco).

La parola porco ha dato nome ai centri abitati Porcari (Lucca), Porcia (Pordenone) e a molti cognomi latini e italiani. Alcune località hanno cambiato nome, perché il richiamo al porco non era gradito. Per esempio Punta Troia è stata nobilitata con il nome di Punta Ala.

La parola maiale invece deriva dalla dea Maia, la più bella delle Pleiadi e madre di Hermes, a cui il porco era consacrato e a cui veniva offerto in sacrificio nel *dies maialis*, il giorno a lei dedicato.

Il termine *troia*, dato alla scrofa, deriva da "*porcus troianus*" il nome che i Latini davano scherzosamente al maiale ripieno e la scrofa riserva anch'essa nel suo ventre una sorpresa: può generare infatti da dieci a venti porcellini.

I Cinesi furono i primi ad allevare il maiale 4.000 anni a.C. e ad apprezzarne le carni. In Europa cominciò ad essere conosciuto molto tempo dopo, solo nel VI secolo a.C.

Il maiale possiede una pelle molto delicata, che protegge rivoltandosi nel fango, per questo motivo è stato considerato un animale impuro da molte religioni.

Il maiale, tuttavia, risulta ben accetto e senza pregiudizi nel mondo classico. In Grecia è l'animale sacro a Demetra, che veniva impiegato spesso nei sacrifici agli dei e in particolare

nella celebrazione dei “Misteri eleusini”. Sul maiale esisteva nell’Ellade una vasta letteratura. Il testo più divertente è di Aristofane che, in una sua commedia, *Gli Acaarnesi*, racconta la storia di un tizio ridotto in miseria che vende le figlie camuffate da porcelline per guadagnare di più. Due belle ragazze che sono anche due porcelline sono infatti una irresistibile attrazione per dei vecchi satiri.

Omero cita spesso il maiale nei suoi poemi. È interessante osservare nell’Odissea che il porcaro di Ulisse, il fedele Eumeo, cucina esattamente il maiale come i contadini siciliani d’oggi. Ciò dimostra la forza delle antiche tradizioni.

La carne di animale domestico più consumata in Etruria era quella di maiale. I maiali erano molto simili ai cinghiali e venivano allevati allo stato semibrado, come si fa oggi con la *Cinta senese*. In una preziosa situla d’argento chiusina è ritratto un porcaro che, aiutato da un cane, conduce una mandria di maiali a suon di flauto. Gli Etruschi, infatti, secondo Eliano, erano specialisti nell’utilizzare la musica per addomesticare gli animali. Gli antichi abitanti della Toscana cucinavano il maiale in vario modo: in buca, avvolto da foglie di mirto, come il *carxu sardo* e al forno, con la finocchiella, come ancora oggi in Toscana.

Il maiale era molto gradito agli antichi Romani. Piaceva ai ricchi e ai poveri. Tra gli insaccati erano famose le salsicce di Lucania, dette appunto *lucaniche*. Molto apprezzati i prosciutti, che erano di due tipi: *perna* e *petaso*. Il primo era fatto con la coscia, l’altro con la spalla. A Roma esiste ancora oggi *via Panisperna* (*pane e prosciutto*) una delle poche strade che conservano la toponomastica antica.

Marco Gavio Apicio dedica molte ricette al maiale. Ottimi e stuzzicanti i piatti in agrodolce (con cedri, rose e albicocche), antenati del toscano maiale in dolce forte.

I piatti di maiale hanno un importante ruolo nella cucina ri-

nascimentale. Possiamo sincerarcene facilmente leggendo le opere di gastronomia, perché questa è, in Italia, l'età d'oro non solo dei grandi cuochi, ma anche della letteratura golosa. Caratteristica della cucina del Rinascimento sono i pasticci e le torte salate di carne, tra cui primeggia il maiale.

È interessante osservare che i salumi che venivano consumati cotti superavano di gran lunga i salumi consumati crudi. Questi non finivano in cantina a stagionare, ma a tavola, cotti anche a pochi giorni dalla concia, compreso il prosciutto.

Tipico salume di nuova creazione è la mortadella, perché la carne anziché macinata veniva battuta al mortaio.

Il famoso cuoco Domenico Romoli era detto il "Panunto" per il suo piatto più famoso: una fetta di pane fritto guarnito con una salsina di lonza e gota di maialino.

In questo periodo il cardinale greco Bessarione, coltissimo, molto simpatico e buona forchetta, che brillava nella vita colta e mondana di Firenze, apprezzò molto la schiena di maiale al forno definendola *àristos* (eccellente), da cui il termine "àrista".

Con le nuove tendenze della cucina francese, a tavola trionfano le erbe, gli ortaggi e la carne non è più di moda nell'alta cucina. Le classi popolari e i cuochi italiani tuttavia rimangono legati alle vecchie tradizioni e ai piatti di maiale. Vincenzo Tanara nel suo libro *L'economia del cittadino in villa* descrive ben centoundici maniere di preparare il maiale. Tale tendenza della cucina italiana rimane fino ai giorni nostri.

La letteratura italiana dedica vasto spazio al maiale. Lo sottolinea la mostra organizzata a Reggio Emilia nel 1982 intitolata "*L'eccellenza e il trionfo del Porco*", a cura del professor Emilio Faccioli, nella quale sono stati raccolti tutti gli scritti che hanno per oggetto il maiale dal XII secolo ai giorni nostri (gastronomia, narrativa, poesia).

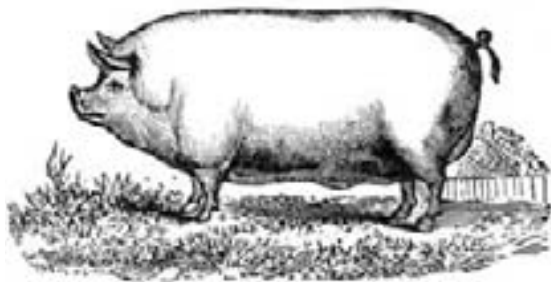
Oggi numerose specialità locali sono scomparse o stanno scomparendo in questo nostro mondo globalizzato. Una tren-

tina di razze suine italiane si sono estinte e con esse alcune tipicità come il lardo di Colonnata, i cui quantitativi prodotti sono tali da non rendere più credibile la produzione locale.

Fortunatamente esistono le eccezioni: si può ancora consumare una *Cinta senese*, un *Nero di Calabria*, un *Nero dei Nebrodi*. Si può ancora mangiare una *sopressa* delle Valli del Pasubio preparata artigianalmente secondo la tradizione.

Assaggiare queste prelibatezze non è solo un capriccio, un puro piacere della gola, ma è una vera esperienza culturale che ci permette di conoscere i sapori antichi della nostra civiltà mediterranea.

ANTONIO BOSCHETTI
Accademico di Padova



DELEGAZIONE DI PAVIA

CALIGOLA E IL MAIALE

Comincio con un aneddoto che illustra in modo esemplare la tematica. Siamo a Roma presso i giardini di Mecenate e di Lamia, proprietà dell'imperatore, nei pressi dell'Esquilino. La scena si svolge circa 168 anni fa. A Roma, l'imperatore è Caligola, un giovane principe ancora ventenne. Caligola dimora già da tre o quattro giorni nel luogo e qui, finalmente, si è deciso a dare udienza a un'ambasceria degli Ebrei di Alessandria, in Egitto, una delle più grandi metropoli dell'impero. Perché l'udienza. Perché nel giugno del 38 d.C. era scoppiata una vera e propria guerra civile nella metropoli tra l'elemento greco-alessandrino e la comunità ebraica. Secondo la tradizione antica, in quell'anno, la storia ha conosciuto il più antico internamento subito da una comunità ebraica. Gli Ebrei sono rinchiusi in veri e propri campi di concentramento, tra indicibili sofferenze. Poiché il prefetto di Alessandria e d'Egitto non sa risolvere incisivamente il dissidio, si concorda che due ambascerie (alessandrina ed ebraica) ottengano udienza dall'imperatore, incaricato di dirimere i contrasti come supremo giudice e in ultima istanza. Le due delegazioni soggiornano parecchio tempo a Roma in attesa di essere ricevute dall'imperatore. In precedenza hanno avuto solo brevi e informali contatti con lui.

Negli orti di Mecenate e di Lamia, Caligola è tutto indaffarato a ispezionare gli edifici e i locali, dopo avere dato ordine di aprirgli le stanze. Egli vuole rinnovare gli arredi e gli infissi e dà disposizioni anche sull'uso degli appartamenti. La delega-

zione ebraica lo vede e, con pudore e riverenza, lo saluta come “Augusto Imperatore”, guardando in basso per deferenza e non osando guardarlo in volto. Caligola li ricambia con un sorriso e una gentilezza così ostentati che la delegazione teme non solo di perdere la causa, ma addirittura la vita. A questo punto, Caligola si rivolge loro in termini sprezzanti, definendoli come odiatori di Dio: “tutto il mondo crede nella mia divinità, solo voi venerate quell’innominabile”. E, a questo punto, pronuncia il nome del Dio ebraico che a quei tempi era ineffabile; non poteva, cioè, essere pronunciato o udito. Nel pronunciare il nome proprio del Dio ebraico, Caligola protende le mani al cielo, in atto di simulata e irriverente devozione. La delegazione alessandrina si abbandona allora a scene di giubilo e di ilarità. Caligola ha toccato un nervo scoperto. La delegazione ebraica replica che già tre volte, nel tempio di Gerusalemme, sono stati celebrati sacrifici solenni (in occasione della sua ascesa al trono, in occasione della sua guarigione e della spedizione britannica). Caligola replica indispettito che gli Ebrei non sacrificano a lui, ma a un altro, “per lui”. L’imperatore riprende a dare indicazioni sull’arredo e la sistemazione dei locali. Poi bruscamente si rivolge alla delegazione ansimante per seguirlo, con la domanda: “Perché vi astenete dalla carne di porco?”. Gli Ebrei rispondono che ogni popolo ha i suoi usi alimentari e che molte nazioni, ad esempio, non mangiano l’agnello che, pure, sarebbe la carne più a portata di mano. Caligola replica che l’agnello non è buono.

Questo episodio, tramandatoci da un filosofo ebreo contemporaneo, Filone Alessandrino, nell’opera intitolata *Ambasceria a Gaio*, rende bene la difficoltà che i Greci e i Romani avevano nel comprendere questa astensione dalla carne di maiale. L’imperatore obietta loro che è la carne migliore da mangiare.

Perché gli Ebrei si astengono dalla carne di maiale? Nella

Bibbia (*Levitico* 11,7 e *Deuteronomio* 14,2-8) si prescrive esplicitamente il divieto. Si possono mangiare, degli animali a quattro piedi, tutti quelli che hanno il piede forcuto e l'unghia spartita in due e che ruminano. Il maiale ha il piede forcuto e spartito in due, ma non ruminava. È dunque animale impuro. Questa prescrizione ha un'eco presso l'opinione pubblica antica. E solleva vari problemi. Un autore, molto noto per avere scritto le *Vite parallele*, Plutarco di Cheronea, scrive un'opera intitolata *Questioni conviviali*. Si tratta di uno scritto dove, nella calma e nella tranquillità del banchetto che si prolunga, si dibattono le questioni più varie, più curiose e forse anche più attuali. Tra queste, quella se gli Ebrei si astengano dal maiale perché lo venerano o perché lo detestano. Uno dei convitati ricorda, non senza ironia (simile a quella di Caligola), che suo nonno era solito dire: "Gli Ebrei non mangiano la carne più giusta e appropriata". I convitati suppongono che gli Ebrei producano delle giustificazioni che somigliano a miti e leggende, ma non escludono che forse, pur avendo cose serie da dire in proposito, preferiscono non divulgarle.

Lo stereotipo dell'Ebreo che preferisce tenere segreti i precetti contenuti "nell'arcano volume di Mosè", per usare un'espressione del poeta satirico latino Giovenale, è tipico nell'antichità. I convitati si dividono. Qualcuno dice: "Penso che gli Ebrei, se avessero davvero orrore del porco, lo ucciderebbero; a loro è vietato ucciderlo. Forse, venerano il porco come l'asino che mostrò loro la fonte d'acqua. Il porco sarebbe stato loro maestro per la semina e l'aratro". Tipiche discussioni che si fanno a tavola. Il maiale è qui accomunato all'asino che, secondo una versione ostile agli Ebrei, avrebbe mostrato loro la salvezza nella ricerca di una fonte nel deserto. Un altro replica: "Gli Ebrei hanno orrore per il maiale perché i barbari hanno orrore per le malattie della pelle come la lebbra e credono che gli esseri umani siano devastati da tale malattia

per contagio”. Si insiste sulle qualità negative del maiale: sporcizia, disordine, rumori indesiderati e brutto aspetto. Nella stessa epoca, Tacito dice che gli Ebrei si astengono dal maiale in ricordo della sciagura che li colpì quando la scabbia deturpò i loro corpi, scabbia cui questo animale sarebbe soggetto. Qui c'è una reminiscenza dei racconti antisemiti egiziani che proponevano una versione rovesciata rispetto a quella conosciuta nel libro dell'Esodo: le piaghe non avrebbero colpito gli Egiziani, ma gli Ebrei. Un intellettuale scettico, come Sesto Empirico, nota con sarcasmo che il giudeo o il sacerdote egiziano morirebbero piuttosto che mangiare il maiale. La prescrizione incontrava disapprovazione e ironia. Anche Cicerone, parlando di un collaboratore di Verre di origine ebraica che tenta, anche lui, di accusare autonomamente Verre, escogita una battuta: siccome i Romani chiamano “verre” il maiale castrato, egli esclama: “Che cosa ha a che fare il porco con un giudeo?”.

Si tratta di motti che delineano bene il sarcasmo e l'ironia che circondano la comunità ebraica per questo divieto. Un autore satirico latino, molto noto se non altro perché la sua opera è anche divenuta un celebre film di Federico Fellini, Petronio, rappresenta addirittura l'Ebreo che adora il dio porcino.

Ieri come oggi la satira oscilla fra la beffa e la blasfemia vera e propria.

LUCIO TROIANI

Ordinario di Storia Romana all'Università di Pavia

DELEGAZIONE DI PESCARA

ALLEVAMENTO E AMBIENTE

La specie suina è particolarmente adattabile al rapido evolversi del mercato, in quanto l'elevata prolificità e il rapido susseguirsi delle generazioni la rendono tra le più malleabili e tra le più idonee a perseguire prefissati obiettivi di selezione.

Da animale sfruttato prevalentemente per l'abbondanza dei suoi tagli adiposi, a partire dal dopoguerra, il maiale fu trasformato in animale dai pregiati tagli carnosì. Risultati così rapidi furono possibili grazie ai progressi della genetica e delle tecniche di alimentazione.

Tre furono gli obiettivi principali tuttora validi che i genetisti si prefissarono di raggiungere: la diminuzione dello spessore del lardo della linea dorso-lombare, l'aumento dei tagli carnosì e l'elevato accrescimento giornaliero degli animali. Inoltre, la diminuzione dell'attitudine a produrre tessuti adiposi, notevolmente molto più ricchi di energia di quelli muscolari, unitamente all'aumento della velocità dell'accrescimento giornaliero, hanno consentito un notevole risparmio nel consumo degli alimenti da parte dei soggetti posti all'ingrasso.

L'allevamento suino ha sempre avuto una notevole importanza nell'economia di tutti i Paesi le cui popolazioni non fossero sottoposte alle restrizioni d'ordine religioso che proibissero l'uso delle relative carni. Lo stesso allevamento è sempre stato a carattere "familiare" per soddisfare le esigenze alimentari casalinghe in fatto di carni, salumi e grassi e, dove possibile, di carattere estensivo, favorito dalle possibilità di pascolo, di ghiande e di castagne. Mentre l'allevamento "familiare" era

tale - fino a pochi anni fa - che ogni famiglia, che disponesse dello spazio necessario, aveva il proprio “porco all’ingrasso”, quello brado e semibrado era soprattutto legato alle zone a coltura estensiva di Toscana, Umbria, Lazio, del Mezzogiorno e delle isole, ricche di pascoli e di ghiande.

All’inizio degli anni ’60, sia per la crescente mancanza di manodopera e di aziende mezzadrili, sia per l’aumento dei costi dei mangimi, sia per l’introduzione di nuove razze precoci, l’allevamento suino ha subito un notevole cambiamento e gli allevamenti intensivi hanno sempre più preso piede.

Nel secondo dopoguerra, dopo la fame e la carestia, la rivoluzione industriale, lo sviluppo delle vie di comunicazione e la maggiore disponibilità economica degli individui hanno comportato una sempre maggiore richiesta di prodotti di origine animale per rispondere alla quale la zootecnia si è incentrata sulla massimizzazione della produzione. Gli unici obiettivi erano quindi quelli di concentrare tutte le conoscenze di cui si disponeva, relativamente sia agli animali che alle tecniche di produzione, per produrre su scala industriale al minor costo possibile. L’allevamento del suino è stato quindi relegato in spazi chiusi, all’interno di gabbie o box riducendo il più possibile lo spazio vitale degli animali e quindi il relativo movimento in modo da limitare “inutili dispendi energetici”.

Si tratta di allevamenti caratterizzati da un’elevata densità di animali per unità di superficie, con conseguente problema di accumulo di reflui e produzione di gas, anche dannosi, come l’ammoniaca, oltre all’inevitabile consumo di ossigeno e produzione di anidride carbonica in seguito alle normali reazioni metaboliche degli animali. Tutto questo ha richiesto la necessità di impianti meccanici di ventilazione e ricambio di aria oltre che il controllo termico dell’ambiente con inevitabili alti costi di realizzazione e gestione degli impianti. Inoltre, uno dei principali problemi nella suinicoltura intensiva è legato al-

la natura delle deiezioni di questi animali. Trattandosi di liquami, e trovandosi quindi allo stato liquido, risultano molto più difficili da gestire e da smaltire. È necessario ricorrere a vasche di stoccaggio e ad un idoneo smaltimento dei reflui, ma l'alto rischio dell'inquinamento ambientale e, in particolare, delle falde acquifere, resta uno dei principali problemi di questo sistema di allevamento. Negli anni, infatti, modelli di sviluppo a forte intensificazione e a forte impatto ambientale hanno messo a dura prova il sistema agro-ambientale, oltre ad aver fortemente contribuito alla riduzione della variabilità genetica degli animali, la così detta biodiversità. Risultato di lunghi processi evolutivi, la biodiversità è il serbatoio da cui l'evoluzione attinge per attuare tutte le modifiche genetiche e morfologiche che originano nuove specie viventi, e, quindi, vero e proprio serbatoio della vita sul nostro pianeta. La selezione molto spinta degli animali, se da una parte ha permesso di ottenere animali particolarmente precoci e dai pregiati tagli carnosì, dall'altra ha provocato un impoverimento del corredo genetico degli animali e molte razze rustiche ed autoctone hanno rischiato l'estinzione.

Terzo, ma non ultimo, problema legato ad una suinicoltura di tipo industriale riguarda un aspetto dal "carattere etico", legato al cosiddetto benessere degli animali. È un concetto abbastanza articolato che può essere racchiuso in una sorta di stato di salute completa, sia fisica che mentale, che vede l'animale lontano da qualsiasi sensazione di fame, sete, disagio, malnutrizione o malattie. A riguardo si stanno studiando degli indici il più possibile standardizzabili ed oggettivabili che permettano di valutare se l'animale si trovi o meno in uno stato di benessere, condizione che attualmente si gestisce effettuando dei test di preferenza. L'animale viene cioè lasciato libero di scegliere l'ambiente più "consono", nel quale cioè si sente maggiormente a suo agio ed è in grado di mettere in atto

quelli che sono i comportamenti tipici della propria specie come, ad esempio, nel caso del suino, grufolare.

L'odierna suinicoltura si sta spostando sempre più verso la realizzazione di allevamenti ecocompatibili, allevamenti cioè che, pur modificando il paesaggio, non ne compromettano la conservabilità, alla luce anche di quelli che sono gli indirizzi normativi. Infatti, negli ultimi quindici anni, le politiche comunitarie hanno avuto come filo conduttore il perseguimento dell'obiettivo dello sviluppo sostenibile, una forma cioè di sviluppo che non comprometta la possibilità delle future generazioni di perdurare nella crescita, preservando la qualità e la quantità del patrimonio e delle riserve naturali. In quest'ottica si colloca l'allevamento all'aperto del suino, un sistema di allevamento dal bassissimo impatto ambientale, oltre che economico ed etico. Gli animali sono lasciati liberi di pascolare in un'area correttamente dimensionata al carico, opportunamente recintata, con una recinzione elettrificata, per impedire, oltre che la fuga di animali, anche l'ingresso di eventuali predatori. Il sistema prevede l'installazione solo di semplici teloni, durante le stagioni più calde, per evitare eventuali scottature da sole, responsabili di riduzione di fertilità nei verri ed aborti spontanei nelle scrofe, e capannine per il riparo degli animali durante la notte o condizioni atmosferiche avverse, realizzabili con materiale da risulta.

Se l'allevamento viene realizzato allo stato semibrado, senza cioè poter disporre di boschi e dei loro prodotti per l'alimentazione degli animali, sarà necessario installare anche un silos per la distribuzione del mangime, oltre ad abbeveratoi e mangiatoie correttamente dimensionate al carico di animali. Inoltre, per garantire refrigerio, nel rispetto del benessere dell'animale e di quelli che sono i comportamenti tipici della specie suina, come il rotolarsi nel fango, possono essere previste delle pozze d'acqua. Questo sistema di allevamento per-

metterebbe anche il recupero di aree marginali, altrimenti lasciate all'abbandono, e di razze rustiche in via di estinzione, oltre che la possibilità di ottenere prodotti dalle pregiate caratteristiche, potenzialmente in grado di spuntare anche prezzi maggiori sul mercato. Obiettivo della suinicoltura moderna, infatti, non è più la quantità ma la qualità.

Il concetto di qualità in ambito alimentare è un concetto di non facile ed immediata definizione. Per qualità si intende, infatti, una realtà multifattoriale alla quale contribuiscono molte qualità parziali in grado di influenzarsi vicendevolmente.

I prodotti di origine animale però, e quindi la stessa carne suina, sono ritenuti spesso tra i principali responsabili di malattie cardiovascolari per il loro elevato tenore in grasso, l'elevata concentrazione di acidi grassi insaturi ed il contenuto di colesterolo. In realtà, la spinta selezione degli animali ha permesso negli anni di ottenere maiali con uno spessore del grasso di copertura molto inferiore rispetto ai progenitori. Ma, oltre all'aspetto quantitativo, quando si parla di grasso, bisogna soffermarsi sulla sua qualità e quindi sulla sua composizione in acidi grassi. All'interno di questa classe di composti è possibile, infatti, distinguere gli acidi grassi saturi, caratterizzati dalla presenza esclusiva di legami singoli tra gli atomi di carbonio, dagli acidi grassi insaturi, al cui interno sono presenti da uno (acidi grassi monoinsaturi - Mufa) a più doppi legami (acidi grassi polinsaturi - Pufa). La componente satura è sicuramente quella ritenuta più pericolosa per la salute ma è anche vero che non tutti gli acidi grassi saturi esercitano lo stesso effetto negativo nei confronti dell'organismo. L'acido miristico (C14:0), ad esempio, risulta tra i più pericolosi, molto più dell'acido palmitico (C16:0) o addirittura dello stearico (C18:0) che, una volta introdotto all'interno dell'organismo, viene desaturato in C18:1 e quindi, in quanto tale, reso privo di ogni effetto negativo nei confronti dell'organismo. Quando si parla

però del rapporto tra acidi grassi saturi e insaturi e soprattutto di qualità della carne suina, va fatta una distinzione importante in funzione della qualità funzionale dell'alimento e cioè della capacità ed attitudine di una certa matrice alimentare di essere trasformata in un determinato prodotto finito e di essere poi conservata.

In ambito suinicolo dobbiamo quindi distinguere il suino leggero, macellato più giovane e quindi ad un peso vivo di circa 100-110 kg, le cui carni sono destinate al consumo fresco, dal suino pesante, macellato invece ad un peso vivo maggiore, intorno ai 160 kg e destinato alla trasformazione e alla produzione di prosciutto.

Nell'alimentazione del suino leggero si tende, ad esempio, a prediligere un rapporto saturi/insaturi spostato a favore della componente insatura proprio per i suoi migliori effetti sulla salute. Il substrato insaturo però è molto più suscettibile al processo ossidativo, per cui una sua alta percentuale nella carne destinata alla produzione del prosciutto renderebbe il prodotto molto meno conservabile, maggiormente soggetto all'irrancidimento, oltre che molto più untuoso al tatto, difetto più noto come il cosiddetto "prosciutto che cola". L'ossidazione dei lipidi risulta, infatti, la prima causa, di natura non microbiologica, responsabile dello scadimento qualitativo della matrice alimentare. Inoltre, in funzione del substrato, durante il processo ossidativo possono venirsi a formare composti potenzialmente molto pericolosi, tossici e mutageni per l'organismo come, ad esempio, nel caso del colesterolo. La carne però, è una matrice particolarmente complessa, che contiene in sé anche dei "sistemi di autodifesa" capaci di contrastare processi di diversa natura tra cui anche quella ossidativa e che rientrano nel cosiddetto concetto di qualità nutraceutica o funzionale. È una qualità legata al contenuto in molecole dette bioattive che, seppur presenti in piccole quantità nell'alimen-

to, riescono a collocarsi meticolosamente all'interno di processi metabolici dell'organismo, tanto da contribuire ad assicurare una "migliore qualità" nell'ambito di una "maggiore durata della vita". Anche la carne suina contiene proprietà "extranutrizionali" o "salutistiche" legate al contenuto in molecole bioattive quali il coenzima Q10 (CoQ10) e dipeptidi istidinici come anserina e carnosina.

Da un confronto qualitativo sulla carne suina proveniente da un "classico allevamento di tipo industriale" e quella proveniente da animali allevati all'aperto, nel rispetto dell'ambiente e del benessere dell'animale e quindi delle ultime politiche comunitarie, è emerso come la carne degli animali allevati estensivamente abbia una significativa maggiore capacità di ritenzione idrica, specie dopo cottura (*cooking loss*). La maggiore capacità di questa carne di trattenere l'acqua la rende non solo più conservabile, ma anche più tenera durante l'atto masticatorio e meno soggetta ad un calo in cottura con conseguente perdita economica.

Un'altra interessante determinazione è stata quella relativa al colore delle due tipologie di carni. È, infatti, un luogo comune abbastanza diffuso pensare che gli animali allevati all'aperto, quindi soggetti ad un maggior movimento, forniscano delle carni più scure, meno gradite dal consumatore. Dall'analisi colorimetrica non sono invece emerse differenze significative tra le carni oggetto di studio. Inoltre, relativamente all'aspetto quanti-qualitativo del grasso delle carni degli animali allevati all'aperto, è stata riscontrata una minore percentuale lipidica, attribuibile probabilmente alla maggiore attività fisica svolta, con un rapporto saturi/insaturi spostato a favore della componente insatura. La presenza di questo maggiore substrato ossidativo non ha però realmente comportato una maggiore presenza di prodotti provenienti dall'ossidazione probabilmente per il più alto contenuto in CoQ10 nelle carni

degli animali allevati all'aperto. Sembra, infatti, che l'alta concentrazione di questo importante antiossidante, attribuibile al maggior movimento fisico degli animali e quindi ad una maggiore attività di respirazione cellulare, riesca a proteggere la componente polinsatura dall'ossidazione.

È possibile quindi concludere come non solo attraverso la selezione genetica degli animali, ma anche mediante la cura dell'alimentazione e la conduzione di allevamenti ecocompatibili, nel rispetto dell'animale e dell'ambiente, sia possibile realmente influenzare positivamente la qualità della carne suina e quindi dei suoi derivati.

VALENTINA PONZIELLI

*Ricercatrice in Scienze dell'alimentazione
dell'Università di Teramo*



DELEGAZIONE DI PESCARA ATERNUM

IL MUSEO DEL MAIALE

Dalla grande ricchezza del maiale, un patrimonio culturale da conservare e proteggere nel tempo, sono nate le iniziative della Delegazione in omaggio al tema dell'anno. D'altra parte l'intera regione riconosce ciò che mangia e produce come il segno di una forte identità popolare. Si spiegano così le due iniziative presentate nel corso della riunione conviviale di Civitella Casanova.

La prima riguarda il Museo del maiale di Carpineto Sinello, in provincia di Chieti. Mille metri quadri, su tre livelli (un progetto dell'agenzia Locomia), che custodiscono l'immenso bagaglio agroalimentare economico e socioculturale che ruota attorno al gran suino.

Un percorso dei sensi e della memoria che fonde aspetti enogastronomici e rimandi etnografici. Dall'uccisione del maiale, rito carico di significati simbolici, alle sue molteplici preparazioni, la mostra ambisce a diventare "cattedra" viva, per le nuove generazioni, di un radicata cultura popolare e insieme specchio di un territorio e della sua storia.

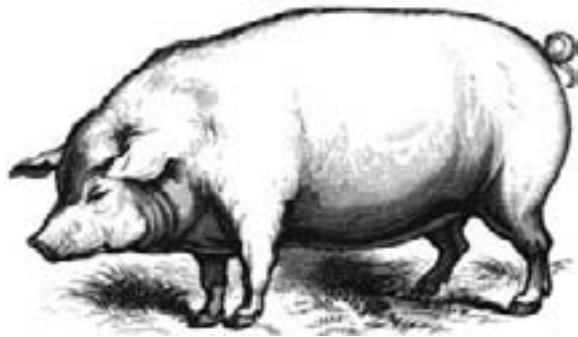
Un obiettivo che si coglie anche nell'Accademia della ventricina di Guilmi, distretto di uno dei salumi più tipici dell'Abruzzo.

L'Associazione intende difendere la tipicità di questo prodotto Doc del Vastese e le sue caratteristiche peculiari. Carne tagliata a pezzi con il coltello, insaporita con peperone tritato, insaccata nella vescica: si prepara così la ventricina vastese, diversa da quella teramana che si spalma sul pane.

Un salame antico che nasce circa 200 anni fa e che identifica un'area di 26 comuni del Chetino. E oggi, fregiato del marchio Dop del Ministero dell'Agricoltura, diventa oggetto della missione sociale di un'apposita Associazione di tutela e promozione.

ROBERTO MINGARDI

Accademico di Pescara Aternum



DELEGAZIONE DI PISA VALDERA

UNA RIVINCITA CULTURALE

Il maiale che noi conosciamo proverrebbe dal cinghiale e raffigurazioni di suoi presumibili progenitori sono anche nei graffiti della grotta di Altamira (ca. 40.000 a.C). Già nel 6500 avanti Cristo, probabilmente per primi i cinesi, l'uomo allevava suini selvatici e comunque in era precristiana il suo allevamento si estendeva dalla Grecia fino all'Europa centrale. Si noti che la domesticazione del maiale non è profonda, nel senso che il maiale, lasciato libero, immediatamente rinselvaticisce senza grossi problemi di riadattamento, e può presentare mutazioni morfologiche in tempi sorprendentemente rapidi.

Il maiale è sempre stato di vitale importanza nel sistema alimentare dell'uomo e la sua copiosa produzione lo ha reso di generale popolarità. Anche il suo retroterra culturale è importante. Di lui si parla già nella mitologia greca: poiché Venere si era innamorata del bellissimo Adone, rubandolo a Demetra, questa sfogò la sua gelosia facendo uccidere il porco, animale a lei sacro.

Il nome maiale deriva dal latino *porcus maialis* e dalla dea Maia, figlia di Atlante e madre di Mercurio a cui veniva sacrificato. Per secoli è stato considerato animale sacro e nelle religioni politeiste aveva una connotazione positiva legata alla sua fecondità ed era simbolo di abbondanza e ricchezza. Attraverso di lui gli dei potevano mandare messaggi agli uomini e, ad esempio, i sacerdoti etruschi praticavano la scienza degli aruspici anche con il fegato di porco per prevedere il futuro.

Il maiale veniva mangiato soprattutto arrostito, ma i Romani anticiparono, per l'esigenza di far durare il più a lungo possibile la scorta alimentare rappresentata dal maiale, soluzioni alimentari come la salagione. In latino "*salumen*" significa insieme di cose salate, soprattutto di carne di maiale. Si sa comunque che già gli Etruschi e poi i Galli cispadani salavano le cosce di maiale con una tecnica che è stata poi perfezionata nel corso dei secoli e simili prodotti venivano esportati a Roma imbarcandoli a Luni per Ostia. I soldati romani partivano per le lunghe campagne militari con grandi quantità di carne suina salata e prosciutti provenienti dalla pianura padana.

I guai grossi per il maiale, dal punto di vista culturale, sono venuti con le religioni monoteiste, a partire dalla legge mosaica. La legge ebraica condanna il maiale che prende piacere dal fango e dallo sporco e le carni di maiale sono bandite, cosa che sarà ripresa anche dalla legge islamica.

Le caratteristiche nutrizionali della carne di maiale, ricca di grassi, sono forse all'origine di taluni precetti di alcune religioni (particolarmente di alcune originate in aree calde del Pianeta) che vietano di cibarsene o ne limitano l'assunzione. Il porco peraltro è onnivoro, pertanto nelle aree geografiche desertiche e semidesertiche, contraddistinte da generale scarsità di risorse alimentari, il motivo del precetto religioso che ne vieta la presenza, oltre che la consumazione delle carni e dei sottoprodotti, può essere ravvisato nel fatto che, sul piano alimentare, esso si pone in concorrenza diretta con l'uomo: il suo allevamento pertanto non potrebbe avvenire che a discapito della disponibilità di cibo per l'uomo stesso.

Anche col cristianesimo le cose per il porco si misero male quanto a reputazione. Nel Vangelo è considerato un ricettacolo di vizi e Gesù libera un indemoniato da una squadra di diavoli facendoli transitare in un branco di porci, come se il corpo del porco fosse creato per accogliere lo spirito immondo

del demonio. La parabola cristiana di “perle gettate ai porci” è divenuto un diffuso modo di dire.

Nel Medioevo cristiano le cose sono, se possibile, peggiorate, con il maiale divenuto metafora della lussuria. Ma a questo approccio culturale, che in fondo in qualche modo è arrivato fino a noi (il termine porco non è certo usato nei complimenti o nelle lodi), si contrapponeva anche allora la dura realtà della vita quotidiana per cui il maiale rimaneva, nella vita domestica, come elemento ed alimento essenziale in tutte le stagioni. Da notare che nel Medioevo i maiali venivano allevati nei boschi, allo stato brado, e l'importanza dell'allevamento presso i Longobardi era tale che le foreste di querce erano valutate in funzione del numero di maiali che potevano alimentare con le loro ghiande ed i porcai esperti erano considerati più dei contadini. Le bestie, senza ingrassamento forzato, pesavano molto meno dei maiali odierni variando dai 30-40 ai 70 kg.

Alla fine, le esigenze materiali avranno il sopravvento e anche il cristianesimo medioevale si trovò costretto a smentire l'anatema del Vecchio e in parte del Nuovo Testamento contro il maiale: un contributo decisivo fu il culto antoniano di S. Antonio Abate. L'alleanza con S. Antonio spezza l'equazione porco=demonio e riconduce l'animale alla sua dimensione domestica e mansueta, anche se le tradizioni opposte di “maiale diavolo tentatore” e animale mansueto ai piedi del santo sopravviveranno affiancate.

Di pari passo si sviluppava una gastronomia caratterizzata dai sapori e dagli aromi della carne di maiale. Dal Rinascimento in poi i poemi con elogi al maiale e ai prodotti derivati sono molteplici.

Nella civiltà contadina, fino a non moltissimi anni fa, l'uccisione del maiale rappresentava un giorno di festa. Quando stavano per finire le scorte alimentari della bella stagione, si incominciava a pensare al porco che avrebbe rappresentato il

magazzino alimentare per la stagione fredda. L'uccisione avveniva qualche settimana prima del Natale e i vari prodotti venivano consumati secondo una precisa tempistica.

Intere regioni europee si reggono sui modi di manipolare e conservare la carne di maiale e sul modo di utilizzarla. Nella pianura padana il maiale ha trovato un suo ruolo importante nel processo di trasformazione del latte di vacca: il siero residuo dalla produzione di burro e grana si recupera e reimpiega nell'alimentazione dei suini.

Nei moderni allevamenti la vita del maiale non è lunga. Nasce in tutti i mesi dell'anno e le cucciolate sono normalmente di circa dieci - dodici piccoli. Alla nascita, il lattonzolo pesa da uno a due chili. La scrofa partorisce in media due volte l'anno. Le categorie durante le fasi di accrescimento sono: lattonzolo, lattone (25-40 kg), magroncello (40-60 kg), magrone (60-100 kg), grasso (100-160 kg).

A seconda dello scopo per cui vengono allevati gli animali, esiste un'importante suddivisione: *suino leggero* e *suino pesante*. Il suino leggero è quello che si trova abitualmente al supermercato e in molte macellerie. Pesa sui 100-120 kg, viene macellato dopo circa 6 mesi dalla nascita e presenta carni piuttosto magre e delicate.

Il suino pesante, utilizzato per produrre i prosciutti Dop e gran parte degli altri salumi Dop e Igp, si ottiene utilizzando incroci di razze particolari. Viene allevato per circa un anno e pesa tra i 150 e i 180 kg (mediamente attorno ai 160 kg). L'allevamento del suino pesante è una realtà specificamente italiana e in parte spagnola (il resto del mondo occidentale alleva solo suini leggeri): questo perché si tratta dei paesi dove la produzione del prosciutto è particolarmente rilevante. La stragrande maggioranza dei suini allevati in Italia segue questa filiera.

In Italia la produzione del maiale è in gran parte concentrata nella pianura padana. La provincia italiana con la più alta

concentrazione di suini è quella di Mantova, dove per ogni abitante ci sono in media quattro suini.

Nel 2006, in Italia, sarebbero stati prodotti 9,6 milioni di maiali, collocandoci al 7° posto nella UE. Il consumo pro-capite degli italiani è di 31,7 kg/anno (13,5 fresco e 18,2 salumi).

Per quanto riguarda i valori nutrizionali, se si escludono le costole, la pancetta e la salsiccia, i tagli più comunemente utilizzati in cucina, spalla, lombo e coscia, sono costituiti da carni magre o semigrasse assimilabili a quelle del bovino. La carne del maiale è di facile digeribilità, ricca di proteine e si presta ad una lunga ed igienica conservazione.

Al di là dell'aspetto alimentare, va ricordato che il maiale, da alcuni anni, è utilizzato nella ricerca bio-medica come "organismo modello", in particolare per la ricerca inerente le patologie cardiovascolari. Esistono dunque modelli suini per patologie vascolari di grande incidenza nell'uomo come l'aterosclerosi. I suini sono anche gli organismi di elezione per lo studio e l'applicazione degli xenotrapianti: pur essendo il genoma umano molto più simile a quello dei primati che non a quello suino, il maiale è certamente un animale che, anche grazie alle millenarie conoscenze agrotecniche riguardo al suo allevamento, può essere cresciuto molto più agevolmente delle scimmie antropomorfe e "sacrificato" senza l'alto numero di controindicazioni etiche che il trattamento dei primati comporta.

La rivincita culturale del maiale nella nostra società è, sul versante letterario, al momento completa. Nessun prodotto alimentare, escludendo forse il vino, che è una bevanda, ha avuto tante appassionate descrizioni. Una produzione continua ha tessuto in versi e prosa, nel tempo, l'elogio del porco. Se Orwell nella *Fattoria degli animali* lo sceglie come esempio in negativo, siamo arrivati ai giorni nostri ad un simpatico maialino, Babe, il maialino coraggioso, come protagonista di

un film, con caratteristiche di antropomorfizzazione che non suscitano repulsione ma simpatia.

Purtroppo le diffidenze nei confronti del maiale vengono da lontano e sono dure a morire e il prezzo che paga l'animale è altissimo e allora sarebbe forse giusto concedergli, prima del sacrificio con il quale ci darà tutto di sé, di permettergli di vivere una vita più degna di essere vissuta.

Per esempio, in Italia, negli ultimi anni, alcune razze autoctone sono state recuperate e il loro allevamento è oggetto di crescente interesse, in particolare per la produzione di salumi di pregio (*Mora romagnola, Cinta senese, Nero delle Madonie, Casertana*, e altre). L'allevamento di queste razze è effettuato allo stato brado, recintando porzioni di bosco e integrando la dieta dei maiali con cereali, oltre a ciò che trovano nel bosco in cui vivono. Si permette quindi ai maiali, in una certa misura, di vivere in condizioni che ricordano quelle naturali, dove possano avere contatti sociali e manifestare comportamenti naturali. Da sottolineare infine che, da qualche anno, con la diffusione di una maggiore sensibilità verso il mondo animale nell'opinione pubblica, alcuni produttori e catene di distribuzione cominciano a proporre carni di maiali allevati in condizioni meno spinte e più naturali per attirare una certa percentuale di consumatori più sensibili e magari disposti a spendere qualcosina di più in cambio.

Per un animale che ci dà così tanto potrebbe non rappresentare un sacrificio eccessivo.

CLAUDIO SIGHIERI

*Docente di Fisiologia ed etologia
degli animali domestici dell'Università di Pisa*

DELEGAZIONE DI PORDENONE

CINQUANTA SAPORI

Per la “cena ecumenica” la Delegazione celebra idealmente la festa di Sant’Andrea. “A Sant’Andrea, piglia il porco per i piè”, “A Sant’Andrea, il porco sulla brea”. È la stagione del porco domestico che inizia a novembre e continua per tutto il Carnevale, rispettando il periodo più freddo dell’anno.

Ma non è peraltro vero che tutto finisce a Carnevale. Il tempo ideale, infatti, della sua conservazione veniva segnato da una doppia prescrizione liturgica e si protraeva prima del martedì grasso e dopo i 40 giorni della Quaresima.

Alla vigilia di Pasqua, a Parigi, c’era il mercato del lardo che si teneva sul sagrato di Nôtre-Dame in cui tutti i salumai avevano il loro banco. Con l’avvento dei frigoriferi, agli inizi del ’900, si iniziò il commercio anche durante i mesi più caldi.

Già alla corte di Ferrara, i nobili estensi si videro servire, ad opera di Cristoforo da Messisbugo, gentiluomo e scalco di corte, succulenti “ceci con le cotiche” che nel corso della “cena ecumenica” abbiamo gustato in versione ingentilita e nostrana con i fagioli locali.

Il santo per eccellenza protettore del maiale è Sant’Antonio Abate. Il Santo eremita, vissuto tra il III e il IV secolo d.C. in Egitto, divenne il Santo degli animali e del maiale in particolare. Con i suoi monaci curava con fette di lardo l’*herpes zoster* attenuandone l’irritazione; la malattia, tutt’ora, viene denominata comunemente “fuoco di Sant’Antonio”. La sua immagine si ritrova spesso nelle stalle del Friuli, in quanto protettore di ogni specie di animali.

Sembra però che il maialino fosse in origine un cinghiale. Non è un'ipotesi infondata se, in un quadro custodito oggi alla National Gallery di Londra, il Pisanello raffigurò l'eremita con un cinghiale, come fece Antonio Tempesta nel suo libro *Vita di S. Antonio Abate, patriarca degli eremiti d'Oriente*, datato 1597 e conservato in una biblioteca di Roma.

Con la macellazione del maiale iniziavano almeno due giornate di grande lavoro ma di grande festa, poiché si finiva col riunire, in una grande tavolata, famiglia ed amici che avevano partecipato al calvario della sua immolazione per passare alla resurrezione. Quando il norcino aveva riposto il coltello, il porco era definitivamente risorto, rallegrando per un intero anno, con la sua presenza, le mense. Plinio il Vecchio riassume così le doti del maiale nella sua *Storia Naturale*: "Da nessun altro animale si trae maggior materia per la ghiottoneria: la carne di maiale ha quasi cinquanta sapori diversi, mentre per gli altri animali, il sapore è unico".

Il maiale, nella specie dell'insaccato, è sempre stato espressione di un tradizionale bouquet di sale, aromi e carni conservate, nonostante sia un animale sì ingordo e sporco, ma pur grasso e appetitoso. I "ciccioli", nella versione più povera, sono i rimasugli solidi dello strutto, delicatamente fritti durante il processo di fusione e poi accuratamente schiacciati. Si usano come antipasto o spuntino ma entrano a fare da condimento a vegetali o nell'emiliana "polenta e ciccioli".

Al porco intero e al piccolo porcello fanno corona le varie parti del maiale, preparate e lavorate in vari modi.

Con la cottura allo spiedo, il porco sprigiona superbi aromi e manifesta la croccantezza che caratterizza i lattonzoli arricchiti di erbe e profumi a seconda delle regioni e degli usi.

ANTONIA SACCOMANI BEVILACQUA

DELEGAZIONI DI POTENZA, VULTURE E VAL DAGRI

GLI INVENTORI DELLA SALSICCIA

La storia recente della Basilicata dà conto della prevalenza contadina sia nell'economia che nella cultura del popolo lucano. In tale contesto, tra quelli domestici, il ruolo principale fu assunto da quegli animali che avevano spinte caratteristiche di rusticità, erano cioè resistenti al clima e all'ambiente e che, a fronte di un buon indice di conversione, fossero versatili in tema di razione alimentare, ovvero che fossero adattabili a consumare tutto quanto fosse in eccesso e di pronta ed economica disponibilità del contadino, ivi compresi gli scarti domestici. A tali caratteristiche due animali rispondevano egregiamente: il pollo e il maiale.

Va inoltre considerato che il maiale rispondeva ad una duplice esigenza nutrizionale, ovvero offriva un abbondante apporto di proteine e grassi e le sue carni, anche in ossequio alle caratteristiche climatiche, si presentavano alla conservazione con la possibilità di poterle trasformare nella moltitudine di prodotti insaccati e salati, per l'alimentazione di un intero anno della famiglia contadina. I prodotti della trasformazione del maiale, inoltre, potevano ben essere utilizzati quale merce di scambio, cooperando alla risoluzione delle esigenze primarie delle stesse famiglie.

Il maiale, dunque, nell'economia e nella realtà domestica contadina lucana, assunse un ruolo centrale così come centrale divenne il suo ruolo in seno alla gastronomia della regione e preponderanti furono, e sono, taluni sapori dovuti all'utilizzo di sottoprodotti del maiale che caratterizzano alcuni piatti

della tradizione gastronomica locale. Il rito dell'uccisione, sebbene presenti alcuni aspetti crudeli, ancora è praticato, secondo le più rigide tradizioni, nell'entroterra. Il giorno viene fissato con congruo anticipo e al rituale sono invitati tutti i parenti più stretti e gli amici più cari. Si parte dall'uccisione del maiale che viene adagiato su uno scanno e tenuto fermo da tutti gli uomini presenti: il più piccolo lo regge per la coda e il più anziano non lo regge, essendo deputato ad affliggere il colpo fatale al collo, ove si recide l'arteria che ne provoca la morte per sanguinamento. La padrona di casa attende all'importantissima operazione di raccogliere il sangue che sgorga e che viene raccolto facendo molta attenzione a seguire il getto, senza spreco alcuno, stante la sua preziosa valenza per un importantissimo piatto "il sanguinaccio" che, secondo le zone, viene fatto nelle modalità più diverse ma, comunque, condendolo con zucchero, cacao, cannella, cioccolato e cuocendo il tutto.

Subito dopo si passa alla pulitura, per raschiatura, che viene eseguita con coltelli affilatissimi con cui, dopo un bagno con acqua bollente della cotica, si opera il raschiamento delle setole quasi ad imitare la gestualità di un barbiere. Terminata questa delicata fase si appende, per i tendini degli arti posteriori, il maiale che viene subito aperto. Si procede al recupero di intestini ed interiora. Gli intestini verranno subito portati alle donne che procederanno a rivoltarli, lavarli e "curarli"; le interiora, invece, vengono subito messe a disposizione del decano di famiglia che inizia il rituale del "soffritto". Si continua ad estrarre la vescica (che ospiterà poi la sugna) e si procede poi a dividere in due parti il maiale con l'ausilio di un'ascia affilatissima e un martello. Le mezzene vengono lasciate in un locale fresco per almeno una notte. Mentre le donne si occupano del delicato compito di preparare il sanguinaccio e lavare gli intestini fino al candore più assoluto, momento in cui vengono posti a riposare in acqua, sale e scorzetta d'arancia,

gli uomini vanno ad assistere il decano per la preparazione del soffritto. Terminato il taglio in piccoli pezzi delle interiora, tenendole divise per tipologia, si pone a sciogliere una cospicua parte di lardo (generalmente di pancetta) in un pentolone in rame stagnato alimentato da un fuoco di legna. Si procede poi ad estrarre i ciccioli che vengono conservati e, nel grasso disciolto, si pongono le frattaglie: partendo dal polmone che richiede più tempo per la cottura, si passa poi ad aggiungere tutte le altre ed in ultimo si pone il fegato, che ha cottura più breve, ed insieme al fegato si mettono le patate tagliate a pezzi grossolani che segnano la cottura del tutto. Quando le patate sono giunte a cottura (ovvero quando scompaiono gli spigoli e cominciano ad arrotondarsi) il soffritto è cotto. Si suole aggiungere all'ultimo minuto qualche peperone che alcuni usano secchi, altri usano sotto aceto. Durante tutta la cottura si gira il soffritto con una paletta di legno senza mai fermarsi.

Dopo aver consumato questo piatto che compare sulle tavole solo in occasione dell'uccisione del maiale, si prosegue la serata al suono di un organetto e di canti popolari i cui toni salgono col salire del tono alcolico. Si chiude, così, la prima giornata.

All'indomani, di buon'ora, si procede a spolpare la carne, a separarne le ossa dalla polpa, a staccare integre le parti che saranno salate intere, a staccare le cotiche e a raccogliere il lardo. La carne viene subito scelta dalle donne e si prepara: il magro nobile per la soppressata, il magro meno nobile e più mazzato per la salsiccia, il magro più "caloso" per la salsiccia grossa o "pezzente". Suddivise, le carni vengono addizionate di lardo, nobilissimo e a cubetti per la soppressata, tagliato alla rinfusa per la salsiccia e in gran quantità per il "pezzente"; vengono poi pesate e addizionate con sale e aromi. La soppressata viene condita solo con sale e pepe in grani. La salsiccia e il pezzente con seme di finocchio selvatico, pepe macinato ed in

piccola parte con peperoncino. A parte si rifilano i pezzi di lardo per la conservazione, si isolano i capocolli, si prepara la pancetta che si suole fare arrotolata e condita con spezie e nelle famiglie più benestanti, ove i maiali uccisi erano più di uno, si rifila anche qualche prosciutto per poi salarlo.

Tutti gli scarti vengono raccolti, quelli grassi vanno alla cottura per la preparazione dello strutto e dei ciccioli. Con gli altri si prepara una serie di prodotti: le cotiche vengono arrotolate, speziate e messe sotto sale (per preparare ottimi piatti di fagioli); il magro della testa, la lingua ed altre parti magre sono cotte per preparare la “gelatina” o “galantina”.

Si passa poi al riempimento degli insaccati. La tradizione più rigida richiede che la soppresata sia tagliata a punta di coltello e riempita con un apposito imbuto di metallo su cui si arriccia l'intestino. La salsiccia e il pezzente sono, invece, macinati con l'apposita macchina e riempiti sempre con la stessa macchina cui si aggiunge un imbuto in alluminio. Inutile dire che durante la preparazione si susseguono assaggi per stabilire se il grado di sale sia o meno ottimale, tanto che talune volte il dubbio pare dettato dal piacere dell'assaggio e non da un'esigenza reale di verifica. Si suole soffriggere il preparato con pochissimo olio, si assaggia, ed ogni componente della famiglia si sofferma in commenti e paragoni con le annate precedenti.

La padrona di casa, mentre la mattinata scorre, sceglie le costine di maiale da utilizzare per la preparazione del ragù che inizierà a sobbollire pervadendo di profumo l'area di lavorazione.

Si pranza con il ragù di costine di maiale che generalmente non vede pasta fatta in casa, per il gran da fare che occupa un po' tutti: si usa il mezzo zito. A tarda ora, dunque, si pranza e solo dopo aver finito di insaccare e legare la salsiccia. Ci si avvia dunque alla chiusura della seconda giornata.

Il terzo giorno è dedicato a tutte le preparazioni che non riguardano l'insaccatura e, dopo lo stazionamento degli insaccati per una notte a "terra", si procede ad appendere la salsiccia. Operazione, anche questa, che richiede gran cura, poiché la salsiccia deve toccare la pertica, su cui viene appesa, il meno possibile. Si procede poi a cuocere la gelatina e a preparare la sugna, ad usare gli ultimi scarti per il cotechino, e ricordo ancora quando, da piccolo, qualcuno preparava anche il sapone.

Da questa descrizione si può agevolmente cogliere quanto importante fosse stato, in tempi andati e con economie diverse, l'apporto del maiale sia alla dieta che al benessere della famiglia contadina lucana che, da tale prezioso animale, prendeva quanto necessario sia per tenere una scorta di insaccati di pronto consumo, sia per tenere una quantità rilevante di grassi (lardo, sugna) di alto valore nutrizionale in periodi in cui la dieta era basata su un rapporto preponderante di carboidrati.

Le cotiche venivano utilizzate per integrare verdure e legumi. Il lardo e lo strutto per cucinare. I ciccioli per impreziosire farine poco nobili (mais e farinaccio) e il pezzente o la salsiccia grassa e il cotechino per la preparazione di ragù e minestre di verdure dei campi. La presenza dei salumi in casa, inoltre, garantiva il rimedio per far fronte a visite non preannunciate, ma soprattutto per i braccianti, costituiva un pasto, pane e salsiccia, facilmente disponibile ed altrettanto facilmente trasportabile. Senza dire che con questa scorta in dispensa, una massaia, disponendo di un po' di salsiccia grassa e qualche uovo, ben poteva sfamare una famiglia senza grossi affanni. Nella cultura contadina lucana, dunque, il maiale ha ricoperto un ruolo predominante ed ha sopperito a tante carenze nutrizionali consentendo ai lucani di poterlo ritenere un elemento indispensabile della propria mensa.

Ancora oggi il maiale fa da protagonista nella cucina invernale lucana e i piatti della tradizione lo tengono in grande considerazione, così come ancora importanti sono i sottoprodotti della lavorazione del maiale nella cucina. Si pensi agli antipasti, dove il maiale compare costantemente con tutti i piatti della tradizione; ai primi a base di verdure dove persino l'osso del prosciutto trova una sua collocazione; ai secondi, ove piatti a base di carne di maiale sono protagonisti, fino ad arrivare ai dolci ove talune preparazioni sono inimmaginabili, in Lucania, senza la sugna (biscotti, frolle...). La versatilità e la robustezza del maiale lo rendono un riferimento fondamentale della storia gastronomica di molte regioni d'Italia, ma in Basilicata la sua presenza è storica e persistente.

Forse perché i lucani risultano gli inventori della salsiccia, tanto che Marziale, Varrone e Cicerone hanno attribuito a questa terra la paternità della salsiccia rinomata sin dai loro tempi: ricordiamo che in alcuni dialetti del Nord Italia la salsiccia viene detta ancora oggi "luganega" o "luganica".

In conclusione può dirsi che, in Basilicata, il maiale è ancora guardato con occhio amorevole e riconoscente e questo atteggiamento, anche culturale, scervo da processi economici impennati su di esso, sono la riprova dell'immenso apprezzamento di cui gode in questa terra.

GIUSTINO DONOFRIO
Accademico del Vulture

DELEGAZIONE DI RICCIONE-CATTOLICA

DALLA ROSSA ALLA NERA

Si tratta di una serie di razze emiliano-romagnole che hanno perso, nel tempo, e per varie cause, le caratteristiche di unicità ed hanno generato risultati non brillanti e portato al lento ridimensionamento della maggior parte delle razze.

Oggi sono in atto lodevoli interventi da parte di qualificati professionisti che tentano di ridare significato economico e territoriale a queste razze. Tra queste: *Nera Parmigiana* o *Nero di Parma*, *Modenese Rossa*, *Bolognese*.

La razza *Mora romagnola* deve il suo nome ad un convegno di zootecnici che, riuniti a Faenza nel 1942 per definire le caratteristiche identificative della razza romagnola, optò per questa denominazione. In realtà il suino romagnolo data sin dall'epoca romana dove era noto con il nome di *sus celticus* particolarmente gradito nei banchetti (Varrone *De re rustica*) ma nulla esclude una più antica genia. Nei secoli il *sus celticus* acquistò importanza tale da arrivare a determinare il valore dei terreni con alberi utili alla sua alimentazione: il bosco di Rossi di Longiano poteva allevare 850 maiali e questo fissava il valore del terreno.

Tutto bene sino alla fine del 1800 quando arrivò in Romagna un primo esemplare inglese della razza *York* che, lasciato libero di pascolare, ingravidò una scrofa *Bruna romagnola*; i lattonzoli piacquero talmente, soprattutto per il peso che in breve tempo riuscivano a sviluppare e ben più velocemente delle razze originali, da modificare le abitudini dei romagnoli.

Per fortuna Faenza, grazie alla vocazione di produttore per esportazione, mantenne la qualità originale dell'antico suino che, a quel punto, era già noto come di razza *Bruna romagnola*. Sino alla prima metà del 1900 la razza andò in decremento (meno di 10.000 capi originali per anno); poi lo sviluppo delle industrie nel Nord per la lavorazione delle carni di suino portò a preferire altre razze (*Large white italiana*) grazie anche alla possibilità dell'allevamento intensivo. Si abbandonavano quindi le campagne collinari, regno dell'allevamento semi-brado della *Mora* (così ufficialmente chiamata dal 1942), e ciò ne segnò la definitiva fine (ridotta a qualche decina di capi).

L'ostinazione di alcuni piccoli allevatori del Faentino permise la sopravvivenza della *Mora* fino alla fine del 1900 quando grazie all'Apa di Ravenna fu possibile rilanciarne l'allevamento. Oggi gli allevatori romagnoli superano il numero di 42, con circa 1.600 capi ufficialmente iscritti all'Anas (Associazione nazionale allevatori suini).

La *Mora romagnola* continua a svilupparsi in allevamenti allo stato semi-brado e, se non può competere con i tempi di accrescimento di un suino allevato allo stato intensivo, vanta l'indiscusso gusto delle sue carni mature e "marezzate" e il suo colore più rosso che la rendono unica ed inimitabile nel contesto non solo nazionale.

I salumi dai sapori antichi e corposi prodotti con maiali di razza *Mora romagnola* allevati, come da Igp, nelle zone più vocate della Romagna sono: prosciutto, salame, strolghino, coppa stagionata, lardo, pancetta, coppa di testa, ciccioli.

Il prosciutto Mora romagnola, se ottenuto da un suino adulto e ben nutrito, è una vera (rara) leccornia. Il suo peso, dopo 16 mesi di stagionatura, si colloca oltre gli 11 kg. Il bel grasso sottocutaneo lo tutela nella stagionatura; le carni rosse, se di corretto ph, esaltano la vita semibrada della *Mora*.

Il salame artigianale è realizzato con le ricette tipiche del salame romagnolo delle antiche tradizioni ma usando le carni e i tagli più nobili del *Nero di Romagna*.

Il prodotto ha gusto intenso e caratteristico, ruspante ma equilibrato, dal colore rosso carico; il sale usato per il condimento è il sale dolce di Cervia. Tagliate le carni, si macina a grana fine, si concia con sale di Cervia e pepe e si aggiungono i cubetti di grasso ottenuti a coltello.

Lo strolghino. Quando si rifilano i prosciutti del *Nero di Romagna* si ottengono rifilature molto magre, dal sapore intenso e sapido. Da qui nasce lo strolghino, le cui carni vengono macinate con il classico stampo 8, conciate con sale e pepe e insaccate in budellini sottili.

La coppa, è un capocollo del *Nero di Romagna* dal gusto intenso, persistente e dalla tipica fetta con le venature grasse in evidenza e carne di colore rosso accentuato. La prima fase di lavorazione del prodotto prevede la salatura e la permanenza in sale e spezie per circa 15/20 giorni, poi il massaggio, quindi l'insaccatura in budello racchiuso dalla classica legatura stretta ed infine la stagionatura.

Il lardo del Nero di Romagna si ottiene mettendo il lardo di schiena in una concia di sale di Cervia ed erbe aromatiche. L'uso del sale di Cervia consente di evitare il classico ingiallimento del prodotto. Il lardo della *Mora Romagnola* si presenta come prodotto fine, elegante, pieno in bocca ma adatto come antipasto, sui crostini e olio di Rimini. È ottimo anche come completamento di piatti complessi.

La pancetta, dal classico colore bianco rosato, ha un profumo delicato, speziato e deciso, con la parte grassa in preponderanza. Viene prodotta con il classico metodo artigianale nel quale risulta fondamentale la salatura del prodotto, mettendo lo stesso in sale e spezie e arrotolandolo. La grana del sale è fondamentale in quanto, in funzione della sua dimensione,

entra all'interno del prodotto. Dopo la preparazione si lascia riposare il prodotto ed infine si avvia alla stagionatura.

La coppa di testa è un salume di antiche tradizioni che si ottiene dalla cottura in acqua calda del magro di testa, lingua e cotenna. Disossate le carni ancora calde e tagliate rigorosamente a mano, queste vengono condite, speziate e raffreddate per almeno dodici ore. Viene successivamente insaccata in budelli sintetici e/o in sacchi di juta.

I ciccioli sono pezzi di carne grassa fusi nel paiolo di rame, raccolti e strizzati ancora caldi. Insaporiti con sale e pepe, asciugati al punto giusto sono l'ottimo accompagnamento di un bel bianco fresco prima dei pasti.

WALTER SEMPRINI

Accademico di Riccione-Cattolica



DELEGAZIONE DI ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA

UN PROTAGONISTA DELLA TAVOLA

Il primo utilizzo del maiale come cibo può essere collocato nei tempi antichissimi in cui gli uomini delle caverne lo rappresentavano nei loro graffiti mentre veniva cacciato unitamente al suo antenato il cinghiale (*Sus scrofa ferus*) di cui non è noto come si sia trasformato in maiale (*Sus scrofa domestica*), ma già allora era ben riconoscibile la diversità.

Si ritiene che l'allevamento del porco sia stato il primo ad essere messo in atto dall'uomo, ancora prima di tutte le altre specie domestiche, e viene fatto risalire a circa ottomila anni fa in Cina per espandersi poi lentamente in tutto il resto del globo, e così in Europa e nel Mediterraneo sono stati allevati maiali circa tremila anni avanti Cristo, mentre in America vennero importati da Cristoforo Colombo durante il suo secondo viaggio.

Secondo Celio Rodigino, nel suo *Antiquarum lectionum libri*, il maiale è stato il primo animale sacrificato dai pagani ai loro dei. Nell'antichità al maiale venivano attribuiti anche veri e propri poteri magici tanto che i Greci lo sacrificavano a Kronos, dio della fertilità e dell'abbondanza, durante pantagrueliche feste e i Romani non erano da meno dedicando il sacrificio a Saturno (equivalente romano di Kronos) durante le grandi feste carnevalesche dicembrine chiamate "Saturnali". Sempre a Roma, in agosto, durante la festa del raccolto, veniva offerto a Cerere il sacrificio di una scrofa in segno augurale di abbondanza ed anche a Venere, come in Grecia ad Afrodite, i Romani sacrificavano un porco in quanto considerato fonte della più sfrenata lussuria.

Nel I secolo a.C. parlano del maiale Marco Varrone Reatino nel suo *De Agricultura* e Marco Gavio Apicio, uno dei primi gastronomi della storia, nel suo *De re coquinaria*, in cui descrive anche con dovizia di particolari il sistema per ingrassare i porci. Sempre nello stesso secolo a Roma, lo racconta Plinio, il tribuno della plebe Publio Servilio Rullo fu il primo a portare in tavola un maiale arrosto intero, cosa che trovò talmente tanti estimatori che i censori dovettero proibire questa usanza a causa della spesa eccessiva di questa composizione cucinaria nella quale il maiale veniva farcito di beccafichi, vulve di scrofa, uova, teste e tante varietà di carni delicate e costose. La preparazione veniva chiamata “Porco troiano” perché gravida di tante e costose prelibatezze ed era già nota in Grecia con lo stesso nome ma veniva servita come dessert.

Già in quei tempi era noto il modo di conservare il maiale, sia mediante l'affumicatura sia con la salatura, e i migliori prosciutti che arrivavano a Roma provenivano dalla Gallia Cisalpina come riferisce Strabone, geografo di origine greca che girò per tutta l'Europa e per il Mediterraneo descrivendo le produzioni e le consuetudini di ogni luogo da lui visitato.

Lo conferma, un secolo dopo, Julius Moderatus Columella nel suo *De re Rustica* (12 libri + 4 *De Arboribus*), descrivendo accuratamente i sistemi di concia con la salatura, mentre nel III e IV secolo d.C. Elio Sparziano, uno degli “*scriptores historiae augustae*”, racconta, anche per aneddoti, delle molte forme di cuocere e di gustare il maiale.

Poi, fino al 1400, nessun autore conosciuto ne parla, salvo alcuni ricettari del 1200 presenti nella Biblioteca Riccardiana di Firenze e molti scritti trecenteschi come l'Anonimo della Corte Angioina, l'Anonimo Toscano del Trecento, l'Anonimo Veneziano del Trecento e altri ignoti scrittori di cucina.

Nel Quattrocento, Mastro Martino de Rossi, un ticinese che fu cuoco personale del Camerlengo e Patriarca di Aquileia,

scrisse i 65 fogli manoscritti che compongono il suo *Libro de arte coquinaria*, che ora si trovano nella Libreria del Congresso di Washington. Venne considerato senza rivali, nell'arte della cucina, dai contemporanei tra i quali Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, autore del trattato *De honesta voluptate et valetudine*. Altro grande del Quattrocento è stato Michele Savonarola, autore del *Libreto delle cose che si manzano*, medico universitario padovano che si trasferì a Ferrara alla Corte Estense come medico personale ma soprattutto come siniscalco. Sempre alla Corte estense, ai primi del Cinquecento, giunse Cristoforo da Messisbugo, siniscalco personale del cardinale di Ferrara Ippolito d'Este, che nel suo libro *Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio generale* (edizione ferrarese 1559), più noto col titolo *Libro novo nel qual s'insegna a far d'ogni sorte di vivande* stampato a Venezia nel 1549, diede un'ampia panoramica della cucina del '500 con ricette dove il maiale è presente non solo come carne ma spessissimo come condimento.

È nel Seicento che fiorisce una più ampia letteratura nei riguardi del maiale a cui largo spazio viene dato dal bolognese Vincenzo Tanara nella sua opera (sette volumi) *Economia del cittadino in villa* nella quale vi è un capitolo intitolato "Del porco e delle centodieci maniere di farne vivande". Le maniere sono riportate una per una e, oltre alle ricette, va riconosciuto al Tanara il merito della prima valorizzazione della carne di maiale, del suo potere nutritivo e della quantità e qualità dei piatti che si possono ricavare. Il Tanara ha scritto anche *Il testamento del Porco* in versi, formato da 23 quartine che descrivono l'utilizzo di ogni parte del maiale ed elencano i destinatari del lascito. Da citare anche l'opera di Emilio Faccioli con il suo *Arte della Cucina Italiana*, un importante saggio di letteratura agro-gastronomica che affianca il noto *Trionfo del Porco* in versi di Giulio Cesare Croce, autore più famoso per i suoi *Bertoldo e Bertoldino*.

È alla fine del Settecento e ai primi dell'Ottocento che l'allevamento del maiale, soprattutto nella Valle Padana, abbandona il tradizionale sistema del pascolo per essere curato in recinti, tra cui anche recinti domestici per uno o più maiali, a seconda delle possibilità delle famiglie, ed è in questo periodo che viene in uso la castrazione del porco, ed anche della scrofa, ottenendo significativi risultati sia nella qualità sia nella quantità delle carni. La Valle Padana è l'area di maggior produzione dei maiali anche perché, data la limitata produzione dell'olio d'oliva, i condimenti venivano tutti affidati al lardo e allo strutto, anche per friggere, oltre che al burro. Sempre nella Valle Padana, dal Piemonte al mare, il sistema di allevamento degli animali e quello di conservazione e lavorazione delle carni è molto simile, mentre variano i sapori, a volte anche a distanza di pochissimi chilometri. Una grande influenza hanno le condizioni climatiche ed ambientali che possono influire favorevolmente o negativamente sulla stagionatura e quindi condizionare il tipo di produzione sia degli insaccati sia delle carni salate. Così, ad esempio, nel Parmense si producono prosciutti e culatelli di grande pregio e dolcezza come può essere ritrovata solo a Montagnana, tra i Colli Euganei e i Berici.

I salumi, pur non necessitando di situazioni ambientali specifiche, sono legati alle tradizioni locali e all'abilità di coloro che li confezionano. Noi, tra l'Adige e il Po, possiamo ritenerci favoriti, data la vicinanza di aree di grande tradizione come quelle del Veneto, dell'Emilia e della Lombardia, che ci permettono di avere una produzione molto varia e di godere di sapori diversi.

Il Polesine, data la conformazione del suo territorio lungo e stretto, e la sua collocazione geografica con cinque provincie contermini, risente certamente delle influenze del modo di lavorare le carni e gli insaccati delle aree confinanti, traendo da

queste notevoli vantaggi per scelta e qualità. Infatti, lungo l'asta dell'Adige, i sistemi di lavorazione sono molto simili a quelli della Bassa Padovana e più ad Ovest a quelli della Bassa Veronese, mentre, lungo le sponde del Po, il Ferrarese e il Mantovano si fanno sentire in maniera palpabile. È lungo gli argini del Canal Bianco che si avverte un'identità peculiare e precisa di un sistema tutto polesano, quello della bondola del Polesine, argomento che verrà trattato più avanti.

Dell'area veneta si possono elencare le lavorazioni del prosciutto dolce, che ha anche una Denominazione di origine protetta di "prosciutto dei Colli Euganeo-Berici", la "bondola di Montagnana", insaccata nella vescica con l'impasto dei cotechini e l'aggiunta di vino, il "lengual", grosso salame con all'interno la lingua speziata con brocche di garofano e cannella che si mangia per tradizione il giorno dell'Assunzione. E poi le "luganeghe", insaccate in un budello di intestino tenue, dicono che sia lungo ventidue metri, a forma di salsiccini in cui la carne, macinata fine, viene condita con una miscela di spezie che può variare secondo l'estro del macellaio e la perizia del droghiere che la prepara. E ancora la "zia" e la "nona", grandi salami insaccati nel budello del colon che cominciano ad essere giustamente stagionati all'epoca della mietitura, e i cotechini (codeghini - cudghin) preparati con abbondante quantità di cotiche macinate e carne buona.

Interessante da citare è la "panzeta in manega", confezionata in strisce lunghe e strette, cosparsa di sale, pepe, brocche di garofano, cannella in canna e lasciata riposare per una giornata ed infine insaporita con salvia e prezzemolo, arrotolata su se stessa, rivestita con pasta di salame e infine introdotta, molto stretta, in un budello detto "manica".

Un insaccato di origine mantovana, una volta molto usato nell'area rivierasca del Po, da Melara a Stienta, è la "moretta" che, se confezionata nel modo giusto, è veramente una squisi-

tezza composta da carne buona non troppo magra, sangue, formaggio grana e noce moscata. Scendendo verso il delta del Po troviamo un'altra interessante preparazione, il "bundlin" di Papozze, un insaccato di carne, cotica, vino e aromi, tra i quali non manca mai la noce moscata. È un salume dal gusto deciso, a lunga cottura, che può essere tagliato a fette e servito su contorni di legumi o purea di patate ed è certamente di influenza ferrarese, dato il sapore molto robusto che ricorda il gusto della salamina da sugo. Differisce da quest'ultima per l'impasto sodo e consistente tanto da essere servito a fette, mentre la salamina è da servire tassativamente con il cucchiaino su crostone di pane e senza nessun contorno.

A questo punto vorrei parlare della "bondola polesana". Questo insaccato viene prodotto in purezza nell'area del Medio Polesine, in una quindicina di comuni, solo da privati e da pochi illuminati macellai, e sta diventando un mito per la sua rarità e per la difficoltà a far capire ai golosi quale è la vera bondola. A descriverla sembrerebbe facile e sbrigativo: una composizione di carne selezionata di maiale, guancia, sale, pepe in grani, vino rosso secco e corposo, brandy, un sapore di noce moscata e insaccata nella vescica. La stagionatura va da tre mesi ad un anno, in luogo fresco, mentre le dosi dell'impasto possono variare secondo l'abilità e la sensibilità del norcino, perché per fare una buona bondola bisogna essere un poco artisti ma certamente molto sensibili. Il tempo di cottura deve essere superiore alle tre ore ed almeno cinque o sei le ore dell'ammollo. Secondo gli appassionati della bondola, l'impasto deve essere morbido, uniforme e dopo il taglio del budello deve afflosciarsi leggermente ed emanare un gran respiro profumato.

Vorrei infine accennare alle superstizioni e alle leggende che sono legate al maiale di cui già fa cenno il Tanara nel '600 parlando del modo di tenere la testa del porco, appena matta-

to, lontano dalla casa fino al momento della lavorazione, di raccogliere le mandibole della bestia e appenderle in solaio o in cantina, di gettare le unghie sul tetto della casa e tante altre superstizioni che, anche nella nostra zona, sono durate fino a qualche anno fa. Altra usanza era quella di non far partecipare le donne al rito dell'uccisione del maiale, salvo la padrona di casa che doveva reggere il paiolo per la raccolta del sangue e tracciare una croce con un coltello sul sangue e sull'impasto dei salumi mentre i bambini potevano irridere il maiale morto tirandolo per la coda.

C'è un senso di colpa e di paura che aleggia nelle campagne del Polesine dove ancora esiste il mito della "bosgata rossa": F. Giulianati in *Fra Adige e Po discorendo cò la zènte polesana*, edito a Palermo nel 1936, racconta di una scrofa che avrebbe mangiato un bambino e, di conseguenza, acquisito un pellame rosso e occhi di fuoco. Condannata a rifugiarsi in una chiavica, ne esce di tanto in tanto per compiere lo stesso delitto. Se ne può cogliere tuttora un'immagine dalla viva voce dei contadini del territorio di Stienta, come scrive Cleto Corrain, antropologo dell'Università di Padova, citando il libro di Giulianati in un suo bel saggio *Il rito dell'uccisione del Porco, nel Veneto* del 1991. Dicono che una vèra si fosse nascosta in una non precisata chiavica della frazione di Bonello, nel comune di Gaiba, circondata dai suoi trentasei porcellini, cinta al collo da un collare di campanelli, tutta fiamme dalla bocca e dagli occhi, e che verso mezzanotte si faccia sentire o, peggio, esca allo scoperto per spaventare i malcauti che in quell'ora osano avventurarsi in quei paraggi. Un buontempone del luogo, per spaventare gli amici, si nascose in una chiavica e a mezzanotte si mise a suonare i campanelli ottenendo il risultato voluto.

Del maiale si sono interessati letterati, scrittori, poeti, verseggiatori, dai poeti giambici greci, che durante le grandi feste

celebravano il grande appetito di Eracle che divorava enormi quantità di salsicce, ai Romani che spesso citavano il porco nel descrivere i banchetti, dai già ricordati Tanara e Croce alla schiera di poeti e verseggiatori dell'Ottocento e del Novecento che hanno cantato in versi le bontà gastronomiche delle carni del maiale e le tradizioni festaiole della sua uccisione.

LUCIO RIZZI

Accademico di Rovigo-Adria-Chioggia



DELEGAZIONE DI SIENA VALDELSA

LA CINTA SENESE

L'importanza della razza *Cinta senese*, per l'economia rurale del passato, si può rilevare sia dalla frequenza con la quale appare rappresentata nelle opere d'arte antiche, come l'affresco del "Buon Governo" del Lorenzetti (1337-40) nella Sala della Pace del Palazzo Comunale, l'affresco di Giovanni Antonio Bazzi detto il Sodoma (1530) presso la Cappella degli Spagnoli nella chiesa di S. Spirito a Siena, sia dalle molteplici fonti scritte ed orali che ne fanno menzione.

L'allevamento dei suini attraverso i secoli ha subito un andamento altalenante dovuto prettamente a considerazioni demografiche ed economiche.

Nell'antichità, quando gli Stati e gli imperi si espandevano soprattutto in termini demografici, era più conveniente utilizzare i terreni per le coltivazioni agricole piuttosto che per i pascoli, l'*ager*, ossia la campagna, era l'attività prevalente. Gli animali inoltre dovevano essere nutriti e dissetati affinché il loro allevamento andasse a buon fine ed entravano in competizione con gli esseri umani nella catena alimentare. I maiali, in particolare, crescevano lentamente e necessitavano di grandi spazi rappresentati da boschi e foreste per grufolare, in quanto animali non adatti a vivere al chiuso.

All'allevamento dei suini si preferiva quello degli ovini, fornitori di latte e lana e quello di bovini ed equini che erano fra l'altro utili e idonei come forza trattiva di lavoro nei campi.

La caduta dell'Impero Romano, che a suo modo garantiva un assetto civile e moderno dello Stato con le strade, le comu-

nicazioni, gli scambi, il commercio, e le successive invasioni barbariche e arabe, determinarono l'abbandono delle campagne e il ritiro della popolazione all'interno di una cerchia muraria di protezione che definiva l'ambito angusto di una città.

L'abbandono delle campagne determinò, nell'Alto Medioevo, la caratteristica dominante del paesaggio, con grandi estensioni di aree incolte che rapidamente si trasformarono in boschi e selve. Boschi, pascoli, brughiere si susseguivano ovunque; pini e lecci coprivano le zone costiere; faggi, ontani e tigli accompagnavano i corsi di acqua. Ma soprattutto prosperava, nelle zone umide della media e della bassa pianura, un tipo di foresta dove la quercia dominava incontrastata, associandosi con altre specie arboree. In mezzo alle aree incolte si trovavano le abitazioni, gli orti, i campi, le vigne.

Fra le attività silvo-pastorali, prese il sopravvento l'allevamento brado dei maiali che divenne così importante, e di tale rilievo nell'economia e nella mentalità del tempo, che i boschi erano stimati in termini produttivi in base al numero di maiali che potevano ospitare. Chi non possedeva boschi e doveva affittarli, doveva pagare il "ghiandatico", una tassa per le ghiande raccolte o consumate dal branco di suini, oppure dare la "*decima porcorum*", la decima parte dei maiali al proprietario del fondo.

La *Cinta senese*, o maiale "cintato" o "cintone" caratterizzato da una larga striscia bianca in mezzo al corpo nero, era la razza più rappresentata nella zona del Senese ed è probabilmente derivata da un antichissimo incrocio tra suini europeo-mediterranei di colore scuro con quelli dell'area asiatica e dell'estremo Oriente di colore chiaro. È probabile che ciò sia avvenuto in epoca romana o medievale-longobarda, a seguito di contatti e invasioni barbariche.

L'alimentazione reperibile col pascolo brado era scandita da due momenti principali: il primo era il momento del "ghian-

dio”, ed il secondo era quello “dell’erba e della spiga”. Si avevano quindi suinetti “erbaioli” e “spigaioli”. Branchi di maiali, a volte anche centinaia, scorrazzavano nei boschi dell’Alto Medioevo, guidati dai porcai; ciò provocava non di rado problemi di convivenza che le leggi si curavano di disciplinare.

Allevati nei boschi allo stato brado, i maiali del Medioevo avevano un aspetto molto diverso da quelli odierni. Magri e snelli, con lunghe e sottili gambe, erano abbastanza simili a cinghiali; il periodo di allevamento era più lungo di quello odierno e si aggirava intorno ai 18 mesi, due anni e non di rado si protraveva fino ai tre anni. Il motivo di questa scelta risiedeva forse nel fatto che il sistema di allevamento selvatico, escludendo l’ingrassamento forzato, faceva crescere le bestie più lentamente. L’uccisione del maiale avveniva alla fine dell’autunno, dopo la pastura nei boschi, nel momento in cui iniziava la stagione più adatta alla conservazione della sua carne.

La forte espansione demografica verificatasi a partire dal XI secolo si accompagnò ad una progressiva messa a coltura del territorio, che significò il restringersi delle aree incolte e la diminuzione delle attività silvo-pastorali che nell’Alto Medioevo avevano caratterizzato il sistema produttivo. Inoltre, gli spazi incolti vennero sottratti all’uso comune e riservati ai ceti dominanti. L’allevamento del maiale cominciò a contrarsi nelle dimensioni e a modificarsi nelle modalità. I contadini continuarono a tenere qualche bestia ma unicamente all’interno del podere, oltre i confini del quale, con l’affermarsi dei nuovi rapporti di lavoro mezzadrili, a iniziare dal XIII-XIV secolo, essi tendenzialmente non dovevano più uscire.

Il maiale si spostò dal bosco al porcile. Da qui la necessità di una razza meno rustica e a più veloce accrescimento.

Ma è in tempi più recenti che, a causa delle mutate abitudini alimentari della popolazione e con il contemporaneo ingresso nel nostro paese di una razza fornitrice di carne magra,

quale la *Large White*, che si assiste ad un rapido declino della *Cinta senese* fino quasi all'estinzione.

Il massimo sviluppo, sia numerico che morfologico e funzionale, fu raggiunto dalla *Cinta senese* negli anni '40-'50 con circa 15.000-20.000 scrofe. Nel 1950, in una conferenza tenuta a Siena, il dottor Giorgio Dal Pra enfatizzò i pregi dei meticcici derivati dall'incrocio tra scrofe di *Cinta senese* e verri *Large White*. La diffusione rapida di tali incroci determinò il declino non solo della razza *Cinta* pura, ma anche di altre razze indigene allevate in Toscana quali la *Cappuccia* e la *Maremmana*.

Da un'indagine svolta nel 1980 in numerose aziende agricole della provincia di Siena, risultava una consistenza di circa 100 capi di pura *Cinta senese*. Nel 1986 furono censiti dalla Regione Toscana 81 scrofe e 3 verri. Sull'orlo dell'estinzione, la razza è sopravvissuta grazie al lavoro di alcuni allevatori del territorio senese e dell'Associazione senese allevatori.

Nel novembre del 2000 è stata costituita, sotto l'egida dell'amministrazione provinciale di Siena, Assessorato agricoltura, e dell'Associazione senese allevatori, un'associazione di produttori e/o trasformatori destinata alla tutela della carne della razza *Cinta senese* e dei suoi derivati denominata "Consorzio di tutela della *Cinta senese*". Lo statuto redatto dai soci del Consorzio stabilisce tra le altre cose: la zona di produzione della carne e dei suoi trasformati (salumi), la costituzione di un Registro anagrafico della razza *Cinta senese*, le modalità di allevamento degli animali.

Vediamo ora, più da vicino, le caratteristiche di alcuni prodotti tipici toscani.

Buristo. Recita il dizionario G. Devoto, G. C. Oli: Insaccato tipico senese a base di sangue di maiale; detto anche biroldo. Dal tedesco Würst "salsiccia". Il suo nome in terra di Siena sembra sia stato introdotto dalla principessa Violante di Baviera che chiamava il buristo "blut-würst, salsiccia di sangue".

Il buristo si ottiene mescolando il sangue di maiale con grasselli, cotenne, cingoli e spezie in varia mistura e poi insaccato nel colon dell'animale. Particolarmente richiesto il buristo "in cuffia" cioè quello insaccato dentro lo stomaco del maiale. Il buristo viene posto poi a cuocere in acqua calda per circa 15 minuti, si scola, si lascia raffreddare e lo si può consumare affettato al naturale oppure lo si può cuocere brevemente in padella. Cuocendolo, le spezie sprigionano il loro intenso aroma, i grasselli fondono e si può in questo modo gustare l'unicità di tale insaccato. È un affettato che va gustato giovane, lo si conserva per 15-20 giorni in luogo fresco e al buio.

Ogni zona dell'antico comprensorio senese, che andava dai confini fiorentini fino all'Alto Lazio, sviluppò ricette originali che all'impasto di base aggiungevano varianti, ancor oggi in uso, come pinoli, uvetta sultanina, pappa di pane raffermo.

Busicchi. Le budella che non venivano utilizzate per gli insaccati, precedentemente lavate, rovesciate e lasciate a spurgare con il sale per almeno un giorno, venivano nuovamente lavate per togliere il sale in eccesso, poi cosparse di semi di finocchio e lasciate appese al soffitto ad asciugare. Si consumavano cotte per breve tempo alla griglia a mo' di brustico. Oggi quasi introvabili, erano e restano una prelibatezza.

Ciccioli. Gli "scriccioli" di maiale o ciccioli sono quelle minutaglie saporitissime che si raccolgono con una schiumarola dal sopranatante dello strutto in fusione e dalla sua scolatura su un canovaccio, a fusione completata. Croccanti e saporiti sono un ingrediente per la tipica "schiacciata coi ciccioli" e per delle senesissime "tagliatelle ai ciccioli".

Cacciatori. Sono salami di piccola taglia, asciutti e compatti. Il loro impasto, finemente tritato, è costituito da carne di maiale magrissima con aggiunta di grani di lardo. Il nome deriva da un loro uso diffuso presso i cacciatori che, date le dimensioni contenute di tali salumi, li portavano nel tascapane

come gustoso companatico durante le battute di caccia. Si narra che Giacomo Puccini amasse molto cacciare e, durante un suo soggiorno a Torre del Lago, ad un amico che ironicamente lo prendeva in giro per l'assenza di prede nel carniere, citando il passo della Tosca "o galantuomo come andò la caccia?", egli usava rispondere, sempre parafrasando l'opera: "Dio creò diverse beltà e vini diversi... io vo' gustar quanto più posso dell'opera divina, eleviamo perciò gli spiriti col salamino nostro".

La Dop dei salamini alla cacciatora è la più estesa d'Europa, coincidendo con ben 12 regioni italiane, Piemonte, Lombardia, Veneto, Trentino, Friuli, Emilia Romagna, Toscana, Umbria, Lazio, Abruzzo, Marche e Molise.

Tale varietà corrisponde anche ad una uguale varietà di gusti legati alle tradizioni specifiche del territorio.

Filsa o filza. Detta anche pilza, è un salume ottenuto dalla parte magra del collo del maiale "capocollo", stagionato ed aromatizzato con i fiori di finocchio. A metà stagionatura viene rincartato con carta paglia affinché non si disidrati troppo e l'aroma del finocchio penetri profondamente nella carne.

La filza era l'affettato tipico della colazione di Pasqua da consumare con fette di schiacciata di Pasqua.

Finocchiona. Giovanni Righi Parenti diceva che è il capolavoro degli insaccati senesi. Ad un equilibrato impasto di carni magre e grasse, sottilmente macinate, vengono aggiunti sale, pepe, spezie e semi di finocchio.

La finocchiona è comunque una vera istituzione per i toscani della parte senese del Chianti e per i chiantigiani delle comunità montane di Rufina e Pontassieve, ed è comunque un salume che al di là della globalizzazione è quasi introvabile nella sua veste originale al di fuori dei succitati territori.

Se nel Medioevo il pepe non fosse stato così costoso, al punto da doverne fare uso parsimonioso e il finocchio così

economico e diffuso in tutti i campi, oggi forse la finocchiona non esisterebbe. I semi di finocchio venivano aggiunti abbondantemente all'insaccato non tanto per conservare e aromatizzarne la carne, quanto piuttosto per nascondere l'eventuale deterioramento con l'acuto aroma del finocchio che copriva i cattivi sapori e odori. Tale atto di mistificazione, trasferito per similitudine a comportamenti umani, si traduce nel verbo "infinocchiare" con significato di alterazione della realtà al fine di sfruttare la buona fede delle persone.

Secondo la tradizione, la finocchiona si prepara con le rifilature del prosciutto, con il guanciale e il grasso duro del maiale macinati a grana media e insaporiti con sale, pepe, semi di finocchio, aglio e vino. Il composto, una volta insaccato in budello naturale, viene lasciato maturare per circa una settimana in un ambiente riscaldato, che viene areato più volte al giorno. Si può gustare dopo una stagionatura di almeno cinque-sei mesi, in cantina o in altro luogo adatto.

Nel 1513, Niccolò Machiavelli, a causa di un complotto fallito, venne ingiustamente arrestato e torturato, ma grazie all'elezione di Leone X fu liberato per raggiungere, in una sorta di esilio, i suoi poderi nel Chianti a S. Andrea, presso S. Casciano, dove scrisse molte opere. Proprio in questo periodo, lo stesso Machiavelli ci narra che amava recarsi dalla sua villa all'osteria, dove si "ingaglioffiva" (beveva e giocava), prima di rivestire i "panni curiali" del disquisitore di politica. Fra le prelibatezze delle quali era golosissimo vi era proprio la finocchiona.

Prosciutto toscano. Si dice che un prosciutto così saporito sembra fatto apposta per essere mangiato con il pane insipido tipico della Toscana.

Le ragioni del gusto pieno e deciso, così differente da quello dei prosciutti del Nord, è da ricercare nella diversità del microclima. Nelle regioni settentrionali, grazie al clima più freddo, la quantità di sale che il norcino deve impiegare per facili-

tare la stagionatura è minore, risultando un gusto dolce e delicato della carne. Nelle regioni centro-meridionali, il clima più caldo rende necessario l'utilizzo di un maggior quantitativo di sale, marcando così in maniera decisa il gusto finale.

La lavorazione del maiale in Toscana ha sempre rappresentato un'attività prettamente familiare, finalizzata all'autoconsumo e limitata all'impiego di pochi animali. Si è perciò sviluppata una tradizione di grande qualità, che sin dal Medioevo veniva regolata con severe leggi.

Nel Quattrocento, a Firenze, gli ufficiali di "Grascia" erano incaricati di vigilare sul rispetto delle norme; alla fine del Settecento, nel Granducato di Toscana, i prosciutti potevano essere salati solo con sale "trapanese di Portoferraio", considerato il migliore in commercio.

Alcune aree si affermarono per una produzione caratteristica, come il Pratomagno, il Chianti, la Maremma (rinomata anche per l'arte del prosciutto di cinghiale) e il Casentino. In quest'ultimo comprensorio tutt'oggi si crea un vero e proprio prosciutto di montagna, dal sapore molto sapido, dovuto all'utilizzo di maiali "robusti" d'età, allevati con prodotti naturali nelle foreste della zona.

Le cosce, che devono avere un peso di circa 11 kg, vengono fatte frollare in ambiente refrigerato per un paio di giorni dopodiché si procede alla salagione a secco, con un composto di sale e pepe mescolati ad erbe aromatiche. Dopo circa sette giorni le cosce aromatizzate vengono lavate accuratamente, asciugate e messe a stagionare con una copertura composta da sale, pepe, strutto e farina.

La stagionatura avviene in ambienti bene areati, ad una temperatura compresa tra i 12° e i 25° C per un periodo non inferiore ai 12 mesi. Una stagionatura protratta fino ai 18 mesi conferisce grande pienezza e persistenza del gusto.

Al taglio il prosciutto deve mostrare un colore rosso-rosato,

di consistenza compatta, odore intenso e aromatico, sapore salato, grasso tendente al rosa.

Nel territorio senese si può assaggiare un prosciutto carico di un gusto e un profumo unici nel loro genere: è il prosciutto che si ricava dalle cosce della varietà di maiale *Cinta senese*, particolare razza autoctona delle campagne vicino a Siena.

Il prosciutto di *Cinta* ha un sapore deciso, con una nota di selvatico e un grasso dalla consistenza oleosa, tutte qualità determinate dall'alimentazione degli animali, allevati rigorosamente allo stato brado con tuberi, radici, ghiande, fra le quali le predilette sono quelle dolci di quercia e quelle amare di leccio.

Se gli artigianali prosciutti del Pratomagno, della Maremma e del Chianti, sono numericamente pochi, dal 1996 il "Prosciutto Toscano" ha ottenuto il riconoscimento della Dop, estesa a tutto il territorio in maniera indifferenziata, con un disciplinare che si rifa alle tradizioni e alle culture locali.

Salsicce secche. Le salsicce di Siena erano conosciute fin dal tempo delle Crociate. Tra le vettovaglie imbarcate, pare proprio che vi fossero le "salsicce secche", energetiche e destinate ad essere lungamente conservate.

Per la preparazione delle salsicce da seccare occorre della carne magrissima, lasciata qualche giorno ad insaporire con aglio, pepe e sale prima di essere insaccata. Successivamente le salsicce venivano appese a seccare vicino al fuoco.

La salsiccia fresca ha un impasto grasso e magro di carne che viene salato, pepato, e da alcuni speziato leggermente.

Un'antica ricetta oramai in disuso, tipica del versante senese dell'Amiata, era la salsiccia con le patate. Alla carne venivano aggiunte patate lessate e passate (circa il 20%), pepe, sale e peperoncino. Era un salume da consumare fresco, cotto rapidamente su di una brace leggera.

Salame senese. Detto anche "salame con gli occhioni", è un insaccato di carne scelta di maiale, tritata e mescolata con li-

stelli di carne grassa. L'impasto, reso saporito dal sale e dal pepe nero macinato e in grani, viene inserito in un budello e messo a stagionare per un periodo non inferiore ai 4-6 mesi. Il peso di ciascun salame si aggira intorno ai 2-3 kg. Per questa sua mole viene anche chiamato "mortadella toscana".

L'eventuale formazione di lievi muffe, particolarmente profumate, nella parte esterna dell'insaccato, è indice di genuinità e di adeguata stagionatura. Il "salame toscano" si caratterizza per il gusto sapido molto aromatico, e per l'aspetto delle fette sulle quali spiccano il grasso tritato grossolanamente e la presenza di grani interi di pepe.

Il suo impiego in cucina è atipico, a causa del gusto sapido e delle alterazioni organolettiche apportate dal calore con scomparsa della carica aromatica e del sapore tipico. Il salame svela al palato tutta la sua magnificenza accompagnato da pane toscano, meglio se a lievitazione naturale e cotto in forno a legna, e da un buon bicchiere di vino rosso. Si può accompagnare con focaccia e fichi.

La parola salame, nonostante possa sembrare di origine semplice (sale), è ambigua e al tempo stesso contraddittoria.

Nella salumeria dell'antichità questo nome non esisteva e gli insaccati conservati con l'uso del sale erano indicati come "*botulus*" o "*insicia*" (insaccato). Fu nel Medioevo che vennero denominati: "salacca" (saracca) o "salamen" tutti gli alimenti salati fatti sia di carne che di pesce. Questi cibi erano venduti dai "lardaroli", ed è quasi certo che si iniziò a dare del "salame" a qualcuno per indicarlo quale persona inespressiva e dura come un pesce morto. Contemporaneamente, grazie ai commerci con i mari del Nord, stavano sempre più diffondendosi anche i merluzzi salati, conosciuti come "baccalao" o baccalà e queste nuove denominazioni fecero cadere in progressivo disuso il termine "salamen" per il pesce salato.

La parola salame, indicante specificatamente il preparato

che oggi conosciamo, comparve per la prima volta solo a fine '500 nel manuale di Vincenzo Cervio.

Il salame è sempre stato prodotto con la carne residua della lavorazione degli altri salumi più pregiati. Le carni migliori dalle quali derivava erano spalle e lombo e, a seguire, tutti i ritagli di secondaria importanza o le rifilature dei tagli più pregiati. Anche il grasso impiegato era fondamentale: il più pregiato era quello di guanciaie, seguito dal grasso duro della schiena.

Nella tradizione, la triturazione veniva effettuata con il coltello. La carne era addizionata con sale e aromi che variano a secondo dell'area di produzione.

La carne veniva insaccata nei vari budelli di maiale, più o meno spessi, la cui porosità varia in modo considerevole e influenza di conseguenza la stagionatura e le caratteristiche del prodotto finito. Il retto chiamato "gentile", rappresentando il budello più consistente, era quello utilizzato nei salami caserecci.

Soppressata. Il suo etimo deriva dallo spagnolo "sal presar" cioè spargi del sale, o forse più semplicemente dal fatto che, una volta cotto, l'affettato viene pressato affinché prenda la forma e scoli tutto l'unto in eccedenza.

La soppressata toscana si differenzia completamente da qualsiasi altro salume dallo stesso nome proveniente da altre regioni. Si tratta di un impasto grossolano di cotenne e cartilagini, cingoli di carne magra e grassa, che rimangono dalla lavorazione degli altri salumi, il tutto viene salato ed aromatizzato con abbondanti spezie, chiodi di garofano, cannella di Ceylon, coriandoli, peperoncino, pepe, poca noce moscata e scorzette di arancia. L'impasto così ottenuto viene posto dentro grandi tovaglioli di lino legati alle estremità e messo a bollire lungamente, da due a tre ore. A cottura ultimata, il salume viene scolato e posto sotto dei pesi affinché scoli completamente ed assuma la forma desiderata.

Tipica è la soppressata insaccata nella testa disossata di

maiale che prende il nome di “soppressata di testa”. La difficoltà di preparazione di questo prodotto consiste nello staccare la pelle dalle ossa della testa senza romperla, poiché servirà da contenitore per la soppressata. La testa così riempita viene poi posta a cuocere lungamente, dopodiché viene scolata, pressata ed è pronta per il consumo.

Spalle affumicate alla chiantigiana. Dopo la salagione e l'impepatura, le spalle e i prosciutti venivano posti in luogo buio e fresco su piani di marmo a “scolare”. Al termine di tale operazione i prosciutti stagionavano al buio delle cantine, le spalle a volte li seguivano, altre volte venivano tenute appese vicino ai grandi camini dei casolari toscani, per una più rapida stagionatura che ne permetteva un consumo in tempi più brevi rispetto a quelli normali: circa 12 mesi. La carne assumeva allora un sapore leggermente affumicato, ma oggi sono oramai introvabili.

Strutto. Dal grasso retroperitoneale del maiale, “cuffia” per la sua morfologia, posto tra la pancia e la schiena, e dallo strato adiposo avanzato nelle varie fasi della macellazione, si ottengono per fusione a fuoco dolce lo strutto e i ciccioli o friccioli.

Lo strutto, una volta fuso, veniva insaccato ancora tiepido nella vescica del maiale e lasciato appeso al soffitto in luogo fresco e ventilato, oppure conservato al buio in bellissime caraffe di vetro dalla larga bocca per facilitarne l'uso.

Spesso, la rosticciana, le scamerite precedentemente cotte e le salsicce stagionate eccedenti i bisogni o comunque per una loro più lunga conservazione venivano poste sotto strutto. Conservate al buio e al fresco delle dispense in grossi barattoli, si mantenevano fino a primavera inoltrata.

Lo strutto veniva utilizzato per i soffritti, per friggere, per preparare dolci, per cuocere la carne, per preparare il Pan co' Santi e la focaccia di Pasqua, o come semplice companatico.

STEFANIA MAZZIERI

Accademica di Siena Valdelsa

DELEGAZIONE DI SINGAPORE

UNA FABBRICA DI PROTEINE

Prima che un tema gastronomico, quello della cucina della carne di maiale è, in linea con la tradizione e la storia della nostra Accademia, un tema culturale di amplissimo respiro, un tema di civiltà della tavola dell'intero nostro Paese. E i piatti della "cena ecumenica" della Delegazione hanno profonde radici nella storia economica e sociale del nostro Paese fino ad esserne, per talune realtà, elemento di identità.

La storia del maiale non è solo la storia di un cibo buono e versatilissimo ma insieme possiamo trovare i tratti distintivi della storia economica ed alimentare di gran parte dell'Europa. Il legame tra il maiale e le società umane è un racconto affascinante e millenario: l'origine comune del maiale domestico, dal cinghiale selvatico (*sus scrofa*), con più di venti sottospecie, si colloca in un'area amplissima che in Occidente si estende dalle isole britanniche al Marocco e in Oriente dal Giappone alla Nuova Guinea. Dove avvenne la prima domesticazione è incerto, ma le risultanze archeologiche (circa 7.000-5.000 a.C.) si concentrano nel Medio Oriente e nel Mediterraneo orientale: Palestina, Irak, Turchia, Grecia. Da allora il maiale, nella sua forma selvatica, semiselvatica ed addomesticata si è intrecciato sempre con la storia alimentare delle genti di gran parte del mondo.

Ma cosa ha favorito tanto successo? In primo luogo, i suini sono straordinariamente prolifici, crescono rapidamente di peso e realizzano il massimo vantaggio fra investimento nell'allevamento e resa. Ma, soprattutto, sono onnivori e, no-

nostante siano una formidabile fabbrica di proteine, non sottraevano alcun tipo di risorsa importante agli esseri umani. Se allevati allo stato brado, sfruttavano i prodotti di aree non agricole che gli umani non mangiavano e non interferivano con le aree riservate agli erbivori: capre, pecore, bovini, cavalli, che erano allevati sostanzialmente ad altri scopi.

Se invece veniva praticato un allevamento stabulare, il maiale veniva alimentato in gran parte con i residui alimentari e con quelli agricoli. Dunque, neppure in questo caso sottraeva risorse a un'umanità per la quale, dai più antichi millenni fino all'Europa dell'“*ancien Régime*”, fame e carestia sono stati “una struttura della vita quotidiana” (F. Braudel).

Già in epoca romana il maiale, o più correttamente il suino, primeggiava nella cucina. Nel celebre trattato di cucina di Apicio, il *De re coquinaria*, le ricette di maiale sono nettamente prevalenti nell'ambito delle ricette a base di carni. I Romani apprezzavano e conoscevano gli insaccati di carne di cui facevano un uso che le cronache dei tempi ci riportano.

Il lardo e lo strutto, come poi anche nell'Alto Medioevo, e non l'olio, erano i condimenti principali dei legumi cotti, di cui i Romani facevano larghissimo uso. In una dieta che per il grosso delle popolazioni in epoca romana era forzosamente “vegetariana” e povera di proteine animali, il maiale era un'insostituibile fonte di carne: richiedeva bassi investimenti e produceva carne, non solo gustosa e adatta a molteplici trattamenti, ma che soprattutto si conservava a lungo tramite la salagione e l'affumicatura ed era perciò disponibile in inverno, quando frutta e legumi freschi scarseggiavano.

Il maiale accompagna la nostra storia anche in epoca medioevale, durante la quale la regressione dell'agricoltura e l'avanzamento dell'incolto e delle selve svilupparono logiche di autoconsumo e favorirono lo sviluppo dell'allevamento - spesso semibrado - del maiale, anzi ne esaltavano la funziona-

lità: la crescita di spazi incolti e la diminuzione della popolazione misero a disposizione significative quantità di maiali che rimasero la principale fonte di carne per le popolazioni italiane e dell'intera Europa.

Proprio per ricordare quanto la storia politica abbia avuto influssi su quella alimentare, è interessante qui riportare ciò che è successo in Emilia Romagna tra il V e il X secolo d.C.

I Longobardi prima, e i Franchi poi - entrambi decisamente amanti del maiale in ogni sua forma - quando conquistarono l'Emilia, ne assecondarono la già consolidata tradizione alimentare, determinando, al confine con Bologna, una linea di netta separazione tra la Longobardia e quella Romagna già parte dell'impero bizantino che invece preferiva - e ne troviamo traccia ancora oggi visibile nei ricettari locali - la carne di pecora e di capra.

Paradossalmente, proprio in quei secoli, che spesso la storiografia si è ostinata a chiamare "bui", i contadini ebbero a disporre di tanta carne e godettero di un'alimentazione molto variata. Prosciutti e salami non si facevano solo in Emilia Romagna, né lì furono inventati: come abbiamo detto la cultura della carne del maiale e della sua conservazione sono l'elemento ricorrente della storia del nostro intero Paese. Ma perché qui la concentrazione maggiore di tradizione di tutta Italia per la conservazione e la degustazione di simili prelibatezze? Tante sono le teorie e le correnti di pensiero: qui riportiamo la spiegazione più accreditata al riguardo.

Come per tutto quello che accade nella storia, quasi nulla è per caso. Le cronache rinascimentali ci restituiscono le immagini di botteghe di lardaroli - così si chiamavano i maestri salatori di prosciutto che in Emilia costituirono una corporazione distinta da quella dei beccai, i macellai dell'epoca - dove si raffigurano prosciutti, salami ed ogni altro ben di Dio ricavabile dal maiale. Pare che sia del XIV secolo la più antica menzio-

ne di prosciutto di Parma, dal latino *persuatum* (prosciugato).

Naturalmente il maggior problema della grande quantità di carne resa disponibile dall'uccisione di un maiale era che non la si poteva mangiare tutta subito. Essa andava conservata. E qui entravano in gioco l'affumicatura e soprattutto la salagione, gli unici sistemi utili allo scopo e conosciuti da centinaia di anni in tutta Italia e in Europa.

La salagione, soprattutto, era considerata il sistema igienicamente più sicuro per la conservazione (spesso in associazione con il pepe), anche se presentava un solo inconveniente: perché fosse sicura doveva, oltre che essere fatta da mani esperte, essere abbondante. Sale e spezie, dunque, potevano finire per appesantire i sapori delle carni e renderli monocordi. Il sale comunemente usato per questi processi era il sale marino. Dall'epoca medievale il sale giungeva in città a Parma per via fluviale ed era monopolio dei Comacchiesi che lo dovettero cedere, fra il IX e X secolo, ai Veneziani.

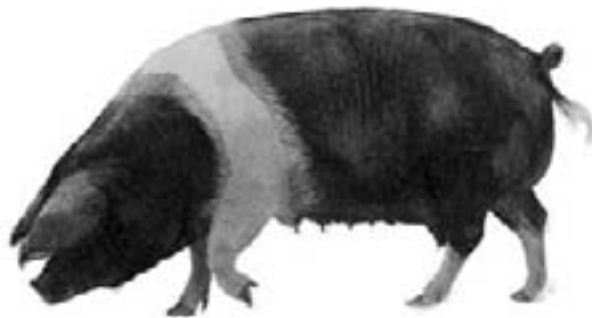
Per sfuggire a questa dipendenza onerosa - il sale, spesso come le spezie, nel Medioevo era così strategico e assolutamente indispensabile da fungere da moneta di scambio - si cominciarono a sfruttare i giacimenti di salgemma o, meglio ancora, le sorgenti salate, i "putei salsi" di Salsomaggiore, un contado molto prossimo alle terre parmensi.

Il sale dei pozzi di Salsomaggiore aveva ed ha tuttora maggiori capacità conservative del sale marino; contiene infatti, in maggiore quantità, iodio, bromo e zolfo, tutti elementi capaci di bloccare al suo sorgere lo sviluppo batterico. Qui dunque era quindi possibile eseguire una salagione più sicura ed al tempo stesso meno abbondante ed in tale modo permettere ai sapori delle carni di emergere meglio e di lasciare alla carne quella inconfondibile ed attualissima vena che caratterizza ancora oggi il "prosciutto dolce di Parma".

Vale la pena di offrire un'ultima annotazione: nel nostro

immaginario comune e nella nostra esperienza quotidiana noi associamo, in relazione alla parte d'Italia da cui proveniamo, un'icona del maiale molto diversa. I lombardi, gli emiliani, i piemontesi, i marchigiani conoscono oggi un maiale grosso, quasi sempre rosa e ben pasciuto; i sardi, gli abruzzesi, gli umbri hanno in mente un maiale difficilmente rosa, spesso più simile al cinghiale, amano assaggiare le sue carni da latte e lo riconoscono meglio quando lo vedono in... porchetta.

In effetti il maiale ha cambiato foggia e fisionomia nel tempo, sia adattandosi alla geomorfologia dei territori nei quali condivideva con gli esseri umani, senza mai entrare in competizione, la vita e le abitudini, sia adattandosi di volta in volta agli usi alimentari e di allevamento che gli uomini gli imponevano. Anche in questa sua profonda adattabilità va ricercata una delle fonti del suo enorme successo.



DELEGAZIONE DI SIRACUSA

VERSATILE E COMPLETO

La cultura gastronomica delle carni di maiale ha diverse dimensioni e collegamenti con cucine particolari, come ad esempio la cucina contadina, che si relazionano non solo con il territorio, ma anche con le stagioni: basta pensare ai riti alimentari connessi alla macellazione del maiale. “Il suino è una foresta di simboli. È un contenitore di metafore. È la bestia che più ci assomiglia”. “La versatilità del maiale è impressionante. Può anche liquefarsi, friggere, sondare, scorrere, fluire, schiumare e maiale rimane. Non capita ad altri animali di vantare un’analoga possibilità di variare il proprio stato chimico-fisico passando dal solido al liquido per poi tornare - a piacimento degli umani - alla situazione originaria”. (Stefano Scansani).

Nei decenni scorsi anche in Sicilia, per la forte richiesta di mercato, grazie a rigorose selezioni della razza e a nuovi sistemi di allevamento che lo hanno messo a dieta, il maiale ha ridotto il suo contenuto di grasso saturo dal 45 al 20%.

Da sempre la salsiccia fa parte della tradizione siciliana, sia per valorizzare il famoso ragù siciliano, sia per appenderla ad un balcone esposto a tramontana, per mangiarla fresca o stagionata, sia per arrostirla sepolta nella brace e servirla quando comincia a scurirsi e un fumo sottile si leva, insieme ad un profumo da resuscitare.

Da qui è nato quel detto “*Tutti i cosi su munnizza all’infiora ra sasizza*”.

ANGELO TAMBURINI
Delegato di Siracusa

DELEGAZIONE DI TERAMO

PIGRO E INTELLIGENTE

A noi interessa il maiale, le cui carni sono scrigno di piaceri del palato, eppure su questo generosissimo personaggio dalla biografia plurimillenaria si è, al solito, scaricata l'ingratitude umana. Ad esempio, per quanto ne sappiamo, furono gli Egizi ad associarlo per primi al dio fratricida Seth come simbolo dei nemici della giustizia, cioè dell'ignoranza. Anche Buddha non fu da meno, parlandone ai suoi monaci come di un divoratore di sterco; poi venne Simonide di Amorgo, che fece discendere la donna negligente dalla scrofa dal pelo lungo e quella sciatta da una scrofa semplice. Il Medioevo nostrano colse una sorta di "identità" tra il Porco e il villano. A quei tempi i villani, gente indegna, andavano emarginati perché, come scrive Dante nel canto XIV del Purgatorio, a proposito dei cafoni dell'Alto Valdarno, "...hanno sì mutata lor natura / gli abitator della misera valle, / che par che Circe li avesse in pastura / Tra brutti porci, più degni di galle / che d'altro cibo fatto in uman uso, / dirizza prima il suo povero calle".

E ancora: agli inizi del '600, il medico e cosmografo di Pordenone, Giuseppe Rosaccio, sosteneva che i figli dei villani nascono ottusi e *grossiers* perché si nutrono di carne di maiale. Anche i Cruscanti, come il Camerario e specialmente l'abate Picinelli, si sbizzarrirono nel condannare il porco, investendolo di ogni possibile contumelia, gli ingrati, ma non furono affatto originali, perché già Crisostomo, Padre della Chiesa, e Cirillo, vescovo di Gerusalemme, lo avevano confuso con l'unica creatura amante del fango, influenzando così il Dante

dei golosi quando tratta di Ciacco dell'Anguillara. Nel "secolo dei lumi" il signor George-Luis Leclerc, meglio noto come il conte di Buffon, definì il porco come "il più brutto degli animali, il più lussuoso, ghiotto e brutale". Un secolo dopo ecco l'inglese Soyer che annotava, a memoria e ad ammonimento dei posteri, che "se l'intelligenza, la forza, l'armoniosa bellezza della forma dovessero decidere il rango, sulla nostra tavola, dei tanti animali che hanno contribuito al trionfo dell'arte culinaria, non v'è dubbio che il Porco con la sua vile e stupida bruttezza, le depravate abitudini, la sua dondolante obesità dovrebbe esser bandito per sempre...".

Ma mettiamo da parte i moralismi e veniamo alle cose serie. Si sa che forse per milioni di anni l'uomo e la sua più o meno gentile signora si nutrono di ghiande, rinforzando così i loro denti; poi, quando all'istinto subentrò pian pianino il razziocinio, l'*homo sapiens* optò per altri cereali - come ad esempio il farro - e lasciò al porco l'antico alimento. C'è, dunque, qualcosa che ci lega all'amata bestia, ed oserei dire che, mentre l'uomo scoprì i vizi della prepotenza, dell'avarizia, dell'invidia e dell'ingratitudine, quel nobile animale conservò, come tuttora conserva, tutta la sua generosità, tutto il suo altruismo, tutta la sua capacità di offrirsi in olocausto, dalla testa ai piedi. Lui ha sempre chiesto poco, sia da quando viveva allo stato brado e poi dai giorni in cui, come ci racconta Polibio, veniva allevato specie in Romagna, dando benessere e nutrimento agli autoctoni. Che, invece, gli Ebrei abbiano rimosso il porco dalla loro alimentazione, è dovuto non a motivi di igiene - tant'è vero che il Figliuol Prodigio non esitò a diventare porcaro in Galilea - ma a disposizioni di Mosé, che dopo uno dei tanti colloqui con Jahvé proibì al suo popolo di avere rapporti di qualsiasi genere con gli animali impuri i quali, nella fattispecie, furono il cammello e il maiale, il primo perché ha lo zoccolo diviso, il secondo perché non ruminava. E su questo

odio dichiarato, per noi inconcepibile, influirono di certo motivi teologicamente irrazionali e, tanto per dirne una, la credenza che le carni suine provocassero la lebbra.

Quanto agli Arabi e all'islamismo, la loro avversione nacque di sicuro dall'impossibilità, come nomadi, di adattare la bestia all'ambiente del deserto e dal fatto che molte norme furono prese dai libri biblici. Ma se il Medio Oriente non amò i suini, ben diversamente si comportarono nel Mediterraneo i Ciprioti che li fecero sacri a Venere e gli Ateniesi che li vollero protagonisti nelle "Tesmoforie", cioè nelle feste sacre a Demetra, propiziatrici di buoni raccolti di grano. Oltre tutto, sembra accertato che il porco abbia sostituito per primo l'uomo quale vittima nei sacrifici.

Da Atene passò a vele spiegate nella gastronomia dei Romani, come testimoniano Apicio nel *De re coquinaria* e Petronio Arbitro nelle pagine volutamente e divinamente *kitsch* della *Cena di Trimalcione*, dove un maialino ripieno viene offerto a convitati di ogni risma, antesignano dei grandi "trionfi" che sarebbero stati preparati dai maestri-cucinieri del Rinascimento. E non ci soffermiamo sui trenta porcellini partoriti ad Enea dalla scrofa, per i quali l'eroe troiano (qui l'attributo si impone) attese trent'anni prima di fondare Lavinio, né sulle molte feste romane, come le "Fegutali" in onore di Giove celebrate a forza di pane e prosciutto, quella in onore della dea Carna con distribuzione di polentina di fave e grano in grasso di maiale, quelle sacre a Giunone Calendaria e a Demetra (o Cerere) col sacrificio di una scrofa e, infine, alla dea Tellus con il solito sacrificio della scrofa ma questa volta incinta.

Perfino le feste di copertura dei tetti avevano il loro *clou* nell'ammazzamento di un suino. E tuttora, nella Nuova Guinea i Tai, e nell'isola di Celebes i Toràgya, e nel Nord Australia e nell'isola di Timor gli indigeni sacrificano un maiale rispettivamente per assumerne la forza, per propiziarsi una buona

caccia, per tenersi amico il Sole, per far finire o cominciare la pioggia. In Ungheria, nel Galles, nella Scozia, in caso di peste, un porco veniva fatto passare attraverso un cerchio di fuoco.

Il cristianesimo si differenziò dall'ebraismo perché accettò il porco (si pensi alle grosse cene dei canonici di Nôtre-Dame) e se è vero che Pietro Bocca di Porco, papa dal 1009 al 1012, mutò il suo cognome in quello di Sergio IV, è anche vero che i napoletani sostengono che S. Antonio si innamorò del porco e ancor oggi i preti, in certe sagre (del 17 gennaio, per esempio) benedicono questo simbolo della sopravvivenza e del benessere.

Alla metà del Cinquecento, dunque nel meriggio del Rinascimento, Francesco Berni, bello spirito di toscanaccio, che fu prima al servizio dei Bibbiena e poi dei Dovizi, fa un elogio entusiastico della salsiccia; e all'incirca negli stessi anni il Grazzini, detto "il Lasca", fondatore con il Salviati dell'Accademia della Crusca, può ormai comporre tranquillamente versi come questi: "O Porco mio gentil, Porco dabbene, fra tutti gli animal superlativo". E ancora: Giambattista Girardi ferrarese, morto nel 1573, non solo scriveva tragedie, ma compose un poemetto intitolato *La porcheide*. E se Monsignor Della Casa non elogia le salsicce, ma i pieducci di maiale, Agnolo Fiorenzuola va matto per le salsicce, così come Giulio Cesare Croce (autore del *Bertoldo, Bertoldino e Cacasenno*) scrisse un trattatello *L'eccellenza et trionfo del Porco*, ed era il 1594.

Pare incredibile, ma la nostra bestia fu sempre più tema di opere della letteratura minore e di sicuro nessun altro animale ha riscosso maggior successo non solo sulle tavole imbandite, ma anche sugli scrittoi dei maestri di penna.

Nel solco, per così dire, laudativo si pongono anche l'abate Ferrari da Castelvetro con *Gli elogi del porco* e, undici anni dopo, nel 1772, il ferrarese Antonio Frizzi, che fece stampare *La salameide*, poemetto definito giocoso che, scherzi a parte,

è opera di grande respiro. Tra il 1813 e il 1821 uscì in Rimini l'ultimo autentico capolavoro porchesco, cioè una "cicalata" di Luigi Nardi, composta in occasione di certe nozze importanti. Infine, nel 1982, esce l'opera *I Porci comodi*, a cura dell'Assessorato alla Cultura del Comune di Reggio Emilia.

Ma i medici che ne hanno pensato e che ne pensano? Per la verità molta letteratura medica è pregiudizialmente contraria, sulle orme di Mosè, al consumo di carni porcine. Ma già Ippocrate, nato nel 460 a.C., ne metteva in luce le capacità nutritive e la digeribilità, ed anche il suo allievo, Paolo di Egina - grande medico bizantino la cui fama durò fino al Rinascimento - ne elogia le virtù nutritive, specie delle mammelle della scrofa. La Scuola Salernitana, che condizionò la medicina europea sino al XVIII secolo, ne consigliò l'uso, ma fece delle riserve sui salumi: e ciò si spiega con le scarse attenzioni che solevano essere dedicate alla parte igienica della conservazione.

Altro lodatore di fine Cinquecento fu il medico Castore Durante, che del porco esalta senz'alcuna remora tutte le parti. Un secolo più tardi Giovanni Manelfo, primario di Medicina nell'Archiginnasio di Roma, definisce il porco "il massimo dono al genere umano", riferendosi al giudizio di Cicerone nel *De natura deorum* e a Crisippo, il filosofo stoico di Soli del III secolo a.C.

E veniamo ai nostri giorni. Il dietologo Pasquale Montenegro scrive: "È diffusa opinione che la carne di maiale favorisca l'arteriosclerosi, avendo più alto contenuto in colesterolo; ma in realtà la carne e il grasso contengono 67 mg di colesterolo, come la carne di bue, mentre quella di vitello ne contiene 84 mg e quella di pollo 90 mg/100 gr. Si può dedurre, pertanto, che la carne di maiale magro non è la più dannosa per l'arteriosclerosi". E noi aggiungiamo che le carni, avendo un coefficiente di digeribilità del 97%, che i suoi contenuti vitaminici presentano, rispetto ad altre carni, più vitamina B1 e vitamina

B6. La sola controindicazione riguarda le diete ipopuriniche (di coloro che soffrono di gotta, chiragra e di iperuricemia in genere). Viceversa ne potranno mangiare gli affetti da calcolosi renale fosfatica, da cistiti croniche e chi ha bisogno di proteine.

Il porco rappresenta, inoltre, sin dai tempi di Francesco I di Borbone, il primo serio tentativo di interazione europea. Difatti la scrofa di Caserta fu trasportata sulla Sea Nymph in Inghilterra e servì, incrociata con gli insipidi suini dello Yorkshire, a rendere più saporita la carne del *pig*.

In conclusione: il maiale è, dopo l'uomo, l'animale più intelligente che esista, più dell'elefante e, col permesso di sir Andrea Costantini, del cavallo: lo attestano studiosi della fisiologia porcina. Egli si affeziona all'uomo, contrariamente a quanto afferma Orwell, che nella *Fattoria degli animali* descrive la rivolta contro l'uomo, guidata appunto dai porci. La sua bontà è tale e tanta, che gli fa avere più di cinquanta sapori, mentre per le rimanenti carni il sapore è quasi unico, e i modi per cucinarlo sono per Vincenzo Tanara, agronomo bolognese del XVII secolo, ben centodieci.

Passano le mode, re, papi, presidenti nascono, fioriscono, invecchiano e muoiono, ma "lui" è sempre lì, pronto a beneficiarci senza chiedersi il perché e senza chiederci nulla. Così non si potrà mai accusare Domenico Panunto, autore di una *Singolare dottrina*, apparsa nel 1560, per aver proclamato che non c'è carne migliore né miglior creatura del nostro amico Porco.

RINO FARANDA

(dalla rivista dell'Associazione culturale "L'oleandro")

DELEGAZIONE DI TERNI

IN DIFESA DEL MAIALE

È naturale attendersi da chi fa il mio mestiere, cioè il dietologo clinico, una presa di posizione precisa e negativa nei confronti del povero maiale che ha la colpa di essere una sorta di dispensa ambulante, ritenuta comunemente anche notevolmente grassa. Per evitare confusioni e facili condanne faccio immediatamente riferimento alla composizione in nutrienti di alcune carni come riportato dall'Inran (Istituto nazionale ricerca alimentare e nutrizionale) che trascrivo inalterata.

	Proteine	Lipidi	Colesterolo	Calorie
Bovino magro	20,5	5,0	65 mg	127
Bistecca maiale	20,2	3,2	62 mg	110
Prosciutto cotto	19,8	14,7	80 mg	215
Prosciutto crudo	29,3	4,6	66 mg	159
Pollo (petto)	23,3	0,8	67 mg	100

A differenza di quello che si crede, la bistecca di maiale e il prosciutto crudo hanno un contenuto di colesterolo equivalente al petto di pollo e, certamente, non contengono più grassi del bovino magro.

Negli ultimi anni, infatti, si è verificata un'evoluzione della qualità della carne suina legata a significative modificazioni della produzione riassumibili in 5 punti:

■ miglioramento delle condizioni ambientali e dello stato di benessere degli animali;

- riduzione dell'età di macellazione;
- netta diminuzione della quantità di grasso di deposito legata anche al tipo di maiale selezionato;
- significativa evoluzione nelle proprietà nutrizionali della frazione lipidica e concreta possibilità di arricchire la quota rappresentata dagli acidi grassi della serie omega 3 grazie alla selezione della razza e alla tipologia dell'allevamento;
- produzione, in Italia, di due diverse tipologie di suini: quello pesante, con più alto contenuto in lipidi, destinato alla trasformazione (e per alcuni tipi è stata ottenuta anche l'autorizzazione di Indicazione geografica protetta) e quello leggero, più magro, utilizzato per il consumo fresco.

Ma se tutto quanto detto fino ad ora è vero, perché tanti pregiudizi su questo animale e sui suoi prodotti? Certamente l'aspetto e quanto ha rappresentato nell'immaginario collettivo non lo aiutano ad essere amato. Lo stesso termine di maiale o porco viene utilizzato in senso dispregiativo e tutte le volte che si vuole rapidamente rendere evidente una spietata critica. Eugenio Picano, ad esempio, illustre ricercatore del CNR, ha intitolato qualche anno fa un saggio magistrale di feroce ironia accademica *La dura vita del beato porco*. Nelle pagine iniziali è riportata una frase di Winston Churchill che amava ripetere: "Mi piacciono i maiali. I cani ci guardano dal basso, i gatti ci guardano dall'alto, i maiali ci trattano come loro pari". Nel corso dei secoli questo animale ha avuto alterne fortune.

Nell'Egitto antico la sua carne aveva un ruolo importante nella dieta e i maiali erano allevati numerosi nei villaggi. Il tabù relativo non riguardava l'alimentazione di tutti i giorni ma le offerte rituali per il fatto che l'animale era, nel mito, identificato con Seth, il dio che uccise il fratello Osiri. La Bibbia riconosce che ha il piede unguolato e l'unghia bipartita, caratteristici delle bestie pure ma non ruminanti. Nella Genesi, agli

animali che ha appena creato, Elohim accorda un'alimentazione molto precisa: "a tutte le bestie selvatiche, a tutti gli uccelli del cielo, e a tutti gli esseri che strisciano sulla terra e nei quali è alito di vita io do in cibo ogni erba verde". Nel piano della creazione non sono previsti i carnivori, considerati i più impuri tra gli animali impuri: i suini essendo animali ibridi, erbivori e carnivori, sembrano aver rafforzato il carattere impuro. L'origine della prescrizione nella religione ebraica è scritta nel libro del Levitico 11,7-8 e nel Deuteronomio 14,8 *"il porco, perché ha l'unghia bipartita da una fessura, ma non ruminava, lo considererete immondo"*. L'origine della prescrizione nella religione islamica è fondata nei seguenti versi del Corano, Sura II, 173: *"In verità vi sono state vietate le bestie morte, il sangue, la carne di porco e quello su cui sia stato invocato altro nome che quello di Allah"*. Non va dimenticato, però, che il maiale è onnivoro e nelle aree geografiche desertiche e semidesertiche, contraddistinte da scarse risorse alimentari, il motivo del precetto religioso che ne vieta la presenza, oltre che la consumazione delle carni, può essere ravvisato nel fatto che, sul piano alimentare, si pone in concorrenza diretta con l'uomo: il suo allevamento non potrebbe avvenire che a discapito della disponibilità di cibo per la specie umana.

Arrivando a popoli a noi più vicini, gli Etruschi avevano i suini tra gli animali domestici e lo studio di alcuni siti importanti ha permesso di quantificare rapporti favorevoli di 60 a 13 tra suini e bovini. Gli stessi studi hanno permesso di documentare l'assenza di animali macellati in giovane età, testimonianza di un allevamento organizzato e pluriennale. La costante inferiorità numerica dei frammenti ossei appartenuti agli arti posteriori rispetto a quella degli arti inferiori ha confermato l'ipotesi di un allevamento mirato non solo ai consumi interni ma anche all'esportazione di prosciutti.

La tradizione italica ha, poi, contagiato i Romani tanto che Plinio il Vecchio (I sec) nella *Storia naturale* afferma che “*da nessun animale si trae maggiore materia per il gusto del palato...le carni del maiale offrono quasi cinquanta differenti sapori, mentre ogni altro animale ha un sapore unico*”.

Infine, nel III secolo, la distribuzione della carne di maiale viene inclusa nelle distribuzioni gratuite volute dagli imperatori per mantenere l'ordine pubblico e Cicerone, per primo, definisce il maiale una dispensa viaggiante di carne la cui vita ha un po' la stessa funzione del sale, cioè di mantenere il cibo in uno stato di perfetta conservazione.

Questo ruolo importante nel processo alimentare è rafforzato nell'Alto Medioevo. In questo periodo l'animale era molto più piccolo, dai 35 ai 70 chili, e più simile nell'aspetto al cinghiale che ai maiali di oggi. All'epoca dei templari la loro presenza determinava il valore di un territorio; gli animali erano allevati liberi e il valore di un'area boschiva veniva misurato in base al numero di maiali che poteva nutrire. Nelle “Prelettorie d'Occidente”, nei giorni di grasso in cui era permessa la carne, i templari potevano mangiare lombo di maiale speziato al vino rosso, fegato di maiale in salsa di pane e cipolla, coratella speziata o pancetta carbonata.

In tempi più recenti, e cioè negli ultimi due secoli, la carne di maiale ha rappresentato costantemente dal 30 al 40% del consumo totale. Fino a qualche decennio fa, in Italia, non c'era famiglia che, disponendo dello spazio necessario, non allevasse il proprio maiale: in questo modo erano soddisfatte le esigenze casalinghe di salumi e grassi per tutto l'anno.

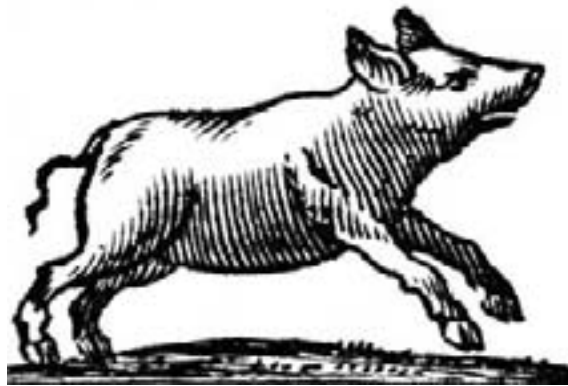
Negli anni Novanta, la battaglia contro il grasso non poteva non coinvolgerlo; il grasso sporca le arterie e quale animale è meno pulito del povero maiale? Non c'è stato dietologo che non ne vietasse la carne. Nonostante ciò, la porchetta e cioè un maiale intero, svuotato e condito all'interno con sale, pepe,

erbe aromatiche, interiora (rognone escluso) e arrostito in forno, ha continuato ad essere uno dei principali piatti tipici del centro Italia e sicuramente il principale cibo di strada.

Il popolo ha seguito non i consigli dei dietologi ma quelli di Ippocrate, padre della medicina, che nel V secolo a.C. scriveva che la carne di maiale è quella che fornisce al corpo umano più forza, e anche la più digeribile.

GIUSEPPE FATATI

Accademico di Terni



DELEGAZIONE DEL TIGULLIO

UNA CUCINA DIMENTICATA

Questo verso di un'antica "pastorella": "Carne di porco mangiane poco, carne di buoi quanta ne vuoi" (traduzione dal vernacolo ligure), testimonia quanto poco i nostri avi fossero propensi al consumo di carne di maiale, tendenza autorevolmente tramandata dal testo *La vera Cuciniera genovese, facile ed economica*, che su 567 ricette di vivande salate della tradizione ne assegna al maiale solo tre. E la stessa fonte informa dell'assenza di carni e di insaccati del suino tra gli ingredienti dei "ripieni" e delle torte salate, la cui sapidità, insieme al profumo, derivano esclusivamente dalle essenze mediterranee. A questo punto viene spontaneo chiederci: "da che cosa dipende l'indifferenza che ormai è parte integrante del ligure?"

Iniziamo dall'anamnesi del maiale: il nome è congiunto a quello di Maia, divinità paredra, alla quale il flamine Vulcanale lo immolava alla calende di maggio; in Cina era già allevato nel Neolitico; appartiene all'ordine dei Suidi (*sus*, latino da Susa, capitale della Susania); si classifica in varie razze; si distingue in verro (*verres*, latino, da *verrere*=spazzare via) e in scrofa, destinati alla riproduzione; si utilizza in toto; ha valori nutrizionali simili a quelli del manzo, colesterolo compreso, se ne discosta per calorie e lipidi un poco maggiori e per fosforo e ferro minori; abbisogna di poche cure.

Il ragionamento indotto dalle premesse conduce alla logica conclusione che la carne del maiale allevato in Liguria è meno pregiata di altre. Le cause sono da ricercare sia nella difficile

geomorfologia del territorio, costituito da spazi sconnessi e particolarmente ripidi, inadatti all'allevamento brado, sia nel microclima, nell'"aia de ma" (aria di mare) che, penetrando nell'intimo delle vallate, lascia ovunque le sue pennellate di salmastro.

Nelle stalle (in genovese "stagello" - stabbio in italiano da stare) il contadino allevava, e ancora lo può fare, il maiale per ricavarne sostentamento per la famiglia ma senza ottenere un prodotto eccellente perché la mancanza di movimento impedisce all'animale lo sviluppo di una muscolatura compatta e consistente e di un grasso profumato che solo l'alimentazione varia (quercia, faggio, leccio, castagno) può originare.

Dalla "macellazione domestica" del maiale, che richiama la presenza del vicinato amico, il contadino provvedeva alla suddivisione delle parti da consumare e di quelle da conservare con il sale, ma qualsiasi tentativo di confezionare salami si è risolto in prodotti eduli ma non misurabili a quelli di regioni vicine.

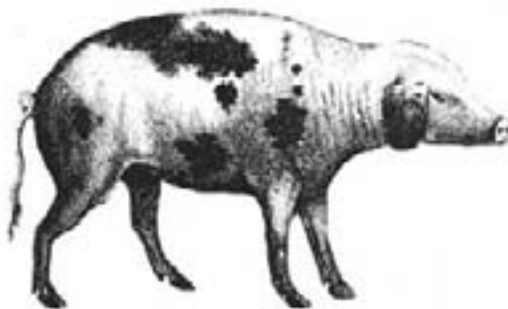
La salsiccia (dal latino *sal*) fresca o luganega (da Lucania), fritta nell'olio con le patate a fiammifero o guarnita con il "Saur-Kraut" o usata nella minestra di riso insieme al cavolo cappuccio, ha allietato la mensa e ha "lasciato passare" ai bambini di più generazioni l'ortaggio poco gradito per il suo forte olezzo. Così il sanguinaccio (in genovese "berodo" - cotto nel brodo, dal franco *brodb*), una sorta di salsiccia di sangue, grasso, testina aromatizzata col sale, pepe e pinoli era ed è una pietanza servita con purè di patate, immancabile nel pranzo tradizionale di Natale di un tempo, quando quel simposio di oltre dieci portate rappresentava la rivalsa mangereccia sulle rinunzie di dodici mesi.

A Capodanno, i vecchi liguri gustavano l'arrosto (rosto de porco co e patate) solo per la sua simbologia: infatti il costante grufolare del suino, col suo potente "nasone", permette la

raccolta del terriccio davanti al suo muso, movimento che divenne metafora di accumulo e di arricchimento (significato passato in seguito alle lenticchie con il cotechino).

Oggi noi liguri, premesso che prediligiamo le proteine che provengono dal pesce, ci accostiamo poco alla carne di maiale e molto a prosciutti ed insaccati d'“importazione”, appetitosi e saporiti; tuttavia siamo consapevoli della tara che “l'aia de ma” ci addebita.

GABRIELLA COSTAGNOIA
Accademica del Tigullio



DELEGAZIONE DI TORINO

GLI INUTILI PREGIUDIZI

A tavola il maiale è sempre stato un protagonista di tutto rispetto. Infatti il 43 % di tutta la carne consumata nel mondo deriva dal suino e in Italia il consumo annuo pro-capite si attesta sui 39,8 kg (Fonte: Ismea-Istat) superando sia la carne bovina che quella avicola.

Tutte le indagini rivelano che gli italiani preferiscono salumi e insaccati di vario tipo rispetto al prodotto fresco. Per questi motivi le specialità della salumeria coprono il 60% della domanda e lasciano alla carne fresca solo il 40 % del totale.

I tagli di carne fresca (filetto, lombo, braciola, spalla) hanno contribuito poco alla creazione di piatti caratteristici nelle cucine regionali: erano tagli pregiati e venivano utilizzati diversamente (prosciutti, spalle, culatello, insaccati vari) grazie alle possibilità di conservazione, di commercio e di utilizzo protratto. Quando avveniva il sacrificio del maiale, si festeggiava “la maialata” che era la cena in cui si utilizzavano le parti di maiale di difficile conservazione (frattaglie, sangue, cervello, ciccioli prodotti con i ritagli del grasso).

Per quanto riguarda l'utilizzo dei tagli secondari del maiale, il Piemonte spicca per due preparazioni caratteristiche: i “batsuà” e la “tofeja”, ampiamente descritte nel volume dell'Accademia dedicato alla Cucina del maiale (Itinerari di cultura gastronomica). In questa sede ricordiamo solo che i “batsuà” sono zampetti di maiale disossati, trattati con aceto diluito, impanati e fritti. La “tofeja” è invece una marmitta di terracotta dove si cuoce una zuppa di fagioli con pezzi di cotenna, rita-

gli di orecchie, di muso, aromi e spezie. In Piemonte (Valli del Canavese), la carne di maiale viene anche utilizzata per confezionare il “salampatata”, un insaccato che viene consumato fresco dopo una stagionatura brevissima, con aggiunta di patate bollite, spezie e lardo. Si può consumare cotto al forno oppure crudo.

In Valle di Susa producono un impasto, non insaccato, di carne suina e lardo, pressato e ricoperto di farina di segale e pepe chiamato “mica”. La “bondiola”, invece, è un insaccato di grossa taglia (10 cm di diametro e 25 cm di lunghezza) di carne e grasso suino.

In molte zone piemontesi si preparano “frisse e grive” che sono polpettine confezionate con fragole, carne di maiale, avvolte nella retina del maiale (omento). A Moncalieri fanno invece la “trippa” utilizzando stomaci suini e ovini.

In Val Pellice si può gustare la “mustardela”, un insaccato prodotto con sangue e fragole di maiale unitamente a spezie e parti poco pregiate come ritagli di orecchie, di cotenna e lingua. Viene passato in padella con le cipolle, oppure bollito e servito con purè.

Il lardo suino viene invece aggiunto, nelle Valli di Lanzo, alle carni di vacche non più produttive per confezionare un insaccato, chiamato “salame di turgia”, aromatizzato con noce moscata, pepe, aglio e vino rosso.

È utilizzato anche per il “salam d’la duja” (provincia di Vercelli), conservato in un vaso di coccio riempito di strutto, che conferisce un gradevole sapore dolce alle carni suine dopo una conservazione di alcuni mesi. Lo strutto è impropriamente detto “sugna”: si ottiene dalle parti adipose del maiale, sciolte a caldo e poi filtrate.

Per la “cena ecumenica” 2008, la Delegazione ha privilegiato il porceddu, tutt’ora presente nella cucina sarda, tenuto conto dei legami intercorsi fra Piemonte e Sardegna dopo la

costituzione del Regno Sardo, avvenuta nel 1713 grazie a Vittorio Amedeo II di Savoia. Il porceddu è il maialino da latte (3-4 kg) arrostito allo spiedo e imbottito di erbe aromatiche, unto di lardo e spolverizzato di sale. È una preparazione rustica tramandata dai pastori sardi. Non bisogna confondere il porceddu con la porchetta di origine umbra e diffusa poi nel Lazio: in questo caso si utilizza un maialino che raggiunge i 40-50 kg.

Tutti i pregiudizi che accompagnano l'uso della carne di maiale si riferiscono al grasso che la compone (grasso di marzatura). A questo proposito vale la pena ricordare che la carne suina, privata del pannicolo adiposo sottocutaneo, può superare in adiposità quella bovina soltanto nei suini allevati per l'industria dei salumi. Oggi però, in commercio, esiste carne fresca di suino magro, prodotta da razze particolarmente selezionate che vengono allevate con diete equilibrate (a base di mais, grano, orzo, soia). I sistemi di alimentazione adottati per i maiali hanno portato a profonde modificazioni nella qualità dei grassi di copertura o presenti nelle carni. Una quota significativa dei grassi saturi della carne di maiale (circa l'11% dei grassi totali) è costituita oggi da acido stearico, che può essere nutrizionalmente equivalente all'acido oleico, nel quale viene rapidamente convertito nell'organismo. Anche il contenuto in colesterolo della carne di maiale non mostra differenze significative rispetto ad altre carni. La carne fresca di suini leggeri è paragonabile a quella di vitello: bianca, tenera, di facile cottura, gustosa, con una composizione in aminoacidi non diversa da altri tipi di carne.

C'è anche chi crede che la carne fresca di suino non sia adatta al clima piuttosto mite del nostro paese e sia indicata invece nei paesi nordici, dove un clima più freddo richiede cibi più calorici. Essendo però il contenuto di grasso del suino giovane paragonabile a quello del bovino, non esistono diffe-

renze apprezzabili: il valore calorico del grasso è uguale per ogni tipo di alimento.

Per giustificare lo scarso consumo di carne fresca di suino, alcuni sostengono che alcune religioni vietano questo tipo di carne. Questa proibizione in passato aveva un fondamento igienico, dato che in alcune zone si registravano casi di trichinosi, che rappresentava un pericolo per le carni non sufficientemente scelte e non sottoposte ad adeguata cottura. La trichinosi è una malattia, rara in Italia, prodotta dalla trichina, un verme che può infestare le carni suine e provocare disturbi gravi. Per la carne ben cotta non sussiste alcun pericolo.

Nei moderni sistemi di allevamento si operano continui controlli ed interventi preventivi delle malattie. Il rischio per alcune parassitosi esiste nelle preparazioni non cotte, non stagionate, ottenute da carni d'animali allevati allo stato brado (ad esempio il cinghiale). Il trattamento con sale, combinato con la disidratazione connessa con la stagionatura, inattiva i parassiti eventualmente presenti.

Un altro pregiudizio riguarda la scarsa digeribilità della carne di maiale. Qualora si voglia intendere il tempo di permanenza nello stomaco, si deve tener presente che, quanto più un alimento è ricco di grassi, tanto più lenta è la sua progressione nel tubo digerente e tanto più prolungata è la sensazione di pesantezza che accompagna il processo digestivo. La carne di suino magro ovviamente è uno degli alimenti di più facile digestione. Il prosciutto crudo, magro o cotto e magro, per esempio, mostra una digeribilità maggiore del vitello arrosto, mentre all'ultimo gradino stanno il vitello fritto e il grasso di manzo bollito.

Numerosi studi hanno potuto accertare che una dieta comprendente tutti i tipi di carne (dal pollo al pesce, dal coniglio al tacchino, dal vitello al maiale), ad opportune dosi, oltre alle uova, al latte e ai numerosi tipi di formaggio oggi disponibili,

assicura una condizione nutrizionale migliore di quella che si realizzerebbe con una monotona alimentazione a base di un solo tipo di carne.

Oltre al contenuto proteico, infatti, la carne di maiale merita considerazione anche per la presenza di vitamina B1 in quantità superiore a quella della carne bovina. Scegliendo opportunamente i tagli magri (filetto, lombata) e cucinandola in modo semplice, la carne fresca di maiale si presta a numerosi impieghi, sia nei giovani che negli anziani. Inoltre costa meno del vitello, ed è un particolare da non trascurare, soprattutto oggi, in un periodo di difficoltà economiche.

RENZO PELLATI

Accademico di Torino



DELEGAZIONE DI TRENTO

LE FRATTAGLIE DI DON FELICE

Se il Trentino negli ultimi due secoli si rivela piuttosto stabile per quel che riguarda la sua popolazione umana, altrettanto si può dire per quello che riguarda le popolazioni di uno dei più tipici e antichi fornitori di carne per usi alimentari: il maiale. Ben poco è cambiato quanto a numero di capi: erano circa 7000 a metà Ottocento mentre attualmente sono calcolati in circa 7800.

Ciò rivela una scarsa vocazione ad incrementare l'esportazione e un uso dei prodotti sostanzialmente a fini locali, ma indica anche una certa difficoltà a reperire spazi adatti all'allevamento intensivo, tanto tipico delle grandi pianure aperte e ventilate della Val Padana. In Trentino porcilaie di dimensioni "industriali" sarebbero infatti in grado di ammorbare l'aria di valli amene, certo, ma spesso anche anguste.

D'altra parte, in modo parallelo, come le popolazioni delle città hanno teso ad espandersi a dismisura spopolando nel contempo villaggi, campagne e monti, anche le razze suine sono state selezionate per una vita che viene svolta ormai solo in stabulazione, vale a dire in spazi ristretti e ad alta concentrazione di individui, tutto ciò in nome della produttività e dell'efficienza. Così l'abitudine di pascolare i porci, che, per questione di spazi e di vegetazioni arboree, in Trentino peraltro non era mai stata molto diffusa, è scomparsa del tutto quando sono state introdotte le razze più adatte alla stabulazione.

Pressoché solo delle considerazioni economicistiche hanno dunque determinato la scomparsa della razza di maiali più

antica, che raggiungendo la maturazione in un tempo più lungo, anche da sei a dodici mesi, non poteva reggere la concorrenza, per via del prezzo di produzione, con razze come lo *Yorkshire*, o altre di provenienza nordeuropea alle quali è sufficiente un tempo assai minore per arrivare a dimensioni adatte per la macellazione.

A nulla sono valse le superiori caratteristiche gastronomiche dell'originaria razza *Romana*, rappresentata da animali a pelo scuro oppure dal manto chiazzato, simile per certi versi a quello della *Cinta senese*. Questi animali, usualmente, presentano un corpo più lungo delle altre razze e un muso piuttosto prominente. Pare che qualche allevatore stia tentando di reintrodurne degli esemplari e, a suo tempo, vennero pure tentati degli incroci tra la razza autoctona e quelle sopraggiunte, ma senza che i risultati di tali tentativi lasciassero qualche traccia.

Eppure i caratteri organolettici e nutrizionali delle carni dei maiali a più alta resa non tengono il passo. Vi è la significativa presenza di un'assai maggiore infiltrazione di grasso nei tessuti muscolari, che, ad esempio, rende necessario "tagliare" gli impasti dei salumi aggiungendo delle carni rosse più magre, bovine o equine, con ovvie modificazioni di sapore e fragranza.

Non solo, tradizionalmente il maiale di razza *Romana* disponeva di un qualche spazio, e soprattutto viveva in stretto contatto con il mondo delle famiglie contadine che lo allevavano. La sua nutrizione era dunque composta da una considerevole quantità di prodotti freschi, dai tuberi agli erbaggi, inclusa la frutta non commerciabile: si trattava dunque di un'alimentazione "sana".

Le caratteristiche nutrizionali dei grassi cambiano a seconda del cibo assunto dall'animale e la stessa percentuale di acidi grassi saturi può variare significativamente. Grazie al fatto di crescere a sufficienza in un tempo piuttosto lungo e per le altre contingenze ricordate, le carni della razza *Romana* erano

abbondanti e pressoché prive di grasso. Va da sé che fossero anche particolarmente saporite e di ottima qualità, mentre il pannicolo adiposo, pur presentandosi piuttosto scarso, forniva un grasso compatto e molto facilmente conservabile. È naturale che non solo i risultati in cottura fossero particolarmente interessanti ma che anche i salumi ottenuti da carni simili, asciutte e povere di grasso, fossero particolarmente saporiti e potessero mantenersi a lungo in ottimo stato pur se confezionati con solo suino.

Ormai è quasi trascorso un secolo da quando ha preso l'avvio la sostituzione in larga scala delle antiche razze con le nuove e da un punto di vista squisitamente gastronomico sarebbe auspicabile poter disporre nuovamente delle antiche varietà, anche per potersi accostare a talune ricette e preparazioni delle più tipiche tradizioni locali, con la possibilità di ottenere davvero un risultato confacente allo spirito e al gusto di coloro che nel passato quei piatti hanno elaborato.

E infatti don Felice Libera, quando nel Settecento s'imbarcava nella preparazione della sua "culata di porco", non disponeva di certo delle cosce di qualche maiale di razza nordica, doveva invece lavorare con le solide muscolature della razza di quegli animali che vedeva grufolare nelle aie dei paesi della Val d'Adige da lui abitualmente frequentate.

Certo è che il maiale, come peraltro l'uomo, trovandosi al termine di una catena alimentare, viene a costituire una sorta di accumulatore biologico di tutto ciò che biologico non è. Si pensi anche solo all'apparentemente innocua somministrazione di frutta; oggi una mela può subire anche tre trattamenti con pesticidi e crittogamici, sostanze che comunque si ritrovano in tracce nel prodotto finito. Per non dire degli alimenti industriali, dove può finire un po' di tutto, da farine di dubbia origine fino a derivati del latte ottenuti dal riciclo di prodotti alterati e non commerciabili. Il grasso rappresenta un tessuto

destinato all'accumulo di risorse caloriche destinate a fornire energia nel medio-lungo periodo: è normale che il suo metabolismo sia lento, sicché eventuali sostanze improprie, liposolubili o estranee, possono persistervi anche per anni: si pensi ad esempio al DDT.

Un'altra struttura particolarmente coinvolta nei rapporti con l'elaborazione e lo smaltimento delle sostanze tossiche è il fegato, organo "di frontiera" per eccellenza, deputato a filtrare ed elaborare, attraverso il suo sistema artero-venoso, pressoché tutto ciò che entra nell'intestino. Non fa dunque meraviglia che alcuni dietologi, per la ragione di una possibile tossicità da accumulo, siano giunti a sconsigliare l'uso alimentare del fegato in genere, giungendo in taluni casi ad ammettere l'uso al massimo una volta al mese.

Quanto invece alle considerazioni sul lardo e i grassi, è raro udire citazioni o analisi circa la presenza di sostanze improprie. In quel caso basta ormai ai medici e ai dietisti la sola presenza del "velenoso" colesterolo per condannare un millenario uso alimentare. Riesce quindi superfluo parlare dei residui di pesticidi presenti nei grassi animali, il grasso è comunque bene che non venga usato. Che importa se poi in realtà, con un'alimentazione adatta e pulita, persino i maiali potrebbero fornire un grasso "sano"? Il discorso si farebbe troppo complicato.

Di certo non erano queste le preoccupazioni beato don Felice che infatti, oltre a cucinare solide "culate" di razza *Romana*, si concedeva un uso frequente di interiora e frattaglie, elementi nobilissimi di una cultura gastronomica che per certi versi possono essere considerati forse un vertice di alcune elaborazioni di epoca barocca e rococò.

E infatti di lezioso gusto settecentesco sa una ricetta di don Felice che vede protagonista un re delle frattaglie: il fegato di maiale. Il sapore forse un po' troppo deciso potrebbe far preferire quello di vitello, ma sarebbe un errore. Il nostro dotto e

goloso personaggio ci fornisce la chiave per inserire proprio quel sapore in un minuetto giocato con il dolce fruttato delle uvette e la morbida pastosità dei pinoli e il gusto aromatico e speziato della salvia. Si tratta della ricetta del “Fegato di porco allo spiedo, involto nel redeseello di porco”. Il segreto della costruzione gastronomica di questa ricetta sta nel “redeseello”, altrimenti detto nei vari dialetti della zona “rede”, “redin”, “redesin”, “redesel”, che poi altro non è che l’ormai introvabile omento, cioè la membrana che avvolge le viscere intestinali del maiale, e non solo. L’altro segreto è nella quasi irraggiungibile possibilità di arrostitire uno spiedo su un fuoco aperto di buona legna odorosa, con l’impiego della provvidenziale leccarda.

Con questi due elementi il risultato è garantito: l’omento, avvolto attorno ai pezzi di fegato, garantisce una cottura morbida e permette un corretto amalgama dei sapori, risultando alla fine croccante e perfettamente commestibile anch’esso.

Ma nel senso di un corretto amalgama di sapori, altrettanto gradita riesce anche la già ricordata ricetta di don Libera, la “Culata di porco fresco cotta in umido”. Don Libera disponeva di animali, cioè quelli di razza *Romana*, che avevano dimensioni più contenute rispetto a quelli odierni, dove il citato pezzo anatomico può arrivare tranquillamente a sedici-diciotto chili, con i problemi di cottura che ne conseguono. Il piatto, agrodolce e tenuemente speziato, riconosce nel “vino di Cipro” un caposaldo. Se si usasse un “vino bianco buono”, secco e svenato, il piatto non riuscirebbe: verrebbe a mancare il contraltare al limone. In realtà si tratta di un vino forte e molto abboccato, un po’ come l’originaria Malvasia del Peloponneso che allietò i banchetti medioevali e, ottenuta com’era da uve tardive e di forte maturazione, nulla c’entra con quella odierna.

Tra le ricette a base di maiale, tipiche del Trentino e della sua storia, vorrei ricordarne due piuttosto uniche.

Una riguarda un possibile, raro ma certo gustoso impiego delle orecchie del maiale, che, ben pulite, si fanno bollire nel brodo o nell'acqua con verdure diverse, poi si bagnano con l'olio o col burro sciolto, si panano, si fanno friggere nello strutto e si gustano con senape o con la salsa di rafano.

La ricetta è di matrice ottocentesca e rivela una decisa influenza austriaca nel classico accostamento di senape e rafano accoppiato a quella panatura che, non a caso, fu portata in auge da Radetzki e dalla sua famosa "milanese". Se poi si eccettuano i grassi di condimento e di frittura, la materia in sé non è nemmeno grassa, ma ricca invece di utili sostanze proteoglicaniche e glucosaminiche, tipiche dei tessuti cartilaginei.

La seconda è una ricetta senza alcun dubbio vagamente "barbarica", ben lontana dalle tenui e speziate elaborazioni della cucina settecentesca o dalle elaborazioni dell'Ottocento. Si tratta dello "smacafam" i cui sapori e componenti appaiono assai più antichi e radicati in una profonda e ruvida tradizione popolare. Gusto deciso, senza dubbio alcuno, per una ricetta che si può definire un'autentica bomba di calorie al colesterolo. A leggerne i componenti, altri climi vengono alla mente, altri stili di vita si riaffacciano, fatti di intense attività fisiche all'aperto, di lavori nei boschi e nei campi. Perché, per poter pensare di ingollare e digerire questo gustosissimo piatto, è necessario anche sapere come si potranno consumare le notevoli energie che esso contiene: (per 6 persone) mezzo chilo di farina di grano saraceno, un litro e un quarto di brodo grasso freddo, 100 gr di lucanica, 50 grammi di lardo tagliato a dadolini, tre cucchiaini di formaggio grattugiato.

Questa sorta di alpestre "tortilla" è piatto popolare trentino usato nelle feste e soprattutto a Carnevale. Il nome, traducibile come "sbatti la fame", indica la sua sostanziosa natura. La farina, di grano saraceno ma in antico anche di altra origine, va amalgamata con brodo di carne, si uniscono lucanica e lardo,

prima leggermente soffritti nel burro, e si finisce l'arricchimento con qualche cucchiaino di formaggio grattugiato. Si riscalda bene una dose sufficiente di strutto in una teglia e vi si dispone il composto cospargendolo di fiocchi di burro e decorandolo con sottili fette di lucanica. L'altezza del tutto dev'essere di circa un centimetro e la cottura in forno durerà all'incirca un'ora: alla fine un'uniforme e sottile crosta, croccante e dorata, sarà garanzia del perfetto risultato raggiunto.

Come si vede è pietanza ruvida e rustica, una sorta di inno all'abbondanza, che ben si sposa con i riti propiziatori tipici di quell'antica festività di passaggio rappresentata dal Carnevale che ancora oggi è l'erede dei *Saturnalia* latini e di tante omologhe ritualità barbariche.

GIANNI GENTILINI

Accademico di Trento



DELEGAZIONE DI TREVISO ALTA MARCA

LA TIPICA “OSSADA”

Una volta, non tanto tempo fa, quando il benessere non era così diffuso e il mangiar ricco era solo prerogativa di pochi, c'era il maiale che riusciva a far sorridere le mense di molte famiglie. Era l'animale che consentiva di superare l'inverno ed è stato per il contadino veneto la fondamentale e spesso unica risorsa per la sua sopravvivenza. In un'economia parca e sofferta come quella dei nostri vecchi, l'allevamento e l'utilizzo del maiale costituiva un simbolo di quel mondo agrario autosufficiente dove il contadino, erede di centenarie esperienze, riusciva a vivere e a lavorare.

L'uccisione del maiale veniva annunciata come una festa e quello era il giorno dell'abbondanza per tutta la famiglia. La fantasia poi e la necessità di non sprecare nulla hanno concorso in maniera incredibile a creare ricette che apparivano gustosissime e che oggi, ahimè, si sono dimenticate.

Il sangue, che si raccoglieva copioso dalla sgozzatura del maiale, veniva trattato immediatamente per non farlo coagulare e poi utilizzato in vari modi. Venivano fatte torte e budini con zucchero, cacao, uvetta, canditi e pinoli che per i più piccoli erano vere e proprie leccornie.

Si preparavano le polpette chiamate “*martondèle*” fatte utilizzando, oltre al sangue, la carne del collo. Erano avvolte nella retina (omento) e venivano cotte in graticola.

C'erano poi i “*baldoni*” fatti con un composto di farina, latte, zucchero, cedrini e spezie. Il tutto veniva inserito nel budello del maiale. Questo subiva una prima cottura in acqua

bollente e successivamente, a pezzi, si passava in padella. Oggi si è persa questa tradizione e soprattutto questi “*mangiari*”. I gusti sono cambiati ed anche non c’è più la voglia e la conoscenza per la loro preparazione.

C’era l’utilizzo dei ciccioli, che sono i resti della sugna e tessuto adiposo interno cotti per essere trasformati in strutto. Ebbene con i ciccioli si preparava la “pinza”, il dolce fatto con la farina di mais.

Un altro piatto era l’“*ossada*”. Questo veniva preparato qualche giorno dopo, quando gli ossi venivano spolpati per farne salsicce o salami. In rispetto al principio sacrosanto che nulla deve essere sprecato, questi ossi venivano bolliti con varie verdure e poi serviti con sale grosso e cren o altre salse oppure fatti bollire con fagioli per poi avere un piatto completo dal sapore unico. Oggi l’“*ossada*”, grazie alle iniziative di molti buongustai, legati fortemente ai sapori di una volta, sta tornando sulle tavole, soprattutto nei pochi agriturismi che sono in grado di mantenere l’allevamento dei maiali per produrre insaccati da proporre alla clientela. L’uccisione del porco, quello allevato per l’alimentazione familiare e degli agriturismi, avviene da novembre a gennaio ed è perciò durante questo periodo che è possibile preparare l’“*ossada*” che comunque va prenotata per tempo.

Un altro mangiare trevigiano, che è legato alla morte del porco e che però rimane strettamente familiare, è quello delle “luganeghe bianche” che vengono utilizzate esclusivamente per la preparazione della “minestra di risi e luganeghe”. È pressoché impossibile trovare questa minestra in trattoria o al ristorante. Vi sono però macellerie che sanno preparare queste luganeghe bianche e, come si è detto, famiglie legate alla più verace tradizione trevigiana che ne fanno uso.

Recentemente, varie iniziative, intese a definirne la vera tipologia, hanno permesso di ampliarne il consumo, ma rimane

comunque problematico vedere proposto “risi e luganeghe”, secondo i canoni conosciuti, in qualche locale.

Comunque per molti di questi piatti, legati alla tradizione più vera e autentica, si sta facendo strada l’idea, non certo balzana, di prenotarli sempre con largo anticipo presso quei locali che sicuramente hanno la cultura adeguata per garantirne la sicura riuscita. Questo perché i ristoratori hanno una gestione che impone necessariamente di seguire i gusti dei tempi e rispettare le esigenze del mercato e certamente non si può pretendere da loro di metterli regolarmente in menu.

Anche solo così, attraverso iniziative di questo genere fatte sia dalle varie Delegazioni dell’Accademia sia da singoli privati, si può contribuire a non perdere il mangiare di una volta e a mantenere vivo il filo conduttore che ci ricorda sempre da dove veniamo.

NAZZARENO ACQUISTUCCI

Delegato di Treviso Alta Marca



DELEGAZIONE DI TRIESTE

UN PROSCIUTTO COTTO

Trieste rappresenta un “unicum” dal punto di vista culinario: da un lato ha una componente di cucina di pesce chiaramente mediterranea e dall’altro di cucina mitteleuropea che, nelle sue varie espressioni e contaminazioni, ha ancora un certo peso, seppur minore rispetto al passato, proprio per l’evoluzione “salutistica” e “veloce” delle nostre abitudini culinarie.

L’uso delle carni di maiale nella città giuliana si basa su due capisaldi: la “porzina” e il “prosciutto cotto Trieste” a cui si aggiungono le salsicce di “Vienna”, di “Cragno” e la “gelatina”.

Con il nome “porzina” si identifica un piatto di varie carni di maiale bollite. I tagli utilizzati sono principalmente tre: il carrè, il collo e le costine ai quali si possono aggiungere, in ricchezza, pancetta e lingua. La particolarità sta nel fatto che questi tagli di carne vengono, prima della cottura, sottoposti alla salmistratura, cioè immersi in salamoia per un periodo di almeno 24 ore. La salamoia è composta di acqua abbondantemente salata e arricchita di aromi diversi, principalmente pepe, alloro, ginepro, rosmarino e maggiorana. La carne viene poi tolta dalla salamoia, scolata ed asciugata bene, sottoposta a leggera affumicatura (con eccezione della lingua) e poi messa in una pentola d’acqua bollente fino a cottura ultimata. Il carrè affumicato e salmistrato si chiama “Kaiserfleisch” (carne dell’imperatore) ad indicare una preparazione di particolare pregio, destinata alla mensa e prediletta dall’imperatore austriaco. La “porzina” viene normalmente accompagnata da

“capuzi” (crauti acidi stufati) ed un po’ di kren (rafano) grattugiato.

Il “prosciutto cotto Trieste”, noto anche come “Praga”, è il prosciutto con l’osso cotto in procedimento di bollitura o attraverso arrostitura (anche in crosta di pane), posto su una morsa e tagliato a mano. Viene servito con i crauti acidi ed una grattugiata di kren.

Una delle prime ricette per preparare il prosciutto, presente nel *Südduetsche Kuche von Katharina Prato*, Graz (Austria) 1892, è così descritta: “Bollire il prosciutto; mozzato al prosciutto la cima del garretto e lavato in acqua calda, lo si mette in una marmitta coperto d’acqua. Per renderlo tenero bisogna farlo bollire da 2 a 4 ore, lasciandolo poi freddare nel proprio brodo; se quest’ultimo fosse troppo salato se ne leva una parte per sostituirvi dell’acqua pura bollente”.

La ricetta, così codificata, arrivò a Trieste sulle tavole dei punti di ristoro. Infatti la più antica notizia di questo prodotto tipico ed unico della città di Trieste è custodita nell’archivio di “Da Pepi”, il più famoso “buffet” del centro storico dove, nel lontano 1897, anno di apertura del locale da parte del signor Pepi Klajnsic, erano presenti nella lista delle vivande vari tagli di maiale, cotti in caldaia, che formavano il cosiddetto “misto caldaia”, tutt’ora cavallo di battaglia del locale. Tra i succitati tagli, per la sua nobiltà, si distingueva il prosciutto cotto, tagliato a mano e servito con il kren nel famoso “rodoletto de persuto coto”. Questo, nato assieme alla “porzina” come merenda calda quando la giornata di lavoro, iniziata di buon’ora, era ben più faticosa e richiedeva un robusto apporto di calorie a metà mattina, è diventato oggi un “rebechin” ossia un piccolo spuntino per rompere la mattinata o accompagnare un calice di vino preso come aperitivo.

Le “Vienna” si chiamano così solo a Trieste, mentre altrove sono semplicemente chiamate würstel. Il nome deriva da

“Wienerle”, termine usato ancora oggi in Austria, con cui un macellaio viennese definì, intorno al 1880, un würstel fatto solo di carni suine ed insaccato in budellino di montone. Per la loro preparazione si usano ritagli di carne suina magra e grassa, macinati finemente, sottoposti a cottura ed affumicatura dopo essere stati insaccati.

Le “Cragno” sono la derivazione e l’elaborazione triestina delle “Krainer”, salsicce originarie della città slovena di Kranj. Si usano ritagli di carne suine, magre e grasse, assieme a carni bovine magre, macinate grossolanamente ed insaccate in budellino di maiale. Le “Cragno triestine” si differenziano dal prodotto originale principalmente per una più leggera affumicatura ed un peso inferiore.

La “gelatina” è una pietanza tipicamente pasquale, purtroppo andata quasi completamente in disuso, fatta di ingredienti poco costosi. In acqua salata si fanno bollire a lungo orecchie, piedini e parti di testina di maiale, aggiungendo alloro, pepe e un po’ di vino bianco secco (o aceto), schiumando spesso affinché il brodo resti pulito e trasparente. Si versa poi il brodo gelatinoso, insieme ai pezzetti di carne, in una fondina e si lascia raffreddare: è così pronta la porzione di gelatina da gustare al mattino di Pasqua con la “pinza” e il “cotto Trieste”.

SONIA DUCKCEVICH

DELEGAZIONE DELLA VAL DI NOTO

SUA MAESTÀ IL MAIALE

È questo il titolo di un volume che è un vero e proprio viaggio storico-letterario tra razze, reliquie e ricette antiche e moderne sull'animale più presente nella storia delle civiltà (Birri-Coco- Edizioni Marsilio). Tanto presente da essere considerato, ad esempio, un simbolo della storia medievale o tanto familiare da fare, anche se inconsapevolmente, irruzione recentemente nella campagna elettorale americana per la Presidenza: "un maiale col rossetto resta sempre un maiale". Frase per la quale il candidato democratico ha rischiato di perdere parecchi punti nei sondaggi sul gradimento.

Ma la presenza del maiale nella storia delle civiltà è molto più antica di quanto si possa pensare.

Dalle immagini rupestri risalenti a 10.000 anni fa in epoca neolitica, rinvenute in una grotta dell'isola di Malta, a quelle nell'area indiana, nella cultura celtica e in quella cinese, nella religione vedica e in quella, più prossima, greco-romana e infine cristiana. Mentre nelle primigenie religioni naturali politeiste il maiale assume comunque forme e caratteri positivi legati alla sua fecondità, all'intensa prolificità dei suoi tre cicli annuali di riproduzione, nelle religioni monoteiste e monofisiche, le rappresentazioni del porco si legano ad elementi simbolici più negativi, connessi ai vizi respinti e biasimati dalla cultura cristiana: ingordigia, sensualità, lussuria, abiezione, peccato.

L'ebraismo neglige il maiale per la difficoltà di assimilare, in condizioni climatiche non propizie, carni grasse e difficilmente conservabili. Per questo il maiale trionfa viceversa nelle

regioni più fredde o temperate, particolarmente nell'Italia del Centro Nord e nell'Europa cisalpina. I Galli cispadani, capaci nell'uso sapiente del sale per la conservazione delle carni, forniscono ai Romani i prodotti dell'allevamento dei suini destinati al vettovagliamento degli eserciti; e trasmettono ai Longobardi, i quali raramente consumavano carne fresca, la capacità di fare del maiale il simbolo sociale che li contraddistingueva storicamente. In quel popolo, la funzione del porco nel rito della fondazione si esprime nella leggenda medievale secondo cui "fu una scrofa semilanuta ad indicare a Belloveso il luogo dove fondare Milano, come è raffigurato in un bassorilievo posto in uno dei pilastri del palazzo municipale di Broletto".

Difficile riproporre gli innumerevoli spunti utili all'indagine storica forniti da *Il divin porcello* del senese Gino Civitelli, altro libro "cult" sul maiale. Accenno solo a una problematica medievistica ancora aperta: quella della funzione che assume, a partire da un certo momento storico, il territorio boschivo rispetto all'agro-campagna nell'epoca longobarda, e più in generale nell'intero Medioevo.

Dopo il III e IV secolo d.C. è noto come la "grave crisi demografica incise soprattutto nelle popolazioni di campagna, con ripercussioni dirette e pesanti sull'agricoltura: aumentarono le aree incolte e boschive e diminuirono sensibilmente quelle coltivate, modificando così, in modo sostanziale, il paesaggio". L'allevamento dei maiali allo stato brado, introdotto dai Longobardi a partire dal 569, significò non solo la modificazione delle vecchie abitudini alimentari romane, sostituite lentamente da "una civiltà seminomade abituata a prendere dalla natura ciò che spontaneamente poteva offrire", ma soprattutto volle dire una trasformazione economica e sociale destinata a cambiare il corso della storia: "I boschi divennero così una grande risorsa. Quelli di querce della specie comune vennero considerati terreno produttivo al pari dei campi

coltivati e delle vigne, per cui il loro valore commerciale aumentò in modo considerevole. Nella terminologia notarile del tempo, i boschi furono suddivisi in *selve infruttuose*, quelli con piante che non producevano ghiande, e in *silva ad in-crassandum porcum*, quelli che invece potevano permettere il pascolo dei maiali. Questo fatto rivoluzionò anche il tipo di misurazione dei boschi stessi, basandolo non più sulla loro estensione, ma sul numero dei capi suini che poteva sfamare; perciò gli amministratori dichiaravano che tale selva è da 100 maiali, oppure 500, e così via. Chi non possedeva boschi, ed era costretto ad affittarli, doveva pagare il *ghiandatico*, una tassa per le ghiande raccolte o consumate dal branco, oppure dare la *decima porcorum*, la decima parte dei maiali pascolati, al proprietario del fondo”.

Dal fatto che esso è considerato simbolo della tradizione contadina ha preso le mosse il progetto interdisciplinare “Il maiale, patrimonio dell’Umanità”. D’altronde a nobilitarne e a tesserne le lodi ci si è messa anche la letteratura, a cominciare dai millenari “Testi dei Sarcofagi” ed i “Libri dei Morti” di tradizione egizia.

Venne poi Omero, che nell’Odissea, prima diede alla maga Circe il compito di trasformare i soldati di Ulisse in porci, salvo poi prevedere che il rientro dell’eroe ad Itaca venisse celebrato con due porcellini appena cotti, serviti da Eunico. Maia, la dea greca madre di Mercurio, finì addirittura col dare il nome a quell’animale che tradizionalmente le veniva offerto in sacrificio.

“Pirandello e George Orwell fanno del maiale il simbolo dell’uomo stesso, proponendolo come specchio di un’umanità coinvolta nel gioco folle della guerra o ciecamente protesa solo verso la cupidigia, l’egoismo, la voglia di opprimere i più deboli”. C’è da dire infine che il maiale è sicuramente uno degli animali più presenti nella cinematografia moderna e che

sono decine le opere che lo vedono nel ruolo di protagonista principale.

Ma prima di arrivare ai contemporanei, e tra loro c'è anche Boccaccio, c'è la Cina di diecimila anni fa, visto che pare sia stato il popolo dagli occhi a mandorla il primo a cimentarsi con l'allevamento del maiale. Non a caso proprio in Cina la carne di maiale è uno degli elementi principali della tradizione gastronomica, senza contare che "l'ideogramma della lingua cinese usato per descrivere la famiglia e la casa è composto di due caratteri: il primo rappresenta il tetto, mentre nel secondo, posto sotto il tetto, è rappresentato il carattere del maiale, l'animale familiare per eccellenza che, addomesticato a beneficio dell'uomo, può girare liberamente per casa".

Continuando il giro del mondo e delle culture attorno al maiale, si comprende così come il tabù legato al consumo della sua carne, proprio in Cina, costituisca il maggiore ostacolo alla diffusione dell'islamismo che, nel Corano, dichiara impura e immonda la carne del maiale. "Le ragioni del divieto sono approssimativamente le stesse che valgono nell'ebraismo. Il maiale è considerato un animale che mangia tutto, che non condivide, non ragiona e non sa distinguere", senza contare l'ambiente lurido in cui vive. Questa visione è riscontrabile anche nel Nuovo Testamento fino al momento in cui anche il maiale torna ad essere un elemento della creazione, un dono di Dio e quindi positivo.

"Davanti al primo maiale della storia, l'umanità scopri improvvisamente la gioia di vivere. Improvvisamente l'uomo poteva avere una fonte alimentare illimitata ed un sacco di tempo libero da utilizzare per attività ludiche prima sconosciute: insaccare i salami, stagionarli, mangiarli".

BRUNO MARZIANO

Accademico della Val di Noto

DELEGAZIONE DI VENEZIA SERENISSIMA

I LUGANEGHERI

Gia intorno al 1300, esisteva a Venezia una “corporazione dei Luganegheri” resa formalmente valida dal Consiglio dei Dieci, Organo di Stato della Repubblica Serenissima. Attraverso i secoli, la storia legata alla presenza del maiale in città, e dell’arte di lavorarne la carne, ebbe la sua prima sede a San Giacomo di Rialto, sotto la protezione di Sant’Antonio Abate, del quale esiste una ricca iconografia come, ad esempio, un altare di devozione eretto alla fine del ’500, nella chiesa di San Salvador, abbellito da una pala di Palma il Giovane. Intorno alla fine del ’600 i Luganegheri, ormai rafforzato il loro ruolo, comprarono un terreno alle Zattere dove far pascolare i maiali importati: infatti il loro allevamento era proibito. Nella proprietà venivano macellati e lavorati in salsicce, cotechini, mussetti, salami e direttamente venduti.

Ricordiamo anche il leggendario trafugamento del corpo di San Marco da Alessandria d’Egitto, nell’828, da parte di due marinai veneziani. Nascosto sotto un carico di carne di maiale che notoriamente è severamente proibita ai mussulmani, i marinai elusero ogni controllo permettendo di portare a termine l’impresa. Arrivata a Venezia quella preziosa reliquia, si pensò di erigere una chiesa per venerarla in modo che potesse rappresentare l’importanza di Venezia al mondo intero. E fu costruita la Basilica di San Marco.

LINA URBAN

DELEGAZIONE DI VIGEVANO

UN “DIAVOLO” RIABILITATO

Non c'è dubbio sul fatto che il maiale non goda di buona fama nella cultura in generale, fatta eccezione per quella gastronomica, s'intende! Sta di fatto che, su quest'animale, si è sempre discusso in modo tutt'altro che lusinghiero, considerandolo, di volta in volta, simbolo del Maligno, esempio di sporcizia, lussuria, avarizia ed ingordigia. Ma questa cattiva fama è del tutto immeritata, infatti non esiste creatura animale più prodiga nei confronti del genere umano e così generosa da donare tutto di sé. Neppure un frammento del corpo di questa bestia va perduto: dalle carni si ricavano gustosi salumi, con le setole si fanno i pennelli, dalle unghie si ottengono utili fertilizzanti, e addirittura i denti venivano anticamente usati dagli amanuensi come raschietti per cancellare gli errori sulle pergamene. Perciò l'ingratitude umana nei confronti del maiale è proprio immotivata e si contrappone, per altro, all'alta opinione che se ne aveva nella cultura greco-latina.

Sant'Isidoro di Siviglia (560-636), nelle sue *Etymologiae*, enciclopedia dello scibile umano che influenzò moltissimo la cultura medievale, afferma che il maiale o porco castrato è così detto perché veniva sacrificato a Maia, madre di Mercurio, da lei generato con Zeus. Inoltre Isidoro fa osservare che i termini “sporco” e “porco” sono affini dal punto di vista etimologico, con evidenti implicazioni pratiche ed etiche.

Grammaticalmente parlando, però, il termine *maialis*, in latino, è un aggettivo, il cui significato è, letteralmente, “sacro a Maia”, dea che a Roma era associata al risveglio della natura

in primavera. Quindi il nome completo e preciso del nostro protagonista dovrebbe essere “animale sacro a Maia”. Tuttavia “sacro a Maia” in latino si dice anche *Maius*, con la differenza che questo era l’aggettivo abbinato col mese sacro alla dea, per l’appunto il mese di maggio. Se ne deduce che la parola “maiale” e “maggio” costituiscono una coppia sinonimica, anche se il primo dei due aggettivi era riferito ad un animale ed il secondo ad un periodo dell’anno.

A Roma al maiale era riservato un ruolo prestigioso, dal momento che, secondo la leggenda, era stata proprio una scrofa, intenta ad allattare i suoi piccoli sulla riva del Tevere, ad indicare ad Enea il luogo in cui sarebbe sorta una grande città. Inoltre con il sacrificio di un maiale venivano concluse trattative di pace, si stringevano patti familiari e si rendevano propizie le divinità agresti. Ed ancora, durante i matrimoni, si ungevano le imposte della nuova casa degli sposi con il grasso di maiale per tenere lontano il malocchio; infine, durante il rito della *lustratio*, cioè quando si purificava un bimbo appena nato e gli si dava il nome, al suo collo veniva appeso un porcellino d’argento. Sono anche state ritrovate alcune insegne delle truppe legionarie in cui era rappresentato un maiale, ovviamente con funzione propiziatoria. Quanto al termine “porco”, l’erudito latino Varrone (*De lingua latina* V, 97) cerca di andare all’origine della parola e ci dice che *porcus* (porco) deriva dal fatto che i Sabini chiamano *porcus* il porco *aprunus* (cioè “discendente dal cinghiale” *aper*); questo termine, tuttavia, potrebbe derivare anche dal greco, perché ad Atene, nei libri sui sacrifici, si legge *eporkè*, *eporkòs* (letteralmente “sui giuramenti”).

I seguaci di molte religioni pongono un tabù sul consumo o sulla manipolazione delle carni di determinati animali, i quali sono denominati animali impuri e, tra di essi, il maiale riveste un ruolo significativo, specialmente nell’ebraismo e nell’Islam, in cui le persone che uccidono tali animali si devo-

no addirittura purificare per eliminarne gli influssi negativi. Secondo i rabbini, il porco rappresenta l'essenza dell'ipocrisia, perché mette avanti il piede con l'unghia fessa e fa credere di essere *kasher*, cioè "puro", ma è privo dentro della condizione per essere puro, cioè non rumina.

Gli animali che potenzialmente si potrebbero mangiare sono poi di fatto *kasher* solo se senza imperfezioni, altrimenti sono definiti *taref* e non ammessi. Dopo la macellazione, tutti gli animali vengono esaminati attentamente, ne viene asportato il sangue e sono mangiabili solo se gli organi interni non presentano difetti o malattie tali che avrebbero potuto provocare la morte naturale entro un anno.

A parte i motivi di ordine pratico che hanno portato al bando della carne suina, alcuni studiosi, esaminando la questione in una prospettiva socio-antropologica, hanno analizzato le varie proibizioni in relazione alle strutture mentali e sociali ebraiche. Infatti, per l'ebraismo, il mondo è stato creato da Dio secondo un ordine ben preciso e impuro è considerato tutto ciò che lo infrange; in tal senso i divieti biblici definiscono proprio i caratteri e i confini dell'infrazione.

Inoltre la Bibbia suggerisce che, dopo il peccato originale, al regime alimentare vegetariano del Paradiso terrestre se ne sostituisce uno a base di carne, e dunque mangiare animali carnivori vorrebbe dire per l'uomo essere impuro due volte.

Il maiale viene bandito anche perché connesso all'idea di contaminazione e impurità; esso, infatti, oltre a infrangere le prescrizioni bibliche, si nutre di carogne e la morte, alterazione irreversibile dell'organismo, è la maggiore impurità per gli ebrei; inoltre esso è allevato da popolazioni non israelite, che ne mangiano la carne, la quale deve essere bandita, proprio come i matrimoni con gli abitanti dei territori vicini sono considerati una minaccia per l'integrità e la purezza del popolo ebraico.

A parte le motivazioni di tipo sacro e sociale, un'altra ragione che spiegherebbe la repulsione verso il maiale è di ordine igienico: già il rabbino Mosè Maimonide, medico di corte di Saladino, riconosce che il divieto opposto alla carne di maiale è dovuto principalmente al fatto che "le sue abitudini e il suo genere di alimentazione sono particolarmente sudici e ripugnanti, constatando che la bocca del maiale è sporca come gli escrementi stessi". Non bisogna inoltre sottovalutare i motivi economici e sociali che furono alla base della proibizione di nutrirsi di carne suina.

Lo stesso divieto di nutrirsi di carne suina compare anche nell'Islam e le norme coraniche alle quali il *muslim*, cioè il "sottomesso", deve obbedire, sono finalizzate all'acquisizione di morigeratezza ed autocontrollo anche attraverso la continenza alimentare. Soltanto seguendo le prescrizioni del Corano è possibile dunque raggiungere un equilibrio completo, non solo di ordine spirituale, ma anche fisico; in tal senso va intesa la norma che bandisce il consumo di carne suina. In maniera analoga all'ebraismo, qualora un musulmano venga in contatto con un animale impuro, deve procedere immediatamente ad una serie di abluzioni detergenti; in caso contrario, tutti gli atti che egli compie, sia di tipo naturale, che di carattere sociale e legale, vengono considerati impuri e non validi davanti ad Allah.

Tuttavia, anche nella norma coranica, le motivazioni di carattere igienico dovettero giocare un ruolo determinante. Il maiale, infatti, non è adatto ai climi aridi ed asciutti dell'Oriente (cioè della zona in cui vi è stata la massima espansione dell'Islam), ma predilige le foreste in cui siano presenti corsi d'acqua. Infatti, per sua stessa conformazione fisiologica, il suino non ha una regolare sudorazione e deve procedere all'eliminazione delle scorie metaboliche mediante immersione in fanghiglia o in pozzanghere melmose; d'altra parte si è os-

servato che, quando queste ultime non siano presenti, il povero animale è costretto a ricorrere addirittura ai propri liquidi organici come auto-detergente. È evidente che questo non poteva far altro che consolidare del tutto la sua fama di “impurità”.

Inoltre, insieme alle motivazioni di carattere igienico ed ambientale (anche nel mondo islamico al pari di quello ebraico l'acqua spesso scarseggia), ve ne possono essere altre di tipo culturale. In particolare, il divieto islamico di cibarsi di carne di maiale può essere anche scaturito dal desiderio di differenziarsi dal cristianesimo nascente che, facendo passare in secondo piano il ritualismo giudaico, ammetteva il consumo alimentare di carne suina.

Dunque, per la più antica cultura giudaica, il porco incarnava il diavolo, e Cristo, con la cacciata della legione di demoni che infestavano un ossesso, i quali vengono fatti entrare in un branco di porci che corre a gettarsi a precipizio da una rupe, non fa che suggellare ancora una volta quest'intima unione fra suino e diavolo. (Vangelo di Luca 8, 30-33; Matteo 8, 30-33 e Marco 5, 9-13).

Ma nella cultura ellenica, contemporanea a quella giudaico-cristiana, il porco era l'animale che simboleggiava la sessualità. È Aristotele che, nella sua *Historia animalium* (V, 14, 546a 8-28), ci descrive il maiale come un instancabile riproduttore, di gran lunga più di tutti gli altri animali. Inoltre l'erudito latino Varrone, nel *De re rustica*, parlando dettagliatamente del maiale dal punto di vista agro-alimentare, illustra anche una sorta di paragone, presente almeno nella lingua popolare, tra un roseo porcellino e l'organo riproduttivo delle donne, specialmente quelle vergini. Insomma gli antichi vedevano nella grande potenza sessuale del porco un'analogia tra questa e la loro stessa voluttà sessuale.

Ma per i Greci, come successivamente sarà per i Romani, questa associazione fra il maiale e la sessualità non aveva al-

cun carattere negativo, né tanto meno demoniaco. È dall'incontro tra il mondo giudaico-cristiano e il mondo greco-romano che il maiale assume su di sé contemporaneamente il carattere demoniaco e il richiamo alla sessualità. Da allora in poi, sarà proprio la sessualità ad essere vista come una delle azioni più peccaminose e il porco ne diverrà simbolo-principe.

Nel Medioevo la demonizzazione della sessualità umana andrà quindi di pari passo con la svalutazione del corpo intero, a vantaggio di una crescente divinizzazione dell'anima e della dimensione spirituale umana. Per lungo tempo è prevalso questo modo di intendere la materialità, e molti santi hanno vissuto il loro corpo come segno di impurità e imperfezione, trattandolo come tale, allo scopo di salvare l'anima purificando la carne. Il porco, alla luce di quanto detto finora, in tutti questi secoli non ha fatto altro che raccogliere su di sé, metaforicamente, il disprezzo che l'uomo ha avuto per il suo corpo e per la sfera della sessualità.

Come a tutti è ben noto, nell'iconografia tradizionale, l'immagine del maiale è sempre associata a quella di Sant'Antonio eremita, che la Chiesa festeggia il 17 di gennaio. Se si leggono i testi agiografici relativi a questo santo, si ricava, in filigrana, una serie di informazioni che ci permettono di comprendere, come, in fin dei conti, anche nel Medioevo il maiale avesse una reputazione bivalente, cioè non esclusivamente negativa come sembrerebbe. Infatti la biografia di Sant'Antonio narra che, inizialmente, egli fosse un guardiano di porci e che, quando decise di diventare eremita, un maialino gli si era talmente affezionato da non volerlo più abbandonare. I due viaggiavano sempre insieme, finché un giorno, accorgendosi che gli esseri umani languivano per la mancanza di fuoco, il santo decise di recarsi direttamente all'Inferno per farne rifornimento. In questa sua avventura fu aiutato dal fedele maiale, il quale prima gettò scompiglio tra i demoni per permettere ad

Antonio di impossessarsi del fuoco, poi lo scortò, quando il santo portò all'esterno un legno, cavo all'interno, in cui, come il mitico Prometeo, aveva nascosto la preziosa scintilla.

Questo racconto agiografico dimostra chiaramente come, del maiale, si avesse in fin dei conti una visione positiva: è vero che la cultura religiosa lo aveva per parecchio tempo associato a quanto vi è di più abietto ed immondo nell'essere umano, tuttavia è altrettanto vero che, in un'epoca come quella medievale, in cui frequentissime erano le carestie, il maiale rappresentava il rifornitore di cibo per eccellenza, poiché di esso si utilizzava veramente tutto.

Quindi spetta senz'altro a Sant'Antonio eremita il merito di aver riabilitato, almeno in parte, il ruolo del maiale nelle tre religioni monoteiste.

LAURA PASQUINO



*DELEGAZIONE DI VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE***TRA MITO E STORIA**

Maestro Martino giudica le carni dei quadrupedi al suo tempo più comuni, manzo, vacca, vitello, montone, maiale, capretto, capra, cervo, capriolo, cinghiale, lepre, coniglio, orso. Tutte raccomandate, in misura maggiore o minore nei differenti tagli, ad eccezione di quella del maiale che “non sana in nullo modo”. Quali sono le ragioni che spingono il nostro massimo cuoco quattrocentesco a mettere all’indice questo animale che da secoli veniva allevato ad ogni latitudine e che rappresentava, allora come oggi, una componente insostituibile nel complesso dell’alimentazione italiana? E come si spiega, in contrasto con queste affermazioni, la presenza, nel suo manuale, di una ricetta per preparare una saporita porchetta farcita e cotta allo spiedo, quella dei “tomacelli di fegato” avvolti nella pancetta, delle cervellate o salsicce, e dello strutto, grasso nel quale si friggeva ogni vivanda?

Le ragioni di questa apparente antinomia sembrano essere remote ed avere origine nelle tradizioni alimentari delle prime civiltà. Se percorriamo a ritroso la storia dei paesi mediterranei, la presenza, del maiale si impone ovunque quale fonte primaria di carne e di grasso. Nell’antico Egitto veniva allevato assieme a bovini e capridi, la sua carne consumata fresca o stagionata grazie alla salagione o all’affumicatura, raffigurato sovente tra le offerte votive delle decorazioni tombali, in alcune aree geografiche interdetto al consumo per motivi religiosi, quindi soggetto ad una forma di rispetto al pari di altri animali, gatto, coccodrillo, ibis, falco, sciacallo, scarabeo, divinizzati

perché di particolare rilevanza sociale. Nella complessa religione egizia era pratica comune, consolidata nei secoli, abbinare un animale ad una divinità: nel nostro caso il maiale si identificava con Seth, il demone malvagio responsabile della morte del fratello Osiride e, sotto forma di maiale nero, accusato di avere ferito all'occhio Horus che lo avrebbe bruciato e istituito il rito del sacrificio suino.

L'allevamento del maiale allo stato semibrado o domestico sembra avesse anche un ruolo importante nell'organizzazione del lavoro se vogliamo credere alle parole di Erodoto: "Dopo che il fiume [Nilo] da solo è straripato ed ha allagato i campi e, dopo averli irrigati, si è ritirato, ciascuno di essi [contadini] semina il suo campo e vi lascia i maiali. Dopo che questi [calpestato il terreno] hanno interrato il seme, attendono il tempo del raccolto, quindi fanno calpestare il grano dagli stessi animali, così essi lo raccolgono [...]". Affermazione al limite del verosimile, dove la presenza dei maiali sui campi fecondati dal limo del Nilo si giustifica con il loro ruolo di "spazzini" di ogni componente indesiderata, radici acquatiche o piante, prima della successiva preparazione dei terreni da parte dell'uomo.

In questa società la presenza del maiale rimane comunque una realtà alimentare irrinunciabile anche se non sempre accettata senza pregiudizi. Ancora Erodoto ci narra, infatti, che ai porcari era fatto divieto di entrare nei templi e che a nessuno di loro si sarebbe dato in matrimonio la propria figlia perché lavoratori a contatto con un animale impuro per lo stile di vita, sovente immerso nel fango e nelle sue deiezioni, dalla carne facilmente deperibile, devastatore, allo stato brado, di campi e piantagioni.

La tradizione di sacrificare il maiale trasmigra più tardi nella cultura greca. Durante le "Feste Eleusine" una scrofa gravida veniva immolata a Demetra e un porcellino era gettato in un

dirupo a ricordo del rapimento di Persefone da parte di Ade, re degli Inferi. In questa cultura mediterranea il maiale non sembra essere stato penalizzato dalle connotazioni negative presenti nell'antico Egitto e il suo consumo appare indipendente da ogni condizionamento religioso.

Nell'Odissea ampio risalto viene dato alla figura del porcaro Eumeo che custodisce gli animali in un recinto fatto di pietre e pali, coronato da spine, per riservarli alla mensa dei Proci dove vengono presentati cotti allo spiedo dopo essere stati squartati e cosparsi con farina di orzo.

Dalla cultura alimentare greca a quella latina il passo è breve. Per gli Etruschi la carne di maiale rappresenta una prelibata leccornia, ben superiore a quella di altri animali, arrostita allo spiedo o sopra una graticola se consumata fresca, affumicata o salata quando era destinata alla conservazione.

Prima che si diffondesse il consumo dei bovini, all'inizio addetti esclusivamente ai lavori dei campi, e anche più tardi, quando quella del maiale diviene una carne alternativa, il consumo dei suini presso gli antichi Romani rappresentava una risorsa primaria della loro alimentazione.

“Ma quale è di fatto colui che coltiva le sue terre, senza che abbia dei porci?” si chiede Varrone confermando implicitamente l'ampia diffusione di questo allevamento in Italia al quale erano dediti i porcari che usavano suonare un corno o bucina per radunare le scrofe e in particolare i giovani esemplari affinché non si smarrissero nei boschi.

“Si pretende che la natura abbia regalato all'uomo il porco” conclude quindi “perché possa vivere lautamente, e che non abbia dato un'anima a questo animale se non il sale per conservare la sua carne”. La carne pregiata e delicata del *porcellus* o porcellino giovane viene infatti proposta da Apicio in numerose varianti: con due ripieni, con sapore, lessato con ripieno, arrostito con salsa al miele, lessato caldo con salsa fredda apicia-

na, asperso di sale e cotto al forno come il cinghiale e cosparso di salsa, profumato al lauro e in vari altri modi. E da questo assortimento goloso non poteva mancare un piatto di grande successo, il “porcus troianus” farcito con animali vivi, dal nome che ricordava il cavallo di Troia con i soldati greci celati all’interno.

Concordi sono le testimonianze che attribuiscono ai Galli una particolare abilità nell’allevare i suini che rappresentavano, per tutte le popolazioni dell’Europa continentale, allora come ora, uno dei punti qualificanti della loro alimentazione: “I Galli sono usi tagliare carne porcina in grande quantità”, conferma Varrone, “che poi salano e affumicano, ed è molto buona. Prova della loro bontà è che, anche ai nostri giorni, si importano tutti gli anni a Roma dalla Gallia mortadelle, *taniacae*, prosciutti”.

Con il passaggio dalla cultura romana a quella barbara sembrano riaffiorare i pregiudizi nei confronti di quest’animale, già presenti nel passato, ora ispirati dalla Chiesa. Alcune professioni che comportano un continuo contatto con il sangue, quale quella dei beccai, macellai e trippaioli sono oggetto di disprezzo (*vilia officia o artes indecorae*).

In una visione più pragmatica si pone invece la cultura longobarda, che si esprime nell’Editto di Rotari promulgato il 22 novembre 643, dove l’entità delle pene inflitte offre la misura della scala dei valori attribuiti ai vari delitti: “CXXX: Dell’uccisione di un servo ministeriale. Se qualcuno avrà ucciso un servo ministeriale altrui, che si sappia essere istruito, paghi 50 soldi. CXXXV: Dell’uccisione di un porcaro. Se qualcuno avrà ucciso un porcaro altrui, intendiamo il Mastro, che abbia sotto di sé due, tre o più dipendenti, paghi 50 soldi. Per i dipendenti o porcari semplici, chi li uccide paghi 25 soldi. CXXXVI: Dell’uccisione di un pecoraro, capraio o bovaro anche lui Mastro, se qualcuno li avrà uccisi, paghi 20 soldi”.

Ritroviamo il maiale quale protagonista della cucina europea ed italiana durante tutto il Medioevo, alimento simbolo della cultura franco-germanica in contrapposizione alla tradizione mediterranea dell'antica Roma che si fondava sulla triade olio-frumento-vino.

Anche qui il nostro protagonista non sembra avere vita facile: "Persica, poma, pyra, lac, caseus, et caro salsa, et caro cervina, leporina, caprina, bovina, haec melancholica sunt infirmis inimica" sentenziano i medici della Scuola Salernitana all'inizio del nuovo millennio, comprendendo la carne affumicata (*caro salsa*) - in particolare quella porcina - tra gli alimenti melancolici, mentre la carne fresca dell'animale è definita nutriente e ingrassante. Più avanti apprendiamo dalla stessa fonte che la carne di maiale non cotta nel vino è peggiore di quella ovina, mentre quella cotta nel vino non rappresenta solo un ottimo cibo ma anche un'efficace medicina, affermazioni che trovano una spiegazione già nel *De cibis* dove leggiamo che "Le carni che sono state preparate e cotte nel vino asciugano il corpo, sono nutrienti e scaldano" mentre quelle cotte e condite con il sale (*salate*) "sono meno nutrienti, asciugano bene il corpo ma lo indeboliscono; tuttavia giovano abbastanza all'intestino".

La scelta dell'alimentazione è ora condizionata non solamente dai numerosi imperativi religiosi dettati dalla chiesa cattolica che impongono di rispettare numerosi periodi di astinenza o digiuno lungo l'arco dell'anno, ma soprattutto dalle norme dietetiche, complesso di regole sempre variabili in funzione della particolare complessione di ogni individuo (natura sanguigna, collerica, melanconica, flemmatica). Si tratta di un importante corpus letterario che prende origine dai testi greci di Ippocrate e Diocle di Caristo e, in ambiente romano, da quelli di Galeno, di Teodoro, di Antimo, arricchito, a partire dall'XI secolo, dalle traduzioni di testi greci e arabi curati da

Costantino l'Africano nel convento di Monte Cassino e da Gherardo da Cremona a Toledo.

Ma è soprattutto nel XIII secolo che si sviluppano a Bologna, Parigi, Montpellier, Padova alcuni poli universitari dove si studiano opere più recenti, il *Pantegni* di Haly Abbas (X secolo), le *Diete universali e particolari* di Isaac Israeli (morto nel 955) e, più tardi, il primo libro del *Canone* di Avicenna (980-1037), la traduzione del *Regime* di Maimonide (1135-1204), del *Libro del Regime* di Avenzoar (morto nel 1162) e quella latina del *Trattato sugli alimenti* di Galeno a cura di Guglielmo di Moerbecke.

I precetti dietetici che interessano il consumo della carne di maiale vengono ampliati e riassunti dal celebre medico Aldobrandino da Siena, attivo alla seconda metà del Duecento, autore del *Régime du corps* dedicato a Beatrice di Savoia regina di Francia: "La carne di maiale è la più fredda e la più umida tra tutte le carni animali e questo si riferisce al porco domestico perché la carne del porco selvatico, a confronto di quello domestico, è più calda e secca. Quando si mangia la carne del porco domestico, questa si cuoce bene allo spiedo e dà buon nutrimento e provoca il ventre molle perché è umida e vischiosa. Ma dovete sapere che muta natura secondo l'età [dell'animale] in quanto quella del porcellino giovane da latte è più umida e fredda e più vischiosa delle altre carni per cui, se si corrompe leggermente e provoca cattivi umori, nessun uomo la deve mangiare al di fuori di coloro che hanno lo stomaco forte e sono di complessione calda e secca in quanto dà loro sufficiente nutrimento quando è bene cotta. Ma a coloro che hanno il corpo di natura umido e l'hanno riempito di cattivi umori, fa venire la gotta ai piedi, alle mani e ai fianchi e provoca calcoli, paralisi e molte altre malattie. Quelli [maiali] che sono adulti sono migliori e danno più nutrimento e provocano migliore sangue ma devono essere castrati e nutriti

con grano (*grain*). I vecchi hanno natura cattiva e per questo non si devono utilizzare perché provocano sangue cattivo, melanconia, fanno venire febbri quotidiane e quartane e altre malattie simili. E dopo quanto vi abbiamo detto della carne di maiale, dovete sapere che se è deteriorata di un giorno o due si può sanare grazie al sale che guarisce la sua malattia cioè il fatto che sia vischiosa; e se rimane salata un anno o più o meno, diventa calda e secca grazie alla forza del sale; allora cagiona sangue cattivo ma fa venire voglia di mangiarla. E se non conviene l'erba alla carne del maiale, bisogna mangiarla in estate perché di sua natura è fredda e umida come avete udito. E sappiate che non si deve mangiare sovente la carne di porco ma le parti che sono più mangiate sono i piedi e il grugno”.

Opinione differente sul maiale sembra avere, alla metà del Quattrocento il medico Michele Savonarola. Accadeva sovente infatti che il giudizio sulle proprietà e sulla natura degli alimenti fosse argomento di accese discussioni da parte dei *phisici* che giungevano talvolta a conclusioni diametralmente opposte. Per il medico padovano il maiale è caldo in primo grado e umido in secondo (mentre è freddo e umido per Aldobrandino). A causa dell'eccessiva umidità deve essere arrostito perché il fuoco lo rende più secco. Il migliore è l'adulto di un anno, di grande nutrimento, consigliato a coloro che hanno lo stomaco forte e secco. Dà nutrimento viscoso, difficile da digerire, genera buon sangue, somigliante al sangue umano. Affermazione sorprendente che risale ad Avicenna quando sostiene che carne e sangue del maiale e dell'uomo sono simili “il perché s'è zà trovato venderse la carne del'homo per quella del porco”. In questa disparità di giudizi è possibile distinguere un dato comune: la carne fresca di maiale, calda e umida, è consigliata a coloro che hanno lo stomaco forte e secco, in particolare ai contadini e in generale a chi è impegnato in la-

vori faticosi. Per contro la carne degli animali nobili, in particolare selvaggina e volatili, viene destinata alla nobiltà e alle classi superiori.

Questa dicotomia non sottintende unicamente l'esistenza di due sistemi alimentari ben distinti ma sottolinea l'appartenenza a due gruppi sociali allora connotati da diversità inconciliabili. Un rigido ordine gerarchico fissava atti e gesti delle varie classi, ispirato alla logica che regolava il mondo naturale creato da Dio. Secondo questa teoria conosciuta come "catena dell'essere", la nobiltà di ogni cibo si misurava in funzione della sua vicinanza all'empireo dove aveva sede il Creatore. Quindi in primo luogo gli uccelli che si librano nell'aria, gli alimenti che crescono sulla superficie della terra (quadrupedi, bipedi, frutta, piante erbacee, radici, bulbi) e infine gli animali che vivono nell'acqua. Alle classi inferiori erano destinati quindi, per definizione, erbe, verdure e radici (carote, rape, cipolle) e talvolta le carni meno pregiate mentre a quelle superiori erano riservate le prede della caccia, soprattutto l'elegante pavone, cibo nobile per eccellenza. Questo elegante penuto, presente sulle tavole dei più fastosi banchetti medievali e rinascimentali, vantava inoltre il privilegio di possedere, secondo Sant'Agostino, una carne imputrescibile, caratteristica a quel tempo particolarmente apprezzata che si contrapponeva al grasso del maiale, di vile qualità che, a distanza di alcuni secoli, continua ad essere oggetto di disprezzo.

Ma giunge il tempo in cui, abbandonati i vincoli di una pedante precettistica dietetica, la preminenza viene data alle qualità organolettiche delle carni suine in una visione più pragmatica e utilitaristica, ora apprezzate non solo per le proprietà nutritive ma soprattutto per i numerosi derivati: salami, prosciutti, mortadelle, salsicce. La materia passa ora dalle mani dei medici a quelle dei cuochi.

Bartolomeo Scappi non si limita a dare precise istruzioni

per cuocere il lombo di maiale ma si spinge a raccomandare una saporita “mortadella” fatta con pregiata carne di coscia, o invitanti “tomacelle” confezionate con il suo fegato. “È quest’animale molto utile per le cucine” conferma senza riserve preconcepite, un secolo più tardi, Bartolomeo Stefani “e gustoso per fare con le sue carni vivande, e col suo grasso condirne” quando ci propone una ricetta per confezionare una gustosa salsiccia impiegata nei mesi di luglio e agosto per condire minestre e zuppe «all’hora quando gli stomachi per il gran calore, sono rilassati maggiormente”.

E come non ricordare le numerose pagine ricche di citazioni e note interessanti che l’agronomo Vincenzo Tanara dedica a quest’animale, ormai assunto a pieno diritto al ruolo di protagonista delle nostre cucine, del quale tutto si utilizza, vera miniera alimentare di carni fresche e stagionate, di grassi, di sangue e di lardo, indispensabile fonte di materie prime con le quali produrre sapone, candele, pennelli, dadi da gioco come leggiamo nel suo divertente testamento: “Prima lascio che il mio corpo sia da una caterva di golosi con varia cuocitura nel lor ventre sepolito. Lascio a Priapo il mio grugno, col quale possa cavare i tartuffi dal suo orto. Lascio a’ Librari, e Cartari i miei maggior denti, da poter con comodità piegare, e pulire le carti. Lascio a’ dilettezzissimi Hebrei, dai quali mai non ho havuto offesa alcuna, le setole della mia schena, da poter con quelle rappezzar le scarpe, e far l’arte del Calzolaio, da quelle chiamato Sutor. Lascio a’ Pittori tutti i miei peli, per far pennelli. Lascio a’ Fanciulli la mia vescica da giocare. Lascio alle Donne il mio latte, a loro proficuo, e sano, secondo Plinio. Lascio la mia pelle a’ Mondatori, e Munai, per far valli d’acconciar’i grani. Lascio la metà delle mie cotiche a’ Scultori per far cola da stucco, e l’altra metà a’ quelli che fabricano il Sapone. Lascio il mio sevo a’ Candelottari, per misticarlo la metà col Buino, e Caprino per far’ ottime candele, con quali li virtuosi possano

nella quiete della notte studiare. Lascio la metà della mia son-
gia a' Carrozzeri, Bifolchi, e Carrattieri, e l'altra metà a' Garzola-
ri per conciare la Canepa. Lascio le mie ossa a' giocatori, per
far dadi da giocare. Lascio a' Rustici miei nutritori il fiele da
poter senza spesa cavarne le spine del lor corpo, quali, quan-
do scalzi, e nudi nel lavorar la terra gli fossero entrati nella
pelle, e per poter senza spesa, in luoco di lavativo, con quello
l'indurato corpo irritare. Lascio agli Alchimisti la mia coda, ac-
ciò conoscano, che il guadagno, che sono per fare con
quell'arte, è simile a quello, che io faccio col dimenar tutto il
giorno la detta coda. Lascio agli Hortolani le mie uguna da in-
grassar terreno, per piantar Carotte. In tutti gli altri miei Lardi,
Presciutti, Spalle, Ventresche, Barbaglie, Salami, Mortadelle,
Salcizzotti, Salcizze, & altre mie gustose preparationi, institui-
sco, e voglio, che sia mio herede universale il carissimo Eco-
nomo villeggiante”.

MARY MANGIAROTTI

Accademica di Voghera-Oltrepò Pavese



DELEGAZIONE DI VOLTERRA

UN GRASSO MEDICINALE

Il maiale ha rappresentato ed è “animale alimentare”, le cui carni erano e sono adoperate in cucina ed in gastronomia sia fresche, sia conservate, con diversi sistemi di cottura, differenti preparazioni e l’elaborazione di una gran quantità di ricette. Le cucine regionali hanno saputo diversificare e valorizzare il maiale in tutte le sue produzioni, popolari o d’alta gastronomia. Anche presso gli Etruschi il maiale godeva di grande considerazione, tanto che i sacerdoti ricorrevano al fegato di suino per trarre i loro auspici per il futuro.

Dagli Etruschi deriva la grande tradizione agricola dei toscani, considerati loro eredi diretti, che ne hanno conservato costumi ed abitudini arrivate sino a noi, tra cui appunto l’allevamento di animali da carne. Si può quindi ben affermare che la cucina toscana discenda dalla cucina etrusca, fatta di cibi semplici, matrice antica di tante usanze alimentari, come appunto il consumo di carne di maiale con cottura allo spiedo, sulla griglia o a mezzo bollitura.

In Italia le razze suinicole indigene, in passato, erano numerose, classificate abitualmente in base a criteri geografici piuttosto che somatici, e tra le più note, in Toscana, la *Capuccia d’Anghiari*, la *Perugina*, la *Maremmana*, la *Cinta senese*. Quest’ultima ha origini antichissime e venne dapprima introdotta nell’area senese per aver poi una buona diffusione in tutta la Toscana, grazie alle sue caratteristiche di robustezza e di facile adattabilità nell’allevamento brado. La nota testimonianza che si ha di detto suino, dall’inconfondibile fascia chia-

ra che gli dà il nome, è l'immagine riportata nell'affresco "Allegoria del buon governo", del 1325 circa, di Ambrogio Lorenzetti e che si trova nel Palazzo Comunale di Siena, a ricordo di come anche la *Cinta senese* ed in genere la civiltà agricola facessero parte di quel sistema di buon governo che caratterizzava gli anni della libertà e dell'autonomia della Repubblica di Siena.

Tanto era comune e diffusa la presenza della *Cinta* che era stata istituita la "decima ghiandarum": quando si mandavano le bestie al pascolo in terreni altrui, il compenso del proprietario era fissato in un decimo del numero dei capi mandati ad ingrassare. Nell'iconografia locale la *Cinta* viene spesso raffigurata ai piedi di S. Antonio Abate, il quale aveva fondato un ordine ospedaliero specializzato nella cura dell'ergotismo per lenire le cui piaghe veniva utilizzato il grasso di detto suino.

La macellazione domestica del maiale, espressione della sacralità di un'usanza alimentare, anticamente aveva inizio a partire dal 29 settembre, giorno dedicato a San Michele, in talune zone veniva praticata il 21 dicembre ("Per San Tomè, piglia il porco per lo piè"), oppure il 17 gennaio, giorno dedicato a S. Antonio Abate, protettore degli animali.

MAURIZIO LUPERI

Delegato di Volterra

DELEGAZIONE DI WASHINGTON

NEGLI STATI UNITI

La storia del maiale in America inizia nel 1539 quando Hernando de Soto approdò nella Tampa Bay della Florida con 13 maiali. Dai 13 maiali di de Soto iniziò a fiorire in America l'industria culinaria del maiale, ed oggi gli Stati Uniti sono uno dei maggiori produttori di carne suina e i secondi esportatori di prodotti suini nel mondo, dopo l'Unione europea.

Il maiale è la carne maggiormente consumata nel mondo e rappresenta il 38% del consumo giornaliero di carne.

Sorprenderebbe sapere che i primi maiali in America hanno una relazione con Wall Street? Verso la metà del 1600, orde di maiali semi-selvaggi danneggiavano i raccolti di grano dei coloni nel territorio di New York. Nell'isola di Manhattan il problema si aggravò al punto che i coloni costruirono una lunga muraglia (*wall*) per proteggersi dalle orde di maiali. Tale zona fu quindi chiamata *Wall Street*.

Una delle tradizionali preparazioni della carne di maiale che si sviluppò negli Stati Uniti, primariamente nel Sud, è il "*porc barbeque*". La parola "*barbeque*" dicono sia stata introdotta dai pirati dei Carabi di lingua francese. Essi descrivevano la festa del maiale, celebrata dagli indigeni, come "*de barbe et queue*" (dalla barba alla coda). Questa definizione sottolinea la versatilità del maiale che può venire consumato totalmente dalla testa ai piedi.

Per finire, due parole sull'abbinamento della carne di maiale con le mele. Il maiale, secondo la tradizione, si consuma nella stagione autunnale: veniva infatti cresciuto in primavera,

ingrassato in estate e macellato in autunno. Poiché anche le mele venivano raccolte nella tarda estate e in autunno, queste divennero il logico accompagnamento per la carne di maiale.

Nella “cena ecumenica” della Delegazione abbiamo ritrovato questo binomio negli agnolotti piemontesi del Plin, ripieni di salsiccia e mele verdi, al burro e salvia.

GIUSEPPE CECCHI

Delegato di Washington



Sant' Antonio Abbate



B I B L I O G R A F I A

Delegazione di Cremona

- Archivio di Stato di Cremona, Comune Cremona, Fondo segreto, Pergamene, nn. 573-574 (1232).
- Archivio di Stato di Cremona, Istituto elemosiniere, Corpi soppressi 727 (1714).
- Archivio di Stato di Cremona, Archivio Trecchi, cartella 152, documenti 5, 8,10,11.
- Bertinelli Spotti C. - Saronni A. - *I cremonesi a tavola ieri e oggi*, Cremona. 2004.
- Cunsolo F. - *La cucina lombarda*, Milano 1963.
- Evasngelista G. - *I prodotti tipici della Provincia di Cremona*, studio inedito del 2001, disponibile presso la Camera di Commercio di Cremona.
- Frugoni C. I. - *Opere poetiche*, Parma 1779.
- Garzoni T. - *La piazza universale*, Venezia 1586.
- Grandi A. - *Descrizione della provincia e diocesi cremonese*, Cremona 1856.
- Gualazzini U. - *Indagini sulla storia del salame a Cremona*, in *Il bollettino dell'economia provinciale*, anno XXII, Cremona 15 settembre 1932.
- Istituto nazionale di Sociologia rurale - *L'Italia della carne di maiale - Atlante dei prodotti tipici: i salumi*, ed. Franco Angeli, Milano 1989.
- Pearce M. - *Una pianura tra le acque: preistoria e protostoria del Cremonese*, in *Storia di Cremona, L'età antica*, Bergamo 2003.
- Sonsis G. - *Supplemento agli oggetti di storia naturale del Dipartimento dell'Alto Po...*, Cremona 1807.
- Tassani A. - *Saggio di topografia statistico-medica della Provincia di Cremona*, Milano 1847.

Delegazione di Genova

- Montanari M. - *Il cibo come cultura*, Laterza, 2004.

Delegazione di Macerata

- Anselmi A. - *L'alimentazione dei contadini marchigiani negli Atti dell'Inchiesta Jacini*, in *Storia dell'alimentazione marchigiana*, a cura di S. Anselmi e R. Davico, "Proposte e Ricerche", 1983-84.
- Archivio di Stato di Ancona, Archivio Storico Comunale - *Avviso sul dazio per la vendita delle porchette*, sec. XIX.
- Archivio Santa Maria Maddalena, Registro cartaceo con ricette di cucina - *Ricettario*, XIX secolo.
- Bartolotti L. (a cura di) - *Il codice di cucina*, Rimini 1983.
- Biblioteca Nazionale di Macerata, Manoscritti Buonaccorsi - *Vitto e Modo di fare un pasticcio alla biscara*.
- Bravetti Magnoni G. - *La cucina dell'Arzdora*, Rimini 1997.
- Bruni L. - *Ricette raccontate: Marche*, Rimini 1999.

- Camporesi P. - *Il Paese della fame*, Milano 1988.
- Capatti A. - *Il geroglifico delle voluttà*, in *Porcomaiiale. Aneddoti, storia, folklore, le ricette antiche*, Lodi 2002.
- Carugati D. G. R. - *Trionfo del banchetto: carni imbandite nel mito e nella storia*, Milano 1996.
- Ceccarelli R. - *Come uno di casa: il suino nelle Marche*, Ancona 2003.
- Cervio V. - *Il trinciante con l'aggiunta di Reale Fusoritto da Narni*, Roma 1593.
- Cocchiara G. - *Il paese di cuccagna*, Torino 1956.
- Corrado V. - *Il cuoco galante*, Napoli 1786.
- Cristofani M. - *Il banchetto*, in *L'alimentazione nel mondo antico. Gli etruschi*, Roma 1987.
- Faccioli E. (a cura di) - *Il Cuoco Perfetto Marchigiano*, Ancona 1982.
- Flandrin J. L. - *Le goût et la nécessité: sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XIV-XVIII siècle)* "Annales ESC", marzo-aprile 1983.
- Francesconi J. C. - *La cucina napoletana*, Roma 1995.
- Grazzini A. F. (detto il Lasca), *Le rime burlesche*, in *Nuovo Convivio*, a cura di M. Montanari, Roma - Bari 1991.
- Grillantini C. - *Misure, monete, prezzi, compensi nella vita osimana dei secc. XVI-XIX*, in *Atti e memorie di Deputazione di Storia Patria per le Marche*, 1983.
- Lancellotti V. - *Lo scalco pratico*, Roma 1627.
- Mazzari Morresi N. - *La cucina marchigiana tra storia e folklore*, Ancona 1978.
- Montanari M. - *La fame e l'abbondanza: storia dell'alimentazione in Europa*, Roma - Bari 1997.
- Muzi B., Evans A. - *La cucina Picena*, Padova 1991.
- Napolioni A. M. - *La cucina dei "signori": I manoscritti della Biblioteca Nazionale di Macerata*, in *Le carte in tavola: manoscritti e libri di cucina nelle Marche*, Macerata 1996.
- Nebbia A. - *Il cuoco maceratese*, a cura di E. Hermas Ercoli, Macerata 2004.
- Pacifici L. - *Il ciauscolo: un salume antico dal gusto moderno*, Pollenza 2003.
- Picchi G. - *Terra e cibo della Marca di Ancona*, Ancona 2002.
- Pisanelli B. - *Trattato della natura de' cibi et del bere*, Venezia 1611.
- Richardson P. - *I piaceri del cioccolato*, Milano 2004.
- Sassatelli G. - *Cibo, alimentazione e banchetto presso gli etruschi*, in *L'alimentazione nell'antichità*, Parma 1985.
- Sassatelli G. - *L'alimentazione degli etruschi*, in *Storia dell'alimentazione*, a cura di M. Montanari - J. L. Flandrin, Roma - Bari 1997.
- Valli C. G. - *Gli antichi sapori dei mangiari di strada*, Verona 2003.
- Zanini De Vita O. - *Atlante dei prodotti tipici: la pasta*, Roma 2004.

Delegazione di Mestre e Terraferma

Grisellini F. - *Dizionario delle arti e de' mestieri*, M. Fenzo, Venezia 1768.

Delegazione del Mugello

Cristin A. - *Studi e osservazioni su la produzione, il miglioramento e il perfezionamento degli animali domestici utili nel regno d'Italia*, Ed. Cottrau, Napoli 1861-1862.

Delegazione di Rovigo-Adria-Chioggia

- Ballarini G. - *La creazione della cucina - Orme biologiche nell'esperienza gastronomica*, Accademia Italiana della Cucina, 2005.
- Corrain C. - *Il rito dell'uccisione del Porco nel Veneto*, in A.A.V.V. *La terra e le attività agricole* - Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo, 1991.
- Cristoforo da Messisbugo - *Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio generale*, riedito a cura di Fernando Bandini, Neri Pozza editore, Venezia 1960.
- Giulianati F. - *Fra Adige e Po discorendo cò la zènte polesana*, Palermo 1936.
- A.A.V.V. - Jardella R., Paita V., Princi Lupini M. C., Giannaccini B., Lamour Rossi M. A., Bracchi G. - *Atti del Convegno dell'Accademia Italiana della Cucina di Montignoso*, 1997.
- A.A.V.V. - *Le ricette della nonna*, Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo, 1989.
- Magni F. - *Cucina della vecchia Lomellina*, Diarkonia, Vigevano 1994.
- Pozzetto G. - *La salamina da sugo ferrarese*, Panozzo Editore, 2002.
- Rizzi L. - *Cucina popolare padovana e polesana*, Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo, 1990.

Delegazione di Siena Valdelsa

- Bellini G. - *L'allevamento dei suini in provincia di Siena*, Ed. G. Ramella, Firenze 1908.
- Bencistà A. - *Il maiale dall'arista allo zampone*, Ed. Polistampa, Firenze 2007.
- Fusai L. - *La storia di Siena dalle origini al 1559*, Ed. Il Leccio, 1991.
- Mantovano G. - *La cucina italiana, origini, storia e segreti*, Ed. Newton & Compton, Roma 1985.
- Pacini G., Scatena A. - *La Cinta Senese*, Amministrazione Provinciale di Siena, 2005.
- Righi Parenti G. - *Il buon mangiare*, Ed. Alsalba.
- Righi Parenti G. - *La cucina toscana*, Ed. Newton & Compton, Roma 1995.

Delegazione di Singapore

- Biblioteca Municipale "A.Panizzi" di Reggio Emilia - *Atti del convegno "I Porci Comodi"*.

Delegazione di Trento

- Don Felice Libera - *L'arte della cucina, ricette di cibi e di dolci*, manoscritto trentino di cucina e pasticceria del XVIII secolo, a cura di A. Mazzoni, Arnaldo Forni editore, Sala Bolognese 1986.
- Lazzari Turco G. (nota anche come Turcati) - *Il piccolo Focolare, Ricette di Cucina per la massaia economica*, Premiata tipografia emiliana, Venezia 1908.

Delegazione di Trieste

- Prato K. - *Manuale di cucina*, Graz 1901.

Delegazione della Val di Noto

- Birri F., Coco C. - *Sua maestà il maiale. Viaggio storico-letterario tra razze, reliquie e ricette antiche e moderne*, Marsilio Editore, 2003.
- Civitelli G. - *Il divin Porcello - Storia del maiale nella storia*, Terre de Sienne Editrice, 2001.

I N D I C E

PRESENTAZIONE	pagina 5
<i>(Giovanni Ballarini)</i>	
DELEGAZIONE DI ALBA-LANGHE	
L'arte di macellare il maiale in Langa	7
DELEGAZIONE DI ALBENGA E PONENTE LIGURE	
Soprattutto cinghiale	9
DELEGAZIONE DI BENEVENTO	
Ricordi di un giorno di festa	12
DELEGAZIONE DI BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO	
Sorprendente "maialata"	18
DELEGAZIONE DI BOLZANO	
Le tradizioni religiose	20
DELEGAZIONE DI BORDEAUX	
Il "Porc noir de Bigorre"	24
DELEGAZIONE DI CALTAGIRONE	
Il suino lungo un anno	27
La salsiccia di Grammichele	29
DELEGAZIONE DI CANICATTI	
Un amico prezioso	36

DELEGAZIONI DI CARPI, DESTRA OGLIO, MANTOVA, REGGIO EMILIA Igiene e salute nell'alimentazione	39
DELEGAZIONE DI CASTEL SAN PIETRO FIRENZUOLA Dal cinghiale al maiale moderno	41
DELEGAZIONE DI CERVIA Il testamento del porco	44
DELEGAZIONE DI CESENA Pesante o leggero?	49
DELEGAZIONE DI CITTÀ DEL MESSICO La personalità dei salumi italiani	56
DELEGAZIONE DI CREMONA Nella tradizione padana	60
DELEGAZIONE DI CROTONE Il "Nero calabrese"	70
DELEGAZIONE DI ENNA Recuperare le razze autoctone	73
DELEGAZIONE ETNEA Sacro e profano	76
DELEGAZIONE DI FIRENZE I sanguinacci	80
DELEGAZIONI DI FOGGIA E GARGANO Un rito comune	85
DELEGAZIONE DI GENOVA Esaltazione e ostracismo	88

DELEGAZIONE DI GUBBIO	
La conca televisiva	91
DELEGAZIONE DI ISERNIA	
Dalle stalle alle stelle e viceversa	92
DELEGAZIONE DI IVREA	
La tradizione canavesana	96
DELEGAZIONE DI JOHANNESBURG	
I tabù religiosi	95
DELEGAZIONE DI LATINA	
Il maiale in ospedale	101
DELEGAZIONE DI MACERATA	
Nella letteratura	104
DELEGAZIONE DI MATERA	
I vecchi sapori	120
DELEGAZIONE DI MERANO	
Origini dello speck	122
DELEGAZIONE DI MESTRE E TERRAFERMA	
Un naturalista veneziano	128
La martondella	135
DELEGAZIONE DEL MUGELLO	
Razze autoctone nel Centro Italia	137
DELEGAZIONE DI NEW YORK SOHO	
Al Greenwich Village	144

DELEGAZIONE DI NOVARA Sant'Antonio e il porco	147
DELEGAZIONE DI NUORO La razza sarda	150
DELEGAZIONE DI ORISTANO Una lunga storia	152
DELEGAZIONE DI PADOVA Consacrato alla dea Maia	158
DELEGAZIONE DI PAVIA Caligola e il maiale	162
DELEGAZIONE DI PESCARA Allevamento e ambiente	166
DELEGAZIONE DI PESCARA ATERNUM Il museo del maiale	174
DELEGAZIONE DI PISA VALDERA Una rivincita culturale	176
DELEGAZIONE DI PORDENONE Cinquanta sapori	182
DELEGAZIONI DI POTENZA, DEL VULTURE E DELLA VAL D'AGRI Gli inventori della salsiccia	184
DELEGAZIONE DI RICCIONE-CATTOLICA Dalla Rossa alla Nera	190

DELEGAZIONE DI ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA	
Un protagonista della tavola	194
DELEGAZIONE DI SIENA VALDELSA	
La Cinta senese	202
DELEGAZIONE DI SINGAPORE	
Una fabbrica di proteine	214
DELEGAZIONE DI SIRACUSA	
Versatile e completo	219
DELEGAZIONE DI TERAMO	
Pigro e intelligente	220
DELEGAZIONE DI TERNI	
In difesa del maiale	226
DELEGAZIONE DEL TIGULLIO	
Una cucina dimenticata	231
DELEGAZIONE DI TORINO	
Gli inutili pregiudizi	234
DELEGAZIONE DI TRENTO	
Le fragttaglie di don Felice	239
DELEGAZIONE DI TREVISO ALTA MARCA	
La tipica "ossada"	246
DELEGAZIONE DI TRIESTE	
Un prosciutto cotto	249

DELEGAZIONE DELLA VAL DI NOTO	
Sua maestà il maiale	252
DELEGAZIONE DI VENEZIA SERENISSIMA	
I luganegheri	256
DELEGAZIONE DI VIGEVANO	
Un “diavolo” riabilitato	257
DELEGAZIONE DI VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE	
Tra mito e storia	264
DELEGAZIONE DI VOLTERRA	
Un grasso medicinale	274
DELEGAZIONE DI WASHINGTON	
Negli Stati Uniti	276
BIBLIOGRAFIA	279

QUESTO QUADERNO È STATO STAMPATO
IN 7000 COPIE FUORI COMMERCIO
RISERVATE AGLI ACCADEMICI DELLA CUCINA

FINITO DI STAMPARE
NEL MESE DI MARZO 2009 PRESSO LA TIPOGRAFIA:
GRAFICA GIORGETTI
VIA DI CERVERA 10, 00155 ROMA