LA GASTRONOMIA DEL MAIALE di Michele Popolo

LA GASTRONOMIA DEL MAIALE

La provvista di carne per tutto l ' anno del popolano

Nell ' economia agrofamiliare locale , la maiale occupava una posizione importante . L ' utilizzo delle sue carni , sia fresche e sia conservate , arricchivano di proteine animali le diete estremamente povere , a base di prodotti orticoli e cerealicoli . L ' intera famiglia si occupava della cura del maiale . L ' allevamento iniziava nei mesi di aprile - maggio . L ' alimentazione era a base di ghiande *(cerze)* , crusca *(caniglia)* e avanzi ortofrutticoli (fichi) . Terminava nei primi giorni dell ' anno nuovo , con la sua macellazione .

Il giorno prescelto per la macellazione diventava occasione per festeggiare . Si invitavano parenti e amici , non mancava l ' esperto macellaio professionista , pagato per la prestazione . Si preparavano gli attrezzi , si faceva bollire molta acqua , si appestava un tavolo per la pulitura delle setole .

Appena il macellaio procedeva allo scannamento , si recuperava tutto il sangue che successivamente sarebbe stato utilizzato per la preparazione del **sanguinaccio** *(sammucchiö)* . Dopo questa prima fase , il maiale veniva adagiato su un tavolaccio *(lu pëlaturë)* dove la sua pelle (cotica) veniva ripetutamente bagnata con acqua quasi bollente , per ammorbidire le setole che venivano raschiate via con i coltelli e recuperate .

Dopo la pulitura dalle setole , il maiale veniva appeso al soffitto con le zampe posteriori , utilizzando un anello metallico posto al centro della volta . Il più abile nel maneggiare i coltelli apriva l ' animale in due parti , svuotandolo delle interiora :

- le budella venivano lavate , salate e conservate per gli insaccati
- il fegato , il cuore , milza , animelle ed altre frattaglie erano utilizzate per preparare il gustoso **"sfriullo"** : soffritto insaporito da foglie di alloro , peperoncino piccante , popone sott ' aceto .

Lo sfriullo era consumato come pranzo , accompagnato da vino nero . Canti , balli e tanta allegria concludevano degnamente l 'avvenimento .

Il giorno successivo , le donne della famiglia , coadiuvate da un esperto maneggiatore di coltelli , *" sfilettavano il maiale "*, riducendolo a pezzi , iniziando così la complessa procedura per la conservazione delle varie parti .

Le parti che si lavoravano e si conservavano sono :

- parti estreme
- sugna (nzognä)
- lardo
- pancetta
- salsiccia
- soppressata
- capocollo
- prosciutto .

Parti estreme

Le parti estreme del maiale come il muso o grugno , la coda , le orecchie , le zampe ed anche le ossa , venivano salate e conservate in capaci contenitori di terracotta *(fësinë)* . Il loro utilizzo gastronomico é collegato con la preparazione di gustose minestre di verdure , sia orticole e sia spontanee.

Sugna (nzognä)

Grasso di maiale utilizzato in gastronomia e in pasticceria .

Veniva ricavato dai panni adiposi situati nella parte ventrale dell ' animale .Le masse di grasso venivano ridotte a pezzetti e liquefatti sul fuoco . La parte liquida veniva conservata in vasi di terracotta , dove si solidificava , assumendo una colorazione bianca . I residui solidi *(sfringëlë)* venivano recuperati ed utilizzati per la preparazione di gustose focacce (pizza pe li sfringele) . la sugna serviva a mantenere la stabilità della stagionatura di salsicce e soppressate . Nella cucina é utilizzata per insaporare le patate al forno e preparare i taralli *(scavëtatiëlli)* .

Lardo

E' la parte sottocutanea ventrale più grassa del maiale . costituito dalla cotica e dal grasso vero e proprio .
Si ricavavano i due pezzi allungati , che rifilati e salati per un periodi di una settimana circa , venivano messi a stagionare .
Era prevalentemente utilizzato in cucina come surrogato dell ' olio nei sughi , ridotto a poltiglia previo martellamento di pezzi di lardo sul *"taccialardo"* , cotto insieme con cipolla e/o aglio .
Spesse volte era utilizzato come companatico , accompagnato da cipolla o fave fresche .

Pancetta (Vëntresckä)

Si ottiene dalla parte ventrale magra del maiale . Si ricavano due pezzi allungati che dopo essere stati rifilati venivano salati per una settimana circa . Dopo la salatura venivano pulite con vino bianco e condite con pepe macinato , oppure con peperoncino piccante .Il periodo di stagionatura durava circa un mese .

La pancetta é un ottimo companatico ,alcune volte é utilizzato in cucina come condimento di alcuni piatti di pasta e verdura : utilizzazione tipica é la *"sckardella"* , sofffritto di pezzettini di pancetta in olio d ' oliva .

Salsiccia (zazicchiä)

E' un prodotto pregiato tipico del maiale . Per la loro preparazione viene utilizzata la carne che si ricava dalle spalle . Tale carne veniva tagliuzzata con i coltelli . Ancora oggi per indicare una salsiccia di buona fattura si usa indicare come " *salsiccia a punta di coltello* " . Il materiale tagliuzzato porta alla formazione di un impasto che deve essere equilibrato , cioè deve risultare né troppo grasso e né troppo magro . Condito con sale e pepe macinato l ' impasto veniva fatto riposare per un giorno . In alternativa come condimento si aggiungevano semi di finocchio selvatico e il pepe viene sostituito dal peperoncino piccante macinato . Dopo il riposo si procedeva alla fase di riempimento delle budella ,a suo tempo lavate e salate . S i utilizza un piccolo imbuto di alluminio . Le salsicce così ottenute vengono legate con un cordoncino di spago , e la superficie dei rocchi viene bucherellata per favorire l ' espulsione di eventuali residui d ' aria . Ultimate queste operazioni le salsicce venivano fatte stagionare per circa un mese , ed erano pronte per il periodo di Carnevale .

Soppressata (supërsätä)

Le carni utilizzate per produrre le soppressate sono le stesse utilizzate per le salsicce . La procedura é simile . La carne veniva tagliata a pezzettini con coltelli affilatissimi . Per rendere particolarmente saporito l ' impasto , si urtilizzava il grasso di lardo dell 'anno precedente , il pepe che , oltre a somministrarlo macinato , si aggiungeva anche ad acini interi . Le budella per l ' insaccamento utilizzate sono quelle grandi .L a tecnica riempitiva é la stessa che per le salsicce . La stagionatura richiede un tempo maggiore e si protraeva fino a tutto il mese di marzo .

Capocollo (käpökuöllö)

La carne che veniva utilizzata era la parte lombale e dorsale del maiale . Il numero dei capocolli che si ricavavano da ogni maiale variava da quattro a sei . I pezzi di carne , a forma cilindrica , disossati e rifilati , venivano messi in salagione per una dozzina di giorni . Dopo questo periodo di salatura , venivano lavati con vino bianco e messi ad asciugare per alcuni giorni .

Ultimata l ' asciugatura si pepava la parte esterna , in alternativa veniva utilizzato del peperoncino piccante macinato . I capocolli così ottenuti venivano avvolti in guaina di grasso animale , legati con lo spago e listati con listelli di canna .

La stagionatura terminava verso la fine del mese di maggio .

Prosciutto (prësuttë)

Dalle due cosce posteriori del maiale si ricavavano due prosciutti . Le cosce , opportunamente rifilate , venivano messe in salamoia per la salagione . Le tecniche di produzione locali prevedono un periodo di salagione molto lungo : trenta - quaranta giorni . Non si ritiene ragionevole un così lungo periodo di salagione . Infatti i prosciutti di produzione locale sono eccessivamente salati . Il lungo periodo di salagione trova giustificazione nel non voler correre il rischio di trovarsi alla fine della stagionatura con prosciutti avariati . Dopo il periodo di salagione , le cosce venivano lavate con vino bianco e messe ad asciugare per qualche giorno . Al termine dell ' asciugatura le cosce venivano pressate sotto assi di legno con carichi di zavorra improvvisati (sacchi di grano od altro) per favorire l ' uscita di liquidi organici residui . Ultimata la fase di preparazione le cosce venivano impepate e messe a stagionare . La stagionatura dei prosciutti terminava in piena estate .

<u>Commento</u>

La gradualità con cui i vari prodotti derivati dalla lavorazione delle carni del maiale maturava , consentiva alla famiglia contadina di avere a disposizione i vari prodotti per un periodo molto lungo dell ' intero anno .
Le salsicce e le soppressate che non venivano consumate nel loro periodo di maturazione , venivano conservate immerse nella sugna , in vasetti di terracotta .
I sapori ottenuti con questi procedimenti , sia d ' allevamento dei maiali e sia di preparazione degli insaccati , sono ormai scomparsi .