

Anche quest'anno la consueta festa *Il Maiale in carne ed ossa* ed il consueto numero de Il Gobbo, il primo del 2012. I protagonisti, o meglio i narratori, sono lo zio Vittorio e la zia Delia che nel giro di una mezzoretta mi hanno raccontato le vecchie usanze nell'allevamento dei maiali per uso domestico di casa Piselli. Fino ad una quindicina di anni fa, giù a casa dei nonni, c'erano due o tre *scrofe* che venivano tenute, nell'ormai era consumista, più per tradizione che per necessità. C'erano due stalletti; io avrò avuto sei o sette anni e passare lì davanti era sempre un'avventura, così spaventato dai ricordi di quegli animali con il naso morbido e curioso: un'aggressione di una scrofa ai danni dello zio Vittorio; di una scrofa che uccise tutti i maialini; Un giorno, bella bella la nonna Giulia mi disse di andare a pascolare la *Nina* e non mi ricordo il nome della seconda ... scrofa. Beh, di certo io a sei-sette anni non ero un omone e quando capii che la Nina era una scrofa e che dovevo pascolarla insieme alla sua amichetta, ebbi molta paura. Ma la nonna con il suo carattere deciso mi diede un fucellino e giù, mi accompagnò al campo. Io con il mio fucellino stetti lì, fermo fermo, immobile, finché non venne la nonna a riprenderci a tutti e tre.

Buona lettura.

Daniele Piselli

Del maiale non si butta niente

Come capivate quando una scrofa era pronta per l'accoppiamento? "*La natura s'ingrossava*". Era così, ed è ancora così che si capisce quando la scrofa è pronta per la procreazione e, se non disponibile nell'allevamento un maiale maschio, bisogna portarla alla monta. Negli anni cinquanta la scrofa si portava al *verro* giù da Stella, da Bernardo o da Marchino. "*Sente quante cell'avevano!*" esclama Vittorio. Avvenuto il fattaccio, il periodo gestazionale della durata di tre mesi e tre settimane si conclude con la nascita di un numero di maialini abbastanza elevato: 8, 10, 12. E' da questo momento che inizia la vita del maiale, animale domestico conterraneo che per secoli ha permesso ai nostri avi di consumare dei pasti abbastanza calorici necessari al sostentamento di intere famiglie contadine. Adesso - per fortuna? - viviamo tempi di abbondanza alimentare in cui la carne di maiale è vista, soprattutto dai dietologi, come una minaccia per il nostro organismo a causa soprattutto della vita sedentaria a cui siamo abituati... Ma torniamo al maiale ed alle vecchie abitudini/tradizioni di casa Piselli.

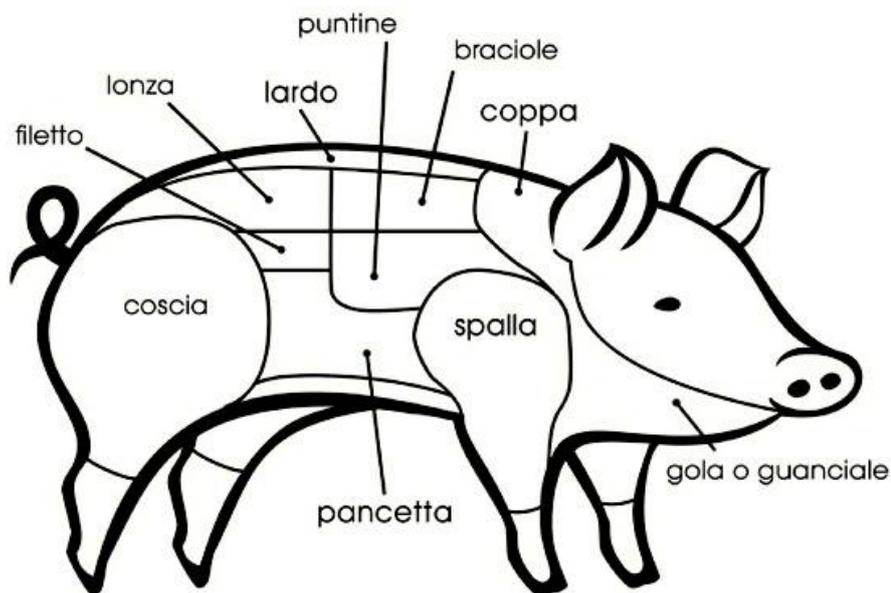
Quando i maialini arrivavano al peso di 10-12 chili era proprio un momentaccio: ai maschi "*si levavano le pallucchine*" ed alcune volte si sterilizzavano anche le femmine ma solo se queste venivano tenute per uso familiare. Nel caso in cui invece i maialini erano destinati alla vendita si aspettava che questi raggiungessero i 14-15 chili, buon compromesso di peso tra investimento e ricavo. I maialini non venduti rimanevano negli stalletti di casa.

L'alimentazione dei maiali prevedeva, oltre che al riciclo completo del nostro attuale umido (quei pochi scarti alimentari che c'erano una volta), grandi quantità di ghianda, barbabietole, patate, granturco, farina di orzo, il tutto reperibile dalle coltivazioni annuali con il regime di autosufficienza. Negli stalletti, per mantenere l'igiene necessaria alla salute del maiale veniva posto sul pavimento un generoso strato di paglia atto ad assorbire e compattare i liquami degli animali che veniva sostituito di volta in volta quando necessario. Per chi non lo sapesse la paglia altro non è che i fusti del grano ottenuti alla fine della maturazione del cereale dopo la separazione dai chicchi del cereale. Racconta Lamberto di come ha visto diminuire negli anni l'altezza del grano; quando era piccolo il grano era alto, non perché era piccolo lui, ma perché serviva un grano con un fusto lungo così da avere più paglia; adesso che la paglia è diventata uno scarto agricolo, nei campi si vede un grano basso basso.

Per i maiali che rimanevano "in casa" prima o poi arrivava gennaio e con lui la spezzatura del maiale. In quel mese, settimana più settimana meno, quando i maiali erano a *tiro*, circa 150-180 chili, era il momento della macellazione. A racconto, il record della mia famiglia è di 240 chili, un maiale di dimensioni incredibili! Ma perché gennaio e non luglio o aprile? Essenzialmente per un motivo di conservazione, con gennaio al di là di qualche giorno inizia l'inverno e quindi il clima più rigido. Non essendoci state le celle frigo se la spezzatura del maiale fosse avvenuta in agosto la carne si sarebbe deteriorata in breve tempo.

Ucciso il maiale questo veniva appeso per i piedi per fare scolare tutto il sangue che poi veniva utilizzato per farne il sanguinaccio; mi ricordo bene quella pentola di sangue appoggiata sotto al maiale

appeso. Il sangue poi veniva condito con sale e pepe, venivano aggiunti dei pezzettini di lardo, qualche pezzo di carne più sanguinosa, un po' di uva secca ed il tutto veniva messo dentro al budello più largo che una volta chiuso veniva cotto nell'acqua bollente. Dissanguato il maiale iniziava la spezzatura che prevedeva come primo passo la rimozione delle viscere dell'animale che come vedremo poi venivano tutte adoperate.



Del maiale non si butta niente, a parte, come aggiunge lo zio Vittorio, "il pelo e la cacca". La testa, dopo aver estratto il cervello che veniva cotto su un padellino con un po' di sale e olio, veniva utilizzata per fare la coppa. Insieme alle varie ossa rimaste dalla macellazione veniva fatta bollire su un calderone per qualche ora dopo di che, le parti commestibili (orecchie, naso, nervi, ...), praticamente tutte quelle diverse dalle ossa, venivano insaccate dopo essere state condite con sale, pepe e buccia di arancia.

Le zampe posteriori venivano utilizzate per fare due

prosciutti e quelle anteriori per fare le spallette. Lo stinco veniva usato per le salsicce e le zampette venivano cotte insieme alle cotiche con i fagioli. Il condimento dei prosciutti per il riposo pre-stagionatura prevedeva strutto, sale, pepe e un po' di aglio, il tutto veniva fatto riposare un mesetto per poi essere appeso in cucina per la stagionatura. Con i primi caldi veniva tolto dalla cucina e appeso in un locale più fresco e meno umido. Una sorte simile al prosciutto toccava al capocollo, alla pancetta, al guanciale ed al lardo, ognuno con i suoi condimenti leggermente differenti così come i tempi di riposo e di stagionatura. Verso agosto o settembre i primi prosciutti erano pronti per essere avviati. Mi ricordo la nonna che tagliava il prosciutto e di come la prima fetta fosse stata sempre piena di piccoli cristalli di sale e di come, alle volte, qualche piccolo animalino bianco scorrazzava sopra la prima fetta. Tempo dopo scoprii che erano degli acari, animaletti che proliferano negli alimenti come il prosciutto specialmente in alcune sue parti non troppo stagionate o poco salate. Oggi la chimica li ha fatti scomparire dalla prima fetta.

Il fegato, parte prelibata del maiale, aveva un doppio uso: fegatelli e mazzafegate. Il fegato veniva ripulito delle nervature, dal grasso in eccesso e dallo strato di "pelle" che lo ricopre. Dopo quest'operazione veniva tagliato in pezzi più o meno grandi e avvolti nella loro rete (accuratamente pulita e sciacquata), quindi cotti su un padellino o alla brace.

Quello che rimaneva, e non era poco, veniva tritato per farci le salsicce e le mazzafegate. Oltre alla carne c'erano i polmoni che andavano nelle salsicce, il cuore ed il resto del fegato nelle mazzafegate. La dose utilizzata per fare le salsicce prevedeva che il 33% fosse sale, per una corretta conservazione della carne vista la completa assenza di conservanti artificiali; pepe ed aglio quanto basta. Pronto l'impasto veniva insaccato dentro al *budello* del maiale pronto per la consumazione. Decisamente speciale la pasta delle salsicce appena fatte, cotta e mangiata al volo; peccato che quando la mia famiglia ha smesso di spezzare il maiale ero ancora piccolo. Le salsicce poi compivano il loro ciclo, qualcuna finiva nella pancia ed altre stavano lì a prender aria e si asciugavano ed arrivava per loro il momento in cui erano pronte: non troppo secche e non troppo asciutte per essere messe sotto olio o sotto strutto per poterle conservare ancora per qualche mese.

A questo punto quello che resta è davvero poco: il grasso. Alimento prezioso, ricco di calorie che di certo non poteva essere buttato. E così le parti più grasse venivano sciolte pian piano in un tegamino e separata la parte liquida questa veniva messa nella vescica e, colma questa, in barattoli di vetro a raffreddare e solidificare. Così purificato il grasso diventa strutto utile come conservante e condimento. La parte solida che rimaneva, piccoli pezzettini di magro, erano i *friccioli* che come ricorda lo zio Vittorio: "Ah! Bona che ce veniva la torta! ... E con l'osso del prociutto ce se faceva la minestra!"