



La norcineria in famiglia

Marcella
Skabar Bartoli
Trieste 2023





LA NORCINERIA IN FAMIGLIA

Storia di tradizioni del Friuli-Venezia Giulia



Introduzione

Entrare nella rosa triestina dei soci della Commanderie des Cordons Bleus de France da buona ultima, dopo personaggi illustri acculturati e polivalenti come sono di solito i gourmets, mi intimidisce, facendomi rivivere ricordi e gusti legati alle mie esperienze esistenziali di “cibo normale” quale gustosa ma semplice energia per una vita iperattiva e sportiva, esperienze che si sono raffinate con il passare degli anni.

Ma la curiosità fa parte dell'essere umano, ed eccomi a partecipare alle attività della Commanderie per condividere i piaceri del cibo e del vino, che, come diceva il goloso Gioacchino Rossini, “sono gli ultimi a consolare della perdita degli altri”.

Le origini della Commanderie, che si rifanno alle grandiose feste dei Cavalieri Di Enrico III di Francia che avevano il Cordone Blu sotto la Croce, mi richiamano alla fastosità della cucina rinascimentale italiana che precorre quella francese.

Vien spontaneo ricordare lo stupefacente libro di Cristoforo Messisbugo, pubblicato postumo a Ferrara nel 1549, con un titolo che val la pena di citare: “Libro Novo nel quale s'insegna a fare ogni sorta di vivande secondo la diversità de' tempi, così di carne come di pesci e 'l modo d'ordinar banchetti, apparecchiar tavole, fornir palazzi e ordinar camere per ogni Principe. Opera assai bella, e molto bisognevole à maestri di Casa, à Scalchi, à Credenzieri e à Cuochi.” Il libro contiene circa 300 ricette



per banchetti di alto livello. Infatti, l'autore dice “non spenderò tempo per a descrivere minestre d'ortame e legumi, o come insegnar a friggere una tenca o un buzzo in gratella, che son cose da vile femminuccia”.

Tale mi sento leggendo la grandiosità del banchetto tipo: 8 vivande, ognuna delle quali era un dilatato pasto completo che comprendeva circa una decina di elaborate preparazioni. Dopo 3 o 4 vivande venivano cambiate decorazioni e tovaglie. Le feste duravano dal mattino alla mattina dopo, con balli e spettacoli, gratificando oltremodo il gusto, la vista e l'udito dei fortunati invitati.

Dopo il libro di Messisbugo, quattro anni prima del passaggio di Enrico III in Italia venne dato alle stampe quello di Bartolomeo Scappi, altra pietra miliare della gastronomia italiana del cinquecento ricco di illustrazioni e dettagli preziosi:

“Mastro dell'Arte del cucinare, con la quale si può ammaestrare qual si voglia Cuoco, Scalco, Trinciante o Mastro di Casa” . Scalpi godette della fiducia di vari Papi e organizzò anche i pasti per il Conclave del 1549-1550 con Papa Giulio II, e tuttora costituisce l'autentico testimone di un'epoca strabiliante.

Nel periodo oscuro che seguì al Rinascimento il testimone italiano di miglior cucina del mondo passò alla Francia, e sicuramente il viaggio in Italia di Enrico III dette i suoi frutti per il sorpasso da parte dei cugini buongustai.

Osservando le eccezionali preparazioni di carne e i rispettivi animali della grande e passata gloriosa cucina, si evince subito che il maiale non esisteva, non veniva considerato, tranne quale rara comparsa come piccolino da latte e arrosto, o salsicette bianche da contorno.

Neanche il grande Pellegrino Artusi nel suo trattato del 1897 coinvolge molto il maiale. Ci dona solamente due preparazioni: Lombo di maiale ripieno, e, purtroppo, un terribile budino di cervelli di maiale adatto alle donne (!).

Quindi il maiale, trascurato dai grandi della cucina e dalla popolazione culturalmente sempre più esigente, sembrava destinato ai campagnoli e basta, e invece non esiste casa o ristorante dove non ci sia il Re, mai dimenticato, anzi, nobilitato, sicuramente sgrassato, alleggerito, ma sempre esso, insostituibile e buono, in tutte le sue parti, senza buttare niente.

Portabandiera del maiale la zona emiliana, dove perfino gli amici rotariani di Bologna propongono ricette da acquolina in bocca con la bella e raffinata pubblicazione celebrativa della loro ricca cucina, ricette tipo Gramigna con la salsiccia, la Pasta al sugo di Maiale, la Salama da Sugo e la Salsiccia Luganiga.

Ma noi del Friuli-Venezia Giulia, terra di confine e di campagne e di gente forte, non siamo da meno, e scattano i miei ricordi su di un mondo arcaico, direttamente conosciuto da piccolissima per due anni durante la permanenza in Sanatorio di mia madre. Un mondo uguale a quello immortalato da Olmi nell’”albero degli zoccoli”. Quella volta il cibo era misurato, e totalmente dipendente da pochi e preziosi animali da cortile, galline, oche, mucche e conigli e dal “Maiale”, che riusciva ad alimentare una famiglia, allora numerosa, per un anno intero.

Ho assistito anche alle grandi feste del paese, organizzate da mia “zia Amelia”, che era un Bartolomeo Scappi del ventesimo secolo, famosissima, e decideva su tutto, animali, cuochi, sala, menù, etc.. Tali grandi eventi per centinaia di persone, di solito nozze, comprendevano il maiale, con gli insostituibili salumi di apertura, poi seguivano le prelibatezze con brodo di gallina e paste casalinghe, risotto di



fegatini e uova immature, arrosto o umido di oca o anatra, maiale allo spiedo, cotechini e brovada, dolci casalinghi.

Ma la carne di maiale trasformata in pietanza, con le varie ricette sempre in evoluzione, con i gusti personali, con le esigenze dietetiche moderne, non è l'obiettivo di questa semplice nota, che vorrei invece finalizzare alla valorizzazione di una cultura di “trasformazione” della carne di maiale che costituisce autentico sapiente “mestiere” assolutamente da preservare, per cultura e per scudo riparatore da eventuali regressioni di civiltà. Vorrei anche segnalare alcuni prodotti già estinti per legge da pochi anni, come i “sanguinacci”, e quelli a rischio di estinzione, ad esempio la “marcundela”, un qualcosa di unico molto, peculiare e gustoso che utilizza parti altrimenti scartate, e che con nomi e fogge diverse, si fa in tutta Italia.

La norcineria in famiglia

La tradizione del sacrificio del maiale è molto radicata in Friuli-Venezia Giulia. In particolare, il 30 novembre, festa di S. Andrea. La “purcitade” -termine usato in Friuli - celebra l'antico mestiere dell'esperto macellaio, che si occupa di ammazzare il maiale, prepararne le carni scegliendo i vari tipi e lavorandole ai fini di consumo fresco o conservativo, quest'ultimo con la salatura, l'essicazione, la conservazione in frigorifero o in congelatore.

Io ho in famiglia un bene prezioso, “Gianni”, mio cugino, che è uno dei pochi norcini in attività nel Friuli-Venezia Giulia.

Da Gianni il rito si celebra tre o quattro volte dalla fine di novembre in poi, di sabato o di domenica, e i salumi restano ad asciugare e maturare in apposito ambiente per il tempo necessario o prendono strade diverse di consumo.

La macellazione viene effettuata nello stretto rispetto delle norme igieniche, sanitarie e burocratiche, ed un veterinario viene durante i lavori a controllare e verificare il tutto.

Il rito ha i suoi ritmi: uccidere il maiale evitandogli sofferenze, stenderlo sulla trave, sollevarla ad altezza confacente per la perfetta pulitura, verticalizzarla per aprire l'animale e rimuovere le interiora e procedere a quanto serve, il tutto al mattino presto, quando fa ancora buio, in un ambiente dantesco segnato dai fumi del calderone d'acqua bollente e dagli odori nauseabondi.



Foto 1-2. Apertura del maiale e primo macello

Sembra impossibile, in quei momenti, che un animale così puzzolente diventi, con mani sapienti e cultura antica, profumato culatello su gnocco fritto, trasparente lardo su crostino caldo, gustoso salame, musetto che si scioglie in bocca, irresistibile fetta di prosciutto variegato, ciccioline, salsicette a grana fine speziate, marcundela e i vari soppressa, ossocollo, pancetta arrotolata, guanciali, etc.,

A metà mattina verso le 10 si fa il “fegato break”, pausa rifocillante per i lavoranti già in piedi molto prima dell'alba, e Gianni stesso prepara abbondante cipolla ben cotta, aggiungendo il fegato e sfumando col vino bianco. Una delizia con la polenta macinata a pietra, cotta per un'ora e tagliata debitamente con il filo.



Foto 3. Preparazione del fegato

Ripreso il lavoro, ricco di battute, “taiut” vari, allegria inevitabile e tipica, discendente dall'eccitante ruolo storico e importante rivestito, gli operatori si esibiscono con maestria a realizzare quei miracoli di gusto che costituiscono una tradizione immarcescibile, e speriamo perseguita dalle nuove generazioni, purtroppo spesso distratte ed attratte da altre forme di cultura culinaria moderne o esotiche. Per stimolare la curiosità degli studenti e stimolarne l'emulazione è stato prodotto un bel filmato distribuito nelle scuole del FVG, girato proprio a casa di mio cugino.



Foto 4. Focolare della casa



La “purcitade” finisce con il meritato corale pranzo, ricco anche di ospiti che non mancano mai, e tutto è buono e speciale: pane fatto in casa, formaggi, spaghetti al ragù bianco (raramente con un po' di conserva) di macinato di salame, carne in umido con polenta, contorni, fra i quali non mancano mai “brovada” e fagioli “in tecia” piccanti, e strudel e biscotti casalinghi. Assolutamente non si consumano pezzi di carne appena macellata, tranne ed eccezionalmente qualche fettina di filetto sottilissima impanata e frita.

Qualche coro in friulano, triestino e sloveno accomuna gli animi nel piacere, dà valore alla vita e al magico momento rituale, rilassa la mente e soprattutto eleva lo spirito a ringraziare per tanto “ben di Dio”.

Si inizia con la preparazione e scelta delle carni.

Di norma 2 donne assistenti e 5 -6 uomini sono addetti alla “purcitade” dalle 5 del mattino alle 14 del pomeriggio, con piccolo break, per un maiale di circa 240 chili. L'orgoglio della funzione porta a non esser mai stanchi, fino alla fine, dove la conclusione conviviale corona l'impegno.

Dopo la perfetta organizzazione dell'ambiente (igiene in primis), delle macchine, dei coltelli e contenitori e barattoloni di sale e spezie, involucri/budella per insaccare, naturali e sintetici, si inizia separando le carni, sugna, cotenne, lardo, carne scelta e interiora, retine -omenti in friulano-, etc e le assistenti cuociono per circa 2 ore la “sugna” **cit** per ricavarne ciccioli, indispensabile lo schiacciapate, e strutto da conservare in vetro.

Poi, si disossa, lasciando un po' di carne attaccata per la delizia della “festa delle ossa” una settimana dopo, servite lessate e calde con sale grosso, kren o senape. Da mangiare con le mani, come facevano i nostri antenati centinaia di anni fa, con il grande contenitore fumante in mezzo al tavolo, e attenzione ...scotta !



Foto 5-6. Macello e disosso delle carni



Preparazioni

Salsiccia macinata fine

insaccato da consumarsi fresco, max 15 gg., fatta con carni sceltissime, con aggiunta di ingredienti calcolati in base al peso del macinato

sale 2%, pepe 0,2%, buccia di limone, pizzichi di cannella, noce moscata, coriandolo e “pimento” (spesso segreto), vino bianco q.b.,

Si inserisce il macinato speziato nella macchina insacatrice e l'esperto legatore procede da par suo, punzecchiando le salsicce con l'apposito multipunteruolo.



Foto 7-8. Processo della macchina insacatrice e della legatura

Musetto

Si disossa la testa del maiale e utilizzando cotenna, carne, spezie e sale si procede ad insaccare e legare e punzecchiare il “musetto”, quasi simile al cotechino ma più pregiato, più piccolo e magro.



Foto 9. Muso del maiale

Salame e Soppressa

La lavorazione del salame è la più impegnativa per dimensioni. Nelle carni scelte, assieme alla giusta quantità di lardo viene messa anche la carne dei prosciutti, difficili da conservare in casa, azione che rende il salame più pregiato. Nell'ultima lavorazione c'erano 87 Kg. di macinato per salame da condire con sale 2,5%, pepe 0,25%, pizzico di noce moscata, pimento e vino rosso con aglio in fusione q.b.

I salami possono essere consumati freschi e cotti all'aceto e/o cipolla e polenta, o stagionati naturalmente a seconda del gusto, ma ottimi di solito a Pasqua. Per la soppressa viene messo lo stesso impasto, ma la dimensione del budello mantiene il prodotto più morbido e gradevole nel tempo. Alla fine della legatura e della punzecchiatura dei salami si comincia ad essere soddisfatti del lavoro perché si vedono già i risultati.

Parte del macinato viene passato all'assistente (cuoca) che preparerà il ragù bianco - o con pochissima conserva - per gli spaghetti tradizionali.



Foto 10-11. Preparazione della salsiccia



Foto 12-13. Legatura e punzonatura delle salsicce Cotechino



Le cotiche pulite e macinate con una parte di carne vengono condite con sale 2,5%, pepe 0,25%, noce moscata, vino rosso con aglio in fusione Sempre legatura e punzecchiatura.

Il cotechino va consumato fresco lessato pian piano con stecchini infilzati per evitare la rottura, o preferibilmente cotti al vapore, sistema sgrassante che non annacqua il sapore e oggi giorno il preferito anche, ma resta più asciutto.

Tuttora i cotechini rappresentano con forma e gusto l'abbondanza del maiale e il messaggio beneaugurante per l'Anno Nuovo.



Foto 14. Cotechini appesi



Marcundela

La “Marcundela” merita attenzione particolare. È inserita nell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) della Regione F.V.G. ed è tutelata dalla Fondazione Slow Food che l'ha inserita nell'Arca del Gusto.

Da un solo maiale può esser prodotta in piccola quantità. Consiste in un trito di frattaglie con lardo, fegato, milza, reni, polmoni, grassi teneri del ventre e carni sanguinolente, e viene condita con sale 2%, pepe 2,2%, cannella, noce moscata, pimento

e avvolta nell'omento (retina) del maiale stesso. Si ricavano delle sfere, tipo polpette schiacciate, che vengono passate nella farina di polenta e si lasciano leggermente asciugare su di un ripiano. Niente legature.

La consumazione può essere alla brace, in sugo tipo ragù (famoso le “tagliatelle con marcundela” a Varmo con Aldo Morassutti), bollita nel vino rosso, fritta in padella, o addirittura conservata sotto grasso.

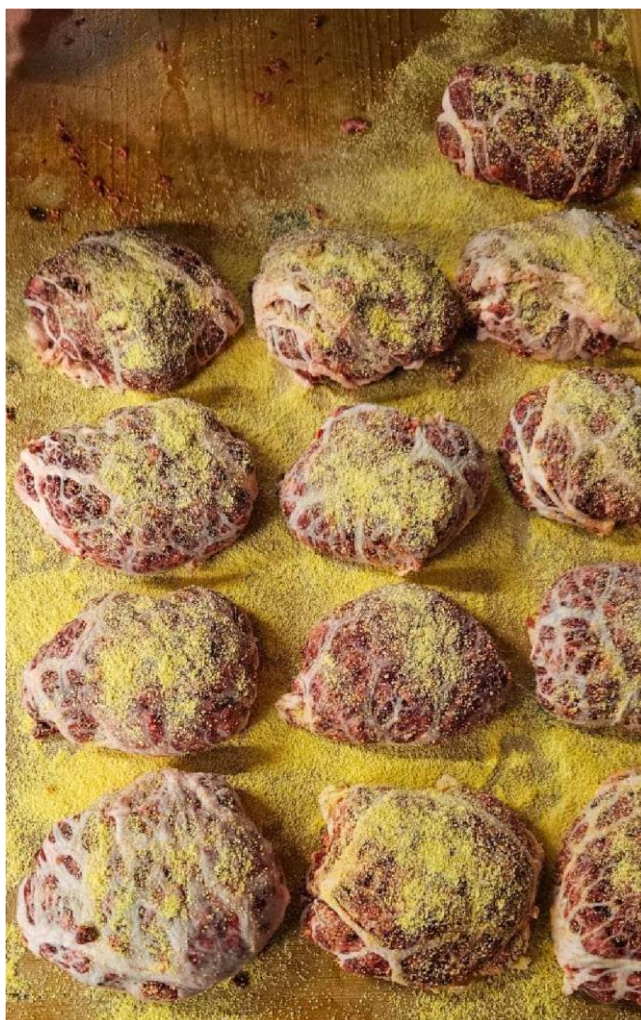


Foto 15. Marcundela

Le varie altre lavorazioni - ossocollo, pancetta arrotolata e non, lonza acconciata, guanciali, etc.- vengono eseguite durante o dopo i lavori, ottimizzando i tempi dell'insieme.



Sanguinaccio un prodotto considerato “speciale” perché apprezzato dai soli intenditori, e ormai purtroppo vietato. Consisteva nella mescolanza di sangue, pane, carne, grasso, conditi con sale 2%, pepe 2,2%, cannella, noce moscata, pimento.

Il sanguinaccio si lasciava appeso ad asciugare per qualche giorno e poi si poteva consumare fresco, cioè, tagliato a rondelle e rosolato in padella, lessato e anche inserito nei minestrini, messo con previa rosolatura in frittata



Foto 16. Sanguinacci appesi

L'ultimo procedimento, che sporcava tutto, concludeva la festa della lavorazione delle carni del maiale e preludeva alle grandi pulizie, e apriva alla grande danza del pranzo finale.



Foto 17-18. Fine delle preparazioni e festa conclusiva